

POUR DIFFUSION IMMÉDIATE

INTOXICATION AU BOTULISME : PRÉCAUTIONS À PRENDRE AVEC LA VIANDE DE MAMMIFÈRES MARINS

Kuujuuaq, le 14 juillet 2023 – En cette saison, la Régie régionale de la santé et des services sociaux du Nunavik (RRSSSN) et le Département de Santé publique souhaitent rappeler aux *Nunavimmiut* les précautions à prendre afin de prévenir le botulisme alimentaire.

Le risque d'intoxication au botulisme est plus important durant la saison estivale et peut survenir suite à la préservation et la préparation inadéquates de certains aliments traditionnels comme la fermentation (*igunaq*), parfois le séchage (*nikku ou niqquq*) ou par la préparation d'huile à partir des graisses de mammifères marins (*misiraq*). Jusqu'à maintenant, seules les viandes de phoque, de béluga et parfois de morse ont été identifiées dans des éclosions de botulisme au Nunavik.

L'intoxication botulinique, que les Inuit nomment *qasuniq* (relâchement), résulte de l'ingestion d'une toxine affectant le système nerveux (surtout les muscles du visage et les muscles respiratoires) et peut causer de la faiblesse et des symptômes gastro-intestinaux.

Pour s'assurer que la toxine responsable du botulisme ne se développe pas, il est important de garder la viande au froid le plus rapidement possible après la chasse (à moins de 4 degrés Celsius). La même consigne s'applique durant la préparation et la conservation de la viande de mammifères marins (phoque, morse, béluga). Une fois que la toxine est produite, elle n'est pas détruite par la congélation. C'est pourquoi il est essentiel de s'assurer que la viande est conservée de façon adéquate dès qu'elle est prélevée de l'animal.

En ce qui concerne l'*igunaq*, la Direction de Santé publique recommande de conserver la viande au congélateur (personnel ou communautaire) et de débiter le processus de fermentation à l'automne, lorsque les températures sont plus fraîches.

Les aliments traditionnels font partie intégrante de la vie des *Nunavimmiut*, et il est primordial de préserver cette tradition. Toutefois, pour la santé de tous, la Direction de Santé publique de la RRSSSN invite tous les *Nunavimmiut* à respecter ces mesures préventives.

La Régie régionale de la santé et des services sociaux du Nunavik est un organisme public créé en 1978 en vertu de la Convention de la Baie-James et du Nord québécois. Elle est chargée de fournir sur presque tout le territoire du Québec situé au nord du 55^e parallèle des services de santé et des services sociaux aux habitants des 14 communautés.

Pour information : Ann-Sophie Dumont
Agente de communication, RRSSSN
Media.nrbhss@ssss.gouv.qc.ca

