

# Servir des aliments traditionnels

dans les établissements et les programmes  
communautaires financés par le gouvernement



COALITION SUR  
LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE  
DU NUNAVUT

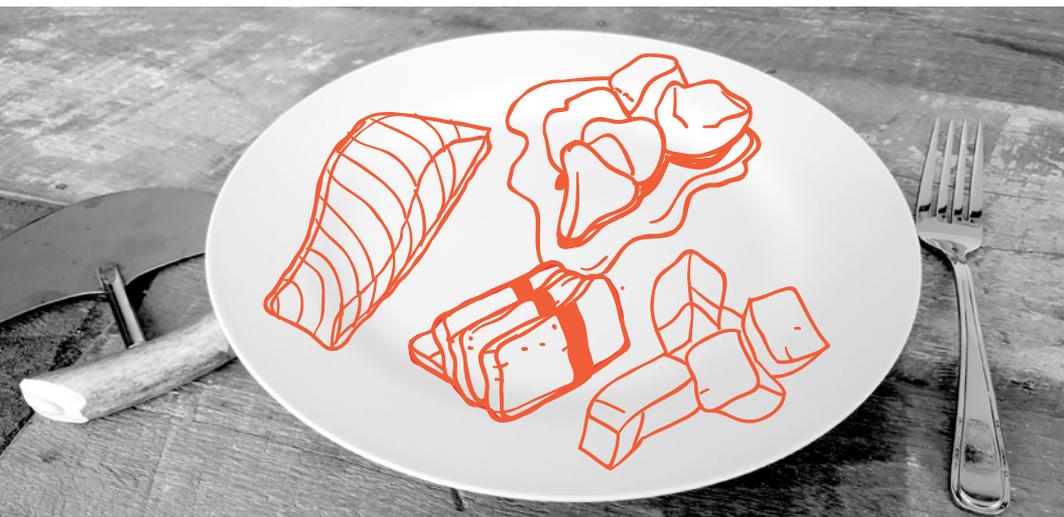
Servir des aliments traditionnels dans les établissements et  
les programmes communautaires financés par le gouvernement

# Les aliments traditionnels constituent un choix sain!

Les établissements et les programmes communautaires financés par le GN sont encouragés à servir plus d'aliments traditionnels. Les suggestions présentées dans ce guide concernent précisément l'offre d'aliments traditionnels par les programmes communautaires et dans les établissements.

Si vous faites partie d'un établissement ou d'un programme communautaire financé par le GN, vous pourriez obtenir du soutien pour acheter plus d'aliments traditionnels. Pour en savoir plus, communiquez avec l'une des personnes suivantes :

- ✓ votre nutritionniste régional;
- ✓ votre bureau de développement économique communautaire ou le bureau régional du Développement économique et des Transports.





Servir des aliments traditionnels dans les établissements et  
les programmes communautaires financés par le gouvernement

# Introduction

**La partie 1** de ce guide vous présente des façons d'assurer la salubrité des aliments traditionnels dans les établissements et les programmes communautaires financés par le GN. Les renseignements contenus dans la partie 1 sont utiles pour assurer la salubrité de tous les aliments.

**La partie 2** de ce guide fournit des renseignements à propos de certains animaux du Nunavut, comme l'omble et le caribou. Elle offre également des recommandations sur la façon de servir ces aliments traditionnels dans les établissements et les programmes communautaires financés par le GN.

**Certaines personnes dans des établissements (comme les hôpitaux) sont déjà malades, et les recommandations dans ce guide sont fournies pour garantir que les aliments les plus sains possible leur sont servis.**

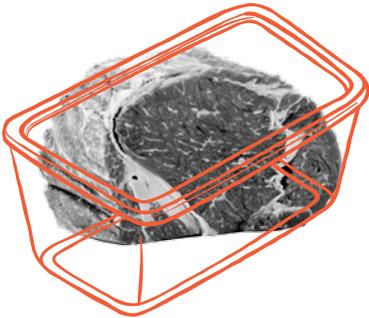


# Introduction à la partie 1

**Les aliments traditionnels fournis par des chasseurs expérimentés sont sains!**

**Cependant, même les aliments sains peuvent poser un risque de salubrité :**

Les changements météorologiques, comme des températures plus chaudes, peuvent accroître le risque qu'un aliment se gâte ou vous rende malade.



Certaines façons de conserver les aliments peuvent augmenter leur risque de vous rendre malade. Par exemple, il n'est pas sécuritaire de laisser vieillir de la viande ou du gras dans un contenant en plastique muni d'un couvercle hermétiquement fermé à la température ambiante.

Servir des aliments traditionnels dans les établissements et les programmes communautaires financés par le gouvernement

# Chasseurs expérimentés

**Les chasseurs expérimentés utilisent les connaissances traditionnelles des Inuit, qui assurent la salubrité des aliments depuis longtemps.** Les programmes et les établissements doivent acheter des aliments traditionnels auprès de chasseurs expérimentés.

En plus des connaissances traditionnelles des Inuit, ce guide offre des étapes pour assurer la salubrité des aliments.

Pour découvrir qui sont les chasseurs expérimentés dans votre communauté, communiquez avec votre organisation Hunters and Trappers locale.



# Achats d'aliments traditionnels

**Vous pouvez acheter des  
aliments traditionnels :**



**auprès de  
l'organisation  
de chasseurs  
et de trappeurs**



**auprès de chasseurs  
expérimentés**



**dans les épiceries  
et les installations  
de transformation  
de la viande et du poisson.**

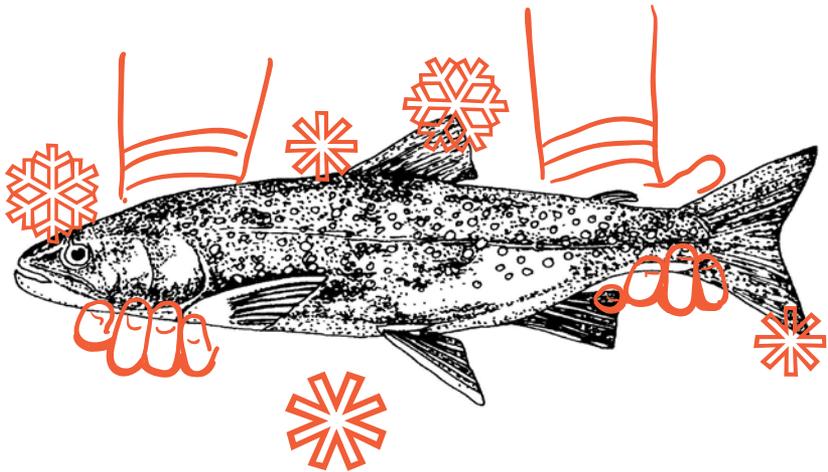


# Dons

## Les établissements financés par le GN doivent accepter les dons d'aliments traditionnels.

Les dons de l'organisation de chasseurs et de trappeurs et des chasseurs expérimentés sont encouragés.

