



---

# Fiche de renseignements

---

## **FAITS SUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS : INTOXICATION PAR PHYCOTOXINE PARALYSANTE (IPP)**

Les coquillages (ou mollusques) bivalves sont une excellente source de protéines et contiennent une grande quantité de minéraux essentiels tout en étant pauvres en calories, en matières grasses et en cholestérol. Les consommateurs doivent toutefois être conscients des risques qui peuvent être associés aux coquillages bivalves.

Les coquillages bivalves sont très sensibles à la qualité de leur milieu marin. Ils consomment des plantes microscopiques produisant des biotoxines marines qui se concentrent dans leurs tissus. Les eaux canadiennes renferment différentes biotoxines préoccupantes : l'acide domoïque qui est associé à l'intoxication par phycotoxine amnésique (ASP); les toxines qui causent l'intoxication par phycotoxine diarrhéique, et la sanatoxine qui est liée à l'intoxication par phycotoxine paralysante (IPP). L'ingestion de ces toxines peut entraîner une maladie très grave qui peut même être mortelle.

### **Que sont les coquillages ou mollusques bivalves?**

Les coquillages ou mollusques bivalves ont une coquille divisée en deux segments joints par une charnière; ce sont les huîtres, les myes (clams), les pétoncles, les moules et les coques. Les mollusques non bivalves comme les buccins peuvent aussi accumuler des toxines IPP.

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

- L'intoxication par phycotoxine paralysante (IPP) est une maladie causée par des biotoxines marines qui sont naturellement produites par certains types d'algues microscopiques.
- Les toxines de l'IPP peuvent s'accumuler chez certains mollusques bivalves comme les huîtres, les myes (clams), les pétoncles, les moules et les coques, chez certains mollusques non bivalves comme les buccins et chez certains crustacés, comme le crabe et le homard.
- Au Canada, l'IPP a été documentée pour la première fois en 1793, quand quatre cas se sont déclarés dans l'Ouest du Canada. On a retracé la source de ces intoxications; il s'agissait de mollusques bivalves récoltés le long de la côte de la Colombie-Britannique.

### **Quels sont les symptômes de l'IPP?**

- Les premiers symptômes de l'IPP, qui peuvent se manifester de quelques minutes à dix heures 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.

- 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 et pouls rapide. On peut observer aussi de la difficulté à respirer, de la salivation, une cécité temporaire, des nausées et des vomissements.
- Dans les cas graves, la paralysie des muscles respiratoires peut évoluer vers l'arrêt respiratoire et la mort de deux à douze heures après l'ingestion des aliments contaminés.
- Aucun traitement n'a été découvert pour l'IPP 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 de IPP résultent de la consommation de mollusques bivalves contaminés comme des huîtres, des myes (clams), des pétoncles, des moules et des coques, ou des crustacés comme les crabes et les homards contenant des teneurs élevées en toxines paralysantes.
- L'IPP peut être présente chez les 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?**

- Il faut faire attention lorsqu'on récolte des mollusques bivalves. Il est de **votre** responsabilité de téléphoner au bureau le plus près de Pêches et Océans Canada (MPO) (numéro inscrit dans l'annuaire téléphonique local) pour savoir quels sont les secteurs « ouverts » à la récolte des coquillages bivalves. (Les secteurs « ouverts » sont des régions où cette récolte de coquillages est permise. Quand un secteur est officiellement « fermé », il est **illégal**, pour quelque raison que ce soit, de récolter des coquillages bivalves dans cette région à moins de détenir un permis spécial.)
- Des mises à jour sur l'ouverture et la fermeture des secteurs de récolte sont communiquées au public par des annonces dans les médias locaux, des avis affichés dans les secteurs fermés et de l'information fournie par les bureaux locaux du MPO.
- Il faut acheter des mollusques bivalves seulement chez des fournisseurs de confiance et les cueillir seulement dans les secteurs approuvés par Pêches et Océans Canada.
- Les mollusques bivalves doivent être réfrigérés ou congelés jusqu'à leur consommation.
- Il faut noter que les mollusques, même bien cuits, peuvent encore être toxiques étant donné que les toxines de l'IPP ne sont pas détruites par la cuisson.
- Toute personne qui se sent malade après avoir mangé des mollusques bivalves doit recevoir immédiatement des soins médicaux.
- La toxine IPP existe aussi dans d'autres pays. Les touristes doivent donc faire attention lorsqu'ils consomment des mollusques à l'étranger.

### **Que fait le gouvernement fédéral pour accroître la salubrité des coquillages bivalves pour la consommation humaine?**

- Le gouvernement fédéral a mis sur pied le Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques (PCCSM) afin de garantir que les mollusques bivalves récoltés au Canada

sont salubres. Trois organismes du gouvernement fédéral collaborent à l'administration de ce programme :

- Environnement Canada analyse la qualité de l'eau dans les secteurs de récolte des mollusques bivalves et identifie les eaux qui ne satisfont pas aux normes sanitaires.
  - L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) assure la surveillance des biotoxines dans les mollusques bivalves des secteurs coquilliers et est responsable d'agréer et d'inspecter les établissements de transformation du poisson et des coquillages.
  - Le MPO patrouille et ferme au besoin les secteurs coquilliers puis interdit la récolte de mollusques bivalves quand les teneurs en bactéries ou en toxines dépassent les normes de sécurité sanitaire.
- Santé Canada établit toutes les lignes directrices en matière de salubrité alimentaire visant les bactéries, les toxines et les autres sources de contamination des aliments.
  - Dans le cadre de ce programme, on prélève des échantillons de mollusques bivalves directement dans les secteurs coquilliers et on les analyse régulièrement pour y déceler la présence de l'ASP, de l'intoxication par phycotoxine diarrhéique et de l'IPP. On effectue régulièrement des analyses de détection de ces toxines dans des centaines de secteurs du Canada atlantique, du Québec et de la Colombie-Britannique.

Cliquez ici pour obtenir plus d'information sur l'ASP, l'intoxication par phycotoxine diarrhéique et la récolte des mollusques bivalves au Canada. Pour des renseignements complémentaires sur les intoxications alimentaires et les bonnes pratiques de manutention des aliments, visitez le site de l'ACIA à l'adresse suivante : [www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca).

Pour savoir quels secteurs de récolte des mollusques bivalves sont ouverts, téléphonez au bureau du MPO le plus près dont le numéro se trouve dans votre annuaire local.

P0034F-03/07  
juin 2007