

INTOXICATION PARALYSANTE PAR LES MOLLUSQUES

Aperçu de la maladie

L'intoxication paralysante par les mollusques est une maladie qui peut avoir des conséquences graves et potentiellement mortelles pour certaines personnes; elle est causée lorsqu'une personne mange des mollusques bivalves qui ont une concentration élevée de biotoxines marines. Cela comprend les biotoxines marines, les saxitoxines et les gonyautoxines produites par les plantes microscopiques, les espèces appartenant au genre *Alexandrium* et autres dinoflagellés. Ces toxines s'amassent dans les mollusques lorsqu'il y a prolifération d'algues appelées « marées rouges » et, parfois, même sans prolifération d'algues. Les toxines peuvent subsister dans les mollusques un an après une prolifération d'algues. Ces toxines sont plus répandues dans les mollusques récoltés dans les eaux froides, mais elles peuvent aussi se développer dans les eaux tropicales.

Symptômes

Les symptômes sont une sensation de picotement ou d'engourdissement autour des lèvres qui s'étend graduellement au visage et au cou. Parmi les autres symptômes, il y a des picotements au bout des doigts et des orteils, des maux de tête et des vertiges. En cas d'intoxication grave, les personnes touchées peuvent ressentir les symptômes suivants : incohérence du discours, sensation de picotement dans les bras et les jambes, raideur et manque de coordination des membres, faiblesse et pouls rapide. Des difficultés respiratoires, la salivation, la cécité temporaire, la nausée et les vomissements sont aussi des symptômes observés. Dans les cas extrêmes, la paralysie des muscles respiratoires peut provoquer un arrêt de la respiration et la mort dans les 2 à 12 heures après la consommation.

Réservoir

Mode de transmission

Cette maladie est associée à la consommation de mollusques contaminés. Les toxines ne sont pas détruites par la cuisson du mollusque. Les mollusques peuvent avoir une concentration élevée de toxines marines peu importe la période de l'année; cela ne dépend que des conditions environnementales.

Période d'incubation

Les symptômes peuvent commencer à se manifester de quelques minutes à 10 heures après la consommation.

Période de contagion

Non transmissible

Facteurs de risque

Risque accru de contracter l'infection ou de présenter des symptômes graves :

- Enfants

Définition de cas aux fins de surveillance

Un **cas est confirmé** lorsqu'il y a maladie clinique et :

- détection d'une saxitoxine dans des mollusques ingérés liés épidémiologiquement OU
- détection de fortes concentrations de dinoflagellés associés à la présence de toxines dans des plans d'eau où des mollusques épidémiologiquement liés ont été récoltés

Un **cas est probable** s'il y a maladie clinique dans les 12 heures suivant la consommation de mollusques bivalves (p. ex. huîtres, myes, moules).

Diagnostic et lignes directrices à l'intention des laboratoires

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) peut analyser des échantillons d'aliments.

Déclaration

Conformément à la norme 2.2 – Déclaration des maladies et des événements au BMHC et à la section 3 – Déclaration des maladies et des événements.

- Surveillance régulière (SSP) de tous les cas confirmés.

Gestion de cas

Information

La personne infectée ou la personne soignante devrait être informée des éléments suivants :

- la nature de l'infection, la durée de la période de transmissibilité et le mode de transmission;
- le lavage des mains;
- la salubrité des aliments;
- la consommation de tomalli de homard ne doit pas, chez les adultes, excéder la quantité contenue dans un homard;
- les enfants ne devraient pas consommer du tomalli de homard.

Enquête

Pour chaque cas, remplir le formulaire d'enquête sur les maladies entériques.

Dresser une liste des aliments consommés afin de déterminer la source possible d'analyse. Formuler des questions concernant l'endroit de l'achat, le fournisseur et l'endroit où les aliments ont été préparés et ingérés. Poser des questions sur les antécédents de voyage et la participation à des activités de récolte de mollusques.

Enquêter sur d'autres personnes qui auraient pu être exposées. Les personnes qui ont des symptômes compatibles devraient obtenir des soins médicaux sur-le-champ.

Déterminer s'il est possible de recueillir un échantillon d'aliment pour des analyses. S'assurer que toutes les sources d'exposition restantes ont été jetées pour éviter qu'il y ait d'autres cas.

Lorsqu'une source est déterminée, il faudra peut-être émettre un avis public ou un message et fermer les zones de récolte de mollusques en collaboration avec Pêches et Océans Canada, l'ACIA et Environnement Canada.

Exclusion/distanciation sociale

Ne s'applique pas

Traitement

Traitement de soutien

Immunisation

Ne s'applique pas. Il n'y a pas d'antidote à ces toxines. Les cas graves peuvent mener à l'hospitalisation.

Gestion des contacts

Information

Même que pour la gestion de cas.

Enquête

Un suivi doit être effectué pour trouver d'autres personnes pouvant avoir été exposées à la source de l'intoxication. Les personnes qui présentent des symptômes d'intoxication doivent consulter un médecin.

Exclusion/distanciation sociale

Ne s'applique pas

Prophylaxie

Ne s'applique pas.

Gestion des éclosions

Activer le plan local lorsqu'une éclosion a été déclarée.

Lorsqu'une source est ciblée, il sera peut-être nécessaire de fermer des zones de récolte de mollusques.