



Canada Diseases Weekly Report

ISSN 0382-232X

CANADA

CQ
MAR - 1 1984

Rapport hebdomadaire des maladies au Canada

Date of publication: February 11, 1984 Vol. 10-6
 Date de publication: 11 février 1984

CONTAINED IN THIS ISSUE:

Shellfish and Fish Poisoning in Canada,
1972-1983

21

CONTENU DU PRÉSENT NUMÉRO:

Intoxications par les coquillages et les poissons au
Canada, 1972-1983

21

SHELLFISH AND FISH POISONING IN CANADA, 1972-1983

Introduction: Apart from microbial contamination of marine products which can lead to illness, the only 3 types of shellfish and fish poisonings that have occurred in Canada are paralytic shellfish, scombroid and ciguatera poisonings. The first is the best known because of an extensive monitoring program to detect shellfish toxin carried out by Fisheries and Oceans Canada on the coasts of British Columbia, Newfoundland and the Bay of Fundy, and also by the Quebec Department of Agriculture, Fisheries and Food in the Gulf of St. Lawrence. Within the last few years, however, a few incidents of scombroid and ciguatera poisonings have been recorded in Canada, and they deserve to be brought to the attention of health officials.

Paralytic Shellfish Poisonings: Paralytic shellfish poisonings (PSP) in Canada have been documented from historical times till 1967 for the west coast by Quayle (Fish. Res. Bd. Can., 1969), and till 1969 for the east coast by Prakash et al (Fish. Res. Bd. Can., 1971). A more recent review covered the period 1974-1981 (CDWR, Vol. 8-18, 1982), but this was subsequently found to be incomplete, according to officials of Fisheries and Oceans Canada. All known PSP incidents since 1972 are listed in Table 1. There is no record of PSP between 1967 and 1972 on the west coast and between 1969 and 1974 on the east coast. Since 1974, however, PSP has occurred every year with the exception of 1983. What was written in the 1974-1981 review is still valid, except that there is evidence that dinoflagellates responsible for shellfish becoming toxic may now be more widespread because the first case of PSP in Newfoundland was documented in 1982 (CDWR, Vol. 9-7, 1983). In a few incidents a typical PSP syndrome was not supported by the finding of high levels of toxin in the samples of shellfish tested; either the samples were not identical to the ones eaten or a few individuals were very sensitive to the toxin. In most episodes, shellfish were harvested from closed areas, indicating a need for a better-informed public.

Scombroid (Histamine) Poisonings: The first documented scombroid poisoning in Canada occurred in 1975 and others have been reported sporadically since then (Table 2). Symptoms are somewhat variable, but usually include nausea, abdominal cramps, headache, and flushing, with a rapid heart beat a few minutes after eating the incriminated food. Although symptoms can appear serious at the time of onset, no deaths have been reported, and antihistamine treatment will usually rapidly alleviate the condition.

INTOXICATIONS PAR LES COQUILLAGES ET LES POISSONS AU CANADA, 1972-1983

Introduction: Exception faite de la contamination microbienne de produits marins qui peut provoquer des maladies, seulement trois sortes d'intoxications par les coquillages et les poissons ont été identifiées au Canada, soit l'intoxication paralysante par les coquillages, l'intoxication par les scombroidés et de type ciguatera. La première est la plus connue à cause de vastes programmes de surveillance des toxines contenues dans les coquillages mis sur pied par Pêches et Océans Canada sur les côtes de la Colombie-Britannique, de Terre-Neuve et de la baie de Fundy, et par le ministère de l'Agriculture, des pêches et de l'alimentation du Québec dans le golfe du Saint-Laurent. Au cours des dernières années cependant, un certain nombre de cas d'intoxications par les scombroidés et de type ciguatera ont été signalés au Canada et il est nécessaire d'en informer les autorités sanitaires.

