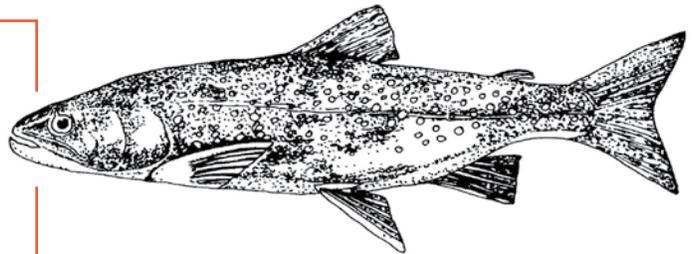


Nématodes anasakid et poisson

Pourquoi devrions-nous nous en préoccuper?

- ➔ Les nématodes anasakid sont de petits vers ronds. Parfois, les larves (jeunes vers) et les vers adultes peuvent être observés dans les organes ou la chair du poisson, mais ils peuvent également être invisibles à l'œil nu.
- ➔ Nous ignorons à quelle fréquence ces vers peuvent se retrouver dans le poisson au Nunavut.
- ➔ Si les jeunes vers ne sont pas tués dans la chair du poisson, ils peuvent entraîner des maladies chez les humains qui la mangent.



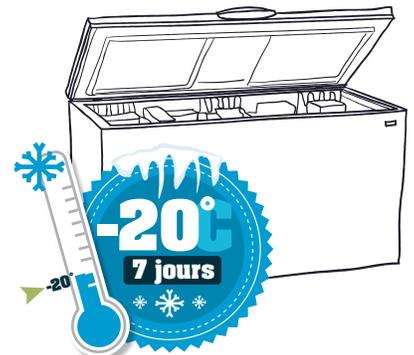
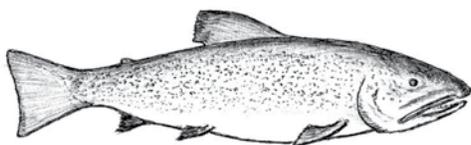
Que pouvons-nous faire pour nous protéger de ces vers?

- ✓ Éviscérez le poisson rapidement après l'avoir tué. Sinon, congelez-le immédiatement.
- ✓ Cuisez le poisson. La cuisson tue les vers qui causent des maladies.
- ✓ Si vous voulez manger le poisson cru, congelez-le d'abord. Congeler le poisson tue à la fois les jeunes vers et les vers adultes. Congelez le poisson pendant sept jours à une température de -20°C avant de le manger cru.



Comment cela rend-il les gens malades?

- Les gens qui mangent du poisson contenant cette larve peuvent sentir des picotements dans la gorge. Ils peuvent également développer des ulcères d'estomac (susceptibles de causer des douleurs à l'estomac).

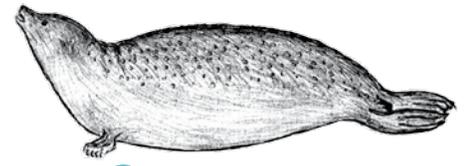


Nous ne savons pas si faire sécher le poisson tue les vers ronds.

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.



Brucellose

Pourquoi devrions-nous nous en préoccuper?

- La brucellose est causée par une bactérie appelée Brucella.
- La Brucella se retrouve dans certains troupeaux de caribous au Nunavut. (La présence de Brucella a déjà été détectée dans des troupeaux de bœufs musqués, mais dans de rares cas.) Les animaux atteints de brucellose peuvent présenter des enflures sur les articulations et les organes reproducteurs. Ils peuvent également boiter ou sembler boiter. La brucellose peut causer l'avortement chez les femelles gestantes.
- Parfois, les animaux porteurs de la bactérie Brucella peuvent maigrir ou avoir l'air malades. Un caribou peut également être porteur de la bactérie sans présenter de signe, et autant les mâles que les femelles peuvent en être infectés.
- Les humains peuvent contracter la brucellose en mangeant la viande crue ou pas assez cuite d'un animal atteint de la bactérie Brucella.



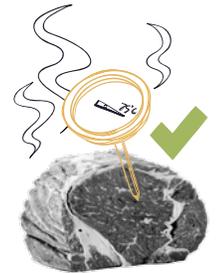
Comment cela rend-il les gens malades?



- La brucellose cause une maladie dont les symptômes s'apparentent à ceux de la grippe chez l'humain, comme de la fièvre, des frissons, de la transpiration, une perte d'appétit, des maux de tête et des douleurs articulaires.
- La brucellose peut être traitée à l'aide d'antibiotiques. Si elle n'est pas traitée, les personnes qui en sont atteintes peuvent devenir très malades et souffrir d'une infection du cerveau, de surdité, de paralysie, et même mourir.

