



Agence canadienne  
d'inspection des aliments

Canadian Food  
Inspection Agency

Environnement  
Canada

Environment  
Canada

Pêches  
et Océans

Fisheries  
and Oceans

# **PROGRAMME CANADIEN DE CONTRÔLE DE LA SALUBRITÉ DES MOLLUSQUES**

Manuel des opérations

**Canada**

**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

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

## **Table des matières**

### DÉFINITIONS

#### CHAPITRE 1 ADMINISTRATION

- 1.1 Responsabilités et procédures administratives
- 1.2 Législation
- 1.3 Procédures relatives à l'agrément

#### CHAPITRE 2 ÉTUDE ET CLASSIFICATION DES SECTEURS COQUILLIERS

- 2.1 Introduction
- 2.2 Études sur la qualité de l'eau des secteurs coquilliers
  - 2.2.1 Étude de classification initiale
  - 2.2.2 Révision annuelle
  - 2.2.3 Réévaluation
  - 2.2.4 Documentation
- 2.3 Classification des secteurs coquilliers
  - 2.3.1 Secteur agréé
  - 2.3.2 Secteur agréé sous condition
  - 2.3.3 Secteur fermé
  - 2.3.4 Secteur interdit
  - 2.3.5 Processus de classification - Rôle des Sous-comités interministériels régionaux des mollusques
  - 2.3.6 Documentation de la classification
- 2.4 Zones infratidales et zones au large

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

## **Table des matières**

CHAPITRE 3	CONTRÔLE DE LA PÊCHE
3.1	Document sur la politique relative aux visites de surveillance
3.2	Émission de permis - Autorisation des cueilleurs
3.3	Identification des secteurs fermés
3.4	Prévention de la pêche dans les secteurs fermés
CHAPITRE 4	RÉCOLTE ET MANUTENTION DES MOLLUSQUES EN ÉCAILLE
4.1	Bateaux et véhicules
4.2	Lavage des mollusques en écaille
4.3	Eaux usées sanitaires
4.4	Identification des mollusques en écaille
4.5	Contrôle de la température pendant le transport des secteurs de récolte aux installations agréées
CHAPITRE 5	ENTREPOSAGE HUMIDE
5.1	Provenance des mollusques
5.2	Installations d'entreposage
5.3	Exigences en matière d'étiquetage
CHAPITRE 6	ÉCAILLAGE ET EMBALLAGE DES MOLLUSQUES
6.1	Exigences imposées aux installations
6.2	Choc thermique
6.2.1	Lavage des mollusques en écaille
6.2.2	Procédé du choc thermique
6.2.3	Refroidissement des mollusques en écaille après le choc thermique
6.2.4	Réfrigération des mollusques écaillés ayant subi un choc thermique
6.2.5	Changement de l'eau du bassin à choc thermique
6.3	Étiquetage des mollusques écaillés
6.4	Politique relative à l'amalgamation
6.5	Registres

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

## **Table des matières**

CHAPITRE 7	EXPÉDITION ET ÉTIQUETAGE DES MOLLUSQUES EN ÉCAILLE
7.1	Identification des mollusques en écaille, récolte et manutention
7.2	Entreposage, expédition des mollusques en écaille et tenue de registres
7.3	Étiquetage des mollusques en écaille
7.4	Politique relative à l'amalgamation
CHAPITRE 8	RÉEMBALLAGE ET RÉEXPÉDITION
8.1	Réemballage
8.2	Réexpédition
8.3	Réemballage et réétiquetage des mollusques en écaille
CHAPITRE 9	(RÉSERVÉ POUR USAGE FUTUR)
CHAPITRE 10	POLITIQUE ET MÉTHODES DE REPARCAGE ET DE DÉPURATION SOUS CONTRÔLE
10.1	Procédures d'approbation d'une usine de dépuraton ou d'un procédé de reparcage
10.2	Protocole de dépuraton
10.2.1	Secteurs de récolte
10.2.2	Exigences concernant l'eau de traitement et les installations
10.2.3	Exigences relatives à la séparation des mollusques
10.2.4	Laboratoires
10.2.5	Mesures de contrôle opérationnelles
10.2.6	Registres
10.2.7	Vérification du procédé
10.2.8	Surveillance courante selon le PGQ (Post-vérification) - Exigences
10.2.9	Écarts (dérogations)
10.2.10	Autorisation de mise en marché des mollusques

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

## **Table des matières**

- 10.3 Protocoles de reparcage de courte durée en  
contenants
  - 10.3.1 Secteurs de récolte
  - 10.3.2 Exigences relatives à l'entreposage et aux  
contenants
  - 10.3.3 Exigences concernant la séparation des  
mollusques
  - 10.3.4 Laboratoires
  - 10.3.5 Mesures de contrôle opérationnelles
  - 10.3.6 Registres
  - 10.3.7 Vérification du procédé pour le reparcage  
de courte durée en contenant
  - 10.3.8 Surveillance régulière du reparcage en  
contenant
  - 10.3.9 Écarts (dérogations)
  - 10.3.10 Autorisation de mise en marché des  
mollusques
  
- 10.4 Protocoles pour le reparcage en milieu naturel et de  
longue durée en contenant
  - 10.4.1 Secteurs de récolte
  - 10.4.2 Installations d'entreposage
  - 10.4.3 Exigences concernant la séparation des  
mollusques
  - 10.4.4 Laboratoire
  - 10.4.5 Mesures de contrôle opérationnelles
  - 10.4.6 Registres
  - 10.4.7 Surveillance régulière du reparcage en milieu  
naturel et de longue durée en contenant
  - 10.4.8 Écarts (dérogations)
  - 10.4.9 Autorisation de mise en marché des  
mollusques
  
- ANNEXE 10A Registres
- ANNEXE 10B Spécimens d'étiquettes et de  
fiches-registres
- ANNEXE 10C Permis spécial type
- ANNEXE 10D Protocole d'entente

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

## **Table des matières**

### CHAPITRE 11      CONTRÔLE DES BIOTOXINES MARINES

- 11.1 Programme - Mandat et établissement de rapports
- 11.2 Échantillonnage des secteurs coquilliers
- 11.3 Échantillonnage aux usines de transformation
- 11.4 Système de priorité dans l'analyse des échantillons
- 11.5 Normes et procédures en vigueur pour le contrôle de  
la pêche

ANNEXE 11A      Permis type de cueillette des mollusques

### CHAPITRE 12      L'AQUACULTURE DES MOLLUSQUES

- 12.1 Emplacements d'aquaculture
- 12.2 L'aquaculture multi-trophique intégrée
- 12.3 Autres activités aquicoles

ANNEXE 12A      Critères à l'égard des contrats de location à  
des fins de l'aquaculture des mollusques en  
zones contaminées par les bactéries

### APPENDICES

APPENDICE I      MÉTHODES DE LABORATOIRE

APPENDICE II      SEUILS D'INTERVENTION, TOLÉRANCES ET AUTRES  
VALEURS RELATIVES AUX SUBSTANCES TOXIQUES OU  
DÉLÉTÈRES PRÉSENTES DANS LES PRODUITS DE LA MER

APPENDICE III      POLITIQUE À APPLIQUER À L'ÉGARD DES MOLLUSQUES  
QUI DÉPASSENT LES NIVEAUX BACTÉRIOLOGIQUES  
ÉTABLIS

APPENDICE IV      ACCORD BILATÉRAL CANADA/ÉTATS-UNIS SUR LES  
MOLLUSQUES

APPENDICE V      PROTOCOLE D'ENTENTE ACIA/ENVIRONNEMENT  
CANADA/PÊCHES ET OCÉANS

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

## **Table des matières**

APPENDICE VI	RÉFÉRENCES Section 1 Références générales Section 2 Inspection et classification des secteurs coquilliers, Références choisies Section 3 Dépuration, Références choisies
APPENDICE VII	RÈGLEMENT SUR LA GESTION DU POISSON CONTAMINÉ - Procédures opérationnelles
APPENDICE VIII	PROTOCOLE DE FERMETURE D'URGENCE D'UN SECTEUR COQUILLIER APPROUVÉ
APPENDICE IX	PROTOCOLE DE GESTION DES ZONES APPROUVÉES SOUS CONDITION
APPENDICE X	PROTOCOLE POUR LES MODIFICATIONS AU MANUEL DU PCCSM
APPENDICE XI	PROTOCOLE VISANT LES COURTIERS EN MOLLUSQUES ET LES IMPORTATEURS DE POISSON AGRÉÉS ENGAGÉS DANS LA RÉEXPÉDITION À DESTINATION ET À L'INTÉRIEUR DES ÉTATS-UNIS
APPENDICE XII	PROCÉDURES POUR L'ÉLABORATION, L'APPROBATION, ET REVUE D'UN PLAN DE GESTION DE L'AQUACULTURE MULTI- TROPHIQUE INTÉGRÉE

**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 changer<sup>1</sup>.

**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.

---

<sup>1</sup> 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  $24 \pm 2$  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 d'écrit 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 éclosérie 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 éclosérie, 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 restreint<sup>2</sup>** - 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.

---

<sup>2</sup>Les secteurs restreints étaient autrefois classifiés comme des secteurs «fermés».

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

**CHAPITRE 1  
ADMINISTRATION**

**1.1 Responsabilités et procédures administratives**

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), Pêches et Océans Canada (MPO) et Environnement Canada (EC) sont engagés directement dans le contrôle sanitaire de l'industrie des mollusques. Les responsabilités respectives ont été établies lors de la création des deux ministères en 1979, et de l'ACIA en 1997; ces responsabilités, qui figurent dans un protocole d'entente (appendice V), sont les suivantes :

a) Agence canadienne d'inspection des aliments

L'ACIA assume un rôle directeur dans l'administration du PCCSM et est responsable du contrôle de la manutention, de l'entreposage, du transport, de la transformation et de l'étiquetage des mollusques y compris les importations (*Loi sur l'inspection du poisson* et règlements d'application); du programme de contrôle des biotoxines marines (*Loi sur les pêches* et règlements d'application); et fait la liaison avec les gouvernements étrangers sur les questions relatives à la salubrité des mollusques.

b) Environnement Canada

Il incombe à Environnement Canada de surveiller la qualité de l'eau des secteurs coquilliers, de repérer et d'évaluer les sources de pollution et de classifier les secteurs coquilliers sur la base des analyses de l'eau de ces secteurs, en vertu de la *Loi sur les pêches* et de la réglementation y afférente et conformément au mémorandum d'accord canado-américain (voir Appendice IV).

c) Pêches et Océans Canada (MPO)

Le MPO est responsable de l'application des règlements relatifs à la fermeture des secteurs coquilliers; il lui incombe d'ordonner l'ouverture et la fermeture des secteurs coquilliers en vertu de la *Loi sur les pêches* et de ses règlements d'application.

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

La coordination du programme est assurée par des réunions du comité exécutif directeur et du comité interministériel national des mollusques périodiques à l'administration centrale et des comités interministériels régionaux des mollusques dans les régions de l'Atlantique, du Québec et du Pacifique. Ces comités régionaux, présidés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments, sont composés de représentants de l'ACIA, du MPO, d'Environnement Canada et des ministères provinciaux concernés. Leur mandat consiste à :

- a) examiner les études effectuées sur les secteurs coquilliers et classifier tous les secteurs coquilliers;
- b) examiner les politiques, les procédures, les critères et les règlements visant l'instauration et l'application régionale du Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques et au besoin, formuler des recommandations au comité interministériel national des mollusques;
- c) recommander par écrit au Directeurs généraux régionaux du MPO des modifications visant la classification des secteurs coquilliers;
- d) présenter des recommandations à l'attention du responsable régional, Unité de surveillance de la qualité des eaux marines, Environnement Canada, au sujet des priorités et des études nécessaires sur des secteurs coquilliers dans la région.
- e) étudier et analyser tous les changements relatifs à l'emplacement et aux besoins en matière d'examen des biotoxines et/ou fermetures;
- f) élaborer des procédures afin de traiter les questions régionales spécifiques;
- g) étudier les présentations des parties intéressées en vue d'un renvoi et/ou d'une présentation éventuelle au comité interministériel national des mollusques;
- h) fournir des commentaires et avis au comité interministériel national des mollusques sur les modifications au programme nécessaire pour rencontrer les besoins et priorités spécifiques à la région;

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

- i) formuler des recommandations aux gestionnaires supérieurs de l'ACIA, du MPO, et de l'EC sur les besoins et priorités en ce qui trait à l'examen des secteurs coquilliers dans la région;
- j) reconnaître les groupes de travaux provinciaux chargés de définir les besoins en matière d'examen des bactéries et des biotoxines à l'échelle provinciale et déterminer les questions stratégiques liées à la prestation du PCCSM, en accord avec l'industrie et d'autres intervenants;
- k) établir des groupes de travail, au besoin; et
- l) rédiger un rapport régional interministériel sur le PCCSM.

### Dispositions administratives et exigences réglementaires

- a) Les exigences du Programme de contrôle de la salubrité des mollusques s'appliquent à tous les secteurs coquilliers actuels et futurs.
- b) Les exigences du Programme de contrôle de la salubrité des mollusques s'appliquent à tous les pêcheurs de mollusques.
- c) Les exigences du Programme de contrôle de la salubrité des mollusques s'appliquent à toutes les personnes qui manipulent les mollusques avant leur livraison à l'expéditeur titulaire d'un certificat d'agrément.
- d) On doit fournir les registres suivants sur les activités de contrôle de la salubrité des mollusques :
  - i) les registres d'assurance de qualité des laboratoires et d'autres données connexes;
  - ii) les rapports relatifs à tous les secteurs coquilliers (chapitre 2);
  - iii) un relevé des activités de reparcage permises et des activités de supervision assurées (chapitre 10); et
  - iv) des rapports sur les services de surveillance (patrouille), y compris le nombre des arrestations, des poursuites et les résultats des poursuites (chapitre 3).

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

- e) Les registres et rapports doivent être présentés sur demande aux fins des audits autorisés, notamment ceux auxquelles peuvent procéder les représentants des États-Unis en vertu de l'accord canado-américain de 1948 sur les mollusques.

Un protocole d'entente a été établi entre l'Agence canadienne d'inspection des aliments, Pêches et Océans Canada et Environnement Canada concernant leurs responsabilités respectives aux fins du Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques.

### **REMARQUE :**

La mise en oeuvre efficace du Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques à l'échelle régionale nécessite une bonne communication entre les divers organismes provinciaux et fédéraux ayant autorité sur l'industrie des mollusques. Un comité provincial sur les mollusques a donc été formé dans chaque province de la région de l'Atlantique. Ce comité provincial a pour mandat :

- a) de promouvoir l'échange d'information et la communication entre les organismes et les groupes concernés par la cueillette des mollusques;
- b) d'élaborer des programmes de formation et de sensibilisation sur les problèmes propres aux secteurs coquilliers et de recommander leur mise en oeuvre à l'organisme concerné;
- c) d'examiner les données existantes sur les mollusques et de recommander les projets de mise en valeur des ressources ainsi que les priorités en matière de contrôle de la salubrité et d'étude de la qualité de l'eau;
- d) de surveiller les progrès réalisés dans l'élaboration de plans et de programmes afin d'éliminer ou de prévenir la pollution des secteurs coquilliers et d'encourager l'adoption de mesures correctives à l'égard de secteurs à problèmes particuliers;
- e) de faire office de groupe consultatif auprès d'Environnement Canada et des provinces.

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

### 1.2 Législation

Les instruments législatifs pour l'application du Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques sont la *Loi sur les pêches*, le *Règlement sur la gestion du poisson contaminé*, la *Loi sur l'inspection du poisson* et le *Règlement sur l'inspection du poisson*. Cette législation établit entre l'ACIA, le MPO et Environnement Canada confèrent aux ministères et à l'ACIA les pouvoirs suivants :

- a) Classifier tous les secteurs coquilliers actuels et futurs en fonction de leur aptitude à produire des mollusques, d'après leur qualité sanitaire et leur absence de danger pour la santé publique. Le ministère responsable est habilité à déclarer fermé tout secteur coquillier actuel et futur, lorsque les classifications se fondent sur des informations périmées et ne correspondent plus aux conditions sanitaires courantes.
- b) Contrôler la récolte des mollusques dans les secteurs classifiés comme contaminés ou fermés pour une autre raison que la contamination. Le ministère responsable est habilité à :
  - i) délivrer des permis de récolte;
  - ii) surveiller les secteurs coquilliers (patrouilles);
  - iii) appréhender toute personne ayant récolter illégalement des coquillages; et
  - iv) poursuivre toute personne appréhendée au moment où elle cueillait des mollusques dans un secteur fermé.
- c) Réglementer et superviser les activités reliées au reparcage, à la transplantation, à la dépuración et à la remise à l'eau des mollusques. Les ministères responsables sont habilités à obtenir les copies des données de surveillance et à exiger que l'industrie recueille des données et tienne des registres des opérations de récolte et de transformation.
- d) Dans les cas d'urgence pour la santé publique, restreindre la pêche des mollusques dans les secteurs contaminés ou qui pourraient l'être. Les mesures

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

administratives requises dans les cas d'urgence sont prises rapidement et ne nécessitent pas plus d'une journée, en général.

- e) Prévenir la vente, l'envoi ou la possession de mollusques que l'on ne peut identifier comme ayant été produits conformément aux prescriptions réglementaires ou qui sont impropres à la consommation humaine pour quelque autre raison, et détenir ou saisir ces mollusques.
- f) Agréer, certifier, inspecter et auditer chaque installation s'occupant de mollusques afin d'établir le degré de conformité au *Règlement sur l'inspection du poisson*, y compris la vérification et l'efficacité du PGQ et les dispositions pertinentes du présent manuel. L'inspection s'accompagne du droit d'examiner les registres et d'obtenir copie de ces registres pour vérifier si la conformité aux exigences applicables est maintenue.
- g) Réglementer les conditions d'expédition et les exigences d'étiquetage des mollusques en écaille pour assurer la protection contre la contamination et l'exactitude des indications de la provenance. Ces mesures de contrôle s'appliquent à toute personne manipulant des mollusques à partir du lieu de récolte jusqu'au point de vente au détail, en passant par l'expéditeur titulaire d'un certificat d'agrément.
- h) Réglementer l'exportation, l'importation, la transformation, l'emballage, l'expédition, l'entreposage et le réemballage des mollusques pour protéger le produit contre la contamination et empêcher toute dégradation de la qualité, pour maintenir l'identité de la source et l'intégrité du lot et pour assurer un étiquetage et un emballage conformes aux exigences.
- i) Réglementer la dépuración sous contrôle des mollusques afin de prévenir les dérogations illégales, d'assurer l'assainissement, de protéger contre la recontamination, de vérifier la qualité du produit et l'efficacité des opérations de dépuración, de faire tenir des registres sur la production et la qualité des produits et de veiller à ce que l'emballage et l'étiquetage soient conformes aux exigences.

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

- j) Ordonner la suspension, la révocation ou l'annulation, ou refuser l'émission ou le renouvellement d'un certificat d'agrément conformément aux politiques énoncées dans le *Manuel d'inspection des installations*.
- k) Recueillir des échantillons et diriger les essais bactériologiques, chimiques et physiques nécessaires à la détermination de la qualité du produit et surveiller l'efficacité et le rendement des opérations de transformation.
- l) Interdire l'exportation ou la possession de mollusques provenant de sources non identifiées, de négociants non titulaires d'un certificat d'agrément ou de secteurs coquilliers non approuvés, de sources dont les conditions de récolte, de transport, de transformation ou d'emballage des mollusques ne sont pas conformes aux prescriptions du *Règlement sur l'inspection du poisson* ou de sources qui, pour d'autres raisons, font que les mollusques sont impropres à la consommation humaine (produit gâté, pourri ou malsain). Les mollusques qui présentent les défauts ci-dessus doivent être détenus ou saisis.

### **1.3 Procédures relatives à l'agrément et à la certification**

#### **Enregistrement**

- a) Les exigences du Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques s'appliquent à tous les producteurs commerciaux de coquillages; à toutes les personnes qui manipulent des mollusques avant leur livraison au transformateur; à toutes les personnes qui s'occupent de dépuración sous contrôle, d'entreposage humide, d'écaillage, d'emballage et de réemballage, ou d'activités reliées à toute autre forme de transformation à des fins d'exportation.
- b) Un établissement sera agréé conformément aux procédures énoncées au chapitre 2, sujet 1 du *Manuel d'inspection des installations* publié et tenu à jour par l'Agence canadienne d'inspection des aliments.
- c) Des vérifications de la conformité des installations agréées seront menées conformément aux procédures du

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

chapitre 3, sujet 3, du *Manuel d'inspection des installations*.

- d) Les mesures visant à faire respecter les exigences sont adoptées conformément aux politiques et procédures exposées au *Processus d'application des mesures de conformité*.

Lorsqu'un certificat d'agrément est retiré sur justification, l'Agence canadienne d'inspection des aliments en avise la Food and Drug Administration des États-Unis (FDA).

- e) L'établissement de production de coquillages auquel on a retiré son certificat d'agrément pour non-respect des exigences ne peut pas exporter de mollusques. Un nouveau certificat d'agrément pourra être émis lorsque l'ACIA aura vérifié que toutes les non-conformités ont été corrigées et que l'établissement respecte toutes les exigences pertinentes du *Règlement sur l'inspection du poisson*. La politique est exposée au chapitre 2 du *Manuel d'inspection des installations*. Au moment de la réémission du certificat d'agrément, l'Agence canadienne d'inspection des aliments à Ottawa en informe immédiatement la FDA.
- f) On tiendra des registres sur le degré de respect par l'entreprise des exigences relatives à l'agrément. Ces registres se trouveront dans le fichier central du bureau de district pendant au moins trois ans et seront à la disposition de la FDA pour consultation sur demande lors des audits officiels du programme. Ces registres contiendront les documents suivants :
- i) les rapports d'inspection, de vérification des systèmes et de vérification de la conformité des transformateurs agréés;
  - ii) les lettres d'avis et les notes concernant les vérifications de la conformité et les révocations d'agrément;
  - iii) les registres des résultats d'échantillonnage des coquillages et les notes sur les mesures de suivi adoptées (voir à l'appendice III la Politique à appliquer à l'égard des mollusques qui dépassent les niveaux bactériologiques établis);

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

- iv) les rapports de plaintes et d'enquêtes et les mesures de suivi adoptées; et
- v) les comptes rendus de poursuites.

### *La certification pour l'Interstate Certified Shellfish Shippers List (ICSSL)*

- a) Tout établissement agréé qui veut être certifié pour l'Interstate Certified Shellfish Shippers List (ICSSL) doit le demander par écrit à l'ACIA en utilisant le formulaire Demande d'agrément pour les établissements de transformation du poisson.
- b) L'établissement de transformation doit être inscrit sur l'ICSSL comme réexpéditeur, réemballeur, expéditeur de coquillages en écaille ou dépurateur, selon les définitions du manuel.

Quand le même établissement effectue la dépuración et un autre type d'opération de transformation des coquillages (dépuración et écaillage), chaque opération doit être inscrite séparément sur l'ICSSL, au moyen d'un numéro d'enregistrement unique avec différents suffixes qui correspondent à chaque opération de transformation des coquillages (p. ex., Coquillages XYZ, Ville, Province, 1234 DP, 1235 SP). Un établissement qui effectue plus d'une opération de transformation des coquillages n'aura à payer que les frais d'enregistrement d'un seul établissement (voir le sujet 4 du chapitre 2 du *Manuel d'inspection des installations*).

- c) Les courtiers en mollusques et importateurs de poisson agréés engagés dans la réexpédition des mollusques en direction des États-Unis et à l'intérieur de ce pays doivent respecter les exigences de l'annexe XI du présent manuel avant d'être certifiés pour l'ICSSL.
- d) Pour un établissement de transformation des mollusques certifié, l'inscription sur la liste ICSSL doit être renouvelée tous les ans. Pour les transformateurs canadiens agréés, la date d'expiration est le 30 novembre de chaque année.
- e) Une vérification de la conformité des installations agréées qui nécessitent une inspection de certification aux fins de l'ICSSL, l'inspection doit

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

avoir lieu dans les 180 jours de la date d'expiration de l'ICSSL.

- f) La Division du poisson, des produits de la mer et de la production de l'ACIA est responsable de remplir en ligne le formulaire FDA 3038 (Interstate Dealer's Certificate) et de l'afficher sur le site web de l'Interstate Certified Shellfish Shippers List (ICSSL). Les certificats transmis à la FDA doivent fournir les renseignements suivants :
- i) la raison commerciale courante et les autres noms qui doivent apparaître sur la liste ICSSL (ci-après appelée la "Liste");
  - ii) l'adresse commerciale et le numéro de téléphone des installations où se déroulent les inspections;
  - iii) un seul numéro d'agrément par entreprise; le numéro est composé de un à cinq chiffres arabes précédés d'une abréviation de deux lettres pour la province ou l'État et suivis d'une abréviation à deux lettres pour le type d'exploitation correspondant aux qualifications du négociant : écailleur-emballeur (SP), réemballeur (RP), expéditeur de coquillages en écaille (SS), réexpéditeur (RS) ou dépurateur (DP);
  - iv) une date d'expiration, soit le 30 novembre;
  - v) date d'inspection / de vérification de la conformité;
  - vi) nom de l'inspecteur; et
  - vii) date de certification.

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

### CHAPITRE 2

#### ÉTUDE ET CLASSIFICATION DES SECTEURS COQUILLIERS

##### 2.1 Introduction

Afin de réduire les risques potentiels pour la santé associés à la consommation des mollusques bivalves et pour protéger la santé publique, il est nécessaire de contrôler la qualité de l'eau des secteurs coquilliers et de repérer les sources de pollution réelles et potentielles. Cela fait, les secteurs coquilliers sont classifiés selon qu'ils sont propres à la récolte de mollusques d'après les normes en vigueur en matière de qualité de l'eau et les conditions sanitaires générales des secteurs coquilliers. Les sections suivantes décrivent les divers types d'études qui servent à évaluer les secteurs coquilliers et les principes appliqués à la classification de ces secteurs

Le Programme de surveillance de la qualité des eaux marines d'Environnement Canada constitue la première ligne de défense dans le contrôle sanitaire des mollusques. Il vise à déterminer et à évaluer toutes les sources de pollution des eaux des secteurs de grossissement et de récolte des mollusques. Comme ces eaux sont une voie d'introduction dans les mollusques des microorganismes pathogènes et des autres agents de contamination, la classification des secteurs coquilliers en fonction de leur degré de pollution (réelle ou potentielle) est d'une importance capitale pour déterminer si ces mollusques sont propres à la consommation.

Il existe de très nombreuses données sur les maladies associées chez l'homme à la consommation de mollusques contaminés (Rippey, 1991; et Pierson, 1994). Les affections les plus courantes sont la typhoïde, la salmonellose, la gastro-entérite, l'hépatite infectieuse, l'infection à *Vibrio parahaemolyticus* et à *Vibrio vulnificus*, l'intoxication par la phycotoxine paralysante (PSP) et l'intoxication par la phycotoxine amnésique (ASP) (Rippey, 1991). La relation positive existant entre la pollution des secteurs coquilliers par les eaux usées, d'une part, et les affections entériques, d'autre part, a été l'objet d'études réalisées par Hackney et Pierson (1994) et Burkhardt et Calci (2000).

La pollution des secteurs coquilliers peut être imputable à diverses sources et peut se produire dans des conditions très

variables. En général, les sources de pollution se divisent en deux grandes catégories : les sources ponctuelles et les sources non

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

ponctuelles. La pollution ponctuelle est due à une source circonscrite dont les effets, isolables et mesurables, se font sentir dans un milieu aquatique récepteur, à des endroits précis; c'est le cas des fuites ou des écoulements des stations de traitement des eaux usées, et des systèmes de collecte, des usines de pâtes et papiers ou des usines de transformation des aliments, etc. La pollution de source non ponctuelle (ou pollution diffuse) est causée par des sources reliées aux activités humaines et aux processus naturels ayant des effets sur la qualité de l'eau du bassin hydrographique et dont les effets sont diffus ou dispersés. Les agents de contamination en provenance de ces sources ne pénètrent pas à des endroits distincts et identifiables et ils sont difficiles à mesurer ou à définir. United States Food and Drug Administration (USFDA) (1995) a décrit huit types de pollution de source non ponctuelle, susceptibles de contaminer les secteurs coquilliers : les eaux de ruissellement urbaines, les eaux de ruissellement agricoles, les déjections animales (animaux d'élevage; animaux sauvages), les rejets des eaux usées des bateaux, les opérations de dragage, l'exploitation minière (p. ex. le lessivage) et les pratiques sylvicoles. Les sources de pollution ponctuelles et non ponctuelles peuvent libérer des contaminants de nature chimique et/ou microbiologique présentant un danger pour la santé publique.

Les sections suivantes décrivent les exigences relatives aux études des secteurs coquilliers et à leur classification.

### **2.2 Études sur la qualité de l'eau des secteurs coquilliers**

Dans le contexte du Programme canadien de contrôle sanitaire des mollusques (PCCSM), les études sur la qualité de l'eau des secteurs coquilliers sont la base sur laquelle s'appuient l'attribution et le maintien de la classification qui définit si une zone est propre à la production de mollusques. Le type d'étude nécessaire pour une zone donnée dépend de la connaissance préalable de la qualité de l'eau et des types de sources de pollution. Les types d'études sont :

- ▶ l'étude de classification initiale;
- ▶ la révision annuelle; et
- ▶ la réévaluation.

On décrit dans les sections ci-dessous les exigences de chacune de ces catégories d'études.

#### **2.2.1 Étude de classification initiale**

L'étude de classification initiale est une évaluation détaillée de

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

tous les facteurs environnementaux, y compris les sources réelles et potentielles de pollution, qui affectent la qualité de l'eau dans un secteur coquillier.

Une étude de classification initiale est réalisée dans les secteurs où les données antérieures sont désuètes ou inexistantes, ou dans les secteurs où le degré de pollution s'est modifié de façon significative et pourrait en affecter la classification.

Les exigences de l'étude de classification initiale sont les suivantes :

- a) un relevé des conditions sanitaires du littoral destiné à identifier et à évaluer toutes les sources de pollution réelles ou potentielles qui peuvent affecter le secteur coquillier;
- b) une évaluation des facteurs météorologiques et hydrographiques susceptibles d'affecter la distribution des polluants dans le secteur; et
- c) une analyse bactériologique des eaux du secteur coquillier qui vise à déterminer l'étendue de la contamination fécale et à fournir des données quantitatives pour la classification du secteur coquillier. Le cas échéant, d'autres études ou données bactériologiques (p. ex. analyse des sédiments ou des mollusques, apports de pollution) devrait aussi être considérées à des fins de classification.

### *Exigences spécifiques de l'étude de classification initiale*

- a) L'analyse bactériologique doit être réalisées dans diverses conditions environnementales. Le nombre et l'emplacement des stations d'échantillonnage doivent être choisis de façon à fournir les données nécessaires à une évaluation efficace de toutes les sources, ponctuelles et non ponctuelles, de pollution.
- b) Un minimum de quinze (15) échantillons doit être prélevé à chaque station. Dans les secteurs coquilliers éloignés, cette exigence peut être modifiée si les conditions sanitaires le justifient.
- c) Dans certaines circonstances, on peut avoir recours à une autre stratégie, l'échantillonnage aléatoire systématique. Toutes les exigences de l'échantillonnage (normes, fréquence de prélèvement,

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

analyse des données) sont exposées dans le National Shellfish Sanitation Program Guide for the Control of Molluscan Shellfish (2007).

### **2.2.2 Révision annuelle**

La révision annuelle permet d'actualiser la classification d'un secteur coquillier. Elle est réalisée dans le but de vérifier si les conditions sanitaires demeurent inchangées et si la classification est toujours pertinente.

Les exigences de la révision annuelle sont les suivantes :

- a) un examen des registres visant à évaluer les modifications des sources de pollution existantes et nouvelles;
- b) un contrôle des conditions sanitaires du littoral s'il y a lieu; et
- c) le prélèvement d'au moins cinq (5) échantillons par station dans les secteurs non éloignés et de deux (2) échantillons dans les secteurs éloignés.

### **2.2.3 Réévaluation**

La réévaluation permet d'actualiser la classification du secteur lorsqu'il faut procéder à une évaluation approfondie des éléments de l'étude de classification initiale. La complexité et la portée de la réévaluation seront spécifiques à chaque secteur.

Les exigences de la réévaluation sont les suivantes :

- a) une réévaluation complète de la classification du secteur coquillier est effectuée tous les trois ans (dans les secteurs coquilliers éloignés, cette exigence peut être modifiée si les conditions sanitaires le justifient); et
- b) quand la révision annuelle montre que la modification des sources de pollution risque d'influer de façon importante sur les conditions sanitaires d'un secteur, auquel cas une réévaluation du secteur doit être effectuée dans un délai d'un an.

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

### *Exigences spécifiques de la réévaluation*

- a) L'analyse bactériologique doit être réalisée dans diverses conditions environnementales. Le nombre et l'emplacement des stations d'échantillonnage doivent être choisis de façon à fournir les données nécessaires à une évaluation efficace de toutes les sources, ponctuelles et non ponctuelles, de pollution<sup>1</sup>.
- b) Un minimum de cinq (5) échantillons doit être prélevé à chaque station dans les secteurs non éloignés et de deux (2) échantillons dans les secteurs éloignés.
- c) L'analyse des quinze (15) derniers échantillons d'eau (au moins) de chaque station représentative, et d'autres travaux de terrain, seront entrepris si on le juge nécessaire pour classifier correctement un secteur.

#### **2.2.4 Documentation**

- a) Pour chaque étude doit être préparé un rapport contenant des données et des évaluations des éléments des études décrits dans les sections qui précèdent.
- b) Un dossier à jour contenant toute l'information sanitaire pertinente, y compris les dates et les résultats des études et rapports précédents, est tenue par l'autorité responsables du contrôle de la salubrité des mollusques pour chaque secteur coquillier classifié.

### **2.3 Classification des secteurs coquilliers**

#### **2.3.1 Classification contre état de la récolte d'un secteur coquiller**

Le PCCSM a établi cinq catégories de classification :

- ▶ secteur agréé;
- ▶ secteur agréé sous condition;

---

<sup>1</sup> Les exigences a), b) et c) seront différentes si on a recours à l'échantillonnage aléatoire systématique. Voir le *National Shellfish Sanitation Program Guide for the Control of Molluscan Shellfish* (2007).

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

- ▶ secteur restreint;
- ▶ secteur restreint sous condition; et
- ▶ secteur interdit

Chaque secteur coquillier est délimité géographiquement et classifié d'après les résultats des études sur la qualité de l'eau et les conditions sanitaires. Avant l'adoption, les comités interministériels régionaux des mollusques examinent les recommandations en matière de classification. L'état d'un secteur coquillier est différent et distinct de sa classification. La récolte de mollusques en écaille peut être permise ou non dans un secteur. Voir état de la récolte dans la section « Définitions » du présent guide.

### 2.3.2 Secteur agréé

Un secteur coquillier est classé « agréé » si la région n'est pas contaminée par des matières fécales, des microorganismes pathogènes, des substances toxiques ou nocives au point de rendre dangereuse la consommation des mollusques; les conditions qui suivent doivent également être respectées :

- a) le nombre médian ou la moyenne géométrique du nombre le plus probable (NPP) de coliformes fécaux dans l'eau ne dépasse pas 14/100 mL, et 10 % au maximum des échantillons dépassent un NPP de coliformes fécaux de 43/100 mL, d'après la méthode des dilutions décimales avec 5 tubes par dilution<sup>2</sup>; et
- b) les concentrations de produits chimiques respectent les normes et tolérances énoncées à l'appendice II du présent Manuel et à l'Annexe 3, Lignes directrices sur les contaminants chimiques du poisson et des produits du poisson au Canada, du Manuel des normes et des méthodes des produits du poisson.

La présence de sources potentielles de pollution comme les débordements des stations de pompage des eaux usées, les rejets directs d'eaux usées, les fuites des fosses septiques, etc. est un facteur suffisant pour exclure un secteur coquillier de la classification des secteurs agréés.

---

<sup>2</sup> Si on a recours à l'échantillonnage aléatoire systématique, la norme est basée sur le calcul du 90<sup>e</sup> percentile. Voir le National Shellfish Sanitation Program Guide for the Control of Molluscan Shellfish (2007).

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

### 2.3.3 Secteur agréé sous condition

Un secteur coquillier est classé « agréé sous condition » si l'autorité responsable du contrôle de la salubrité des mollusques juge qu'il répond à tout le moins aux critères du secteur agréé pendant une période prévisible. Ce secteur peut être soumis à une pollution intermittente attribuable aux fuites ou des écoulements des installations de traitement des eaux usées, et des systèmes de collecte, aux activités d'une population saisonnière, à des sources de pollution non ponctuelles ou à la navigation de plaisance. Pendant la période où le secteur est considéré comme agréé (pour les activités autres que la navigation de plaisance saisonnière), il doit répondre à toutes les exigences précisées dans un plan de gestion conditionnel. Le secteur agréé sous condition qui ne répond pas aux critères du secteur agréé est placé en état « fermé » quand l'autorité responsable du contrôle, de la salubrité des mollusques l'ordonne. Un secteur peut être classé « agréé sous condition » si les conditions suivantes sont respectées :

- a) le secteur est placé en état « ouvert » lorsqu'il respecte toutes les exigences du secteur agréé;
- b) les conditions auxquelles le secteur redeviendra en état « fermé » sont :
  - i) faciles à repérer grâce aux mesures et rapports réguliers;
  - ii) prévisibles et/ou contrôlables.

