

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

DÉFINITIONS

Amalgame - Opération consistant à combiner différents lots de mollusques ou de mollusques écaillés.

Aquaculture multi-trophique intégrée (AMTI) - Élevage de mollusques et de poissons osseux dans un rayon de moins de 125 mètres les uns des autres en milieu marin.

Avis - Le moment auquel un des partenaires fédéraux du PCCSM reçoit, d'un opérateur d'installation de traitement des eaux usées ou de système de collection (ou délégué), un avis de défaillance à la suite d'un événement lié au déversement ou au rejet (aux termes du plan de gestion sous condition pertinent).

Bain tourbillon - Contenant utilisé pour laver les mollusques écaillés à l'aide d'air pulsé comme moyen de brassage.

Biotoxines marines - Composés toxiques accumulés par les mollusques qui se nourrissent de dinoflagellés porteurs de toxines, tels que *Alexandrium* (anciennement *Gonyaulax* et *Protogonyaulax*) *cantenella*, *A. fundyense*, *A. tamarensis* et *Ptychodiscus brevis*, ou de diatomées marines, telles que *Pseudo-Nitzschia* spp. (anciennement *Nitzschia pungens*).

CALA - Canadian Association for Laboratory Accreditation Inc. Organisme d'accréditation par l'ISO.

CCN - Conseil canadien des normes. Organisme d'accréditation reconnue par l'ISO.

Choc thermique - Procédé qui consiste à soumettre les mollusques à toute forme de traitement thermique comme la vapeur, l'eau chaude ou la chaleur sèche pendant un court laps de temps avant l'écaillage afin de faciliter la récupération de la chair sans modifier sensiblement les caractéristiques physiques ou organoleptiques du mollusque.

Comité interministériel régional des mollusques (CIRM) - Comité mis sur pied par le Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques (PCCSM), composé des employés locaux et régionaux du ministère des Pêches et des Océans (MPO), d'Environnement Canada (EC) et de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), afin de gérer les activités du PCCSM et de les classer par ordre de priorité, de les coordonner. Le CIRM émet des commentaires, donne

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

des conseils et prend des décisions finales en ce qui concerne la classification des secteurs coquilliers et la gestion de la contamination par des bactéries, des substances chimiques ou des biotoxines.

Concession - Aire géographique définie d'un milieu marin décrite par un organisme fédéral ou provincial et approuvée par l'autorité compétente (Organismes de contrôle de la salubrité des mollusques ou équivalent provincial) à des fins de culture, de récolte et/ou de reparcage (exploratoire ou commercial) de mollusques bivalves. Cette définition inclut tous les baux, permissions d'occupation et permis que l'autorité compétente a délivré à une personne, un groupe ou une société.

Contenant - Poche, sac, bac ou autres récipients ou moyens de transport servant à contenir les mollusques durant l'entreposage ou le transport.

Cueilleur - Personne qui cueille des mollusques par quelque moyen que ce soit, dans un secteur coquillier.

Dépurateur - Personne qui reçoit des mollusques en écailles provenant de secteurs classifiés et en état ouvert et les soumet à un processus approuvé de dépuration contrôlée.

Détection - Le moment auquel un événement lié au déversement/rejet provenant d'une installation de traitement des eaux usées ou d'un système de collection (aux termes du plan de gestion sous condition) est détecté pour la première fois par un opérateur d'installation de traitement des eaux usées ou de système de collection (ou délégué).

Désinfection - Opération visant à traiter adéquatement les surfaces en contact avec les aliments par un procédé qui détruit efficacement les cellules végétatives des micro-organismes d'importance pour la santé publique et qui réduit considérablement le nombre d'autres micro-organismes indésirables, sans toutefois altérer le produit ni influencer sur son innocuité pour le consommateur.

Écailleuse-emballeuse - Personne qui écaille et emballe les mollusques. Il peut faire office d'expéditeur de mollusques en écailles, ou il peut réemballer des mollusques provenant d'autres négociants agréés.

Entreposage à sec - Entreposage des mollusques en écailles hors de

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

l'eau.

Entreposage humide - Entreposage temporaire de mollusques "vivants" provenant de sources approuvées et destinés à la vente, en contenants ou sur flotteurs, placés dans des nappes naturelles "d'eau de mer" ou dans des bassins contenant de l'eau de mer naturelle ou synthétique.

État des secteurs coquilliers - L'état d'un secteur coquillier est indépendant de sa classification et peut changer¹.

Ouvert - Tout secteur où la cueillette de mollusque est autorisée.