Vous devez manipuler les dons d'aliments traditionnels et en faire le suivi de la même façon que vous le faites avec les aliments traditionnels que vous achetez.



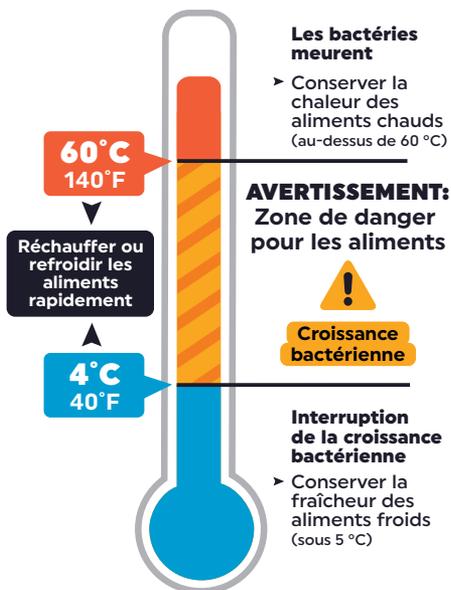
## Inspection

Vous devez examiner les aliments traditionnels lorsque vous les recevez pour vous assurer qu'ils sont en bon état. Ils doivent être propres, non abîmés et avoir une température de 4 °C, ou plus froide (ou complètement gelés).

N'acceptez pas les aliments traditionnels dont la température est de plus de 4 °C, car ils risquent d'avoir commencé à se détériorer.



Les établissements et les programmes doivent disposer de thermomètres pour vérifier la température de la viande.



# Emballages

## alimentaires sécuritaires

- Les emballages alimentaires sécuritaires sont composés de matériaux sûrs pour la conservation des aliments. Ils comprennent le papier de boucherie, le papier d'aluminium et le plastique alimentaire (comme les sacs Ziplock).
- Les emballages alimentaires non sécuritaires incluent le carton, les sacs d'épicerie et les sacs à ordures.
- Si votre établissement ou votre programme reçoit des aliments traditionnels qui ne sont pas rangés dans des emballages alimentaires sécuritaires, vous devez les changer d'emballage afin de les conserver. Par exemple, si vous recevez des aliments traditionnels dans des sacs à ordures, vous devez les replacer dans des emballages alimentaires sécuritaires.
- Les sacs à ordures et les sacs d'épicerie contiennent du plastique composé de produits chimiques qui peuvent pénétrer les aliments. Les sacs d'épicerie et le carton qui ont déjà été utilisés peuvent également contenir des germes provenant d'autres aliments.



# Étiquetage et suivi

- Lorsque vous recevez des aliments traditionnels pour votre établissement ou votre programme, vous devez remplir un formulaire de suivi. Remplissez le Formulaire de suivi des aliments traditionnels qui se trouve aux pages 42 et 43.
- Après avoir rangé l'aliment traditionnel dans un emballage alimentaire sécuritaire, étiquetez-le. Votre étiquette doit comprendre les éléments suivants :
  - ✓ la date où vous avez reçu l'aliment traditionnel;
  - ✓ l'animal;
  - ✓ la partie de l'animal.
- Les renseignements sur l'étiquette doivent être les mêmes que ceux qui sont inscrits dans le Formulaire de suivi des aliments traditionnels. Ainsi, vous pourrez facilement savoir d'où proviennent tous vos aliments traditionnels.
- Photocopiez l'étiquette sur cette page.



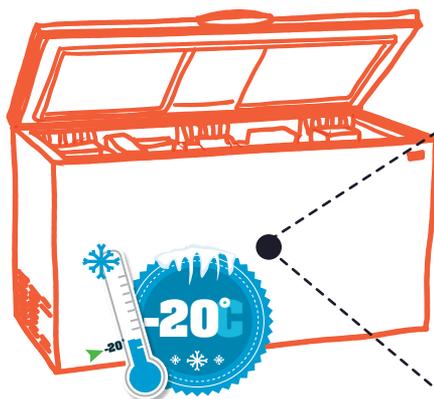
## Étiquette de salubrité alimentaire ✓

Date de réception : \_\_\_\_\_

Animal : \_\_\_\_\_

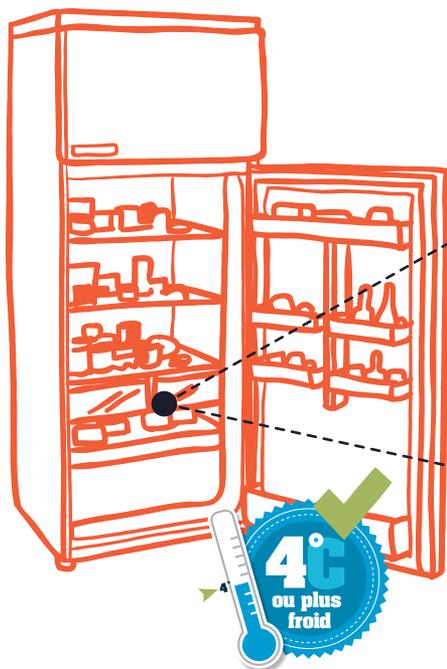
Partie de l'animal : \_\_\_\_\_

# Conservation des aliments traditionnels



**Conservez les aliments traditionnels dans un congélateur prévu à cet effet.**

Vous pouvez également les conserver dans un congélateur avec des aliments du commerce. Il est souhaitable de séparer les aliments traditionnels des aliments du commerce dans le congélateur.



**Les aliments traditionnels congelés**

doivent être conservés à une température de  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$  (surgélateur).

**Les aliments traditionnels frais**

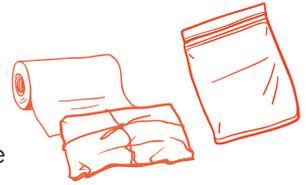
doivent être conservés à une température de  $4\text{ }^{\circ}\text{C}$ , ou plus froide (température du réfrigérateur).

**La viande non cuite doit toujours être conservée sur la tablette du bas du réfrigérateur pour s'assurer qu'elle ne s'égoutte pas sur d'autres aliments.**

# Équipement

Les éléments suivants sont utiles pour assurer la salubrité des aliments traditionnels :

- ✓ emballages alimentaires (comme le papier de boucherie et les sacs de plastique alimentaires);
- ✓ thermomètres pour noter la température de la viande;
- ✓ thermomètres pour s'assurer que les réfrigérateurs et les congélateurs sont à une température sécuritaire;
- ✓ formulaire de suivi des aliments traditionnels (fourni à la fin de ce guide);
- ✓ étiquettes pour les aliments traditionnels.



Pour savoir comment vous procurer cet équipement, veuillez communiquer avec votre agent en hygiène de l'environnement.

# Préparer et servir les aliments traditionnels

Les aliments traditionnels devraient être servis comme les gens aiment les manger. Informez-vous des coutumes locales!