Intoxications paralysantes par les coquillages: Les cas d'intoxication de ce genre au Canada ont été recensés depuis le début de l'histoire écrite jusqu'en 1967 par Quayle (Office des recherches sur les pêcheries du Canada (ORPC)) sur la côte ouest, et jusqu'en 1969 par Prakash et coll. (ORPC) sur la côte est. Un examen plus récent portant sur la période 1974-1981 (RHMC, Vol. 8-18, 1982) a été jugé incomplet par les représentants de Pêches et Océans Canada. Tous les cas connus d'intoxication de ce type depuis 1972 sont inscrits dans le Tableau 1. Aucun cas d'intoxication de ce genre n'a été enregistré entre 1967 et 1972 sur la côte ouest et entre 1969 et 1974 sur la côte est. Depuis 1974 cependant, des cas ont été rapportés chaque année sauf en 1983. Le rapport portant sur la période 1974-1981 est encore valable sauf qu'on a remarqué depuis que les dinoflagellés responsables de la toxicité des mollusques et des crustacés sont peut-être plus répandus maintenant puisque le premier cas d'intoxication paralysante par les coquillages à Terre-Neuve a été rapporté en 1982 (RHMC, Vol. 9-7, 1983). Dans certains cas, le syndrome typique d'intoxication paralysante par les coquillages n'a pas été confirmé par des taux élevés de toxines dans les échantillons de mollusques analysés, portant à conclure soit que les échantillons n'étaient pas identiques aux produits consommés, soit que certaines des personnes atteintes étaient très sensibles aux toxines. Dans la plupart des cas, les mollusques avaient été pêchés dans des secteurs fermés, d'où la nécessité d'une meilleure information du public.

Intoxications par les scombroidés (histamine): Le premier cas prouvé d'intoxication par les scombroidés au Canada s'est produit en 1975 et depuis, plusieurs autres cas ont été déclarés de façon sporadique (Tableau 2). Les symptômes varient mais ils comprennent habituellement la nausée, les crampes abdominales, les céphalées et la rougeur du visage et un rythme cardiaque accéléré dans les quelques minutes qui suivent l'ingestion des aliments incriminés. Bien que les symptômes puissent paraître graves au moment de leur apparition, aucun décès n'a été signalé et un traitement par l'administration d'antihistaminiques procure habituellement un soulagement rapide.

Table 1. Paralytic Shellfish Poisoning in Canada since 1972/
Tableau 1. Intoxication paralytique par les coquillages au Canada depuis 1972

