



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 vente et l'achat de mollusques

Vendez des mollusques sains



Réfrigérez toujours vos mollusques entre **0°C et 4°C** (entre 32° et 40°F) ou congelez-les à **-18°C** (0°F) ou plus froid

- Réfrigérez vos mollusques tout de suite après la livraison
- Gardez les mollusques dans des contenants lavés à l'eau chaude savonneuse
- Le personnel doit vérifier la température du réfrigérateur à tous les jours
- Le personnel doit vérifier la glace sous les mollusques toutes les 2 heures ou moins
- Ne mélangez pas les différentes espèces de mollusques et de poissons
- Les mollusques gardés dans un contenant fermé ou dans l'eau étouffent et meurent

Achetez des mollusques sains

N'achetez que d'un vendeur ou d'un restaurant fiable. Les mollusques frais devraient avoir une étiquette de l'expéditeur

UN MOLLUSQUE EST BON :

Si sa coquille est fermée hermétiquement ou se referme lorsqu'on la tape légèrement avec le doigt. Jetez ceux qui ne se ferment pas ou dont la coquille est fendillée ou brisée



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>