ᑲᑎᑎᓗᒍ ᓄᓇᕗᑦ ᐱᕋᖅᑲᖁᑎᖃᕐᓂᖅ
Building Nunavut Together
Nunavu liuqatigiingniq
Bâtir le Nunavut ensemble

ᓄᓇᕗᑦ
Nunavut

Message d’intérêt public

Pour une récolte de mollusques sans risque

Date de début : **8 juillet 2025**
Date de fin : **21 juillet 2025**
À l’échelle du Nunavut **90 s**

Le ministère de la Santé aimerait rappeler aux adeptes de la récolte de mollusques l’importance de connaitre les zones de récolte optimales et les mesures d’hygiène concernant la 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 font les recommandations suivantes :

- Récolter les mollusques dans des zones traditionnelles de cueillette non atteintes par l’évacuation des eaux usées et le ruissèlement industriel. Se renseigner auprès de l’organisation de chasse et de trappe locale pour connaitre les endroits où il est préférable de récolter.
- Ne pas récolter à moins de 400 pieds d’un quai.
- Ne jamais récolter à moins de 1 000 pieds d’une source potentielle de pollution, quelle qu’elle soit : 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, conserver les mollusques à 4 °C ou moins.
- 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 ils doivent être jetés.

- 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.
- Les planches à découper, la vaisselle et les ustensiles qui ont servi à leur préparation ainsi que les surfaces utilisées doivent faire l'objet d'un nettoyage à l'eau chaude savonneuse.
- 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 site web du gouvernement du Canada ou contactez votre bureau d'hygiène de l'environnement, dont vous trouverez les coordonnées en visitant le site web du gouvernement du Nunavut.

###

Contact avec les médias :

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

ᑭᒃᑯᐃᓐᓇᕐᓄᑦ ᑐᓴᕐᓴᐃᑦ ᐊᑐᐃᓐᓇᐃᑦ ᐃᓄᒃᑎᑐᑦ, ᖃᑉᓗᓈᑎᑐᑦ ᐃᓄᐃᓐᓇᖅᑐᓐ ᐅᐃᕖᑎᑐᑦᓗ ᐅᕙᓂ *www.gov.nu.ca.*
Public Service Announcements are available in Inuktitut, English, Inuinnaqtun and French on *www.gov.nu.ca.*
Kavamatkunnin Tuhaqtitaujukhat hailihimajun Inuktitut, Qablunaatun, Inuinnaqtun Uiuitullu uvani *www.gov.nu.ca.*
Les messages d'intérêt public sont disponibles en inuktitut, en anglais, en inuinnaqtun et en français au *www.gov.nu.ca/fr.*