ᑲᑐᑎᓗᒍ ᓄᓇᕗᑦ ᐱᕈᖅᐸᓪᓕᐊᑎᓪᓚᕗᑦ
Building Nunavut Together
Nunavuliuqatigiingniq
Bâtir le Nunavut ensemble

Message d’intérêt public

Conservation et vieillissement de la viande : rappel des pratiques exemplaires

Date de début : 14 septembre 2016
Nunavut **60 s**

Le ministère de la Santé souhaite rappeler à la population les pratiques exemplaires en matière de conservation et de vieillissement de la viande.

La bactérie qui cause le botulisme est naturellement présente dans le corps du morse, du phoque et, parfois, de la baleine. Si la viande vieillie n’est pas préparée ou conservée dans un milieu adéquat, cette bactérie peut entrainer la production de toxines, ce qui risque de provoquer des maladies, voire la mort.

Quand vous conservez ou préparez de la viande vieillie, il est important de :

- retirer l’estomac et les intestins du phoque, de la baleine et du morse juste après les avoir pêchés;
- conserver la viande et le gras crus au froid (à une température de 4 °C ou moins);
- faire vieillir les aliments traditionnels dans un endroit frais qui laisse entrer l’air, **et non** dans des contenants scellés. Les contenants et les sacs de plastique sont donc **à éviter;**
- garder les restants au réfrigérateur;
- cuire les restants (comme du bouillon ou du ragout de phoque) pendant au moins 10 minutes avant de les servir de nouveau.

Si vous doutez que votre viande soit comestible, ou si vous avez des questions, veuillez consulter la fiche d’information ci-jointe ou communiquer avec l’agent préposé à l’hygiène de l’environnement de votre région.

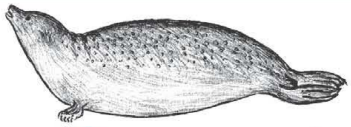
###

Renseignements aux médias
Nadine Purdy
Gestionnaire des communications par intérim
Ministère de la Santé
867 975-5712
npurdy@GOV.NU.CA

ᐱᕙᓪᓕᐊᔪᑦ ᑐᓴᒐᒃᓴᙵᖅᑎᑕᐅᔪᑦ ᐱᔭᐅᔪᓐᓇᖅᑲᑦᑕᖅᑐᑦ ᐃᓄᒃᑎᑑᖕᒐᓗᑎᒃ, ᖃᓪᓗᓈᑎᑐᑦ, ᐃᓄᐃᓐᓇᖅᑐᓐ ᐅᐃᕖᑎᑐᓪᓗ ᐅᕙᓂ, *www.gov.nu.ca*
News releases are available in Inuktitut, English, Inuinnaqtun and French on *www.gov.nu.ca*.
Tuhaqtaghat ittut Inuktitut, Qablunaatitut, Inuinnaqtun Uiviititullu talvani *www.gov.nu.ca*.
Les communiqués de presse sont disponibles en inuktitut, en anglais, en inuinnaqtun et en français à : *www.gov.nu.ca*.

Communications

Botulisme

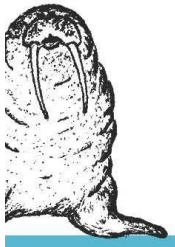


Pourquoi devrions-nous nous en préoccuper?

- La bactérie responsable du botulisme est naturellement présente dans le corps du morse et du phoque. Certains renseignements indiquent qu'elle est également présente dans le corps de la baleine.
- En l'absence d'air, la bactérie responsable du botulisme peut produire des toxines, et celles-ci peuvent causer cette maladie chez l'humain (botulisme).
- Le botulisme peut être très grave chez les humains et risque même de causer la mort.

Comment cela rend-il les gens malades?

- En l'absence d'air, les bactéries peuvent se développer et produire des toxines. Ce n'est pas la bactérie elle-même qui rend les gens malades, mais bien la toxine créée par la bactérie.
- Certaines façons de conserver et de faire vieillir la viande peuvent produire la toxine du botulisme et rendre la viande dangereuse à consommer. Les toxines sont produites lorsque la viande n'est pas en contact avec l'air. Ces moyens de conservation de la viande sont dangereux et ne devraient **pas** être utilisés.
  - garder la baleine, le phoque ou le morse crus dans des contenants ou des sacs de plastique fermés à une température de plus de 4 °C (plus chaude que dans un réfrigérateur);
  - laisser la baleine, le phoque ou le morse cru dans un sac de plastique fermé au soleil;
  - faire vieillir de la viande ou du gras dans des contenants scellés.



Que pouvons-nous faire pour nous protéger du botulisme?

- Retirer l'estomac et les intestins du phoque, de la baleine et du morse tout de suite après les avoir tués.
- Conserver la viande et le gras crus au froid (à une température de 4 °C, ou plus froide).

- Ne faites pas vieillir la viande dans des contenants scellés. Les aliments traditionnels doivent être vieillis dans un endroit frais qui laisse pénétrer l'air, et non dans des contenants de plastique ou des sacs de plastique scellés.
- Garder les restants au réfrigérateur, et non sur la cuisinière ou le comptoir pendant la nuit. Ne pas laisser les aliments à la température ambiante pendant plus de deux heures. Les restants (comme le bouillon ou le ragoût de phoque) doivent être cuits pendant au moins dix minutes avant d'être servis de nouveau.
- La cuisson peut tuer la toxine du botulisme. Manger de la viande bien cuite ne cause pas cette maladie.

N'oubliez pas que la bactérie et les toxines du botulisme n'ont pas de goût ni d'odeur. La toxine du botulisme n'est pas ce qui donne bon goût à la viande vieillie.