#### *Exigences spécifiques*

- a) Il est permis de récolter des mollusques dans des secteurs agréés sous condition uniquement si sont respectées les conditions suivantes :
  - i) toutes les procédures présentées à l'annexe IX ont été suivies pour élaborer un plan de gestion conditionnel qui décrit les responsabilités et les tâches de chaque partie;
  - ii) toutes les mesures nécessaires sont prises pour assurer le respect des normes de performance; et
  - iii) des précautions sont prises pour s'assurer que les mollusques ne seront pas mis sur le marché pendant les périodes de non-observation des normes de performance ou avant que les

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

mollusques aient pu se dépurer des microorganismes responsables de la contamination.

- b) Le secteur agréé sous condition sera immédiatement placé à l'état fermé si les critères établis dans le plan de gestion conditionnel ne sont pas respectés. Un secteur agréé sous condition qui a été placé à l'état fermé ne pourra être rouvert à la récolte directe de mollusques que si :
- i) les critères établis dans le plan de gestion conditionnel sont intégralement respectés;
  - ii) il s'est écoulé un laps de temps suffisant pour permettre l'épuration biologique naturelle des mollusques; (Note : En ce qui a trait aux secteurs agréés sous condition en fonction du rendement des systèmes de traitement et de collecte des eaux usées, sous aucun prétexte le secteur touché ne peut être ouvert avant sept (7) jours à la suite de la fuite ou de l'écoulement.)
  - iii) la vérification révèle que la qualité bactériologique de l'eau et des mollusques répond à nouveau aux normes établies. En ce qui concerne la qualité de l'eau, le nombre médian des échantillons recueillis dans le secteur pour un recensement ne peut excéder 14 NPP/100 mL, et au plus 10 % des échantillons peuvent excéder 43 NPP/100 mL. Pour cinq (5) échantillons de mollusques en écailles, seulement un résultat peut excéder 230 NPP/100 g et aucun résultat ne peut excéder 330 NPP/100 g. (Note : En ce qui a trait aux secteurs agréés sous condition en fonction du rendement des systèmes de traitement et de collecte des eaux usées, le secteur peut se voir réattribuer l'état ouvert sans prélèvement de vérification si au moins 21 jours se sont écoulés depuis la fin de la fuite ou de l'écoulement.)
- c) Outre la vérification signalée ci-dessus, il est nécessaire d'assurer une surveillance pour confirmer que le secteur respecte les critères du secteur agréé pendant qu'il est en état ouvert. Lorsque le plan de gestion conditionnel est fondé sur l'exploitation et

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

la performance de stations de traitement des eaux usées et des systèmes de collectes, d'égouts unitaires ou d'autres sources de pollution ponctuelles, il faut prélever des échantillons tous les mois au moins cinq (5) pendant la période que le secteur est en état ouvert. De plus, on peut atteindre le nombre minimal d'échantillons de la qualité de l'eau à l'aide d'échantillons d'effluent si on respecte toujours les exigences relatives à la fréquence minimale. Lorsque le plan de gestion conditionnel est fondé sur les effets d'une source de pollution non ponctuelle, comme des précipitations, le ruissellement des eaux pluviales et des variations saisonnières, il faut prélever au moins cinq (5) échantillons pendant la période que le secteur est en état ouvert.

- d) Il n'est peut-être pas nécessaire d'analyser l'eau et les mollusques avant la réouverture du secteur dans le cas de fermetures saisonnières liées à la présence de bateaux; il faut toutefois vérifier qu'il n'y a plus de bateaux dans le secteur.
- e) Le secteur agréé sous condition est évalué au moins une fois par année par le Comité interministériel régional des mollusques. L'évaluation comprend l'examen du rapport annuel du MPO, avec la participation de l'ACIA et d'EC qui documente toutes les données liées à l'exploitation du secteur agréé sous condition.
- f) Toutes les parties concernées, y compris l'industrie, doivent bien comprendre ce que suppose l'attribution de la cote de classification agréé sous condition. Si la coopération de toutes les parties n'est pas garantie, les partenaires fédéraux n'approuveront pas l'exploitation du secteur à des fins de commercialisation directe.
- g) Tout non-respect des conditions du plan de gestion conditionnel doit être immédiatement signalé aux partenaires fédéraux, qui en accusent réception.
- h) En cas de tout non-respect par l'une ou l'autre des parties des exigences du plan de gestion, le Comité interministériel régional des mollusques déterminera si la classification ou l'état du secteur sera modifié.

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

- i) Toutes les données sur l'exploitation d'un secteur agréé sous condition, seront versées dans un dossier par les autorités responsables du contrôle de la salubrité des mollusques.

### 2.3.4 Secteur restreint

Un secteur coquillier où la récolte des mollusques n'est pas autorisée, sauf en vertu d'un permis délivré en vertu du Règlement sur la gestion de la pêche du poisson contaminé (MPO, 1990), à cause d'une contamination par des matières fécales, des microorganismes pathogènes, des substances toxiques ou nocives au point de rendre dangereuse la consommation des mollusques.

Un secteur est classifié comme « restreint » dans les circonstances suivantes :

- a) les données du relevé sanitaire du littoral ou d'un programme de surveillance, ou d'autres événements, montrent que le secteur est contaminé ou pourrait le devenir, à condition que le secteur ne soit pas contaminé au point où il pourrait être classé comme « interdit »;
- b) le nombre médian ou la moyenne géométrique du nombre le plus probable (NPP) de coliformes fécaux dans l'eau dépasse 14/100 mL, et/ou plus de 10 % des échantillons dépassent un NPP de coliformes fécaux de 43/100 mL d'après la méthode des dilutions décimales avec cinq (5) tubes par dilution (voir note 2); ou
- c) les concentrations de produits chimiques dépassent les normes et tolérances énoncées à l'appendice II du présent manuel et à l'Annexe 3, Lignes directrices sur le contaminants chimiques du poisson et des produits du poisson au Canada, du Manuel des normes et des méthodes des produits du poisson.

#### *Exigences spécifiques*

- a) Il est interdit de prélever des mollusques dans ces secteurs sauf en vertu d'un permis spécial délivré aux termes du *Règlement sur la gestion du poisson contaminé* (MPO, 1990) et si les mollusques font l'objet d'un plan de décontamination (par exemple en vue de la dépuración, du reparcage en milieu naturel, du reparcage en contenants ou de la mise en conserve),

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

qui a été accepté par l'organisme de contrôle sanitaire des mollusques. Ces secteurs doivent respecter les critères énoncés ci-dessous (voir aussi le chapitre 10, Politiques et méthodes de reparcage et de déuration sous contrôle). Les récoltes dans les zones classifiées comme Restreintes peuvent être permises, mais limitées par une licence délivrée en vertu du Règlement sur la gestion de la pêche du poisson contaminé susmentionné à des fins d'enquête scientifique, d'alimentation et d'appâts. Une licence octroyée à des fins alimentaires peut comprendre des activités telles que la pêche de semences ou de naissains.

- b) Si un secteur désigné restreint sert à la déuration, il faut respecter les critères suivantes:

le nombre médian ou la moyenne géométrique du nombre le plus probable (NPP) de coliformes fécaux dans l'eau ne dépasse pas 88/100 mL, et 10 % cent au maximum des échantillons dépassent un NPP de coliformes fécaux de 260/100 mL, d'après la méthode des dilutions décimales avec cinq (5) tubes par dilution (voir la note de bas de page 2).

- c) La classification « Restreint ne sera modifiée à la hausse que si un rapport de réévaluation note des améliorations dans les conditions sanitaires et la qualité de l'eau et établit que les normes de classification pertinentes sont respectées.
- d) Suivant le degré de contamination des eaux du secteur, il se peut qu'une déuration appropriée ou qu'un assainissement naturel des mollusques ne soient pas possibles, auquel cas la récolte n'est autorisée sous aucune considération. Ces secteurs sont classés « interdits » (voir la section 2.3.6).

### 2.3.5 Secteur restreint sous condition

« Secteur restreint sous condition » s'entend de tout secteur coquillier qui, selon l'autorité responsable du contrôle de la salubrité des mollusques, répond à tout le moins aux critères du secteur restreint pendant une période prévisible. Ce secteur peut être soumis à une pollution intermittente attribuable aux fuites ou

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

aux écoulements des installations de traitement des eaux usées et des systèmes de collecte, aux activités d'une population saisonnière, à des sources de pollution non ponctuelles ou à la navigation de plaisance. Pendant la période où le secteur est considéré comme agréé (pour les activités autres que la navigation de plaisance saisonnière), il doit répondre à toutes les exigences précisées dans un plan de gestion conditionnel. Il est interdit de récolter des mollusques lorsque le secteur restreint sous condition est en état « fermé ».

Un secteur peut être classé « restreint sous condition » si les conditions suivantes sont respectées :

- a) pendant la période où la récolte des mollusques est permise (p. ex. lorsque le secteur est en état « ouvert »), le secteur respecte toutes les exigences du secteur « restreint »;
- b) les conditions auxquelles le secteur redeviendra en état « fermé » sont:
  - i) faciles à repérer grâce aux mesures et rapports réguliers;
  - ii) prévisibles et/ou contrôlables.

### *Exigences spécifiques*

- a) Il est permis de récolter des mollusques dans des secteurs restreints sous condition uniquement si sont respectées les conditions suivantes :
  - i) toutes les procédures présentées à l'annexe IX ont été suivies pour élaborer un plan de gestion conditionnel qui décrit les responsabilités et les tâches de chaque partie;
  - ii) toutes les mesures nécessaires sont prises pour assurer le respect des normes de performance;
  - iii) des précautions sont prises pour s'assurer que les mollusques ne seront pas dépurés ou déplacés pendant les périodes de non-observation des normes de performance ou avant que les mollusques aient pu se dépurer des microorganismes responsables de la contamination

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

- b) La récolte cessera immédiatement dans un secteur restreint sous condition en état « fermé ». Un secteur restreint sous condition en état « fermé » ne pourra être rouvert à la récolte de mollusques (à des fins de dépuración ou de recarpage) que si sont respectées les conditions suivantes :
- i) les critères établis dans le plan de gestion conditionnel sont intégralement respectés;
  - ii) il s'est écoulé un laps de temps suffisant pour permettre l'épuration biologique naturelle des mollusques. (Note : En ce qui a trait au traitement des eaux usées et aux systèmes de collecte, sous aucun prétexte le secteur touché ne peut être ouvert avant sept (7) jours à la suite de la fuite ou de l'écoulement. Le secteur peut être rouvert sans prélèvement de vérification si au moins 21 jours se sont écoulés depuis la fin de la fuite ou de l'écoulement);
  - iii) la vérification révèle que la qualité bactériologique de l'eau et des mollusques répond à nouveau aux normes de dépuración. En ce qui concerne la qualité de l'eau, le nombre médian des échantillons recueillis dans le secteur pour un recensement ne peut excéder 88 NPP/100mL, et au plus 10 % des échantillons peuvent excéder 260 NPP/100mL. Celui des échantillons de mollusques en écaillés n'excédera pas 2300 NPP/100g;
  - iv) en ce qui concerne spécifiquement le reparcage de longue durée, sept (7) jours après la fin de la fuite ou de l'écoulement, (sans échantillonnage de vérification).
- c) Outre la vérification signalée ci-dessus, il est nécessaire d'assurer une surveillance pour confirmer que le secteur respecte les critères du secteur restreint sous condition lorsque le secteur est en état ouvert. Lorsque le plan de gestion conditionnel du secteur est fondé sur l'exploitation et la performance de stations de traitement des eaux usées et de système de collecte, d'égouts unitaires ou

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

d'autres sources de pollution ponctuelles, il faut prélever des échantillons tous les mois au moins cinq (5) pendant la période où la récolte à des fins de dépuración est permise. De plus, on peut atteindre le nombre minimal d'échantillons de la qualité de l'eau dans le secteur sous condition à l'aide d'échantillons d'effluent si on respecte toujours les exigences relatives à la fréquence minimale. Lorsque le plan de gestion est fondé sur les effets d'une source de pollution non ponctuelle, comme des précipitations, le ruissellement des eaux pluviales et des variations saisonnières, il faut prélever au moins cinq (5) échantillons pendant la période où la récolte des mollusques à des fins de dépuración est permise dans le secteur.

- d) Le secteur restreint sous condition est évalué au moins une fois par année par le Comité interministériel régional des mollusques. L'évaluation comprend l'examen du rapport annuel du MPO, avec la participation de l'ACIA et d'EC qui documente toutes les données liées à l'exploitation du secteur restreint sous condition.
- e) Toutes les parties concernées, y compris l'industrie, doivent bien comprendre ce que suppose l'attribution de la cote de classification « agréé sous condition ». Si la coopération de toutes les parties n'est pas garantie, les partenaires fédéraux n'autoriseront pas la pêche des mollusques.
- f) Tout non-respect des conditions du plan de gestion doit être immédiatement signalé aux partenaires fédéraux, qui en accusent réception.
- g) S'il arrive qu'une des parties concernées par le plan de gestion du secteur agréé sous condition ne respecte pas les exigences du plan de gestion, le Comité interministériel régional des mollusques devra déterminer si la classification ou le statut du secteur seront changés.
- h) Toutes les données sur l'exploitation d'un secteur restreint sous condition seront versées dans un dossier par les autorités responsables du contrôle de la salubrité des mollusques signataires du plan de gestion.

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

### **2.3.6 Secteur interdit**

Un secteur interdit est une aire où il est interdit de récolter des mollusques à quelque fin que ce soit, sauf si la récolte vise les embryons, le naissain, la collecte d'appâts, ou si elle est

effectuée pour des recherches scientifiques. Ces récoltes peuvent toutes être faites en vertu d'un permis spécial.

1) Un secteur est désigné comme interdit dans les circonstances suivantes :

- a) dans un rayon d'au moins 300 mètres autour des points de rejet d'eaux industrielles et d'effluents d'égouts sanitaires;
- b) dans un rayon d'au moins 125 mètres autour des ports de plaisance;
- c) si, en raison du degré de contamination du secteur coquillier (c.-à-d., si les eaux présentent des concentrations très élevées de matières fécales ou d'autres substances toxiques ou délétères), il se peut qu'une dépuración appropriée ou qu'un assainissement naturel des mollusques ne soient pas possibles.

2) Les secteurs suivants sont désignés secteurs interdits, sauf indication contraire du Comité interministériel régional des mollusques :

- a) sous réserve du point b), l'aire située dans un rayon d'au moins 125 mètres de quais, de parcs à poissons en filet, de maisons flottantes ou d'autres installations d'habitation flottantes; ou
- b) dans un rayon de 25 mètres d'une maison flottante ou d'une installation d'habitation flottante établie dans une concession conchylicole si le permis d'aquaculture prévoit une absence de rejet d'effluent et une gestion appropriée des déchets; la vérification de la conformité et le contrôle par l'organisme qui délivre le permis doivent faire l'objet d'un rapport annuel à Environnement Canada.

### **2.3.7 Processus de classification - Rôle des comités interministériels régionaux des mollusques**

Environnement Canada présente les résultats des études et les

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

recommandations de classification au comité interministériel régional de mollusques approprié aussitôt que possible après la réalisation des études. Le comité examine l'information fournie et attribue une classification au secteur coquillier.

### **2.3.8 Documentation de la classification**

Toutes les décisions de classification sont documentées dans les rapports d'étude (étude de classification initiale, révision annuelle, réévaluation). Les décisions finales prises par le comité interministériel régional des mollusques sont mentionnées dans les rapports et dans les procès-verbaux des réunions régionales.

## **2.4 Zones infratidales et zones au large**

Les zones infratidales d'élevage des mollusques situées à moins de 5 km du littoral et très éloignées des sources polluantes et d'autres préoccupations sanitaires sont peu susceptibles d'être contaminées par des bactéries coliformes fécales. La qualité sanitaire de ces secteurs utilisés à des fins de récolte directe de mollusques peut être mesurée plus adéquatement au moyen d'une évaluation des sources de pollution réelles et potentielles dans le secteur, combinée à des analyses bactériologiques occasionnelles des mollusques au niveau de l'usine.

Lorsque le Comité interministériel régional des mollusques sera convaincu, d'après les renseignements que lui auront fournis le MPO, EC et l'ACIA, que la qualité des eaux dans lesquelles ces mollusques sont pris assure que les mollusques sont sains, il considérera que la récolte en zone infratidale est acceptable dans ce secteur et établira les limites.

On considère qu'il est acceptable d'effectuer des récoltes dans les zones infratidales au large qui se trouvent à plus de cinq (5) km du littoral sauf si ces secteurs sont fermés.

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

**CHAPITRE 3**

**CONTRÔLE DE LA PÊCHE**

Le contrôle de la pêche dans les secteurs coquilliers est une facette essentielle du contrôle exercé aux fins du programme global de contrôle de la salubrité des mollusques. On doit s'assurer que les mollusques sont cueillis seulement dans les secteurs agréés ou agréés sous condition, ou encore, en vertu d'un permis spécial, dans les secteurs fermés. On doit empêcher que les mollusques potentiellement dangereux ne se rendent jusqu'aux consommateurs. Il incombe à la Division de la conservation et de la protection et à la Direction des pêches de chaque région de prévoir des ressources humaines et matérielles suffisantes pour exercer une surveillance-dissuasion à l'égard de la pêche dans les secteurs fermés.

**3.1 Document sur la politique relative aux visites de surveillance**

Les exigences particulières de surveillance d'ordre administratif et technique varient d'une région à l'autre. Par conséquent, chaque région élaborera un document sur la politique relative aux visites de surveillance, qu'elle tiendra à jour. Le document décrira l'organisation et l'exercice de la surveillance-dissuasion à l'égard de la pêche dans les secteurs fermés.

- a) Le document doit couvrir les points suivants :
  - i) la méthode d'identification des secteurs fermés;
  - ii) la description des problèmes de surveillance propres à des secteurs en particulier;
  - iii) la liste des secteurs à visiter;
  - iv) la fréquence et la nature des visites;
  - v) le type et la fréquence des rapports établis; et
  - vi) les mesures de sensibilisation ou de formation.
- b) Le document sur la politique en matière de visites de surveillance doit être revu annuellement, révisé au besoin et communiqué aux autres organismes régionaux

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

de contrôle de la salubrité des mollusques.

- c) Le document sur la politique de surveillance doit être placé dans un dossier du bureau central et remis sur demande aux fins des vérifications autorisées, y compris les vérifications que peuvent effectuer les représentants de la U.S. Food and Drug Administration en vertu de la convention sanitaire canado-américaine de 1948.

### 3.2 Émission de permis des cueilleurs

La *Loi sur les pêches* n'exige pas de délivrer un permis aux cueilleurs des secteurs coquilliers ouverts (c.-à-d. agréés), mais la réglementation d'application de cette Loi peut exiger l'émission d'un tel permis, comme c'est le cas pour les cueilleurs ou pêcheurs de myes de la région du Pacifique. L'information sur l'ouverture et la fermeture des secteurs coquilliers est transmise aux cueilleurs par les organes d'information locaux, par l'affichage d'avis dans les secteurs concernés, dans les bureaux de poste et les établissements de transformation des mollusques.

Pour les secteurs fermés (c.-à-d. les secteurs non agréés aux fins de la commercialisation sans dépuración), les exigences suivantes s'appliquent :

- a) on peut émettre des permis spéciaux aux cueilleurs ou aux transformateurs pour les mollusques provenant des secteurs fermés. Les permis doivent être émis conformément aux méthodes opérationnelles exposées à Chapitre 2 sur le reparcage et la dépuración contrôlée;
- b) MPO peut renouveler les permis chaque année ou plus souvent, au besoin;
- c) les cueilleurs doivent posséder un permis valide s'ils cueillent des mollusques dans d'autres secteurs que les secteurs ouverts. MPO doit interdire la pêche dans ces secteurs à toute personne qui n'est pas titulaire d'un permis valide; et
- d) MPO doit tenir un dossier au bureau central de toutes les autorisations et de tous les permis spéciaux émis. Ce dossier doit renfermer un exemplaire des avis publiés pour informer les cueilleurs des modifications dans la classification des secteurs et dans la

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

législation pertinente en vigueur.

### **3.3 Identification des secteurs fermés**

Les mesures nécessaires à la délimitation des secteurs et à la notification qui s'y rapporte peuvent varier d'une région à l'autre à condition que soient respectés les critères suivants :

- a) les limites des secteurs fermés doivent être marquées au moyen de points de repère ou d'objets fixes, ou bien elles doivent être décrites d'une façon qui permet leur repérage facile et l'engagement aisé de poursuites contre tous les contrevenants qui pénètrent dans un secteur fermé; et
- b) les cueilleurs de mollusques doivent être informés de l'emplacement des secteurs fermés par la publication des renseignements à leur sujet, par l'affichage d'avis ou par d'autres moyens efficaces. La méthode de notification et d'identification doit être suffisamment explicite pour permettre de poursuivre facilement les personnes qui pêchent dans les secteurs fermés.

### **3.4 Prévention de la pêche dans les secteurs fermés**

En planifiant et en effectuant des visites de surveillance, et en établissant des rapports sur ces visites pour prévenir la pêche illégale de mollusques, les régions doivent s'assurer :

- a) que s'il existe des preuves suffisantes sur la pêche illégale de mollusques dans des secteurs fermés, des programmes de sensibilisation sont établis pour renseigner les cueilleurs sur les questions de santé publique liées à la consommation de ces mollusques. Elles doivent, au besoin, mettre au point d'autres mesures et programmes pour prévenir la pêche dans les secteurs fermés;
- b) que les secteurs coquilliers fermés sont l'objet de visites de surveillance, y compris la nuit, les fins de semaine et les jours de congé;
- c) que les équipes de surveillance sont en mesure d'appréhender les personnes surprises à pêcher dans un

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

secteur fermé ou à transformer des mollusques  
provenant d'un secteur fermé; et

- d) que des registres complets sur les activités de  
surveillance, y compris sur les infractions et sur les  
poursuites, sont tenus au bureau central de  
l'organisme régional de surveillance.

### **3.5 Dépeuplement des secteurs fermés**

Aux États-Unis, les États sont incités à procéder au  
dépeuplement des secteurs fermés de leurs mollusques de  
taille commerciale afin de réduire la possibilité que des  
mollusques contaminés ne soient mis sur le marché. Cette  
pratique n'est ni recommandée ni approuvée par le MPO  
comme méthode visant à limiter la récolte.

**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 écaillés**

4.2.1 Les mollusques en écaillés doivent être raisonnablement débarrassés des détritiques 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 écaillés 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 fixe<sup>1</sup> 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 les 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.

---

<sup>1</sup> 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 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.

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

**CHAPITRE 5**

**ENTREPOSAGE HUMIDE**

L'entreposage humide temporaire des mollusques vivants, destinés à l'exportation, en paniers, en sacs ou en contenants flottants dans les eaux littorales, et en bassins installés à terre, est assujéti aux prescriptions de la *Loi* et du *Règlement sur l'inspection du poisson*. Pour donner une assurance raisonnable que les mollusques constituent des aliments sains, les critères ci-dessous doivent être respectés dans les opérations et les installations d'entreposage humide. Ces prescriptions ne s'appliquent pas aux opérations de transplantation où les mollusques sont transportés dans de nouveaux secteurs coquilliers à des fins de conditionnement ou de gestion des ressources.

**5.1 Provenance des mollusques**

Les mollusques destinés à un entreposage humide doivent être récoltés, identifiés et expédiés conformément aux dispositions du chapitre 7 du présent manuel.

**5.2 Installations d'entreposage**

a) L'ACIA doit évaluer et approuver tous les nouveaux sites ou installations d'entreposage humide en se fondant sur une évaluation\* du site littoral ou, pour l'entreposage à terre, sur le plan PGQ des installations, ainsi que sur une inspection du site ou des installations d'entreposage. Voici les éléments à examiner, cette liste n'étant cependant pas exhaustive:

i) l'emplacement du site d'entreposage dans les eaux littorales, qui doit se trouver dans un secteur désigné comme agréé ou agréé sous condition en état ouvert;

ii) l'examen de la construction des contenants de mollusques (le cas échéant) et de la hauteur de charge, qui doit permettre la libre circulation de l'eau autour de tous les mollusques;

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

- iii) un plan indiquant la conception des installations d'entreposage à terre, la source de l'eau utilisée pour l'entreposage humide, et les détails relatifs à tout système d'épuration des eaux.

**\* REMARQUE      Les études effectuées par Environnement  
Canada peuvent être utilisées dans  
l'évaluation.**

- b) On ne doit pratiquer l'entreposage humide que dans le respect des dispositions figurant dans le PGQ de l'installation, qui doit aborder et intégrer le cas échéant dans l'élaboration et la mise en oeuvre de son Programme de gestion de la qualité les aspects suivants :
  - i) L'eau provenant de secteurs agréés ne doit pas être utilisée pour l'entreposage humide à terre si un avis de fermeture de ces secteurs a été émis à cause de la présence de biotoxines, à moins qu'un système approuvé de contrôle ait été mis en place pour filtrer l'eau d'alimentation. D'autres directives sur l'évaluation des mollusques en entreposage humide qui sont touchés par une fermeture due à la présence de biotoxines se trouvent dans la section 11.6 du chapitre 11;
  - ii) toutes les installations d'entreposage humide à terre doivent respecter les exigences applicables des annexes I et II du *Règlement sur l'inspection du poisson* (RIP);
  - iii) les bassins d'entreposage et les installations de plomberie doivent être fabriqués avec un matériau sûr et être faciles à nettoyer. Les bassins doivent être construits de façon à être facilement accessibles aux fins de nettoyage et d'inspection, à être autodrainants (ou disposer d'un système équivalent) et à respecter les exigences relatives aux surfaces en contact avec les aliments. Les installations de plomberie doivent être conçues et mises en place de façon à rendre efficaces le nettoyage et la désinfection;
  - iv) sauf si la qualité de l'eau qui servira au lavage et à l'entreposage des mollusques en

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

bassins est conforme aux exigences du paragraphe 14(3) de l'annexe I du RIP, et si les bassins d'entreposage sont installés et exploités comme un système ouvert (sans recirculation), l'eau d'entreposage/lavage doit être traitée.;

- v) pour que l'entreposage humide remplisse sa fonction, le système d'épuration de l'eau doit fournir une quantité et une qualité d'eau déterminées, sans laisser de résidus susceptibles de nuire au procédé. L'eau traitée qui alimente les bassins d'entreposage humide ne doit pas renfermer de concentration décelable de coliformes d'après le test NPP standard à 5 éprouvettes. Avant la désinfection finale, la médiane ou la moyenne géométrique du NPP des coliformes fécaux dans l'eau ne doit pas excéder 88/100 mL (10 dépassant pas 260/100 mL); et
- vi) pour l'eau désinfectée par la lumière ultraviolette, la turbidité ne doit pas dépasser 20 unités de turbidité Jackson (ou unités de turbidité néphélométrique équivalentes).
- c) On doit procéder à un lavage et un tri éliminatoire des mollusques pour enlever les mollusques morts, ainsi que ceux dont la coquille est brisée ou fêlée, avant l'entreposage humide en bassins. Étant donné l'effet négatif du tri sur la physiologie des moules, l'opération peut être faite après l'entreposage humide.
- d) Les mollusques en provenance de différents lots de récolte ne doivent pas être amalgamés au cours de l'entreposage humide en bassins.
- e) Les mollusques bivalves ne doivent pas être amalgamés avec d'autres espèces dans le même bassin. Dans les systèmes à bassins multiples, lorsque le système d'alimentation en eau des mollusques bivalves sert aussi pour d'autres espèces, l'eau de traitement doit être bien désinfectée avant de pénétrer dans les bassins des mollusques bivalves, ou encore l'eau doit alimenter en premier les bassins contenant les mollusques bivalves.
- f) Les bassins doivent être nettoyés et désinfectés au besoin pour prévenir la contamination du bassin et de l'eau.

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

- g) Les unités de désinfection doivent être nettoyées, entretenues et testées aussi souvent qu'il le faut pour assurer une bonne désinfection. Le PGQ de l'installation doit comprendre un programme de prélèvement d'échantillons d'eau, et les échantillons doivent être analysés conformément au programme. Si l'eau d'alimentation présente des coliformes fécaux dont la médiane ou la moyenne géométrique (NPP) est de 88/100 mL ou plus (10 % excédant 260/100 mL), le programme d'échantillonnage doit prévoir une analyse quotidienne de l'eau par un laboratoire approuvé. Des registres de l'efficacité et du remplacement des lampes UV, ainsi que tout ce qui concerne l'échantillonnage de l'eau, devront être tenus par l'installation et être mis à la disposition des inspecteurs de l'ACIA pour examen pendant les vérifications de la conformité au PGQ.
- h) Le sel (qualité alimentaire) ajouté pour augmenter la salinité ou pour obtenir de l'eau de mer synthétique doit être exempt de toute substance délétère ou toxique susceptible de contaminer les mollusques.
- i) L'eau provenant de secteurs agréés ne doit pas être utilisée pour l'entreposage humide à terre si un avis de fermeture de ces secteurs a été émis à cause de la présence de biotoxines, à moins qu'un système approuvé de contrôle ait été mis en place pour filtrer l'eau d'alimentation. D'autres directives sur l'évaluation des mollusques en entreposage humide qui sont touchés par un fermeture due à la présence de biotoxines se trouvent dans la section 11.6 du chapitre 11 (<http://www.inspection.gc.ca/francais/fssa/fispo/man/cssppccsm/chap11f.shtml>).

### 5.3 Exigences en matière d'étiquetage

- a) Les produits qui ont été soumis à l'entreposage humide seront étiquetés comme suit :
  - i) si l'entreposage a duré moins de 14 jours : le lieu de récolte est le secteur original de récolte des mollusques entreposés, et la date de récolte est la date de sortie de l'entreposage humide;
  - ii) si l'entreposage a duré 14 jours ou plus : le lieu de récolte est le site d'entreposage

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

humide, et la date de récolte est la date de  
sortie de l'entreposage humide.

- b) Dans tous les cas, des registres doivent préciser  
l'historique de la récolte et de l'entreposage humide  
des produits.

**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

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

doivent être éliminés. Le lavage par immersion est interdit.

- 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.

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

- 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.

### **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 débris 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) les nom et adresse du transformateur ou du distributeur;
  - iv) si les chairs de mollusques proviennent de mollusques dépurés, il doit en être fait mention sur l'étiquette;
- b) L'espace principal d'inscription de chaque emballage de mollusques écaillés frais ou surgelés doit porter le numéro du certificat d'agrément de l'emballer et 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 LE (ou DATE D'ÉCAILLAGE). La date se compose du quantième de

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

l'année ou de l'abréviation du mois et du quantième du mois. Pour les mollusques surgelés, on ajoutera l'année.

- c) 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.
- d) Pour les mollusques surgelés, la mention SURGELÉ doit apparaître immédiatement à côté du nom du coquillage, en lettres de même grosseur.
- e) 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.**
- f) 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

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

*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 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.

**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) les nom, adresse et numéro d'agrément du négociant ayant effectué l'emballage; 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 reparqués 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) 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 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**

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

### **acceptable;**

- 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) les nom, adresse et numéro d'agrément du négociant ayant effectué l'emballage; et
- iv) le type et la quantité de mollusques.
- 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.

### **3) Exportation vers les États-Unis**

- a) L'étiquette du négociant doit :
  - i) être durable, imperméable et sanctionnée par l'Autorité avant emploi, et
  - ii) mesurer au moins 2 5/8 po par 5 1/4 po (6,7 x 13,3 cm).
- b) L'étiquette du négociant doit porter, dans l'ordre ci-dessous et en caractères lisibles et indélébiles, les renseignements suivants :
  - i) les nom et adresse du négociant;
  - ii) le numéro de certificat d'agrément émis par l'Autorité et le numéro d'agrément du premier expéditeur des mollusques en écaille;
  - iii) la date de récolte;
  - iv) la description la plus précise possible du secteur de récolte, avec les initiales de la province, et la désignation du secteur coquillier par indexation ou désignation

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

administrative ou géographique selon l'Autorité. Si les secteurs coquilliers n'ont pas été indexés par l'Autorité, utiliser une désignation administrative ou géographique correcte (ex. baie Longue, comté de Gaspé, numéro de concession ou de lot);

- v) le type et la quantité de mollusques;
- vi) la déclaration ci-dessous, en caractères gras et en majuscules, sur chaque étiquette :

***THIS TAG IS REQUIRED TO BE ATTACHED UNTIL CONTAINER IS EMPTY OR IS RETAGGED AND THEREAFTER KEPT ON FILE FOR 90 DAYS.*** (Cette étiquette doit demeurer fixée au contenant jusqu'à ce qu'il soit vidé ou réétiqueté, puis gardée dans les dossiers pendant 90 jours.);

- vii) tous les mollusques crus en écaille exportés vers les États-Unis doivent porter un avertissement aux consommateurs, qui peut être formulé comme suit (ou autre énoncé équivalent) :

**RETAILERS, INFORM YOUR CUSTOMERS  
Consuming raw or undercooked meats, poultry,  
seafood, shellfish or eggs may increase your  
risk of foodborne illness, especially if you  
have certain medical conditions.**  
(Détaillants, informez vos clients. La consommation de viande, de volaille, de poissons, de fruits de mer ou d'oeufs crus ou peu cuits peut accroître les risques d'intoxication alimentaire, particulièrement chez les personnes souffrant de certaines maladies.)

- c) Les emballages de mollusques congelés en écaille destinés à la vente au détail et exportés aux États-Unis doivent porter la mention « frozen in shell » (congelé en écaille), et la caisse de produit final doit porter une étiquette contenant toute l'information identifier ci-dessus. Il n'est pas nécessaire d'apposer une étiquette sur chacun des emballages de vente au détail dans la caisse de produit final. Cependant, d'autres exigences peuvent être imposées aux États-Unis pour l'étiquetage des

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

produits vendus au détail. Les installations agréées doivent se renseigner sur les dispositions du Retail Food Program de la US Food and Drug Administration.

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

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

**CHAPITRE 8**

**RÉEMBALLAGE ET RÉEXPÉDITION**

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.

**8.1 Réemballage**

Le réemballeur est un expéditeur (autre que l'écailleur-emballeur initial agréé) qui réemballe les mollusques écaillés dans d'autres contenants. Il peut également réemballer et expédier les mollusques en écaille, mais ne doit pas écailler les mollusques.

L'établissement de réemballage doit être agréé conformément aux exigences pertinentes du *Règlement sur l'inspection du poisson*. Pour le réemballage des chairs de mollusques à destination du marché des États-Unis, l'établissement doit se conformer aux autres critères exposés au paragraphe 6.3 du chapitre 6 du présent manuel; il doit également respecter les exigences du chapitre 7 s'il fait l'expédition des mollusques en écaille.

**8.2 Réexpédition**

Le réexpéditeur est celui qui prend livraison de mollusques écaillés dans leurs contenants initiaux ou de mollusques en écaille provenant d'expéditeurs agréés pour les réacheminer à d'autres négociants ou aux consommateurs. Le réexpéditeur n'est pas autorisé à écailler ni à réemballer les mollusques.

Le réexpéditeur doit respecter toutes les exigences pertinentes des chapitres 6 et 7 du présent manuel.

**8.3 Réemballage et réétiquetage des mollusques en écaille**

- a) Seuls des mollusques propres et sains peuvent être réemballés ou réexpédiés.
- b) Les installations de réemballage des mollusques en

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

écaille doivent respecter les exigences de l'alinéa 7.2b) du chapitre 7.

- c) Les mollusques en écaille appartenant à des lots différents ne doivent pas être amalgamés pendant le réemballage ou la réexpédition.
- d) 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.
- e) Les mollusques en écaille réemballés doivent être étiquetés selon les indications de la section 7.3 du chapitre 7.

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

**ANNEXE 10A**

**REGISTRES**

On doit tenir, s'il y a lieu, les registres suivants, qui doivent être mis à la disposition de l'ACIA à des fins de vérification de la conformité.

**10A.1 Par lot :**

- date de cueillette
- secteur coquillier
- noms des cueilleurs
- quantité de mollusques récoltés
- date et heure de réception aux installations d'entreposage\*
- date et heure de départ des installations d'entreposage\*
- température d'entreposage avant dépuración
- nombre de mollusques éliminés, heure et lieu d'élimination
- date et heure d'arrivée à l'usine de dépuración
- numéro du lot
- date et heure du début de la dépuración
- date et heure de sortie du système de dépuración
- résultats des analyses bactériologiques de l'heure zéro
- résultats des analyses bactériologiques de la dernière heure
- destination du lot

\* Si les installations d'entreposage sont à une certaine distance de l'usine de dépuración

**10A.2 Registres quotidiens de l'usine de dépuración :**

- a) Eau de dépuración
- teneur en oxygène
  - salinité
  - température
  - turbidité
  - nombre de coliformes

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

**CHAPITRE 10**

**POLITIQUE ET MÉTHODES DE REPARCAGE ET DE  
DÉPURATION SOUS CONTRÔLE**

Le reparcage (en milieu naturel et en contenants) et la dépuración effectuée dans des usines terrestres sont des méthodes efficaces permettant d'obtenir des mollusques bivalves microbiologiquement sans danger, récoltés dans des secteurs coquilliers classifiés comme restreints ou restreints sous condition en état ouvert. Le présent chapitre résume les exigences relatives à ces activités au Canada.