Date	Locality/Lieu	No. ill. (at risk)	No. of deaths/ Nombre de décès	Incubation period (h) Période d'incubation (heures)	Duration (h)/ Durée (heures)	Type of Shellfish/ Sorte de coquillage	Toxicity of Shellfish (ug)/ Toxicité du coquillage (ug)	Area Closed/ Secteur fermé
Nov. 1972	Barkley Sound, B.C./C.-B.	20 (>20)	-	2-4	48-72	manilla clams and oysters/ asari et huîtres	raw clams:/asari crus: 2100-4000/100g raw oysters:/huîtres crus: 1300-1900/100g cooked clams:/asari cuits: 2900/100g	yes/oui
April-Aug./ Avr.-août 1974	Gaspé Peninsula and North Shore, Que./ Gaspésie et Côte Nord, Québec	43 (>46)	2	1/4-8	1-8 days/jours	clams, mussels, cockles, whelks/palourdes, moules coques, buccins	raw:/crues: 830-14 000/100g	
July/Juill. 1974	Beaver Harbour, N.B./N.-B.	1 (1)	-	11	6	clams/palourdes	raw:/crues: 220-260/100g	yes/oui
Aug./Août 1974	Bliss Island, N.B./N.-B.	2 (2)	-	3-4	12-36	clams/palourdes	raw:/crues: 100-140/100g	yes/oui
June/Juin 1975	Work Channel, Prince Rupert, B.C./C.-B.	2 (2)	-	1/3	20	mussels/moules	raw:/crues: 12 000/100g	yes/oui
April/Avr. 1975	Gaspé Peninsula, Que./ Gaspésie, Québec	2 (2)	-	?	?	clams/palourdes	-	
July/Juill. 1976	Beaver Harbour, Pocologan, Lepreau, N.B./N.-B.	13 (13)	-	1/2-12	6-36	mussels, clams/ moules, palourdes	raw:crues: 10 000/100g	yes/oui
April/Avr. 1977	Mont-Joli, Que./QC	1 (1)	-	8 1/2	36	whelks/buccins		
Sept. 1977	Grand Manan, N.B./N.-B.	5 (6)	-	1/4-4	48-72	clams/palourdes	raw:/crues: 1040/100g dosage:/dose: 800-3600	yes/oui
Sept. 1977	Charlotte Co., N.B./ Comté de Charlotte, N.-B.	2 (12)	-	10	24-48	clams/palourdes		yes/oui
Oct. 1977	Port George, N.S./N.-E.	2 (2)	-	1 1/2	> 7 days/jours	mussels/moules	raw:/crues: 43 000/100g gastric contents:/contenu de l'estomac: 87/10mL dosage/dose: 10 320-20 640	yes/oui
April/Avr. 1978	Pte-aux-Dutarde, Que./QC	3 (3)	-	1/4-4	15-48	clams/palourdes		
April/Avr. 1978	Gaspé Peninsula, Que./ Gaspésie, Québec	5 (5)	-	1/2-3	2-44	clams, winkles/palourdes, bigorneaux		
April/Avr. 1978	St. George, N.B./ Saint-George, N.-B.	1 (1)	-	2 1/2	12	clams/palourdes		
July/Juill. 1978	Campobello, N.B./N.-B.	3 (>3)	-	10-12	27-120	mussels, winkles/ moules, bigorneaux	raw:/crues: 1200-2500/100g cooked:/cuits: 4970/100g	yes but no signs/ oui mais pas d'écrêteau
Sept. 1978	Fanny Bay, Vancouver Island, B.C./Fanny Bay, île de Vancouver, C.-B.	3 (3)	-	1/4	1/2	oysters/huîtres	smoked: fumées: 64/100g	
March/Mars 1979	Pte-aux-Dutarde, Que./QC	2 (2)	-	2 3/4-4 1/2	24-48	clams/palourdes		
July/Juill. 1979	Saint John, Pocologan, Lepreau and Deer Island, N.B./ Saint-Jean, Pocologan, Lepreau et Deer Island, N.-B.	13 (24)	-	2-3	?	clams/palourdes	raw:/crues: 630-2500/100g dosage:/dose: 2000	no/non
Aug./Août 1979	Havre-St-Pierre, Que./QC	1 (1)	-	2	36	mussels/moules		
May/Hui 1980	Gilford Island, B.C./C.-B.	≥ 11 (211)	1	1/2	24	butter clams/ palourdes jaunes	raw:/crues: 2200-8600/100g cooked:/cuites: 3500/100g	no/non
June/Juin 1980	Saint John, N.B./ Saint-Jean, N.-B.	1 (1)	-	10 min.	4	clams/palourdes	raw:/crues: 30/100g	
July/Juill. 1980	Pointe St. Pierre, Gaspé, Que./ Pointe Saint-Pierre, Gaspé, Québec	2 (2)	-	6	12-16	mussels/moules		
July/Juill. 1980	Sept Isles, Que./Sept-Îles, QC	4 (4)	-	1-3	1-5 days/jours	mussels/moules	raw:/crues: 2300/100g	no/non
Aug./Août 1980	Les Escoumins, Que./QC	5 (19)	-	1/4-17	12	clams/palourdes		
Aug./Août 1980	Tadoussac, Que./QC	10 (10)	1	1/2-2	24-60	clams/palourdes		
Sept. 1980	Hamstead, N.B./N.-B.	1 (1)	-	20 1/2	48	clams/palourdes	raw:/crues: 30/100g	
Sept. 1980	Gaspé Peninsula, Que./ Gaspésie, Québec	5 (5)	1	1/4-1 1/2	24-48	mussels, clams/ moules, palourdes	raw:/crues: 2000-2100/100g gastric contents:/contenu de l'estomac: 0.46/100 mL	
Dec./Déc. 1980	Church House, B.C./C.-B.	2 (2)	-	?	?	butter clams/ palourdes jaunes	raw:/crues: 2400/100g	yes/oui
April/Avr. 1982	Godbout, Que./QC	4 (5)	-	1/4-2	6-96	clams/palourdes	raw:/crues: 7200/100g	yes/oui
May/Mai 1982	Pointe à Boisvert, Que./ Pointe-à-Boisvert, Québec	1 (1)	-	1/4	24	whelks/buccins		
May/Mai 1982	Work Channel, Prince Rupert, B.C./C.-B.	5 (5)	-	1/4	24	mussels/moules	raw:/crues: 26 000-30 000/100g cooked:/cuites: 14 000/100g	yes but no signs/ oui mais pas d'écrêteau
June/Juin 1982	Saint John, N.B./ Saint-Jean, N.-B.	1 (1)	-	10 min.	4	clams/palourdes	raw:/crues: 30/100g	yes/oui
July/Juill. 1982	Mont St-Pierre, Que./ Mont-Saint-Pierre, Québec	1 (1)	-	1/2	48	clams/palourdes		
Aug./Août 1982	Saint John, N.B./ Saint-Jean, N.-B.	1 (4)	-	5	17	clams/palourdes	raw:/crues: 2160/100g	
Sept. 1982	Harbour Grace, NFld./I.-N.	1 (1)	-	3	96	mussels/moules	raw:/crues: 1200/100g	no/non
TOTAL		179 (>222)	5	10 min.- 20 1/2 h	1/2h-8 days/ jours	clams, mussels, whelks, winkles, cockles, oysters/ palourdes, moules, buccins, bigorneaux, coques, huîtres		

