Gouvernement du Canada | Government of Canada

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.

La conservation, le maniement et la cuisson des mollusques

Durées de conservation

Réfrigérez vos mollusques tout de suite après l'achat et pendant le transport

Il ne faut jamais recongeler des mollusques décongelés

Congélateur à -18°C (0°F) ou plus froid
Mollusques sans coquille 3 à 4 mois
Ne jamais congeler des palourdes, moules et huîtres vivantes

Réfrigérateur entre 0°C et 4°C (32 à 40°F)
Mollusques sans coquille 1 à 2 jours
Palourdes et moules vivantes 2 à 3 jours
Huîtres vivantes 7 à 10 jours

Maniement des mollusques

- Les mollusques vivants sont dans un contenant ouvert couvert d'un linge humide
- Les mollusques sans coquille sont dans un contenant fermé hermétiquement
- Les mollusques crus et leur jus n'ont aucun contact avec d'autres aliments

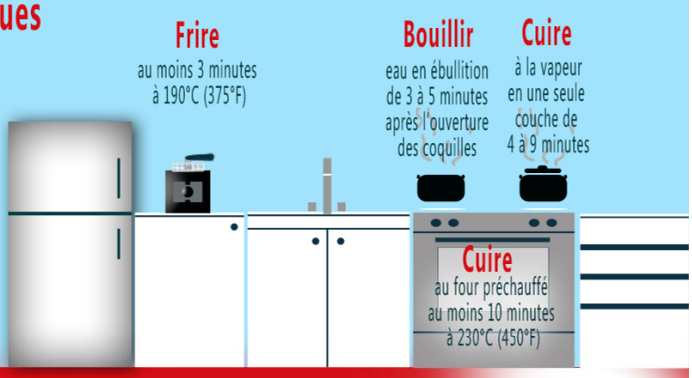
- Décongelez les mollusques au réfrigérateur et utilisez-les dans les 12 heures suivantes
- Décongelez les mollusques en les submergeant dans un sac étanche dans l'eau froide pendant environ une heure
- Si vous les cuisinez immédiatement, décongelez les mollusques au micro-onde (puissance de décongélation) jusqu'à ce que le paquet soit ramolli, mais encore glacé.

- Ne gardez pas les huîtres à la température ambiante pendant plus de 60 minutes
- Vous pique-niquez? Gardez vos mollusques dans une glacière

- Les mollusques cuits doivent être consommés dans les 3 jours qui suivent
- L'alcool et les sauces épicées ne tuent pas les bactéries dangereuses

Faire cuire les mollusques

- Grattez les coquilles sous l'eau potable avec une brosse dure avant de les cuisiner
- Faites bien cuire les mollusques pour éviter les maladies d'origine alimentaire
- Jetez tous les mollusques dont la coquille est restée fermée après la cuisson



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

Canada