Fermé - Tout secteur classifié dans lequel la cueillette de mollusques n'est pas autorisée.

Étude sanitaire - Évaluation de la qualité de l'eau (bactériologique) et de toutes les sources de pollution réelles et potentielles ainsi que des facteurs environnementaux ayant des effets sur la qualité de l'eau des secteurs coquilliers.

Expéditeur de mollusques en écailles - Personne qui exploite un secteur coquillier, qui peut cueiller, acheter ou réemballer et vendre des mollusques en écailles. Elle n'est pas autorisée à écailler les mollusques ni à réemballer des mollusques écaillés mais peut expédier des mollusques écaillés.

Fermeture d'urgence - Un secteur coquillier désigné en état ouvert peut être temporairement désigné en état fermé lorsqu'on a des raisons de croire que les mollusques peuvent être contaminés par suite d'une situation d'urgence. Ces situations d'urgence peuvent résulter, entre autres, d'événements naturels ou opérationnels comme des ouragans, des inondations, des déversements de pétrole, de produits chimiques toxiques et d'effluents municipaux.

Groupe de coliformes - Groupe comprenant tous les bacilles aérobies et anaérobies, facultatifs Gram-négatifs, non sporulés qui fermentent le lactose avec production de gaz dans les 48 heures à 35 °C.

¹ L'état ouvert et l'état fermé diffèrent des ouvertures et des fermetures faites conformément à une ordonnance d'interdiction prise en application du Règlement sur la gestion de la pêche du poisson contaminé. Par exemple, dans un secteur restreint en état ouvert, la récolte des mollusques est limitée en raison d'un permis spécial délivré pour ce qui est de la dépuración et du reparcage.

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

Groupe de coliformes fécaux - Bactéries de la famille des coliformes, qui produisent du gaz à partir du lactose dans un milieu liquide convenable (EC ou A-1) par la méthode multitubes en l'espace de 24 ± 2 heures dans un bain-marie à $44,5 \pm 0,2$ °C.

Intervention - Une série de mesures prises par l'organisme fédérale de contrôle de la salubrité des mollusques (aux termes du PGC pertinent) fondées sur la classification du secteur et qui serviront à s'assurer que le produit n'atteindra le marché et que le secteur touché est désigné en état fermé.

ISO/IEC 17025:2005 - Norme reconnue à l'échelle internationale, élaborée conjointement par l'Organisation internationale de normalisation (ISO) et la Commission électrotechnique internationale (CEI), qui décrit les exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais. (Veuillez voir aussi les Définitions CALA et CCN)

Limite du secteur d'intervention - Cette limite correspond à la distance maximale qu'un panache de contamination pourrait parcourir pendant un déversement ou un rejet d'une installation de traitement des eaux usées quand l'organisme de contrôle de la salubrité des mollusques compétent interviendra.

Lot de mollusques écaillés - Ensemble de contenants de mollusques écaillés correspondant à la production d'une seule journée, dans les conditions les plus uniformes possible, et désignés par une même marque ou par un même code.

Lot de mollusques en écailles - Mollusques en écailles en vrac ou contenants de mollusques en écailles correspondant au maximum au volume d'une seule journée de cueillette par un ou plusieurs cueilleurs, dans un seul secteur coquillier bien défini.

Lot de mollusques en écailles destiné à la dépuration - Mollusques en écailles cueillis dans un secteur donné, à un moment donné et livrés à une usine de dépuration.

Lot de mollusques traités - Quantité de mollusques utilisée pour charger un bassin ou un groupe de bassins alimentés par un seul système d'adduction d'eau de traitement pendant un cycle précis de l'activité de dépuration.

Lot de récolte - Groupe de mollusques en vrac ou de contenants de mollusques provenant d'un secteur coquillier donné, prélevés par un ou plusieurs cueilleurs et envoyés à l'usine de dépuration le jour

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

même de leur récolte. Si l'amplitude de la marée ne permet la récolte qu'au moment des marées de vive-eau, le produit peut être entreposé dans l'eau sur la plage pendant une durée maximale de 2 semaines et est livré à l'usine comme un seul lot.

Marée de vive-eau - Marée de forte amplitude qui se produit deux fois par mois au moment de la pleine lune et de la nouvelle lune.

Maître-cueilleur - Personne embauchée ou affectée par un établissement de transformation des mollusques agréé par le gouvernement fédéral afin de mener des activités précises de surveillance des secteurs coquilliers et de tenir un registre de l'établissement, et ce, conformément aux procédures normalisées d'exploitation du Programme de gestion de la qualité.