Voici des façons de découvrir comment préparer les aliments traditionnels :

- les recettes sous « Ressources » à l'adresse [www.livehealthy.gov.nu.ca](http://www.livehealthy.gov.nu.ca)
- le livre de recettes avec des aliments traditionnels de l'Inuit Broadcasting Corporation, appelé *Niqitsiat!*;
- des recettes proposées par des programmes, comme le Programme canadien de nutrition prénatale.





# Bouillon de phoque

## Recette

(offerte par Pitsiula Kilabuk, Pangnirtung)

Couper la viande de phoque et la déposer dans une marmite. Ajouter au moins 8 tasses (2 litres) d'eau pour couvrir la viande, puis ajouter :

- **2 paquets de mélange sec pour soupes** (par exemple, aux tomates et légumes) ou de bouillon de légumes faible en sodium;
- **1 oignon haché;**
- **4 ou 5 pommes de terre, carottes ou navets,** hachés.

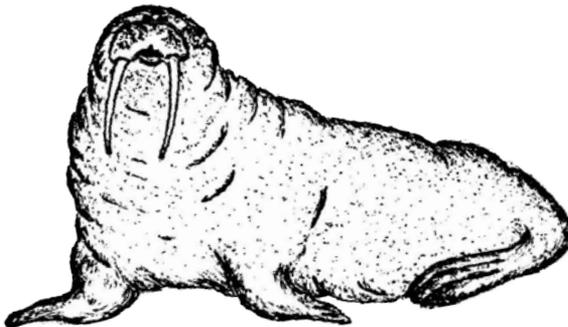
Faire bouillir jusqu'à ce que la viande de phoque soit cuite et que les légumes soient tendres. Le varech trempé dans du bouillon de phoque est délicieux!

Servir des aliments traditionnels dans les établissements et les programmes communautaires financés par le gouvernement

# Aliments fermentés ou vieillis

Les aliments fermentés ou vieillis qui ne sont pas préparés adéquatement peuvent provoquer de graves maladies, plus particulièrement chez les personnes qui sont déjà malades.

Nous recommandons aux établissements et aux programmes de **ne pas** acheter d'aliments traditionnels fermentés ou vieillis (comme l'igunaq), ni d'accepter de dons de ces aliments.



## Préparer les aliments -

# Cuisine

- Les programmes et les établissements doivent préparer les aliments traditionnels dans la cuisine de l'établissement. Les aliments traditionnels peuvent également être préparés dans un espace propre prévu à cet effet.
- Les aliments traditionnels doivent être découpés sur des surfaces propres pouvant être nettoyées par la suite. Par exemple, une planche à découper qui peut être nettoyée constitue une surface appropriée. Vous pouvez également découper la viande sur de la glace ou de la neige propre.
- Certaines surfaces sont difficiles à nettoyer et emprisonnent les germes (comme le contreplaqué et les bâches). Elles ne sont pas recommandées pour couper la viande qui sera servie aux gens dans les programmes et les établissements.



# Rappels en matière de salubrité alimentaire pour tous les aliments

## 1. Gardez les aliments séparés.

Les aliments crus doivent être séparés des aliments cuits.



## 2. Nettoyez et désinfectez les outils (pour éliminer les germes).

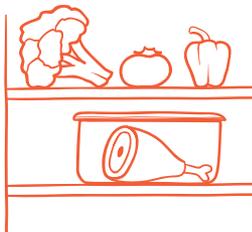
Les planches à découper, les couteaux et les ulus doivent être nettoyés après avoir découpé la viande ou préparé les aliments. Il est bon d'utiliser des planches à découper seulement pour couper la viande (par exemple, utiliser d'autres planches à découper pour couper les légumes). Mettre en marche le lave-vaisselle au cycle d'eau chaude est une bonne façon d'éliminer les germes sur les outils de cuisine (et de les désinfecter).



## 3. Faites décongeler la viande adéquatement.

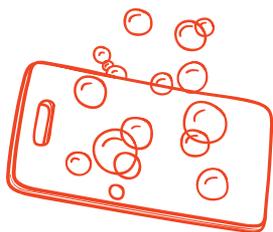
Pour faire décongeler la viande de façon sécuritaire, placez-la dans une assiette ou un plateau sur la tablette du bas du réfrigérateur. Les aliments ne

doivent pas être décongelés à la température ambiante. Pour connaître la meilleure façon de décongeler la viande dans votre établissement, consultez un agent en hygiène de l'environnement.



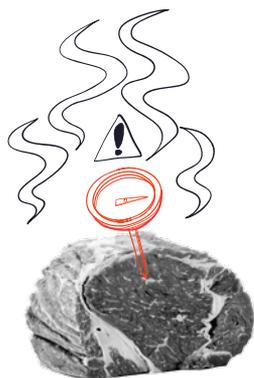
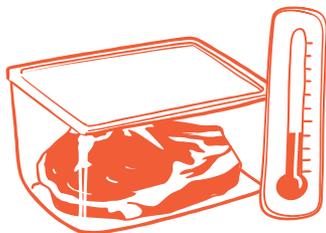
**4. Nettoyez et désinfectez toutes les surfaces après avoir coupé de la viande.**

Il vaut mieux couper la viande sur des planches à découper conçues pour les aliments. Nettoyez les planches à découper avec du savon et mettez-les au lave-vaisselle, si possible.



**5. Notez les températures à l'aide de thermomètres.**

Utilisez des thermomètres pour savoir quand les aliments sont cuits, et assurez-vous qu'ils sont conservés à la température appropriée.



**6. Lavez vos mains souvent lorsque vous manipulez des aliments.** Vous devriez laver vos mains avec du savon aux moments suivants :

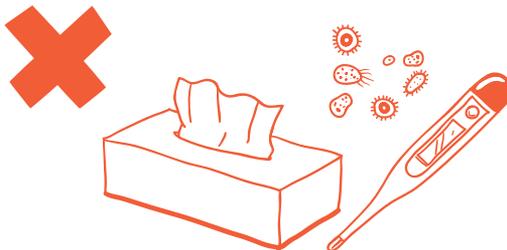


- ✓ Avant de manipuler des aliments
- ✓ Après avoir manipulé des aliments crus
- ✓ Après avoir utilisé la salle de bains
- ✓ Après avoir fumé ou utilisé le téléphone
- ✓ Après avoir éternué ou toussé
- ✓ Chaque fois que vous vous demandez si vous devriez laver vos mains!

**7. Évitez de manipuler des aliments si vous êtes malade.**

Vous ne devriez pas manipuler des aliments si vous éprouvez l'un des symptômes suivants :

- fièvre;
- toux et éternuements fréquents;
- nausées ou vomissements.



# Liste

## de vérification pour servir des aliments traditionnels



- Achetez** des aliments traditionnels ou acceptez les dons des organisations de chasseurs et de trappeurs, des chasseurs expérimentés ou des épiceries et des installations de transformation de la viande et du poisson.