Table 2. Confirmed and Suspected Scombroid Poisonings in Canada
Tableau 2. Intoxications, confirmées et présumées, par les scombridés au Canada

Onset date/ Date de l'attaque	Acquired from/Lieu d'acquisition Province	Establishment/ Etablissement	Where food mishandled/ Lieu où le traitement des aliments a été inadéquat	Food/ Aliment	Country of Origin/ Pays d'origine	No. ill (at risk)/ Nombre de malades/ (personnes menacées)	Clinical data/Données cliniques			Level of histamine found (mg/100g)/ Taux d'histamine trouvé (mg/100g)
							Incubation period(h)/ Période d'incubation (heures)	Duration (h)/ Durée (heures)	Symptoms Symptômes	
Confirmed Incidents/Cas confirmés										
Dec./déc. 1975	Ontario	retail store/ magasin de détail	manufacturing plant/usine de transformation	canned tuna/ thon en boîte	Cuba	1 (1)	a few min./ quelques min.	36	N.V.H., gas/N.V.H., gaz	124
Feb.-March/ Févr.-mars. 1976	Ontario	retail store/ magasin de détail	manufacturing plant/usine de transformation	canned tuna/ thon en boîte	Cuba	2 (2)	1/2	2	C.D., burping/C.D., éruptions	100
April/Avr. 1978	B.C./C.-B.	home/domicile	manufacturing plant/usine de transformation	mahi-mahi coryphène	Ecuador Équateur	5 (5)	1/2-1 1/2	?	C.D., flushing, rapid heart beat/C.D., rougeur, rythme cardiaque rapide	243-339
Oct./oct. 1980	N.S./N.-É.	retail store/ magasin de détail	manufacturing plant/usine de transformation	smoked mackerel/ saumon fumé	Canada	2 (2)	1/3-1 1/2	26 h-10 days/ 24 hours- 10 jours	swollen tongue, numb chin, N.C.D./langue enflée, menton engourdi, N.C.D.	132
Fall/automne 1980	Ontario	home/domicile	home/domicile	cheddar cheese and izoniazid/ fromage cheddar et izoniazide	Canada	1 (1)	1/2	12	H., flushing, rapid heart beat/H., rougeur, rythme cardiaque rapide	40
March/mars 1981	B.C./C.-B.	retail store/ magasin de détail	manufacturing plant/usine de transformation	canned tuna/ thon en boîte	Malaysia/ Malaisie	1 (1)	1/2	1	H.V., swollen throat, rash/N.V., gorge enflée, éruption	300
Suspected Incidents/Cas présumés										
March/mars 1974	Ontario	retail store/ magasin de détail	?	canned herring/ hareng en boîte	?	1 (1)	1/2	24	sore throat, difficulty in swallowing, throat and lips swollen/oul de gorge, difficulté à avaler, gorge et lèvres enflées	Not done/ Non déterminé
Aug./août 1974	Que./Qc	retail store/ magasin de détail	?	canned tuna/ thon en boîte	?	2 (2)	?	?	D., itching and burning feeling on skin and in intestine, mucus in feces/D., démangeaison et sensation de brûlure sur la peau et dans les intestins, mucus dans les matières fécales	Not done/ Non déterminé
Feb./févr. 1976	B.C./C.-B.	retail store/ magasin de détail	?	canned tuna/ thon en boîte	?	1 (1)	2 1/2	< 48	N.V.D.H., numbness of tongue/N.V.D.H., engourdissement de la langue	Not done/ Non déterminé
March/mars 1978	B.C./C.-B.	retail store/ magasin de détail	?	smoked kipper/ hareng fumé	?	1 (1)	10 min.	2	N., fainting, light headedness, shortness of breath and tingling of fingers/N., évanouissement, sensation de flottement, essoufflement et picotements dans les doigts	Not done/ Non déterminé
Sept./sept. 1983	Ontario	retail store/ magasin de détail	?	canned tuna/ thon en boîte	U.S.A. Etats- Unis	1 (1)	3 1/2	12	throat, face, lips, nose and hands swollen, pain in legs, face areas and palms of hands, difficult breathing. Patient hospitalized and given antihistamine treatment, after which recovery was rapid. Patient had been taking erythromycin and cough mixture at the time of incident/ douleur de la gorge, du visage, des lèvres, du nez et des mains, douleur dans les jambes, les bras et les mains. Le patient a été hospitalisé et traité avec des antihistaminiques prompt rétablissement. Le patient prenait de l'erythromycine et un médicament pour la toux au moment de l'intoxication.	1.7

