

**Program canadien de contrôle de la salubrité des mollusques -
Manuel des opérations**

APPENDICE III

**PROCÉDURES À APPLIQUER À L'ÉGARD DES MOLLUSQUES QUI DÉPASSENT
LES NIVEAUX BACTÉRIOLOGIQUES ÉTABLIS**

1. Les mollusques transformés au Canada ou les produits bruts qui en dérivent, frais ou surgelés, sont considérés comme acceptables bactériologiquement lorsqu'ils :
 - i) sont récoltés dans un secteur agréé ou agréé sous condition en état ouvert et;
 - ii) satisfont aux Lignes directrices bactériologiques pour les produits de la pêche de l'ACIA.

Ces procédures visent les mollusques transformés dans des établissements agréés auprès du gouvernement fédéral au Canada ou prélevés dans des secteurs coquilliers agréés ou agréés sous condition; elles seront respectées par les partenaires fédéraux du PCCSM, s'il y a lieu.

1. Si un échantillon de mollusque prélevé dans un établissement de transformation agréé par l'ACIA n'est pas conforme aux lignes directrices et que le Programme de gestion de la qualité (PGQ) est réputé être sous contrôle, l'ACIA mettra en oeuvre les mesures suivantes.
 - i) Prélever cinq (5) unités d'échantillonnage dans le secteur coquillier visé aussitôt que possible¹.
 - ii) Communiquer avec le détenteur d'un contrat de location (s'il y a lieu) pour l'informer de la situation, des mesures mises en oeuvre et des résultats potentiels.
2. Si les résultats de l'échantillonnage effectué dans le secteur de récolte problématique satisfont aux lignes directrices bactériologiques de l'ACIA, aucune mesure n'est mise en oeuvre à l'égard du secteur de récolte.
3. Si les résultats de l'échantillonnage du secteur de récolte (c.-à-d. E.coli) ne respectent pas les lignes directrices bactériologiques de l'ACIA, l'ACIA recommandera au MPO de désigner le secteur de récolte en état ferme. La grandeur de

¹ S'il y a entente mutuelle, des échantillons peuvent être prélevés dans le site de récolte par un autre ministère fédéral ou provincial ou par des particuliers. Les unités d'échantillonnage doivent être prélevées dans des lieux distincts, choisis au hasard dans le secteur qui pose problème.

