

Message d'intérêt public

Pour profiter de la cueillette de mollusques sans risque

Date de début : 8 juillet 2024 Date de fin : 21 juillet 2024

À l'échelle du Nunavut 90 s

Le ministère de la Santé aimerait rappeler aux adeptes de la récolte de palourdes l'importance de connaitre les zones de récolte optimales et les mesures d'hygiène pour la manipulation des aliments.

Étant donné que la qualité des mollusques est étroitement reliée à la qualité de l'eau, le Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques ainsi que Santé Canada recommandent de :

- Récolter les mollusques dans des zones traditionnelles de cueillette que les eaux usées ou le ruissèlement industriel n'atteignent pas. Se renseigner auprès de l'organisation de chasse et de trappe locale pour connaître les endroits où il est préférable de récolter;
- Récolter à plus de 400 pieds d'un quai;
- S'abstenir de récolter à moins de 1 000 pieds de toute source potentielle de pollution : ruissèlement d'étangs d'épuration, canalisation d'usines de traitement des eaux usées, et autres sources de ruissèlement industriel comme les sites d'enfouissement;
- Ne pas récolter s'il existe quelque doute qu'il soit.

Voici quelques conseils pour la bonne conservation des mollusques.

- Comme les bactéries se développent rapidement entre 4 °C et 60 °C, on conservera sa récolte de mollusques à 4 °C ou en dessous de cette température.
- Les mollusques non consommés dans les deux heures suivant leur récolte doivent être conservés sur glace, puis pochés et réfrigérés.
- Ils peuvent être conservés au réfrigérateur pendant trois jours maximum, après quoi ce qui n'a pas été consommé doit être jeté.

- Au réfrigérateur, les mollusques doivent être rangés dans des contenants ou des sacs spécifiquement conçus pour les aliments (p. ex., un produit Ziploc) et posés sur la tablette du bas.
- On doit laver à l'eau chaude savonneuse les planches à découper, la vaisselle et les ustensiles qui ont servi à leur préparation ainsi que les surfaces utilisées.
- La température interne des mollusques doit atteindre 74 °C lors de leur cuisson. Tous les mollusques qui ne s'ouvrent pas lors de la cuisson doivent être jetés.
- En cas de doute sur la comestibilité d'un mollusque, jetez-le.

Pour d'autres renseignements sur la cueillette de mollusques, consultez le <u>site web du gouvernement du Canada</u> ou contactez votre bureau d'hygiène de l'environnement, dont vous trouverez les coordonnées en visitant le <u>site web du gouvernement du</u> Nunavut.

###

Contact avec les médias :

Pierre Essoh Spécialiste en communication Ministère de la Santé 867 975-5712 pessoh@gov.nu.ca