- Inspectez** les aliments traditionnels que vous recevez.



- Faites le suivi** des aliments traditionnels. Remplissez le formulaire de suivi et les étiquettes avant de conserver ou de servir des aliments traditionnels.



- Conservez** les aliments traditionnels adéquatement.



- Préparez** les aliments traditionnels comme les gens les aiment.



- Respectez les règles de salubrité alimentaire** dans la cuisine ou aux endroits où vous préparez les aliments. N'oubliez pas de garder les aliments séparés, de vérifier les températures et de nettoyer et de désinfecter les surfaces (éliminer les germes).

# Salubrité alimentaire lors des festins

Voici des éléments à retenir pendant les festins :

- Ne laissez pas les aliments traditionnels à la température ambiante pendant plus de 2 heures. Il est bon de sortir les aliments tout juste avant que le festin commence. Si les aliments doivent être décongelés (ou partiellement décongelés) avant d'être mangés, ils doivent être décongelés au réfrigérateur.
- Gardez les aliments chauds au chaud, et les aliments froids au froid. Les aliments chauds (comme les ragoûts) doivent rester sur la cuisinière jusqu'à ce qu'ils soient servis. Placez tous les restants au réfrigérateur immédiatement.
- Il est important de savoir quel aliment traditionnel est servi. Étiquetez les aliments traditionnels lorsque vous les mettez au congélateur; ainsi, vous saurez quel aliment est servi lors du festin.

# Introduction à la partie 2

Cette section du guide porte sur la façon de servir les aliments traditionnels dans les établissements et les programmes communautaires du gouvernement. Elle fournit des recommandations au sujet des aliments suivants :

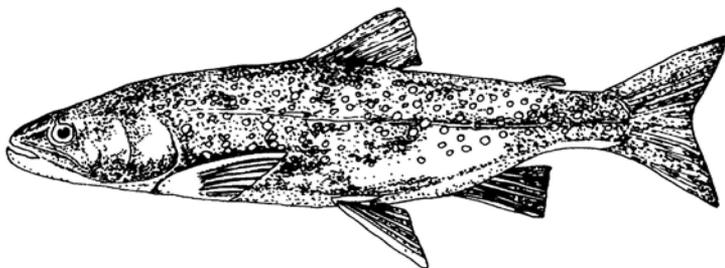
- Poisson
- Caribou
- Bœuf musqué
- Phoque
- Baleine

Elle offre également quelques renseignements à propos du morse et de l'ours polaire.

# Poisson

Dans les établissements et les programmes du GN :

- Vous pouvez servir du poisson cuit. Cuire le poisson tue les vers ronds qui pourraient se trouver à l'intérieur de son corps. Cuisez le poisson jusqu'à ce que sa température interne atteigne plus de 70 °C.
- Vous pouvez servir du poisson cru. Pour ce faire, vous devez d'abord le congeler pendant 7 jours à une température de -20 °C. Cela devrait tuer tous les vers ronds du poisson, et il sera plus sûr de le manger cru.



## Renseignements importants à propos du poisson

- La larve (jeune ver rond) dans le poisson peut rendre les gens malades. Manger cette larve peut causer des maladies de l'estomac et de

l'intestin. Nous ignorons à quelle fréquence les vers ronds se trouvent dans le poisson au Nunavut, et ils sont parfois trop petits pour être vus à l'œil nu.



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



Lorsque le poisson est servi congelé, comme l'omble chevalier, il ne doit pas être servi partiellement décongelé. De nombreuses personnes aiment manger le poisson lorsqu'il est bien congelé et couper le poisson congelé par elles-mêmes.



Ne conservez pas le poisson congelé pendant plus de 3 mois. Si possible, il devrait être conservé pendant 1 mois seulement pour qu'il ait meilleur goût.

Servir des aliments traditionnels dans les établissements et les programmes communautaires financés par le gouvernement

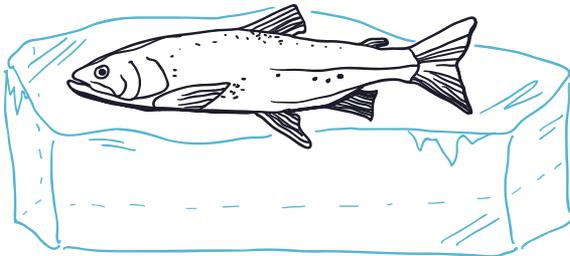


## Suggestions de vétérinaires concernant le poisson :

Le poisson capturé dans un filet doit être encore vivant lorsqu'il est retiré du filet. Il est recommandé de vérifier les filets toutes les trois heures.

**En hiver :** Après avoir retiré le poisson du filet, laissez-le se congeler sur de la glace propre. Ne videz pas le poisson en hiver. Emballez le poisson congelé dans des caisses ou des sacs de qualité alimentaire.

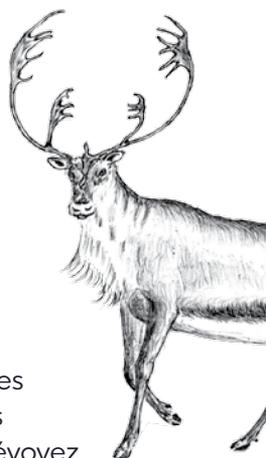
**En été :** Videz le poisson immédiatement pour éviter que des vers dans l'intestin se déplacent dans la chair. Gardez le poisson à une température de 4 °C ou plus froide en le déposant dans de la glace propre et dans un contenant de qualité alimentaire propre.



# Caribou

Dans les établissements et les programmes du GN :

- Vous pouvez servir du caribou cuit. Cuire le caribou tue les germes qui pourraient se trouver dans sa viande. Cuisez le caribou jusqu'à ce que le jus soit clair et que la viande ne soit plus rose. Le caribou doit être cuit jusqu'à ce qu'il atteigne une température interne de plus de 75 °C.
- Vous pouvez servir du caribou cru à certaines personnes. Le caribou cru ne doit pas être servi à des personnes immunovulnérables (qui ne peuvent combattre les infections).
- Avant de servir du caribou cru, faites-le congeler pendant au moins 3 jours à une température de -20 °C. Congeler le caribou pendant 3 jours tue le germe appelé Toxoplasme, qui pourrait présenter un risque pour les femmes enceintes.
- Congeler le caribou ne tue pas tous les germes qu'il pourrait contenir. Assurez-vous de lire les renseignements à la page suivante si vous prévoyez servir du caribou cru.



La viande de caribou peut être conservée au congélateur à une température de -20 °C pendant 6 à 12 mois.



