



Fiche de renseignements

FAITS SUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS : INTOXICATION PAR PHYCOTOXINE PARALYSANTE

Plusieurs maladies résultent de la consommation de poisson ou de produits du poisson, y compris des mollusques et des crustacés, gâtés, pourris ou malsains. Il s'agit notamment de maladies causées par du poisson porteur de bactéries ou d'autres micro-organismes, ainsi que de maladies causées par du poisson contaminé par des biotoxines marines.

Les biotoxines marines sont un groupe de toxines naturelles qui s'accumulent parfois chez le poisson, les mollusques et les crustacés. De nombreuses biotoxines sont produites par des algues marines microscopiques (phytoplancton, notamment les diatomées et les dinoflagellés) et peuvent s'accumuler chez le poisson, les mollusques ou les crustacés qui en ingèrent.

Plusieurs types de maladies, causées par des biotoxines marines, résultent de la consommation de mollusques ou de crustacés contaminés, notamment l'intoxication par phycotoxine paralysante (IPP), l'intoxication par phycotoxine amnestique (IPA) et l'intoxication par phycotoxine diarrhéique (IPD).

Qu'est-ce que l'intoxication par phycotoxine paralysante?

- L'intoxication par phycotoxine paralysante (IPP) est une maladie causée par un groupe de 18 à 24 biotoxines marines, des dérivés de la saxitoxine.
- La toxine paralysante peut s'accumuler chez un certain nombre de mollusques bivalves filtreurs, comme les myes, les moules, les pétoncles et les huîtres, et dans l'hépatopancréas (foie) de crustacés, comme le crabe et le homard.

Quels sont les symptômes de l'IPP?

- Les premiers symptômes de l'IPP, qui se manifestent généralement de 5 à 30 minutes après l'ingestion d'aliments contaminés, sont une sensation de picotement ou un engourdissement des lèvres, qui envahit graduellement le visage et le cou. Une sensation de fourmillement au bout des doigts et dans les orteils, des maux de tête et l'étourdissement sont d'autres symptômes.

...2

- Dans les cas d'intoxication allant de moyenne à grave, les symptômes suivants peuvent aussi se manifester : incohérence du langage, sensation de picotement dans les bras et les jambes, rigidité et absence de coordination des membres, faiblesse, pouls rapide, difficulté à respirer, salivation et cécité temporaire. On peut observer aussi des nausées et des vomissements.
- Dans les cas graves, la paralysie des muscles respiratoires peut évoluer vers l'arrêt respiratoire et la mort de 2 à 12 heures après l'ingestion des aliments contaminés.
- Aucun antidote à l'IPP n'a été découvert jusqu'à maintenant.
- Les personnes gravement atteintes doivent être hospitalisées et placées sous soins respiratoires.

Comment pourrais-je contracter l'IPP?

- La plupart des cas d'IPP résultent de l'ingestion de mollusques bivalves, comme des myes, des moules, des pétoncles entiers et des huîtres, contenant des teneurs élevées en toxines paralysantes.
- La plupart des cas sont causés par des coquillages récoltés en été par des amateurs dans des secteurs coquilliers fermés, sur les côtes de l'Atlantique et du Pacifique et sur les rives du Saint-Laurent.

Comment puis-je nous protéger, ma famille et moi?

- Afin d'éviter de contracter l'IPP, ne mangez que des mollusques récoltés dans des secteurs coquilliers ouverts à la pêche. Lorsque la pêche est interdite, des avis sont affichés, et le public en est averti par une annonce générale dans les médias.
- Les mollusques, même bien cuits, peuvent encore être toxiques étant donné que les toxines paralysantes sont relativement thermostables.
- Si vous pensez présenter des symptômes d'empoisonnement après avoir consommé des mollusques, consultez immédiatement un médecin.
- Les toxines paralysantes peuvent aussi se retrouver dans les régions tropicales. Les touristes devraient donc se renseigner sur la situation locale avant de consommer des mollusques à l'étranger.

Que fait l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) pour protéger les consommateurs?

- L'ACIA administre un Programme de contrôle de la salubrité des mollusques afin d'être en mesure de donner l'alerte rapidement lorsque la présence de toxines paralysantes (et d'autres toxines) se manifeste dans des mollusques.
- Dans le cadre du programme, l'ACIA analyse régulièrement des échantillons de mollusques prélevés directement dans les secteurs coquilliers pour établir s'ils contiennent des toxines paralysantes et de l'acide domoïque. Des centaines de secteurs à l'échelle du Canada atlantique, du Québec et de la Colombie-Britannique sont ainsi régulièrement contrôlés.
- Lorsque des teneurs inacceptables en toxines sont décelées dans un secteur coquillier, l'ACIA en informe le ministère des Pêches et des Océans (MPO), qui prend des mesures immédiates pour interdire la récolte de coquillages dans le secteur touché.
- Lorsqu'un secteur est fermé à la récolte, des avis y sont affichés, et des agents des pêches du MPO le patrouillent afin d'assurer qu'aucun coquillage n'y est récolté.

Pour des renseignements complémentaires sur les intoxications alimentaires et les bonnes pratiques de manutention des aliments, visitez le site de l'ACIA, à www.inspection.gc.ca.