

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

CHAPITRE 10

**POLITIQUE ET MÉTHODES DE REPARCAGE ET DE
DÉPURATION SOUS CONTRÔLE**

Le reparcage (en milieu naturel et en contenants) et la dépuración effectuée dans des usines terrestres sont des méthodes efficaces permettant d'obtenir des mollusques bivalves microbiologiquement sans danger, récoltés dans des secteurs coquilliers classifiés comme restreints ou restreints sous condition en état ouvert. Le présent chapitre résume les exigences relatives à ces activités au Canada.

Le paragraphe 4(2) du *Règlement sur la gestion de la pêche du poisson contaminé* prévoit la délivrance d'un permis de pêche à des fins d'alimentation dans un secteur contaminé après l'approbation d'un plan de décontamination. Aux termes du protocole d'entente (PE) sur le PCCSM entre l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), Pêches et des Océans Canada (MPO) et Environnement Canada (EC), l'ACIA formule des recommandations concernant les plans de décontamination. Cette procédure est prise en application du *Règlement sur l'inspection du poisson* (RIP), qui énonce également les exigences relatives au traitement (c.-à-d., la dépuración), au transport et à l'entreposage des mollusques.

Quiconque présente une proposition de reparcage ou d'implantation d'une usine de dépuración doit être en mesure de satisfaire à ces exigences pour qu'un permis de récolte dans les secteurs coquilliers fermés soit délivré. Ces exigences s'ajoutent à tout permis de pêche commerciale des mollusques exigé au niveau régional.

10.1 Procédures d'approbation d'une usine de dépuración ou d'un procédé de reparcage

Les procédures ci-après s'appliquent suite à une demande d'implantation d'une usine de dépuración ou d'un procédé de reparcage :

- a) Le requérant doit présenter une proposition au bureau de l'ACIA de sa région. La proposition doit comprendre les éléments suivants :
 - i) la description des lieux choisis et un projet de

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

- ii) calendrier pour la construction;
s'il y a lieu, en collaboration avec le MPO, les secteurs coquilliers visés, ainsi que le volume de récolté escompté;
 - iii) les secteurs coquilliers visés;
 - iv) la source d'alimentation en eau de traitement pour toute usine de dépuración ou, le cas échéant, le site de reparcage;
 - v) la conception de l'usine de dépuración et du matériel (section 10.2.2), notamment les prescriptions relatives aux installations de laboratoire;
 - vi) l'utilisation prévue de tout produit pendant la période d'évaluation;
 - vii) une description détaillée des mesures de contrôle destinées à assurer que les exigences relatives à l'étiquetage, la récolte, le transport, l'exploitation et l'entreposage pré- et post-dépuración sont respectées.
- b) L'ACIA transmet la proposition aux bureaux du MPO et d'EC concernés aux fins d'évaluation. Les travaux d'évaluation sont répartis entre les ministères de la façon suivante :
- i) EC : responsable de la classification du secteur coquillier, et du site de reparcage;
 - ii) MPO : responsable du contrôle de la récolte dans les secteurs contaminés et de la délivrance du permis de pêche conformément au *Règlement sur la gestion de la pêche du poisson contaminé*;
 - iii) ACIA : responsable de l'évaluation de la proposition par rapport aux critères précisés dans les protocoles de dépuración ou de reparcage décrits dans les sous-sections 10.2, 10.3 et 10.4.

Il est recommandé de prévoir un délai maximum de 4 semaines pour la formulation des commentaires.

- c) Après examen de la proposition, l'ACIA avise le requérant que :

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

- i) la proposition est acceptée comme base en vue de la poursuite du projet; ou
- ii) des modifications doivent être apportées à la proposition.

Une réunion peut être organisée avec le requérant afin d'expliquer le processus et de clarifier certaines exigences.

d) Approbation du projet

Lorsque la proposition est acceptée et que le requérant est en mesure de commencer ses opérations, il doit suivre les étapes suivantes :

- i) tous les bâtiments et toutes les installations d'entreposage doivent être inspectées et l'eau de traitement doit être approuvée;
- ii) la conception et l'exploitation des installations doivent être conformes au protocole et respecter les dispositions du *Règlement sur l'inspection du poisson* (RIP);
- iii) un protocole d'entente (annexe 10D), un protocole d'exploitation agréé et/ou un permis (annexe 10C), selon le cas, sont signés.

Une installation agréée qui fait de la dépuración ou du reparcage de mollusques doit examiner les éléments ci-dessous (10.2 - 10.4) et, le cas échéant, les intégrer à l'élaboration et à la mise en oeuvre de son Programme de gestion de la qualité.

10.2 Protocole de dépuración

Toutes les entreprises qui projettent de mettre sur pied un système de dépuración ou qui sont actuellement engagées dans de telles activités doivent se conformer aux exigences du Programme de gestion de la qualité (PGQ) et aux critères énoncés dans les sections ci-dessous.

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

10.2.1 Secteurs de coquilliers

Dans les eaux des secteurs coquilliers, la médiane ou la moyenne géométrique du NPP des coliformes fécaux dans l'eau ne dépasse pas 88/100 mL, et 10 % au plus des échantillons présentent un NPP de coliformes fécaux supérieur à 260/100 mL, d'après les études et les recommandations d'EC (voir chapitre 2, section 2.3.3 exigence spécifique d)i)).

10.2.2 Exigences concernant l'eau de traitement et les installations

Les points suivants sont des lignes directrices. Les dérogations aux prescriptions suivantes ne sont permises qu'après discussion avec l'ACIA et que si leur efficacité a été prouvée par une vérification.

a) Eau

La qualité de l'eau de traitement doit être conforme au moins aux exigences suivantes :

- i) l'eau doit provenir d'une source agréée par l'ACIA;
- ii) le nombre total de coliformes par 100 mL dans l'eau provenant de sources susceptibles d'être contaminées doit être nul après le traitement bactéricide (c'est-à-dire < 2 coliformes totaux par 100 mL). L'eau provenant de sources protégées, telles que les puits forés, qui satisfont de façon constante aux normes n'a pas à être traitée;
- iii) l'eau doit avoir une teneur en oxygène* d'au moins 5 ppm ou présenter une saturation minimale de 50 %;
- iv) la salinité* doit correspondre à ± 20 % du régime de salinité médiane du secteur de récolte des bivalves, à moins qu'une plage de salinité différente soit établie à la suite de l'évaluation du procédé de dépuración prévu;
- v) la turbidité* doit être inférieure à 20 unités de turbidité Jackson (ou unités de turbidité néphélométrique équivalentes);

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

- vi) la température* doit se prêter à l'activité métabolique normale des bivalves, les limites devant être déterminées par l'évaluation du procédé;
- vii) dans le cas de systèmes fermés ou à recirculation d'eau, la teneur en ammoniac dans l'eau de traitement doit être inférieure à 0,9 ppm;
- viii) aucun produit chimique indésirable ou autre substance susceptible d'avoir des effets nocifs sur le pompage des mollusques bivalves ne doit être présent;
- ix) Les usines de dépuración des mollusques doivent :
 - a) cesser d'utiliser l'eau qui provient d'un secteur ferme a cause de la présence de biotoxines ou,
 - b) filtrer l'eau pour en éliminer tout le phytoplancton toxique (au moyen d'un système validé)

Les mollusques se trouvant dans des système de dépuración touchés par une fermeture due à la présence de biotoxines seront évalués en fonction des mêmes critères que ceux décrits dans la section 11.6 du chapitre 11 (<http://www.inspection.gc.ca/francais/fssa/fispoi/man/cssp/pccsm/chap11f.shtml>).

