

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

### CHAPITRE 7

#### EXPÉDITION ET ÉTIQUETAGE DES MOLLUSQUES EN ÉCAILLES

L'expéditeur de mollusques en écaille peut acheter et vendre des mollusques en écaille provenant d'un cueilleur ou d'un autre négociant agréé; il peut réexpédier les mollusques en écaille ou écaillés; il peut également réétiqueter et réemballer les mollusques en écaille. Il ne peut cependant pas écailler des mollusques, ni réétiqueter ou réemballer des mollusques écaillés. Les installations agréées comme écailleur-emballeur et réemballeur peuvent également expédier des mollusques sous leur numéro de certificat d'agrément à titre d'écailleur-emballeur (SP) ou de réemballeur (RP).

**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.**

#### 7.1 Identification des mollusques en écaille, récolte et manutention

Tous les mollusques en écaille doivent provenir d'un secteur agréé et être récoltés, manipulés et identifiés conformément aux exigences exposées au chapitre 4 du présent manuel.

#### 7.2 Entreposage, expédition des mollusques en écaille et tenue de registres

- a) Les véhicules servant au transport des mollusques en écaille doivent être construits, entretenus et nettoyés conformément aux exigences de l'annexe V du *Règlement sur l'inspection du poisson* (RIP). Les mollusques en écaille doivent être transportés dans des camions correctement réfrigérés lorsque les mollusques en écaille ont été réfrigérés précédemment ou lorsque la température ambiante favoriserait une prolifération inacceptable de bactéries ou une détérioration du produit.

Toutes les expéditions de mollusques en écaille destinées aux États-Unis (avec des durées de transport

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

excédant 4 heures) doivent être faites dans des véhicules réfrigérés dont la température est maintenue à 7,2 °C ou moins. Un système convenable d'enregistrement temps-température doit accompagner chaque expédition. Lorsque les expéditions vers les États-Unis durent 4 heures ou moins, les mollusques en écaille et écaillés peuvent être expédiés dans des contenants bien glacés, et aucun enregistreur de température n'est requis.

- b) Les bâtiments dans lesquels les mollusques en écaille sont entreposés ou réemballés doivent se conformer aux exigences pertinentes des annexes I et II du RIP et doivent faire l'objet d'un agrément fédéral.
- c) On doit protéger de la contamination les mollusques en écaille entreposés, et les maintenir à des températures situées entre -1 °C et 4 °C.
- d) Tout le matériel et les véhicules qui viennent en contact avec les mollusques en écaille doivent être entretenus et nettoyés conformément aux exigences du programme documenté d'assainissement de chaque installation agréée.
- e) La glace utilisée pour la réfrigération des mollusques en écaille doit être fabriquée, entreposée et manipulée conformément aux paragraphes 14(7) et (8) de l'annexe I du RIP.
- f) Les mollusques en écaille doivent être identifiés conformément aux exigences du chapitre 4 (section 4.4) du présent manuel, et les registres de livraison et d'expédition doivent être tenus conformément aux exigences de l'alinéa 15(10)d) du RIP.
- g) Les sacs, boîtes et autres contenants servant à l'emballage des mollusques en écaille doivent être neufs, propres et fabriqués avec des matériaux approuvés. Les matériaux d'emballage qui sont en contact direct avec les mollusques doivent être répertoriés dans la *Liste de référence pour les pièces de matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires acceptés* publiée par l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Les matériaux comme les algues et le papier journal ne sont pas acceptés.

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

### 7.3 Étiquetage des mollusques en écaille

#### 1) Emballages non destinés à la vente au détail - Canada

- a) On doit apposer solidement, sur chaque contenant, une étiquette durable et imperméable. L'étiquette doit porter les renseignements suivants, en français et en anglais, en caractères lisibles et indélébiles :
- i) la date de la transformation;
  - ii) la description la plus précise possible du secteur de récolte (p. ex. NB16 Bar Road, BC18-4 Swanson Channel, QC Baie Laval N-4.1.2, etc.);
  - 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; et
  - iv) le type et la quantité de mollusques. Si ce renseignement est déjà imprimé sur le sac ou la boîte et qu'il est exact, on n'est pas tenu de le faire apparaître sur l'étiquette;
  - v) si les mollusques ont été dépurés, l'étiquette doit porter le code du cycle de dépuración; et
  - vi) si les mollusques ont subi un reparcage de 14 jours ou plus, leur étiquette doit porter le nom du site de reparcage comme lieu de récolte. Si les mollusques ont été reparcés pendant moins de 14 jours, c'est le site initial de récolte qui est indiqué comme lieu de récolte.

#### 2) Emballages destinés à la vente au détail - Canada

- a) On doit apposer solidement, sur chaque contenant, une étiquette durable et imperméable. L'étiquette doit porter les renseignements suivants, en français et en anglais, en caractères lisibles et indélébiles :
- i) la date de la transformation;
  - ii) une date limite de conservation ou la date de récolte, et la mention : « Garder au froid ». La date limite de conservation doit être indiquée de la façon prescrite aux paragraphes

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

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;**

- iii) la description la plus précise possible du secteur de récolte (p. ex. NB16 Bar Road, BC18-4 Swanson Channel, QC Baie Laval N-4.1.2, etc.);
- iv) 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; et
- v) le type et la quantité de mollusques.
- vi) si les mollusques ont été dépurés, l'étiquette doit porter le code du cycle de dépuración; et
- vii) si les mollusques ont subi un reparcage de 14 jours ou plus, leur étiquette doit porter le nom du site de reparcage comme lieu de récolte. Si les mollusques ont été reparqués pendant moins de 14 jours, c'est le site initial de récolte qui est indiqué comme lieu de récolte.

### 3) Exportation vers les États-Unis

Consulter le manuel des opérations pour le contrôle des mollusques du Food and Drug Administration des États Unis (National Shellfish Sanitation Program).

### 4) Exportation vers d'autres pays

Consulter les exigences d'étiquetage des autres pays.

## 7.4 Politique relative à l'amalgamation

- a) Les contenants d'expédition doivent contenir des produits représentant le 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.

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

- b) En cas de rappel d'un produit, tous les produits d'un lot amalgamé seront rappelés.