Le paragraphe 4(2) du *Règlement sur la gestion de la pêche du poisson contaminé* prévoit la délivrance d'un permis de pêche à des fins d'alimentation dans un secteur contaminé après l'approbation d'un plan de décontamination. Aux termes du protocole d'entente (PE) sur le PCCSM entre l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), Pêches et des Océans Canada (MPO) et Environnement Canada (EC), l'ACIA formule des recommandations concernant les plans de décontamination. Cette procédure est prise en application du *Règlement sur l'inspection du poisson* (RIP), qui énonce également les exigences relatives au traitement (p. ex. la dépuración), au transport et à l'entreposage des mollusques.

Quiconque présente une proposition de reparcage ou d'implantation d'une usine de dépuración doit être en mesure de satisfaire à ces exigences pour qu'un permis de récolte dans les secteurs coquilliers fermés soit délivré. Ces exigences s'ajoutent à tout permis de pêche commerciale des mollusques exigé au niveau régional.

**10.1 Procédures d'approbation d'une usine de dépuración ou d'un procédé de reparcage**

Les procédures ci-après s'appliquent suite à une demande d'implantation d'une usine de dépuración ou d'un procédé de reparcage :

- a) Le requérant doit présenter une proposition au bureau de l'ACIA de sa région. La proposition doit comprendre les éléments suivants :
  - i) la description des lieux choisis et un projet de

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

- ii) calendrier pour la construction;  
s'il y a lieu, en collaboration avec le MPO, les secteurs coquilliers visés, ainsi que le volume de récolté escompté;
  - iii) les secteurs coquilliers visés;
  - iv) la source d'alimentation en eau de traitement pour toute usine de dépuración ou, le cas échéant, le site de reparcage;
  - v) la conception de l'usine de dépuración et du matériel (section 10.2.2), notamment les prescriptions relatives aux installations de laboratoire;
  - vi) l'utilisation prévue de tout produit pendant la période d'évaluation;
  - vii) une description détaillée des mesures de contrôle destinées à assurer que les exigences relatives à l'étiquetage, la récolte, le transport, l'exploitation et l'entreposage pré- et post-dépuración sont respectées.
- b) L'ACIA transmet la proposition aux bureaux du MPO et d'EC concernés aux fins d'évaluation. Les travaux d'évaluation sont répartis entre les ministères de la façon suivante :
- i) EC : responsable de la classification du secteur coquillier, et du site de reparcage;
  - ii) MPO : responsable du contrôle de la récolte dans les secteurs contaminés et de la délivrance du permis de pêche conformément au *Règlement sur la gestion de la pêche du poisson contaminé*;
  - iii) ACIA : responsable de l'évaluation de la proposition par rapport aux critères précisés dans les protocoles de dépuración ou de reparcage décrits dans les sous-sections 10.2, 10.3 et 10.4.

Il est recommandé de prévoir un délai maximum de 4 semaines pour la formulation des commentaires.

- c) Après examen de la proposition, l'ACIA avise le requérant que :

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

- i) la proposition est acceptée comme base en vue de la poursuite du projet; ou
- ii) des modifications doivent être apportées à la proposition.

Une réunion peut être organisée avec le requérant afin d'expliquer le processus et de clarifier certaines exigences.

### d) Approbation du projet

Lorsque la proposition est acceptée et que le requérant est en mesure de commencer ses opérations, il doit suivre les étapes suivantes :

- i) tous les bâtiments et toutes les installations d'entreposage doivent être inspectées et l'eau de traitement doit être approuvée;
- ii) la conception et l'exploitation des installations doivent être conformes au protocole et respecter les dispositions du *Règlement sur l'inspection du poisson* (RIP);
- iii) un protocole d'entente (annexe 10D), un protocole d'exploitation agréé et/ou un permis (annexe 10C), selon le cas, sont signés.

**Une installation agréée qui fait de la dépuración ou du reparcage de mollusques doit examiner les éléments ci-dessous (10.2 - 10.4) et, le cas échéant, les intégrer à l'élaboration et à la mise en oeuvre de son Programme de gestion de la qualité.**

## **10.2 Protocole de dépuración**

Toutes les entreprises qui projettent de mettre sur pied un système de dépuración ou qui sont actuellement engagées dans de telles activités doivent se conformer aux exigences du Programme de gestion de la qualité (PGQ) et aux critères énoncés dans les sections ci-dessous.

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

### **10.2.1 Secteurs de coquilliers**

Dans les eaux des secteurs coquilliers, la médiane ou la moyenne géométrique du NPP des coliformes fécaux dans l'eau ne dépasse pas 88/100 mL, et 10 % au plus des échantillons présentent un NPP de coliformes fécaux supérieur à 260/100 mL, d'après les études et les recommandations d'EC (voir chapitre 2, section 2.3.3 exigence spécifique d)i)).

### **10.2.2 Exigences concernant l'eau de traitement et les installations**

Les points suivants sont des lignes directrices. Les dérogations aux prescriptions suivantes ne sont permises qu'après discussion avec l'ACIA et que si leur efficacité a été prouvée par une vérification.

#### a) Eau

La qualité de l'eau de traitement doit être conforme au moins aux exigences suivantes :

- i) l'eau doit provenir d'une source agréée par l'ACIA;
- ii) le nombre total de coliformes par 100 mL dans l'eau provenant de sources susceptibles d'être contaminées doit être nul après le traitement bactéricide (c'est-à-dire < 2 coliformes totaux par 100 mL). L'eau provenant de sources protégées, telles que les puits forés, qui satisfont de façon constante aux normes n'a pas à être traitée;
- iii) l'eau doit avoir une teneur en oxygène\* d'au moins 5 ppm ou présenter une saturation minimale de 50 %;
- iv) la salinité\* doit correspondre à  $\pm 20$  % du régime de salinité médiane du secteur de récolte des bivalves, à moins qu'une plage de salinité différente soit établie à la suite de l'évaluation du procédé de dépuración prévu;
- v) la turbidité\* doit être inférieure à 20 unités de turbidité Jackson (ou unités de turbidité néphélométrique équivalentes);

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

- vi) la température\* doit se prêter à l'activité métabolique normale des bivalves, les limites devant être déterminées par l'évaluation du procédé;
- vii) dans le cas de systèmes fermés ou à recirculation d'eau, la teneur en ammoniac dans l'eau de traitement doit être inférieure à 0,9 ppm;
- viii) aucun produit chimique indésirable ou autre substance susceptible d'avoir des effets nocifs sur le pompage des mollusques bivalves ne doit être présent;
- ix) Les usines de dépuración des mollusques doivent :
  - a) cesser d'utiliser l'eau qui provient d'un secteur ferme a cause de la présence de biotoxines ou,
  - b) filtrer l'eau pour en éliminer tout le phytoplancton toxique (au moyen d'un système validé)

Les mollusques se trouvant dans des système de dépuración touchés par une fermeture due à la présence de biotoxines seront évalués en fonction des mêmes critères que ceux décrits dans la section 11.6 du chapitre 11 (<http://www.inspection.gc.ca/francais/fssa/fispoi/man/cssp/pccsm/chap11f.shtml>).

**Note :** Les critères marqués \* peuvent varier de façon naturelle d'un endroit à l'autre.

### b) Installations

Toutes les installations doivent être conformes au moins aux exigences suivantes :

- i) tous les bâtiments (y compris les installations d'entreposage) doivent satisfaire aux exigences du *Règlement sur l'inspection du poisson* (RIP), notamment, mais non exclusivement, aux dispositions 6(1), 14(1), 15(1), 16, 20-23 et aux annexes I et II;
- ii) les installations d'entreposage doivent être

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

conçues de façon à maintenir une séparation physique entre les mollusques qui doivent être dépurés et les autres mollusques (ceux qui sont dépurés et ceux qui proviennent de secteurs coquilliers agréés); et

iii) on doit disposer d'installations convenables de lavage et de tri.

c) Installations d'entreposage extérieures au site.

**Remarque** : Les mollusques destinés à la dépuración peuvent être gardés en entreposage humide (dans une zone intertidale ou infratidale proche du littoral). Cette pratique permet à l'usine de dépuración de disposer d'un stock suffisant. Elle permet aussi aux mollusques de s'acclimater aux caractéristiques de l'eau de mer qui servira à la dépuración.

Si l'entreposage humide des mollusques avant dépuración est pratiqué à l'extérieur du site (emplacement autre que celui de l'établissement principal agréé), l'exploitant doit s'assurer que :

- i) le contrôle et la surveillance des installations sont constants, que tous les dangers potentiels associés à l'entreposage sont considérés et intégrés au PGQ d'un établissement agréé;
- ii) les véhicules et le matériel utilisés pour le transport des mollusques de l'installation d'entreposage vers le bâtiment principal respectent les exigences des annexes III et V du RIP;
- iii) l'accès aux mollusques entreposés demeure restreint;
- iv) des registres sont tenus dans l'établissement agréé afin de permettre aux représentants de l'ACIA d'identifier les lots dans les installations d'entreposage.

On trouvera des indications complémentaires sur l'entreposage aux points 10.2.5 c) et d).

d) Bassins

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

Les bassins doivent :

- i) être faits d'un matériau résistant à la corrosion, non toxique, imperméable et facile à nettoyer;
  - ii) être autodrainants pour faciliter le nettoyage;
  - iii) être faciles d'accès pour le nettoyage et l'inspection;
  - iv) être bien entretenus;
  - v) être en mesure de maintenir un débit d'eau minimal de 107 litres par minute par mètre cube de mollusques. Ce critère équivaut à 1 gallon américain par minute par boisseau américain (1,24 pied cube);
  - vi) être construits de façon à permettre une circulation uniforme de l'eau dans tout le bassin (de manière à assurer un bon apport d'eau propre à tous les mollusques);
  - vii) être construits de façon à pouvoir contenir un volume d'eau et de mollusques dans un rapport minimal de 4 : 1 (ce qui équivaut à 142 litres d'eau pour 35,24 litres de mollusques, soit 5 pieds cubes d'eau par boisseau américain) pour la mye, et dans un rapport minimal de 6,4 : 1 (ce qui équivaut à 227 litres d'eau pour 35,24 litres de mollusques, soit 8 pieds cubes d'eau par boisseau américain) pour les palourdes (palourde japonaise et palourde du Pacifique) et les huîtres. Les limites pour les autres espèces seront déterminées avec l'ACIA au cours de l'évaluation du procédé;
  - viii) être construits de façon à laisser au moins 7,6 centimètres (3 pouces) d'espace libre tout autour des contenants de dépuración. Cet espacement est nécessaire pour assurer une circulation uniforme de l'eau dans les contenants et autour d'eux.
- e) Contenants de traitement

Les contenants de traitement doivent :

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

- i) être faits d'un matériau résistant à la corrosion, non toxique, imperméable et facile à nettoyer;
- ii) avoir des dimensions et une forme appropriées permettant :
  - 1) un lavage à mi-cycle des mollusques;
  - 2) une circulation d'eau convenable autour de tous les mollusques;
  - 3) une épaisseur maximale de 10 cm (4 pouces) pour les palourdes japonaises et les palourdes du Pacifique;
  - 4) une épaisseur maximale de 20 cm (8 pouces) pour les myes;
  - 5) une épaisseur maximale de 30 cm (12 pouces) pour les huîtres du Pacifique, et de 10 cm (4 pouces) pour les huîtres de l'Atlantique et les palourdes américaines.

Les critères de chargement pour d'autres espèces devront être déterminés par expérimentation.

**Remarque :** Les dérogations à ces normes ne seront tolérées que si les études de vérification du procédé de dépuración (se reporter à 10.2.7) montrent que la dépuración est efficace et que les normes bactériologiques du produit sont respectées avec constance.

### f) Traitement de l'eau

Un système d'adduction d'eau est installé pour assurer une alimentation en eau en quantité suffisante et d'une qualité appropriée pour le procédé de purification contrôlée. S'il y a un traitement, il ne doit pas laisser de résidus susceptibles de compromettre la dépuración. La qualité de l'eau qui entre dans le système avant la désinfection doit satisfaire au moins aux exigences s'appliquant aux secteurs coquilliers autorisés aux fins de purification contrôlée (se reporter au point 10.2.1). En Amérique du Nord, la méthode de traitement de l'eau de mer la plus courante fait appel à la lumière ultraviolette (UV). Au nombre des autres méthodes, on peut mentionner la chloration/déchloration ou l'ozonation/déozonation.

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

On doit vérifier régulièrement l'intensité des tubes UV et remplacer ceux-ci selon les recommandations du fabricant.

Avant le traitement UV, si la turbidité de l'eau dépasse les limites [se reporter à 10.2.2 a)v)], des filtres à sable, ou un dispositif équivalent, peuvent être utilisés comme pré-traitement. Les exigences de pré-traitement du système UV doivent être vérifiées au moment de l'installation. Il faut consulter le fabricant des filtres à sable pour connaître les mesures d'entretien. La turbidité de l'eau doit être vérifiée régulièrement (des données de validation sont nécessaires).

À l'entrée ou à la sortie du système de stérilisation par UV, il est nécessaire d'installer un interrupteur automatique (qui peut être branché à un capteur de lumière UV pour en assurer l'efficacité), ou un autre système qui permet d'assurer que de l'eau non traitée ne pénètre pas dans les bassins en cas de panne du système de stérilisation par UV, ou de panne de courant. Si la période d'interruption est importante et/ou que le niveau d'eau chute sous le niveau des mollusques dans les bassins, dans un système auto-drainant, le cycle doit reprendre au début de cette période de 24 heures. La durée à partir de laquelle une interruption est jugée importante varie d'un système à l'autre et est documentée dans le PGQ de l'établissement.

**(MISE EN GARDE : Il est dangereux de regarder des lampes à lumière ultraviolette sans protection oculaire. On doit afficher bien en vue des avis à cet effet.)**

Des filtres biologiques sont aussi employés couramment dans les systèmes de recirculation d'eau. Ils sont nécessaires pour ramener le taux d'ammoniac à un niveau acceptable et éliminer les métabolites rejetés. Il faut consulter le fabricant de ces filtres afin d'en assurer un bon entretien.

### **10.2.3 Exigences relatives à la séparation des mollusques**

Dans une usine de dépuración, la manutention et l'entreposage humide des mollusques provenant de secteurs agréés sont autorisés si les mesures de séparation (dans le temps et dans l'espace) des bivalves dépurés et des

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

bivalves provenant de secteurs agréés sont documentées et contrôlées de façon qu'il n'y ait pas de risque de mélange.

### **10.2.4 Laboratoire**

Tout laboratoire effectuant les analyses requises doit être agréé par un agent d'évaluation des laboratoires.

Les laboratoires de microbiologie et de bioessais doivent satisfaire aux exigences décrites à l'appendice I (annexe I - Liste de vérification des laboratoires de microbiologie du PCCSM; annexe II - Liste de vérification des laboratoires de bioessais du PCCSM [à être émis à une date ultérieure]).

### **10.2.5 Mesures de contrôle opérationnelles**

a) Mesures de contrôle de la récolte

- i) Le bureau du MPO concerné désignera et/ou attribuera les secteurs coquilliers.
- ii) On doit présenter un plan de récolte au bureau du MPO concerné et faire approuver ce plan avant la récolte. Ce plan doit comporter les renseignements suivants :
  - 1) le nom de tous les cueilleurs;
  - 2) l'endroit exact où aura lieu la récolte;
  - 3) la date exacte de chaque récolte.
- iii) On doit identifier tous les lots et les tenir séparés les uns des autres.
- iv) Au moment de la récolte, on doit bien identifier tous les contenants d'un même lot de mollusques et inscrire dans les registres les renseignements suivants :
  - 1) la date de la récolte;
  - 2) le secteur de récolte;
  - 3) les noms des cueilleurs;
  - 4) la quantité récoltée par chaque cueilleur; et
  - 5) le numéro de permis de récolte.

On doit tenir à jour ces registres et les mettre à la disposition des autorités aux fins

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

d'examen.

v) Un « maître-cueilleur » désigné sera responsable de la surveillance de la récolte et de la transmission des données d'identification du lot à l'installation d'entreposage ou à l'usine de dépuración.

### b) Transport

On doit transporter les mollusques du secteur de récolte jusqu'aux installations d'entreposage et/ou à l'usine de dépuración selon une méthode agréée par l'ACIA. Les mollusques doivent satisfaire aux exigences de l'annexe V du *Règlement sur l'inspection du poisson* (RIP). Les produits destinés à la dépuración ou au reparcage ne doivent jamais être transportés avec des produits provenant de secteurs agréés.

### c) Entreposage à sec dans une installation agréée

i) On recommande que le délai entre la récolte et le début de la dépuración soit le plus court possible. L'entreposage à sec des mollusques avant la dépuración ne doit jamais dépasser trois jours à compter du jour et de l'heure de la récolte jusqu'au jour et à l'heure du début du procédé de dépuración. La pulvérisation d'eau ou l'aspersion à l'eau des mollusques est permise pendant l'entreposage à sec. Le système doit être conçu de manière à empêcher la contamination des mollusques.

ii) La température d'entreposage des bivalves avant dépuración ne doit pas :

- 1) être supérieure à la température de l'eau de traitement; et/ou
- 2) être inférieure de plus de 3 °C à la température de l'eau de traitement.

iii) La température d'entreposage après dépuración ne doit pas dépasser 4 °C.

### d) Entreposage humide à l'extérieur du site

Les bivalves peuvent être conservés jusqu'à 21 jours en entreposage humide avant la dépuración, pourvu

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

que :

- i) le secteur d'entreposage respecte les critères établis pour les secteurs coquilliers aux fins de dépuración (10.2.1);
- ii) l'endroit soit désigné sur le permis de récolte et soit sous supervision constante afin d'empêcher le vol; et
- iii) le système ne soit pas en phase de vérification.

e) Manutention

- i) Avant la dépuración, les mollusques doivent d'abord être lavés et triés. Au cours de ces opérations, on ne doit pas malmener les mollusques ni leur faire subir de choc thermique. La quantité de mollusques éliminés et le mode d'élimination sont consignés.
- ii) Un bassin ne doit pas contenir plus d'un lot de récolte de bivalves.

f) Assainissement des contenants

- i) Entre les cycles de dépuración, on doit broser les contenants et les bassins de dépuración, les désinfecter à l'aide d'un désinfectant approuvé et les rincer pour veiller à ce qu'il ne reste pas de résidus.
- ii) Après toute période de 18-24 heures du cycle de dépuración, on doit laver à fond au jet d'eau les bassins contenant des bivalves, en veillant à ne pas contaminer les mollusques.

### 10.2.6 Registres

Les registres de PGQ doivent être tenus à jour et accessibles en tout temps aux fins de vérification de la conformité au PGQ (exemples à l'annexe 10A).

Tous les formulaires de consignation de données doivent être inclus dans le protocole de dépuración aux fins d'approbation avant leur utilisation (spécimens de certains formulaires à l'annexe 10B).

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

### 10.2.7 Vérification du procédé

L'usine doit prouver à l'aide de 20 lots au moins que le procédé permet la dépuración des mollusques de façon constante. Dans cette évaluation, les résultats à l'heure zéro de chaque lot doivent montrer une moyenne géométrique  $\geq 230$  coliformes fécaux/100 grammes, aucun échantillon n'en contenant moins de 100. Le nombre et les points de prélèvement des échantillons à l'heure zéro, à 24 et à 48 heures seront approuvés par l'ACIA. Ces échantillons peuvent être prélevés dans un certain nombre de bassins si les bassins possèdent les mêmes caractéristiques (débit et dimensions). On peut avoir recours aux services d'un statisticien indépendant. Le prélèvement de ces échantillons vise à établir que tous les emplacements dans le bassin contribuent efficacement à la dépuración.

La limite maximale à l'heure zéro pour une dépuración d'au moins 48 heures sera de 2 300 coliformes fécaux/100 g. Si le système peut assurer de façon constante la dépuración de mollusques renfermant un nombre plus élevé de coliformes fécaux à l'heure zéro, un plan modifié approuvé d'au moins 72 heures peut être utilisé. L'ACIA fixera la durée du cycle de dépuración et le nombre maximal de coliformes fécaux pour chaque système, d'après la performance de l'usine. Une fois terminée la vérification du procédé, tout plan d'échantillonnage visant à ajuster ces paramètres doit être approuvé par l'ACIA.

L'efficacité du système de dépuración opérant selon les paramètres définis est jugée satisfaisante lorsque la numération de coliformes fécaux dans les échantillons de bivalves dépurés satisfait aux critères figurant au tableau 10.1. Les résultats doivent montrer que tous les points de prélèvement des échantillons dans le bassin permettent une dépuración aussi efficace des mollusques.

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

**Tableau 10.1 Normes de produit final pour l'évaluation de la  
performance globale de l'usine de dépuración (coliformes  
fécaux/100 grammes)**

ESPÈCE DE MOLLUSQUES	MOYENNE GÉOMÉTRIQUE	10 % SUPÉRIEURS*
Mye ( <i>Mya arenaria</i> )	50	130
Palourdes ( <i>Mercenaria mercenaria</i> , <i>Protothaca staminea</i> , <i>Venerupis phillipinarum</i> )	20	70
Moule bleue ( <i>Mytilus edulis</i> )	20	70
Huîtres creuses ( <i>Crassostrea virginica</i> , <i>Crassostrea gigas</i> )	20	70

\*10 % supérieurs : Pas plus de 10 pour cent des échantillons utilisés dans l'évaluation ne peuvent dépasser la valeur établie pour les 10 % supérieurs de chaque espèce.

Pendant la période d'évaluation, l'ACIA peut autoriser la mise en marché du produit dès la réception de résultats bactériologiques acceptables pour la dernière heure comme il est indiqué au tableau 10.2. Les mollusques qui sont soumis à un traitement selon un plan modifié ne seront pas mis sur le marché pendant la période d'évaluation, et ils peuvent être reparqués dans un autre secteur coquillier fermé. Tous les mollusques doivent être clairement identifiés comme produits dépurés à toutes les étapes de la commercialisation. Il revient aux transformateurs de s'assurer que les acheteurs connaissent les conditions de commercialisation des produits dépurés (restrictions concernant l'étiquetage et le réemballage).

Il faut déterminer lors de l'étape de vérification les causes de toute défaillance à la dernière heure, et l'ACIA doit examiner toute modification proposée au procédé ou au protocole comme mesure corrective. Les mollusques doivent être traités selon les indications données en 10.2.9.

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

En cas de modifications apportées à une usine de dépuración ou à des paramètres définis (p. ex. modification du débit d'eau, des dimensions des bassins, et de la densité de chargement), une réévaluation complète du système peut être nécessaire. Dans le cas d'ajout de bassins et de systèmes identiques aux installations existantes dont le procédé est agréé, une réévaluation de l'agrément par l'ACIA n'est pas nécessaire.

Un rapport écrit comportant toutes les données et les paramètres de la vérification doit être préparé. Une copie est envoyée à l'ACIA et une copie est également conservée par l'usine.

### 10.2.8 Surveillance courante selon le PGQ (Post-vérification) - Exigences

Le transformateur doit satisfaire aux exigences suivantes:

- a) Des échantillons de mollusques doivent être prélevés dans chacun des lots à l'heure zéro et à la dernière heure de dépuración aux fins d'analyse bactériologique. Les lots doivent satisfaire aux exigences de l'heure zéro ( $\leq 2\ 300$  coliformes fécaux/100 g, ou plus dans le cas d'un plan modifié conformément à 10.2.7 ) et aux limites établies pour la dernière heure indiquées au tableau 10.2.
- b) Le nombre minimal d'échantillons à analyser de chacun des lots à l'heure zéro et à 48 heures (ou à la fin de la dépuración) peut être établi d'après les antécédents de performance du procédé de dépuración, la taille des lots dépurés, les variations spatiales ou saisonnières de la ou des secteurs coquilliers, et les niveaux de contamination initiaux.

Une usine de dépuración dont la performance de dépuración est élevée et dont les secteurs de récolte obtiennent régulièrement des résultats bas à l'heure zéro, et qui traite des lots relativement petits, peut, avec l'approbation de l'ACIA, voir réduire à 1 le nombre d'échantillons à prélever à l'heure zéro et/ou à la dernière heure. Si l'établissement découvre que les niveaux initiaux de coliformes fécaux sont plus élevés, observe des écarts dans les résultats des produits finals ou reçoit des produits provenant d'une nouvelle zone, il faut prélever 5 échantillons à l'heure zéro.

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

Un usine qui présente régulièrement un niveau initial de coliformes fécaux supérieur ou égal a 1000, qui reçoit des produits de divers secteurs coquilliers ou de zones ou la contamination varie beaucoup avec le temps, devra analyser 5 échantillons a 48 h.

Si un plan de dépuración modifié (72 h) est utilisé, 5 échantillons de la dernière heure doivent être analysés.

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

**Tableau 10.2 Normes de produit final pour chaque lot de mollusques  
dépurés (coliformes fécaux/100 g)**

N <sup>bre</sup> D'ÉCHANT.	ESPÈCE DE COQUILLAGE	MOY. GÉOM. À NE PAS DÉPASSER	UN ÉCHANT. PEUT DÉPASSER	AUCUN ÉCHANT. NE DOIT DÉPASSER
1	Mye	Aucune valeur	Aucune valeur	170
	Huître, palourde, moule	Aucune valeur	Aucune valeur	100
2	Mye	125	Aucune valeur	170
	Huître, palourde, moule	75	Aucune valeur	100
3	Mye	110	Aucune valeur	170
	Huître, palourde, moule	45	Aucune valeur	100
5	Mye	50	100	170
	Huître, palourde, moule	20	45	100
10	Mye	50	130	170
	Huître, palourde, moule	20	70	100

- c) Il faut prélever des échantillons de l'eau de dépuration pour en faire l'analyse bactériologique au moins une fois par jour.

Les usines de dépuration doivent tenir des registres de tous les résultats des analyses bactériologiques.

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

### 10.2.9 Écarts (dérogations) par rapport au procédé

Un lot de mollusques traités dont la numération de coliformes fécaux à la dernière heure est supérieure à 170/100 g chez les myes ou à 100/100 g chez tous les autres mollusques sera considéré comme un LOT NON CONFORME. Si deux lots de mollusques traités consécutifs affichent une numération de coliformes fécaux supérieure à 130/100 g chez les myes ou à 70/100 g chez tous les autres mollusques, on conclura à un PROCÉDÉ NON CONFORME. Dans les deux cas, on doit verser dans un dossier de dérogation toutes les données pertinentes. L'usine de dépuración doit informer le bureau d'inspection de l'ACIA, dès la constatation de l'écart, et doit entreprendre une enquête pour en déterminer la ou les causes.

Pour les lots qui ne satisfont pas aux exigences de l'heure zéro ( $\leq 2\ 300$  coliformes fécaux/100 g ou nombre approuvé pendant la vérification du procédé) ou aux limites de la dernière heure (tableau 10.2), l'usine de dépuración peut choisir l'une des options suivantes :

- a) dépuración des mollusques selon un plan modifié agréé :
  - i) Les lots dont la numération à l'heure zéro est  $> 2\ 300$  coliformes fécaux peuvent être dépurés selon un plan modifié agréé d'au moins 72 heures. Le lot doit être retenu jusqu'à ce que les résultats de l'analyse bactériologique soient connus. Le lot sera mis sur le marché si la numération de la dernière heure ne dépasse pas les limites prévues pour l'espèce (tableau 10.2). Dans le cas contraire, le lot peut être dépuré de nouveau selon un plan modifié agréé.
  - ii) Les lots dont la numération de la dernière heure dépasse les limites indiquées au tableau 10.2 peuvent être dépurés selon un plan modifié agréé pendant au moins 72 heures en plus du cycle original de dépuración. Le lot est retenu jusqu'à ce que les résultats de l'analyse bactériologique soient connus. Le lot sera mis sur le marché si la numération de la dernière heure ne dépasse pas les limites pour l'espèce (tableau 10.2). Dans le cas contraire, le lot ne sera pas dépuré de nouveau, à moins qu'il soit d'abord retourné à un secteur fermé pendant au moins 14 jours.

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

- b) traitement thermique (p. ex. mise en conserve) des bivalves si le nombre de coliformes fécaux est < 4 000/100 g;
- c) reparcage dans un secteur coquillier fermé répondant aux exigences du point 10.2.1. Les mollusques ne seront pas récoltés de nouveau aux fins de dépuración avant au moins 14 jours;
- d) utilisation des mollusques à d'autres fins que la consommation humaine.

Les usines doivent inscrire la performance globale de leurs installations selon l'évaluation effectuée à l'aide du tableau 10.1 dans leur autovérification du Plan de gestion de la qualité.

**Remarque :** Le produit final de la dépuración doit respecter les prescriptions de l'annexe II.

### **10.2.10 Autorisation de mise en marché des mollusques**

Les mollusques qui respectent les limites établies pour la dernière heure (tableau 10.2) peuvent être mis sur le marché. Ils doivent demeurer sous le contrôle de l'usine jusqu'à leur mise en marché. Pendant la vérification du procédé, la mise en marché du produit peut être autorisée par l'ACIA, à condition que les résultats de l'analyse bactériologique des échantillons prélevés à la dernière heure soient acceptables, selon le tableau 10.2. Les produits qui ont subi un traitement selon un plan modifié ne seront pas mis en marché pendant la vérification du procédé et devraient être retournés à un secteur coquillier fermé.

### **10.3 Protocoles de reparcage de courte durée en contenant**

Toutes les entreprises prévoyant effectuer un reparcage de courte durée en contenant (moins de quatorze jours) doivent se soumettre à une vérification du procédé par l'ACIA (voir les critères aux points 10.1 et 10.2).

#### **10.3.1 Secteurs de récolte**

Les secteurs coquilliers doivent satisfaire aux exigences du point 10.2.1.

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

### **10.3.2 Exigences relatives à l'entreposage et aux contenants**

Voir 10.2.2 e) i; 10.2.2 e) ii 2-5.

### **10.3.3 Exigences concernant la séparation des mollusques**

Une distance d'au moins dix mètres doit séparer les lots de mollusques reparqués des autres mollusques de la concession pour éviter l'intercontamination.

### **10.3.4 Laboratoires**

Voir 10.2.4.

### **10.3.5 Mesures de contrôle opérationnelles**

Se reporter à 10.2.5 a) à d) s'il y a lieu. Dans le cas de concessions aquacoles, les critères énoncés au chapitre 12 doivent également être respectés.

### **10.3.6 Registres**

Les registres de PGQ doivent être tenus à jour et accessibles en tout temps aux fins de vérification de la conformité (exemples à l'annexe 10A).

### **10.3.7 Vérification du procédé pour le reparcage de courte durée en contenant**

L'établissement doit prouver sur un minimum de 20 lots que le procédé de reparcage dépure les mollusques de façon constante. Dans cette évaluation, chaque lot utilisé doit présenter à l'heure zéro une moyenne géométrique  $\geq 230$  coliformes fécaux/100 g, aucun échantillon n'en contenant moins de 100. Le nombre et les points de prélèvement des échantillons à recueillir à l'heure zéro, au milieu du cycle et à la dernière heure doivent être approuvés par l'ACIA. L'établissement peut avoir recours à un statisticien indépendant. Cet échantillonnage a pour but de vérifier que tous les points du lot sont favorables à la dépuratation.

La limite maximale à l'heure zéro doit être de 2 300 coliformes fécaux/100 g de chair. Si un échantillon de l'heure zéro dépasse cette limite, le lot doit être reparqué pendant au moins 14 jours.

Pour chaque système, l'ACIA établira une durée minimale de reparcage d'au moins 6 jours et un niveau maximal de

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

coliformes.

### **10.3.8 Surveillance régulière du reparcage en contenant**

Dans chaque lot, on procédera à la dernière heure de la écontamination à la numération des coliformes fécaux dans un échantillon.

- a) Les registres du transformateur/conchyliculteur et les résultats des analyses bactériologiques doivent être disponibles sur demande pour la vérification de la conformité au PGQ.
- b) Un examen annuel des données sera exigé avant tout renouvellement du permis délivré aux termes du Règlement sur la gestion de la pêche du poisson contaminé (RGPPC).
- c) Tout laboratoire chargé d'effectuer les analyses nécessaires doit être approuvé par un agent d'évaluation des laboratoires.

### **10.3.9 Écarts (dérogations) par rapport au procédé**

Si le lot dépasse les limites fixées pour une espèce au tableau 10.2, on peut envisager les options ci-dessous :

- a) établissement d'un plan modifié pour une durée minimale de 14 jours;
- b) traitement thermique si le nombre de coliformes fécaux est < 4 000/100 g;
- c) reparcage dans un autre secteur approuvé;
- d) utilisation des mollusques à d'autres fins que la consommation humaine.

### **10.3.10 Autorisation de mise en marché des mollusques**

Les mollusques qui respectent les limites établies pour la dernière heure (tableau 10.2) peuvent être mis sur le marché. Ils doivent demeurer sous le contrôle de l'usine jusqu'à leur mise en marché. Pendant la vérification du procédé, la mise en marché du produit peut être autorisée par l'ACIA, à condition que les résultats de l'analyse bactériologique des échantillons prélevés à la dernière heure soient acceptables, selon le tableau 10.2.

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

### **10.4 Protocoles pour le reparcage en milieu naturel et de longue durée en contenant**

Toutes les entreprises engagées dans des activités de reparcage en milieu naturel ou en contenant pendant une longue période (au moins 14 jours) doivent respecter les critères suivants.

#### **10.4.1 Secteurs coquilliers**

La récolte peut être pratiquée dans tout secteur classifié qui n'est pas désigné comme interdit à la récolte.

#### **10.4.2 Installations d'entreposage**

Voir 10.2.2 c).

#### **10.4.3 Exigences concernant la séparation des mollusques**

Une distance d'au moins dix mètres doit séparer les différents lots de mollusques reparqués pour éviter l'intercontamination et maintenir l'identité des lots reparqués.

#### **10.4.4 Laboratoire**

Voir 10.2.4.

#### **10.4.5 Mesures de contrôle opérationnelles**

Se reporter à 10.2.5 a) et b), s'il y a lieu. Les mollusques ne doivent pas être malmenés ni subir de choc thermique.

Les lots de mollusques destinés à un reparcage en milieu naturel ou en contenant pendant une longue période doivent rester dans l'eau pendant au moins 14 jours.

Les mollusques destinés au reparcage doivent être placés dans ou sur une concession aquacole et dans un secteur clairement balisé de façon à bien identifier le site de reparcage.

#### **10.4.6 Registres**

Comme en 10.2.6 (voir l'annexe 10A). Tout établissement agréé au fédéral qui transforme ce produit doit vérifier à titre de point de contrôle critique (CCP) du produit à

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

l'entrée que les procédures appropriées ont été suivies.

### **10.4.7 Surveillance régulière du reparcage en milieu naturel et de longue durée en contenant**

Les lots de mollusques reparqués pendant 14 à 21 jours doivent être soumis à la numération des coliformes fécaux (un échantillon au minimum). Les lots de mollusques reparqués pendant plus de 21 jours peuvent être, à la discrétion de l'ACIA, exemptés de cette exigence.

Les registres du transformateur/conchyliculteur et les résultats des analyses bactériologiques doivent être disponibles sur demande pour la vérification de la conformité du PGQ ou à des fins d'audit du MPO.

- a) Un examen annuel des données sera exigé avant tout renouvellement du permis.
- b) Toutes les analyses doivent être faites par un laboratoire agréé par le PCCSM. (voir Appendice 1)

### **10.4.8 Écarts (dérogations) par rapport au procédé**

Un lot est acceptable si aucun échantillon ne présente une numération des coliformes fécaux > 230/100 g (après la période minimale de reparcage de 14 jours). Tout écart doit être immédiatement signalé à l'ACIA aux fins de décision sur le produit.

Si le lot dépasse cette limite, on peut envisager les options ci-dessous :

- a) poursuite du reparcage pendant une période plus longue;
- b) traitement thermique si le nombre de coliformes fécaux est < 4 000/100 g;
- c) reparcage dans un autre secteur;
- d) utilisation des mollusques à d'autres fins que la consommation humaine.

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

### **10.4.9 Autorisation de mise en marché des mollusques**

Les mollusques qui respectent les limites établies pour la dernière heure (se reporter à 10.4.8) peuvent être mis sur le marché. Ils demeurent sous le contrôle de l'usine jusqu'à leur mise en marché.