Note : Les critères marqués * peuvent varier de façon naturelle d'un endroit à l'autre.

b) Installations

Toutes les installations doivent être conformes au moins aux exigences suivantes :

- i) tous les bâtiments (y compris les installations d'entreposage) doivent satisfaire aux exigences du *Règlement sur l'inspection du poisson* (RIP), notamment, mais non exclusivement, aux dispositions 6(1), 14(1), 15(1), 16, 20-23 et aux annexes I et II;
- ii) les installations d'entreposage doivent être

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

conçues de façon à maintenir une séparation physique entre les mollusques qui doivent être dépurés et les autres mollusques (ceux qui sont dépurés et ceux qui proviennent de secteurs coquilliers agréés); et

iii) on doit disposer d'installations convenables de lavage et de tri.

c) Installations d'entreposage extérieures au site.

Remarque : Les mollusques destinés à la dépuration peuvent être gardés en entreposage humide (dans une zone intertidale ou infratidale proche du littoral). Cette pratique permet à l'usine de dépuration de disposer d'un stock suffisant. Elle permet aussi aux mollusques de s'acclimater aux caractéristiques de l'eau de mer qui servira à la dépuration.

Si l'entreposage humide des mollusques avant dépuration est pratiqué à l'extérieur du site (emplacement autre que celui de l'établissement principal agréé), l'exploitant doit s'assurer que :

- i) le contrôle et la surveillance des installations sont constants, que tous les dangers potentiels associés à l'entreposage sont considérés et intégrés au PGQ d'un établissement agréé;
- ii) les véhicules et le matériel utilisés pour le transport des mollusques de l'installation d'entreposage vers le bâtiment principal respectent les exigences des annexes III et V du RIP;
- iii) l'accès aux mollusques entreposés demeure restreint;
- iv) des registres sont tenus dans l'établissement agréé afin de permettre aux représentants de l'ACIA d'identifier les lots dans les installations d'entreposage.

On trouvera des indications complémentaires sur l'entreposage aux points 10.2.5 c) et d).

d) Bassins

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

Les bassins doivent :

- i) être faits d'un matériau résistant à la corrosion, non toxique, imperméable et facile à nettoyer;
 - ii) être autodrainants pour faciliter le nettoyage;
 - iii) être faciles d'accès pour le nettoyage et l'inspection;
 - iv) être bien entretenus;
 - v) être en mesure de maintenir un débit d'eau minimal de 107 litres par minute par mètre cube de mollusques. Ce critère équivaut à 1 gallon américain par minute par boisseau américain (1,24 pied cube);
 - vi) être construits de façon à permettre une circulation uniforme de l'eau dans tout le bassin (de manière à assurer un bon apport d'eau propre à tous les mollusques);
 - vii) être construits de façon à pouvoir contenir un volume d'eau et de mollusques dans un rapport minimal de 4 : 1 (ce qui équivaut à 142 litres d'eau pour 35,24 litres de mollusques, soit 5 pieds cubes d'eau par boisseau américain) pour la mye, et dans un rapport minimal de 6,4 : 1 (ce qui équivaut à 227 litres d'eau pour 35,24 litres de mollusques, soit 8 pieds cubes d'eau par boisseau américain) pour les palourdes (palourde japonaise et palourde du Pacifique) et les huîtres. Les limites pour les autres espèces seront déterminées avec l'ACIA au cours de l'évaluation du procédé;
 - viii) être construits de façon à laisser au moins 7,6 centimètres (3 pouces) d'espace libre tout autour des contenants de dépuración. Cet espacement est nécessaire pour assurer une circulation uniforme de l'eau dans les contenants et autour d'eux.
- e) Contenants de traitement

Les contenants de traitement doivent :

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

- i) être faits d'un matériau résistant à la corrosion, non toxique, imperméable et facile à nettoyer;
- ii) avoir des dimensions et une forme appropriées permettant :
 - 1) un lavage à mi-cycle des mollusques;
 - 2) une circulation d'eau convenable autour de tous les mollusques;
 - 3) une épaisseur maximale de 10 cm (4 pouces) pour les palourdes japonaises et les palourdes du Pacifique;
 - 4) une épaisseur maximale de 20 cm (8 pouces) pour les myes;
 - 5) une épaisseur maximale de 30 cm (12 pouces) pour les huîtres du Pacifique, et de 10 cm (4 pouces) pour les huîtres de l'Atlantique et les palourdes américaines.

Les critères de chargement pour d'autres espèces devront être déterminés par expérimentation.

Remarque : Les dérogations à ces normes ne seront tolérées que si les études de vérification du procédé de dépuración (se reporter à 10.2.7) montrent que la dépuración est efficace et que les normes bactériologiques du produit sont respectées avec constance.

f) Traitement de l'eau

Un système d'adduction d'eau est installé pour assurer une alimentation en eau en quantité suffisante et d'une qualité appropriée pour le procédé de purification contrôlée. S'il y a un traitement, il ne doit pas laisser de résidus susceptibles de compromettre la dépuración. La qualité de l'eau qui entre dans le système avant la désinfection doit satisfaire au moins aux exigences s'appliquant aux secteurs coquilliers autorisés aux fins de purification contrôlée (se reporter au point 10.2.1). En Amérique du Nord, la méthode de traitement de l'eau de mer la plus courante fait appel à la lumière ultraviolette (UV). Au nombre des autres méthodes, on peut mentionner la chloration/déchloration ou l'ozonation/déozonation.

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

On doit vérifier régulièrement l'intensité des tubes UV et remplacer ceux-ci selon les recommandations du fabricant.

Avant le traitement UV, si la turbidité de l'eau dépasse les limites [se reporter à 10.2.2 a)v)], des filtres à sable, ou un dispositif équivalent, peuvent être utilisés comme pré-traitement. Les exigences de pré-traitement du système UV doivent être vérifiées au moment de l'installation. Il faut consulter le fabricant des filtres à sable pour connaître les mesures d'entretien. La turbidité de l'eau doit être vérifiée régulièrement (des données de validation sont nécessaires).

À l'entrée ou à la sortie du système de stérilisation par UV, il est nécessaire d'installer un interrupteur automatique (qui peut être branché à un capteur de lumière UV pour en assurer l'efficacité), ou un autre système qui permet d'assurer que de l'eau non traitée ne pénètre pas dans les bassins en cas de panne du système de stérilisation par UV, ou de panne de courant. Si la période d'interruption est importante et/ou que le niveau d'eau chute sous le niveau des mollusques dans les bassins, dans un système auto-drainant, le cycle doit reprendre au début de cette période de 24 heures. La durée à partir de laquelle une interruption est jugée importante varie d'un système à l'autre et est documentée dans le PGQ de l'établissement.