Que pouvons-nous faire pour nous protéger de la brucellose?

- ✓ Cuire la viande tue la bactérie Brucella. Cuissez la viande à une température interne de plus de 75  C. La bactérie Brucella ne peut pas être tuée en faisant congeler, fumer, mariner ou sécher la viande.
- ✓ Les humains peuvent contracter la brucellose s'ils touchent la bactérie Brucella en découpant ou en manipulant un animal qui en est atteint. La bactérie peut être transmise à l'humain par des coupures sur la peau ou par les yeux, la bouche ou le nez. Portez des gants lorsque vous manipulez ou découpez un animal, et lavez vos mains par la suite.
- ✓ Ne donnez pas à manger aux chiens toute partie de l'animal que vous soupçonnez être infectée par la Brucella.



Erysipelothrix

Pourquoi devrions-nous nous en préoccuper?

- Erysipelothrix est une bactérie pouvant causer une maladie chez les humains. Elle est généralement associée à des animaux comme le porc et la dinde, mais elle a récemment été observée chez quelques bœufs musqués sur l'île Victoria et l'île Banks.
- Parfois, le bœuf musqué ne présente aucun signe de la bactérie Erysipelothrix. Par exemple, il peut avoir l'air en santé, puis soudainement s'effondrer et mourir.
- Certains bœufs musqués atteints de la bactérie auront l'air malades ou faibles. Dans ce cas, ces animaux ne doivent pas être mangés.

Comment cela rend-il les gens malades?



- Les humains peuvent être infectés par la bactérie Erysipelothrix en touchant la peau ou le cuir des animaux qui en sont atteints.
- La bactérie Erysipelothrix peut causer chez l'humain une maladie appelée érysipéloïde, qui entraîne des douleurs pulsatiles, des démangeaisons, des douleurs et des enflures aux doigts et aux mains. Parfois, cette maladie peut être plus grave et causer de l'arthrite ou des infections sanguines.
- L'érysipéloïde peut être traitée à l'aide d'antibiotiques.

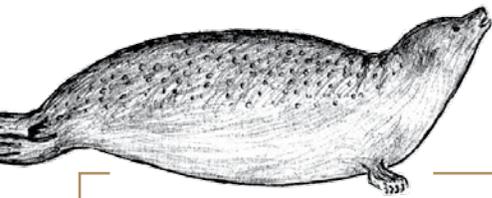


Que pouvons-nous faire pour nous protéger de la bactérie Erysipelothrix?

- ✓ Ne touchez pas à un bœuf musqué mort.
- ✓ Ne capturez pas un bœuf musqué qui semble faible ou malade.
- ✓ Ne chassez pas et ne buvez pas d'eau dans une région près de carcasses de bœufs musqués morts.



Toxoplasme

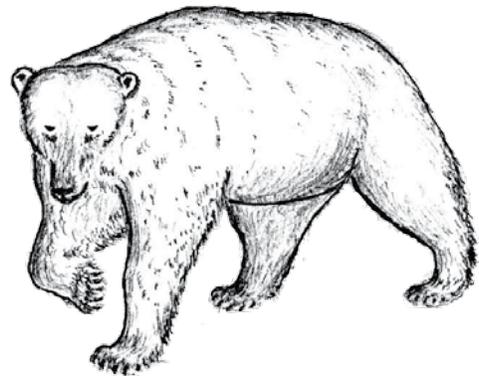
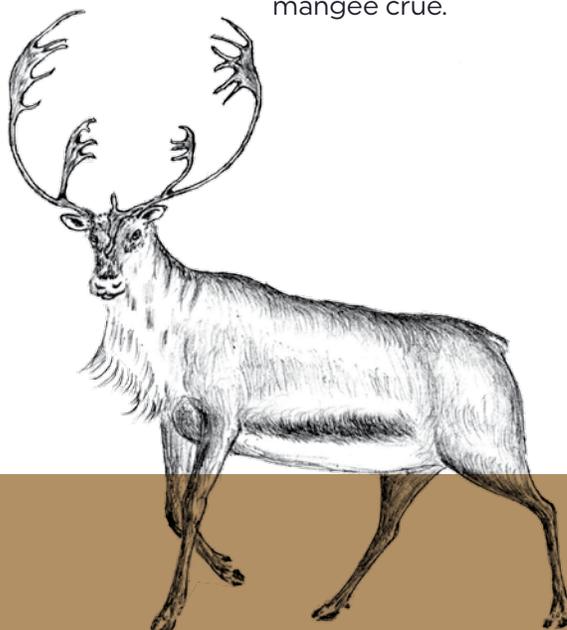


Pourquoi devrions-nous nous en préoccuper?