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

- température
- turbidité
- nombre de coliformes

- b) Matériel de l'usine -
- numéro de bassin
  - débit d'eau des bassins (mesuré deux fois par jour et après rajustement des bassins, au besoin)
  - horaire (en heures de dépuration) du rinçage des bassins et des mollusques au jet d'eau
  - horaire du nettoyage et de la désinfection
  - température de l'entreposage à sec
  - lumières ultraviolettes (heures d'utilisation, % d'efficacité, dates de remplacement)
  - diagramme de circulation de l'eau

### **10A.3 Autres**

- Lieux de récolte - salinité et température des eaux qui recouvrent les secteurs coquilliers

**REMARQUE :** Tous les registres doivent porter les initiales de l'exploitant responsable et avoir fait l'objet d'une vérification de

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

**gestion.**

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

**ANNEXE 10B**

**SPÉCIMENS D'ÉTIQUETTES ET DE FICHES-REGISTRES**

**A. Identification du lot sur les lieux de cueillette**

ZONE COQUILLIÈRE ET SOUS-SECTEUR ET SECTEUR N°	_____
DATE DE LA CUEILLETTE	_____
NOMS DES CUEILLEURS	_____
PERMIS N°	_____
QUANTITÉ DE MOLUSQUES	_____
LOT N°	_____
NOM ET ADRESSE DE L'ENTREPRISE DE DÉPURATION ET N° D'ENREGISTREMENT	_____

**B. Identification du lot aux installations d'entreposage  
provisoires**

LOT N° _____	TEMPÉRATURE D'ENTREPOSAGE _____
DATE DE RÉCEPTION	_____
SECTEUR COQUILLIER ET NUMÉRO	_____

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

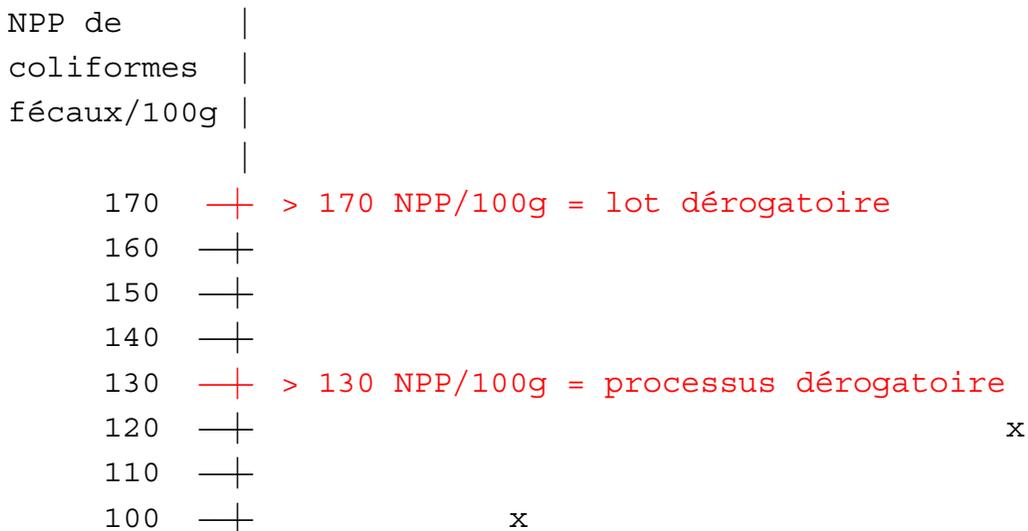
QUANTITÉ RECUE	_____
QUANTITÉ ÉLIMINÉE PAR TRI	_____
MÉTHODE D'ÉLIMINATION	_____
DATE D'ÉLIMINATION	_____
QUANTITÉ EXPÉDIÉE	_____
DATE D'EXPÉDITION	_____

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

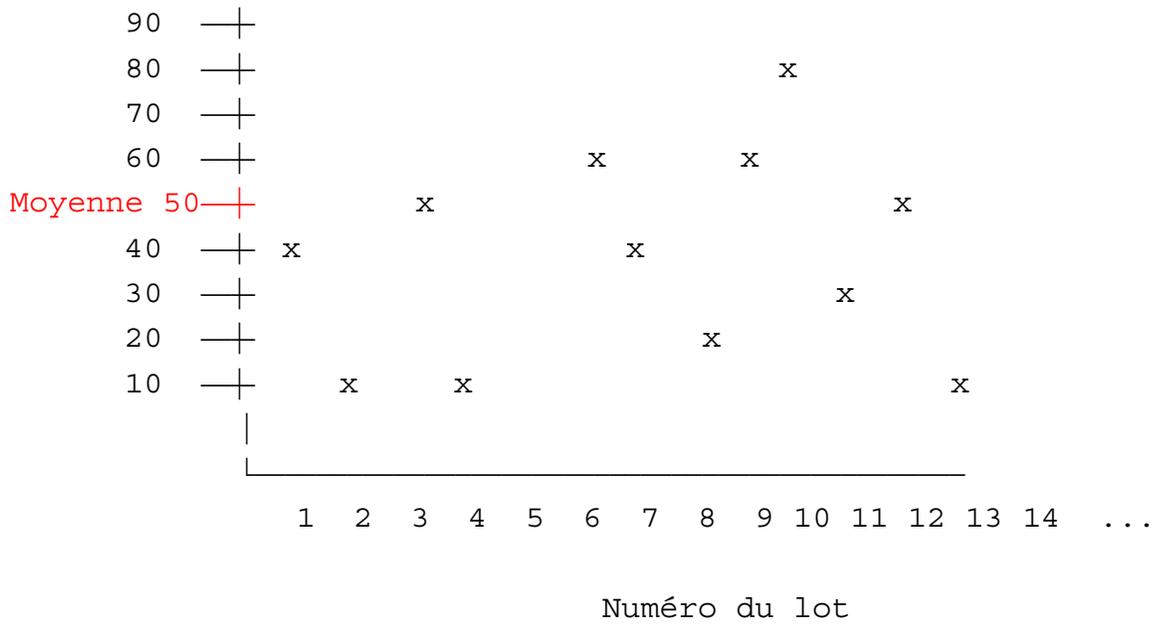
**C. Cycle de dépuración**

CYCLE DE DÉPURACION _____	LOT N° _____
DATE (HEURE) D'ARRIVÉE _____	QUANTITÉ _____
NUMÉRO DU CONTENANT (CUVE) _____	
EMPLACEMENT DU CONTENANT _____	
DU RINÇAGE PAR JETS D'EAU _____	
DATE (HEURE) DE DÉPART _____	QUANTITÉ _____
ÉLIMINATION DES MOLLUSQUES REJETÉS _____	

**D. Graphique des résultats par lot (exemple, mye)**



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



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

**ANNEXE 10C**

**EXEMPLE DE PERMIS DÉLIVRÉ AUX TERMES DU RÉGLEMENTE SUR LA GESTATION DE LA PÊCHE  
DU POISSON CONTAMINÉ (RGPPC)**

Permis n° \_\_\_\_\_

Par la présente et conformément à l'article 4 du Règlement sur la gestion du poisson contaminé, le ministère des Pêches et des Océans autorise l'usine (*nom de l'entreprise et nom du responsable*) et toute personne travaillant sous sa supervision, à cueillir à des fins de dépuración contrôlée des myes provenant des secteurs et sous-secteurs fermés ci-après désignés par le MPO \_\_\_\_\_.

1 - Toutes les opérations de cueillette de myes dans les secteurs à accès restreint doivent se dérouler conformément au protocole d'entente ci-annexé entre (*nom de l'entreprise*) et le MPO;

2 - Les cueilleurs de myes doivent avoir sur eux une copie du permis et produire ce permis sur demande des agents des pêches pour vérification;

3 - Le gestionnaire des pêches \_\_\_\_\_ (nom) \_\_\_\_\_ du \_\_\_\_\_ (secteur) \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ (n° de téléphone) \_\_\_\_\_ doit être tenu au courant des détails relatifs à la cueillette des myes;

4 - La méthode de cueillette doit se conformer aux politiques en vigueur et à la réglementation pertinente;

5 - Le non-respect de toute clause de ce permis ou du protocole d'entente ci-joint peut entraîner la révocation du permis;

6 - À tout moment, le MPO se réserve le droit d'annuler ce permis en tout ou en partie; et

7 - La période de cueillette visée par le permis s'étend du \_\_\_\_\_ à \_\_\_\_\_. (Maximum d'une année)

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

Permis délivré à (endroit, date).

(nom)  
Directeur général

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

**ANNEXE 10D**

PROTOCOLE D'ENTENTE

ENTRE

---

(Entreprise)

ET

PÊCHES ET OCÉANS CANADA

POUR LA  
CUEILLETTE ET LA DÉPURATION DES MYES  
DES SECTEURS À ACCÈS LIMITÉ

Le présent protocole est en vigueur du (date) au (date)  
inclusivement. Les conditions de l'entente sont stipulées à la  
Section 1 sur la cueillette, le transport et l'entreposage et à la  
Section 2 sur la dépuración.

Pêches et Océans Canada se réserve le droit de modifier le présent  
protocole pendant la période visée.

Signatures

---

Représentant de l'entreprise

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

---

Pêches et Océans Canada

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

### **SECTION 1. CUEILLETTE, TRANSPORT ET ENTREPOSAGE**

#### **1.1 Désignation des secteurs coquilliers fermés**

Pêches et Océans Canada, de concert avec le ministère de l'Environnement, désignera les secteurs ou les sous-secteurs où l'on peut cueillir des mollusques bivalves à des fins de dépuración contrôlée. Les eaux qui recouvrent ces secteurs doivent contenir un nombre médian de coliformes fécaux de moins de 88 NPP/100 mL; moins de 10 % des échantillons peuvent contenir plus de 260 NPP/100 mL.

#### **1.2 Permis de cueillette**

On exigera un permis délivré en vertu du Règlement sur la gestion de la pêche du poisson contaminé Règlement sur la gestion du poisson contaminé pour la cueillette de mollusques bivalves dans les secteurs coquilliers fermés à des fins de dépuración contrôlée. Le titulaire du permis doit se conformer à toutes les exigences du protocole d'entente et du permis.

#### **1.3 Méthode de cueillette (concerne également les cueilleuses mécaniques, si celles-ci sont autorisées)**

Le détenteur d'un permis doit respecter tous les règlements pertinents qui concernent les cueilleuses mécaniques. Celles-ci doivent s'accompagner d'un permis délivré en vertu de la réglementation applicable aux pêches, permis que l'on doit pouvoir produire pendant la cueillette.

#### **1.4 Avis de l'intention de procéder à une cueillette**

Le titulaire du permis doit communiquer au bureau de la Conservation et de la Protection de la région concernée,

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

au moins une semaine à l'avance, son plan hebdomadaire de cueillette. Ce plan doit indiquer quels secteurs coquilliers ou sous-secteurs sont visés, le moment de la cueillette et les noms des cueilleurs.

Le MPO se réserve toujours le droit de limiter le nombre des secteurs et des cueilleurs.

### **1.5 Désignation et responsabilités des cueilleurs**

Le titulaire du permis doit fournir au MPO une liste des représentants des cueilleurs ("maîtres-cueilleurs") et des cueilleurs relevant de chaque représentant. Pour tout changement dans le personnel de cueillette, un document de mise à jour de cette liste doit être fourni. Tous les représentants des cueilleurs doivent être présents pendant toutes les activités de cueillette; ils sont responsables de la désignation des lieux de cueillette effectuée à l'aide de piquets ou de repères. Ceux-ci ne doivent jamais couvrir une superficie supérieure à ce que le regard des représentants peut embrasser. Pendant la cueillette, tous les cueilleurs doivent avoir sur eux une copie du permis délivré aux termes du Règlement sur la gestion de la pêche du poisson contaminé (RGPPC) à l'établissement de dépuración. Le représentant des cueilleurs doit également s'assurer que toutes les myes cueillies sont placées dans des contenants avant de quitter les lieux de pêche.

### **1.6 Identification des mollusques en écailles**

C'est dans un véhicule scellé, conforme aux exigences de l'Annexe V du Règlement sur l'inspection du poisson, et dans des contenants étiquetés portant les données pertinentes sur le secteur coquillier, les cueilleurs et la quantité pêchée que l'on doit transporter les produits de la pêche jusqu'aux installations d'entrepasage ou de dépuración prévues. Le titulaire du permis doit veiller à ce que des registres d'identification des lots soient tenus.

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

### **1.7 Installations d'entreposage (Installations d'entreposage provisoires lorsque l'usine de dépuración est située à une certaine distance du secteur coquillier)**

Les installations d'entreposage doivent être approuvées par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) avant le début de la cueillette. Les installations doivent offrir les garanties sécuritaires de nature à prévenir le libre accès aux mollusques en écaillés; elles doivent être assez grandes pour permettre de maintenir l'identification des lots.

Afin de prévenir le choc thermique ou la prolifération des bactéries, les mollusques en écaillés ne doivent pas être soumis à des fluctuations de température pendant l'entreposage. Ils seront maintenus à une température équivalant à celle de l'eau de dépuración ou à une température ne dépassant pas 3 °C de moins que l'eau de dépuración.

On ne doit pas entreposer les mollusques en écaillés plus de trois jours, ce qui comprend les jours de cueillette et de transport à l'usine de dépuración.

### **1.8 Transport des mollusques**

On doit transporter les contenants de mollusques en écaillés directement aux installations d'entreposage ou de dépuración prévues par la voie la plus directe, tout de suite après la cueillette.

## **SECTEUR 2 - TRANSFORMATION**

### **2.1 Contrôle de la température**

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

On doit entreposer les mollusques en écailles avant transformation à une température équivalant à celle de l'eau de traitement ou à une température ne dépassant pas 3 °C de moins que la température de l'eau de traitement.

### **2.2 Tri éliminatoire et lavage (dégorgement)**

On doit laver les mollusques en écailles avec de l'eau approuvée (renfermant moins de 2 coliformes/100 mL) de façon à les débarrasser des corps étrangers et les trier pour enlever tous les mollusques brisés, les mollusques qui baillent ou les mollusques morts, avant la dépuración.

### **2.3 Durée de la dépuración**

La durée de la dépuración sera établie d'après les données d'évaluation du processus de dépuración.

### **2.4 Nettoyage de l'équipement**

On doit bien entretenir, laver et désinfecter tout l'équipement utilisé pour transporter, entreposer ou traiter les mollusques, après chaque utilisation. On doit se conformer aux exigences du Règlement sur l'inspection du poisson.

### **2.5 Registres**

On doit porter aux registres les données sur les aspects suivants :

- 1) activités quotidiennes de cueillette, y compris la date de cueillette, le secteur coquillier et le volume cueilli;

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

- 2) mise en place du lot (volume cueilli dans un secteur pour une marée donnée) dans des cuves ou des cages, numéro d'identification des cuves ou des cages, date et heure du chargement et du déchargement;
- 3) analyses bactériologiques des échantillons d'eau avant et après le traitement bactéricide;
- 4) analyses bactériologiques de chaque lot (paniers ou cuves échantillonnés) et résultats d'analyse des échantillons prélevés à l'heure zéro et à la dernière heure - On doit disposer ces résultats en graphiques et en tableaux (les coliformes fécaux en regard du numéro de lot); et
- 5) données quotidiennes relatives à la température de l'eau, la salinité, les précipitations, la teneur en oxygène, la turbidité, le pH, le débit de l'eau et les lumières ultraviolettes, conformément à l'Annexe 10A.

On doit tenir les registres à jour et les mettre à la disposition du personnel de l'ACIA, aux fins de vérification.

### **2.6 Échantillonnage et analyse de laboratoire (processus de dépuratation)**

On exige de l'entreprise qu'elle analyse les échantillons prélevés à l'heure zéro et à la dernière heure, dans chaque lot de mollusques en écailles, pour déterminer les nombres de coliformes fécaux par des méthodes approuvées.

Le laboratoire sera l'objet de vérifications périodiques par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (la politique sur les vérifications périodiques et le programme d'échantillonnage fractionné est en révision). Il doit participer au programme d'échantillonnage fractionné appliqué par le MPO et devrait participer au programme d'échantillonnage de contrôle.

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

### 2.7 **Dépuration - Critères bactériologiques du rendement du système de dépuration**

On considèrera que le processus de dépuration est satisfaisant si les résultats de l'évaluation des coliformes fécaux dans les échantillons de myes dépurées sont de 50/100 grammes (g) de moyenne géométrique (NPP) ou moins et s'ils révèlent qu'un maximum de 10 p. 100 des échantillons dépasse le NPP de coliformes fécaux de 130 NPP/100 g.

On considèrera qu'un lot est acceptable s'il a un NPP de coliformes fécaux de 170/100 g ou moins.

Après évaluation du rendement de l'usine de dépuration, le MPO établira une limite maximale de coliformes fécaux à l'heure zéro et une durée minimale pour le cycle de dépuration. Pour tout échantillon prélevé à l'heure zéro dont les nombres de coliformes fécaux sont supérieurs au nombre maximal établi, on devra procéder comme suit :

- 1) on soumettra le lot à un traitement de purification dans le cadre d'un plan modifié approuvé (d'au moins 72 heures pour les unités de dépuration à terre) et l'Industriertendra ce lot jusqu'à obtention de tous les résultats des analyses bactériologiques; ou
- 2) L'Industrie retiendra et échantillonnera le lot. Si les résultats des analyses de l'Industrie sur les échantillons de la dernière heure montrent qu'il y a moins de 170 coliformes fécaux/100 g, le lot sera libéré; si, au contraire, les résultats révèlent qu'il y a plus de 170 coliformes fécaux/100 g, le lot restera détenu et l'usine de dépuration n'aura pas d'autre choix que de procéder à une nouvelle dépuration dans le cadre d'un plan modifié ou de soumettre les myes à un traitement thermique (p. ex. pour la mise en conserve); ou
- 3) on utilisera le lot à d'autres fins que la consommation humaine; ou

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

- 4) on reparquera les mollusques dans un secteur coquillier fermé.

### **2.8 Dossier de dérogation**

Lorsqu'un lot de mollusques dépurés renferme un nombre de coliformes fécaux (échantillons prélevés à la dernière heure) supérieur à 170/100 g ou lorsque deux lots de suite renferment un nombre de coliformes fécaux supérieur à 130/100 g, on doit verser dans un dossier de dérogation tous les renseignements relatifs aux lots, y compris les données sur les lieux de pêche, la durée de l'entreposage, la qualité de l'eau et les données bactériologiques. L'usine de dépuración doit informer le bureau d'inspection de l'ACIA qu'il y a dérogation dès qu'elle s'en rend compte et amorcer une enquête pour en déterminer la cause. L'ACIA adoptera les mesures qui s'imposent à l'égard du lot de mollusques.

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

- b) Matériel de l'usine -
- numéro de bassin
  - débit d'eau des bassins (mesuré deux fois par jour et après rajustement des bassins, au besoin)
  - horaire (en heures de dépuración) du rinçage des bassins et des mollusques au jet d'eau
  - horaire du nettoyage et de la désinfection
  - température de l'entreposage à sec
  - lumières ultraviolettes (heures d'utilisation, % d'efficacité, dates de remplacement)
  - diagramme de circulation de l'eau

**10A.3 Autres**

- Lieux de récolte - salinité et température des eaux qui recouvrent les secteurs coquilliers

**REMARQUE :** Tous les registres doivent porter les initiales de l'exploitant responsable et avoir fait l'objet d'une vérification de gestion.

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

**ANNEXE 10B**

**SPÉCIMENS D'ÉTIQUETTES ET DE FICHES-REGISTRES**

**A. Identification du lot sur les lieux de cueillette**

ZONE COQUILLIÈRE ET SOUS-SECTEUR ET SECTEUR N°	_____
DATE DE LA CUEILLETTE	_____
NOMS DES CUEILLEURS	_____
PERMIS N°	_____
QUANTITÉ DE MOLLUSQUES	_____
LOT N°	_____
NOM ET ADRESSE DE L'ENTREPRISE DE DÉPURATION ET N° D'ENREGISTREMENT	_____

**B. Identification du lot aux installations d'entreposage  
provisoires**

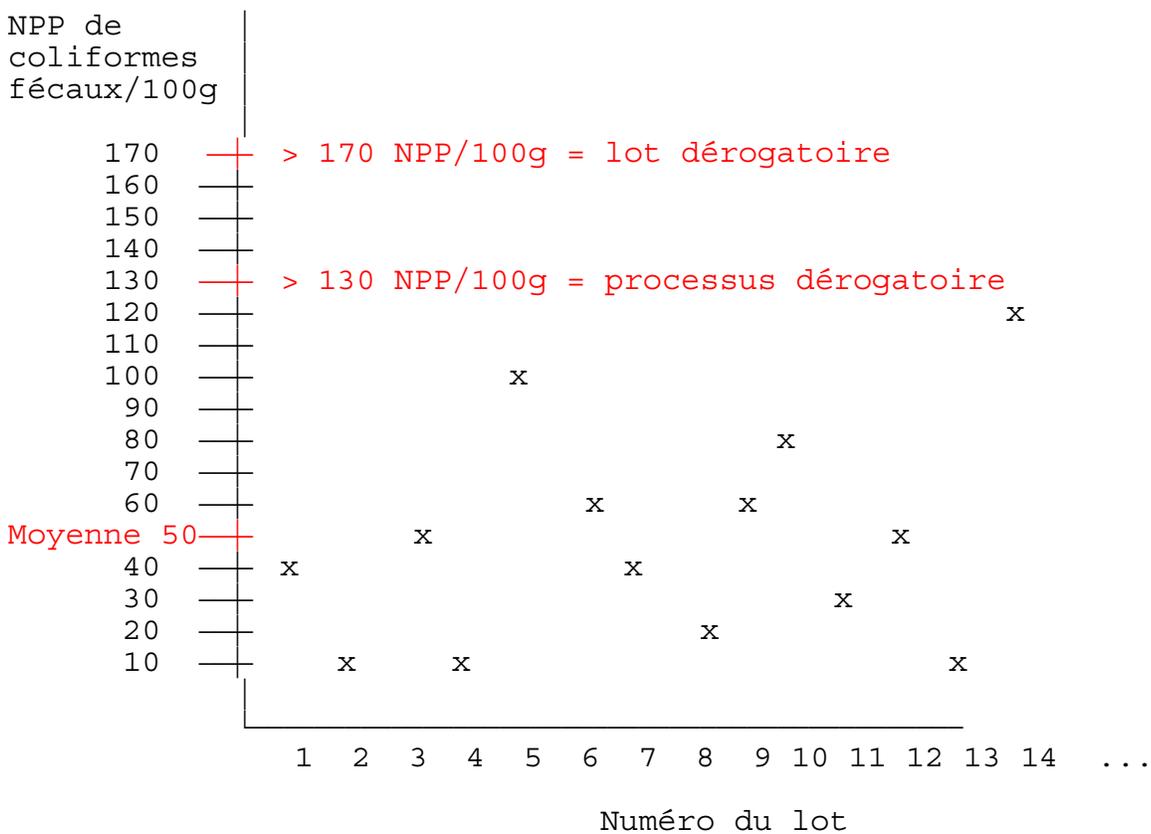
LOT N° _____	TEMPÉRATURE D'ENTREPOSAGE _____
DATE DE RÉCEPTION	_____
SECTEUR COQUILLIER ET NUMÉRO	_____
QUANTITÉ RECUE	_____
QUANTITÉ ÉLIMINÉE PAR TRI	_____
MÉTHODE D'ÉLIMINATION	_____
DATE D'ÉLIMINATION	_____
QUANTITÉ EXPÉDIÉE	_____
DATE D'EXPÉDITION	_____

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

**C. Cycle de dépuración**

CYCLE DE DÉPURACION _____	LOT N° _____
DATE (HEURE) D'ARRIVÉE _____	QUANTITÉ _____
NUMÉRO DU CONTENANT (CUVE) _____	
EMPLACEMENT DU CONTENANT _____	
DU RINÇAGE PAR JETS D'EAU _____	
DATE (HEURE) DE DÉPART _____	QUANTITÉ _____
ÉLIMINATION DES MOLLUSQUES REJETÉS _____	

**D. Graphique des résultats par lot (exemple, mye)**



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

**ANNEXE 10C**

**EXEMPLE DE PERMIS SPÉCIAL TYPE**

Permis n° \_\_\_\_\_

Par la présente et conformément à l'article 4 du Règlement sur la gestion du poisson contaminé, le ministère des Pêches et des Océans autorise l'usine (*nom de l'entreprise et nom du responsable*) et toute personne travaillant sous sa supervision, à cueillir à des fins de dépuración contrôlée des myes provenant des secteurs et sous-secteurs fermés ci-après désignés par le MPO \_\_\_\_\_.

1 - Toutes les opérations de cueillette de myes dans les secteurs à accès restreint doivent se dérouler conformément au protocole d'entente ci-annexé entre (*nom de l'entreprise*) et le MPO;

2 - Les cueilleurs de myes doivent avoir sur eux une copie du permis et produire ce permis sur demande des agents des pêches pour vérification;

3 - Le gestionnaire des pêches \_\_\_\_\_ (*nom*) du \_\_\_\_\_ (*secteur*), \_\_\_\_\_ (*n° de téléphone*) doit être tenu au courant des détails relatifs à la cueillette des myes;

4 - La méthode de cueillette doit se conformer aux politiques en vigueur et à la réglementation pertinente;

5 - Le non-respect de toute clause de ce permis ou du protocole d'entente ci-joint peut entraîner la révocation du permis;

6 - À tout moment, le MPO se réserve le droit d'annuler ce permis en tout ou en partie; et

7 - La période de cueillette visée par le permis s'étend du \_\_\_\_\_ à \_\_\_\_\_. (Maximum d'une année)

Permis délivré à \_\_\_\_\_ (*endroit, date*).

\_\_\_\_\_  
(*nom*)  
Directeur général

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

**ANNEXE 10D**

PROTOCOLE D'ENTENTE

ENTRE

\_\_\_\_\_  
(Entreprise)

ET

PÊCHES ET OCÉANS CANADA

POUR LA  
CUEILLETTE ET LA DÉPURATION DES MYES  
DES SECTEURS À ACCÈS LIMITÉ

Le présent protocole est en vigueur du (date) au (date)  
inclusivement. Les conditions de l'entente sont stipulées à la  
Section 1 sur la cueillette, le transport et l'entreposage et à la  
Section 2 sur la dépuratation.

Pêches et Océans Canada se réserve le droit de modifier le présent  
protocole pendant la période visée.

Signatures

\_\_\_\_\_  
Représentant de l'entreprise

\_\_\_\_\_  
Pêches et Océans Canada

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

### **SECTION 1. CUEILLETTE, TRANSPORT ET ENTREPOSAGE**

#### **1.1 Désignation des secteurs coquilliers fermés**

Pêches et Océans Canada, de concert avec le ministère de l'Environnement, désignera les secteurs ou les sous-secteurs où l'on peut cueillir des mollusques bivalves à des fins de dépuración contrôlée. Les eaux qui recouvrent ces secteurs doivent contenir un nombre médian de coliformes fécaux de moins de 88 NPP/100 mL; moins de 10 % des échantillons peuvent contenir plus de 260 NPP/100 mL.

#### **1.2 Permis de cueillette**

On exigera un permis spécial délivré en vertu du Règlement sur la gestion du poisson contaminé pour la cueillette de mollusques bivalves dans les secteurs coquilliers fermés à des fins de dépuración contrôlée. Le titulaire du permis doit se conformer à toutes les exigences du protocole d'entente et du permis.

#### **1.3 Méthode de cueillette (concerne également les cueilleuses mécaniques, si celles-ci sont autorisées)**

Le détenteur d'un permis doit respecter tous les règlements pertinents qui concernent les cueilleuses mécaniques. Celles-ci doivent s'accompagner d'un permis délivré en vertu de la réglementation applicable aux pêches, permis que l'on doit pouvoir produire pendant la cueillette.

#### **1.4 Avis de l'intention de procéder à une cueillette**

Le titulaire du permis doit communiquer au bureau de la Conservation et de la Protection de la région concernée, au moins une semaine à l'avance, son plan hebdomadaire de cueillette. Ce plan doit indiquer quels secteurs coquilliers ou sous-secteurs sont visés, le moment de la cueillette et les noms des cueilleurs.

Le MPO se réserve toujours le droit de limiter le nombre des secteurs et des cueilleurs.

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

### **1.5 Désignation et responsabilités des cueilleurs**

Le titulaire du permis doit fournir au MPO une liste des représentants des cueilleurs ("maîtres-cueilleurs") et des cueilleurs relevant de chaque représentant. Pour tout changement dans le personnel de cueillette, un document de mise à jour de cette liste doit être fourni. Tous les représentants des cueilleurs doivent être présents pendant toutes les activités de cueillette; ils sont responsables de la désignation des lieux de cueillette effectuée à l'aide de piquets ou de repères. Ceux-ci ne doivent jamais couvrir une superficie supérieure à ce que le regard des représentants peut embrasser. Pendant la cueillette, tous les cueilleurs doivent avoir sur eux une copie du permis spécial délivré à l'établissement de dépuración. Le représentant des cueilleurs doit également s'assurer que toutes les myes cueillies sont placées dans des contenants avant de quitter les lieux de pêche.

### **1.6 Identification des mollusques en écailles**

C'est dans un véhicule scellé, conforme aux exigences de l'Annexe V du Règlement sur l'inspection du poisson, et dans des contenants étiquetés portant les données pertinentes sur le secteur coquillier, les cueilleurs et la quantité pêchée que l'on doit transporter les produits de la pêche jusqu'aux installations d'entreposage ou de dépuración prévues. Le titulaire du permis doit veiller à ce que des registres d'identification des lots soient tenus.

### **1.7 Installations d'entreposage (Installations d'entreposage provisoires lorsque l'usine de dépuración est située à une certaine distance du secteur coquillier)**

Les installations d'entreposage doivent être approuvées par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) avant le début de la cueillette. Les installations doivent offrir les garanties sécuritaires de nature à prévenir le libre accès aux mollusques en écailles; elles doivent être assez grandes pour permettre de maintenir l'identification des lots.

Afin de prévenir le choc thermique ou la prolifération des bactéries, les mollusques en écailles ne doivent pas être soumis à des fluctuations de température pendant

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

l'entreposage. Ils seront maintenus à une température équivalant à celle de l'eau de dépuración ou à une température ne dépassant pas 3 °C de moins que l'eau de dépuración.

On ne doit pas entreposer les mollusques en écailles plus de trois jours, ce qui comprend les jours de cueillette et de transport à l'usine de dépuración.

### **1.8 Transport des mollusques**

On doit transporter les contenants de mollusques en écailles directement aux installations d'entreposage ou de dépuración prévues par la voie la plus directe, tout de suite après la cueillette.

## **SECTEUR 2 - TRANSFORMATION**

### **2.1 Contrôle de la température**

On doit entreposer les mollusques en écailles avant transformation à une température équivalant à celle de l'eau de traitement ou à une température ne dépassant pas 3 °C de moins que la température de l'eau de traitement.

### **2.2 Tri éliminatoire et lavage (dégorgement)**

On doit laver les mollusques en écailles avec de l'eau approuvée (renfermant moins de 2 coliformes/100 mL) de façon à les débarrasser des corps étrangers et les trier pour enlever tous les mollusques brisés, les mollusques qui baillent ou les mollusques morts, avant la dépuración.

### **2.3 Durée de la dépuración**

La durée de la dépuración sera établie d'après les données d'évaluation du processus de dépuración.

### **2.4 Nettoyage de l'équipement**

On doit bien entretenir, laver et désinfecter tout

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

l'équipement utilisé pour transporter, entreposer ou traiter les mollusques, après chaque utilisation. On doit se conformer aux exigences du Règlement sur l'inspection du poisson.

### **2.5 Registres**

On doit porter aux registres les données sur les aspects suivants :

- 1) activités quotidiennes de cueillette, y compris la date de cueillette, le secteur coquillier et le volume cueilli;
- 2) mise en place du lot (volume cueilli dans un secteur pour une marée donnée) dans des cuves ou des cages, numéro d'identification des cuves ou des cages, date et heure du chargement et du déchargement;
- 3) analyses bactériologiques des échantillons d'eau avant et après le traitement bactéricide;
- 4) analyses bactériologiques de chaque lot (paniers ou cuves échantillonnés) et résultats d'analyse des échantillons prélevés à l'heure zéro et à la dernière heure - On doit disposer ces résultats en graphiques et en tableaux (les coliformes fécaux en regard du numéro de lot); et
- 5) données quotidiennes relatives à la température de l'eau, la salinité, les précipitations, la teneur en oxygène, la turbidité, le pH, le débit de l'eau et les lumières ultraviolettes, conformément à l'Annexe 10A.

On doit tenir les registres à jour et les mettre à la disposition du personnel de l'ACIA, aux fins de vérification.

### **2.6 Échantillonnage et analyse de laboratoire (processus de dépuración)**

On exige de l'entreprise qu'elle analyse les échantillons prélevés à l'heure zéro et à la dernière heure, dans chaque lot de mollusques en écailles, pour déterminer les nombres de coliformes fécaux par des méthodes approuvées.

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

Le laboratoire sera l'objet de vérifications périodiques par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (la politique sur les vérifications périodiques et le programme d'échantillonnage fractionné est en révision). Il doit participer au programme d'échantillonnage fractionné appliqué par le MPO et devrait participer au programme d'échantillonnage de contrôle.

### **2.7 Dépuration - Critères bactériologiques du rendement du système de dépuration**

On considèrera que le processus de dépuration est satisfaisant si les résultats de l'évaluation des coliformes fécaux dans les échantillons de myes dépurées sont de 50/100 grammes (g) de moyenne géométrique (NPP) ou moins et s'ils révèlent qu'un maximum de 10 p. 100 des échantillons dépasse le NPP de coliformes fécaux de 130 NPP/100 g.

On considèrera qu'un lot est acceptable s'il a un NPP de coliformes fécaux de 170/100 g ou moins.

Après évaluation du rendement de l'usine de dépuration, le MPO établira une limite maximale de coliformes fécaux à l'heure zéro et une durée minimale pour le cycle de dépuration. Pour tout échantillon prélevé à l'heure zéro dont les nombres de coliformes fécaux sont supérieurs au nombre maximal établi, on devra procéder comme suit :

- 1) on soumettra le lot à un traitement de purification dans le cadre d'un plan modifié approuvé (d'au moins 72 heures pour les unités de dépuration à terre) et l'Industriertienda ce lot jusqu'à obtention de tous les résultats des analyses bactériologiques; ou
- 2) L'Industrie retiendra et échantillonnera le lot. Si les résultats des analyses de l'Industrie sur les échantillons de la dernière heure montrent qu'il y a moins de 170 coliformes fécaux/100 g, le lot sera libéré; si, au contraire, les résultats révèlent qu'il y a plus de 170 coliformes fécaux/100 g, le lot restera détenu et l'usine de dépuration n'aura pas d'autre choix que de procéder à une nouvelle dépuration dans le cadre d'un plan modifié ou de soumettre les myes à un traitement thermique (p. ex. pour la mise en conserve); ou

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

- 3) on utilisera le lot à d'autres fins que la consommation humaine; ou
- 4) on reparquera les mollusques dans un secteur coquillier fermé.

### **2.8 Dossier de dérogation**

Lorsqu'un lot de mollusques dépurés renferme un nombre de coliformes fécaux (échantillons prélevés à la dernière heure) supérieur à 170/100 g ou lorsque deux lots de suite renferment un nombre de coliformes fécaux supérieur à 130/100 g, on doit verser dans un dossier de dérogation tous les renseignements relatifs aux lots, y compris les données sur les lieux de pêche, la durée de l'entreposage, la qualité de l'eau et les données bactériologiques. L'usine de dépuration doit informer le bureau d'inspection de l'ACIA qu'il y a dérogation dès qu'elle s'en rend compte et amorcer une enquête pour en déterminer la cause. L'ACIA adoptera les mesures qui s'imposent à l'égard du lot de mollusques.

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

**CHAPITRE 11**

**CONTRÔLE DES BIOTOXINES MARINES**

Au Canada, les secteurs de mollusques des côtes de l'Atlantique et du Pacifique ont été aux prises avec le problème des biotoxines marines. Les toxines (ou phycotoxines) sont produites par certaines espèces d'algues microscopiques naturelles qui prolifèrent lorsque les conditions hydrographiques sont favorables. Les bivalves filtreurs accumulent des toxines après avoir ingéré des algues toxiques. La consommation de mollusques toxiques peut causer des maladies et même la mort. Les toxines ne tuent pas les mollusques et ne provoquent aucune modification visible de leur apparence, de leur odeur ou de leur goût qui pourrait signaler leur toxicité aux consommateurs. À mesure que les conditions (p.ex. température de l'eau, salinité et teneur en éléments nutritifs) deviennent moins favorables, la prolifération diminue et, graduellement, les mollusques éliminent eux-mêmes la toxine et leur consommation ne présente plus de danger.

Tout mollusques bivalve filtreur peut devenir toxique et, au Canada, de nombreuses espèces de palourdes et de myes, d'huîtres, de moules et de pétoncles ont été contaminées. Le taux d'accumulation et d'élimination des toxines varie selon les espèces. Les animaux qui se nourrissent de bivalves peuvent devenir toxiques; des toxines ont été décelées chez le homard et le crabe, de même que chez le buccin et d'autres gastropodes prédateurs.

Au Canada, on trouve les biotoxines marines suivantes : la phycotoxine paralysante (PSP), la phycotoxine amnestique (ASP) et la phycotoxine diarrhéique (DSP), nommées d'après le symptôme le plus évident qu'elles causent, c.-à-d. respectivement la paralysie, l'amnésie et la diarrhée. La consommation de bivalves présentant des niveaux élevés de PSP et d'ASP peut mener à des maladies graves, parfois même entraîner la mort. Aucun cas de décès n'a été enregistré suite à une intoxication par la DSP.