(MISE EN GARDE : Il est dangereux de regarder des lampes à lumière ultraviolette sans protection oculaire. On doit afficher bien en vue des avis à cet effet.)

Des filtres biologiques sont aussi employés couramment dans les systèmes de recirculation d'eau. Ils sont nécessaires pour ramener le taux d'ammoniac à un niveau acceptable et éliminer les métabolites rejetés. Il faut consulter le fabricant de ces filtres afin d'en assurer un bon entretien.

10.2.3 Exigences relatives à la séparation des mollusques

Dans une usine de dépuración, la manutention et l'entreposage humide des mollusques provenant de secteurs agréés sont autorisés si les mesures de séparation (dans le temps et dans l'espace) des bivalves dépurés et des

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

bivalves provenant de secteurs agréés sont documentées et contrôlées de façon qu'il n'y ait pas de risque de mélange.

10.2.4 Laboratoire

Tout laboratoire effectuant les analyses requises doit être agréé par un agent d'évaluation des laboratoires.

Les laboratoires de microbiologie et de bioessais doivent satisfaire aux exigences décrites à l'appendice I (annexe I - Liste de vérification des laboratoires de microbiologie du PCCSM; annexe II - Liste de vérification des laboratoires de bioessais du PCCSM [à être émis à une date ultérieure]).

10.2.5 Mesures de contrôle opérationnelles

a) Mesures de contrôle de la récolte

- i) Le bureau du MPO concerné désignera et/ou attribuera les secteurs coquilliers.
- ii) On doit présenter un plan de récolte au bureau du MPO concerné et faire approuver ce plan avant la récolte. Ce plan doit comporter les renseignements suivants :
 - 1) le nom de tous les cueilleurs;
 - 2) l'endroit exact où aura lieu la récolte;
 - 3) la date exacte de chaque récolte.
- iii) On doit identifier tous les lots et les tenir séparés les uns des autres.
- iv) Au moment de la récolte, on doit bien identifier tous les contenants d'un même lot de mollusques et inscrire dans les registres les renseignements suivants :
 - 1) la date de la récolte;
 - 2) le secteur de récolte;
 - 3) les noms des cueilleurs;
 - 4) la quantité récoltée par chaque cueilleur; et
 - 5) le numéro de permis de récolte.

On doit tenir à jour ces registres et les mettre à la disposition des autorités aux fins

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

d'examen.

v) Un « maître-cueilleur » désigné sera responsable de la surveillance de la récolte et de la transmission des données d'identification du lot à l'installation d'entreposage ou à l'usine de dépuración.

b) Transport

On doit transporter les mollusques du secteur de récolte jusqu'aux installations d'entreposage et/ou à l'usine de dépuración selon une méthode agréée par l'ACIA. Les mollusques doivent satisfaire aux exigences de l'annexe V du *Règlement sur l'inspection du poisson* (RIP). Les produits destinés à la dépuración ou au reparcage ne doivent jamais être transportés avec des produits provenant de secteurs agréés.

c) Entreposage à sec dans une installation agréée

i) On recommande que le délai entre la récolte et le début de la dépuración soit le plus court possible. L'entreposage à sec des mollusques avant la dépuración ne doit jamais dépasser trois jours à compter du jour et de l'heure de la récolte jusqu'au jour et à l'heure du début du procédé de dépuración. La pulvérisation d'eau ou l'aspersion à l'eau des mollusques est permise pendant l'entreposage à sec. Le système doit être conçu de manière à empêcher la contamination des mollusques.

ii) La température d'entreposage des bivalves avant dépuración ne doit pas :

- 1) être supérieure à la température de l'eau de traitement; et/ou
- 2) être inférieure de plus de 3 °C à la température de l'eau de traitement.

iii) La température d'entreposage après dépuración ne doit pas dépasser 4 °C.

d) Entreposage humide à l'extérieur du site

Les bivalves peuvent être conservés jusqu'à 21 jours en entreposage humide avant la dépuración, pourvu

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

que :

- i) le secteur d'entreposage respecte les critères établis pour les secteurs coquilliers aux fins de dépuración (10.2.1);
- ii) l'endroit soit désigné sur le permis de récolte et soit sous supervision constante afin d'empêcher le vol; et
- iii) le système ne soit pas en phase de vérification.

e) Manutention

- i) Avant la dépuración, les mollusques doivent d'abord être lavés et triés. Au cours de ces opérations, on ne doit pas malmener les mollusques ni leur faire subir de choc thermique. La quantité de mollusques éliminés et le mode d'élimination sont consignés.
- ii) Un bassin ne doit pas contenir plus d'un lot de récolte de bivalves.

f) Assainissement des contenants

- i) Entre les cycles de dépuración, on doit broser les contenants et les bassins de dépuración, les désinfecter à l'aide d'un désinfectant approuvé et les rincer pour veiller à ce qu'il ne reste pas de résidus.
- ii) Après toute période de 18-24 heures du cycle de dépuración, on doit laver à fond au jet d'eau les bassins contenant des bivalves, en veillant à ne pas contaminer les mollusques.

10.2.6 Registres

Les registres de PGQ doivent être tenus à jour et accessibles en tout temps aux fins de vérification de la conformité au PGQ (exemples à l'annexe 10A).

Tous les formulaires de consignation de données doivent être inclus dans le protocole de dépuración aux fins d'approbation avant leur utilisation (spécimens de certains formulaires à l'annexe 10B).

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

10.2.7 Vérification du procédé

L'usine doit prouver à l'aide de 20 lots au moins que le procédé permet la dépuración des mollusques de façon constante. Dans cette évaluation, les résultats à l'heure zéro de chaque lot doivent montrer une moyenne géométrique ≥ 230 coliformes fécaux/100 grammes, aucun échantillon n'en contenant moins de 100. Le nombre et les points de prélèvement des échantillons à l'heure zéro, à 24 et à 48 heures seront approuvés par l'ACIA. Ces échantillons peuvent être prélevés dans un certain nombre de bassins si les bassins possèdent les mêmes caractéristiques (débit et dimensions). On peut avoir recours aux services d'un statisticien indépendant. Le prélèvement de ces échantillons vise à établir que tous les emplacements dans le bassin contribuent efficacement à la dépuración.

La limite maximale à l'heure zéro pour une dépuración d'au moins 48 heures sera de 2 300 coliformes fécaux/100 g. Si le système peut assurer de façon constante la dépuración de mollusques renfermant un nombre plus élevé de coliformes fécaux à l'heure zéro, un plan modifié approuvé d'au moins 72 heures peut être utilisé. L'ACIA fixera la durée du cycle de dépuración et le nombre maximal de coliformes fécaux pour chaque système, d'après la performance de l'usine. Une fois terminée la vérification du procédé, tout plan d'échantillonnage visant à ajuster ces paramètres doit être approuvé par l'ACIA.

L'efficacité du système de dépuración opérant selon les paramètres définis est jugée satisfaisante lorsque la numération de coliformes fécaux dans les échantillons de bivalves dépurés satisfait aux critères figurant au tableau 10.1. Les résultats doivent montrer que tous les points de prélèvement des échantillons dans le bassin permettent une dépuración aussi efficace des mollusques.

