

Info-MADO

Bulletin de la Direction de santé publique du Nunavik sur les maladies à déclaration obligatoire

Le botulisme alimentaire

VOL. 6, NO. 2
JUILLET 2018

Rédigé par Solange Jacques
conseillère en maladies infectieuses

En collaboration avec Dre Marie Rochette, coordonnatrice de la protection,
Dr Jean-François Proulx, médecin-conseil en maladies infectieuses,
Manon Lefebvre, conseillère en maladies infectieuses, RRSSN¹

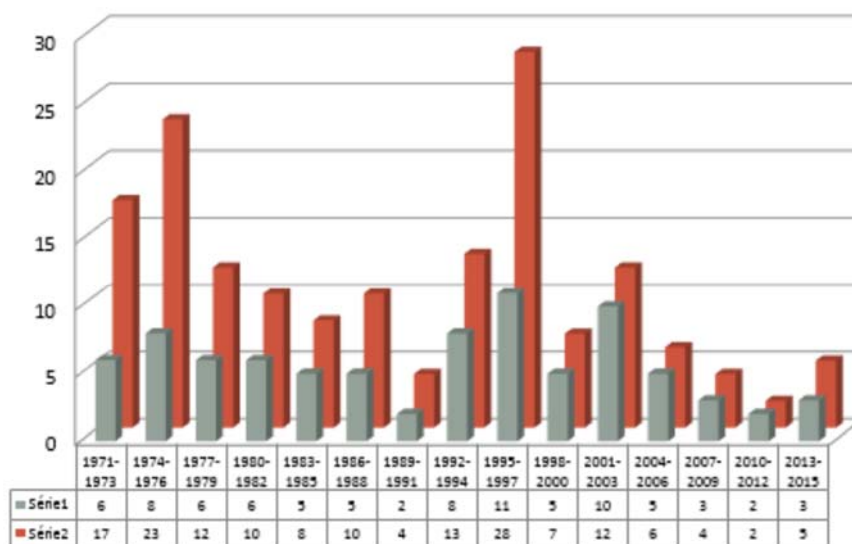
Avec l'été qui arrive, la chasse aux mammifères marins s'intensifiera au cours des prochains mois. Aussi, avec les étés de plus en plus chauds notés au Nunavik au cours des dernières années, le risque de botulisme augmente. À cet effet, un communiqué a été émis récemment afin de rappeler à la population de garder la viande de ces mammifères au froid en tout temps, afin de s'assurer que la toxine responsable du botulisme ne se développe pas. Les aliments traditionnels constituent une partie importante de la vie des Nunavimmiut et il importe de préserver cette tradition. Il importe toutefois d'être vigilant face aux manifestations cliniques du botulisme en vue d'une réponse adéquate.

LE BOTULISME AU NUNAVIK

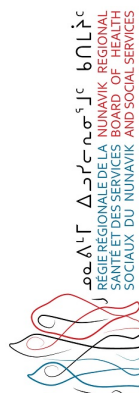
Le Nunavik présente une incidence très élevée de botulisme alimentaire. De fait, depuis 1971, la direction de santé publique a documenté 86 éclosions ayant touché 163 personnes en date de mai 2018. Ce qui en fait la région avec le plus haut taux d'incidence au Québec et au Canada.

Botulisme alimentaire, Nunavik
Nombre d'éclosions confirmées (n = 85) et cas (n = 161)
par période de 3 ans, 1971-2015

(Source: Dr. Jean-François Proulx, Direction de santé publique, 18 mai 2016)



C.P. 900
Kuujjuuaq, Québec, J0M 1C0
Tél. : 819 964-2222 / 1 844 964-2244
Télec. conf. : 1 866 867-8026



¹ Régie régionale de la santé et des services sociaux du Nunavik (RRSSN).

Certains modes de conservation ou de transformation des mammifères marins (particulièrement l'*igunaq* [viande fermentée] et occasionnellement le *nikku* [viande séchée] et le *misiraq* [huile extraite du gras d'un mammifère marin]) sont associés au développement de la maladie. Le morse, le phoque et plus rarement le beluga ont été les seules sources alimentaires identifiées dans les éclosions de botulisme au Nunavik à ce jour. Une exposition à une température de 80°C pour 5 minutes ou de 85°C pour 1 minute est nécessaire pour détruire la toxine présente dans un aliment. La congélation ne détruit pas la toxine.