N = nauses/nausée V = vomiting/vomissements H = headache/céphalées C = abdominal cramps/crampes abdominales D = diarrhea/diarrhée

Most episodes in Canada have involved imported canned tuna. It is believed that the main toxic component in scombroid poisoning is histamine released into fish tissues when bacteria, such as *Proteus* spp, in the fish intestine grow out into the flesh during storage at ambient temperatures after catching. The bacteria produce a decarboxylase which converts the amino acid histidine to histamine. Species of the scombroid group of fish, such as tuna and mackerel, have a high histidine content in their flesh. Some levels of histamine associated with illness, however, have not been elevated (8-40 mg/100g) and it is possible that cadaverine, and maybe other products of fish decomposition, enhance the toxic action by inhibiting histamine-metabolizing enzymes in the human intestine. Fish other than scombroid have also been implicated, e.g., mahi-mahi (Pacific dolphin), herring, and pilchards. These fish also tend to have high levels of histidine. Drugs, such as izoniazid, may also allow better absorption of histamine into the blood stream by inhibiting histamine detoxifying enzymes. A patient on such a drug and consuming a product, such as cheese, which contains histamine but is not normally associated with illness, may be affected (CDWR, Vol. 7-16, 1981). Because of the difficulty in precisely identifying the mechanism of scombroid poisoning, cases with similar symptoms but no supportive histamine analyses are also listed in Table 2.

La plupart des cas au Canada ont été liés au thon en boîte importé. On estime que le principal élément toxique associé à l'intoxication par les scombridés est l'histamine dégagée dans les tissus des poissons quand les bactéries, de l'espèce *Proteus* par exemple, qui vivent dans les intestins du poisson prolifèrent et envahissent la chair pendant l'entreposage sans réfrigération après la pêche. Ces bactéries produisent une décarboxylase qui transforme l'acide aminé histidine en histamine. Les poissons de la famille des scombridés, comme le thon et le maquereau, ont une chair riche en histidine. Dans certains cas cependant, le taux d'histamine associé à la maladie n'était pas très élevé (8-40 mg/100g) et il est possible que la cadavérine et d'autres produits de la décomposition des poissons ajoutent la toxicité de cet acide aminé en agissant comme inhibiteurs des enzymes présents dans l'intestin humain, qui métabolisent l'histamine. D'autres poissons qui ne font pas partie de la famille des scombridés ont aussi été mis en cause, par exemple le coryphène, le hareng et le pilchard. Ces poissons ont aussi tendance à présenter un taux élevé d'histidine. Des médicaments comme l'izoniazide favorisent peut-être aussi l'absorption de l'histamine par le système sanguin en neutralisant les enzymes qui détoxiquent cette dernière. Le patient qui prend un médicament de ce genre et qui consomme un produit, comme le fromage, qui contient de l'histamine mais qui ne cause pas normalement de maladie, peut souffrir de certains symptômes (RHMC, Vol. 7-16, 1981). Puisqu'il est difficile de reconnaître précisément le mécanisme de l'intoxication par les scombridés, on a indiqué au Tableau 2 des cas présentant des symptômes semblables, même s'ils ne sont pas appuyés par des taux d'histamine correspondants.