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

**Tableau 10.1 Normes de produit final pour l'évaluation de la
performance globale de l'usine de dépuración (coliformes
fécaux/100 grammes)**

ESPÈCE DE MOLLUSQUES	MOYENNE GÉOMÉTRIQUE	10 % SUPÉRIEURS*
Mye (<i>Mya arenaria</i>)	50	130
Palourdes (<i>Mercenaria mercenaria</i> , <i>Protothaca staminea</i> , <i>Venerupis phillipinarum</i>)	20	70
Moule bleue (<i>Mytilus edulis</i>)	20	70
Huîtres creuses (<i>Crassostrea virginica</i> , <i>Crassostrea gigas</i>)	20	70

*10 % supérieurs : Pas plus de 10 pour cent des échantillons utilisés dans l'évaluation ne peuvent dépasser la valeur établie pour les 10 % supérieurs de chaque espèce.

Pendant la période d'évaluation, l'ACIA peut autoriser la mise en marché du produit dès la réception de résultats bactériologiques acceptables pour la dernière heure comme il est indiqué au tableau 10.2. Les mollusques qui sont soumis à un traitement selon un plan modifié ne seront pas mis sur le marché pendant la période d'évaluation, et ils peuvent être reparqués dans un autre secteur coquillier fermé. Tous les mollusques doivent être clairement identifiés comme produits dépurés à toutes les étapes de la commercialisation. Il revient aux transformateurs de s'assurer que les acheteurs connaissent les conditions de commercialisation des produits dépurés (restrictions concernant l'étiquetage et le réemballage).

Il faut déterminer lors de l'étape de vérification les causes de toute défaillance à la dernière heure, et l'ACIA doit examiner toute modification proposée au procédé ou au protocole comme mesure corrective. Les mollusques doivent être traités selon les indications données en 10.2.9.

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

En cas de modifications apportées à une usine de dépuración ou à des paramètres définis (p. ex. modification du débit d'eau, des dimensions des bassins, et de la densité de chargement), une réévaluation complète du système peut être nécessaire. Dans le cas d'ajout de bassins et de systèmes identiques aux installations existantes dont le procédé est agréé, une réévaluation de l'agrément par l'ACIA n'est pas nécessaire.

Un rapport écrit comportant toutes les données et les paramètres de la vérification doit être préparé. Une copie est envoyée à l'ACIA et une copie est également conservée par l'usine.

10.2.8 Surveillance courante selon le PGQ (Post-vérification) - Exigences

Le transformateur doit satisfaire aux exigences suivantes:

- a) Des échantillons de mollusques doivent être prélevés dans chacun des lots à l'heure zéro et à la dernière heure de dépuración aux fins d'analyse bactériologique. Les lots doivent satisfaire aux exigences de l'heure zéro ($\leq 2\ 300$ coliformes fécaux/100 g, ou plus dans le cas d'un plan modifié conformément à 10.2.7) et aux limites établies pour la dernière heure indiquées au tableau 10.2.
- b) Le nombre minimal d'échantillons à analyser de chacun des lots à l'heure zéro et à 48 heures (ou à la fin de la dépuración) peut être établi d'après les antécédents de performance du procédé de dépuración, la taille des lots dépurés, les variations spatiales ou saisonnières de la ou des secteurs coquilliers, et les niveaux de contamination initiaux.

Une usine de dépuración dont la performance de dépuración est élevée et dont les secteurs de récolte obtiennent régulièrement des résultats bas à l'heure zéro, et qui traite des lots relativement petits, peut, avec l'approbation de l'ACIA, voir réduire à 1 le nombre d'échantillons à prélever à l'heure zéro et/ou à la dernière heure. Si l'établissement découvre que les niveaux initiaux de coliformes fécaux sont plus élevés, observe des écarts dans les résultats des produits finals ou reçoit des produits provenant d'une nouvelle zone, il faut prélever 5 échantillons à l'heure zéro.

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

Un usine qui présente régulièrement un niveau initial de coliformes fécaux supérieur ou égal a 1000, qui reçoit des produits de divers secteurs coquilliers ou de zones ou la contamination varie beaucoup avec le temps, devra analyser 5 échantillons a 48 h.

Si un plan de dépuración modifié (72 h) est utilisé, 5 échantillons de la dernière heure doivent être analysés.

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

**Tableau 10.2 Normes de produit final pour chaque lot de mollusques
dépurés (coliformes fécaux/100 g)**

N ^{bre} D'ÉCHANT.	ESPÈCE DE COQUILLAGE	MOY. GÉOM. À NE PAS DÉPASSER	UN ÉCHANT. PEUT DÉPASSER	AUCUN ÉCHANT. NE DOIT DÉPASSER
1	Mye	Aucune valeur	Aucune valeur	170
	Huître, palourde, moule	Aucune valeur	Aucune valeur	100
2	Mye	125	Aucune valeur	170
	Huître, palourde, moule	75	Aucune valeur	100
3	Mye	110	Aucune valeur	170
	Huître, palourde, moule	45	Aucune valeur	100
5	Mye	50	100	170
	Huître, palourde, moule	20	45	100
10	Mye	50	130	170
	Huître, palourde, moule	20	70	100

- c) Il faut prélever des échantillons de l'eau de dépuration pour en faire l'analyse bactériologique au moins une fois par jour.

Les usines de dépuration doivent tenir des registres de tous les résultats des analyses bactériologiques.

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

10.2.9 Écarts (dérogations) par rapport au procédé

Un lot de mollusques traités dont la numération de coliformes fécaux à la dernière heure est supérieure à 170/100 g chez les myes ou à 100/100 g chez tous les autres mollusques sera considéré comme un LOT NON CONFORME. Si deux lots de mollusques traités consécutifs affichent une numération de coliformes fécaux supérieure à 130/100 g chez les myes ou à 70/100 g chez tous les autres mollusques, on conclura à un PROCÉDÉ NON CONFORME. Dans les deux cas, on doit verser dans un dossier de dérogation toutes les données pertinentes. L'usine de dépuración doit informer le bureau d'inspection de l'ACIA, dès la constatation de l'écart, et doit entreprendre une enquête pour en déterminer la ou les causes.

Pour les lots qui ne satisfont pas aux exigences de l'heure zéro ($\leq 2\ 300$ coliformes fécaux/100 g ou nombre approuvé pendant la vérification du procédé) ou aux limites de la dernière heure (tableau 10.2), l'usine de dépuración peut choisir l'une des options suivantes :

- a) dépuración des mollusques selon un plan modifié agréé :
 - i) Les lots dont la numération à l'heure zéro est $> 2\ 300$ coliformes fécaux peuvent être dépurés selon un plan modifié agréé d'au moins 72 heures. Le lot doit être retenu jusqu'à ce que les résultats de l'analyse bactériologique soient connus. Le lot sera mis sur le marché si la numération de la dernière heure ne dépasse pas les limites prévues pour l'espèce (tableau 10.2). Dans le cas contraire, le lot peut être dépuré de nouveau selon un plan modifié agréé.
 - ii) Les lots dont la numération de la dernière heure dépasse les limites indiquées au tableau 10.2 peuvent être dépurés selon un plan modifié agréé pendant au moins 72 heures en plus du cycle original de dépuración. Le lot est retenu jusqu'à ce que les résultats de l'analyse bactériologique soient connus. Le lot sera mis sur le marché si la numération de la dernière heure ne dépasse pas les limites pour l'espèce (tableau 10.2). Dans le cas contraire, le lot ne sera pas dépuré de nouveau, à moins qu'il soit d'abord retourné à un secteur fermé pendant au moins 14 jours.

