

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

**CHAPITRE 1
ADMINISTRATION**

1.1 Responsabilités et procédures administratives

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), Pêches et Océans Canada (MPO) et Environnement Canada (EC) sont engagés directement dans le contrôle sanitaire de l'industrie des mollusques. Les responsabilités respectives ont été établies lors de la création des deux ministères en 1979, et de l'ACIA en 1997; ces responsabilités, qui figurent dans un protocole d'entente (appendice V), sont les suivantes :

a) Agence canadienne d'inspection des aliments

L'ACIA assume un rôle directeur dans l'administration du PCCSM et est responsable du contrôle de la manutention, de l'entreposage, du transport, de la transformation et de l'étiquetage des mollusques y compris les importations (*Loi sur l'inspection du poisson* et règlements d'application); du programme de contrôle des biotoxines marines (*Loi sur les pêches* et règlements d'application); et fait la liaison avec les gouvernements étrangers sur les questions relatives à la salubrité des mollusques.

b) Environnement Canada

Il incombe à Environnement Canada de surveiller la qualité de l'eau des secteurs coquilliers, de repérer et d'évaluer les sources de pollution et de classifier les secteurs coquilliers sur la base des analyses de l'eau de ces secteurs, en vertu de la *Loi sur les pêches* et de la réglementation y afférente et conformément au mémorandum d'accord canado-américain (voir Appendice IV).

c) Pêches et Océans Canada (MPO)

Le MPO est responsable de l'application des règlements relatifs à la fermeture des secteurs coquilliers; il lui incombe d'ordonner l'ouverture et la fermeture des secteurs coquilliers en vertu de la *Loi sur les pêches* et de ses règlements d'application.

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

La coordination du programme est assurée par des réunions du comité exécutif directeur et du comité interministériel national des mollusques périodiques à l'administration centrale et des comités interministériels régionaux des mollusques dans les régions de l'Atlantique, du Québec et du Pacifique. Ces comités régionaux, présidés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments, sont composés de représentants de l'ACIA, du MPO, d'Environnement Canada et des ministères provinciaux concernés. Leur mandat consiste à :

- a) examiner les études effectuées sur les secteurs coquilliers et classifier tous les secteurs coquilliers;
- b) examiner les politiques, les procédures, les critères et les règlements visant l'instauration et l'application régionale du Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques et au besoin, formuler des recommandations au comité interministériel national des mollusques;
- c) recommander par écrit au Directeurs généraux régionaux du MPO des modifications visant la classification des secteurs coquilliers;
- d) présenter des recommandations à l'attention du responsable régional, Unité de surveillance de la qualité des eaux marines, Environnement Canada, au sujet des priorités et des études nécessaires sur des secteurs coquilliers dans la région.
- e) étudier et analyser tous les changements relatifs à l'emplacement et aux besoins en matière d'examen des biotoxines et/ou fermetures;
- f) élaborer des procédures afin de traiter les questions régionales spécifiques;
- g) étudier les présentations des parties intéressées en vue d'un renvoi et/ou d'une présentation éventuelle au comité interministériel national des mollusques;
- h) fournir des commentaires et avis au comité interministériel national des mollusques sur les modifications au programme nécessaire pour rencontrer les besoins et priorités spécifiques à la région;

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

- i) formuler des recommandations aux gestionnaires supérieurs de l'ACIA, du MPO, et de l'EC sur les besoins et priorités en ce qui trait à l'examen des secteurs coquilliers dans la région;
- j) reconnaître les groupes de travaux provinciaux chargés de définir les besoins en matière d'examen des bactéries et des biotoxines à l'échelle provinciale et déterminer les questions stratégiques liées à la prestation du PCCSM, en accord avec l'industrie et d'autres intervenants;
- k) établir des groupes de travail, au besoin; et
- l) rédiger un rapport régional interministériel sur le PCCSM.

