

## SALLUIT : PRÉCAUTIONS À PRENDRE AVEC LA VIANDE DE MAMMIFÈRES MARINS

**Kuujuuaq, le 17 mai 2024** – La Direction de Santé Publique du Nunavik a été informée que de la viande de phoque qu'on suspectait d'être contaminée par le botulisme s'est retrouvée dans le congélateur communautaire de Salluit entre le 10 et le 15 mai 2024. Cette viande a maintenant été retirée du congélateur. Des analyses sont présentement en cours.

En lien avec cette situation, nous rappelons aux Nunavimmiut certaines précautions à prendre lors de la chasse, la conservation et la préparation des aliments traditionnels afin de prévenir le botulisme ainsi que les intoxications alimentaires.

L'intoxication botulique, aussi connue sous le nom de qasuniq (relâchement), est causée par l'ingestion d'une toxine qui affecte le système nerveux (trouble visuel, difficulté à avaler ou à parler, etc.), en particulier les muscles du visage et ceux de la respiration. Cela peut entraîner une faiblesse et des symptômes gastro-intestinaux (nausée, vomissement, diarrhée, etc.).

Pour prévenir le développement de la toxine responsable du botulisme, il est crucial de conserver la viande au froid dès que possible après la chasse (à moins de 4 degrés Celsius). Cette règle s'applique aussi lors de la préparation et la conservation de la viande de mammifères marins (phoque, morse, béluga). Une fois produite, la toxine n'est pas détruite par la congélation. Il est donc essentiel de conserver correctement la viande dès sa récolte.

Une intoxication alimentaire, quant à elle, se produit lorsque des aliments contaminés par des bactéries, des virus ou des toxines sont consommés. Les symptômes peuvent apparaître quelques heures après avoir mangé de l'aliment et incluent souvent des crampes ou des douleurs abdominales, des diarrhées, des nausées, des vomissements, de la fièvre et des maux de tête.

Afin de prévenir les intoxications alimentaires, voici quelques recommandations :

- Lavez-vous les mains avec du savon avant et après avoir manipulé des aliments. Se rincer les mains à l'eau ne suffit pas.
- Évitez de faire décongeler un aliment périssable à la température ambiante.
- Évitez de décongeler et de conserver la viande de mammifère marin ou le poisson fumé dans un contenant hermétique.
- Jetez la viande qui a été décongelée ou qui est restée à température ambiante trop longtemps.

Les aliments traditionnels font partie intégrante de la vie des Nunavimmiut et il est essentiel de préserver ces traditions. Toutefois, pour la santé de tous, la Direction de la Santé publique de la RRSSN encourage les Nunavimmiut à utiliser ces mesures préventives.

Si vous avez consommé de la viande de phoque prélevée du congélateur entre le 10 et le 15 mai dernier et que vous croyez présenter des symptômes d'intoxication botulinique ou alimentaire, contactez votre CLSC/Nursing Station.

Pour en savoir plus :

<https://www.canada.ca/fr/sante-publique/services/maladies/botulisme.html>

<https://www.quebec.ca/sante/alimentation/intoxications-alimentaires>

Merci de partager cette information.

Équipe Maladies infectieuses

Direction de santé publique

Régie régionale de la santé et des services sociaux du Nunavik