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

- b) traitement thermique (p. ex. mise en conserve) des bivalves si le nombre de coliformes fécaux est < 4 000/100 g;
- c) reparcage dans un secteur coquillier fermé répondant aux exigences du point 10.2.1. Les mollusques ne seront pas récoltés de nouveau aux fins de dépuración avant au moins 14 jours;
- d) utilisation des mollusques à d'autres fins que la consommation humaine.

Les usines doivent inscrire la performance globale de leurs installations selon l'évaluation effectuée à l'aide du tableau 10.1 dans leur autovérification du Plan de gestion de la qualité.

Remarque : Le produit final de la dépuración doit respecter les prescriptions de l'annexe II.

10.2.10 Autorisation de mise en marché des mollusques

Les mollusques qui respectent les limites établies pour la dernière heure (tableau 10.2) peuvent être mis sur le marché. Ils doivent demeurer sous le contrôle de l'usine jusqu'à leur mise en marché. Pendant la vérification du procédé, la mise en marché du produit peut être autorisée par l'ACIA, à condition que les résultats de l'analyse bactériologique des échantillons prélevés à la dernière heure soient acceptables, selon le tableau 10.2. Les produits qui ont subi un traitement selon un plan modifié ne seront pas mis en marché pendant la vérification du procédé et devraient être retournés à un secteur coquillier fermé.

10.3 Protocoles de reparcage de courte durée en contenant

Toutes les entreprises prévoyant effectuer un reparcage de courte durée en contenant (moins de quatorze jours) doivent se soumettre à une vérification du procédé par l'ACIA (voir les critères aux points 10.1 et 10.2).

10.3.1 Secteurs de récolte

Les secteurs coquilliers doivent satisfaire aux exigences du point 10.2.1.

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

10.3.2 Exigences relatives à l'entreposage et aux contenants

Voir 10.2.2 e) i; 10.2.2 e) ii 2-5.

10.3.3 Exigences concernant la séparation des mollusques

Une distance d'au moins dix mètres doit séparer les lots de mollusques reparqués des autres mollusques de la concession pour éviter l'intercontamination.

10.3.4 Laboratoires

Voir 10.2.4.

10.3.5 Mesures de contrôle opérationnelles

Se reporter à 10.2.5 a) à d) s'il y a lieu. Dans le cas de concessions aquacoles, les critères énoncés au chapitre 12 doivent également être respectés.

10.3.6 Registres

Les registres de PGQ doivent être tenus à jour et accessibles en tout temps aux fins de vérification de la conformité (exemples à l'annexe 10A).

10.3.7 Vérification du procédé pour le reparcage de courte durée en contenant

L'établissement doit prouver sur un minimum de 20 lots que le procédé de reparcage dépure les mollusques de façon constante. Dans cette évaluation, chaque lot utilisé doit présenter à l'heure zéro une moyenne géométrique ≥ 230 coliformes fécaux/100 g, aucun échantillon n'en contenant moins de 100. Le nombre et les points de prélèvement des échantillons à recueillir à l'heure zéro, au milieu du cycle et à la dernière heure doivent être approuvés par l'ACIA. L'établissement peut avoir recours à un statisticien indépendant. Cet échantillonnage a pour but de vérifier que tous les points du lot sont favorables à la dépuratation.

La limite maximale à l'heure zéro doit être de 2 300 coliformes fécaux/100 g de chair. Si un échantillon de l'heure zéro dépasse cette limite, le lot doit être reparqué pendant au moins 14 jours.

Pour chaque système, l'ACIA établira une durée minimale de reparcage d'au moins 6 jours et un niveau maximal de

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

coliformes.

10.3.8 Surveillance régulière du reparcage en contenant

Dans chaque lot, on procédera à la dernière heure de la écontamination à la numération des coliformes fécaux dans un échantillon.

- a) Les registres du transformateur/conchyliculteur et les résultats des analyses bactériologiques doivent être disponibles sur demande pour la vérification de la conformité au PGQ.
- b) Un examen annuel des données sera exigé avant tout renouvellement du permis délivré aux termes du Règlement sur la gestion de la pêche du poisson contaminé (RGPPC).
- c) Tout laboratoire chargé d'effectuer les analyses nécessaires doit être approuvé par un agent d'évaluation des laboratoires.

10.3.9 Écarts (dérogations) par rapport au procédé

Si le lot dépasse les limites fixées pour une espèce au tableau 10.2, on peut envisager les options ci-dessous :

- a) établissement d'un plan modifié pour une durée minimale de 14 jours;
- b) traitement thermique si le nombre de coliformes fécaux est < 4 000/100 g;
- c) reparcage dans un autre secteur approuvé;
- d) utilisation des mollusques à d'autres fins que la consommation humaine.

10.3.10 Autorisation de mise en marché des mollusques

Les mollusques qui respectent les limites établies pour la dernière heure (tableau 10.2) peuvent être mis sur le marché. Ils doivent demeurer sous le contrôle de l'usine jusqu'à leur mise en marché. Pendant la vérification du procédé, la mise en marché du produit peut être autorisée par l'ACIA, à condition que les résultats de l'analyse bactériologique des échantillons prélevés à la dernière heure soient acceptables, selon le tableau 10.2.

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

10.4 Protocoles pour le reparcage en milieu naturel et de longue durée en contenant

Toutes les entreprises engagées dans des activités de reparcage en milieu naturel ou en contenant pendant une longue période (au moins 14 jours) doivent respecter les critères suivants.

10.4.1 Secteurs coquilliers

La récolte peut être pratiquée dans tout secteur classifié qui n'est pas désigné comme interdit à la récolte.

10.4.2 Installations d'entreposage

Voir 10.2.2 c).

10.4.3 Exigences concernant la séparation des mollusques

Une distance d'au moins dix mètres doit séparer les différents lots de mollusques reparqués pour éviter l'intercontamination et maintenir l'identité des lots reparqués.

10.4.4 Laboratoire

Voir 10.2.4.

10.4.5 Mesures de contrôle opérationnelles

Se reporter à 10.2.5 a) et b), s'il y a lieu. Les mollusques ne doivent pas être malmenés ni subir de choc thermique.

Les lots de mollusques destinés à un reparcage en milieu naturel ou en contenant pendant une longue période doivent rester dans l'eau pendant au moins 14 jours.

Les mollusques destinés au reparcage doivent être placés dans ou sur une concession aquacole et dans un secteur clairement balisé de façon à bien identifier le site de reparcage.

10.4.6 Registres

Comme en 10.2.6 (voir l'annexe 10A). Tout établissement agréé au fédéral qui transforme ce produit doit vérifier à titre de point de contrôle critique (CCP) du produit à

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

l'entrée que les procédures appropriées ont été suivies.

