



Fiche d'information

L'INNOCUITÉ DES ALIMENTS ET LES COQUILLAGES BIVALVES EN COLOMBIE-BRITANNIQUE

Les coquillages bivalves sont une excellente source de protéines; ils ont une teneur élevée en minéraux essentiels et une faible teneur en calories, en graisses et en cholestérol. Les consommateurs de fruits de mer doivent toutefois connaître les problèmes que peuvent poser les coquillages bivalves.

Les coquillages bivalves se nourrissent en filtrant l'eau et en retenant le plancton (algues marines microscopiques) qui s'y trouve; cette forme d'alimentation peut accroître la concentration des produits chimiques, des bactéries et des virus présents dans l'eau environnante, dont certains peuvent rendre malades les humains.

Qu'est-ce qu'un coquillage bivalve?

C'est un mollusque qui possède deux coquilles reliées par une charnière; on trouve dans cette catégorie les huîtres, les moules, les pétoncles, les palourdes, les coques et les mactres, entre autres.

Quels sont les problèmes d'innocuité des aliments que posent les coquillages bivalves?

Toxines marines

Les coquillages bivalves peuvent accumuler des toxines planctoniques, comme la phycotoxine paralysante (PSP) et la phycotoxine amnésique (ASP), à des concentrations susceptibles de causer la maladie ou même la mort chez les humains. À la différence des bactéries et des virus, **la cuisson ne détruit généralement pas les toxines marines**. Il est impossible de détecter à l'œil les coquillages toxiques. Dès que les concentrations de toxines dépassent les normes de sécurité, les pouvoirs publics interdisent la récolte des coquillages.

Bactéries et virus

Les bactéries et les virus présents dans l'eau peuvent se concentrer dans les coquillages bivalves. Les secteurs qui ne respectent pas les normes sanitaires sont alors fermés à la récolte des mollusques. Les consommateurs doivent aussi connaître le risque de maladie dû au *Vibrio parahaemolyticus* (Vp). Le Vp est une bactérie présente de façon naturelle dans nos eaux côtières; pendant les mois d'été, elle peut proliférer au point de devenir dangereuse. L'infection au Vp cause une gastro-entérite, qui se manifeste généralement par une diarrhée et des crampes abdominales et qui peut durer plusieurs jours.

Métaux et contaminants

La plupart des aliments, fruits de mer compris, contiennent des traces de contaminants et de métaux lourds. Chez la plupart des espèces, les concentrations de ces substances sont nettement inférieures aux normes établies. Les consommateurs doivent toutefois savoir que des teneurs élevées de cadmium se retrouvent chez les huîtres et les pétoncles entiers en Colombie-Britannique. Le cadmium est un élément présent naturellement dans le milieu naturel. Une exposition chronique à des concentrations élevées de cadmium pendant une longue période peut causer des lésions aux reins, bien qu'on n'ait pas de preuves scientifiques établissant un lien entre des problèmes de santé et le cadmium naturel présent chez les coquillages.

Que peuvent faire les consommateurs pour réduire les risques de maladies d'origine alimentaire?

- Les coquillages bivalves ne doivent être achetés que dans un magasin ou un restaurant fiable. Ils doivent être transformés dans une usine agréée et inspectée par le gouvernement fédéral.
- Pour réduire le risque, garder toujours au frais les coquillages avant de les consommer.
- La cuisson complète est la méthode la plus efficace pour éviter les maladies causées par les bactéries et les virus. La cuisson est particulièrement recommandée en été, période où les concentrations de *Vibrio parahaemolyticus* sont au plus haut.
- Pour les huîtres, suivre les directives de consommation afin de limiter l'apport de cadmium. Santé Canada recommande de limiter la consommation d'huîtres de Colombie-Britannique à 460 grammes par mois pour les adultes et à 60 grammes pour les enfants.
- Les consommateurs qui souhaitent ramasser eux-mêmes leurs coquillages doivent vérifier que le secteur n'est pas soumis à une interdiction de récolte. Pour le savoir, s'adresser aux bureaux de Pêches et Océans Canada (MPO), appeler au numéro du MPO accessible 24 h sur 24 (604) 666-2828, ou consulter le site web de la Région du Pacifique du MPO www.pac.dfo-mpo.gc.ca. De plus, le Guide de la pêche sportive du MPO contient des renseignements précieux.

Que fait le gouvernement fédéral pour améliorer la sécurité des consommateurs de coquillages bivalves?

- **Santé Canada** établit toutes les directives et fixe les niveaux d'intervention pour les bactéries, les toxines et autres contaminants des aliments.
- Le gouvernement fédéral a établi le Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques pour réduire au minimum le risque de consommation de coquillages malsains ou dangereux pour la santé. Trois ministères participent à ce programme :

- **Environnement Canada** effectue des relevés sanitaires sur le littoral et dans les secteurs coquilliers et identifie les zones qui ne respectent pas les normes sanitaires.
- **L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA)** surveille les toxines marines dans les secteurs coquilliers et a la responsabilité de l'agrément et de l'inspection des usines de transformation des poissons et des fruits de mer.
- **Pêches et Océans Canada (MPO)** ferme les zones de récolte et interdit la cueillette des coquillages bivalves dès que les concentrations de bactéries ou de toxines dépassent les seuils fixés par les lignes directrices.

Pour avoir un complément d'information sur l'innocuité des aliments, voir le site de l'Agence canadienne d'inspection des aliments : www.inspection.gc.ca

P0273F-03
Janvier 2003