## Personne immunovulnérable

Certaines maladies peuvent rendre une personne immunovulnérable, ce qui signifie qu'elle a de la difficulté à combattre les germes et les infections. Les personnes immunovulnérables doivent faire attention à ce qu'elles mangent. Voici quelques exemples de personnes qui sont considérées comme étant immunovulnérables :

- les personnes qui suivent des traitements contre le cancer, comme la chimiothérapie;
- les personnes vivant avec le VIH/sida.

## Renseignements importants à propos du caribou

### Brucella

Le Brucella est un germe (bactérie) qui a été trouvé dans certains troupeaux de caribous au Nunavut. Il peut causer des maladies chez l'humain. La seule façon de tuer le germe Brucella est de cuire le caribou. Congeler, faire sécher ou fumer le caribou ne tue pas le germe Brucella.

Les établissements et les programmes communautaires du gouvernement doivent suivre les directives suivantes :

- ✓ Ne servez pas du caribou cru s'il provient d'un troupeau reconnu comme étant atteint de Brucella. Certains animaux de ce troupeau peuvent avoir été infectés par le germe Brucella sans présenter de signe de maladie.
- ✓ N'acceptez et ne manipulez pas le caribou infecté par le germe Brucella, car il pourrait contaminer la cuisine ou d'autres aliments. Si vous le faites, lavez vos mains avec du savon.



### Suggestions de vétérinaires concernant le caribou :



Si vous trouvez des enflures dans les articulations, les jointures ou les organes reproducteurs du caribou, ce sont des signes de Brucella. Ce caribou ne doit pas être mangé. Il n'est pas sécuritaire de couper les articulations ou les jointures infectées et de manger le reste du caribou, car le Brucella se retrouve probablement dans toutes les parties de l'animal.

## Renseignements importants à propos du caribou

### Toxoplasme

Le Toxoplasme est un germe (parasite) qui a été trouvé dans le caribou. Il peut causer de graves maladies chez les personnes qui ne peuvent pas combattre les infections et les femmes enceintes. Cuire la viande de caribou tue le Toxoplasme. Il peut également être tué en congelant la viande pendant trois jours. Dans les établissements et les programmes, assurez-vous de congeler la viande de caribou pendant trois jours à une température de  $-20^{\circ}\text{C}$  avant de la servir crue.



### Giardia

Le Giardia est un germe (parasite) qui a été trouvé dans le caribou. Il peut causer des maladies chez l'humain. La seule façon de tuer le germe Giardia est de cuire la viande.

### Hydatidose

L'hydatidose se manifeste par des kystes dans les organes ou dans la viande chez le caribou. Habituellement, le caribou n'a pas l'air malade, mais vous pouvez voir les kystes sur celui-ci après l'avoir découpé. Ne donnez pas de viande présentant des kystes aux chiens. Les humains ne contractent pas la maladie auprès du caribou, mais ils peuvent l'attraper s'ils sont en contact avec les excréments du chien ayant mangé de la viande de caribou contenant des kystes.



#### Suggestions de **vétérinaires** concernant le caribou :

Les excréments (selles) du caribou peuvent contenir le germe Giardia. Il est donc important de tenir les excréments de caribou à l'écart de la viande et de faire attention de ne pas couper les intestins lorsque vous découpez la viande. Même une petite coupure dans les intestins peut exposer la viande au germe Giardia.

# Bœuf musqué

Dans les établissements et les programmes du GN :

- Le bœuf musqué doit être servi cuit. Cuisez le bœuf musqué jusqu'à ce que le jus soit clair et que la viande ne soit plus rose. Le bœuf musqué doit être cuit jusqu'à ce qu'il atteigne une température interne de plus de 75 °C.



Les habitants du Nunavut ont dit qu'ils préféreraient manger du bœuf musqué cuit. Cuire le bœuf musqué tue les germes qui pourraient se trouver dans sa viande. Le bœuf musqué doit être cuit lorsqu'il est servi dans les établissements et les programmes communautaires du GN.



## Renseignements importants

# à propos du bœuf musqué



Les germes qui ont été trouvés dans certains bœufs musqués au Nunavut sont le Brucella, l'Erysipelothrix, le Giardia et le Toxoplasme.



Les établissements et les programmes du gouvernement ne doivent pas accepter ni manipuler du bœuf musqué infecté par le germe Erysipelothrix. Toucher un bœuf musqué infecté par le germe Erysipelothrix peut causer des démangeaisons et d'autres problèmes de santé chez l'humain.



Il a été démontré que le bœuf musqué pouvait être porteur du germe Brucella, mais celui-ci est moins répandu chez le bœuf musqué que chez le caribou. Le bœuf musqué infecté par le germe Brucella peut présenter des enflures aux articulations ou aux jointures. Dans ce cas, il ne doit pas être mangé. Les établissements et les programmes communautaires du gouvernement ne doivent pas manipuler du bœuf musqué infecté par le germe Brucella, car il pourrait contaminer la cuisine ou d'autres aliments.



Le bœuf musqué peut être conservé au congélateur à une température de  $-20^{\circ}\text{C}$  pendant 6 à 12 mois.





## Suggestions de vétérinaires concernant le bœuf musqué :

- Certains bœufs musqués au Nunavut sont atteints d'une maladie appelée le rouget. Chez le bœuf musqué, elle se présente sous forme d'irrégularités des poils et de la peau. Les humains peuvent attraper le rouget en touchant un bœuf musqué qui en est atteint.
- Certains bœufs musqués ne présentent aucun signe de la maladie, mais peuvent mourir subitement en raison de celle-ci. Toute personne doit éviter de toucher un bœuf musqué mort. Le rouget peut causer des lésions cutanées douloureuses chez l'humain.
- Si un bœuf musqué présente des signes de cette maladie, ne le touchez pas, particulièrement à mains nues. Lavez vos mains et désinfectez-les avec du savon si vous touchez des parties d'un bœuf musqué qui présente des symptômes.
- Un bœuf musqué atteint du rouget ne doit pas être mangé.



# Phoque et baleine

Dans les établissements et les programmes du GN :

- Vous pouvez servir de la baleine et du phoque cuits. La cuisson tue les germes qui ont été trouvés chez certains phoques et certaines baleines au Nunavut. Cuisez le phoque et la baleine jusqu'à ce que leur température interne atteigne plus de 75 °C. Si la viande ou le jus sont encore rouges, cela signifie que la viande n'est pas assez cuite. Cuisez le phoque et la baleine jusqu'à ce que le jus soit clair et que la viande ne soit plus rose.
- Vous pouvez servir du phoque et de la baleine crus à certaines personnes. La baleine ou le phoque crus ne doivent pas être servis à des personnes qui sont immunovulnérables (qui ne peuvent pas combattre les infections).

- Avant de servir de la baleine ou du phoque crus, faites-les congeler pendant au moins 3 jours à une température de -20 °C. Congeler le phoque ou la baleine pendant 3 jours tue le germe appelé Toxoplasme, qui pourrait présenter un risque pour les femmes enceintes.