10.4.7 Surveillance régulière du reparcage en milieu naturel et de longue durée en contenant

Les lots de mollusques reparqués pendant 14 à 21 jours doivent être soumis à la numération des coliformes fécaux (un échantillon au minimum). Les lots de mollusques reparqués pendant plus de 21 jours peuvent être, à la discrétion de l'ACIA, exemptés de cette exigence.

Les registres du transformateur/conchyliculteur et les résultats des analyses bactériologiques doivent être disponibles sur demande pour la vérification de la conformité du PGQ ou à des fins d'audit du MPO.

- a) Un examen annuel des données sera exigé avant tout renouvellement du permis.
- b) Toutes les analyses doivent être faites par un laboratoire agréé par le PCCSM. (voir Appendice 1)

10.4.8 Écarts (dérogations) par rapport au procédé

Un lot est acceptable si aucun échantillon ne présente une numération des coliformes fécaux > 230/100 g (après la période minimale de reparcage de 14 jours). Tout écart doit être immédiatement signalé à l'ACIA aux fins de décision sur le produit.

Si le lot dépasse cette limite, on peut envisager les options ci-dessous :

- a) poursuite du reparcage pendant une période plus longue;
- b) traitement thermique si le nombre de coliformes fécaux est < 4 000/100 g;
- c) reparcage dans un autre secteur;
- d) utilisation des mollusques à d'autres fins que la consommation humaine.

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

10.4.9 Autorisation de mise en marché des mollusques

Les mollusques qui respectent les limites établies pour la dernière heure (se reporter à 10.4.8) peuvent être mis sur le marché. Ils demeurent sous le contrôle de l'usine jusqu'à leur mise en marché.

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

ANNEXE 10A

REGISTRES

On doit tenir, s'il y a lieu, les registres suivants, qui doivent être mis à la disposition de l'ACIA à des fins de vérification de la conformité.

10A.1 Par lot :

- date de cueillette
- secteur coquillier
- noms des cueilleurs
- quantité de mollusques récoltés
- date et heure de réception aux installations d'entreposage*
- date et heure de départ des installations d'entreposage*
- température d'entreposage avant dépuración
- nombre de mollusques éliminés, heure et lieu d'élimination
- date et heure d'arrivée à l'usine de dépuración
- numéro du lot
- date et heure du début de la dépuración
- date et heure de sortie du système de dépuración
- résultats des analyses bactériologiques de l'heure zéro
- résultats des analyses bactériologiques de la dernière heure
- destination du lot

* Si les installations d'entreposage sont à une certaine distance de l'usine de dépuración

10A.2 Registres quotidiens de l'usine de dépuración :

- a) Eau de dépuración
 - teneur en oxygène
 - salinité

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

- température
- turbidité
- nombre de coliformes

- b) Matériel de l'usine -
- numéro de bassin
 - débit d'eau des bassins (mesuré deux fois par jour et après rajustement des bassins, au besoin)
 - horaire (en heures de dépuration) du rinçage des bassins et des mollusques au jet d'eau
 - horaire du nettoyage et de la désinfection
 - température de l'entreposage à sec
 - lumières ultraviolettes (heures d'utilisation, % d'efficacité, dates de remplacement)
 - diagramme de circulation de l'eau

10A.3 Autres

- Lieux de récolte - salinité et température des eaux qui recouvrent les secteurs coquilliers

REMARQUE : Tous les registres doivent porter les initiales de l'exploitant responsable et avoir fait l'objet d'une vérification de

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

gestion.

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

ANNEXE 10B

SPÉCIMENS D'ÉTIQUETTES ET DE FICHES-REGISTRES

A. Identification du lot sur les lieux de cueillette

ZONE COQUILLIÈRE ET SOUS-SECTEUR ET SECTEUR N°	_____
DATE DE LA CUEILLETTE	_____
NOMS DES CUEILLEURS	_____
PERMIS N°	_____
QUANTITÉ DE MOLUSQUES	_____
LOT N°	_____
NOM ET ADRESSE DE L'ENTREPRISE DE DÉPURATION ET N° D'ENREGISTREMENT	_____

**B. Identification du lot aux installations d'entreposage
provisoires**

LOT N° _____	TEMPÉRATURE D'ENTREPOSAGE _____
DATE DE RÉCEPTION	_____
SECTEUR COQUILLIER ET NUMÉRO	_____

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

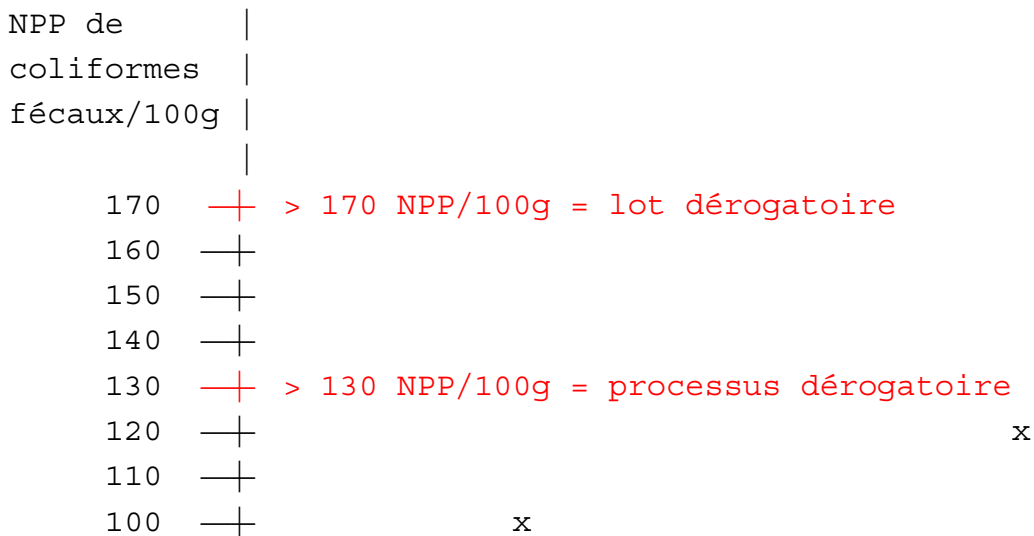
QUANTITÉ RECUE	_____
QUANTITÉ ÉLIMINÉE PAR TRI	_____
MÉTHODE D'ÉLIMINATION	_____
DATE D'ÉLIMINATION	_____
QUANTITÉ EXPÉDIÉE	_____
DATE D'EXPÉDITION	_____