Intoxication de type ciguatera: Bien qu'il y en ait sans doute eu plusieurs cas, un seul a été confirmé au Canada (RHMC, Vol. 9-44, 1983) quand du barracuda séché rapporté de la Jamaïque en 1983 a

dried barracuda brought from Jamaica in 1983 caused gastroenteritis and mild neurological symptoms in 2 persons. A suspected incident occurred in Ontario in November 1976 when imported red snapper, purchased from a local fish market, caused abdominal cramps and swollen lips in at least 3 persons. The incubation period in this episode was 3h. Ciguatera poisoning will remain rare in Canada because only tropical or subtropical fish are implicated. There is a risk, however, to persons travelling to areas where toxic fish are found, e.g., Hawaii, Florida or Caribbean regions. In Haiti in 1978, 6 Canadian tourists consumed a fish creole dish prepared at their hotel. Within 1h, they all experienced nausea, vomiting, abdominal cramps, diarrhea, numbness of the tongue, cheeks and sides of feet. One tourist continued to be ill for over 1 year with general itchiness and weakness. Between 1976-1983, at least 13 Canadian tourists visiting Florida and the Caribbean experienced typical ciguatoxin symptoms after consuming either grouper, red snapper or barracuda at food-service establishments. Some were hospitalized on their return to Canada and were ill for a "long time". Local knowledge, therefore, may be important in determining which fish to eat.

Conclusions: Shellfish and fish poisonings are not frequent in Canada but they are not diminishing. In fact, more incidents associated with these foods have been reported in the last decade than in previous years, despite increased monitoring of domestic and imported products that are liable to cause problems. Unfortunately, none of the poisons can be easily detected by the consumer; the contaminated food usually smells, tastes and appears normal, and cooking does not destroy the toxic compounds. Shellfish that contain elevated levels of PSP are not allowed to be harvested or marketed and no commercial products have been implicated in illness for over 10 years; harvesting in closed areas by local residents and tourists remain the main problem. It is difficult to predict when a fish may contain scombroid poison unless there is evidence of fish spoilage on the boat or at the processing plant, and the number of mild illnesses associated with scombroid poisoning probably does not justify extensive sampling on a random basis. Since spoilage is not a factor in ciguatera poisoning, it is not possible to detect a toxic fish without an extensive laboratory screening procedure. Since this is not practical at present, the slight risk of becoming ill can be eliminated by avoiding fish, such as barracuda, grouper and snapper, in tropical and subtropical areas. Fortunately, fish from these regions are rarely exported to Canada.

SOURCE: E Todd, PhD, Food-borne Disease Reporting Centre, Health Protection Branch, Health and Welfare Canada, Ottawa.

The Canada Diseases Weekly Report presents current information on infectious and other diseases for surveillance purposes and is available free of charge upon request. Many of the articles contain preliminary information and further confirmation may be obtained from the sources quoted. The Department of National Health and Welfare does not assume responsibility for accuracy or authenticity. Contributions are welcome (in the official language of your choice) from anyone working in the health field and will not preclude publication elsewhere.

Editor: Dr. S.E. Acres
Managing Editor: Eleanor Paulson
Assistant Editor: Jo-Anne Doherty

