



---

# Fiche de renseignements

---

## **FAITS SUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS : INTOXICATION DE TYPE CIGUATERA**

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 et les crustacés qui en ingèrent. Certaines de ces toxines sont à l'origine de l'intoxication par phycotoxine paralysante et de l'intoxication de type ciguatera.

### **Qu'est-ce que la ciguatera?**

- La ciguatera est une intoxication causée par l'accumulation de biotoxines marines chez le poisson. Ces biotoxines proviennent d'un dinoflagellé, une algue microscopique, fréquentant surtout les eaux tropicales.
- Les gros poissons tropicaux carnivores (comme le barracuda et le vivaneau), qui constituent l'échelon le plus élevé de la chaîne alimentaire, accumulent des teneurs plus élevées en ciguatoxine, et peuvent donc poser un risque plus grave.
- La plupart des cas d'intoxications de type ciguatera résultent de la consommation de ces poissons.
- La ciguatoxine peut se retrouver dans n'importe quelle partie d'un poisson contaminé. Des teneurs plus élevées ont toutefois été signalées dans le foie, la tête, les gonades et les viscères.

### **Quels sont les symptômes de la ciguatera?**

- Les symptômes incluent la gastro-entérite, les démangeaisons et le dysfonctionnement du système nerveux central, ce dernier se manifestant souvent par l'inversion des sensations de chaud et de froid (les aliments et les breuvages froids sont perçus comme étant chauds, et vice-versa; une douche chaude est ressentie comme une douche froide).
- Les symptômes se manifestent généralement de 1 à 12 heures après la consommation de poisson contaminé et peuvent durer plusieurs mois. On ne connaît pas d'antidote efficace à la ciguatera, bien qu'une injection intraveineuse de mannitol ou d'atropine puisse soulager les symptômes chez les personnes gravement atteintes.

### **Comment pourrais-je contracter la ciguatera?**

- Les gros poissons carnivores tropicaux, notamment le barracuda, la sériole, le vivaneau et le mérou, sont la source la plus courante d'une intoxication de type ciguatera.
- La plupart des cas de ciguatera au Canada ont été signalés par des touristes qui avaient mangé du poisson dans les Caraïbes. Quelques cas de ciguatera imputables à la consommation de poissons tropicaux importés ont aussi été signalés au Canada.

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

- N'achetez du poisson et des produits des poissons tropicaux que chez un poissonnier reconnu et fiable.
- Limitez la quantité de poissons tropicaux que vous mangez ou évitez de manger les parties d'un poisson tropical reconnues pour accumuler des teneurs élevées en ciguatoxine (c'est-à-dire le foie, la tête, les gonades et les viscères).
- Si vous pensez présenter des symptômes de la ciguatera, consultez immédiatement un médecin.

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

- Tous les importateurs de poisson et de produits du poisson doivent détenir un permis d'importation délivré par l'ACIA.
- Le poisson et les produits du poisson importés au Canada doivent satisfaire aux mêmes normes de qualité et de salubrité que le poisson et les produits du poisson canadiens.
- L'ACIA, par le Programme d'inspection des importations, contrôle les importations de poisson et de produits du poisson en menant des inspections régulières. La fréquence des inspections et les analyses spécifiques qui sont effectuées dépendent du type de produit, du pays d'origine et du dossier de conformité du producteur.

Pour des renseignements complémentaires sur les intoxications alimentaires et les bonnes pratiques de manutention des aliments, visitez le site de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, à **[www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca)**.