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

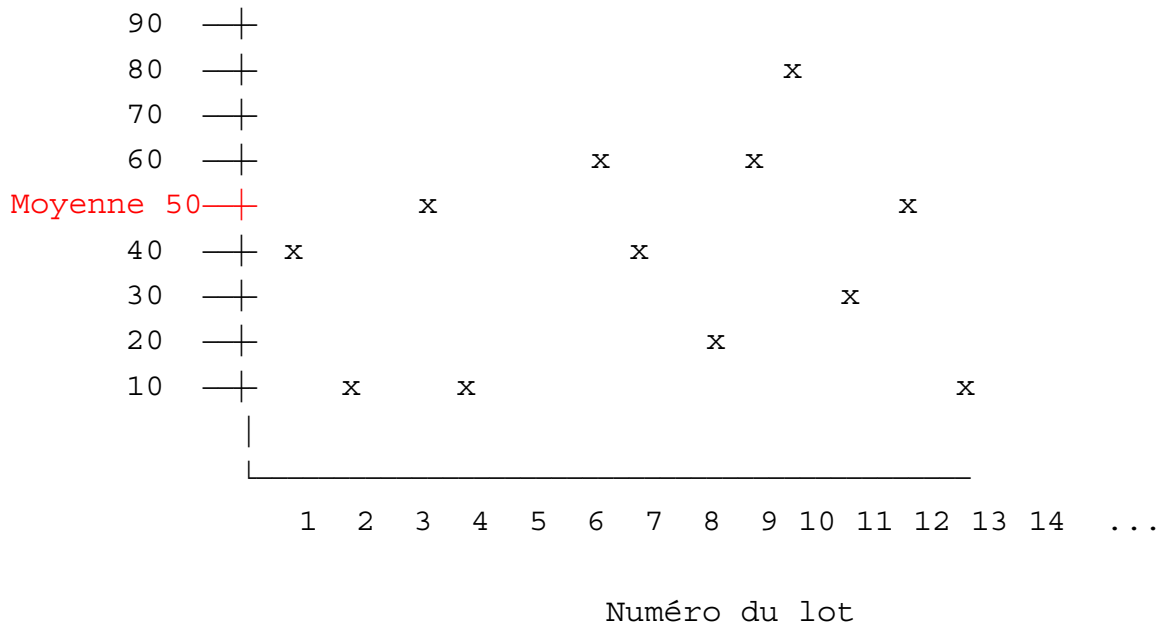
C. Cycle de dépuración

CYCLE DE DÉPURACION _____	LOT N° _____
DATE (HEURE) D'ARRIVÉE _____	QUANTITÉ _____
NUMÉRO DU CONTENANT (CUVE) _____	
EMPLACEMENT DU CONTENANT _____	
DU RINÇAGE PAR JETS D'EAU _____	
DATE (HEURE) DE DÉPART _____	QUANTITÉ _____
ÉLIMINATION DES MOLLUSQUES REJETÉS _____	

D. Graphique des résultats par lot (exemple, mye)



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



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

ANNEXE 10C

**EXEMPLE DE PERMIS DÉLIVRÉ AUX TERMES DU RÉGLEMENTE SUR LA GESTATION DE LA PÊCHE
DU POISSON CONTAMINÉ (RGPPC)**

Permis n° _____

Par la présente et conformément à l'article 4 du Règlement sur la gestion du poisson contaminé, le ministère des Pêches et des Océans autorise l'usine (*nom de l'entreprise et nom du responsable*) et toute personne travaillant sous sa supervision, à cueillir à des fins de dépuración contrôlée des myes provenant des secteurs et sous-secteurs fermés ci-après désignés par le MPO _____.

1 - Toutes les opérations de cueillette de myes dans les secteurs à accès restreint doivent se dérouler conformément au protocole d'entente ci-annexé entre (*nom de l'entreprise*) et le MPO;

2 - Les cueilleurs de myes doivent avoir sur eux une copie du permis et produire ce permis sur demande des agents des pêches pour vérification;

3 - Le gestionnaire des pêches _____ (nom) _____ du _____ (secteur) _____, _____ (n° de téléphone) _____ doit être tenu au courant des détails relatifs à la cueillette des myes;

4 - La méthode de cueillette doit se conformer aux politiques en vigueur et à la réglementation pertinente;

5 - Le non-respect de toute clause de ce permis ou du protocole d'entente ci-joint peut entraîner la révocation du permis;

6 - À tout moment, le MPO se réserve le droit d'annuler ce permis en tout ou en partie; et

7 - La période de cueillette visée par le permis s'étend du _____ à _____. (Maximum d'une année)

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

Permis délivré à (endroit, date).

(nom)
Directeur général

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

ANNEXE 10D

PROTOCOLE D'ENTENTE

ENTRE

(Entreprise)

ET

PÊCHES ET OCÉANS CANADA

POUR LA
CUEILLETTE ET LA DÉPURATION DES MYES
DES SECTEURS À ACCÈS LIMITÉ

Le présent protocole est en vigueur du (date) au (date)
inclusivement. Les conditions de l'entente sont stipulées à la
Section 1 sur la cueillette, le transport et l'entreposage et à la
Section 2 sur la dépuración.

Pêches et Océans Canada se réserve le droit de modifier le présent
protocole pendant la période visée.

Signatures

Représentant de l'entreprise

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

Pêches et Océans Canada

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

SECTION 1. CUEILLETTE, TRANSPORT ET ENTREPOSAGE

1.1 Désignation des secteurs coquilliers fermés

Pêches et Océans Canada, de concert avec le ministère de l'Environnement, désignera les secteurs ou les sous-secteurs où l'on peut cueillir des mollusques bivalves à des fins de dépuración contrôlée. Les eaux qui recouvrent ces secteurs doivent contenir un nombre médian de coliformes fécaux de moins de 88 NPP/100 mL; moins de 10 % des échantillons peuvent contenir plus de 260 NPP/100 mL.

1.2 Permis de cueillette

On exigera un permis délivré en vertu du Règlement sur la gestion de la pêche du poisson contaminé Règlement sur la gestion du poisson contaminé pour la cueillette de mollusques bivalves dans les secteurs coquilliers fermés à des fins de dépuración contrôlée. Le titulaire du permis doit se conformer à toutes les exigences du protocole d'entente et du permis.

1.3 Méthode de cueillette (concerne également les cueilleuses mécaniques, si celles-ci sont autorisées)

Le détenteur d'un permis doit respecter tous les règlements pertinents qui concernent les cueilleuses mécaniques. Celles-ci doivent s'accompagner d'un permis délivré en vertu de la réglementation applicable aux pêches, permis que l'on doit pouvoir produire pendant la cueillette.

1.4 Avis de l'intention de procéder à une cueillette

Le titulaire du permis doit communiquer au bureau de la Conservation et de la Protection de la région concernée,

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

au moins une semaine à l'avance, son plan hebdomadaire de cueillette. Ce plan doit indiquer quels secteurs coquilliers ou sous-secteurs sont visés, le moment de la cueillette et les noms des cueilleurs.

Le MPO se réserve toujours le droit de limiter le nombre des secteurs et des cueilleurs.

1.5 Désignation et responsabilités des cueilleurs

Le titulaire du permis doit fournir au MPO une liste des représentants des cueilleurs ("maîtres-cueilleurs") et des cueilleurs relevant de chaque représentant. Pour tout changement dans le personnel de cueillette, un document de mise à jour de cette liste doit être fourni. Tous les représentants des cueilleurs doivent être présents pendant toutes les activités de cueillette; ils sont responsables de la désignation des lieux de cueillette effectuée à l'aide de piquets ou de repères. Ceux-ci ne doivent jamais couvrir une superficie supérieure à ce que le regard des représentants peut embrasser. Pendant la cueillette, tous les cueilleurs doivent avoir sur eux une copie du permis délivré aux termes du Règlement sur la gestion de la pêche du poisson contaminé (RGPPC) à l'établissement de dépuración. Le représentant des cueilleurs doit également s'assurer que toutes les myes cueillies sont placées dans des contenants avant de quitter les lieux de pêche.

