

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

CHAPITRE 6

ÉCAILLAGE ET EMBALLAGE DES MOLLUSQUES

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.

6.1 Exigences imposées aux installations

Les installations d'écaillage et d'emballage ou de réemballage des mollusques doivent être agréées conformément aux exigences pertinentes des articles 14 et 15 du *Règlement sur l'inspection du poisson* (RIP). Les conditions détaillées de l'agrément figurent dans le *Manuel d'inspection des installations* de l'ACIA, chapitre 5 - Exigences de conformité pour établissements.

6.2 Choc thermique

Le choc thermique est une méthode de préparation des mollusques en vue de l'écaillage. Il n'est pas destiné à faire bailler les mollusques, à les tuer, à les blanchir ou à les cuire, mais plutôt à favoriser le relâchement des muscles adducteurs et la contraction du corps de façon à faciliter l'écaillage. Pour cette opération, on recourt actuellement à diverses méthodes, car il existe bien des façons de procéder. Les exigences du présent manuel sont donc de nature générale et soulignent la nécessité d'avoir recours à des modes de traitement élaborés par ou avec des personnes compétentes. Les autres aspects du procédé nécessitant l'application de mesures de contrôle sont notamment le lavage des mollusques en écaille, le refroidissement des mollusques en écaille après le choc thermique, la réfrigération des mollusques écaillés ayant subi un choc thermique, et le nettoyage du matériel.

6.2.1 Lavage des mollusques en écaille

a) Immédiatement avant le choc thermique, tous les mollusques en écaille qui y seront soumis doivent être lavés avec une eau courante en provenance d'une source agréée dont la pression et l'approvisionnement sont suffisants. Les animaux morts et les mollusques brisés doivent être éliminés. Le lavage par immersion est interdit.

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

- b) On doit manipuler les mollusques en écaille de manière à prévenir leur contamination au cours du lavage.

6.2.2 Procédé du choc thermique

- a) Tous les établissements de transformation qui font usage du choc thermique doivent adopter un procédé déterminé. Ce procédé doit être élaboré par des personnes qualifiées ou expérimentées. L'installation doit intégrer le procédé à son programme de gestion de la qualité (PGQ).
- b) Les facteurs susceptibles d'avoir des effets sur le procédé doivent avoir fait l'objet d'études pertinentes et être pris en compte dans l'établissement du procédé. Voici une liste non exhaustive de ces facteurs : type et dimensions des mollusques; durée et température d'exposition; type de procédé (p. ex. immersion dans l'eau chaude, emploi du tunnel à vapeur ou conditionnement à l'autoclave); dimensions du bassin, du tunnel ou de l'autoclave; ratios eau-mollusques dans les bassins; dispositifs d'enregistrement de la température et de la pression.
- c) Les propriétés physiques et sensorielles des espèces ne doivent pas être modifiées par le procédé, et les mollusques doivent rester vivants jusqu'à l'écaillage.
- d) Le procédé ne doit pas entraîner d'augmentation de la détérioration microbienne des mollusques écaillés.
- e) Les données recueillies pour valider le procédé de choc thermique doivent être intégrées au PGQ de l'installation.
- f) Le procédé est affiché bien en vue dans l'établissement, et toutes les personnes responsables doivent en connaître les exigences.

6.2.3 Refroidissement des mollusques en écaille après le choc thermique

- a) Tous les mollusques en écaille échaudés doivent être refroidis avec de l'eau courante provenant d'une source agréée, tout de suite après le choc thermique.
- b) Tous les mollusques en écaille ayant été soumis au choc thermique doivent être manipulés de façon à prévenir la contamination au cours du refroidissement.

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

6.2.4 Réfrigération des mollusques écaillés

Tous les mollusques en écaille ayant subi un choc thermique doivent être écaillés et leurs chairs refroidies à 7 °C ou moins, dans les deux heures qui suivent le choc thermique, et entreposées à une température située entre -1 °C et 4 °C.

6.2.5 Changement de l'eau du bassin à choc thermique

Si l'on se sert d'un bassin d'eau pour le choc thermique, ce bassin doit être complètement vidé et rincé toutes les trois heures ou moins de façon à éliminer, dans la cuve d'immersion, toute trace de vase ou de détritrus provenant des opérations précédentes.

6.3 Étiquetage des mollusques écaillés

- a) Tous les emballages ou les contenants individuels de chairs de mollusques fraîches ou surgelées doivent porter en permanence les renseignements suivants :
 - i) le nom commun du mollusque;
 - ii) le contenu net exprimé en poids net ou bien, pour les chairs d'huîtres et de myes non surgelées, le contenu net exprimé en onces liquides ou en nombre d'unités;
 - iii) numéro d'agrément du transformateur ainsi que le nom et l'adresse de la personne par qui ou pour qui le poisson est traité ou qui le distribue;
 - iv) si les chairs de mollusques proviennent de mollusques dépurés, il doit en être fait mention sur l'étiquette;
 - v) L'espace principal d'inscription de chaque emballage de mollusques écaillés frais ou surgelés doit porter une date lisible avec la mention **meilleur avant**, sauf pour les emballages d'un volume de 64 onces liquides ou plus, qui doivent porter la mention **écaillé ou date d'écaillage**. La date se compose du quantième de l'année ou de l'abréviation du mois et du quantième du mois. Pour les mollusques surgelés, on ajoutera l'année.

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

- b) La date d'écaillage doit apparaître sur le couvercle ainsi que sur le côté ou au bas des contenants résistants d'un volume de 64 onces liquides ou plus. La paroi latérale est considérée comme l'espace principal de l'étiquette.
- c) Pour les mollusques surgelés, la mention surgelé doit apparaître immédiatement à côté du nom du coquillage, en lettres de même grosseur.
- d) Tous les renseignements d'étiquetage sur les mollusques écaillés *destinés à la vente au détail* au Canada doivent être en français et en anglais et, si le produit est vendu à l'état frais, il doit porter une date limite de conservation et la mention : « Garder réfrigéré ». La date doit être indiquée de la façon prescrite aux paragraphes B.01.007(4)d) et (5) du *Règlement sur les aliments et drogues* : « le jour du mois doit être indiqué après le mois et en chiffres. » **L'emploi du calendrier julien n'est pas acceptable.**
- e) Tous les renseignements exigés doivent être présentés en caractères lisibles et indélébiles.

6.4 Politique relative à l'amalgamation

- a) Les contenants de produits ne doivent renfermer que des mollusques provenant d'un même lot de récolte (même lieu de récolte, même date de récolte); toutefois, si l'on veut finir de remplir le dernier contenant d'un lot, il est possible d'amalgamer deux lots si le produit est identifié comme tel et qu'il en est fait mention dans les registres.
- b) En cas de rappel d'un produit, tous les contenants de produits de lots amalgamés seront rappelés.

6.5 Registres

- a) Des registres complets, exacts et lisibles doivent être tenus conformément à l'alinéa 15(10)d) du *Règlement sur l'inspection du poisson*. Ces registres doivent suffire à attester que les mollusques viennent d'une source agréée et doivent permettre de retracer le lot de récolte d'où provient le contenant de mollusques. Les achats et les ventes doivent être

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

consignés dans un livre comptable à reliure permanente
ou par un autre moyen jugé acceptable par l'ACIA.

- b) Les registres concernant les achats et les ventes des
mollusques frais et congelés doivent être conservés
pendant trois ans au moins.