ᑲᑐᑎᓗᒍ ᓄᓇᕗᑦ ᐱᕈᖅᐸᓕᐊᑎᓪᓗᒍ
Building Nunavut Together
Nunavuliuqatigiingniq
Bâtir le Nunavut ensemble

Message d’intérêt public

Conseils de sécurité pour la cueillette de palourdes

Date de début : 3 août 2020
Date de fin : 17 août 2020
Ensemble du Nunavut **90 sec.**

Le ministère de la Santé tient à rappeler aux cueilleurs de palourdes de bien choisir des zones optimales pour récolter ces mollusques, et de respecter des pratiques sûres de manipulation des aliments.

Les mollusques étant sensibles à la qualité de l’eau, le Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques et Santé Canada recommandent ce qui suit :

- Cueillir les mollusques dans des zones traditionnelles qui ne sont pas affectées par les eaux usées ou le ruissellement provenant de zones industrielles. Vérifier auprès de l’organisation des chasseurs et des trappeurs de votre localité pour connaître les meilleurs emplacements de cueillette.
- Ne récolter aucun mollusque à moins de 400 pieds d’un quai.
- Ne récolter aucun mollusque à moins de 1000 pieds d’une possible source de pollution, comme l’eau de ruissellement d’un bassin de stabilisation des eaux usées, une bouche déversant des eaux provenant d’une station d’épuration ou d’autres eaux de ruissellement industriel, comme les sites d’enfouissement.
- Consommer les mollusques dans les deux heures suivant la cueillette ou les conserver sur de la glace ou les faire bouillir avant de les réfrigérer.
- Conserver les mollusques au maximum trois jours au réfrigérateur avant de les jeter.
- En cas de doute, s’abstenir de récolter des mollusques.

Conseils pour assurer la salubrité des mollusques :

- Les bactéries se développent rapidement entre 4°C et 60°C. Conservez les mollusques récoltés à 4°C ou moins.
- En cas d’entreposage, placez les mollusques dans des récipients ou des sachets alimentaires sécuritaires (p.ex. des sacs Ziplock) placés sur l’étagère la plus basse du réfrigérateur
- Lavez les planches à découper, les ustensiles et les comptoirs avec de l’eau chaude savonneuse après la préparation de tous les aliments.

- Si vous cuisez les mollusques, faites cuire à une température de 74°C. Jetez tous les mollusques qui ne s’ouvrent pas après la cuisson.

###

Renseignements aux médias :

Chris Puglia
Gestionnaire intérimaire des communications
Ministère de la Santé
867 975-5949
cpuglia@gov.nu.ca

ᐱᕙᓪᓕᐊᔪᑦ ᑐᓴᒐᕐᓴᙳᖅᑎᑕᐅᔪᑦ ᐱᔭᐅᔪᓐᓇᖃᑦᑕᖅᑐᑦ ᐃᓄᒃᑎᑑᖓᓄᑎᒃ, 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 au *www.gov.nu.ca*.