

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

AVANT-PROPOS

Le Manuel des opérations relatives au Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques (PCCSM) est un document de référence indispensable au personnel gouvernemental chargé de la classification et de la surveillance des secteurs coquilliers ainsi que de la pêche, du traitement et de la distribution de ces produits de la mer. Le manuel a été élaboré grâce à la collaboration du personnel régional de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), de Pêches et Océans Canada (MPO) et d'Environnement Canada (EC). Pour faciliter l'application de l'accord de 1948 entre le Canada et les États-Unis d'Amérique concernant les mesures d'hygiène dans les industries de mollusques, le manuel canadien présente certains éléments d'information du manuel des opérations des É.-U. (*National Shellfish Sanitation Program - NSSP*) dans les domaines qui s'appliquent également au Canada. Bien qu'il existe des différences administratives et techniques entre le manuel du PCCSM et le manuel du NSSP, les deux programmes se valent en ce sens que tous deux donnent l'assurance, dans des limites raisonnables, que le respect de leurs dispositions suffira à garantir l'innocuité des mollusques bivalves aux fins de consommation.

Le manuel résume les autorités (lois et règlements), les politiques et les procédures qui s'appliquent au programme du Canada et qui serviront à évaluer les activités régionales associées au Programme de contrôle de la salubrité des mollusques dont régissant le contrôle des secteurs coquilliers ainsi que la cueillette, le traitement et la distribution des mollusques. Le manuel sera l'objet d'une révision régulière et, au besoin, de modifications pour s'assurer que les politiques et les procédures restent à jour.

Par ailleurs, le manuel est intégralement lié au Manuel d'inspection des installations, publié et mis à jour par l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Le Manuel d'inspection des installations établit les exigences concernant l'agrément, l'inspection, la vérification et l'application des règlements, qui visent les installations de transformation des produits de la mer régies par le *Règlement sur l'inspection du poisson*, y compris les installations de transformation des coquillages. Il explique aussi comment chaque installation doit concevoir et mettre en oeuvre son propre Programme de gestion de la qualité (qui comprend les principes HACCP - Analyse des dangers et maîtrise des points critiques) et comment l'ACIA évalue la conformité par l'entremise de la vérification réglementaire.

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

Ce manuel n'est pas destiné à couvrir tous les sujets. Il doit être employé de concert avec d'autres sources pertinentes. Il est destiné à servir d'ouvrage de référence et non de manuel de formation.

Les demandes de renseignements concernant la transformation et la distribution doivent être adressées à la personne suivante :

Analyste des politiques principal - PCCSM
Agence canadienne d'inspection des aliments
1400 chemin Merivale
tour 2, étage 5
Ottawa, Ontario, K1A 0Y9

Les demandes de renseignements concernant la surveillance de la qualité des eaux marines dans les secteurs coquilliers doivent être adressées au :

Directeur, Monitoring de la qualité des eaux marines
Direction générale des sciences et de la technologie
Canada Environnement
200 boulevard Sacré-Coeur, 12e étage
Gatineau, Québec
K1A 0H3

Les demandes de renseignements relatives à la surveillance et à la pêche doivent être adressées à la :

Direction générale de la conservation et de la protection
Direction de l'application des règlements
Pêches et Océans Canada
200, rue Kent
Ottawa, ON
K1A 0E6