Bureau of Epidemiology,
Laboratory Centre for Disease Control,
Tunney's Pasture,
OTTAWA, Ontario,
Canada K1A 0L2
(613) 996-4041

provocé une gastro-entérite et l'apparition de symptômes neurologiques bénins chez deux personnes. Des cas présumés d'intoxication se sont produits en Ontario en novembre 1976 quand du vivaneau importé, acheté au marché de poisson local, a causé des crampes abdominales et l'œdème des lèvres chez au moins 3 personnes. La période d'incubation pour ces cas a été de 3 heures. L'intoxication de type ciguatera continuera d'être rare au Canada puisque seuls des poissons tropicaux et subtropicaux sont mis en cause. Les personnes en voyage dans les secteurs où l'on pêche ces poissons toxiques, par exemple à Hawaï, en Floride et dans les Antilles, courrent toutefois un certain risque. En Haïti, en 1978, 6 touristes canadiens ont consommé un mets créole composé de poisson préparé à leur hôtel. En moins d'une heure, tous ont souffert de nausée, de vomissements, de crampes abdominales, de diarrhée, d'engourdissement de la langue, des joues et des côtés des pieds. Un de ces touristes a continué d'être malade pendant plus d'un an, souffrant de démangeaisons généralisées et de faiblesse. Entre 1976 et 1983, au moins 13 touristes canadiens en voyage en Floride et dans les Antilles ont ressenti des symptômes semblables typiques de la ciguatera après avoir consommé soit du mérou, soit du vivaneau, ou du barracuda, servi par des services d'alimentation. Certains ont été hospitalisés lors de leur retour au Canada et ont été "longtemps" malades. Il peut être utile par conséquent de se renseigner sur place pour déterminer les poissons que l'on peut manger sans danger.

Conclusions: Les intoxications par les mollusques, les crustacés et les poissons ne surviennent pas fréquemment au Canada mais elles ne sont pas non plus en voie de disparition. D'ailleurs, le nombre de cas associés à ces aliments qui ont été déclarés au cours des dix dernières années a augmenté malgré une surveillance accrue de la qualité des produits canadiens et importés susceptibles de causer des problèmes. Malheureusement, aucun de ces poissons ne peut être détecté facilement par les consommateurs: l'aliment contaminé présente généralement une apparence, un arôme et un goût normaux et la cuisson ne détruit pas les toxines dangereuses. La pêche et la vente des mollusques et des crustacés qui contiennent un taux élevé d'éléments causant une intoxication paralysante, sont interdites et aucun produit commercial n'a été mis en cause dans ces cas depuis plus de 10 ans. La pêche dans les secteurs fermés, par les habitants de la région et les touristes, constitue toujours le principal problème. Il est difficile de prévoir si un poisson contient le poison des scombridés à moins qu'il ne soit évident qu'il y a des poissons pourris sur le bateau ou à l'usine de transformation et le nombre de cas bénins associés à l'intoxication par les scombridés ne justifie pas l'analyse sur une grande échelle d'échantillons prélevés au hasard. Puisque la décomposition de l'aliment n'est pas un facteur en ce qui concerne l'intoxication de type ciguatera, il n'est pas possible de déterminer la toxicité d'un poisson à moins d'avoir recours à toute une batterie d'analyses en laboratoire. Comme il n'est pas possible de mettre en oeuvre des mesures de ce genre à l'heure actuelle, on peut éliminer le faible risque d'intoxication en évitant certains poissons comme le barracuda, le mérou et le vivaneau dans les régions tropicales et subtropicales. Heureusement, les poissons de ces régions sont rarement exportés au Canada.

SOURCE: E Todd, PhD, Centre de déclaration des maladies d'origine alimentaire, Direction générale de la protection de la santé, Santé et Bien-être social Canada, Ottawa.

Le Rapport hebdomadaire des maladies au Canada, qui fournit des données pertinentes sur les maladies infectieuses et les autres maladies dans le but de faciliter leur surveillance, peut être obtenu gratuitement sur demande. Un grand nombre d'articles ne contiennent que des données sommaires mais des renseignements complémentaires peuvent être obtenus en s'adressant aux sources citées. Le ministère de la Santé nationale et du Bien-être social ne peut être tenu responsable de l'exactitude, ni de l'authenticité des articles. Toute personne œuvrant dans le domaine de la santé est invitée à collaborer (dans la langue officielle de son choix) et la publication d'un article dans le présent Rapport n'en empêche pas la publication ailleurs.

Rédacteur en chef: Dr. S.E. Acres
Rédacteur administratif: Eleanor Paulson
Rédacteur adjoint: Jo-Anne Doherty

Bureau d'épidémiologie
Laboratoire de lutte contre la maladie
Parc Tunney
Ottawa (Ontario)
Canada K1A 0L2
(613) 996-4041