Dispositions administratives et exigences réglementaires

- a) Les exigences du Programme de contrôle de la salubrité des mollusques s'appliquent à tous les secteurs coquilliers actuels et futurs.
- b) Les exigences du Programme de contrôle de la salubrité des mollusques s'appliquent à tous les pêcheurs de mollusques.
- c) Les exigences du Programme de contrôle de la salubrité des mollusques s'appliquent à toutes les personnes qui manipulent les mollusques avant leur livraison à l'expéditeur titulaire d'un certificat d'agrément.
- d) On doit fournir les registres suivants sur les activités de contrôle de la salubrité des mollusques :
 - i) les registres d'assurance de qualité des laboratoires et d'autres données connexes;
 - ii) les rapports relatifs à tous les secteurs coquilliers (chapitre 2);
 - iii) un relevé des activités de reparcage permises et des activités de supervision assurées (chapitre 10); et
 - iv) des rapports sur les services de surveillance (patrouille), y compris le nombre des arrestations, des poursuites et les résultats des poursuites (chapitre 3).

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

- e) Les registres et rapports doivent être présentés sur demande aux fins des audits autorisés, notamment ceux auxquelles peuvent procéder les représentants des États-Unis en vertu de l'accord canado-américain de 1948 sur les mollusques.

Un protocole d'entente a été établi entre l'Agence canadienne d'inspection des aliments, Pêches et Océans Canada et Environnement Canada concernant leurs responsabilités respectives aux fins du Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques.

REMARQUE :

La mise en oeuvre efficace du Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques à l'échelle régionale nécessite une bonne communication entre les divers organismes provinciaux et fédéraux ayant autorité sur l'industrie des mollusques. Un comité provincial sur les mollusques a donc été formé dans chaque province de la région de l'Atlantique. Ce comité provincial a pour mandat :

- a) de promouvoir l'échange d'information et la communication entre les organismes et les groupes concernés par la cueillette des mollusques;
- b) d'élaborer des programmes de formation et de sensibilisation sur les problèmes propres aux secteurs coquilliers et de recommander leur mise en oeuvre à l'organisme concerné;
- c) d'examiner les données existantes sur les mollusques et de recommander les projets de mise en valeur des ressources ainsi que les priorités en matière de contrôle de la salubrité et d'étude de la qualité de l'eau;
- d) de surveiller les progrès réalisés dans l'élaboration de plans et de programmes afin d'éliminer ou de prévenir la pollution des secteurs coquilliers et d'encourager l'adoption de mesures correctives à l'égard de secteurs à problèmes particuliers;
- e) de faire office de groupe consultatif auprès d'Environnement Canada et des provinces.

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

1.2 Législation

Les instruments législatifs pour l'application du Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques sont la *Loi sur les pêches*, le *Règlement sur la gestion du poisson contaminé*, la *Loi sur l'inspection du poisson* et le *Règlement sur l'inspection du poisson*. Cette législation établit entre l'ACIA, le MPO et Environnement Canada confèrent aux ministères et à l'ACIA les pouvoirs suivants :

- a) Classifier tous les secteurs coquilliers actuels et futurs en fonction de leur aptitude à produire des mollusques, d'après leur qualité sanitaire et leur absence de danger pour la santé publique. Le ministère responsable est habilité à déclarer fermé tout secteur coquillier actuel et futur, lorsque les classifications se fondent sur des informations périmées et ne correspondent plus aux conditions sanitaires courantes.
- b) Contrôler la récolte des mollusques dans les secteurs classifiés comme contaminés ou fermés pour une autre raison que la contamination. Le ministère responsable est habilité à :
 - i) délivrer des permis de récolte;
 - ii) surveiller les secteurs coquilliers (patrouilles);
 - iii) appréhender toute personne ayant récolter illégalement des coquillages; et
 - iv) poursuivre toute personne appréhendée au moment où elle cueillait des mollusques dans un secteur fermé.
- c) Réglementer et superviser les activités reliées au reparcage, à la transplantation, à la dépuración et à la remise à l'eau des mollusques. Les ministères responsables sont habilités à obtenir les copies des données de surveillance et à exiger que l'industrie recueille des données et tienne des registres des opérations de récolte et de transformation.
- d) Dans les cas d'urgence pour la santé publique, restreindre la pêche des mollusques dans les secteurs contaminés ou qui pourraient l'être. Les mesures

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

administratives requises dans les cas d'urgence sont prises rapidement et ne nécessitent pas plus d'une journée, en général.