- Congeler le phoque et la baleine ne tue pas tous les germes qu'ils pourraient contenir. Assurez-vous de lire les renseignements à la page suivante si vous prévoyez servir de la baleine ou du phoque crus.

## Personne immunovulnérable

Certaines maladies peuvent rendre une personne immunovulnérable, ce qui signifie qu'elle a de la difficulté à combattre les germes et les infections. Les personnes immunovulnérables doivent faire attention à ce qu'elles mangent. Voici quelques exemples de personnes qui sont considérées comme étant immunovulnérables :

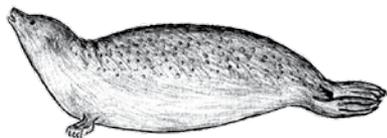
- les personnes qui suivent des traitements contre le cancer, comme la chimiothérapie;
- les personnes vivant avec le VIH/sida.



## Renseignements importants

# à propos du phoque et de la baleine :

- Certains phoques et certaines baleines au Nunavut peuvent contenir des germes susceptibles de causer des maladies chez l'humain (y compris le botulisme, le Giardia, le Toxoplasme et le Brucella). On ne connaît pas la fréquence des infections par trichinella chez le phoque au Nunavut. Davantage de renseignements sont nécessaires pour savoir à quelle fréquence ces germes infectent les phoques et les baleines
- La congélation ne tue pas certains germes qui ont été trouvés chez le phoque et la baleine (botulisme, Brucella, Trichinella et Giardia). La cuisson tue tous ces germes. Le phoque et la baleine doivent être cuits lorsqu'ils sont servis à des personnes qui ne peuvent combattre les infections.



Le Ministère de la Santé recommande aux femmes en âge de procréer qui pourraient tomber enceintes, qui sont enceintes ou qui prévoient l'être, de manger la viande du phoque annelé, et non son foie, car celui-ci peut contenir certains contaminants de l'environnement.



Le phoque et la baleine peuvent être conservés au congélateur à une température de  $-20^{\circ}\text{C}$ . Aucune recommandation n'a été donnée concernant la durée de conservation du phoque et de la baleine au congélateur.





## Suggestions de **vétérinaires** concernant le phoque :

- Chez le phoque, les signes de maladie ou de faiblesse peuvent se manifester par une peau sans poil ou qui contient des parasites. Les phoques malades peuvent également présenter des points blancs sur le foie ou à l'intérieur de celui-ci. Les phoques qui manifestent des signes de maladie ou de faiblesse ne doivent pas être mangés.
- Éviscérez le phoque immédiatement après qu'il ait été tué (ou quelques heures plus tard) pour éviter que des bactéries dans l'intestin se propagent dans la viande ou le gras. Découpez le phoque sur une surface propre, comme de la neige ou de la glace propre.
- Même si le phoque semble en bonne santé :
  1. Ne faites pas d'incision dans l'intestin lorsque vous découpez la viande.
  2. Assurez-vous qu'aucun contenu des organes ou des intestins n'entre en contact avec la viande ou le gras du phoque.



# Morse et ours polaire

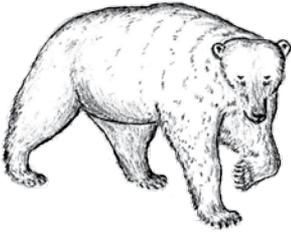


Le morse peut être infesté d'un ver rond appelé *Trichinella*, qui est susceptible de rendre les gens très malades. Un test sur la langue du morse peut démontrer si celui-ci est infecté par *Trichinella* ou non.

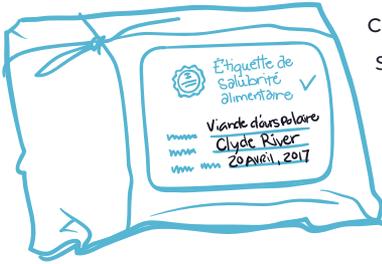
**Ce test doit toujours être effectué afin de détecter le *Trichinella* chez le morse avant de le servir cru ou fermenté.** Effectuer un test de dépistage de *trichinella* sur la langue du morse est le meilleur moyen de savoir si la viande de l'animal peut être mangée crue.

Le test sur la langue du morse est gratuit. Pour obtenir plus de renseignements concernant ce test sur le morse, veuillez communiquer avec votre agent en hygiène de l'environnement.





L'ours polaire peut également être infesté de *Trichinella*. Il doit toujours être bien cuit lorsqu'il est servi dans les établissements et les programmes. La viande d'ours polaire doit être cuite à une température de 75 °C, ou plus chaude, jusqu'à ce qu'elle ne soit plus rose ou rouge et qu'aucun sang ne s'écoule.



Assurez-vous toujours que la viande d'ours polaire est étiquetée pour que personne ne la mange crue par erreur.



### Information de vétérinaires :

- La majorité des ours polaires peuvent être porteurs du germe *Trichinella*. Par conséquent, une personne qui mange cette viande crue peut tomber malade.
- Le *Trichinella* ne peut pas être tué en faisant congeler, sécher ou fermenter la viande, seulement en la cuisant.

Servir des aliments traditionnels dans les établissements et les programmes communautaires financés par le gouvernement



## SUGGESTIONS DE VÉTÉRINAIRES CONCERNANT LA SALUBRITÉ ALIMENTAIRE

### Salubrité des aliments traditionnels

# Pratiques suggérées

Les recommandations suivantes sont basées sur des moyens suggérés par des vétérinaires pour manipuler les animaux et assurer la salubrité des aliments. Les chasseurs du Nunavut prennent déjà plusieurs de ces mesures en fonction de leurs propres connaissances des pratiques traditionnelles. Les connaissances traditionnelles des Inuit assurent la salubrité des aliments, et plusieurs de ces pratiques n'ont pas été écrites.

**Les recommandations ci-dessous sont fournies pour garantir que des aliments traditionnels de la plus haute qualité sont servis dans les établissements et les programmes du Nunavut.**





## SUGGESTIONS DE VÉTÉRINAIRES CONCERNANT LA SALUBRITÉ ALIMENTAIRE

### Pratiques de chasse

- Chassez en vous basant sur les pratiques de chasse des Inuit (avec un chasseur expérimenté ou en suivant ses conseils).
- Ne chassez pas d'animaux qui présentent des signes de maladie, de faiblesse ou une apparence anormale.
- Inspectez visuellement l'animal après l'avoir capturé pour détecter tout signe de maladie, de faiblesse ou d'anomalie.
- Signalez toute maladie, faiblesse ou anomalie à l'agent de conservation.



## Maintien des températures

- Laissez refroidir la viande à une température de 4 °C, ou plus froide, 3 à 4 heures après avoir capturé l'animal.
- Si la température ambiante est de plus de 4 °C, vous pouvez utiliser de la glace ou de la neige pour garder la viande froide.