- ➔ Le Toxoplasme est un parasite qui se trouve chez plusieurs animaux au Nunavut. Il est relativement répandu chez l'ours polaire, le phoque et le caribou. Le Toxoplasme est plus rare chez le morse et le bœuf musqué.
- ➔ Généralement, les animaux ne présentent aucun signe de maladie, mais le Toxoplasme peut être associé à des avortements chez les animaux infectés par le parasite.

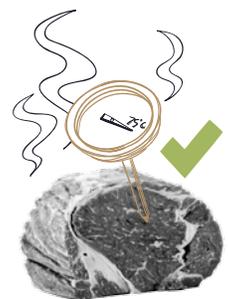
Comment cela rend-il les gens malades?

- Parfois, les adultes ne présentent aucun signe de maladie, même si certains d'entre eux peuvent manifester des symptômes qui s'apparentent à ceux de la grippe. L'exposition au Toxoplasme ne constitue pas un problème pour la plupart des gens.
- Le Toxoplasme peut représenter une grave préoccupation pour les femmes enceintes. Si une femme est *exposée au Toxoplasme pour la première fois pendant la grossesse*, son bébé peut naître avec des handicaps graves ou développer des symptômes importants après la naissance.



Que pouvons-nous faire pour nous protéger du Toxoplasme?

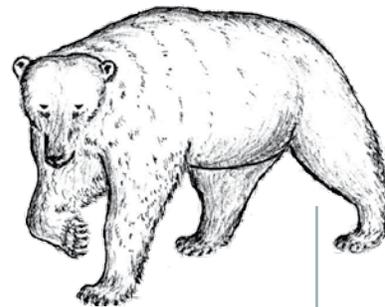
- ✓ La cuisson tue le Toxoplasme. Cuisez la viande jusqu'à ce que sa température interne atteigne plus de 75 °C.
- ✓ La congélation tue le Toxoplasme. La viande peut être congelée à une température de -20 °C pendant au moins trois jours avant d'être mangée crue.



Trichinose

Pourquoi devrions-nous nous en préoccuper?

- La trichinose est une maladie causée par un ver. La plupart du temps, les animaux infectés par ce ver ont l'air en santé. Parfois, les vers sont trop petits pour être vus à l'œil nu.
- Il peut arriver que des animaux infectés par le ver manifestent les signes suivants lorsqu'ils sont découpés :
 - petites bosses ou vésicules (appelées « kystes ») dans les muscles de la mâchoire, la langue ou le diaphragme (le grand muscle sous les poumons);
 - intestins gonflés et petites ecchymoses.
- Les humains peuvent contracter la trichinose en mangeant la viande crue, fermentée (igunaq) ou pas assez cuite d'un animal infesté du ver, qui rend les gens malades.
- La trichinose a été observée chez le morse et l'ours polaire. La majorité des ours polaires peuvent être infectés du ver *Trichinella*.



Quels sont les signes de la trichinose chez l'humain?



- La maladie peut se manifester quelques jours après avoir mangé de la viande infectée. Les premiers signes de trichinose sont des vomissements, des nausées, des diarrhées, de la fièvre et des douleurs à l'estomac.
- D'autres symptômes de la trichinose, comme des maux de tête, de la fièvre, des frissons, de la toux, des enflures aux yeux, des douleurs articulaires ou musculaires, des diarrhées, de la constipation ou des démangeaisons cutanées, peuvent survenir de 8 à 15 jours plus tard.
- La trichinose peut être traitée à l'aide de médicaments. Si elles ne sont pas traitées, les infections graves peuvent causer des problèmes au cœur, aux poumons et de motricité, et même la mort.

Que pouvons-nous faire pour nous protéger de la trichinose?

- ✓ Effectuer le test sur la langue du morse afin de détecter la trichinose avant de le manger cru est la meilleure façon de se protéger de cette maladie. Le gouvernement du Nunavut offre un programme gratuit pour effectuer le test sur la langue du morse. Veuillez communiquer avec votre organisation de chasseurs et de trappeurs ou votre centre de santé pour en savoir plus.
- ✓ Si vous n'effectuez pas le test pour cette viande, avant de la manger, cuisez-la jusqu'à l'obtention d'une couleur gris-brun et jusqu'à ce que le jus soit clair (température interne de plus de 75 °C). Le ver ne peut pas être tué en faisant vieillir, congeler ou sécher la viande, seulement en la cuisant.
- ✓ Mangez la viande d'ours polaire bien cuite.

