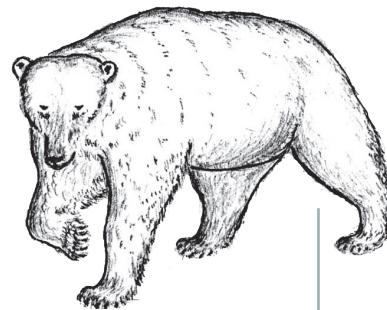


Trichinose



Pourquoi devrions-nous nous en préoccuper?

- ➔ La trichinose est une maladie causée par un ver. La plupart du temps, les animaux infectés par ce ver ont l'air en santé. Parfois, les vers sont trop petits pour être vus à l'œil nu.
- ➔ Il peut arriver que des animaux infectés par le ver manifestent les signes suivants lorsqu'ils sont découpés :
 - petites bosses ou vésicules (appelées « kystes ») dans les muscles de la mâchoire, la langue ou le diaphragme (le grand muscle sous les poumons);
 - intestins gonflés et petites ecchymoses.
- ➔ Les humains peuvent contracter la trichinose en mangeant la viande crue, fermentée (igunaq) ou pas assez cuite d'un animal infesté du ver, qui rend les gens malades.
- ➔ La trichinose a été observée chez le morse et l'ours polaire. La majorité des ours polaires peuvent être infectés du ver *Trichinella*.



Quels sont les signes de la trichinose chez l'humain?



- La maladie peut se manifester quelques jours après avoir mangé de la viande infectée. Les premiers signes de trichinose sont des vomissements, des nausées, des diarrhées, de la fièvre et des douleurs à l'estomac.
- D'autres symptômes de la trichinose, comme des maux de tête, de la fièvre, des frissons, de la toux, des enflures aux yeux, des douleurs articulaires ou musculaires, des diarrhées, de la constipation ou des démangeaisons cutanées, peuvent survenir de 8 à 15 jours plus tard.
- La trichinose peut être traitée à l'aide de médicaments. Si elles ne sont pas traitées, les infections graves peuvent causer des problèmes au cœur, aux poumons et de motricité, et même la mort.

Que pouvons-nous faire pour nous protéger de la trichinose?

- ✓ Effectuer le test sur la langue du morse afin de détecter la trichinose avant de le manger cru est la meilleure façon de se protéger de cette maladie. Le gouvernement du Nunavut offre un programme gratuit pour effectuer le test sur la langue du morse. Veuillez communiquer avec votre organisation de chasseurs et de trappeurs ou votre centre de santé pour en savoir plus.
- ✓ Si vous n'effectuez pas le test pour cette viande, avant de la manger, cuisez-la jusqu'à l'obtention d'une couleur gris-brun et jusqu'à ce que le jus soit clair (température interne de plus de 75 °C). Le ver ne peut pas être tué en faisant vieillir, congeler ou sécher la viande, seulement en la cuisant.
- ✓ Mangez la viande d'ours polaire bien cuite.