Afin de protéger les consommateurs, on a instauré des programmes pour surveiller les concentrations des biotoxines et contrôler la récolte des mollusques

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

toxiques. L'Agence canadienne d'inspection des aliments est chargée de recueillir et d'analyser des échantillons de mollusques et de formuler des recommandations sur l'ouverture et la fermeture des zones coquillières à Pêches et Océans Canada, qui les applique.

### **11.1 Programme - Mandat et établissement de rapports**

L'Agence canadienne d'inspection des aliments est responsable de la mise en oeuvre globale du PCCSM et de la gestion de l'échantillonnage des mollusques aux fins de dépistage des toxines. Les rapports sur toutes les activités sont conservés au bureau régional. À cause des risques de maladie grave et de mortalité, les rapports de cas d'empoisonnement présumés sont l'objet d'une enquête approfondie. Toute information concernant les cas de maladie doit être consignée dans le Système de gestion des incidents (SGI).

### **11.2 Échantillonnage des secteurs de mollusques**

Chaque région de l'ACIA doit avoir établi des sites d'échantillonnage et des fréquence d'échantillonnage pour surveiller les changements dans les concentrations des phycotoxines paralysante (PSP), amnésique (ASP) et diarrhéique (DSP).

Le degré de toxicité des mollusques varie suivant l'emplacement de la station d'échantillonnage. Il est important que l'emplacement de ces stations destinées à surveiller les concentrations de toxicité soit choisi après avoir évalué les critères suivants:

- a. l'accessibilité de la station d'échantillonnage a toutes les époques de l'année;
- b. la quantité de mollusques disponibles dans le secteur;
- c. le secteur coquillier précis que la station d'échantillonnage représente; et
- d. le dossier de toxicité du secteur.

Pour maintenir la fiabilité des résultats de laboratoire, la période entre le prélèvement des mollusques et la

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

préparation des extraits aux fins d'analyse doit être courte et uniforme. On doit emballer et identifier correctement tous les échantillons en indiquant le secteur coquillier, l'espèce, la date et l'heure de l'échantillonnage ainsi que le nom de l'échantillonneur. Les échantillons sont conservés en milieu réfrigéré à des températures de 0° à 10 °C jusqu'au moment de préparer l'extrait.

Dans le cas de sites les extra-côtiers ou de concessions aquacoles, les échantillons peuvent être prélevés à quai ou dans des établissements agréés dans la mesure où les échantillons sont manipulés correctement et leur identité est maintenue.

Des échantillonneurs tiers peuvent prélever des échantillons de biotoxines marines pour l'ACIA si l'ACIA supervise le prélèvement des échantillons et leur manipulation.

Les régions de l'ACIA doivent avoir un programme permettant de bien surveiller les biotoxines marines. Lorsque les concentrations commencent à augmenter, on peut accroître la fréquence d'échantillonnage au rythme même de l'augmentation afin d'assurer la fermeture du secteur coquillier au bon moment. L'objectif est de veiller à ce que les secteurs de mollusques soient fermés lorsque:

- i) les concentrations de toxine paralysante (PSP) atteignent 80 µg/100 g;
- ii) les concentrations de la toxine amnestique (ASP) atteignent 20 µg/g;
- iii) les concentrations de la phycotoxine diarrhéique (DSP) (acide okadaïque et/ou DTX1, individuellement ou en mélange) atteignent 0,2 µg/g ou que les concentrations de pecténotoxines atteignent 0,2 µg/g (tissu entier).

Dans certains cas, il peut être nécessaire que l'ACIA recommande au MPO la fermeture d'un secteur avant que celui-ci atteigne la valeur recommandée ci-dessus. Ces cas sont en général limités aux scénarios suivants :

- 1) les échantillons montrent que les niveaux de toxines augmentent rapidement, bien qu'ils n'aient

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

pas dépassé la valeur prescrite, et que le prochain échantillonnage prévu ne peut pas être effectué et/ou que les échantillons ne peuvent pas être analysés dans un délai raisonnable pour assurer la sécurité des consommateurs;

2) l'échantillonnage courant a montré que les concentrations de toxines présentent un pic qui est proche de la valeur prescrite (norme), mais que les concentrations ne l'ont pas encore dépassée, et les données historiques sur le ou les secteurs révèlent que les concentrations à la hausse constitueront une menace importante pour la sécurité des consommateurs.

Les secteurs qui sont fermés en s'appuyant sur les scénarios susmentionnés peuvent être rouverts avant la fin de la période de fermeture normale de 14 jours si un ou des échantillons prélevés ultérieurement montrent que la concentration de biotoxines n'a jamais atteint les valeurs prévues par le règlement et que le niveau de toxicité s'est dissipé.

En cas de dérogation au plan d'échantillonnage et/ou aux analyses prévues, des facteurs comme les données toxicologiques antérieures, les activités de récolte et autres résultats à l'appui devraient être pris en compte et documentés dans un rapport de dérogation pour justifier la non-fermeture du secteur visé.

### **11.3 Échantillonnage aux usines de transformation**

En guise de mesure de sécurité supplémentaire, durant les activités de vérification de la conformité, on peut prélever des échantillons aux usines de transformation des mollusques pour rechercher la présence de biotoxines.

Lorsque des usines de transformation des mollusques agréés sont soumises à une surveillance, la politique suivante d'application de la réglementation est mise en oeuvre.

- a) Lorsqu'un échantillon de mollusques, prélevé dans une usine de transformation agréée, présente une concentration de phycotoxine paralysante  $\geq 80 \mu\text{g}/100 \text{ g}$  et/ou une concentration de phycotoxine amnésique  $\geq 20 \mu\text{g}/\text{g}$ , et/ou que l'analyse chimique de

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

la phycotoxine diarrhéique révèle que la concentration d'acide okadaïque et/ou de DTX-1, individuellement ou en mélange, est  $\geq 0.2 \mu\text{g/g}$  ou que les concentrations de pecténotoxines sont  $\geq 0.2 \mu\text{g/g}$  (de tissu entier), le lot de production doit être retenu s'il est encore à l'usine. Si le lot a quitté l'usine, l'inspecteur doit consulter son superviseur au sujet d'un rappel possible du produit. Les rappels doivent être conformes aux exigences pertinentes du Manuel d'intervention d'urgence dans le domaine de la salubrité des aliments. Le gestionnaire de programme de la région doit aviser les gestionnaires nationaux de la division du poisson, des produits de la mer et de la production de l'administration nationale de l'ACIA des recommandations formulées par la région et des mesures prises. Des mesures d'application seront envisagées s'il y a lieu conformément à la Politique d'application de l'ACIA

- b) Les derniers résultats du secteur de mollusques suspect doivent être examinés et d'autres échantillons du secteur doivent être prélevés, au besoin, afin de déterminer si les concentrations de toxines ont dépassé les limites admissibles. Si ces limites ont été dépassées, l'ACIA recommandera la fermeture immédiates du secteur.
- c) Tant que l'analyse des échantillons du secteur coquillier suspect n'aura pas été effectué, tous les lots de production (provenant du secteur suspect) de toutes les usines devront être retenus et échantillonnés.
- d) Si les échantillons du secteur de mollusques sont acceptables et qu'aucun autre résultat des échantillons d'autres usines n'est élevé, tous les efforts seront axés sur l'usine initiale. Il faut entreprendre une vérification de la conformité et les autres lots échantillonnés dans le cadre de l'enquête ou de l'audit doivent être retenus jusqu'à l'obtention des résultats d'analyse.

Il y a d'autres considérations en ce qui concerne l'échantillonnage en usine des pétoncles géants (*Placopecten magellanicus*). En effet, le muscle adducteur

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

du pétoncle géant (*Placopecten magellanicus*) est exempt de toxine, cependant les gonades et les oeufs peuvent être toxique. La vente des pétoncles géants avec corail est interdite si ces pétoncles on été récoltés géants dans la baie de Fundy. En outre, tous les lots de pétoncle de l'espèce *Placopecten magellanicus* pêché dans le golfe du Saint-Laurent, dans le détroit de Northumberland, sur le banc Georges ou dans d'autres secteurs, et qui sont emballés entiers ou avec le corail, doivent être échantillonnés pour en établir la toxicité avant leur commercialisation. Afin d'assurer un maîtrise adéquat des toxines, les usines de transformation du poisson doivent consulter l'ACIA avant de transformer toute espèce de pétoncle, entier ou avec corail.

**Remarque: Le pétoncle des roches (*Crassidoma giganteum* = *Hinnites multirugosus*) accumule la toxine paralysante dans le muscle adducteur.**

### **11.4 Gestion des biotoxines par secteur, par region ou par district**

Chaque secteur, district ou région de l'ACIA doit élaborer un plan annuel de contrôle de la surveillance des biotoxines marines comprenant les éléments suivants : un liste des stations d'échantillonnage et la justification de leur choix, les espèces, la fréquence d'échantillonnage, le nom des personnes qui prélevant les échantillons, le nom des personnes qui reçoivent et interprètent les résultats durant les heures normales d'activités et en dehors des heures d'activité normale (soirées, fins de semaine ou congés), de quelle manière on détermine les échantillons prioritaires et quelles sont les voies de communication établies avec les laboratoires récepteur en ce qui concerne les échantillons prioritaires, si les résultats son communiqués a l'industrie et a d'autres parties intéressés et de quelle manier, la marche a suivre pour recommander la fermeture ou l'ouverture des secteurs au MPO, un plan de communication pour informer les parties réglementées et les intervenants des recommandations de fermeture ou d'ouverture, et de quelle manière la performance du plan de contrôle est déclarée.

### **11.5 Normes et méthodes en vigueur pour le contrôle de la cueillette**

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

Des concentrations de phycotoxine paralysante  $\geq 80 \mu\text{g}/100 \text{ g}$  ou de phycotoxine amnestique  $\geq 20 \mu\text{g}/\text{g}$  ou d'acide okadaïque et/ou de DTX-1, individuellement ou en mélange,  $\geq 20 \mu\text{g}/\text{g}$  ou des concentrations de pecténotoxines  $0,2 \mu\text{g}/\text{g}$ , relevées dans un échantillons imposent la fermeture du secteur d'où ils provient. Le secteur sera réouvert lorsque, durant une période d'au moins 14 jours, c'est-à-dire, le premier échantillonnage le jour 1 et le troisième, le jour 14 au plus tôt, au moins trois échantillons consécutif analysés présentent des concentrations de phycotoxine paralysant  $< 80 \mu\text{g}/100 \text{ g}$  ou de phycotoxine amnestique  $< 20 \mu\text{g}/\text{g}$  ou des concentrations de phycotoxine diarrhéique (acide okadaïque et/ou DTX-1, individuellement on en mélange )  $< 0,2 \mu\text{g}/\text{g}$  ou de pecténotoxines  $< 0,2 \mu\text{g}/\text{g}$  (tissus entier).

### **11.6 La situation des mollusques récoltés a la suite d'un avis de fermeture d'un secteur a cause de la présence de biotoxines**

Les secteurs de mollusques sont fermes lorsque les concentrations de biotoxines marines (PSP, ASP ou DSP) dépassant les seuils établis. Il est possible, dans certain cas, que des mollusques puissent être récoltés entre le prélèvement du dernier échantillon acceptable et la date de fermeture du secteur. Dans ce cas, la procédure suivante permettra de déterminer si les mollusques peuvent être consommés sans danger.

L'innocuité de tous les mollusques bivalves récoltés après le prélèvement du dernier échantillon acceptable doit être évaluée au cas par cas.

L'ACIA doit analyser la situation (facteurs comme la concentration de toxine, la période de l'année, le profil de l'espèce/biologie, les antécédents du secteur coquillier, etc.). Les inspecteurs doivent consulter leur superviseur, l'agent régional de programme et le spécialiste des mollusques du Réseau de programme du Centre opérationnel afin d'établir quelles sont les mesures, le cas échéant, qui devraient être mises en œuvre. Les mesures pourraient comprendre la retenue du produit visé par la fermeture. Si on juge qu'une évaluation du risque est nécessaire, on communiquera avec

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

le coordonnateur des rappels du Centre opérationnel pour entamer le processus d'évaluation du risque par l'intermédiaire du Bureau de la salubrité et du rappel des aliments (BSRA) de l'ACIA.

Si les mollusques touchés sont sur le marché, un dossier SGI sera ouvert. Si aucun produit contaminé n'est sur le marché, les mesures prises à l'égard du produit seront consignées dans la base de données des produits du poisson de l'ACIA (PAM).

Chaque établissement de transformation agréé par l'ACIA est tenu de prendre les mesures correctives appropriées dans ces circonstances pour garantir l'innocuité alimentaire des mollusques. Voici des exemples de mesures correctives acceptables :

- cesser d'utiliser dans les systèmes d'entreposage humide l'eau provenant du secteur coquillier fermé, filtrer l'eau pour éliminer tout phytoplancton toxique (au moyen d'un système validé) ou utiliser l'eau salée d'une autre source non contaminée par le phytoplancton toxique (c'est-à-dire un puits d'eau salée);
- retenir les mollusques, évaluer l'innocuité du produit entreposé ou distribué et prendre une décision quant à son élimination;
- analyser les mollusques qui pourraient être touchés par la fermeture;
- éliminer les mollusques si les résultats sont inacceptables ou les retourner dans le secteur fermé.

L'établissement de transformation et l'ACIA évalueront au cas par cas l'innocuité des mollusques conservés dans des systèmes d'entreposage en milieu humide durant les fermetures de secteurs en raison de la présence de biotoxines marines (ces mollusques pourraient être retenus par l'ACIA). Dans ce cas, l'ACIA pourra retenir et échantillonner le produit qui reste dans l'établissement. L'échantillonnage sera effectué

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

conformément aux procédures décrites dans le Manuel des  
normes et méthodes des produits du poisson de l'ACIA.

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

**ANNEXE 11A**

**PERMIS TYPE DE CUEILLETTE DES MOLLUSQUES**

En vertu de l'article 4(1) du *Règlement de la gestion du poisson contaminé* fait sous la *Loi sur les pêches*, MPO autorise par la présente \_\_\_\_\_ à cueillir des \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ provenant des secteurs \_\_\_\_\_ sous  
réserve des conditions suivantes :

- 1) Le bateau et/ou le cueilleur doit posséder un certificat d'enregistrement émis par Pêches et Océans Canada.
- 2) L'agent des pêches local doit être informé du moment où aura lieu la cueillette des mollusques.
- 3) Dans le cas d'une cueillette à des fins de mise en conserve, tous les mollusques doivent être mis en conserve et non vendus frais.
- 4) L'identification des mollusques cueillis en vertu de ce permis doit être maintenue en tout temps, de la cueillette jusqu'à la livraison à l'acheteur.
- 5) Le permis doit être produit sans délai, sur demande de l'agent des pêches à des fins de vérification.
- 6) Ce permis ne sera pas valide si le taux de toxines de l'IPM dépasse \_\_\_\_\_ µg/100 g et/ou si celui de l'acide domoïque dépasse \_\_\_\_\_ µg/g.
- 7) Le secteur coquillier visé pour les activités de cueillette sera \_\_\_\_\_.
- 8) Le non-respect de toute disposition du présent délivré aux termes du Règlement sur la gestion de la pêche du poisson contaminé (RGPPC) ou de la réglementation pertinente entraînera l'annulation immédiate du permis (article 9 de la *Loi sur les pêches*).

Émis à \_\_\_\_\_ ce \_\_\_\_\_ jour de \_\_\_\_\_ 2 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Titulaire

\_\_\_\_\_  
Agent des pêches

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

**ANNEXE 11A**

**PERMIS TYPE DE CUEILLETTE DES MOLLUSQUES**

En vertu de l'article 4(1) du *Règlement de la gestion du poisson contaminé* fait sous la *Loi sur les pêches*, MPO autorise par la présente \_\_\_\_\_ à cueillir des \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ provenant des secteurs \_\_\_\_\_ sous  
réserve des conditions suivantes :

- 1) Le bateau et/ou le cueilleur doit posséder un certificat d'enregistrement émis par Pêches et Océans Canada.
- 2) L'agent des pêches local doit être informé du moment où aura lieu la cueillette des mollusques.
- 3) Dans le cas d'une cueillette à des fins de mise en conserve, tous les mollusques doivent être mis en conserve et non vendus frais.
- 4) L'identification des mollusques cueillis en vertu de ce permis doit être maintenue en tout temps, de la cueillette jusqu'à la livraison à l'acheteur.
- 5) Le permis doit être produit sans délai, sur demande de l'agent des pêches à des fins de vérification.
- 6) Ce permis ne sera pas valide si le taux de toxines de l'IPM dépasse \_\_\_\_\_ µg/100 g et/ou si celui de l'acide domoïque dépasse \_\_\_\_\_ µg/g.
- 7) Le secteur coquillier visé pour les activités de cueillette sera \_\_\_\_\_.
- 8) Le non-respect de toute disposition du présent permis ou de la réglementation pertinente entraînera l'annulation immédiate du permis (article 9 de la *Loi sur les pêches*).

Émis à \_\_\_\_\_ ce \_\_\_\_\_ jour de \_\_\_\_\_ 2 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Titulaire

\_\_\_\_\_  
Agent des pêches

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

**CHAPITRE 12**

**L'AQUACULTURE DES MOLLUSQUES**

L'aquaculture des mollusques est une partie très importante de l'industrie des mollusques. Les concessions nécessaires à cette forme d'élevage relèvent des gouvernements provinciaux, sauf à l'Île-du-Prince-Édouard; Pêches et Océans et/ou Environnement Canada et/ou l'Agence canadienne d'inspection des aliments peuvent toutefois donner toutefois des conseils aux autorités provinciales pendant les processus d'approbation de l'emplacement, d'attribution du permis et d'établissement de la concession.

**12.1 Emplacements d'aquaculture**

L'aquaculture des mollusques peut être entreprise dans des endroits :

- a) où la qualité de l'eau est conforme à la classification du secteur coquillier agréé et est libre de sources de pollution ponctuelles et non-ponctuelles (voir chapitre 2) et seulement lorsque les niveaux de produits chimiques et de toxines n'atteignent ni ne dépassent les niveaux de tolérance et/ou d'activité donnés à l'appendice II;
- b) où la qualité de l'eau est conforme aux exigences du chapitre 2 relativement à la nécessité d'avoir des zones de dépuración des mollusques et où ces dernier sont soumis au protocole de dépuración dont il est question au chapitre 10;
- c) qui ne sont pas situés à l'intérieur d'un secteur interdit décrite au chapitre 2 et où les mollusques sont soumis, naturellement ou par le reparcage dans des secteurs coquilliers agréés, à la purification pendant une période appropriée et dans des conditions environnementales adéquates; et
- d) qui respectent toutes les autres exigences de l'annexe 12A - Critères à l'égard des contrats de location à des fins de l'aquaculture des mollusques en zones contaminées par les bactéries.

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

### 12.2 L'aquaculture multi-trophique intégrée

Pour les besoins du PCCSM, l'aquaculture multi-trophique intégrée fait référence à l'élevage de mollusques et de poissons osseux dans un rayon de moins de 125 mètres les uns des autres en milieu marin.

Des mesures particulières doivent être prises pour veiller à ce que les mollusques cultivés et récoltés à l'intérieur de tels systèmes ne soient pas affectés négativement par des sources potentielles de pollution découlant de ces installations et des activités de culture (référence au chapitre 2).

Le promoteur d'un projet d'aquaculture qui veut cultiver et récolter des mollusques dans un rayon de 125 mètres d'un parc à poissons en filet doit :

- ▶ avoir une entente documentée avec l'autorité responsable du régime foncier et/ ou de l'octroi des permis d'aquaculture permettant l'élevage des espèces cultivées sur le site et une confirmation d'Environnement Canada que les eaux environnantes ont fait l'objet d'un relevé sanitaire et ont été classifiées; et,
- ▶ soumettre un Plan de gestion de l'aquaculture multi-trophique intégrée (PGAMTI) au Comité interministériel régional des mollusques (CIRM).

Le PGAMTI sera élaboré conformément aux dispositions de l'Annexe XI intitulée «Procédures pour l'élaboration, l'approbation et examen d'un plan de gestion de l'aquaculture multi-trophique intégrée», et doit préciser les mesures d'exploitation qui garantissent que la croissance et la récolte ont lieu uniquement là où les conditions sanitaires peuvent être maintenues (voir chapitre 2, Annexe II et Annexe III).

Toute non-conformité aux conditions du PGAMTI doit immédiatement être signalée au président du CIRM.

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

### 12.3 Autres activités aquicoles

Bien que les mollusques d'élevage soient destinés à la consommation humaine, il existe certaines activités qui peuvent être menées avant la récolte finale, la transformation et la vente. Elles peuvent comprendre la collecte de naissain et de naissain libre. Le naissain et le naissain libre peuvent être recueillis, pour le grossissement, dans des zones contaminées par des bactéries, en vertu d'un permis délivré sous le régime du Règlement sur la gestion de la pêche du poisson contaminé (MPO, 1990), à la condition qu'ils soient déposés dans des secteurs coquilliers approuvés, pendant une période acceptable avant la récolte finale et la vente pour la consommation. Cette période de grossissement doit être d'une durée minimum de six mois.

### 12.4 Méthodes de culture

La culture des mollusques doit être réalisée de manière à garantir que leur consommation ne présente aucun danger avant de les récolter en vue de leur mise en marché. Si, de l'avis de l'autorité chargée du contrôle des mollusques, la technologie utilisée pour cultiver les mollusques est susceptible de causer ou d'attirer des sources importantes de contamination, le site aquacole pourrait être fermé si l'exploitant néglige de prendre des mesures correctives appropriées. Les mollusques en écaille cultivés au moyen d'une telle technologie doivent faire l'objet de contrôles du Programme de gestion de la qualité (PGQ) dans un établissement agréé par le gouvernement fédéral; à défaut, le titulaire de la concession doit présenter un plan d'exploitation comportant des mesures de contrôle jugées acceptables par l'autorité régionale responsable du contrôle des mollusques.

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

**ANNEXE 12A**

**CRITÈRES À L'ÉGARD DES CONTRATS DE LOCATION À DES FINS DE  
L'AQUACULTURE DES MOLLUSQUES EN ZONES CONTAMINÉES PAR LES BACTÉRIES**

1. Tous les mollusques bivalves élevés en zones contaminées par les bactéries doivent être récoltés en vertu d'un permis délivré sous le régime du Règlement sur la gestion de la pêche du poisson contaminé (MPO, 1990) et doivent faire l'objet d'un processus de dépuración (purification contrôlée) ou de reparcage approuvé avant d'être mis en vente.  
  
Dans le cas des zones « approuvées sous condition », les mollusques peuvent être récoltés pour la vente directe *uniquement* s'ils proviennent d'une zone en état ouvert « approuvée » et s'il existe un plan de gestion conditionnel.
2. Il est suggéré qu'aucun bail ne sera accordé à l'intérieur des limites de tout secteur interdit conformément au chapitre 2.
3. Tous les nouveaux détenteurs de contrats de location dans des zones encore inexploitées doivent se soumettre à un processus de vérification particulier à chaque espèce approuvé par le MPO, l'ACIA et l'EC, peu importe le processus de purification (dépuración ou reparcage) retenu.
4. Suite à l'approbation des responsables du contrôle des mollusques du PCCSM, tous les détenteurs de contrats de location doivent faire analyser les eaux de croissance des mollusques et/ou les mollusques par des laboratoires indépendants, et ce, sur une base annuelle, pour démontrer que leur qualité bactériologique des eaux de croissance des mollusques et celles des mollusques eux-mêmes que nous retrouvons sur le site d'exploitation est toujours la même.
5. Tous les activités de récolte et de transport de mollusques contaminés par les bactéries destinés à la dépuración et/ou au reparcage doivent être supervisés, vérifiés et exécutés conformément aux conditions posées par le Règlement sur la gestion de la pêche du poisson contaminé (MPO, 1990) et énoncées dans un plan de gestion

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

ou un protocole d'entente.

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

### APPENDICE I

#### MÉTHODES DE LABORATOIRE

Cette annexe fournit aux laboratoires approuvés par le PCCSM des informations sur les méthodes d'analyse et d'assurance de la qualité associées à l'examen de l'eau de mer et des mollusques, les références et l'information nécessaires pour effectuer les épreuves bactériologiques, toxicologiques, chimiques et physiques, ainsi que des directives pour l'élaboration et l'implantation d'une procédure d'assurance de la qualité. La démarche décrite dans le présent document permet d'assurer l'uniformité requise pour obtenir des résultats fiables permettant de prendre des décisions en matière de santé publique pour déterminer si les mollusques sont propres à la consommation humaine.

#### 1. Méthodes bactériologiques

Les publications *Laboratory Procedures for the Examination of Seawater and Shellfish* (Greenburg et Hunt, 1984) et *Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater* (édition la plus récente) de l'American Public Health Association (APHA) ou leur équivalent, la méthode MFHPB-19 de la Direction générale de la protection de la santé (DGPS), de Santé Canada, *Dénombrement des coliformes, des coliformes fécaux et des E. coli dans les aliments au moyen de la méthode du NPP* (Compendium des méthodes, Méthodes de la DGPS pour l'analyse microbiologique des aliments, volume 2), doivent être suivies pour le prélèvement, le transport et l'examen des échantillons de mollusques et d'eaux coquillières. La référence officielle pour la recherche de *Vibrio parahaemolyticus* dans les mollusques est la Méthode MFLP-39a, de la DGPS de Santé Canada, *Détection des espèces de Vibrio* (Compendium des méthodes, Méthodes de la DGPS pour l'analyse microbiologique des aliments, volume 3) ou son équivalent, la U.S. Food and Drug Administration 2001, *Bacteriological Analytical Manual Online*, <http://www.fda.gov/Food/ScienceResearch/LaboratoryMethods/BacteriologicalAnalyticalManualBAM/default.htm> Les laboratoires doivent vérifier la présence de cet organisme lorsque les épreuves courantes effectuées sur les produits de la mer que l'on soupçonne d'être à l'origine de toxi-infections d'origine alimentaire ne permettent pas de mettre en évidence la présence d'autres pathogènes entériques ou toxines bactériennes (Ratcliffe et Wilt, 1971).

La méthode de fermentation en tubes multiples est la plus courante pour évaluer le nombre de bactéries dans l'eau de mer

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

et dans les mollusques. Cette méthode repose sur le principe de dilution jusqu'à extinction pour évaluer le nombre de bactéries dans un échantillon. Des dilutions décimales de l'échantillon sont analysées en parallèle dans des tubes de milieu permettant la croissance sélective de l'organisme que l'on veut dénombrer. On peut donc raisonnablement présumer que la dilution maximale à laquelle la croissance se produit représente un volume renfermant un seul organisme. Les résultats d'une telle analyse sont exprimés sous la forme du Nombre le Plus Probable (NPP) et sont fondés sur le calcul des probabilités.

Tout laboratoire qui souhaite faire l'analyse d'échantillons réglementaires dans le cadre du PCCSM doit être accrédité selon la norme internationale ISO/ CEI 17025:2005 Exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais par un organisme d'accréditation reconnu

Les normes relatives à la qualité bactériologique de l'eau, basées sur les taux de coliformes fécaux tels qu'établis par la méthode du NPP, sont actuellement appliquées dans la classification des eaux de croissance des mollusques. Les normes relatives au dénombrement des bactéries dans les mollusques basées sur les taux de coliformes fécaux, tels qu'établis par la méthode du NPP, sont actuellement utilisées dans l'évaluation de l'efficacité de la dépuración et de la vérification des données pour ouvrir les endroits qui avaient été fermés à la suite de l'implantation d'un plan de gestion.

### **Condition des échantillons**

Il faut entreprendre l'examen bactériologique des échantillons d'eau immédiatement après leur prélèvement et de préférence dans les 8 heures suivantes. Mais, peu importe les circonstances, les résultats de l'examen bactériologique résultant d'échantillons conservés plus de 30 heures ne doivent jamais être considérés comme valides à des fins de classification. Il faut conserver les échantillons dans une glacière dont la température est maintenue entre 0 et 10 °C jusqu'à leur examen. Aucune autre méthode n'est acceptable. Il faut au moins 100 mL d'eau pour l'épreuve, et seules des bouteilles de verre ou de polypropylène stériles doivent être utilisées pour les prélèvements.

Les échantillons de mollusques doivent être prélevés dans des récipients propres, étanches et résistants aux perforations. Chaque échantillon doit contenir de 10 à 12 mollusques (ou plus pour un poids total de 150 à 250 g) et être exempt de coquilles

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

ouvertes ou fendues. Les échantillons de mollusques doivent être conservés à une température de 10 °C ou moins, mais au-dessus de 0 °C, jusqu'à leur examen. Ils ne doivent en aucun cas être en contact direct avec de la glace. Les échantillons de mollusques doivent parvenir au laboratoire le plus rapidement possible pour être analysés dans les 24 heures suivant leur prélèvement.

### Interférences

Les agents bactériostatiques ou bactéricides tels le chlore, l'argent, le plomb et divers complexes organiques peuvent réduire considérablement la densité bactérienne d'un échantillon. La présence d'éléments nutritifs contaminants peut causer une prolifération indésirable des organismes dans l'échantillon et occasionner une surestimation de la densité bactérienne.

Ces deux problèmes peuvent être considérablement atténués si l'on s'assure que :

- a) tous les articles de verre utilisés dans les analyses sont exempts de telles substances;
- b) l'eau distillée/désionisée utilisée dans la préparation des milieux n'est pas contaminée par des bactéries, des champignons ou des algues; et
- c) les échantillons sont traités le plus rapidement possible après le prélèvement.

La prolifération, dans les milieux d'essai, d'organismes sans importance aux fins de l'analyse effectuée peut entraîner des résultats faussement positifs et, de ce fait, une surestimation de la densité bactérienne réelle. Cependant, la spécificité du milieu d'essai élimine normalement la plupart de ces organismes. Les températures d'incubation sont d'une importance capitale et de légers changements de températures peuvent influencer sur le type et le nombre de bactéries se développant dans le milieu d'essai.

### Précision et exactitude

La densité bactérienne établie par la méthode du NPP relève d'un calcul statistique et elle doit être traitée comme telle.

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

Les limites de confiance de 95 % pour l'épreuve relative au NPP (5 tubes) se situent entre 24 % et 324 % du NPP et, par conséquent, les résultats d'analyse d'un seul échantillon ne sont nullement concluants. Le degré d'exactitude augmente avec le nombre d'échantillons et, généralement, au moins cinq échantillons sont exigés par lieu de prélèvement afin d'établir une meilleure approximation de la densité bactérienne réelle.

### Matériel

- Pipettes sérologiques stériles de 1,0 et 10 mL
- Applicateurs stériles ou anses (à inoculation) 5 mm (platine\*)
- Étuve (air) à  $35 \pm 0,5$  °C
- Bain-marie à  $44,5 \pm 0,2$  °C ou programmable pour deux températures
- Flacons à échantillons stériles, en verre, de 250 mL à grande ouverture\*
- Tubes à essai de 20 X 150 mm en Pyrex avec bouchons\*
- Tubes à essai de 16 X 150 mm en Pyrex avec bouchons\*
- Tubes de culture de 6 X 50 mm (tubes de Durham)
- Supports à tubes
- Autoclave
- Pipettes Pasteur stériles
- Flacons à dilutions pour lait\*, 160 mL
- Mélangeur-broyeur
- Contenants à mélangeur-broyeur 1 L (format minimum)\*
- Couteau à écaillage et/ou scalpel stériles
- Brosse dure stérile

\* Ou substituts appropriés respectant ou excédant les exigences du PCCSM.

### Milieux de culture bactériologiques

Sauf pour le milieu A-1 (qui doit être préparé à partir de ses composantes individuelles) et pour la gélose MacConkey modifiée (qui peut être préparée à partir de ses composantes individuelles) tous les milieux indiqués ci-dessous sont disponibles sur le marché sous forme déshydratée.

#### Bouillon lauryl tryptose

Ce milieu est disponible sur le marché.

Tryptose - 20,0 g

Lactose - 5,0 g

K<sub>2</sub>HPO<sub>4</sub> - 2,75 g

KH<sub>2</sub>PO<sub>4</sub> - 2,75 g

NaCl - 5,0 g

Lauryl sulfate de sodium - 0,1 g

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

Eau distillée/désionisée - 1,0 L

Ajouter 35,6 g à 1,0 L d'eau distillée ou désionisée et chauffer légèrement jusqu'à dissolution complète. Pour préparer un bouillon à double concentration, dissoudre les quantités ci-dessus dans 500 mL d'eau. Verser 10 mL de bouillon dans des tubes à essai contenant un tube de Durham inversé. Autoclaver à 121 °C pendant 15 minutes. Le pH du milieu devrait être de 6,8 après la stérilisation.

### **Bouillon bilié au vert brillant à 2 %**

Ce milieu est disponible sur le marché.

Peptone - 10,0 g  
Lactose - 10,0 g  
Bile de boeuf - 20,0 g  
Vert brillant - 0,0133 g  
Eau distillée/désionisée - 1,0 L

Ajouter 40 g à 1,0 L d'eau distillée ou désionisée et chauffer légèrement jusqu'à dissolution complète. Verser des aliquotes de 5 à 10 mL dans des tubes à essai contenant un tube de Durham inversé. Autoclaver à 121 °C pendant 15 minutes. Le pH du milieu devrait être de 7,2 après la stérilisation.

### **Milieu EC**

Ce milieu est disponible sur le marché.

Tryptose ou trypticase - 20,0 g  
Lactose - 5,0 g  
Sels biliaires n° 3 - 1,5 g  
 $K_2HPO_4$  - 4,0 g  
 $KH_2PO_4$  - 1,5 g  
NaCl - 5,0 g  
Eau distillée/désionisée - 1,0 L

Ajouter 37 g de poudre à 1,0 L d'eau distillée ou désionisée et chauffer légèrement jusqu'à dissolution complète. Verser des aliquotes de 5 à 10 mL dans des tubes à essai contenant un tube de Durham inversé. Autoclaver à 121 °C pendant 15 minutes. Le pH du milieu devrait être de 6,9 après la stérilisation.

### **Milieu A-1**

Lactose - 5,0 g  
Tryptone - 20,0 g  
NaCl - 5,0 g

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

Salicine - 0,5 g  
Triton X-100 - 1,0 mL  
Eau distillée/désionisée - 1,0 L

Ajouter les ingrédients secs ci-dessus à 1,0 L d'eau distillée ou désionisée. Bien mélanger, puis ajouter 1 mL de Triton X-100 et continuer à mélanger jusqu'à dissolution complète. On prépare le milieu à double concentration en dissolvant les quantités indiquées ci-dessus dans 500 mL d'eau. Verser des aliquotes de 10 mL dans des tubes à essai contenant un tube de Durham inversé. Autoclaver à 121 °C pendant 10 minutes. Le pH du milieu devrait être de 6,9 après la stérilisation.

### **Gélose de Levine à l'éosine et au bleu de méthylène**

Ce milieu est disponible sur le marché.  
Hydrolysate pancréatique de gélatine - 10,0 g  
Lactose - 10,0 g  
K<sub>2</sub>HPO<sub>4</sub> - 2,0 g  
Éosine Y - 0,4 g  
Bleu de méthylène - 0,065 g  
Gélose - 15,0 g  
Eau distillée/désionisée - 1,0 L

Ajouter 37,4 g de poudre à 1,0 L d'eau distillée ou désionisée. Bien mélanger. Chauffer en agitant souvent et faire bouillir pendant 1 minute pour dissoudre complètement la poudre. Autoclaver à 121 °C pendant 15 minutes. Le pH du milieu devrait être de 7,0 après la stérilisation. Laisser refroidir jusqu'à une température d'environ 45 °C, puis verser dans des boîtes de pétri. Laisser refroidir les boîtes à la température ambiante.

### **Gélose pour dénombrement en plaque (Plate Count Agar) ou Gélose - méthode standard**

Ce milieu est disponible sur le marché.  
Hydrolysate pancréatique de caséine - 5,0 g  
Extrait de levure - 2,5 g  
Dextrose - 1,0 g  
Gélose - 15,0 g  
Eau distillée/désionisée - 1,0 L

Ajouter 23,5 g de poudre à 1,0 L d'eau distillée ou désionisée. Bien mélanger. Chauffer en agitant souvent et faire bouillir pendant 1 minute pour dissoudre complètement la poudre. Autoclaver à 121 °C pendant 15 minutes. Le pH du milieu devrait être de 7,0 après la stérilisation.

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

### Gélose MacConkey modifiée (double concentration)

Peptone - 34,0 g  
Polypeptone - 6,0 g  
Lactose - 20,0 g  
Sels biliaires n° 3 - 1,5 g  
Gélose - 27,0 g  
Rouge neutre - 0,06 g  
Cristal violet - 0,02 g  
Eau distillée/désionisée - 1,0 L

Ajouter les ingrédients ci-dessus à 1,0 L d'eau distillée ou désionisée. Bien mélanger. Chauffer en agitant souvent jusqu'à ébullition. Retirer du feu et faire bouillir de nouveau (ne pas autoclaver). Laisser tempérer au bain-marie à 45 - 50 °C pour une période pouvant atteindre six heures.