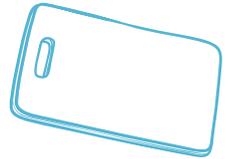




## SUGGESTIONS DE VÉTÉRINAIRES CONCERNANT LA SALUBRITÉ ALIMENTAIRE

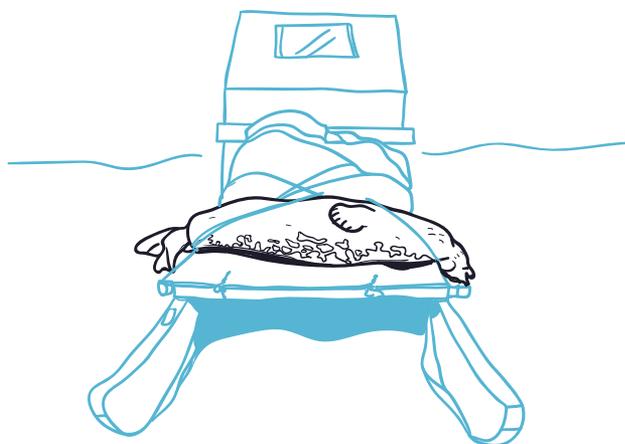
### Découper les aliments traditionnels

- La viande doit être découpée sur des surfaces propres. Si la surface doit être réutilisée, il est important qu'elle soit facile à nettoyer après avoir découpé la viande.
- Voici des surfaces appropriées pour découper la viande :
  - neige et glace propres;
  - peaux;
  - toundra propre;
  - plateaux et planches à découper pour aliments.
- Les surfaces suivantes sont difficiles à nettoyer et ne sont pas appropriées pour découper la viande : le carton, les planches à découper en bois, les surfaces peintes, les bâches en polypropylène et les toiles.
- Nettoyez et désinfectez les outils et le matériel de découpe après chaque utilisation.
- Ne faites pas d'incision dans l'intestin de l'animal lorsque vous le découpez, car cela crée un risque d'exposition au germe Giardia et à d'autres germes provenant des excréments de l'animal. Même une petite coupure dans les intestins peut exposer la viande au germe Giardia.
- Ne donnez pas de viande présentant des kystes aux chiens. Les humains peuvent attraper une maladie s'ils sont en contact avec les parasites dans les excréments du chien ayant mangé de la viande contenant des kystes.



# Transport

- Aucun carburant ou autre contaminant ne doit entrer en contact avec un animal capturé pendant le transport.
- Les animaux capturés et la viande découpée doivent être transportés dans un traîneau ou un bateau utilisé seulement pour le transport des animaux.
- Si des animaux sont envoyés d'une communauté à l'autre, les carcasses doivent rester congelées en tout temps. Si les aliments traditionnels ne sont pas congelés lorsqu'ils sont livrés, ils doivent toujours être exposés à une température de 4 °C, ou plus froide.



# Annexe 1

Il est important de savoir quel aliment traditionnel a été acheté et donné. Utilisez l'un des outils de suivi des aliments traditionnels suivants (formulaire ou tableau) pour conserver des notes sur les aliments traditionnels dans votre établissement.



## Formulaire de suivi des aliments traditionnels

Ce formulaire doit être rempli chaque fois qu'un programme ou un établissement reçoit un aliment traditionnel. Gardez tous les formulaires dans un endroit sécurisé. Ces renseignements aideront à assurer la salubrité alimentaire dans les établissements et les programmes.

Nom de l'établissement		Communauté	
Nom du chasseur			
Endroit de la récolte (nom de l'endroit ou coordonnées GPS)		Date où l'animal a été chassé	
		JJ      MM      AA	
Date où l'aliment traditionnel a été reçu :		Cochez l'une de ces cases : <input type="checkbox"/> Achat <input type="checkbox"/> Don	
JJ      MM      AA			
Veuillez décrire l'aliment traditionnel (type, partie de l'animal, quantité) et noter toute observation concernant l'animal :			
Qui a découpé cet animal?		<input type="checkbox"/> Chasseur dont le nom est indiqué ci-dessus <input type="checkbox"/> Personnel de l'établissement ou du programme <input type="checkbox"/> Autre personne (nom : _____)	
Quelle était la température de cet aliment lorsque vous l'avez reçu?			
S'il s'agit d'un morse, le test visant à détecter le Trichinella a-t-il été effectué?		<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
Formulaire rempli par		Date	
		JJ      MM      AA	



# Tableau de suivi des aliments traditionnels

Ce tableau doit être rempli chaque fois qu'un programme ou un établissement reçoit un aliment traditionnel. Conservez ce tableau après l'avoir rempli. Ces renseignements aideront à assurer la salubrité alimentaire dans les établissements et les programmes.

Communauté : \_\_\_\_\_

Nom de l'établissement : \_\_\_\_\_

Nom du chasseur Achat? Don?	Endroit de la chasse	Date à laquelle l'animal a été chassé		Date à laquelle l'animal a été reçu à l'établissement		Température de l'aliment lorsqu'il a été reçu	S'il s'agit d'un morse, le test visant à détecter le Trichinella a-t- il été effectué?	Décrivez l'aliment traditionnel (apparence, type, quantité)
		JJ	MM	AA	JJ			
<input type="checkbox"/> Achat <input type="checkbox"/> Don							<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
<input type="checkbox"/> Achat <input type="checkbox"/> Don							<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
<input type="checkbox"/> Achat <input type="checkbox"/> Don							<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
<input type="checkbox"/> Achat <input type="checkbox"/> Don							<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
<input type="checkbox"/> Achat <input type="checkbox"/> Don							<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
<input type="checkbox"/> Achat <input type="checkbox"/> Don							<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	

# Annexe 2

## Agents pathogènes zoonotiques

Animaux porteurs de germes pouvant rendre les gens malades

Nom du germe et animal porteur	Comment savoir si l'animal est malade et comment prévenir la maladie chez l'humain	Façon de tuer le germe	Effet sur la santé humaine
<b>Nématodes anasakid</b> (vers ronds) <ul style="list-style-type: none"><li>○ L'omble chevalier peut être infesté de jeunes vers ronds (larves) pouvant causer une maladie chez l'humain.</li><li>○ Le phoque et la baleine peuvent contenir des vers ronds adultes, qui ne causent pas de maladie chez l'humain.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>○ Risque plus élevé si le poisson n'a pas été congelé avant d'être mangé ou s'il a mal été vidé après avoir été pêché.</li><li>○ Les jeunes vers ronds (larves) peuvent être visibles à l'œil nu ou non. Si vous voyez des larves, congelez le poisson pendant sept jours avant de le manger.</li></ul>	Cuisson à une température interne de 70 °C ou congélation à une température de -20 °C pendant sept jours.	Peut causer des troubles gastro-intestinaux (estomac) légers à modérés.
<b>Botulisme</b> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Poisson, phoque, morse, baleine</li><li>○ Nous ignorons à quelle fréquence un animal est porteur de la bactérie responsable du botulisme. Lorsque la viande ne contient pas d'oxygène pour (l'air ne peut pas y pénétrer), la bactérie peut produire une toxine qui cause des maladies chez l'humain.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>○ Les animaux pouvant être porteurs de la bactérie responsable du botulisme ne présentent aucun signe de la maladie.</li><li>○ Le botulisme peut survenir si la viande n'a pas été vieillie, conservée, séchée ou marinée correctement.</li><li>○ L'aliment ne doit PAS être conservé à la température ambiante ou à une température plus chaude que dans un réfrigérateur (plus de 4 °C).</li><li>○ L'aliment ne doit PAS être conservé dans des contenants hermétiques (comme des plats de plastiques munis de couvercles étanches).</li></ul>	Cuisson jusqu'à ce que la température interne atteigne 75 °C.	Le botulisme cause une maladie mortelle pouvant se développer très rapidement.

