

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

CHAPITRE 4

RÉCOLTE ET MANUTENTION DES MOLLUSQUES EN ÉCAILLES

Une installation agréée doit examiner les éléments ci-dessous et, le cas échéant, les intégrer à l'élaboration et à la mise en oeuvre de son Programme de gestion de la qualité.

4.1 Bateaux et véhicules

Tous les bateaux utilisés pour la récolte ou le transport des mollusques, et tous les véhicules affectés au transport des mollusques en écaille en vrac, en sacs, en conteneurs ou dans un autre type d'emballage doivent être construits, exploités et entretenus conformément aux dispositions de l'annexe III du *Règlement sur l'inspection du poisson* (RIP) qui concernent les exigences applicables aux bateaux utilisés pour la pêche ou le transport du poisson et/ou conformément aux dispositions de l'annexe V sur les conditions applicables aux véhicules et à l'équipement servant au déchargement, à la manutention, à l'entreposage et au transport du poisson frais. Les exigences particulières qui s'appliquent aux mollusques en écaille destinés à la dépuración ou au reparcage sont présentées au chapitre 10.

4.2 Lavage des mollusques en écailles

4.2.1 Les mollusques en écailles doivent être raisonnablement débarrassés des détritús et des sédiments aussitôt que possible après la récolte, sur les lieux même de la récolte. Lorsque cela n'est pas possible à cause des méthodes de récolte ou des conditions climatiques, les mollusques en écailles doivent être lavés uniquement dans une installation agréée.

4.2.2 L'eau utilisée pour laver les mollusques en écaille doit provenir d'un secteur coquillier agréé ou d'autres sources sûres approuvées par L'ACIA.

4.3 Eaux usées sanitaires

Les mesures doivent être en place pour empêcher la contamination des mollusques par les eaux usées sanitaires pendant la récolte.

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

- 4.3.1 Les déchets de source humaine ou les eaux usées sanitaires ne doivent pas être rejetés du bateau de récolte lorsqu'il se trouve dans, ou adjacent à, un secteur coquillier.
- 4.3.2 Les bateaux menant des activités à une distance ne permettant pas un accès rapide à des installations sanitaires sur le littoral devraient être munis d'un récipient identifié pour les eaux usées sanitaires. Les récipients pourraient comprendre une toilette portative, une toilette fixe¹ ou tout autre récipient approprié. Le récipient identifié doit être fabriqué avec des matériaux imperméables et nettoyables. Il doit aussi être muni d'un couvercle hermétique.
- a) Les toilettes portatives ou de tout autre récipient identifié pour les eaux usées sanitaires doivent servir uniquement aux fins prévues et être fixées et situées de façon à prévenir la contamination du secteur coquillier ou des mollusques récoltés par des débordements ou des fuites.
- b) Le contenu des toilettes portatives ou de tout autre récipient identifié pour les eaux usées sanitaires ne doit être vidé que dans un réseau approuvé d'évacuation des eaux usées; on doit nettoyer les toilettes portatives ou tout autre récipient identifié pour eaux usées sanitaires avant de les remettre sur le bateau. (Les installations utilisées pour le nettoyage du matériel de transformation des aliments ne doivent jamais servir au nettoyage des toilettes portatives ou de tout autre récipient identifié pour les eaux usées sanitaires).
- 4.3.3 Toutes les personnes doivent nettoyer les mains après avoir utilisé ou nettoyé les récipients décrits ci-dessus.

4.4 Identification des mollusques en écailles

- 4.4.1 Les cueilleurs de mollusques doivent être titulaires du permis exigé par le MPO ou par la réglementation provinciale.

¹ Fait référence au *Règlement sur la prévention de la pollution par les navires et sur les produits chimiques dangereux* de Transports Canada. Ce règlement, pris en application de la *Loi sur la marine marchande du Canada*, est entré en vigueur le 3 mai 2007.

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

- 4.4.2 Les sacs, boîtes et autres contenants de récolte des mollusques en écailles doivent être propres et faits de matériaux approuvés.
- 4.4.3 Le cueilleur doit identifier les mollusques en écaille, lorsque cela constitue une exigence du permis ou de la réglementation provinciale, à l'aide d'une étiquette durable et imperméable apposée sur chaque contenant de mollusques en écaille. Lorsque les mollusques sont vendus en vrac, le cueilleur doit fournir un relevé de transaction avant expédition.
- 4.4.4 Les étiquettes du cueilleur et le relevé de transaction doivent porter les renseignements suivants :
- a) le nom du cueilleur;
 - b) les données de localisation les plus précises possible du lieu de récolte (p. ex. baie Longue, Smith's Bay ou un numéro de concession), et le numéro du secteur (et sous-secteur, s'il y a lieu);
 - c) la date de la récolte; et
 - d) le nom commun des mollusques et leur quantité.
- 4.4.5 Quand les cueilleurs ne sont pas tenus par le permis du MPO ou la réglementation provinciale d'étiqueter les mollusques, l'installation agréée doit identifier les mollusques en écaille dès réception de telle sorte que l'identité du lot soit maintenue tout au long de la transformation. La procédure de maintien de l'identité des lots de mollusques doit être décrite dans le Programme de gestion de la qualité de l'installation agréée.

4.5 Embauche des maîtres cueilleurs

Un maître cueilleur doit être titulaire d'un permis de récolte de mollusques valide, connaître les secteurs coquiller de la région et consentir à respecter les procédures décrites dans le Plan de gestion de la qualité (PGQ) de l'établissement agréé pour lequel il travaille.

L'établissement agréé est tenu d'étudier les antécédents de tous les maîtres cueilleurs avant de les affecter à des fonctions de surveillance dans le cadre du Programme de gestion de la qualité. Le maître cueilleur doit être en mesure de montrer qu'il est disposé à travailler avec l'établissement, aux termes du Règlement sur l'inspection du poisson, pour assurer que les dangers associés aux

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

coquillages sont maîtrisés grâce à des mesures de surveillance et de signalement précis, fiables et uniformes.

Les mesures de contrôle du PGQ concernant les maîtres cueilleurs doit aussi comprendre les détails relatifs aux tâches qui doivent leur être assignées, à la formation « au besoin », aux activités particulières de surveillance du ou des secteurs coquilliers, aux activités de vérification « mises en oeuvre par l'établissement », aux mesures de contrôle en cas de non-conformité ainsi qu'à la tenue des registres (précision, lisibilité et vérifiabilité).

4.6 Contrôle de la température pendant le transport des secteurs de récolte aux installations agréées

Les mollusques en écaille doivent être réfrigérés pendant le transport quand la température ambiante et la durée du transport risquent de favoriser une prolifération inacceptable de bactéries ou une détérioration du produit.