Mollusques - Toutes les espèces comestibles d'huîtres, de myes, de moules et de pétoncles*, écaillés, en écailles, frais ou surgelés, entiers ou en morceaux. Il faut également inclure les mollusques gastropodes prédateurs à des fins de contrôle des biotoxines marines.

* - à l'exception des muscles adducteurs

Mollusques écaillés - Mollusques entiers ou en morceaux, dont on a enlevé une ou les deux coquilles.

Mollusques en écailles - Mollusques présentés dans leur coquille.

Naissain - Larves récemment fixées de mollusques bivalves produites dans un laboratoire ou une écloserie ou recueillies dans le milieu naturel selon diverses techniques (p. ex. lignes en monofilament, collecteurs enduits de ciment, etc.).

Naissain libre - Tout mollusques bivalve de taille non-marchande récolté directement dans le milieu naturel ou produit en écloserie, et transféré ou reparqué dans une concession privée ou un gisement public pour le grossissement.

"National Shellfish Sanitation Program" - Programme coopératif des États-Unis entre l'État, la *Food & Drug Administration (FDA)* et l'industrie pour l'accréditation des exportateurs de coquillages entre les états, tel que décrit dans le "Model Ordinance" du NSSP. Les gouvernements étrangers peuvent devenir membres en signant un protocole d'entente ou un accord avec la FDA.

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

Négociant - Expéditeur, réexpéditeur, écailleur-emballeur, réemballeur ou dépurateur commercial de mollusques.

Nombre le plus probable (NPP) - Le NPP est une estimation statistique du nombre de bactéries par unité de volume. On le détermine à partir du nombre de tubes de fermentation dont les résultats sont positifs, dans une série de tubes.

Numéro d'accréditation - Numéro attribué par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) à chaque négociant en mollusques titulaire d'un certificat d'enregistrement. Il se compose d'un à cinq chiffres précédés de deux lettres correspondant au nom abrégé de la province et suivis de deux lettres désignant le type d'activité pour lequel le certificat d'enregistrement a été émis.

Organisme de contrôle de la salubrité des mollusques - Les ministères ou agences du gouvernement du Canada qui sont signataires du protocole d'entente interministériel qui se trouve à l'annexe V du présent manuel, et qui ont la responsabilité de donner une assurance raisonnable que les mollusques constituent des aliments sains.

Plan de gestion sous condition (PGC) - Entente signée par les parties pertinentes pour la gestion des mollusques dans les secteurs classés sous condition.

Procédé de choc thermique déterminé - Procédé choisi par le transformateur et approuvé par l'organisme de contrôle de la salubrité des mollusques pour faire subir un choc thermique à une espèce de mollusques afin de faciliter l'écaillage sans altérer la qualité microbienne ni modifier les caractéristiques organoleptiques de l'espèce.

Procédé de purification contrôlée de durée déterminée - Procédé selon lequel on place les mollusques cueillis dans des secteurs en état ouvert dans un milieu aquatique contrôlé, choisi par le transformateur et approuvé par l'organisme de contrôle de la salubrité des mollusques comme apte à réduire efficacement la teneur en bactéries et en virus des mollusques vivants.

Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques - Programme de classification des secteurs coquilliers, de contrôle de la cueillette commerciale et récréative des mollusques et de transformation du produit aux fins de commercialisation.

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

Programme de gestion de la qualité (PGQ) - Système d'inspection et de contrôle du poisson, y compris des procédures, des inspections et des registres, destiné à contrôler et à documenter la transformation du poisson et la qualité et l'innocuité du poisson transformé, du poisson destiné à l'exportation et du poisson importé au Canada.

Purification ou dépuración contrôlée - Procédé visant à utiliser un milieu aquatique contrôlé pour réduire le nombre de bactéries et de virus dans les mollusques vivants.

Réemballeur - Personne autre que le premier écailleur-emballeur, chargée de réemballer les mollusques écaillés dans d'autres contenants. Le réemballeur peut également réemballer et expédier des mollusques en écailles. Le réemballeur ne doit pas écailler des mollusques.

Réexpéditeur - Expéditeur qui s'occupe de réacheminer des mollusques écaillés dans leur contenant original ou des mollusques en écailles provenant d'expéditeurs de mollusques titulaires d'un certificat d'enregistrement vers d'autres négociants ou vers les consommateurs. (Le réexpéditeur n'est pas habilité à écailler ni à réemballer les mollusques.)

Registre de pêche - Registre officiel indiquant la date et le lieu des activités de cueillette ainsi que les quantités de mollusques pêchées.