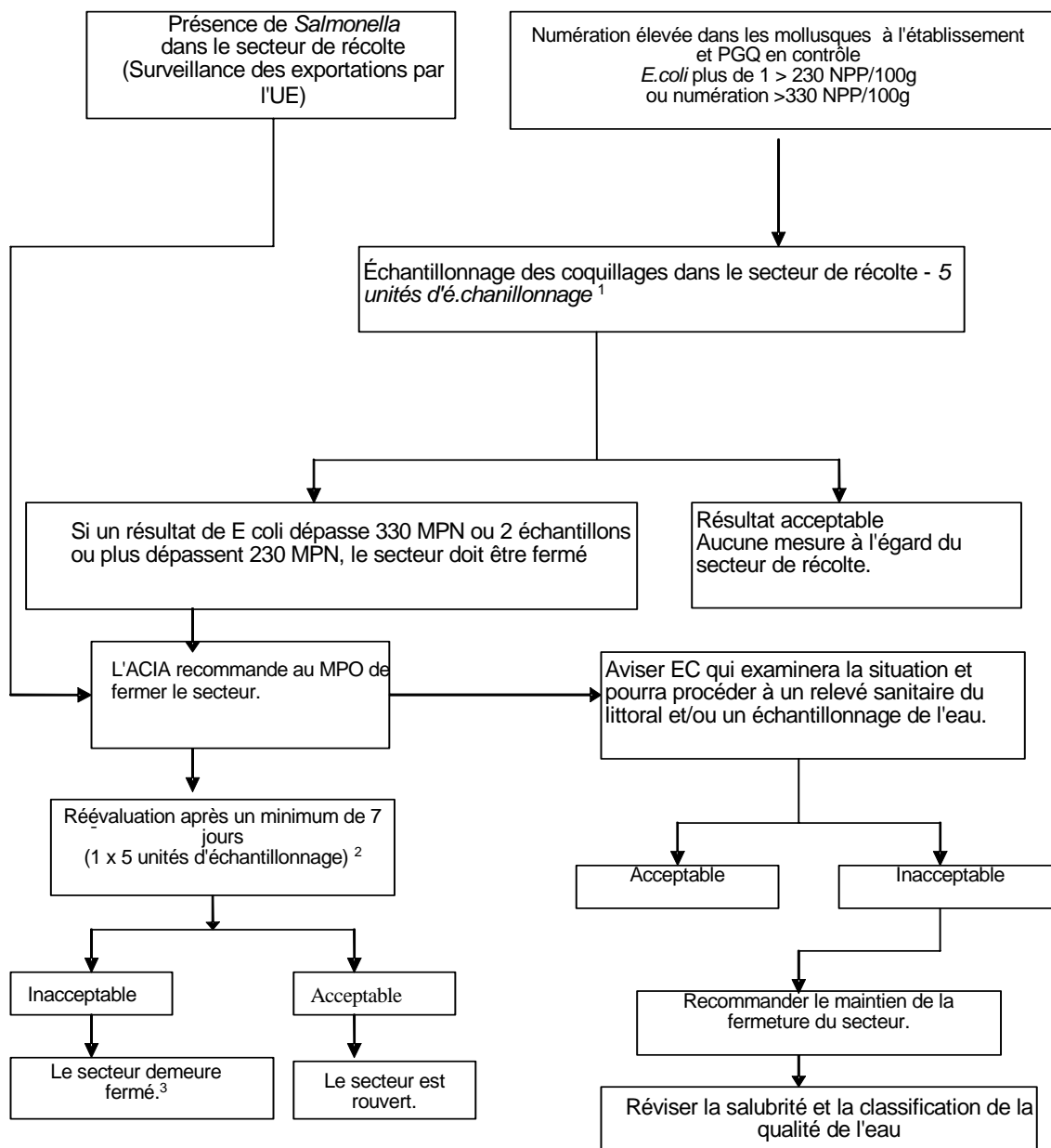
Program canadien de contrôle de la salubrité des mollusques - Manuel des opérations

la fermeture sera déterminée dans chaque cas.

- i) L'ACIA communiquera avec EC et l'informerá des résultats inacceptables. EC examinera la situation du secteur visé et pourra effectuer un relevé sanitaire du littoral et/ou prélever d'autres échantillons aux fins d'analyse de la qualité de l'eau selon les résultats de l'étude.
- ii) Le secteur peut faire objet d'un nouvel échantillonnage par l'ACIA (5 unités d'échantillonnage) après un minimum de 7 jours. Si les résultats sont acceptables, l'ACIA, en consultation avec Environnement Canada, recommandera au MPO de mettre le secteur de récolte dans l'état ouvert. Cet échantillonnage supplémentaire est effectué à la discrétion de l'ACIA (c.-à-d. si le secteur a été mis dans l'état fermé, il peut le demeurer, et on peut demander à EC de réévaluer le secteur lorsque le calendrier des relevés le permet). Si les résultats sont inacceptables, le secteur demeurera dans l'état fermée.

**Program canadien de contrôle de la salubrité des mollusques -
Manuel des opérations**

ORGANIGRAMME



1. Les échantillons doivent être prélevés à des lieux distincts choisis au hasard dans le secteur qui pose problème.
 2. Si EC recommande la fermeture, il n'est pas nécessaire de prélever d'autres échantillons.
 3. L'ACIA n'a pas besoin de prélever des échantillons dans le secteur indéfiniment. Le secteur peut demeurer fermé, et on demande à EC de réévaluer le secteur lorsque le calendrier des enquêtes le permet.