Nom du germe et animal porteur	Comment savoir si l'animal est malade et comment prévenir la maladie chez l'humain	Façon de tuer le germe	Effet sur la santé humaine
<p><b>Brucella</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Caribou (relativement répandu)</li> <li>Bœuf musqué (moins répandu que chez le caribou)</li> <li>Possible chez les mammifères marins</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le Brucella ne peut pas être tué en faisant congeler, fumer, mariner ou sécher la viande.</li> <li>Chez les animaux, le Brucella peut être associé à l'avortement chez le caribou, à un faible taux de fertilité, à des enflures sur les articulations et les organes reproducteurs ou à une mauvaise forme physique (animaux faibles ou maigres). Parfois, les animaux peuvent être porteurs du Brucella sans présenter de signe.</li> </ul>	<p>Cuisson jusqu'à ce que la température interne atteigne 75 °C.</p>	<p>Chez l'humain, le Brucella peut se présenter sous forme de symptômes légers associés à une grippe ou de graves fièvres qui reviennent sans cesse.</p>
<p><b>Echinococcus granulosus (hydratidose)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Caribou (la fréquence n'est pas connue)</li> <li>Bœuf musqué (la fréquence n'est pas connue)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les animaux ne présentent généralement aucun signe de la maladie, mais des kystes peuvent être observés sur les organes (et parfois sur la viande) après avoir capturé l'animal.</li> <li>Coupez les parties qui contiennent des kystes et jetez-les.</li> <li>NE DONNEZ PAS DE VIANDE contenant des kystes aux CHIENS. Les humains peuvent attraper la maladie s'ils sont en contact avec les excréments du chien ayant mangé de la viande contenant des kystes.</li> <li>N'ingérez pas le liquide contenu dans les kystes et ne faites pas d'incision dans les kystes.</li> </ul>		<p>Les humains peuvent être infectés s'ils sont en contact avec les excréments du chien ayant mangé de la viande de caribou contenant des kystes. Les humains ne sont pas infectés directement par les kystes. Symptômes généralement légers pouvant entraîner la formation de gros kystes (principalement dans le foie).</p>
<p><b>Erysipelothrix rhusiopathiae</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bœuf musqué (répandu sur l'île Victoria et l'île Banks)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Toucher la peau ou le cuir des animaux qui présentent des lésions ou des irrégularités des poils.</li> </ul>	<p>Les animaux ne doivent pas être mangés.</p>	<p>Lésions cutanées douloureuses, parfois de l'arthrite ou de la septicémie (infection du sang).</p>

Nom du germe et animal porteur	Comment savoir si l'animal est malade et comment prévenir la maladie chez l'humain	Façon de tuer le germe	Effet sur la santé humaine
<p><b>Giardia</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Toutes les espèces sauf le poisson (La fréquence à laquelle un animal est porteur de Giardia dépend de l'endroit. Le Giardia est répandu.)</li> <li>• L'exposition au <i>Giardia</i> se produit lors du contact avec de la viande contenant des excréments.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les animaux ne présentent aucun signe de maladie.</li> <li>• Pour prévenir la maladie chez l'humain, assurez-vous qu'aucun excrément n'entre en contact avec la viande lorsque vous éviscerez l'animal. De plus, éviscerez l'animal le plus tôt possible après l'avoir capturé afin d'aider à réduire le risque de contracter le Giardia.</li> </ul>	<p>Cuisson jusqu'à ce que la température interne atteigne 75 °C.</p>	<p>Cause généralement des troubles gastro-intestinaux (estomac) légers.</p>
<p><b>Toxoplasme</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ours polaire (répandu)</li> <li>• Phoque (variable)</li> <li>• Morse (moins répandu que chez l'ours polaire)</li> <li>• Caribou (répandu)</li> <li>• Bœuf musqué (pas très répandu)</li> <li>• Baleine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les animaux ne présentent généralement aucun signe de maladie.</li> <li>• Peut être lié à l'avortement chez l'animal.</li> </ul>	<p>Cuisson jusqu'à ce que la température interne atteigne 75 °C, ou congélation à une température de -20 °C pendant au moins trois jours.</p>	<p>Les adultes manifestent de légers symptômes ou ne présentent aucun signe de maladie. Le Toxoplasme peut entraîner de graves maladies chez le bébé lorsque la mère est exposée au germe pour la première fois pendant sa grossesse.</p>
<p><b>Trichinella</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ours polaire (répandu)</li> <li>• Morse (relativement répandu)</li> <li>• Phoque (pas très répandu)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les animaux porteurs du <i>Trichinella</i> ne présentent aucun signe de maladie, et le germe n'est pas visible sur la viande.</li> <li>• Des tests peuvent être effectués sur le morsa si la viande est mangée crue.</li> <li>• Le <i>Trichinella</i> ne peut pas être tué en faisant congeler, sécher ou fermenter la viande.</li> </ul>	<p>Cuisson</p>	<p>Les symptômes de la maladie chez l'humain peuvent être légers à graves.</p>

Servir des aliments traditionnels dans les établissements et les programmes communautaires financés par le gouvernement

Nom du germe et animal porteur	Comment savoir si l'animal est malade et comment prévenir la maladie chez l'humain	Façon de tuer le germe	Effet sur la santé humaine
<b>NON ZOONOTIQUE</b>			
<p><b>Strongle pulmonaire du bœuf musqué</b>  (PAS ZOONOTIQUE – NE SE TRANSMET PAS À L'HUMAIN)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Généralement observé lorsque la viande est découpée.</li> <li>• Le bœuf musqué atteint du strongle pulmonaire semble malade ou faible. Peut être associé à des mortalités massives du bœuf musqué.</li> </ul>	S.O.	S.O.	Le strongle pulmonaire du bœuf musqué ne cause pas de maladie chez l'humain ou chez le chien.



COALITION SUR  
LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE  
DU NUNAVUT

[www.livehealthy.gov.nu.ca](http://www.livehealthy.gov.nu.ca)  
[www.nunavutfoodsecurity.ca](http://www.nunavutfoodsecurity.ca)