



---

# Fiche de renseignements

---

## Mise en conserve ou mise en bouteille domestique de homard, de myes, de palourdes, de buccins et d'autres fruits de mer au Canada atlantique... Est-ce sans danger?

De nombreux Canadiens de la région de l'Atlantique font la mise en conserve ou la mise en bouteille de différents poissons et fruits de mer à la maison. En effet, la mise en conserve domestique, qui consiste à conserver des aliments dans des pots de verre scellés, remonte à plusieurs générations. Chaque année, cependant, plusieurs personnes de la région de l'Atlantique deviennent malades après avoir consommé du homard, des myes, des palourdes, des buccins ou d'autres fruits de mer qui ont été mal préparés, mis en conserve ou entreposés.

Voici ce que les consommateurs devraient savoir avant de consommer du homard, des myes, des palourdes, des buccins et d'autres fruits de mer qui ont été mis en conserve ou en bouteille à la maison :

- Qu'il s'agisse de vos propres conserves maison, de conserves maison que vous achetées (par exemple, dans un marché de producteurs, un étalage routier, un dépanneur, une foire, etc.) ou encore de conserves que vous avez reçues en cadeau, vous devez connaître les risques qu'elles peuvent présenter pour votre santé.
- Les aliments tels que le homard, les myes, les palourdes, les buccins et autres fruits de mer sont considérés comme des aliments hypoacides (peu acides) selon la *Loi sur les aliments et drogues* et ses règlements d'application, et doivent être stérilisés au cuiseur sous pression en suivant minutieusement les instructions du fabricant afin de détruire la toxine du bacille botulinique, appelée *Clostridium botulinum* (*C. botulinum*). La toxine botulinique est incolore, inodore, n'a aucun goût et est invisible à l'oeil nu. La cuisson d'un produit contaminé par *C. botulinum* ne garantit pas la destruction de cette toxine.
- Le homard, les myes, les palourdes, les buccins et les autres fruits de mer peuvent poser un risque pour la santé. En effet, ces aliments peuvent contenir la bactérie *C. botulinum* qui, dans certaines conditions, peut provoquer le botulisme. Vous pouvez tomber gravement malade après avoir mangé des aliments préparés, mis en conserve ou en bouteille ou entreposés de manière inadéquate.

.../2

- Avant d'être mis en vente, les produits préparés conformément à la réglementation fédérale (dans un établissement commercial) doivent subir des mesures de contrôle rigoureuses qui éliminent ou réduisent les dangers. Or, le homard, les myes, les palourdes, les buccins et autres fruits de mer mis en conserve ou en bouteille à la maison ne font pas nécessairement l'objet d'un contrôle aussi rigoureux. Par conséquent, si vous en mangez, vous pourriez mettre votre santé en danger.
- Vous pouvez réduire grandement les risques d'intoxication associés à la consommation de conserves de myes, de palourdes, de homard, de buccins ou d'autres fruits de mer en évitant de consommer ces produits s'ils n'ont pas été préparés conformément à la réglementation fédérale (dans un établissement commercial).
- Si vous préparez vos propres conserves ou bouteilles d'aliments hypoacides (y compris les myes, les palourdes, le homard et les buccins), les étapes suivantes vous aideront à réduire le risque de contamination ou le risque que comporte la présence de la bactérie *C. botulinum* :
  - utilisez un cuiseur sous pression et suivez minutieusement les instructions du fabricant relativement à la mise en conserve ou en bouteille des aliments considérés peu acides;
  - vous devez vous nettoyer et désinfecter les mains ainsi que nettoyer et désinfecter les surfaces de travail, les aliments, les ustensiles et l'équipement et les garder propres à toutes les étapes de la mise en conserve ou en bouteille.
- Ne mangez jamais de produit en conserve ou en bouteille si vous soupçonnez que ce produit a été altéré ou que le sceau a été brisé ou si le couvercle n'est plus étanche.

Les symptômes du botulisme peuvent aller des nausées, des vomissements, de la fatigue, des étourdissements, des maux de tête, de la vision double et de la sécheresse de la gorge et du nez jusqu'à l'arrêt respiratoire, la paralysie et, dans certains cas, la mort. Les symptômes prennent environ 12 à 36 heures après l'infection à se manifester. La maladie peut durer de 2 heures à 14 jours. Cependant, certains symptômes peuvent persister plus longtemps.

Si vous ressentez des symptômes associés au botulisme, vous devriez consulter un professionnel de la santé et communiquer avec le service de santé publique de votre localité.

Pour en savoir davantage sur les maladies d'origine alimentaire, y compris le botulisme et les pratiques de manutention sans risque des aliments, visitez le site Web de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) à l'adresse [www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca) ou composez le 1-800-442-2342/ATS, 1-800-465-7735, du lundi au vendredi de 8 h à 20 h (heure de l'Est).