Les neurotoxines botuliniques sont produites par des spores anaérobiques qui forment le *Clostridium botulinum* et plus rarement le *Clostridium baratii* et le *Clostridium butyricum*. Il existe 7 types de neurotoxines (A-G). Seule la toxine de type E y a été identifiée dans les éclosions au Nunavik. Les toxines bloquent le relâchement de l'acétylcholine à la jonction neuromusculaire et en résultent une paralysie flasque, nommée par les Inuits « *qasunniq* » (se relâcher). Les symptômes cliniques du botulisme sont relativement bien connus des aînés. Il n'est pas rare que les patients ou leurs escortes évoquent la possibilité du diagnostic lors de la consultation initiale.

SIGNES ET SYMPTÔMES

SYSTÈMES	SYMPTÔMES
Général et digestif	<ul style="list-style-type: none"> • État de conscience normal • Fatigue • Absence de fièvre
Oculaire	<ul style="list-style-type: none"> • Vision embrouillée² • Mydriase • Ptose palpébrale • Xérophtalmie
Neuromusculaire	<ul style="list-style-type: none"> • Diplopie², dysphonie, dysarthrie, dysphagie² • Faiblesse musculaire évoluant vers une paralysie flasque, symétrique, descendante • Réflexe de déglutition diminué
Respiratoire	<ul style="list-style-type: none"> • Dyspnée puis insuffisance respiratoire mécanique
Atteinte du SNA	<ul style="list-style-type: none"> • Absence de salive², iléus digestif (constipation) et urinaire (rétention) • Hypotension orthostatique et bradycardie relative

INVESTIGATION CLINIQUE

Les tests de laboratoire incluent la détection de la neurotoxine (et/ou du *c. botulinum*) dans :

- le sérum (un minimum de 20 ml de sérum prélevé AVANT l'administration des antitoxines botulinique) ;
- les selles (10 g) ;
- les vomissements ou le contenu gastrique ;
- un spécimen de chacun des aliments suspectés d'être en cause; idéalement 100 g par type de produits placés dans des contenants séparés, libellés avec l'appellation inuktitut (ex. *igunak*).

Pour l'acheminement des échantillons un formulaire est à compléter par le médecin et est disponible dans le document *Botulisme-Guide pour les professionnels de la santé* à l'adresse web suivante : <https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/aliments-nutrition/legislation-lignes-directrices/document-reference/botulisme-guide-professionnels-sante-2012.html>.

². Souvent les premiers symptômes rapportés.

Les modalités d'envoi sont indiquées dans le guide. Pour l'acheminement des échantillons un formulaire est à compléter par le médecin et est disponible dans le document *Botulisme-Guide pour les professionnels de la santé* à l'adresse web suivante :

www.canada.ca/fr/sante-canada/services/aliments-nutrition/legislation-lignes-directrices/document-referenc/botulisme-guide-professionnels-sante-2012.html. Les modalités d'envoi sont indiquées dans ce guide.

TRAITEMENT

- ⇒ Traitement selon les signes et symptômes présentés.
- ⇒ Administration précoce de l'antitoxine botulinique si indiquée.

N.B. : Au moins une dose d'antitoxine botulinique est conservée en tout temps dans chacun des CLSC. Des quantités supplémentaires sont disponibles au laboratoire de chacun des centres de santé à Puvirnituaq et à Kuujuaq.

La monographie de l'antitoxine botulinique est disponible à l'adresse suivante : <https://www.drugs.com/monograph/botulism-antitoxin-equine.html>.

DÉCLARATION À LA DIRECTION DE SANTÉ PUBLIQUE DU NUNAVIK

Le botulisme est une maladie à déclaration obligatoire et à surveillance extrême. Pour cette raison, en cas de suspicion de botulisme, le médecin de garde de la Direction de santé publique du Nunavik doit être avisé sans délai.

Pour plus d'informations, vous pouvez communiquer avec l'équipe maladies infectieuses au **418 666-7000, poste 351**.

RÉFÉRENCES

Botulisme- Guide pour les professionnels de la santé. Septembre 2016. Bureau des dangers microbiens. Direction des aliments. Direction générale des produits de santé et des aliments. <https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/aliments-nutrition/legislation-lignes-directrices/document-referenc/botulisme-guide-professionnels-sante-2012.html>.

Duty doctor botulism protocol. November 2009, version 4.2. Health protection Agency.

Leclair, D. et al. (June 2013). Foodborne botulism in Canada 1985-2005. Emerging infectious diseases. Vol. 19, no 6. www.cdc.gov/eid.