



Fiche de renseignements

FAITS SUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS : INTOXICATION PAR PHYCOTOXINE AMNESTIQUE

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.

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).

Que sont l'intoxication par phycotoxine amnestique et l'acide domoïque?

- C L'intoxication par phycotoxine amnestique (IPA) est une maladie causée par une biotoxine marine, l'acide domoïque. Il s'agit d'un acide aminé d'origine naturelle présent dans certaines algues marines, notamment certaines espèces de diatomées.
- C L'acide domoïque peut s'accumuler chez certains mollusques bivalves filtreurs, comme les myes, les moules, les pétoncles et les huîtres.
- C L'IPA était inconnue au Canada jusqu'en novembre 1987, lorsque des cas d'empoisonnements sont survenus dans l'est du pays. La source de l'intoxication a été retracée à des moules récoltées dans un estuaire de l'Île-du-Prince-Édouard.
- C Depuis que l'on a commencé à faire des contrôles de routine de la toxine en 1988, aucun cas d'IPA n'a été signalé au Canada.

Quels sont les symptômes de l'IPA?

- C Les symptômes de l'IPA varient de la nausée, de vomissements et de la diarrhée à la faiblesse musculaire, la désorientation et l'amnésie. Ils se manifestent généralement de 30 minutes à 6 heures après la consommation de bivalves contaminés.

- C Si l'empoisonnement n'est pas grave, les symptômes disparaissent complètement en quelques jours chez une personne en santé au départ.
- C Les personnes atteintes de certaines maladies, comme de troubles rénaux, sont plus susceptibles de souffrir de symptômes graves.
- C Les cas extrêmes d'IPA peuvent causer la mort. Ainsi, en 1987, quatre personnes sont mortes.

Comment pourrais-je contracter l'IPA?

- C La plupart des cas d'IPA résultent de la consommation de mollusques bivalves, comme les myes, les moules, les pétoncles et les huîtres, contenant des teneurs élevées en acide domoïque.
- C De nombreux cas sont causés par des mollusques 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?

- C Afin d'éviter l'IPA, on ne doit consommer que des mollusques récoltés dans des secteurs où la pêche est autorisée. Lorsqu'un secteur est fermé, des avis sont affichés, et le public est averti par une annonce générale dans les médias.
- C Si vous pensez présenter des symptômes d'empoisonnement après avoir consommé des mollusques, consultez immédiatement un médecin.

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

- C L'ACIA administre un programme exhaustif de contrôle de la salubrité des mollusques afin d'être en mesure de donner l'alerte rapidement lorsque la présence d'acide domoïque (et d'autres toxines) se manifeste dans des mollusques bivalves.
- C Dans le cadre du programme, l'ACIA analyse régulièrement des échantillons de mollusques prélevés directement dans les secteurs coquilliers pour établir s'ils contiennent de l'acide domoïque ou des phycotoxines paralysantes. La présence d'acide domoïque est ainsi régulièrement contrôlée à des centaines d'endroits à l'échelle du Canada atlantique, du Québec et de la Colombie-Britannique.
- C Lorsque des teneurs inacceptables de 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 des mollusques dans le secteur touché.
- C Lorsqu'un secteur est fermé à la récolte, des avis y sont affichés, et des agents des pêches du MPO le patrouillent afin de s'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'Agence canadienne d'inspection des aliments, à **www.inspection.gc.ca**.