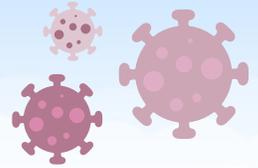


Influenza aviaire



! Le virus de l'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP) a été détecté chez des oiseaux sauvages au Canada. Les résidents du Nord doivent être informés de cette situation et surveiller les oiseaux présentant des signes d'influenza aviaire.

Qu'est-ce que l'influenza aviaire?

Les oiseaux peuvent facilement se transmettre l'influenza aviaire entre eux. Le virus se propage donc rapidement. S'il y a plusieurs oiseaux morts dans un même endroit, cela signifie que le virus est peut-être présent. Ce ne sont pas tous les oiseaux infectés qui semblent malades.

Signes à rechercher chez **les oiseaux** :

- la nervosité
- les tremblements ou le manque de coordination
- de l'enflure autour de la tête, du cou et des yeux
- le manque d'énergie ou de mouvement
- la toux, les éternuements ou le manque de souffle
- la diarrhée
- une mort soudaine

Quels sont les risques pour l'humain?

Il est sécuritaire de manger de la viande et des œufs de sauvagine entièrement cuits. Le risque de contracter l'influenza aviaire par des oiseaux sauvages est faible. À titre préventif, les chasseurs doivent :

- porter des gants
- se laver les mains avec du savon et de l'eau chaude
- nettoyer et désinfecter l'équipement
- se laver ou changer de vêtements après avoir manipulé des oiseaux ou des œufs

Quels sont les risques pour les autres animaux?

Le risque de transmission de l'IAHP à d'autres animaux est faible. Toutefois, les animaux carnivores comme les chiens et les renards peuvent tomber malades, possiblement en mangeant des carcasses d'oiseaux infectés. Il est avisé d'empêcher les chiens d'entrer en contact avec des oiseaux sauvages visiblement malades ou morts.



Quelles sont les précautions que vous devez prendre lors de la chasse ou de la récolte des œufs?

Il est sécuritaire de chasser et de récolter des œufs si vous suivez les recommandations ci-dessous. Le virus de l'influenza aviaire peut se trouver sur la coquille et dans le blanc et le jaune des œufs pondus par les oiseaux infectés. Les oiseaux infectés n'ont pas toujours l'air malades. Pour protéger votre santé et empêcher la propagation du virus :



Ne manipulez pas et ne mangez pas d'oiseaux malades ou morts de causes inconnues



Portez des gants (vinyle, latex, nitrile, caoutchouc) pour préparer les oiseaux récoltés ou manipuler les œufs. Travaillez à l'extérieur, dans la mesure du possible



Évitez de vous toucher le visage et ne mangez pas, ne buvez pas et ne fumez pas lorsque vous manipulez des oiseaux ou des œufs



Séparez les œufs propres des œufs sales pendant la collecte. Ne ramassez pas les œufs fêlés ou très sales



Frottez la saleté et les débris sur les œufs avec un essuie-tout, une brosse ou un chiffon propre et sec. Ne lavez pas les œufs à l'eau et ne les faites pas tremper. L'eau peut faire pénétrer des germes dans l'œuf



Lavez-vous toujours les mains juste après avoir manipulé des oiseaux ou des œufs récoltés, préférablement avec du savon et de l'eau chaude, ou, à défaut d'eau et de savon, un désinfectant pour les mains (au moins 60 % d'alcool)



Lavez et désinfectez toujours soigneusement tout l'équipement et les surfaces qui touchent les œufs ou les oiseaux, d'abord avec de l'eau savonneuse, ensuite avec un désinfectant ménager ou une solution d'eau de Javel (25 ml ou 5 c. à t. d'eau de Javel pour 2 l ou 8 tasses d'eau)



Dès que vous avez terminé, enlevez et lavez et/ou changez les vêtements et les chaussures qui peuvent être contaminés par du sang, des excréments ou du mucus. Lorsque vous vous déplacez entre des colonies d'oiseaux distinctes, brossez la terre et la végétation de vos bottes et de vos vêtements, changez vos gants et utilisez un désinfectant pour les mains. Vous éviterez ainsi la propagation du virus.

! Si vous tombez malade après avoir manipulé un oiseau ou des œufs d'oiseaux sauvages, communiquez avec votre centre de santé local le plus rapidement possible et avisez-le que vous avez été en contact avec des oiseaux sauvages.

Comment doit-on cuire ou préparer la viande d'oiseaux sauvages ou les œufs récoltés?

Il est sécuritaire de consommer de la viande ou des œufs de gibier à plumes **entièrement cuits**. Pour réduire votre risque d'exposition à l'influenza aviaire et à d'autres maladies, il est important de suivre les recommandations suivantes :

- 1** Faites entièrement cuire la viande et les œufs de gibier à plumes (la congélation ne tue pas le virus!) :
 - évitez de consommer des œufs crus ou partiellement cuits (jaune d'œuf coulant);
 - évitez d'utiliser des œufs crus dans les aliments qui ne seront pas cuits sur la cuisinière ou au four;
 - faites bien cuire la viande, de sorte qu'il n'y ait pas de viande rose et que le jus de viande soit clair.
- 2** Suivez les pratiques générales de manipulation sûre des aliments :
 - conservez la viande crue à l'écart des autres produits alimentaires pour éviter toute contamination croisée;
 - lavez-vous les mains avant et après avoir manipulé de la viande ou des œufs crus;
 - nettoyez et désinfectez minutieusement votre zone de préparation, y compris les outils et les surfaces de travail.



BIEN CUIRE !

Pièces de viande ou œufs → 74 °C (165 °F)

Oiseaux entiers → 82 °C (180 °F)



Que devez-vous faire si vous trouvez des oiseaux morts ou malades?

! Si vous voyez des oiseaux morts ou des oiseaux qui agissent de manière étrange, informez-en l'agent de conservation de votre communauté.

Ne manipulez pas des oiseaux sauvages retrouvés morts ou des oiseaux vivants qui agissent de manière étrange. Si vous devez toucher un oiseau sauvage retrouvé mort, portez des gants ou utilisez un sac de plastique doublé. Évitez tout contact avec les fluides corporels et les excréments de l'oiseau. Lavez-vous soigneusement les mains avec du savon et de l'eau chaude ou utilisez un désinfectant pour les mains (au moins 60 % d'alcool).

Tenez-vous au courant

1. Obtenez des renseignements à jour à votre bureau de conservation et auprès de l'autorité de santé publique locale
2. Visitez canada.ca/influenza-aviaire-arctique

