



Mollusques - Mesures de précaution

Les mollusques (par ex. huîtres, palourdes, pétoncles, moules et coques) se nourrissent de plancton microscopique dans l'eau. Des changements dans la qualité de l'eau peuvent causer l'accumulation de bactéries, de biotoxines ou de virus dans les tissus des mollusques, rendant ainsi malades ceux qui les mangent.

Les mollusques contaminés n'ont pas nécessairement une odeur, un goût ou un aspect différent des mollusques non contaminés.

Récoltez seulement dans les zones ouvertes

Avant tout, vérifiez si la zone de récolte est ouverte :

- des affiches sont installées dans les zones fermées
- des avis publics peuvent être émis à la radio et dans les journaux
- scannez le code QR avec votre cellulaire
- téléphonez à votre bureau local de Pêches et Océans Canada
- l'information est affichée sur notre site Web à <http://www.dfo-mpo.gc.ca/shellfish-mollusques/index-fra.htm>



Il est illégal et dangereux de récolter des mollusques en zone fermée. Ces zones sont :

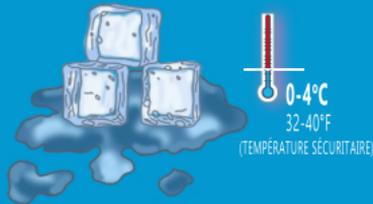
- situées au moins à 125 mètres (400 pieds) d'un quai, d'un site aquacole ou d'une installation flottante
- situées au moins à 300 mètres (1 000 pieds) d'une source de pollution, d'égouts ou d'un centre de traitement des eaux usées

Récoltez toujours au bord de l'eau lorsque la marée se retire.

SI VOUS AVEZ DES DOUTES, NE RÉCOLTEZ RIEN!

Conservez vos mollusques au froid

- Conservez toujours vos mollusques entre 0°C et 4°C (entre 32° et 40°F)
- Utilisez un contenant propre et ouvert avec des sacs de glace
- Gardez le contenant à l'ombre ou sous une toile mouillée
- Ne gardez jamais les mollusques vivants dans un contenant fermé ou dans l'eau douce; ils y suffoquent et meurent
- Ne mélangez pas avec d'autres espèces de mollusques ou des poissons



Si vous vous sentez malade, consultez votre médecin!



Renseignements supplémentaires

Apprenez-en plus sur la sécurité alimentaire des mollusques à <http://www.dfo-mpo.gc.ca/shellfish-mollusques/index-fra.htm>