Relevé de transaction - Formulaire(s) utilisé(s) pour documenter chaque achat ou vente de mollusques au détail.

Reparcage - Le transfert de mollusques des secteurs coquilliers restreints ou restreints sous condition en état ouvert aux secteurs agréés pour épuration biologique naturelle, l'environnement faisant office de système de dépuración (Houser 1964).

Reparcage de courte durée en contenant - Transfert des mollusques de secteurs en état ouvert vers des secteurs agréés aux fins de dépuración biologique naturelle en contenant, le milieu ambiant servant de système de traitement, pour des périodes de moins de 14 jours.

Reparcage en contenant - Le transfert de mollusques d'un secteur coquillier restreints sous condition ou restreints en état ouvert dans un secteur agréé pour dépuración biologique naturelle en

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

contenant, avec utilisation du milieu ambiant comme système de
dépuratation.

Reparcage en milieu naturel - Transfert des mollusques de secteurs
coquilliers restreints sous condition ou restreints en état ouvert
vers des secteurs agréés aux fins de dépuratation biologique
naturelle, le milieu ambiant servant de système de traitement
(Houser, 1964), pendant des périodes de plus de 14 jours.

Reparcage de longue durée en contenant - Le transfert des
mollusques de secteurs coquilliers restreints sous condition ou
restreints en état ouvert vers des secteurs coquilliers agréés aux
fins de dépuratation biologique naturelle en contenant, le milieu
ambiant servant de système de traitement, pendant une période d'au
moins 14 jours.

Secteur coquillier - Secteur où croissent des mollusques ou qui se
prêterait à la croissance des mollusques.

Secteur agréé - Catégorie de classification d'un secteur coquillier
agréé par l'organisme de contrôle de la salubrité des mollusques à
des fins de production ou de cueillette pour commercialisation
directe. Cette catégorie est attribuée au terme d'une étude de
salubrité effectuée par l'organisme de contrôle de la salubrité des
mollusques, conformément au chapitre 2 du présent Manuel. Un
secteur coquillier agréé peut être temporairement désigné en état
fermé lorsqu'une situation résultant par exemple d'un ouragan ou
d'une inondation est déclarée une urgence en matière de santé
publique.

Secteur coquillier agréé sous condition - Classification d'un
secteur coquillier établie par l'organisme de contrôle de la
salubrité des mollusques afin de satisfaire aux critères d'un
secteur agréé pendant une période prévisible. La période dépend des
normes de performance établies qui sont précisées dans un plan de
gestion sous condition.

Secteur coquillier fermé - Secteur de production des mollusques où
la cueillette est interdite temporairement ou en permanence, sauf
pour les détenteurs d'un permis spécial précisant l'utilisation qui
sera faite des mollusques.

Secteur coquillier isolé - Secteur coquillier à proximité duquel ne
se trouve pas d'habitation et qui ne subit pas les effets de
sources de pollution réelles ou potentielles.

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

Secteur restreint² - Classification de secteurs coquilliers déterminée par l'organisme de contrôle de la salubrité des mollusques qui doivent être restreints à la récolte de mollusques.

Secteur restreint sous condition - La classification d'un secteur coquillier a été déterminée par l'organisme de contrôle de la salubrité des mollusques comme satisfaisant à un minimum de critères correspondant aux secteurs restreints pendant une période prévisible. Cette période est conditionnelle au respect des normes de performance énoncées dans un plan de gestion sous condition.

Secteur interdit - Classification appliquée aux secteurs coquilliers déterminée par l'organisme de contrôle de la salubrité des mollusques où il est interdit de récolter des mollusques aux fins d'alimentation.

Substance toxique ou délétère - Composé toxique existant dans la nature ou introduit dans l'environnement, et pouvant se trouver dans les mollusques pour lesquels sont établis ou peuvent être établis une tolérance réglementaire ou un seuil d'intervention pour protéger la santé publique. Exemples de substances qui existent à l'état naturel : les toxines de l'intoxication paralysante par les mollusques et les éléments traces lessivés géologiquement de l'environnement tels le mercure. Les substances introduites dans l'environnement sont par exemple les pesticides agricoles et les hydrocarbures aromatiques polycycliques provenant des déversements d'hydrocarbures.

Turbidité - Réduction de la clarté de l'eau due à la présence de matières en suspension.

Usine de dépuración - Installations renfermant une ou plusieurs unités de dépuración. Une unité de dépuración est une cuve ou une série de cuves alimentées par un même réseau d'eau de dépuración.

²Les secteurs restreints étaient autrefois classifiés comme des secteurs «fermés».