

Produits de la mer



Comprend : le poisson, les mollusques et les crustacés

Faits en bref

- Les produits de la mer sont considérés comme un allergène prioritaire par Santé Canada.
- À des fins réglementaires, Santé Canada emploie les termes suivants pour décrire les produits de la mer : poissons (p. ex. truite, saumon), mollusques (p. ex. pétoncles, palourdes) et crustacés (p. ex. homard, crevettes).

Soyez conscientisé aux allergies

- Lisez l'étiquette chaque fois que vous achetez ou consommez un produit.
- Effectuez une triple vérification et lisez l'étiquette :
 - Une fois au magasin avant d'acheter le produit.
 - Une fois à la maison au moment de ranger le produit.
 - De nouveau avant de servir ou de manger le produit.
- Transportez toujours votre auto-injecteur d'épinéphrine.
- Pour des conseils sur les sorties au restaurant malgré la présence d'allergies alimentaires, consultez notre guide à ce sujet.
- Les produits à base de poisson haché (comme le thon en conserve) présentent un risque élevé de contamination avec de nombreux autres types de poisson durant le processus de transformation.
- Communiquez directement avec les fabricants pour vous assurer qu'un produit est sécuritaire même si l'allergène qui vous concerne ne figure pas dans la liste des ingrédients.
- Faites preuve de prudence lorsque vous achetez des produits en provenance de l'étranger, car la réglementation en matière d'étiquetage diffère d'un pays à l'autre.

Signaler une réaction

Si vous pensez avoir réagi à un allergène qui ne figure pas sur l'emballage de l'aliment que vous avez consommé ou du produit que vous avez utilisé, vous pouvez communiquer avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments, qui pourrait procéder à un rappel de produit. Pour en savoir plus, visitez notre page sur l'étiquetage des aliments au www.allergiesalimentairescanada.ca.

Mollusques et crustacés

Les **mollusques** sont munis d'une coquille articulée en deux parties et comptent les palourdes, les moules, les huîtres et les pétoncles.

Les **crustacés** sont, quant à eux, des animaux aquatiques dotés de pattes articulées, d'une carapace rigide et d'un corps mou. Des exemples de crustacés comprennent le crabe, l'écrevisse, le homard et les crevettes.

Autres noms pour les poissons

- Achigan
- Aiglefin
- Anchois
- Anguille
- Baudroie (crapaud de mer, lotte)
- Brème
- Brochet
- Carpe
- Chevaine
- Cisco
- Doré (doré commun, doré jaune)
- Éperlan
- Espadon
- Esturgeon
- Flétan
- Goberge
- Hareng
- Hoplostète orange
- Mahi-mahi
- Makaïre
- Maquereau
- Merlan
- Merluche
- Mérrou
- Morue
- Omble
- Perche
- Plie
- Poisson maigre
- Poisson-chat (barbue de rivière, poisson-chat tacheté)
- Pompano
- Requin
- Sardine
- Saumon
- Sébaste
- Sole
- Sparidé
- Tassergal (poisson bleu)
- Thon (albacore, bonite)
- Tilapia (Saint-Pierre)
- Truite
- Turbot
- Vivaneau

Sources possibles de poissons

- Aliments ethniques, p. ex. riz frit, paella, rouleaux de printemps
- Garnitures
- Garnitures pour pizza
- Gélatine, guimauves
- Hot-dogs
- Mélanges de poisson
- Sauces
- Sauces pour salade
- Soupes
- Sushis
- Tarama (œufs de poisson)
- Trempettes, tartinades, chair de crabe/homard artificiel
- Viandes froides
- Vin et bière (utilisé comme agent de collage)

Sources non alimentaires de poissons

- Aliments pour animaux de compagnie
- Aliments pour poissons
- Baume pour les lèvres/brillant pour les lèvres
- Compost ou fertilisants

Autres noms des mollusques et des crustacés

- Bigorneau
- Bourgots
- Calmar
- Conque
- Coque
- Crabe
- Crevettes
- Écrevisse
- Homard (langouste, langoustine, corail, tomalli)
- Huîtres
- Limaçons (escargots)
- Moules
- Oreille de mer
- Palourde
- Palourdes américaines
- Patelles
- Pétoncles
- Pieuvre

Autres exemples de produits de la mer

- Caviar et corail (œufs de poisson non fécondés)
- Ceviche
- Gravlax
- Kamaboko (simili-crabe et simili-homard)
- Lox
- Filets
- Sashimi
- Petit gade
- Surimi (utilisé dans la fabrication de simili-crabe et de simili-homard)
- Sushis
- Tarama (œufs de carpe salés)