- e) Prévenir la vente, l'envoi ou la possession de mollusques que l'on ne peut identifier comme ayant été produits conformément aux prescriptions réglementaires ou qui sont impropres à la consommation humaine pour quelque autre raison, et détenir ou saisir ces mollusques.
- f) Agréer, certifier, inspecter et auditer chaque installation s'occupant de mollusques afin d'établir le degré de conformité au *Règlement sur l'inspection du poisson*, y compris la vérification et l'efficacité du PGQ et les dispositions pertinentes du présent manuel. L'inspection s'accompagne du droit d'examiner les registres et d'obtenir copie de ces registres pour vérifier si la conformité aux exigences applicables est maintenue.
- g) Réglementer les conditions d'expédition et les exigences d'étiquetage des mollusques en écaille pour assurer la protection contre la contamination et l'exactitude des indications de la provenance. Ces mesures de contrôle s'appliquent à toute personne manipulant des mollusques à partir du lieu de récolte jusqu'au point de vente au détail, en passant par l'expéditeur titulaire d'un certificat d'agrément.
- h) Réglementer l'exportation, l'importation, la transformation, l'emballage, l'expédition, l'entreposage et le réemballage des mollusques pour protéger le produit contre la contamination et empêcher toute dégradation de la qualité, pour maintenir l'identité de la source et l'intégrité du lot et pour assurer un étiquetage et un emballage conformes aux exigences.
- i) Réglementer la dépuración sous contrôle des mollusques afin de prévenir les dérogations illégales, d'assurer l'assainissement, de protéger contre la recontamination, de vérifier la qualité du produit et l'efficacité des opérations de dépuración, de faire tenir des registres sur la production et la qualité des produits et de veiller à ce que l'emballage et l'étiquetage soient conformes aux exigences.

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

- j) Ordonner la suspension, la révocation ou l'annulation, ou refuser l'émission ou le renouvellement d'un certificat d'agrément conformément aux politiques énoncées dans le *Manuel d'inspection des installations*.
- k) Recueillir des échantillons et diriger les essais bactériologiques, chimiques et physiques nécessaires à la détermination de la qualité du produit et surveiller l'efficacité et le rendement des opérations de transformation.
- l) Interdire l'exportation ou la possession de mollusques provenant de sources non identifiées, de négociants non titulaires d'un certificat d'agrément ou de secteurs coquilliers non approuvés, de sources dont les conditions de récolte, de transport, de transformation ou d'emballage des mollusques ne sont pas conformes aux prescriptions du *Règlement sur l'inspection du poisson* ou de sources qui, pour d'autres raisons, font que les mollusques sont impropres à la consommation humaine (produit gâté, pourri ou malsain). Les mollusques qui présentent les défauts ci-dessus doivent être détenus ou saisis.

1.3 Procédures relatives à l'agrément et à la certification

Enregistrement

- a) Les exigences du Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques s'appliquent à tous les producteurs commerciaux de coquillages; à toutes les personnes qui manipulent des mollusques avant leur livraison au transformateur; à toutes les personnes qui s'occupent de dépuración sous contrôle, d'entreposage humide, d'écaillage, d'emballage et de réemballage, ou d'activités reliées à toute autre forme de transformation à des fins d'exportation.
- b) Un établissement sera agréé conformément aux procédures énoncées au chapitre 2, sujet 1 du *Manuel d'inspection des installations* publié et tenu à jour par l'Agence canadienne d'inspection des aliments.
- c) Des vérifications de la conformité des installations agréées seront menées conformément aux procédures du

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

chapitre 3, sujet 3, du *Manuel d'inspection des installations*.

- d) Les mesures visant à faire respecter les exigences sont adoptées conformément aux politiques et procédures exposées au *Processus d'application des mesures de conformité*.

Lorsqu'un certificat d'agrément est retiré sur justification, l'Agence canadienne d'inspection des aliments en avise la Food and Drug Administration des États-Unis (FDA).