### Tampon phosphate

Ce tampon est préparé à partir de deux solutions-mères de tampons :

Solution-mère de tampon phosphate : dissoudre 34,0 g de phosphate monobasique de potassium ( $\text{KH}_2\text{PO}_4$ ) dans 500 mL d'eau distillée, ajuster le pH à 7,2 avec du NaOH 1 N (environ 150 à 175 mL de NaOH 1 N peuvent être nécessaires pour obtenir un pH de 7,2), puis compléter le volume à 1,0 L avec de l'eau distillée.

Solution de chlorure de magnésium : Dissoudre 81,1 g de  $\text{MgSO}_4 \cdot 6\text{H}_2\text{O}$  dans 1,0 L d'eau distillée/désionisée

Solution finale de tampon phosphate pour les dilutions :  
1,25 mL de solution-mère de tampon phosphate  
5,0 mL de solution de chlorure de magnésium  
1,0 L d'eau distillée/désionisée

Verser suffisamment de tampon à dilution dans les bouteilles ou les tubes de dilution pour qu'après la stérilisation à l'autoclave (121 °C, pendant 15 minutes), ceux-ci contiennent le volume requis  $\pm 2$  %.

### Eau peptonée à 0,5 %

Peptone ou gelysate - 5,0 g  
Eau distillée/désionisée - 1,0 L

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

Dissoudre la peptone dans de l'eau distillée ou désionisée, puis verser suffisamment de solution dans les bouteilles ou les tubes de dilution pour qu'après la stérilisation à l'autoclave (121 °C, pendant 15 minutes), ceux-ci contiennent le volume requis  $\pm 2$  %.

### Marche à suivre

#### Analyse de l'eau - Numération des coliformes et des coliformes fécaux

En général, cinq aliquotes de 10 mL, cinq de 1,0 mL et cinq de 0,1 mL de l'échantillon sont introduites de manière aseptique dans des tubes contenant du bouillon lauryl tryptose. Les aliquotes de 10 mL servent à ensemercer le bouillon lauryl tryptose concentré. Pour certains échantillons, il faut effectuer une série de dilutions décimales afin d'éviter les résultats non concluants. Les dilutions sont faites avec le tampon phosphate et doivent être choisies de façon que la moitié des tubes, environ, donnent des résultats positifs. Après des incubations de 24 ( $\pm 2$ ) et 48 ( $\pm 4$ ) heures à  $35 \pm 0,5$  °C, on vérifie la croissance d'organismes et la production de gaz. La croissance et la production de gaz sont toutes deux nécessaires pour un résultat positif. Le NPP est calculé et les résultats sont exprimés sous forme de « NPP de coliformes présumés/100 mL ».

Pour confirmer la présence de coliformes, des inoculats provenant des tubes aux résultats positifs pour la présence de coliformes présumés après 24 et 48 heures d'incubation sont versés de manière aseptique dans des tubes contenant du bouillon bilié au vert brillant (2 %). Ces ensemencements se font 24 heures et 48 heures après l'inoculation initiale en bouillon lauryl tryptose, selon le temps nécessaire à la production de gaz dans le bouillon lauryl tryptose. Après des incubations de 24 ( $\pm 2$ ) et 48 ( $\pm 4$ ) heures à  $35 \pm 0,5$  °C, on vérifie la croissance d'organismes et la production de gaz. Les résultats sont exprimés sous forme de « NPP de coliformes confirmés/100 mL ».

Pour la numération des coliformes fécaux, des inoculats des tubes, dont les résultats sont positifs pour la présence de coliformes présumés après 24 et 48 d'incubation, sont versés de manière aseptique dans des tubes de milieu EC. Ces tubes sont incubés à  $44,5 \pm 0,2$  °C pendant  $24 \pm 2$  heures, après quoi on vérifie la croissance d'organismes et

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

la production de gaz. Les résultats sont exprimés sous forme de « NPP de coliformes fécaux/100 mL ».

### **Épreuve rapide du NPP de coliformes fécaux (Méthode du milieu A-1)**

Les méthodes d'ensemencement et de dilution sont les mêmes ici que celles décrites dans la section précédente pour le bouillon lauryl tryptose, sauf que le milieu utilisé est un milieu A-1. Les tubes sont incubés d'abord dans une étuve à  $35 \pm 0,5$  °C pendant  $3 \pm 0,5$  heures, puis dans un bain-marie à  $44,5 \pm 0,2$  °C pour une période supplémentaire de  $21 \pm 2$  heures. (On peut aussi utiliser un bain-marie programmable pour les deux températures d'incubation.) Au terme des 24 heures d'incubation, on vérifie la croissance d'organismes et la production de gaz. Le NPP est calculé et les résultats sont exprimés sous forme de « NPP de coliformes fécaux/100 mL ». L'utilisation du milieu A-1 pour la détermination rapide des coliformes fécaux est actuellement limitée à la numération des coliformes fécaux dans les eaux coquillières; le milieu A-1 ne convient pas à l'analyse d'autres types d'eaux ou d'effluents.

### **Analyse des mollusques**

Avant d'appliquer la méthode standard de numération des coliformes (NPP) aux mollusques, il faut préparer les échantillons à analyser. D'abord, nettoyer les mollusques avant de les écailler; les couteaux à écailler, les brosses à nettoyer et les récipients pour le mélangeur doivent tous être stériles. Avant d'ouvrir les mollusques, les nettoyer avec une brosse dure stérile, puis les rincer avec de l'eau potable. Laisser égoutter les mollusques dans un endroit propre avant de les ouvrir. Un minimum de 100 g de mollusques (au moins 10 à 12 mollusques, chair et liqueur) sont ouverts de manière aseptique (à l'aide d'instruments stériles) et déposés dans le récipient stérile, taré, d'un mélangeur. Ajouter un poids équivalent de tampon phosphate stérile, puis mélanger à haute vitesse, pendant 90 à 120 secondes. Puis, prélever immédiatement 20 g du mélange et les ajouter, de manière aseptique, à 80 mL de tampon de dilution, pour obtenir une dilution 1/10 de l'échantillon original. Préparer une dilution 1/100, en ajoutant 10 mL de la dilution 1/10 à 90 mL de tampon de dilution. Appliquer la méthode standard de numération NPP (en utilisant le bouillon lauryl tryptose et le milieu EC) à l'échantillon ainsi dilué en utilisant des inoculats de 1 et 10 mL de la dilution 1/10 et des inoculats de 1 mL de la dilution 1/100.

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

**Calculs**

Les valeurs de NPP, exprimées sous forme de NPP/100 mL pour les codes des tubes les plus courants, sont présentées dans la référence pertinente pour la méthode du NPP avec 5 tubes. Si l'échantillon a été dilué, la valeur du NPP indiquée au tableau est multipliée par le facteur de dilution approprié.

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

### 2. Méthodes toxicologiques

Les laboratoires doivent utiliser une des méthodes suivantes :

- les méthodes officielles qui ont été vérifiées afin de déterminer les caractéristiques de performance dans chaque laboratoire;
- d'autres méthodes qui ont été validées au moyen de protocoles reconnus à l'échelle internationale;
- les méthodes qui ont été approuvées dans le cadre de la portée de l'accréditation du laboratoire.

### 3. Méthodes chimiques et physiques

- Pour les déterminations chimiques et physiques, suivre les méthodes officielles de l'AOAC et de l'APHA en vigueur.
- Exprimer les résultats des analyses chimiques et physiques en unités standard. (Par exemple, exprimer la salinité en ppm, parties par millier, plutôt qu'en lectures d'aréomètre.)

### 4. Assurance de la qualité

Le laboratoire approuvé par le PCCSM (gouvernemental ou privé) doit veiller à ce que tous les échantillons soient prélevés, conservés, transportés et analysés de façon à assurer la validité des résultats analytiques.

En combinaison avec les exigences ISO, le laboratoire doit élaborer un plan d'assurance qualité propre au laboratoire. Le plan d'assurance qualité doit comprendre notamment :

- Une description l'organisation du laboratoire;
- Une description des exigences en matière de formation du personnel et de conservation des registres de formation;
- Un Mode Opérateur Normalisé (MON) écrit pour toute méthode de laboratoire utilisée;
- Une description des mesures internes de contrôle de la qualité aux fins de l'étalonnage, de l'entretien ou de la réparation des appareils, ou encore de la vérification de leur fonctionnement et de la tenue

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

- de registres;
- Une description des mesures de sécurité applicables au laboratoire et définir les registres dans lesquels seront conservées les fiches signalétiques et les données relatives à la formation du personnel;
  - Une description des registres à tenir et à conserver relativement à l'évaluation interne de la performance du laboratoire;
  - Une description des registres à tenir et à conserver relativement à l'évaluation externe de la performance du laboratoire.

Tout laboratoire qui effectue des analyses dans le cadre du PCCSM à des fins réglementaire doit être accrédité selon la norme internationale ISO/IEC 17025:2005 Exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais par un organisme d'accréditation reconnu. Aux termes de cette norme, tout laboratoire candidat ou accrédité doit prouver sa compétence technique en réussissant des épreuves de compétence administrées par un fournisseur d'épreuves de compétence agréé.

Le comité conjoint ACIA-EC sur les laboratoires du PCCSM servira de point de contact clé en ce qui concerne les discussions et les demandes internes, externes et à l'échelle internationale liées aux questions, aux méthodes et au statut d'accréditation.

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

**RÉFÉRENCES**

- 1 Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 2nd Edition, APHA, 1984
- 2 Bonnes pratiques de laboratoire.
- 3 Interim Guides for the Depuration of the Northern Quahog *Mercenaria mercenaria*, Northeast Marine Health Sciences Laboratory, North Kingstown, RI, 1968.
- 4 NBS Monograph 150, U.S. Department of Commerce, Washington, D.C., 1976.
- 5 Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 15th Edition, 1990.
- 6 Proceeding 8th National Shellfish Sanitation Workshop, 1984.
- 7 Public Health Service, Public Health Report, Reprint #1621, 1947.
- 8 Quality Assurance Principles for Analytical Laboratories, Association of Official Analytical Chemists, 1991.
- 9 Recommended Procedures for the Examination of Sea Water and Shellfish, 4th Edition, American Public Health Association, 1970.
- 10 Shellfish Sanitation Interpretation #SS-39, Interstate Shellfish Sanitation Conference, 1986.
- 11 Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 18th Edition, APHA/WEF/AWWA, 1992.
- 12 Title 21, Code of Federal Regulations, Part 58, Good Laboratory Practice for Nonclinical Laboratory Study, Washington, D.C.
- 13 Standard Methods for the Examination of Dairy Products, 16th Edition, APHA, 1992.



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

19/7/2011  
Version 2

### Appendice II

#### Niveaux d'intervention, tolérances et autres valeurs pour les substances toxiques ou délétères dans les fruits de mer

Les types de substances toxiques ou délétères qui ont été retrouvées chez les coquillages comprennent des métaux lourds, des pesticides, des produits pétroliers, des polychlorobiphényles et des biotoxines marines naturelles. Ces contaminants sont d'origine diverse : industrie, agriculture, exploitation minière, déversements, eaux usées, activités de dragage, décharges de boues et organismes marins se trouvant dans l'environnement.

Les lignes directrices canadiennes sur les substances toxiques ou délétères sont les suivantes :

DDT total .....	> 5 ppm
Biphényles polychlorés (BPC) .....	> 2 ppm
Dioxine .....	> 20 ppt
Mercure .....	> 0,5 ppm
Mirex .....	> 0,1 ppm
Toxine paralysante .....	≥ 80 µg/100 g
Acide domoïque .....	≥ 20 µg/g
Acide okadaïque et/ou DTX-1.....	≥ 0.2 µg/g
Pecténotoxines (PTX-1, PTX-2, PTX-3, PTX-4, PTX-6 et PTX-11).....	≥ 0.2 µg/g

Autres produits chimiques agricoles ..... > 0,1 ppm

Les niveaux d'intervention et tolérances de la FDA des États-Unis pour les produits du poisson se trouvent sur le site web de l'ACIA, dans la section Exigences de certification, Poisson et de produits de la mer. Les concentrations suivantes de biotoxines marines s'appliquent également aux États-Unis :

Toxine neurotoxique ..... Non détectable

Le NSSP considère qu'aucune présence de la toxine neurotoxique est un danger à la santé humaine. La concentration n'est pas un seuil d'intervention ou une tolérance de la FDA.

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

**APPENDICE III**

**PROCÉDURES À APPLIQUER À L'ÉGARD DES MOLLUSQUES QUI DÉPASSENT  
LES NIVEAUX BACTÉRIOLOGIQUES ÉTABLIS**

1. Les mollusques transformés au Canada ou les produits bruts qui en dérivent, frais ou surgelés, sont considérés comme acceptables bactériologiquement lorsqu'ils :
  - i) sont récoltés dans un secteur agréé ou agréé sous condition en état ouvert et;
  - ii) satisfont aux Lignes directrices bactériologiques pour les produits de la pêche de l'ACIA.

Ces procédures visent les mollusques transformés dans des établissements agréés auprès du gouvernement fédéral au Canada ou prélevés dans des secteurs coquilliers agréés ou agréés sous condition; elles seront respectées par les partenaires fédéraux du PCCSM, s'il y a lieu.

1. Si un échantillon de mollusque prélevé dans un établissement de transformation agréé par l'ACIA n'est pas conforme aux lignes directrices et que le Programme de gestion de la qualité (PGQ) est réputé être sous contrôle, l'ACIA mettra en oeuvre les mesures suivantes.
  - i) Prélever cinq (5) unités d'échantillonnage dans le secteur coquillier visé aussitôt que possible<sup>1</sup>.
  - ii) Communiquer avec le détenteur d'un contrat de location (s'il y a lieu) pour l'informer de la situation, des mesures mises en oeuvre et des résultats potentiels.
2. Si les résultats de l'échantillonnage effectué dans le secteur de récolte problématique satisfont aux lignes directrices bactériologiques de l'ACIA, aucune mesure n'est mise en oeuvre à l'égard du secteur de récolte.
3. Si les résultats de l'échantillonnage du secteur de récolte (c.-à-d. E.coli) ne respectent pas les lignes directrices bactériologiques de l'ACIA, l'ACIA recommandera au MPO de désigner le secteur de récolte en état ferme. La grandeur de

---

<sup>1</sup> S'il y a entente mutuelle, des échantillons peuvent être prélevés dans le site de récolte par un autre ministère fédéral ou provincial ou par des particuliers. Les unités d'échantillonnage doivent être prélevées dans des lieux distincts, choisis au hasard dans le secteur qui pose problème.

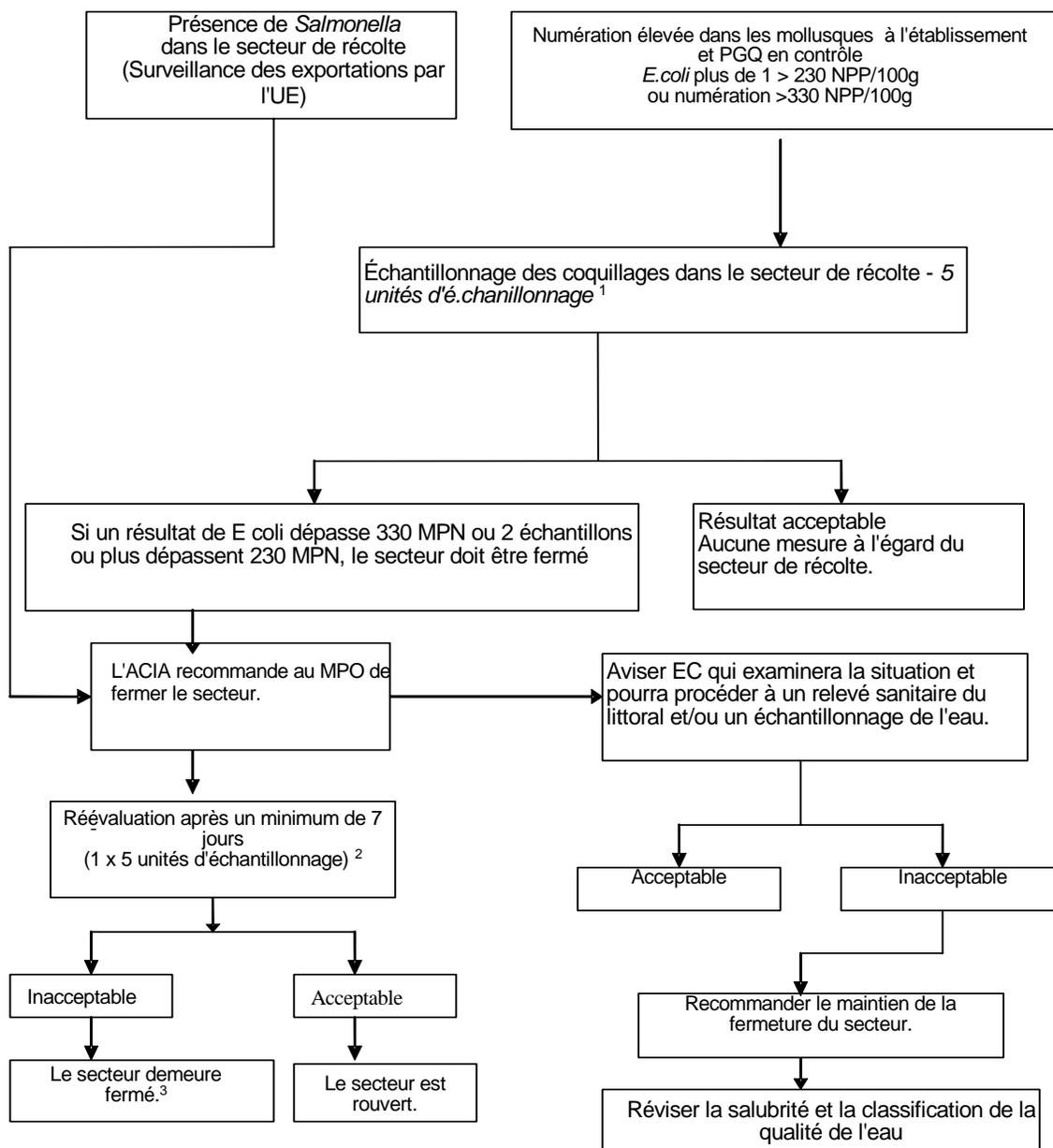
## **Program canadien de contrôle de la salubrité des mollusques - Manuel des opérations**

la fermeture sera déterminée dans chaque cas.

- i) L'ACIA communiquera avec EC et l'informerá des résultats inacceptables. EC examinera la situation du secteur visé et pourra effectuer un relevé sanitaire du littoral et/ou prélever d'autres échantillons aux fins d'analyse de la qualité de l'eau selon les résultats de l'étude.
- ii) Le secteur peut faire objet d'un nouvel échantillonnage par l'ACIA (5 unités d'échantillonnage) après un minimum de 7 jours. Si les résultats sont acceptables, l'ACIA, en consultation avec Environnement Canada, recommandera au MPO de mettre le secteur de récolte dans l'état ouvert. Cet échantillonnage supplémentaire est effectué à la discrétion de l'ACIA (c.-à-d. si le secteur a été mis dans l'état fermé, il peut le demeurer, et on peut demander à EC de réévaluer le secteur lorsque le calendrier des relevés le permet). Si les résultats sont inacceptables, le secteur demeura dans l'état fermée.

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

### ORGANIGRAMME



1. Les échantillons doivent être prélevés à des lieux distincts choisis au hasard dans le secteur qui pose problème.

2. Si EC recommande la fermeture, il n'est pas nécessaire de prélever d'autres échantillons.

3. L'ACIA n'a pas besoin de prélever des échantillons dans le secteur indéfiniment. Le secteur peut demeurer fermé, et on demande à EC de réévaluer le secteur lorsque le calendrier des enquêtes le permet.

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

**APPENDICE IV**

**CONCERNANT LES MESURES D'HYGIÈNE DANS LES INDUSTRIES  
DE MOLLUSQUES ET CERTAINES QUESTIONS CONNEXES**

I. *L'Ambassadeur du Canada aux États-Unis d'Amérique  
au Secrétaire d'État des États-Unis*

Ambassade du Canada, Washington, le 4 mars 1948.

N° 106

L'Ambassadeur du Canada présente ses compliments au Secrétaire d'État et, se conformant aux instructions de son Gouvernement, a l'honneur de lui faire connaître que, en vue d'améliorer les mesures d'hygiène dans les industries de mollusques du Canada et des États-Unis et de faciliter l'échange de renseignements concernant l'endossement des certificats relatifs aux mollusques, le Ministère de la Santé nationale et du Bien-être social du Canada et le Service d'Hygiène publique des États-Unis sont convenus de l'utilité de conclure un accord visant les points énoncés au mémorandum ci-annexé et conçu dans les mêmes termes.

Si le Gouvernement des États-Unis juge un tel accord acceptable, le Gouvernement canadien propose que la présente note et son annexe ainsi que la réponse portant acceptation constituent entre les deux Gouvernements un accord qui entrera en vigueur à la date de la réponse des autorités des États-Unis.

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

**ANNEXE I  
MÉ MORANDUM D'ACCORD**

En vue d'améliorer les mesures d'hygiène observées dans les industries de mollusques du Canada et des États-Unis, il est convenu que :

1. Tout manuel des mesures d'hygiène à l'usage de l'industrie des mollusques qui aura été approuvé à la fois par le Service d'Hygiène publique des États-Unis et le Ministère de la Santé nationale et du Bien-être social du Canada sera considéré comme établissant les règles d'hygiène qui régiront la certification exigée des expéditeurs de mollusques.
2. Le degré d'adhésion à ces règles que les autorités des États des États-Unis auront obtenu sera porté à la connaissance du Ministère de la Santé nationale et du Bien-être social du Canada par le Service d'Hygiène publique des États-Unis et le degré d'adhésion que les autorités provinciales et autres autorités compétentes du Canada auront obtenu sera porté à la connaissance du Service d'Hygiène publique des États-Unis par le Ministère de la Santé nationale et du Bien-être social du Canada.
3. Chaque fois qu'une des parties au présent accord désirera inspecter les installations de manutention des mollusques ou les domaines de culture de mollusques, l'autre partie s'efforcera d'en faciliter l'inspection.
4. L'une ou l'autre partie pourra mettre fin au présent Accord sur préavis de trente jours.

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

II. *Le Secrétaire d'État des États-Unis d'Amérique à l'Ambassadeur  
du Canada aux États-Unis*

SECRETARE D'ÉTAT

Le Secrétaire d'État présente ses compliments à Son Excellence  
l'Ambassadeur du Canada et a l'honneur de se référer à sa note  
n° 106 du 4 mars 1948 proposant qu'un accord fût conclu entre le  
Gouvernement des États-Unis et le Gouvernement du Canada dans les  
termes suivants :

*Mémoire d'Accord*

En vue d'améliorer les mesures d'hygiène observées dans les  
industries de mollusques des États-Unis et du Canada, il est  
convenu que :

1. Tout manuel des mesures d'hygiène à l'usage de l'industrie des  
mollusques qui aura été approuvé à la fois par le Service  
d'Hygiène publique des États-Unis et le Ministère de la Santé  
nationale et du Bien-être social du Canada sera considéré  
comme établissant les règles d'hygiène qui régiront la  
certification exigée des expéditeurs de mollusques.
2. Le degré d'adhésion à ces règles que les autorités des États  
des États-Unis auront obtenu sera porté à la connaissance du  
Ministère de la Santé nationale et du Bien-être social du  
Canada par le Service d'Hygiène publique des États-Unis et le  
degré d'adhésion que les autorités provinciales et autres  
autorités compétentes du Canada auront obtenu sera porté à la  
connaissance du Service d'Hygiène publique des États-Unis par  
le Ministère de la Santé nationale et du Bien-être social du  
Canada.
3. Chaque fois qu'une des parties au présent accord désirera  
inspecter les installations de manutention des mollusques ou  
les domaines de culture de mollusques, l'autre partie  
s'efforcera d'en faciliter l'inspection.
4. L'une ou l'autre partie pourra mettre fin au présent Accord  
sur préavis de trente jours.

Le mémoire d'accord établi ci-dessus est acceptable au  
Gouvernement des États-Unis d'Amérique. Selon la proposition  
formulée dans la note de Son Excellence, la dite note et la  
présente réponse sont donc considérées comme portant accord  
entre les deux Gouvernements à compter de la date de la  
présente note.

Washington, le 30 avril 1948.

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

**APPENDICE V**

**PROTOCOLE D'ENTENTE  
ENTRE L'AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS (« ACIA »)  
ET LE MINISTÈRE DES PÊCHES ET DES OCÉANS (« MPO »)  
ET ENVIRONNEMENT CANADA (« EC »)  
CONCERNANT LE PROGRAMME CANADIEN DE CONTRÔLE  
DE LA SALUBRITÉ DES MOLLUSQUES (« PCCSM »)**

Le PCCSM relève de la responsabilité commune de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), du ministère des Pêches et des Océans (MPO) et d'Environnement Canada (EC).

**1. OBJET**

Le présent Protocole d'entente (PE) reconnaît:

- a) que le PCCSM vise à donner une assurance raisonnable que les mollusques constituent des aliments sains, en permettant de contrôler la récolte de tous les mollusques qui se retrouvent dans les eaux de marée du Canada;
- b) l'engagement que le Canada a contracté dans l'Accord bilatéral entre le Public Health Service des États-Unis et le ministère canadien de la Santé et du Bien-être social (maintenant Santé Canada), signé le 30 avril 1948, en vue d'améliorer les mesures d'hygiène adoptées par l'industrie des mollusques des deux pays;
- c) les responsabilités respectives de l'ACIA, du MPO et d'EC dans l'exécution du PCCSM au Canada et la responsabilité de l'ACIA comme organisme compétent pour assurer la liaison avec les gouvernements étrangers;
- d) l'engagement mutuel des parties à s'efforcer continuellement d'améliorer l'efficacité et l'efficacités de l'exécution du PCCSM, d'aborder les liens avec les enjeux connexes, de communiquer et de collaborer l'une avec l'autre et avec tous les intervenants, de procéder et/ou de participer à des vérifications nationales et/ou internationales et de prendre les mesures de redressement voulues pour apporter les améliorations qui s'imposent.

**2. RESPONSABILITÉS DE L'ACIA**

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

L'ACIA est l'organisme compétent pour l'administration du PCCSM en ce qui concerne la manutention, la transformation, l'importation et l'exportation des mollusques, le programme de surveillance des biotoxines marines et tout autre programme de surveillance microbiologique non décrit autrement à la section 4 « Responsabilités d'EC ».

L'ACIA est chargée :

- a) d'inspecter les usines et de délivrer des certificats d'enregistrement fédéral à celles qui assurent la transformation, la rétention et l'exportation de mollusques selon les exigences réglementaires fédérales;
- b) de délivrer des permis aux importateurs de poisson et d'inspecter les mollusques importés;
- c) d'administrer le programme de surveillance des biotoxines marines et tout autre programme de surveillance microbiologique des mollusques non autrement décrit à la section 4 - « Responsabilités d'EC »;
- d) de recommander au MPO la fermeture de secteurs de récolte à cause de niveaux inacceptables de biotoxines marines, de dégradation microbiologique et de substances chimiques dans le stock de mollusques et d'aviser le MPO lorsque les secteurs de récolte sont acceptables pour la pêche des mollusques;
- e) de revoir les renvois du MPO pour la délivrance de permis de récolte dans des secteurs fermés à des fins de réparation ou de dépuración;
- f) de tenir les dossiers, les bases de données et autres documents justifiant les fermetures pour cause de biotoxines marines, de dégradation microbiologique et de substances chimiques, recommander des mesures de fermeture et des évaluations administratives par des vérificateurs internes et externes;
- g) d'assurer l'application appropriée des procédures d'analyse et de rapport prescrites dans les laboratoires de l'ACIA et les laboratoires privés approuvés conformément au Manuel des opérations du PCCSM, y compris l'assurance et le contrôle de la qualité et les normes de rendement des données produites en laboratoire;
- h) d'assurer l'application appropriée des procédures

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

prescrites d'échantillonnage par des parties qualifiées, y compris l'assurance et le contrôle de la qualité des échantillons prélevés;

- i) d'aider le MPO à mener son activité de notification prévue au paragraphe (3e) et de fournir ou de rendre disponibles aux intéressés des renseignements sur les activités du programme;
- j) de mettre en oeuvre les éléments ACIA des plans de gestion élaborés en commun pour les secteurs « agréés sous condition »;
- k) de participer au programme de vérification du PCCSM ainsi qu'aux vérifications externes menées par des organismes comme Santé Canada et la Food and Drug Administration des États-Unis.

### **3. RESPONSABILITÉS DU MPO**

Le MPO est l'organisme compétent pour l'administration du PCCSM en ce qui concerne la récolte des mollusques et est chargé :

- a) d'ouvrir et de fermer les secteurs de croissance des mollusques d'après :
  - i) les recommandations en matière de classification formulées par EC en fonction de la qualité sanitaire et bactériologique des eaux des secteurs de croissance et acceptées par les comités régionaux de classification des secteurs de croissance des mollusques;
  - ii) les recommandations de l'ACIA sur les niveaux des biotoxines marines, de la dégradation microbiologique et des substances chimiques dans les secteurs de croissance des mollusques;
- b) d'annoncer, de faire patrouiller et de faire observer les fermetures de secteurs de croissance des mollusques conformément à la Loi sur les pêches;
- c) de contrôler les opérations de reparquage des mollusques et la récolte à des fins de dépuración;
- d) de mettre en oeuvre les éléments MPO des plans de gestion

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

élaborés en commun pour les secteurs « agréés sous condition »;

- e) de fournir à l'ACIA, à EC, aux intervenants et aux autres intéressés des avis sur les emplacements, les limites et les calendriers des fermetures et des ouvertures de la récolte;
- f) de tenir des dossiers sur les ouvertures et les fermetures des secteurs de croissance de mollusques ainsi que sur les patrouilles de surveillance, en soutien pour revues par des vérificateurs externes ou internes, et fournir à l'ACIA et à EC des rapports annuels sur les activités des patrouilles;
- g) de consulter l'ACIA et EC avant de commencer toute nouvelle pêche de développement ou d'exploration des mollusques et/ou de délivrer toute nouvelle licence ou tout nouveau permis à cette fin;
- h) de participer au programme de vérification du PCCSM ainsi qu'aux vérifications externes menées par des organismes comme Santé Canada et la Food and Drug Administration des États-Unis.

### **4. RESPONSABILITÉS D'EC**

EC est l'organisme compétent pour l'administration du PCCSM en ce qui concerne les recommandations de classification des eaux de croissance des mollusques en fonction des conditions sanitaires et bactériologiques qui y règnent et est chargé :

- a) d'effectuer des relevés détaillés de la qualité sanitaire et bactériologique des eaux des secteurs de croissance des mollusques au Canada, selon les critères du Manuel des opérations du PCCSM;
- b) de déterminer, à partir des relevés, les sources de pollution ponctuelle et diffuse, le degré et l'étendue de la contamination du secteur, et de recommander l'emplacement des limites des secteurs fermés;
- c) de recommander aux comités régionaux de classification des secteurs de croissance des mollusques des classifications des secteurs de croissance et leurs limites en fonction des résultats des relevés, et des définitions à des fins de classification dans le Manuel

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

des opérations du PCCSM;

- d) de tenir des dossiers, des bases de données, des cartes sectorielles, des rapports de relevés, des fichiers centraux et d'autres documents justifiant les mesures de classification et les revues administratives par des vérificateurs internes et externes;
- e) d'assurer l'application appropriée des procédures d'analyse et de rapports prescrites dans les laboratoires d'EC, les laboratoires privés agréés conformément au Manuel des opérations du PCCSM et les laboratoires sous-contrat avec y compris l'assurance et le contrôle de la qualité des données produites en laboratoire;
- f) d'assurer l'application appropriée des procédures prescrites d'échantillonnage par les parties qualifiées, y compris l'assurance et le contrôle de la qualité des échantillons prélevés;
- g) de promouvoir la prévention de la pollution, la conformité aux règlements, la récupération et la restauration des secteurs de croissance des mollusques, de concert avec des organismes fédéraux, provinciaux, municipaux et autres intervenants;
- h) d'aider le MPO à exécuter son activité de notification conformément au paragraphe (3e) et de fournir ou de rendre disponibles aux intéressés des renseignements sur les activités du programme;
- i) de remettre au MPO, sur demande, les renseignements disponibles sur la qualité des eaux des secteurs proposés à des fins de repérage;
- j) de mettre en oeuvre les éléments EC dans les plans de gestion élaborés conjointement pour les secteurs « agréés sous condition »;
- k) de participer au programme de vérification du PCCSM ainsi qu'aux vérifications externes menées par des organismes comme Santé Canada et la Food and Drug Administration des États-Unis.

### **5. MODALITÉS ADMINISTRATIVES**

Le sous-ministre adjoint du MPO et d'EC et le Vice-président

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

de l'ACIA établissent le Comité interministériel des mollusques et le chargent de mettre en oeuvre le présent PE. Le Comité comprend des représentants de l'ACIA, du MPO et d'EC désignés par les directeurs généraux, les administrations centrales nationales et des régions de tout le Canada.

- a) Le Comité interministériel des mollusques se réunit si nécessaire mais au moins une fois l'an, pour:
  - i) discuter du PCCSM et revoir des questions législatives, réglementaires, générales et procédurales nationales d'intérêt commun liées aux mollusques, y compris les modifications proposées au Manuel des opérations du PCCSM;
  - ii) améliorer la communication et la coordination des activités du PCCSM;
  - iii) créer des annexes au présent PE portant sur l'exécution d'activités particulières du PCCSM et des questions opérationnelles d'intérêt commun;
  - iv) constituer les sous-comités et les groupes de travail requis pour examiner des questions particulières et élaborer les politiques et procédures appropriées à leur égard;
  - v) conseiller, la haute direction, au besoin, sur l'état et l'efficacité du PCCSM et formuler les recommandations appropriées;
  - vi) recevoir les mémoires des provinces, de l'industrie des mollusques et des autres intervenants qui se répercutent sur toutes les parties et fournir la réponse interministérielle ou organisationnelle appropriée;
  - vii) produire un rapport annuel.
- b) Les réunions du Comité interministériel des mollusques sont présidées, à tour de rôle, par chaque partie, qui en assure le secrétariat. Les recommandations des réunions et le rapport annuel sur l'exécution du Programme sont transmis aux directeurs généraux de l'ACIA et d'EC et au SMA de la Gestion des pêches du MPO pour revue et approbation.
- c) Le Comité interministériel des mollusques évalue

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

également les nouveaux modes intégrés et analytiques de gestion et d'inspection du PCCSM et s'engage à consulter les intervenants à leur sujet et sur la façon dont ils pourraient être financés.

- d) Des comités régionaux de classification des secteurs de croissance des mollusques sont constitués dans chaque région du Canada où sont récoltés des mollusques. Ils sont présidés par EC, se réunissent si nécessaire, mais au moins une fois l'an, et comprennent les représentants régionaux appropriés de l'ACIA, du MPO, d'EC et du gouvernement provincial. Les intervenants peuvent participer aux travaux des groupes de travail et y être des observateurs et/ou présenter aux comités des mémoires sur des questions particulières.

### **6. MISE EN OEUVRE ET RÉSILIATION**

- a) Le présent PE entrera en vigueur le Mars 1, 2000.
- b) Les parties revoient périodiquement le PE et peuvent le modifier à tout moment par consentement mutuel de chaque partie ou peuvent le résilier sur préavis écrit de 90 jours transmis aux autres.

### **7. REVUE**

Le président de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, le sous-ministre du ministère des Pêches et des Océans et le sous-ministre d'Environnement Canada se réuniront si nécessaire pour revoir le présent protocole d'entente.

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

**8. SIGNATURES**

signé par P.S. Chamut  
Sous-ministre adjoint  
Gestion des pêches  
Ministère des Pêches et des Océans

13/04/2000

Date

signé par Jean-Pierre Gauthier  
Sous-ministre adjoint  
Service de la protection de l'environnement  
Environnement Canada

02/05/2000

Date

signé par André Gravel  
Vice-président  
Programmes  
Agence canadienne d'inspection des aliments

13/04/2000

Date

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

**APPENDICE VI**

**Section 1**

**RÉFÉRENCES GÉNÉRALES**

- ACIA, 2006. Manuel d'inspection des installations, Agence canadienne d'inspection des aliments  
[www.inspection.gc.ca/francais/anima/fispo/manman/fimmii/toctdmf.shtml](http://www.inspection.gc.ca/francais/anima/fispo/manman/fimmii/toctdmf.shtml)
- ACIA, 2007. Manuel d'inspection des produits du poisson, Agence canadienne d'inspection des aliments  
[www.inspection.gc.ca/francais/anima/fispo/manman/fpimip/toctdmf.shtml](http://www.inspection.gc.ca/francais/anima/fispo/manman/fpimip/toctdmf.shtml)
- AOAC, 1990. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. 15th ed. Arlington, VA. Association of Official Analytical Chemists.
- Bond, R.M., 1975. Management of PSP in Canada, Proceedings of the First *International Conference on Toxic Dinoflagellate Blooms*, Massachusetts Science and Technology Foundation, pp. 473-482.
- Devlin, I.H., 1973. Oyster Depuration Plant-Ladysmith, B.C. Operation Report.
- Devlin, I.H. and N. Neufield, 1971. Oyster Depuration Plant-Ladysmith, B.C. Operation Report.
- Frost, W.J., Chairman, 1925. Report of Committee on sanitary control of the shellfish industry in the United States. Supplement No. 53, Public Health Reports, Nov. 6, 1925, 17 pp.\*
- Greenburg, A.E., and D.A. Hunt, 1985. Laboratory Procedures for the Examination of Seawater and Shellfish. 5th ed. Washington, D.C. The American Public Health Association, Inc., 155 pp.
- Houser, L.S., ed., 1964. Proceedings of Fifth National Shellfish Sanitation Workshop, 1964, November 17-19; Washington D.C. 239 p.\*
- Jensen, E.T. The 1954 national conference on shellfish sanitation, [first national workshop]. Public Health Reports, 79(9); 1955.
- Jensen, E.T., ed. Proceedings - 1956 shellfish sanitation workshop, [second national workshop] 1956, August 27-28; Washington, D.C. 143 p.\*
- Jensen, E.T., ed. Proceedings - 1958 shellfish sanitation workshop, [third national workshop] 1958, August 26-27; Washington, D.C. 72 p.\*

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

Jensen, E.T., ed. Proceedings - 1961 shellfish sanitation workshop,  
[fourth national workshop] 1961, November 28-30; Washington,  
D.C. 288 p.\*

Morrison, G., ed. 1968. Proceedings of Sixth National Shellfish  
Sanitation Workshop, 1968, February 7-9; Washington D.C.  
115 p.\*

Morrison, G. Memorandum, 1977. Manual interpretation S.S. 31,  
Subject: evaluation of independent laboratories. Food and Drug  
Administration, Bureau of Foods, Washington, D.C., 1977, May  
13. Available from: FDA, Shellfish Sanitation Branch, 200 C  
Street, S.W., Washington, D.C. 20204.