1.6 Identification des mollusques en écailles

C'est dans un véhicule scellé, conforme aux exigences de l'Annexe V du Règlement sur l'inspection du poisson, et dans des contenants étiquetés portant les données pertinentes sur le secteur coquillier, les cueilleurs et la quantité pêchée que l'on doit transporter les produits de la pêche jusqu'aux installations d'entreposage ou de dépuración prévues. Le titulaire du permis doit veiller à ce que des registres d'identification des lots soient tenus.

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

1.7 Installations d'entreposage (Installations d'entreposage provisoires lorsque l'usine de dépuración est située à une certaine distance du secteur coquillier)

Les installations d'entreposage doivent être approuvées par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) avant le début de la cueillette. Les installations doivent offrir les garanties sécuritaires de nature à prévenir le libre accès aux mollusques en écaillés; elles doivent être assez grandes pour permettre de maintenir l'identification des lots.

Afin de prévenir le choc thermique ou la prolifération des bactéries, les mollusques en écaillés ne doivent pas être soumis à des fluctuations de température pendant l'entreposage. Ils seront maintenus à une température équivalant à celle de l'eau de dépuración ou à une température ne dépassant pas 3 °C de moins que l'eau de dépuración.

On ne doit pas entreposer les mollusques en écaillés plus de trois jours, ce qui comprend les jours de cueillette et de transport à l'usine de dépuración.

1.8 Transport des mollusques

On doit transporter les contenants de mollusques en écaillés directement aux installations d'entreposage ou de dépuración prévues par la voie la plus directe, tout de suite après la cueillette.

SECTEUR 2 - TRANSFORMATION

2.1 Contrôle de la température

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

On doit entreposer les mollusques en écailles avant transformation à une température équivalant à celle de l'eau de traitement ou à une température ne dépassant pas 3 °C de moins que la température de l'eau de traitement.

2.2 Tri éliminatoire et lavage (dégorgement)

On doit laver les mollusques en écailles avec de l'eau approuvée (renfermant moins de 2 coliformes/100 mL) de façon à les débarrasser des corps étrangers et les trier pour enlever tous les mollusques brisés, les mollusques qui baillent ou les mollusques morts, avant la dépuración.

2.3 Durée de la dépuración

La durée de la dépuración sera établie d'après les données d'évaluation du processus de dépuración.

2.4 Nettoyage de l'équipement

On doit bien entretenir, laver et désinfecter tout l'équipement utilisé pour transporter, entreposer ou traiter les mollusques, après chaque utilisation. On doit se conformer aux exigences du Règlement sur l'inspection du poisson.

2.5 Registres

On doit porter aux registres les données sur les aspects suivants :

- 1) activités quotidiennes de cueillette, y compris la date de cueillette, le secteur coquillier et le volume cueilli;

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

- 2) mise en place du lot (volume cueilli dans un secteur pour une marée donnée) dans des cuves ou des cages, numéro d'identification des cuves ou des cages, date et heure du chargement et du déchargement;
- 3) analyses bactériologiques des échantillons d'eau avant et après le traitement bactéricide;
- 4) analyses bactériologiques de chaque lot (paniers ou cuves échantillonnés) et résultats d'analyse des échantillons prélevés à l'heure zéro et à la dernière heure - On doit disposer ces résultats en graphiques et en tableaux (les coliformes fécaux en regard du numéro de lot); et
- 5) données quotidiennes relatives à la température de l'eau, la salinité, les précipitations, la teneur en oxygène, la turbidité, le pH, le débit de l'eau et les lumières ultraviolettes, conformément à l'Annexe 10A.

On doit tenir les registres à jour et les mettre à la disposition du personnel de l'ACIA, aux fins de vérification.

2.6 Échantillonnage et analyse de laboratoire (processus de dépuratation)

On exige de l'entreprise qu'elle analyse les échantillons prélevés à l'heure zéro et à la dernière heure, dans chaque lot de mollusques en écailles, pour déterminer les nombres de coliformes fécaux par des méthodes approuvées.

Le laboratoire sera l'objet de vérifications périodiques par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (la politique sur les vérifications périodiques et le programme d'échantillonnage fractionné est en révision). Il doit participer au programme d'échantillonnage fractionné appliqué par le MPO et devrait participer au programme d'échantillonnage de contrôle.

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

2.7 **Dépuration - Critères bactériologiques du rendement du système de dépuration**

On considèrera que le processus de dépuration est satisfaisant si les résultats de l'évaluation des coliformes fécaux dans les échantillons de myes dépurées sont de 50/100 grammes (g) de moyenne géométrique (NPP) ou moins et s'ils révèlent qu'un maximum de 10 p. 100 des échantillons dépasse le NPP de coliformes fécaux de 130 NPP/100 g.

On considèrera qu'un lot est acceptable s'il a un NPP de coliformes fécaux de 170/100 g ou moins.

Après évaluation du rendement de l'usine de dépuration, le MPO établira une limite maximale de coliformes fécaux à l'heure zéro et une durée minimale pour le cycle de dépuration. Pour tout échantillon prélevé à l'heure zéro dont les nombres de coliformes fécaux sont supérieurs au nombre maximal établi, on devra procéder comme suit :

- 1) on soumettra le lot à un traitement de purification dans le cadre d'un plan modifié approuvé (d'au moins 72 heures pour les unités de dépuration à terre) et l'Industriertendra ce lot jusqu'à obtention de tous les résultats des analyses bactériologiques; ou
- 2) L'Industrie retiendra et échantillonnera le lot. Si les résultats des analyses de l'Industrie sur les échantillons de la dernière heure montrent qu'il y a moins de 170 coliformes fécaux/100 g, le lot sera libéré; si, au contraire, les résultats révèlent qu'il y a plus de 170 coliformes fécaux/100 g, le lot restera détenu et l'usine de dépuration n'aura pas d'autre choix que de procéder à une nouvelle dépuration dans le cadre d'un plan modifié ou de soumettre les myes à un traitement thermique (p. ex. pour la mise en conserve); ou
- 3) on utilisera le lot à d'autres fins que la consommation humaine; ou

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

- 4) on reparquera les mollusques dans un secteur coquillier fermé.

2.8 Dossier de dérogation

Lorsqu'un lot de mollusques dépurés renferme un nombre de coliformes fécaux (échantillons prélevés à la dernière heure) supérieur à 170/100 g ou lorsque deux lots de suite renferment un nombre de coliformes fécaux supérieur à 130/100 g, on doit verser dans un dossier de dérogation tous les renseignements relatifs aux lots, y compris les données sur les lieux de pêche, la durée de l'entreposage, la qualité de l'eau et les données bactériologiques. L'usine de dépuración doit informer le bureau d'inspection de l'ACIA qu'il y a dérogation dès qu'elle s'en rend compte et amorcer une enquête pour en déterminer la cause. L'ACIA adoptera les mesures qui s'imposent à l'égard du lot de mollusques.