- e) L'établissement de production de coquillages auquel on a retiré son certificat d'agrément pour non-respect des exigences ne peut pas exporter de mollusques. Un nouveau certificat d'agrément pourra être émis lorsque l'ACIA aura vérifié que toutes les non-conformités ont été corrigées et que l'établissement respecte toutes les exigences pertinentes du *Règlement sur l'inspection du poisson*. La politique est exposée au chapitre 2 du *Manuel d'inspection des installations*. Au moment de la réémission du certificat d'agrément, l'Agence canadienne d'inspection des aliments à Ottawa en informe immédiatement la FDA.
- f) On tiendra des registres sur le degré de respect par l'entreprise des exigences relatives à l'agrément. Ces registres se trouveront dans le fichier central du bureau de district pendant au moins trois ans et seront à la disposition de la FDA pour consultation sur demande lors des audits officiels du programme. Ces registres contiendront les documents suivants :
- i) les rapports d'inspection, de vérification des systèmes et de vérification de la conformité des transformateurs agréés;
 - ii) les lettres d'avis et les notes concernant les vérifications de la conformité et les révocations d'agrément;
 - iii) les registres des résultats d'échantillonnage des coquillages et les notes sur les mesures de suivi adoptées (voir à l'appendice III la Politique à appliquer à l'égard des mollusques qui dépassent les niveaux bactériologiques établis);

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

- iv) les rapports de plaintes et d'enquêtes et les mesures de suivi adoptées; et
- v) les comptes rendus de poursuites.

La certification pour l'Interstate Certified Shellfish Shippers List (ICSSL)

- a) Tout établissement agréé qui veut être certifié pour l'Interstate Certified Shellfish Shippers List (ICSSL) doit le demander par écrit à l'ACIA en utilisant le formulaire Demande d'agrément pour les établissements de transformation du poisson.
- b) L'établissement de transformation doit être inscrit sur l'ICSSL comme réexpéditeur, réemballeur, expéditeur de coquillages en écaille ou dépurateur, selon les définitions du manuel.

Quand le même établissement effectue la dépuración et un autre type d'opération de transformation des coquillages (dépuración et écaillage), chaque opération doit être inscrite séparément sur l'ICSSL, au moyen d'un numéro d'enregistrement unique avec différents suffixes qui correspondent à chaque opération de transformation des coquillages (p. ex., Coquillages XYZ, Ville, Province, 1234 DP, 1235 SP). Un établissement qui effectue plus d'une opération de transformation des coquillages n'aura à payer que les frais d'enregistrement d'un seul établissement (voir le sujet 4 du chapitre 2 du *Manuel d'inspection des installations*).

- c) Les courtiers en mollusques et importateurs de poisson agréés engagés dans la réexpédition des mollusques en direction des États-Unis et à l'intérieur de ce pays doivent respecter les exigences de l'annexe XI du présent manuel avant d'être certifiés pour l'ICSSL.
- d) Pour un établissement de transformation des mollusques certifié, l'inscription sur la liste ICSSL doit être renouvelée tous les ans. Pour les transformateurs canadiens agréés, la date d'expiration est le 30 novembre de chaque année.
- e) Une vérification de la conformité des installations agréées qui nécessitent une inspection de certification aux fins de l'ICSSL, l'inspection doit

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

avoir lieu dans les 180 jours de la date d'expiration de l'ICSSL.

- f) La Division du poisson, des produits de la mer et de la production de l'ACIA est responsable de remplir en ligne le formulaire FDA 3038 (Interstate Dealer's Certificate) et de l'afficher sur le site web de l'Interstate Certified Shellfish Shippers List (ICSSL). Les certificats transmis à la FDA doivent fournir les renseignements suivants :
- i) la raison commerciale courante et les autres noms qui doivent apparaître sur la liste ICSSL (ci-après appelée la "Liste");
 - ii) l'adresse commerciale et le numéro de téléphone des installations où se déroulent les inspections;
 - iii) un seul numéro d'agrément par entreprise; le numéro est composé de un à cinq chiffres arabes précédés d'une abréviation de deux lettres pour la province ou l'État et suivis d'une abréviation à deux lettres pour le type d'exploitation correspondant aux qualifications du négociant : écailleur-emballeur (SP), réemballeur (RP), expéditeur de coquillages en écaille (SS), réexpéditeur (RS) ou dépurateur (DP);
 - iv) une date d'expiration, soit le 30 novembre;
 - v) date d'inspection / de vérification de la conformité;
 - vi) nom de l'inspecteur; et
 - vii) date de certification.