Neufield, N., Tremblett, A and K. Jackson, 1975. Clam Depuration  
Project, Ladysmith, B.C.

NSSP (voir U.S. Food and Drug Administration).

Prakash, A.; Medcof, J.C.; Tennant, A.D., 1977. L'intoxication  
paralysante par les mollusques dans l'est du Canada, Bulletin  
177, Office des recherches sur les pêcheries du Canada,  
Ottawa, Canada.

Quayle, D.B., 1969. Paralytic shellfish poisoning in British  
Columbia. Bulletin 168. Office des recherches sur les  
pêcheries du Canada, Nanaimo, B.C., Ottawa, Canada.

Ratcliffe, S.D.; Wilt, D.S., eds., 1971. Proceedings of Seventh  
National Shellfish Sanitation Workshop, 1971, October 20-22;  
Washington D.C. 412 p.\*

Santé Canada, 1989. Laboratoire de la Direction générale de la  
protection de la santé, méthode HPB-FC-11 mars 1989, Dosage de  
l'acide domoïque dans les moules par chromatographie liquide  
au moyen de la méthode d'extraction de la mytilotoxine  
paralysante.

U.S. Food and Drug Administration, 1990 Revision, National  
Shellfish Sanitation Program Manual of Operations, Part I,  
Sanitation of Shellfish Growing Areas, 1986 Revision,  
Interstate Shellfish Sanitation Conference, P.O. Box 4460,  
Austin Texas 78765.

U.S. Food and Drug Administration, 1990 Revision, National  
Shellfish Sanitation Program Manual of Operations, Part II,  
Sanitation of the Harvesting, Processing and Distribution of  
Shellfish, 1987 Revision, Interstate Shellfish Sanitation  
Conference, P.O. Box 4460, Austin, Texas 78765.

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

U.S. Food and Drug Administration, 1993 Revision, National Shellfish Sanitation Program Manual of Operations, Part I, Sanitation of Shellfish Growing Areas, 1986 Revision, Interstate Shellfish Sanitation Conference, P.O. Box 4460, Austin Texas 78765.

U.S. Food and Drug Administration, 1993 Revision, National Shellfish Sanitation Program Manual of Operations, Part II, Sanitation of the Harvesting, Processing and Distribution of Shellfish, 1987 Revision, Interstate Shellfish Sanitation Conference, P.O. Box 4460, Austin, Texas 78765.

Wilt, D.S., ed. Proceedings of Eighth National Shellfish Sanitation Workshop, 1974, January 16-18; New Orleans LA 158 p.\*

Wilt, D.S., ed. Proceedings of Ninth National Shellfish Sanitation Workshop, 1975, June 25-26; Charleston, SC 150 p.\*

Wilt, D.S., ed. Proceedings of Tenth National Shellfish Sanitation Workshop, 1977, June 29-30; Hunt Valley MD 236 p.\*

\* Disponible par: FDA, Northeast Technical Services Unit, Bldg. S-26, North Kingstown, RI 02852.

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

**Section 2**

**RÉFÉRENCES D'INSPECTION ET CLASSIFICATION DES SECTEURS COQUILLIERS**

- Baumgartner, D.J., W.E. Frick, and P.J.W. Roberts, 1994, Dilution Models for Effluent Discharges, Third edition. EPA/600/R-94/086.
- Bordner, R. and John Winter, eds., 1978. Microbiological Methods for Monitoring the Environment: Water and Wastes. U.S. Environmental Protection Agency EPA-600/8-78/017.
- Burkhardt, W. and K.R. Calci, 2000. Selective accumulation may account for shellfish-association viral illness, Applied and Environmental Microbiology 66(4): 1375-1378.
- Clesceri, L.S., A. Eaton and A.E. Greenberg, (eds), 1999, Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 20<sup>th</sup> ed., American Public Health Association, Washington, D.C. 20005.
- Environnement Canada, 1993. Marina Basin Closure Study. Étude préparée par Bion Research Inc. pour le Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques, 25 p. plus les appendices.
- Faust, M.A., 1976. Coliform Bacteria from Diffuse Sources as a Factor in Estuarine Pollution. Water Research, 10: 619-627.
- Furfari, S.A., 1979a. Monitoring Programs for Shellfish Growing Areas. In: Shellfish Growing Area Survey and Evaluation Training Course, Lexington, Mass., May 17-21, 1982. U.S. Food and Drug Administration, Northeast Technical Services Unit.
- Furfari, S.A., 1979b. Bacteriological Data Analysis. In: Shellfish Growing Area Survey and Evaluation Training Course, Lexington, Mass., May 17-21, 1982.
- Furfari, S.A., 1979c. Training Course Manual. Non-point Pollution and Shellfish Sanitation. Department of Health, Education, and Welfare; Public Health Service; Food and Drug Administration Northeast Technical Services Unit, Davisville, Rhode Island.
- Gameson, A.L.H. Ed. 1975. Discharge of Sewage from Sea Outfalls. Pergamon Press.

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

Garreis, J.J., 1994, Sanitary Surveys of Growing Waters. In:  
Hackney, C.R. and M.D. Pierson (eds.) 1994. Environmental  
Indicators and Shellfish Safety, Chapman and Hall, London  
Press, 523 pp.

Greenberg, A.E. and D.A. Hunt (eds.), 1994, Laboratory Methods for  
the Examination of Seawater and Shellfish, American Public  
Health Association, Washington, D.C. 20005.

Hackney, C.R. and M.D. Pierson (eds.), 1994, Environmental  
Indicators and Shellfish Safety, Chapman and Hall, London  
Press, 523 pp.

Hoadley, A.W. and B.J. Dutka (Eds.), 1977. Bacterial  
Indicators/Health Hazards Associated with Water, ASTM STP635.  
American Society for Testing and Materials.

Hunt, D.A. and J. Springer, 1977. Comparison of Two Rapid Test  
Procedures with the Standard EC Test for the Recovery of Fecal  
Coliform Bacteria from Shellfish Growing Waters. J. Assoc.  
Off. Anal. Chem. 61(6):1317.

Hunt, D.A., 1977. Indicators of Quality for Shellfish Waters, In:  
Bacterial Indicators/Health Hazards Associated with Water,  
ASTM STP635. A.W. Hoadley and B.J. Dutka, eds., pp. 337-345.

Inter-State Shellfish Sanitation Conference and U.S. Food and Drug  
Administration, 2003 (revision), NSSP Guide for the Control of  
Molluscan Shellfish, U.S. Department of Health and Human  
Services, Public Health Service.

Kay, B.H., 1978. Evaluation of the A-1 Medium for Rapid Recovery of  
Fecal Coliforms from Marine Waters. Environmental Protection  
Service Regional Program Report 78-9, Fisheries and  
Environment Canada.

Menon, A.S., 1977. Evaluation of A-1 Medium for the Rapid Recovery  
of Fecal Coliforms from Marine Waters. Environmental  
Protection Service Technology Development Report EPS-4-AR-75.

Mitchell, Ralph, Ed., 1978. Water Pollution Microbiology. Vol. 2.  
John Wiley and Sons, Inc.

NSSP (voir U.S. Food and Drug Administration).

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

Pritchard, D.W., 1965, Dispersion and Flushing of Pollutants, Chapter VIII, Report 3. 1: Evaluation of Present State Knowledge of Factors Affecting Tidal Hydraulics and Related Phenomenon, U.S. Army Corp of Engineers

Rippey, S.R., 1991, Shellfish-borne disease Outbreaks. Department of Health and Human Services, Public Health Services and Food and Drug Administration. Northeast Technical Services Unit, Davisville, Rhode Island, USA.

U.S. Environmental Protection Agency, 1990. Technical Guidance Manual for Performing Waste Load Allocations, Book III - Estuaries, Part I - Estuaries and Waste Load Allocation Models. Washington, D.C.

U.S. Environmental Protection Agency, 1999, Review of Potential Modeling Tools and Approaches to Support the BEACH Program, Washington, D.C. EPA 823 R99 002.

U.S. Food and Drug Administration, 1995, Sanitary Surveys of Shellfish Growing Areas - Training Course Source Book - January 1995, U.S. Department of Health and Human Services, Public Health Service, Northeast Technical Service Unit, Shellfish Program Implementation Branch, CBC, Building S-26, Davisville, North Kingstown, Rhode Island. 407pp.

U.S. Food and Drug Administration, 1998, USFDA Pacific Region - Waste Water Treatment Plant Worksheet. FY 7310.0041998, Molluscan Shellfish Compliance Program.

Velz, C.J., 1981. Graphical Approach to Statistics. Reprinted from Water and Sewage Works.

Woodward, R.L., 1957. How Probable is the Most Probable Number. Journal AWWA 449: 1060-1068.

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

**Section 3**

**DÉPURATION**

- Arcisz, W., and C.B. Kelly, 1955. Self-purification of the soft clam, *Mya arenaria*. Public Health Rep. 70(6): 605-14.
- Ayres, P.A., 1978. Shellfish purification in installations using ultraviolet light. Lab. Leaflet. MAFF Direct. Fish. Res. Lowestoft, (43), 20 pp.
- Cabelli, Victor, and W. Paul Heffernan, 1970. Elimination of bacteria by the soft shell clam, *Mya arenaria*. J. Fish. Res. Bd. Canada 27:1579-87.
- Fisheries and Marine Service, and Environmental Protection Service, 1973. Regional guidelines for depuration of shellfish. Unpub. Manuscript. 24 pp + VIII.
- Furfari, S.A., 1976. Depuration Plant Design. U.S. Department of Health, Education and Welfare. Public Health Service, National Shellfish Sanitation Program, Washington, D.D., 119 pp.
- Kelly, C.B., 1961. Disinfection of sea water by Ultraviolet Radiation. Amer. J. Public Health, 51 (11): 1670-80.
- Menon, A.S., B.J. Richard, and J.P. Donnelly, 1983. A Sanitary and bacteriological water quality resurvey of the St. Croix and Estuary. Environmental Protection Service, Environment Canada. Manuscript Report No. AR-83-1.
- NSSP (voir U.S. Food and Drug Administration).
- Piel, Edward, A. Russell Ceurvels, John Der Hovanesian, Jr., and Joh Pow, 196\_. Analysis of depuration for soft shelled clams at Newburyport, Massachusetts and a program for bacteriological standards. Ches. Sci. 15(1): 49-52
- Richard, B.J., J.P. Donnelly and A.S. Menon, 1983. Sanitary and bacteriological resurveys, Charlotte County, New Brunswick. Shellfish areas N.B. 9, 10, 12 and 16, 1982. Environmental Protection Service, Environment Canada. Manuscript Report No., AR-83-2.

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

- Rowell, T.W., G. Robert, K.B. Swansburg and R. Davis, 1976. Soft shell clam depuration, Digby, Nova Scotia. Fish. Mar. Serv. Techn. Rep. No. 687. 1X + 121 pp.
- U.S. Dept. of Health Education and Welfare, 1962. Shellfish sanitation, training course manual. Pub. Health Ser., Division of Environmental Engineering and Food Protection.
- U.S. Food and Drug Administration, 1986. Sanitation of shellfish growing areas. 1986 Revision. National Shellfish Sanitation Program, Manual of Operations Part I.
- U.S. Food and Drug Administration, 1987. Sanitation of the Harvesting, Processing and Distribution of Shellfish. 1987 Revision, National Shellfish Sanitation Program, Manual of Operations Part II.

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

**APPENDICE VII**

**RÈGLEMENT SUR LA GESTION DU POISSON CONTAMINÉ**

**PROCÉDURES OPÉRATIONNELLES**

**BUT**

Depuis plus de 20 ans, on a adopté un certain nombre de règlements pour régir la pêche aux mollusques et aux crustacés qui deviennent toxiques et peuvent causer l'intoxication paralysante ou qui se trouvent dans des eaux si contaminées que certains sont impropres à la consommation. Il s'agit du *Règlement sur le contrôle sanitaire des pêcheries de coquillages*, du *Règlement de pêche du Nouveau-Brunswick*, du *Règlement de pêche du Nouvelle-Écosse*, du *Règlement de pêche de l'Île-du-Prince-Édouard*, du *Règlement de pêche du Québec* et du *Règlement de pêche des mollusques et crustacés du Pacifique*. Cette réglementation comporte certaines incohérences au point de vue de l'approche ainsi que des recouvrements et des contradictions. On a récemment analysé des eaux recevant des effluents industriels dont notamment des rejets d'usines de pâtes et papier; on a constaté la présence de dioxines pouvant rendre les poissons impropres à la consommation. La réglementation actuelle ne permet pas au Ministère d'agir assez promptement pour fermer les pêches où ce genre de problèmes se présentent. Le *Règlement sur la gestion du poisson contaminé* donne au Directeur général régional le pouvoir d'interdire la pêche (du poisson, des mollusques et des crustacés) dans les zones où la santé publique est en jeu. Le règlement habilitera donc le Ministère à fermer promptement les pêches où la toxicité ou la contamination atteignent un degré inacceptable.

**ÉCHANTILLONNAGE**

Dans les régions où l'on pense que le poisson peut être contaminé, il faut faire un échantillonnage représentatif des espèces et des tailles de poissons normalement capturés en pêche commerciale ou sportive. Dans le cas des bivalves, l'échantillonnage doit se faire suivant la description générale donnée dans le Plan régional d'échantillonnage.

**FERMETURES**

- a) Contaminants chimiques
  - i) Les régions de Terre-Neuve, Golfe, Scotia-Fundy,

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

Pacifique et zones côtières de la région du Québec - les pêches sont fermées lorsque la teneur en contaminants des poissons de l'échantillon dépasse les normes établies ou les valeurs recommandées par Santé et Bien-être social Canada, Direction générale de la protection de la santé (DGPS) au point où celle-ci estime qu'il peut y avoir danger pour la santé publique. Lorsque la contamination est due à une activité industrielle en particulier qu'on retrouve dans d'autres provinces, il faut qu'il ait consultation à l'administration centrale entre la DGPS et le MPO, comme dans le cas, par exemple, de la dioxine rejetée par les usines de pâte et papier en C.-B.

- ii) Ontario, Manitoba, Saskatchewan, Alberta, et zones d'eau douce de la région du Québec - afin que les provinces considérées puissent prendre les mesures appropriées, elles sont prévenues lorsque la teneur en contaminants des poissons de l'échantillon dépasse les normes établies ou les valeurs recommandées par la DGPS et que les espèces touchées ne seront pas jugées acceptables pour la consommation. Certains cas particuliers pourront se présenter dans le cas d'un marché existant dans un pays où les tolérances envers un type particulier de contaminant dépassent celles de la DGPS. Dans ces cas, des discussions devraient se dérouler entre le marché et la province, pour en arriver à une procédure qui ne mettrait pas le produit en mauvaise posture dans ce pays particulier. Lorsque la contamination est due à une activité industrielle en particulier qu'on retrouve dans d'autres provinces, il faut qu'il y ait consultation à l'administration centrale entre la DGPS et le MPO.
- b) Fermetures pour des raisons sanitaires - les zones de pêche aux bivalves sont fermées lorsque les relevés de classification d'Environnement Canada révèlent que les eaux ne sont pas conformes aux directives sur les conditions sanitaires applicables en vertu du National Shellfish Sanitation Program (NSSP).
- c) Fermetures pour des raisons de toxicité - les zones de pêche aux bivalves sont fermées qu'on détecte des toxines aux concentrations indiquées ci-après.
  - i) Toxine de l'IMP - 80 µg/100 g

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

- ii) Acide domoïque - 20 µg/g et plus

### OUVERTURES

- a) Contaminants chimiques
- i) Les régions de Terre-Neuve, Golfe, Scotia-Fundy, Pacifique et les zones côtières de la région du Québec - les pêches fermées pour contamination chimique sont réouvertes lorsque l'analyse des espèces touchées révèle que la teneur en contaminants est inférieure aux valeurs recommandées ou aux normes applicables.
- ii) Ontario, Manitoba, Saskatchewan, Alberta et zones d'eau douce de la région du Québec - afin que les provinces concernées puissent prendre les mesures appropriées, elles sont prévenues lorsque l'analyse révèle que la teneur en contaminants des échantillons est inférieure aux valeurs recommandées par la DGPS ou aux normes applicables et que les espèces touchées sont acceptables pour la consommation.
- b) Fermetures pour des raisons sanitaires - les pêches fermées pour des raisons sanitaires sont réouvertes lorsque les relevés de classification d'Environnement Canada révèlent que les eaux sont conformes aux conditions recommandées en vertu du PNCSMC.
- c) Fermetures pour des raisons de toxicité - les pêches sont réouvertes lorsqu'on mesure des valeurs acceptables chez la même espèce de mollusque échantillonnée trois fois consécutives à la station-clé durant une période d'au moins 14 jours, c'est-à-dire, le premier échantillonnage le jour 1 et le troisième, le jour 14 au plus tôt. Les échantillons de mollusques provenant des autres stations-clés de la même zone doivent aussi être acceptables.

### COMMUNICATIONS

Dans chaque région, il faut rédiger une procédure pour le rassemblement des renseignements appropriés et l'établissement des communications (répartitions des tâches et chronologie des mesures concernant l'ouverture et la fermeture des pêches ainsi que les permis dans les zones fermées).

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

- a) Les résultats des analyses de laboratoire et les recommandations qui s'ensuivent sont transmis au Directeur régional de la DGPS concerné - la zone touchée est identifiée et décrite, avec des précisions sur les espèces en cause et sur les raisons.
  - b) Le directeur régional de la DGPS prend les mesures appropriées, c'est-à-dire qu'il :
    - i) Remplit l'ordonnance de fermeture ou d'abrogation et la transmet au Directeur général régional (DGR) qui doit la signer. Il prévient aussi les autres directeurs, les gestionnaires des zones de pêche et l'agent de communication de la fermeture ou de l'ouverture de la pêche en question. L'ordonnance peut aussi être préparée par la Direction générale de la gestion des pêches et de l'habitat, Section des règlements, pour révision par le Directeur de l'inspection qui à son tour fera suivre au DGR;
- ou**
- ii) Informe son homologue provincial de la question (voir fermetures a) ii)).
  - c) Des copies de l'ordonnance signée contenant les renseignements additionnels suivants sont envoyées pour information au Chef des programmes scientifiques et techniques de l'administration centrale de la Direction générale, Inspection, Établissement et Application des règlements, AC (n° de facsimilé 990-4668) :
    - i) nature et concentration de la toxine; et
    - ii) nom des détenteurs de permis (lorsqu'on en a délivré pour la pêche dans la zone fermée).

### DOSSIERS

Les fermetures et les ouvertures de pêche doivent être consignées dans les dossiers rassemblés dans le service régional et comporter les renseignements suivants :

- a) Copies des ordonnances de fermetures et des ordonnances d'abrogation numérotées consécutivement et portant l'identification de la région, genre de fermeture et année.

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

Les codes suivants sont utilisés :

G - Golfe	CH - chimique
S - Scotia-Fundy	SN - sanitaire
N - Terre-Neuve	TN - toxine
Q - Québec	
P - Pacifique	
C - Centre et Arctique	

Ex: GCH-1990-1 indiquerait la première fermeture en 1990 dans la région du Golfe pour raisons de contamination chimique;

- b) La nature et la concentration des contaminants;
- c) S'il y a lieu, le nom des personnes qui détiennent un permis les autorisant à pêcher dans la zone fermée; et
- d) Une copie des lettres envoyées aux autorités provinciales (Ontario, Manitoba, Saskatchewan, Alberta et Québec (pour les zones d'eau douce)).

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

**APPENDICE VIII**

**PROTOCOLE DE FERMETURE D'URGENCE D'UN SECTEUR COQUILLIER**

Les organismes de contrôle du PCCSM doivent pouvoir réagir rapidement à une situation d'urgence de manière à fermer un secteur coquillier. Une situation d'urgence peut inclure, entre autres, des événements météorologiques inhabituels, des inondations et des déversement de pétrole, de produits chimiques toxiques ou d'eaux usées. Les fermetures d'urgence résultent de taux élevés de biotoxines ou de secteurs coquilliers gérés sous condition en fonction des opérations de traitement de eaux usées et des systèmes de collecte n'entrent pas dans cette définition.

1. Dans tous les cas, les organismes de contrôle du PCCSM aviseront le plus tôt possible tous les membres du CIRM de la mesure prise en réponse à une situation d'urgence. Les cueilleurs et les établissements de transformation des mollusques sont avisés des fermetures selon les procédures de communications établies.
2. Sous réserve de l'article 3, sur notification d'une urgence non prévue ou détermination que des modifications aux facteurs environnementaux présentent un risque de contamination des mollusques prêts pour la cueillette, EC et/ou l'ACIA avisent le MPO s'il y a lieu de désigner en état fermé le secteur coquillier touché et de délimiter le secteur.
3. Lorsque des secteurs d'impact ont été prédéfinis et/ou que des recommandations relatives à la fermeture de secteurs ont été formulées par EC et/ou l'ACIA, et lorsque le MPO a été avisé d'une situation d'urgence prévalant dans le secteur d'impact, le MPO désigne en état fermé l'aire de croissance des mollusques touchée.
4. Suite à une évaluation plus approfondie, EC et/ou l'ACIA adresse des recommandations au MPO s'il faut annuler la fermeture ou en modifier l'ampleur. Le MPO modifie ou annule la fermeture en conséquence.
5. La fermeture de la zone touchée reste en vigueur pendant 7 jours au moins. À ce moment-là, EC et/ou l'ACIA évaluent la situation et avisent le MPO si les modifications relatives au statut de fermeture sont justifiées. Cette évaluation peut

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

être réalisée au moyen d'une analyse de l'eau et des mollusques et d'autres facteurs pertinents aux conditions du secteur visé par une recommandation de fermeture.

6. Une fois que la qualité bactériologique et/ou chimique de l'eau (par EC) et des mollusques (par l'ACIC) est redevenue satisfaisante et ne présente plus un risque de contamination, chaque organisme recommande au MPO de désigner de nouveau le secteur en état ouvert.
7. Si la fermeture d'urgence est en réponse à une fuite d'eaux usées non traitées ou partiellement traitées, le secteur touché peut être ouvert de nouveau sur recommandation, soit :
  - a. au moins 7 jours après qu'une analyse d'échantillons d'eau et de mollusques ait été effectuée dans le secteur fermé, ou
  - b. sans prélèvements d'échantillons lorsque 21 jours se sont écoulés après l'arrêt de la dernière fuite.

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

**APPENDICE IX**

**PROTOCOLE DE GESTION DES ZONES APPROUVÉES SOUS CONDITION**

1. D'après les résultats de l'évaluation sanitaire, Environnement Canada (EC) peut recommander qu'une zone entre dans la catégorie approuvée ou restreinte sous condition selon l'efficacité de la station d'épuration des eaux usées ou du système de collecte, les précipitations et/ou les conditions saisonnières.
2. Si le comité interministériel régional des mollusques accepte la recommandation de fermeture que la zone entre dans la catégorie approuvée ou restreinte sous condition, la zone restera dans le statut fermé de sa classification jusqu'au moment où un Plan de gestion sous condition (PGC) approprié soit élaboré.
3. Pêches et Océans Canada (MPO) ferme la zone conformément au Règlement sur la gestion de la pêche du poisson contaminé et envoie des copies de l'avis de fermeture à EC et à l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).
4. Lorsqu'une partie est intéressée à l'exploitation d'une zone sous condition qui n'est pas basée sur l'opération d'une installation de traitement des eaux usées ou du système de collecte, il faudra respecter les procédures suivantes :
  - a) Un PGSC sera élaboré; il devra inclure:
    - i) un Plan de récolte approuvé par toutes les parties intéressées qui permettra d'indiquer qui effectuera la récolte et les limites de la zone de récolte (fourni par le promoteur);
    - ii) des renseignements de base, la justification de la classification, une description du secteur et une carte (d'après le rapport de classification d'EC);
    - iii) une description des méthodes et des procédures qui seront appliquées pour l'échantillonnage et l'analyse des stocks de mollusques. Cette section doit également comprendre une description des méthodes de collecte et de présentation des données, des critères d'ouverture et de fermeture de la zone et des règles de présentation de rapports et de vérification (élaborés

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

- en consultation avec l'ACIA);
- iv) une description des méthodes et procédures qui seront appliquées pour l'échantillonnage et l'analyse de l'eau. Cette section doit également comprendre une description des méthodes de collecte et de présentation des données, des critères d'ouverture et de fermeture de la zone et des règles de présentation de rapports et de vérification (fournis par EC);
  - v) identification des enjeux en matière de mécanismes d'application, de surveillance et de contrôle appropriés qui peuvent découler du PGSC (fourni par le MPO);
- b) Le PGSC proposé doit être présenté au bureau du MPO (ou d'un autre organisme, selon entente MPO) afin d'être évalué. Le MPO (ou un autre organisme) doit coordonner l'élaboration d'une entente sur le PGSC et le faire parvenir à EC et à l'ACIA (et aux autres organismes), ainsi qu'aux parties touchées, pour examen et signature. En ce qui a trait à l'évaluation et l'administration du PGSC, les responsabilités de chacun de ces organismes sont les suivantes :
- i) Environnement Canada : chargé d'approuver les méthodes d'échantillonnage et d'analyse de la qualité de l'eau ainsi que les critères de qualité de l'eau justifiant l'ouverture ou la fermeture de la zone. Il doit aussi approuver les modalités de transmission au MPO des demandes d'ouverture ou de fermeture de la zone;
  - ii) L' ACIA : chargée d'approuver les méthodes d'échantillonnage et d'analyse des mollusques ainsi que les critères de qualité des mollusques justifiant l'ouverture ou la fermeture de la zone. Elle doit aussi approuver les modalités de transmission au MPO des demandes d'ouverture et de fermeture de la zone;
  - iii) Le MPO : chargé de s'assurer que le Plan de recolte est applicable et qu'il est conforme au plan de gestion intégré des pêches pour l'espèce ou le groupe d'espèces de la zone visée.
- c) Il est recommandé de retourner les commentaires dans un délai maximal de quatre semaines. Au cours de cette

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

période, les représentants de l'ACIA, du MPO et d'EC évalueront ensemble tous les aspects du PGSC. Après cette évaluation, le MPO (ou d'un autre organisme, selon entente MPO) répondra au promoteur, pour lui faire savoir si le PGSC a été approuvé ou non par les trois organismes. Si le PGSC peut être approuvé moyennant certaines modifications, le promoteur doit en être informé.

- d) Après l'approbation du PGSC, les partenaires du PCCSM assureront la gestion de la zone de pêche conformément au PGSC. Si le PGSC n'est pas respecté, la zone de récolte pourra être fermée immédiatement. Si EC ou l'ACIA établit qu'il y a dans la zone de pêche de l'eau ou des mollusques contaminés, le MPO doit en être informé et prendre les mesures qui s'imposent conformément au *Règlement sur la gestion de la pêche du poisson contaminé*.
  - e) Le comité interministériel régional des mollusques doit examiner un rapport annuel sur la gestion de la zone, présenté par le MPO (ou d'un autre organisme, selon entente MPO), avec la participation d'EC, de l'ACIA, et d'autres parties intéressées lors de la réunion annuelle de classification régionale. Ce rapport doit se composer des parties suivantes :
    - i) Page titre - nom de la zone (fournie par le MPO)
    - ii) Page de résumé - description générale de la zone, carte, période d'ouverture éventuelle, nombre de fermetures et d'ouvertures dans l'année; activités d'application de la loi, de contrôle et de surveillance - nombre d'incidents ou de violations (fournie par le MPO)
    - iii) Renseignements - description de l'ouverture conditionnelle; critères d'ouverture et de fermeture; copie des accords pour la zone; copie des documents à l'appui du MPO, de l'ACIA, d'EC et d'autres organismes pour chacune des ouvertures et des fermetures.
5. Lorsque la zone approuvée ou restreinte sous condition est basée sur l'opération d'une installation de traitement des eaux usées et/ou de système de collecte, le MPO dirigera l'élaboration d'un PGSC avec la collaboration et la contribution de toutes les parties concernées.

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

- a) Le PGSC pour les zones subissant l'incidence de l'opération d'une installation de traitement des eaux usées ou du système de collecte comprendra les exigences de 4 a) ii) (-v) à ci-dessus, ainsi que l'information selon le modèle<sup>3</sup> à l'annexe A du présent appendice.
- b) Lorsque le PGSC aura été approuvé, les partenaires du PCCSM géreront la zone conformément au PGSC. Dans un cas de non-conformité au PGSC, les partenaires de la PCCSM détermineront si la classification ou le statut de la zone sera changé. Lorsque l'opérateur d'une installation de traitement des eaux usées et du système de collecte aura avisé<sup>4</sup> le MPO d'un rejet ou d'une décharge et que EC ou l'ACIA aura déterminé la qualité de l'eau ou les mollusques de la zone comme contaminés et aura communiqué cette inquiétude au MPO, ce dernier prendra les mesures appropriées telles qu'elles sont décrites dans le Règlement sur la gestion de la pêche du poisson contaminé.
- c) Le comité interministériel régional des mollusques examinera à la réunion régionale de classification un rapport annuel de chaque signataire au PGSC; le modèle pour l'information requise pour le rapport annuel se trouve à l'appendice au modèle du PGSC.

---

<sup>3</sup> Le gabarit sert de document d'orientation pour les plans de gestion sous condition; il se peut toutefois que les versions finales varient en raison des différences régionales.

<sup>4</sup> Les exigences de déclaration prévues par le PGSC ne remplacent et ne modifient d'aucune façon le suivi à effectuer auprès d'un inspecteur de la Loi sur les pêches ou d'une autre personne ou autorité tel que prévu par le règlement conformément au paragraphe 38(4) de la *Loi sur les pêches* en cas de rejet irrégulier d'une substance nocive dans les eaux où vivent des poissons et de dommage - ou de risque réel de dommage.

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

### ANNEXE A

#### Plan de gestion sous condition (PGC)

#### ENTRE :

l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA)  
Pêches et Océans Canada (MPO),  
Environnement Canada (EC),  
Insérer le nom du ministère provincial ou de la  
municipalité/exploitant de l'UEEU (s'il y a lieu)

Pour la gestion de la récolte de mollusques bivalves (coquillages)  
dans les secteurs gérés sous condition adjacents à l'usine  
d'épuration des eaux usées (Ueeu) située à :

\_\_\_\_\_ (insérer le nom de la municipalité)

### **INTRODUCTION**

Le Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques (PCCSM) est mis en oeuvre par trois organismes fédéraux, Pêches et Océans Canada, Environnement Canada et l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Le PCCSM donne une assurance raisonnable que les mollusques (coquillages) constituent des aliments sains, et ce, pour soutenir l'industrie et rassurer les Canadiens et les marchés d'exportation. Le présent Plan de gestion sous condition (PGC) entre les organismes partenaires fédéraux du PCCSM, les provinces, les municipalités/exploitants d'UEEU et les Premières nations (s'il y a lieu) énonce les rôles et responsabilités des signataires en cas de rejet par une usine d'épuration des eaux usées (UEEU).

Le présent PGC ne modifie pas les exigences réglementaires existantes aux termes des lois fédérales ou provinciales. Il est entendu que, en cas de rejet ou d'immersion irréguliers ou imminents d'une substance nocive dans des eaux où vivent des poissons et de dommage pour le poisson ou son habitat, la personne qui est à l'origine du rejet ou de l'immersion (ou du danger), ou y a contribué, a l'obligation d'en faire rapport à un inspecteur désigné aux termes de la *Loi sur les pêches* ou à toute autre

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

autorité prévue par les règlements aux termes du paragraphe 38(4)  
de la *Loi sur les pêches*.

### **DURÉE DU PLAN DE GESTION SOUS CONDITION**

Le présent Plan de gestion sous condition (PGC) entre en vigueur le  
(insérer la date) expire le (insérer la date) et doit être signé  
par chaque participant de ce PGC avant son entrée en vigueur.

#### **1. But et Portée**

L'entière collaboration des participants est essentielle à la  
détection et à la notification rapides des rejets ou déversements  
d'une UEEU, de même qu'à l'application des mesures d'intervention  
requis pour garantir en tout temps la sécurité alimentaire des  
bivalves récoltés. Cette initiative découle du PCCSM et des  
conditions liées à la gestion sous condition (consulter le Manuel  
du PCCSM). La gestion sous condition sera complétée par des  
contrôles du Système d'analyse des risques et de maîtrise des points  
critiques (HAACP) mis en oeuvre par les établissements de  
transformation du poisson agréés.

Ce PGC offre un cadre de gestion améliorée des secteurs de récolte  
des mollusques bivalves adjacents à l'UEEU de (insérer le nom),  
décrits à la section 4.

Les secteurs indiqués à la section 4 du présent PGC ont été gérés  
en fonction des données hydrographiques des secteurs et des  
caractéristiques de fonctionnement de l'UEEU. Une carte de  
classification des secteurs coquilliers est fournie à l'annexe A.

#### **2. Contexte**

##### **2.1 Plans de gestion sous condition**

Le Manuel des opérations du PCCSM énonce la législation (lois et  
règlements), les politiques, les procédures et les activités qui  
régissent le contrôle des secteurs coquilliers ainsi que la  
récolte, la transformation et la distribution des mollusques.

Les secteurs coquilliers exposés à des contaminations  
microbiologiques intermittentes peuvent être désignés comme agréés  
«sous condition» ou comme «restreints sous condition». Si les  
conditions énoncées dans le présent PGC ne peuvent pas être

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

respectées, les partenaires du PCCSM détermineront si le secteur sera reclassé comme secteur interdit.

### 2.2 Description de l'UEEU

Insérer une description du type d'usine d'épuration et des limites applicables en matière de rejet de coliformes fécaux, aux termes des permis ou des licences provinciaux. - Doit être rempli par EC avec participation de la province et de la municipalité/exploitant de l'UEEU.

---

---

---

### 2.3 Description de la récolte des mollusques (y compris des mollusques issus de l'aquaculture)

Insérer une brève description de la récolte dans ce secteur coquillier, notamment le lieu de récolte de toutes les ressources conchylicoles, et notamment de l'approche de gestion des ressources et de la façon dont elle est liée à la mise en oeuvre de la présente entente. **Doit être rempli par le MPO et la province.**

---

---

---

## 3. Rôles et Responsabilités

Les rôles et les responsabilités de chaque participant signataire sont précisés dans les sections 5 à 8. Les responsabilités supplémentaires des partenaires du PCCSM se trouvent à l'Annexe 5 du Manuel des opérations du PCCSM. Les rôles et les responsabilités de (du) (insérer le nom du ministère provincial) et de la municipalité/exploitant de l'UEEU de (insérer le nom) sont les suivantes.

Le (insérer le nom du ministère provincial) est responsable de réglementer les UEEU. Le (insérer le nom du ministère provincial) est tenu :

- de procéder à un audit annuel de la conformité de la municipalité/exploitant de l'UEEU de (insérer le nom de la municipalité) aux conditions du permis d'exploitation délivré par le Ministère et de vérifier si les défaillances

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

sont déclarées conformément à la section 5.2 du présent PGC;

- d'établir, après examen du rapport annuel présenté par la municipalité/exploitant de l'UEEU, si la qualité des effluents terminaux de l'UEEU de (insérer le nom de la municipalité) est conforme aux conditions du permis d'exploitation actuel, y compris la qualité des effluents terminaux;
- de présenter un rapport annuel des résultats de toutes les activités énumérées ci-dessus ayant trait au présent PGC au (insérer le nom du ministère - à déterminer) avant le 1er avril de l'année suivante, et proposer des modifications concernant ce PGC, au besoin.

La municipalité/exploitant de l'UEEU de (insérer le nom de la municipalité) est responsable de l'exploitation de l'UEEU située au (insérer l'adresse). La municipalité/exploitant de l'UEEU de (insérer le nom) doit :

- a) fournir au (insérer le nom du ministère provincial) et à EC, une confirmation écrite que l'UEEU fonctionne de façon appropriée, avant que la récolte des mollusques dans les secteurs gérés sous condition décrits dans le présent document ne soit autorisée par les partenaires du PCCSM. Cette confirmation est nécessaire avant le début de la saison de récolte et chaque fois que le secteur doit être rouvert après une fermeture;
- b) tenir à jour un registre des opérations et des travaux d'entretien des installations de collecte et/ou d'épuration des eaux usées, aux termes du certificat d'approbation émis par le (insérer le nom du ministère provincial);
- c) fournir les résultats des analyses de routine des effluents terminaux au (insérer le nom du ministère provincial) et à EC, de la façon décrite sur le permis d'exploitation émis par la province;
- d) présenter un rapport annuel des résultats des activités énumérées ci-dessus au (insérer le nom du ministère provincial) et proposer des modifications concernant ce PGC, au besoin

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

### **4. Description des secteurs gérés sous conditions**

Le présent PGC touche particulièrement la récolte des mollusques dans le secteur agréés ou restreints sous conditions.

#### **(Doit être rempli par EC)**

Fournir une description écrite de chaque type classification de secteur, y compris toutes les coordonnées de frontière dans la latitude-longitude ou la zone Transverse universelle de Mercator (UTM), vers l'est et vers le nord. Dans tous les cas, le Système géodésique nord-américain (NAD) et carte de référence ou le nom de la carte doit être inclus.

---

---

### **5. Détection, notification et intervention**

Un système efficace de détection, de notification et d'intervention énoncé dans le Manuel des opérations du PCCSM en cas de perturbation des activités normales d'une UEEU est essentiel en ce qui concerne la récolte des mollusques dans les secteurs gérés sous condition décrits dans le présent PGC.

#### 5.1 Détection

La municipalité/exploitant de l'UEEU doit posséder sur place et entretenir un système de détection qui permet de signaler rapidement les rejets d'eaux usées non traitées ou non désinfectées (à l'UEEU ou aux stations de relèvement) et, par conséquent, de mettre en place rapidement des mesures correctives.

Le secteur géré sous condition décrit dans la section 4 du présent PGC peut être fermé aux fins de récolte de mollusques lorsqu'un incident ou une défaillance entraîne le rejet d'eaux usées non traitées ou insuffisamment ou inadéquatement désinfectées provenant de l'UEEU à l'intérieur de la zone ou dans une zone adjacente au secteur. La municipalité/exploitant de l'UEEU doit être en mesure de détecter ces rejets, qui incluent, entre autres, les rejets suivants et d'aviser le personnel concerné :

- les eaux usées qui reçoivent un traitement insuffisant ou inadéquat;
- les eaux usées qui sont insuffisamment ou inadéquatement

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

désinfectées;

- les eaux usées qui ne sont pas désinfectées;
- les eaux usées qui échappent au traitement (y compris les rejets prévus); ou
- toute perturbation entraînant l'évacuation d'eaux usées et que l'on ne peut raisonnablement juger conformes aux normes de performance ou aux valeurs permises par l'autorité de réglementation provinciale.

La municipalité/exploitant de l'UEEU peut donner d'autres définitions d'incident de rejet si elle peut détecter (préciser) la nature et mesurer l'étendue du seuil d'événement qui a été établie au préalable comme ayant un impact sur le secteur coquillier.

Systèmes de détection d'incident ou de défaillance en place comprenant notamment : (Insérer l'information sur l'UEEU portant sur les systèmes de détection des rejets en place.) (**Doit être rempli par la province et EC.**)

5.1.1 Les postes chargés de la surveillance de la détection des incidents de rejet.

---

---

---

5.1.2 Description des conditions normales d'exploitation (normes de performance ou valeurs permises par les autorités de réglementation provinciales)

---

---

---

5.1.3 Description des scénarios de rejets raisonnablement susceptibles de se produire (absence de désinfection, eaux usées échappant au traitement, panne d'alimentation, débordement des postes de relèvement susceptible d'affecter le secteur, présence de substances dangereuses telles que du pétrole, de l'essence, etc.);

---

---

---

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

5.1.4 Description de la façon dont les types de rejet décrits  
sont détectés (système SCADA, détection visuelle, etc.);

---

---

---

5.1.5 Approximation, en heures, du temps de détection pour chaque  
type de rejet, en considérant les scénarios de la pire et  
de la meilleure éventualité (pendant et après les heures  
ouvrables ainsi que la fin de semaine).

---

---

---

## 5.2 Notification

Lors de tout incident ou toute perturbation décrite au point 5.1,  
l'exploitation de l'UEEU doit préparer et distribuer un Avis de  
rejet d'eaux usées (Annexe C)

Avis de rejets d'eaux usées par l'UEEU :

1. Aviser immédiatement EC, le MPO et l'ACIA de la détection d'un  
rejet conformément à la section 5.1.

Nota : l'avis délivré aux termes du PGC actuel ne remplace ni  
n'affecte de quelque autre façon l'obligation de faire rapport  
à un inspecteur désigné aux termes de la *Loi sur les pêches* ou  
à toute autre personne ou autorité prévue par le règlement  
conformément à l'alinéa 38(4) de la *Loi sur les pêches* en cas  
de rejets ou d'immersions irréguliers - effectifs, ou fort  
probables et imminents - d'une substance nocive dans des eaux  
où vivent des poissons et de dommage - ou de risque réel de  
dommage.

2. Aviser par courriel et/ou par fax tous les représentants  
inscrits sur la liste Avis de rejet d'eaux usées (annexe C) de  
tout changement planifié ou non concernant la municipalité ou  
l'exploitant d'une UEEU (p.ex., déversement d'eaux usées non  
traitées, proposition de travaux d'entretien, etc.)  
susceptible de modifier la charge normale des effluents ou  
l'emplacement du point de rejet dans ou à proximité des  
secteurs gérés sous condition décrits dans le présent  
document.

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

3. Aviser par écrit (par courriel ou par fax) tous les représentants d'EC, de l'ACIA et du MPO dont les noms sont inscrits sur la liste Avis de rejet d'eaux usées lorsque le déversement des eaux usées est terminé.

Cette section indiquera comment et quand les exploitants de l'UEEU aviseront le MPO de même que les autres parties concernées lors de la détection de condition de rejet (insérer les renseignements suivants)

- 5.2.1 Le titre des postes des personnes responsables de l'approbation et de la diffusion de la notification.

---

---

---

- 5.2.2 Description de la façon dont les notifications sont transmises à tous les partenaires du PCCSM et aux autres parties (téléphone, télécopieur, courriel).

---

---

---

- 5.2.3. Description du temps, en heures, pour aviser les partenaires du PCCSM, en considérant les scénarios de la pire et de la meilleure éventualité (pendant et après les heures ouvrables ainsi que la fin de semaine et les jours de congé).

---

---

---

- 5.2.4 Liste des coordonnées des parties qui doivent être avisées de la fermeture pendant et après les heures ouvrables ainsi que la fin de semaine, telle que fournie par le gouvernement provincial, EC et l'ACIA.

---

---

---

### 5.3 Intervention

Sur réception de l'avis mentionné à la section 5.2, le ministère et

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

l'agence répondront selon leurs pouvoirs respectifs.

- Le bureau régional du MPO qui reçoit un avis de rejet d'eaux usées de l'exploitant d'une UEEU doit considérer cet avis de la même façon qu'une recommandation officielle de fermeture par EC.
- Sur réception d'un avis aux termes de la section 5.2, le MPO déclenchera un processus interne qui pourra aboutir à la fermeture du secteur touché. Lorsque l'avis donne au directeur général régional du MPO des motifs de croire qu'une espèce de poisson dans un secteur est contaminée, il peut émettre une ordonnance d'interdiction interdisant la pêche de cette espèce dans ce secteur.
- L'ACIA avisera par écrit (par courriel ou par fac-similé) les établissements de transformation des mollusques agréés par l'ACIA lorsque les secteurs gérés sous condition sont fermés ou sont sur le point d'être fermés à la récolte.

Les procédures d'intervention sont les suivantes :

(Indiquer quand et comment les mesures seront mises en oeuvre pour arrêter la récolte, la distribution du produit et pour fermer le secteur après réception d'un avis. Insérer les renseignements suivants :

Le MPO informera les parties concernées (notamment les Premières nations et le public en général s'il y a lieu) de l'émission de l'ordonnance d'interdiction. Un avis sera publié afin de demander aux cueilleurs de cesser immédiatement leurs activités dans le secteur visé par l'ordonnance.

5.3.1 Indiquer de quelle façon les intervenants et les Premières nations touchés sont avisés.

---

---

---

5.3.2 Liste des coordonnées des parties qui doivent être avisées de la fermeture pendant et après les heures ouvrables ainsi que la fin de semaine, telle que fournie par le gouvernement provincial, EC et l'ACIA.

---

---

---

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

---

### **6. Critères de réouverture**

Les secteurs coquilliers décrits dans ce document demeureront fermés à la récolte jusqu'à ce que les critères de réouverture soient satisfaits. Après chaque rejet, EC déterminera s'il y a lieu de modifier l'étendue de la fermeture et formulera des recommandations appropriées au MPO.

Les secteurs retrouveront leur statut de classification lorsque les conditions mentionnées dans le Chapitre 2 du *Manuel des opérations du PCCSM* auront été respectées.

La méthode d'échantillonnage doit être conforme aux procédures mentionnées à l'annexe 1 du Manuel des opérations du PCCSM et à la politique d'échantillonnage et méthodes du Manuel des normes et des méthodes des produits du poisson de l'ACIA. Les zones d'échantillonnage sont indiquées sur une carte à l'annexe A.

Les échantillons doivent être analysés dans un laboratoire reconnu du PCCSM.

En plus des conditions susmentionnées, décrire l'entente conclue entre les signataires de ce PGC quant à la méthode et aux responsabilités en matière de prélèvement des échantillons, de l'emplacement des lieux de prélèvement et de l'endroit où les échantillons seront analysés.

---

---

---

### **7. Rapport Annuel**

Tous les signataires de ce plan participeront au rapport annuel sur la gestion du secteur conformément à l'annexe IX du PCCSM. Le rapport sera ensuite transmis au Comité interministériel régional des mollusques (CIRM) pour qu'il en fasse l'examen. Ce rapport comprendra, au moins, les renseignements indiqués à l'Annexe B.

Insérer les procédures à suivre au niveau local sur la façon de remplir le rapport.

---

---

---

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

### 8. Modification et résiliation

Si, à tout moment, l'une des parties au Plan de gestion sous condition PGC fait défaut de se conformer aux exigences établies dans le présent document, le Comité interministériel régional des mollusques CIRM déterminera si la classification ou le statut du secteur sera modifié.

Ce PGC peut être modifié à tout moment sous réserve de l'agrément écrit de toutes les parties.

### 9. Annexes

Les présentes annexes font partie du présent PGC.

- Annexe A - Carte de classification (comprenant la vérification des lieux d'échantillonnage des mollusques en écaille et de l'eau)
- Annexe B - Exemple d'Information pour le rapport annuel
- Annexe C - Avis de rejet d'eaux usées
- Annexe D - Exemple de liste de personnes-ressources

Approuvé à (insérer ville), ce (insérer date) jour de (insérer mois). 200.

\_\_\_\_\_  
Directeur Régional  
Gestion de pêches et de l'aquaculture  
MPO

\_\_\_\_\_  
Directeur exécutif  
ACIA - Opérations (Centre opérationnel)

\_\_\_\_\_  
Directrice  
Surveillance de la qualité de l'eau  
Environnement Canada

\_\_\_\_\_  
Province (insérer le nom)

\_\_\_\_\_  
Municipalité/exploitant d'une usine d'épuration des eaux  
usées (insérer le nom)

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

**Annexe A - Insérer la carte des classifications,  
fournie par EC**

La limite du secteur d'intervention indiquée sur la carte de classification à l'annexe A n'est pertinente que pour les établissements de transformation du poisson agréés par l'ACIA. De plus amples renseignements sur la manière dont ces derniers assurent le contrôle des mollusques récoltés dans des zones situées entre le secteur interdit et la limite du secteur d'intervention sont fournis dans les documents sur les politiques de l'ACIA contenus dans le Bulletin 25 du *Manuel d'inspection des installations* de la Division du poisson, des produits de la mer et de la production de l'ACIA.

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

**Annexe B - Spécimen de rapport annuel**

**Nom du secteur  
Rapport annuel sur le secteur coquillier sous condition pour  
(indiquer l'année)**

**Secteur**

- Description/emplacement avec limites
- Carte (avec sites de classification et de prélèvement pour la qualité de l'eau et les mollusques en écaille)
- Critères de fermeture
- Période d'ouverture éventuelle (s'il y a lieu)
- Espèces gérées et restrictions à l'égard de la récolte et saison de récolte (s'il y a lieu)

**Résumé des activités**

- Nombre d'ouvertures et de fermetures durant l'année.
- Numéros des ordonnances d'interdiction et dates.
- Document justificatif utilisé pour décider d'une fermeture. Avis d'un exploitant d'UEEU (incident, dates, durée).
- Document justificatif pour décider d'une ouverture. Données microbiologiques sur l'eau et les mollusques en écaille en vue de rouvrir le secteur (dates, résultats).
- Activités de surveillance, d'application de la loi et de contrôle : nombre de patrouilles, nombre d'incidents, infractions.
- 

**Exemplaire du plan de gestion - Joint**

**Rapport de la province**

- évaluation attestant que la qualité de l'effluent final est conforme au permis

**Rapport de la municipalité/exploitant de l'UEEU**

- Rapport sommaire des rejets et des avis

**Préoccupations/recommandations (tous les signataires)**

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

**Annexe C**

De: \_\_\_\_\_

**Avis de rejet d'eaux usées**

<b>À:</b>	<b>Représentant</b>	<b>Envoi de courriel à</b>	<b>Appel direct</b>
Environnement Canada			Appel direct 1 <sup>er</sup> substitut: 2 <sup>e</sup> substitut:
ACIA			Appel direct 1 <sup>er</sup> substitut: 2 <sup>e</sup> substitut:
MPO			Appel direct 1 <sup>er</sup> substitut: 2 <sup>e</sup> substitut:
(ministère provincial de l'Environnement			Appel direct: substitut:

**NOTE : Après les heures ouvrables, du lundi au vendredi ou la fin de semaine, veuillez signaler tout rejet d'urgence par téléphone à (la Garde côtière canadienne, au 1-800-565-1633, et envoyer par courriel le présent avis dûment rempli à toutes les personnes dont le nom figure ci-dessus).**

Le présent avis vise à informer votre ministère de l'événement suivant :

- planifié
- Rejet d'eaux usées traitées
- en cours
- Rejet d'eaux usées non traitées
- terminé

**L'analyse d'échantillons est exigée pour les rejets planifiés**

<b>Prélevé le</b>	<b>BOD5 (mg/L)</b>	<b>SS (mg/L)</b>	<b>Coliformes fécaux (MPN/100 mL)</b>

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

Nom du propriétaire /exploitant : \_\_\_\_\_

Lieu : \_\_\_\_\_ Carte Jointe : \_\_\_\_\_

Eau réceptrice : \_\_\_\_\_

Date/durée de l'événement : \_\_\_\_\_

Cause du rejet : \_\_\_\_\_

Durée du rejet H mg/ : \_\_\_\_\_ Débit estimé - unités \_\_\_\_\_

DBO estimée - L : \_\_\_\_\_ SS estimé mg/L: \_\_\_\_\_

Coliformes fécaux estimés - MPN/100 mL : \_\_\_\_\_ Rejet total \_\_\_\_\_

**\* Toutes les mesures sont des estimations**

Observations \_\_\_\_\_

Envoyé par courriel - Date : \_\_\_\_\_ Par : \_\_\_\_\_

Tél : \_\_\_\_\_ Poste : \_\_\_\_\_

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

**Annexe D**

**Liste de personnes-ressources**

<b>Ministère/ organisme</b>	<b>Nom</b>	<b>Poste</b>	<b>Adresse</b>	<b>Numero de téléphone/Fax</b>
Ministère des Pêches et des Océans				
Agence canadienne d'inspection des aliments				
Environnement Canada				
(ministère provincial de l'Environnement				
Municipalité/exploit ant d'usine de dépuratation des eaux usées)				

**Après les heures ouvrables, les fins de semaine et les jours fériés  
Garde côtière canadienne 1-800-565-1633**

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

**APPENDICE X**

**PROTOCOLE DE MODIFICATION DU MANUEL DU PCCSM**

Le présent protocole énonce la procédure à suivre pour modifier le manuel; il se fonde sur le mandat intérimaire du Comité interministériel des mollusques (CIM) concernant les rôles, les responsabilités et les échéanciers de prise de décisions. Il repose sur deux hypothèses :

- i) les politiques nouvelles et révisées du PCCSM et leurs modifications doivent transiter par le CIM et être intégrées au manuel; et
- ii) les rédacteurs des modifications ont pris en compte les suggestions des intervenants, s'il y a lieu.

Tous les documents et renseignements doivent être disponibles en même temps dans les deux langues officielles.

1. L'organisme responsable de la proposition (au niveau de l'administration centrale) doit, à des fins d'examen, faire circuler la modification projetée aux deux autres organismes membres du PCCSM (au niveau de l'administration centrale) et aux présidents des Comités interministériels régionaux des mollusques (CIRM). Les réactions doivent être fournies dans un délai de quatre semaines à compter de la réception de l'information. S'il faut plus de temps aux examinateurs pour fournir leur rétroaction, ces derniers doivent faire parvenir une demande écrite à l'organisme responsable de la proposition dans laquelle ils indiquent le temps supplémentaire qu'ils jugent nécessaire.
2. Selon la nature de la rétroaction, l'organisme responsable peut :
  - a) envoyer une ébauche finale révisée, dans les deux langues officielles, au président du CIM, qui présente la modification en vue d'une discussion lors de la prochaine réunion ou téléconférence et d'une recommandation finale au Comité des directeurs généraux (DG) du PCCSM;
  - b) réviser ou retirer la modification. Si l'organisme responsable de la modification choisit de la réviser, il doit distribuer une nouvelle ébauche en vue d'une rétroaction, qui doit être fournie par les autres partenaires fédéraux du PCCSM dans un délai de 2 semaines à

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

compter de la réception des révisions. S'il faut plus de temps aux examinateurs pour fournir leur rétroaction, ces derniers doivent faire parvenir une demande écrite à l'organisme responsable de la proposition dans laquelle ils indiquent le temps supplémentaire qu'ils jugent nécessaire.

L'organisme responsable doit alors intégrer les commentaires ou suggestions dans un document final rédigé dans les deux langues officielles et le transmettre au président du CIM, qui présentera la modification à la prochaine réunion ou téléconférence en vue d'une discussion et de la présentation d'une recommandation finale aux Comité des DG du PCCSM.

3. Selon le processus suivi par le CIM, le président doit communiquer les recommandations au Comité des DG du PCCSM et assurer le suivi en vue d'une réponse rapide.
4. Le président doit informer les membres du CIM de la décision du Comité des DG du PCCSM. Si la modification recommandée est approuvée, le président doit la transmettre à l'ACIA qui l'insérera dans le manuel du PCCSM.

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

**APPENDICE XI**

**PROTOCOLE VISANT LES COURTIERS EN MOLLUSQUES ET LES IMPORTATEURS  
DE POISSON AGRÉÉS ENGAGÉS DANS LA RÉEXPÉDITION À DESTINATION ET À  
L'INTÉRIEUR DES ÉTATS-UNIS**

**1. PORTÉE**

Le présent protocole expose les politiques et procédures qui régissent l'inspection et la désignation des parties autres que les transformateurs de mollusques agréés par le gouvernement fédéral et qui prennent en charge des mollusques vivants ou crus provenant d'installations figurant sur la liste ICSSL (Interstate Certified Shellfish Shippers List) et qui en assurent le transport à destination, en provenance et à l'intérieur des États-Unis sans que ces mollusques ne subissent aucune autre transformation.

Ces mêmes courtiers ou importateurs qui transportent les mollusques aux États-Unis peuvent en rapporter au Canada dans leur propre véhicule de transport, mais pour ce faire, ils doivent être inscrits sur l'ICSSL et mettre au point un programme de contrôle des expéditions de mollusques (PCEM). Étant donné que les parties décrites au paragraphe ci-dessus n'exploitent pas d'installations de transformation assujetties au régime d'agrément fédéral, le présent protocole propose un mécanisme de mise en oeuvre des contrôles qui permettra à l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) de recommander que ces parties soient inscrites sur l'ICSSL en qualité de « réexpéditeur » canadien.

On entend par réexpéditeur la personne qui achète des mollusques, écaillés ou non, d'un autre expéditeur agréé et qui vend le produit à d'autres expéditeurs, grossistes ou détaillants sans le remballer ou le réétiqueter. Comme il ne s'agit pas d'un établissement agréé, les droits relatifs aux opérations de transformation des mollusques ne s'appliquent pas. Conformément à la définition, le réexpéditeur ne fait que réexpédier les produits transformés et emballés en provenance d'une usine inscrite sur l'ICSSL; par conséquent, il n'est pas obligé de protéger son eau contre le refoulement le contre-siphonnement.

Le présent protocole ne s'applique pas aux importateurs titulaires d'un permis fédéral qui utilisent des transporteurs généraux pour le transport des mollusques des É.-U. jusqu'au Canada.

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

Le présent protocole est conforme aux mécanismes de contrôle prescrits dans le Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques (PCCSM) ainsi qu'aux articles pertinents du National Shellfish Sanitation Program, Model Ordinance, des États-Unis.

### 2. AUTORISATIONS ET DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE

- ▶ *Loi sur l'inspection du poisson*, L.R.C., 1970, c. F-12; article 6
- ▶ *Règlement sur l'inspection du poisson*, C.R.C., 1978, ch. 802; (RIP)
- ▶ Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques - Manuel des opérations
- ▶ Manuel d'inspection des installations
- ▶ Accord bilatéral Canada - États-Unis sur les mollusques concernant les mesures d'hygiène dans les industries de mollusques et certaines questions connexes
- ▶ National Shellfish Sanitation Program, Model Ordinance, (les chapitres X et XIV en particulier)

### 3. POLITIQUE

3.1 Les courtiers en mollusques et les importateurs agréés, engagés dans l'expédition de mollusques bivalves ou crus, à destination, en provenance et à l'intérieur des É.-U., selon la définition de la section 1, seront évalués par l'ACIA qui recommandera leur inscription sur la liste des réexpéditeurs de l'ICSSL s'ils se conforment aux modalités suivantes :

- ▶ les mollusques transportés ont été transformés soit dans a) une usine canadienne de transformation des mollusques agréée au fédéral et inscrite sur l'ICSSL, ou b) une usine de transformation des mollusques figurant sur l'ICSSL;
- ▶ les mollusques sont étiquetés conformément aux indications du Manuel des opérations du Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques (ou du US Shellfish Model Ordinance pour les produits en provenance ou destination des É.-U.);
- ▶ les mollusques sont conservés à une température contrôlée jusqu'au moment de leur vente au transformateur ou au consommateur final;
- ▶ les expéditions de mollusques sont conformes à toutes les exigences pertinentes du Manuel des opérations du Programme canadien de contrôle de la salubrité des

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

- mollusques (ou du US Shellfish Model Ordinance pour les produits en provenance ou à destination des É.-U.);
- ▶ les exigences du présent protocole ont été mises en oeuvre.

- 3.2 Les courtiers en mollusques et les importateurs agréés doivent élaborer et mettre en oeuvre un PCEM qu'ils doivent présenter pour examen à l'ACIA. Celle-ci doit vérifier si le programme en question satisfait aux exigences du protocole décrit ci-dessous.
- 3.3 Lorsque, selon l'ACIA, le PCEM satisfait aux exigences du présent protocole, un de ses inspecteurs peut procéder en tout temps à un examen de n'importe quel aspect dudit programme.

En vertu du présent protocole, l'ACIA peut annuler l'admissibilité d'un participant en tout temps si son entreprise ne respecte pas les modalités du protocole telles que décrites.

### 4. PROCÉDURES

- 4.1 Dans le PCEM présenté pour examen à l'ACIA, il faut documenter les procédures et les mécanismes de contrôle en place pour le transport des mollusques. Le programme doit comprendre les éléments suivants :
- a) les renseignements généraux comme le nom de l'entreprise, son adresse, son numéro de téléphone, la principale personne-ressource, le type de véhicule utilisé pour transporter le produit, le type de produit à expédier et toute autre information liée à l'expédition des mollusques bivalves;
  - b) les procédures de tenue et de mise en forme de dossiers permettant de retracer toutes les expéditions de mollusques à destination, en provenance et à l'intérieur des États-Unis. L'obligation de tenir des dossiers détaillés facilite au besoin les rappels et le suivi des cas de maladie. Ces dossiers doivent donc présenter, à tout le moins, les données suivantes :
    - l'espèce;
    - la forme (c.-à-d. vivante, écaillée, surgelée individuellement);
    - l'usine de provenance (incluant le numéro d'enregistrement de l'ICSSL);

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

- la quantité;
- la date et l'endroit de la récolte ou le code de production;
- le destinataire
- les renseignements sur le transport.

Le réexpéditeur doit conserver les dossiers pendant au moins trois ans ou durant une période plus longue que la durée de conservation du produit si celle-ci est supérieure à trois ans. Des exemplaires des formulaires à utiliser doivent être inclus dans le dossier de présentation (voir l'exemple à l'annexe B);

- c) les mesures de contrôle pour garantir que le produit est transporté de façon salubre et sécuritaire. Au nombre des mesures minimales figurent l'entretien, le nettoyage, la désinfection et l'inspection de l'aire d'entreposage du véhicule, le contrôle de la température, le suivi et la tenue des dossiers liés à ces activités;
  - d) la procédure permettant d'aviser l'ACIA du rejet ou du refus d'une expédition aux douanes par un organisme de réglementation;
  - e) le nom des employés responsables de l'élaboration et de la mise en oeuvre du PCEM;
  - f) la signature du représentant de l'entreprise engageant celle-ci à respecter les modalités du protocole (annexe A par exemple);
- 4.2 Un cas de non-conformité peut entraîner l'inadmissibilité du courtier ou du distributeur visé dans le cadre du présent programme. Une recommandation d'inadmissibilité est transmise au directeur régional ou à son mandataire pour examen et suivi. Une entreprise déclarée inadmissible sera retirée de l'ICSSL.

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

**ANNEXE A**

**DÉCLARATION DE L'ENTREPRISE**

Par la présente, je, soussigné, accepte les exigences du présent  
protocole et conviens d'appliquer les mécanismes de contrôle et de  
tenir les dossiers permettant de garantir la conformité.

Nom de l'entreprise : \_\_\_\_\_

Représentant de l'entreprise : \_\_\_\_\_  
(Nom en caractères d'imprimerie)

Titre : \_\_\_\_\_

Date : \_\_\_\_\_

Signature : \_\_\_\_\_

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

**ANNEXE B**

**EXEMPLE D'ÉTIQUETTE**

Cette étiquette est un exemple d'étiquette de vendeur portant les renseignements minimaux requis selon la présentation du NSSP. Vendeur signifie une personne à qui une certification est accordée pour des activités d'expéditeur de coquillages en écaille, d'emballleur-écailleur, de réemballeur, de réexpéditeur, ou de dépurateur.

	<b>DEALER NAME</b> _____ <b>CERT. NO.</b> _____ Dealer Address _____ City, State Zip Code _____	<b>RETAILERS: INFORM YOUR CUSTOMERS</b> Thoroughly cooking foods of animal origin such as beef, eggs, fish, lamb, poultry, or shellfish reduces the risk of foodborne illness. Individuals with certain health conditions may be at higher risk if these foods are consumed raw or undercooked. Consult your physician or public health official for further information.
	<b>ORIGINAL SHIPPER'S CERT. NO. IF OTHER THAN ABOVE:</b> _____	
	<b>HARVEST DATE:</b> _____	
	<b>HARVEST LOCATION:</b> _____	
	<b>TYPE OF SHELLFISH:</b> _____	
	<b>QUANTITY OF SHELLFISH:</b> _____	
	<b>THIS TAG IS REQUIRED TO BE ATTACHED UNTIL CONTAINER IS EMPTY AND THEREAFTER KEPT ON FILE FOR 90 DAYS.</b>	

Dealer name: = Nom du vendeur    Cert. no. = No du certificat  
 Dealer Address = Adresse du vendeur  
 City, State Zip Code = Ville, Code Zip de l'État  
 Original shipper's cert. no if other than above: = No du certif. de l'expéditeur original s'il est différent de celui indiqué ci-dessus  
 Harvest date = date de récolte    Harvest location = lieu de la récolte  
 Type of shellfish = Type de mollusques  
 Quantity of shellfish = Quantité de mollusques  
 This tag is required to be attached until container is empty and thereafter kept on file for 90 days = Cette étiquette doit demeurer attachée jusqu'à ce que le contenant soit vide et doit ensuite être gardée dans les dossiers durant 90 jours

**RETAILERS INFORM YOUR CUSTOMER - DÉTAILLANTS INFORMEZ VOS CLIENTS**  
 Bien faire cuire des aliments d'origine animale comme le boeuf, les oeufs, le poisson, l'agneau, la volaille ou les coquillages réduit le risque de maladies d'origine alimentaire. Les personnes affectées de certains problèmes de santé peuvent être à risque plus élevé si elles consomment ces aliments crus ou insuffisamment cuits. Consultez votre médecin ou responsable de la santé publique pour obtenir plus d'information. (Traduction libre, à titre d'information)

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

**EXEMPLE - REGISTRE DU PROGRAMME DE CONTRÔLE DES  
EXPÉDITIONS DE MOLLUSQUES**

Date d'expédition	Type de mollusque	Quantité	Renseignements sur l'emballage	Date de la récolte/ Code de production	Lieu de la récolte	Transformateur / No de PICSSL	Destinataire	Renseignements sur le transport
3 mars 2003	Palourdes japonaises vivantes	300 lb	6 sacs de 50 lb	1 mars 2003	N.-É. 15, Baie Okoover 15-4	XYZ Shellfish Co. Shellburne (Nouvelle-Écosse) NS 345 SS	Caveat Empior Seafood Restaurant Buffalo (New York)	Yarmouth Transport Ltd. Camion réfrigéré
6 mars 2003	Huîtres fraîches écaillées	50 lb	5 caisses de 20 boîtes de 8 oz	Date de péremption 20 mars 20/03	C.-B. 6.3, Baie Harley	Hank's Prairie Oysters, Fort St. John (Colombie-Britannique) BC 1945 SP	Shangri-La Casino Las Vegas (Nevada)	Alaska Airlines Vol 789
6 mars 2003	Huîtres fraîches écaillées	100 lb	10 caisses de 20 boîtes de 8 oz	Date de péremption 20 mars 20/03	C.-B. 6.1, Baie Kitimat	Hank's Prairie Oysters, Fort St. John (Colombie-Britannique) BC 1945 SP	Honest Nat's Discount Seafood Boston (Massachusetts)	Air Canada Vol 2345
10 mars 2003	Huîtres surgelées individuellement	200 kg	10 caisses de 10 kg	28 fév. 2003	C.-B. 24.9, Baie Lemmens 24-9	Tofino Oyster Co. Tofino (Colombie-Britannique) BC 234 SP	The Fish Store at Pike Street Seattle (Washington)	Silverdale Transport Ltd. Congélateur

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

**APPENDICE XII**

**PROCÉDURES POUR L'ÉLABORATION, L'APPROBATION ET REVUE D'UN PLAN DE  
GESTION DE L'AQUACULTURE MULTI-TROPHIQUE INTÉGRÉE**

1. Avant que l'aquaculture multi-trophique intégrée commence, le promoteur doit avoir une entente documentée avec l'autorité responsable du régime foncier et/ou de l'octroi des permis d'aquaculture permettant l'élevage d'espèces de différentes classes trophiques sur le site, et une confirmation d'Environnement Canada que les eaux environnantes on fait l'objet d'un relevé sanitaire et on été classifiées.
2. Le promoteur développera un Plan de gestion de l'aquaculture multi-trophique intégrée (PGAMTI) qui devra comprendre les éléments suivants :
  - i) l'emplacement et la superficie de la concession, ce qui comprend l'emplacement exact des parcs en filet et des mollusques en écaille qui sont cultivés, ainsi que toute installation d'habitation située sur le site. S'il y a une installation d'habitation flottante sur le site, les mollusques ne doivent pas être situé dans un rayon de 125 mètres l'installation d'habitation flottante sauf si un Plan de gestion d'absence de rejet est en place (voir chapitre 2);
  - ii) les détails sur les espèces d'organismes à cultiver et à récolter;
  - iii) les étapes du processus (activités) d'exploitation de la concession relativement à tous les organismes qu'il compte cultiver et récolter;
  - iv) les détails de l'analyse de risques pour toutes les étapes mentionnées en iii) qui précise les points de contrôle critiques (PCC) en ce qui a trait aux mollusques bivalves. Le plan HACCP spécifique à l'exploitation qui sera produit comprendra les mesures de contrôle, les activités de surveillance et de vérification et la tenue de registres pour chaque PCC. Le plan HACCP doit inclure un plan d'échantillonnage approprié pour le dépistage dans l'eau et/ou dans les mollusques bivalves, de toxines, agents pathogènes, médicaments et contaminants chimiques reconnus comme des sources potentielles de contamination portées par l'eau. Ce plan devrait comprendre des méthodes d'échantillonnage, d'enregistrement et de déclaration

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

- des données. Les niveaux d'intervention, tolérances et autres valeurs pour les substances toxiques ou délétères dans les fruits de mer sont indiqués à l'annexe II;
- v) des mesures de contrôle pour l'assainissement et les organismes nuisibles;
  - vi) un système de vérification/d'audit pour assurer la conformité au plan de gestion;
  - vii) une description claire des responsabilités et obligations des parties impliquées;
  - viii) une déclaration d'engagement que toutes les opérations de transformation des mollusques bivalves provenant du site soient faites uniquement dans un établissement de transformation agréé par le gouvernement fédéral selon le *Règlement sur l'inspection du poisson*.
3. L'Agence canadienne d'inspection des aliments examinera la partie du PGAMTI qui vise la salubrité des mollusques et fera la revue des données de validation ou résultant du plan d'échantillonnage des toxines, des produits chimiques, médicaments et/ou des contaminants microbiologiques recueillies sur le site.
  4. Lorsque la documentation de l'autorité responsable du régime foncier et de l'octroi des permis d'aquaculture et de l'ACIA ne révèle pas d'objection au projet, le promoteur devra vérifier avec Environnement Canada (EC) si un régime d'échantillonnage des eaux pourra être mis en place pour maintenir la classification des eaux de culture pour la zone concernée.
  5. Le promoteur doit obtenir la documentation écrite de Pêches et Océans Canada (MPO) qui indique que tous les permis de récolte, modification des ordonnances d'interdiction et/ou les ordonnances de modifications nécessaires, pour permettre la récolte des mollusques sur ce site, seront accordés lorsque le plan aura été accepté.
  6. Le promoteur présentera au Comité interministériel régional des mollusques (CIRM), pour approbation, le PGAMTI et la documentation écrite du MPO, de l'ACIA et d'EC démontrant leur appui du projet.
  7. Le CIRM examinera l'information contenu dans le PGAMTI ainsi que les recommandations fournies par le MPO, l'EC et l'ACIA

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

- et, où approprié, acceptera la recommandation qu'un secteur coquillier
- i) présentement interdit soit reclassifié comme secteur fermé (assainissement ou reparcage autorisé); ou
  - ii) soit classifié comme secteur approuvé à la récolte moyennant l'élaboration et la mise en oeuvre du PGAMTI et la revue des évaluations des zones de croissance et des données d'analyse mollusques bivalves.
8. Le MPO révisera l'ordonnance d'interdiction et/ou l'ordonnance de modification et, s'il y a lieu, autorisera le promoteur à récolter des mollusques bivalves dans le secteur nouvellement classifié.
  9. L'ACIA vérifiera que l'établissement de transformation des mollusques, agréé par le gouvernement fédéral, a modifié son plan du Programme de gestion de la qualité (PGQ) pour tenir compte de tous les risques potentiels de l'aquaculture multi-trophique intégrée. Ceci peut être accompli avec une Assurance qualité des fournisseurs (AQF) avec l'opérateur du site ou avec un PCC à la réception des mollusques bivalves.
  10. Le promoteur devra soumettre un rapport annuel qui documente toutes les données (tel qu'énuméré en 2iv) relatives aux activités liées au PGAMTI concernant les mollusques, avec le support approprié des autorités fédérales, provinciales et municipales. Une tierce partie jugée acceptable devra effectuer un audit annuel et soumettre un rapport écrit d'audit au CIRM.
  11. Le CIRM devra examiner le rapport annuel du promoteur et le rapport d'audit. Le CIRM déterminera si le PGAMTI est en conformité et si le promoteur peut continuer d'exploiter la concession en aquaculture multi-trophique intégrée.
  12. Le CIRM devra aviser l'autorité responsable du régime foncier et de l'octroi des permis d'aquaculture et le MPO lorsque le PGAMTI est non conforme et où une fermeture d'un site d'aquaculture multi-trophique intégrée est recommandée.