



**Manuel d'inspection
des installations**

Bulletin

À : À tous les détenteurs du Manuel d'inspection des installations

OBJET : Conseils sur les contrôles HACCP acceptables pour les établissements de transformation des mollusques vivants

L'objet du présent bulletin est d'informer les détenteurs du manuel des mesures de contrôle HACCP minimales dans les établissements de transformation des mollusques vivants. Le document a été conçu de manière à fournir des directives claires concernant les politiques HACCP à tous les établissements de transformation et à introduire de nouvelles exigences pour les établissements qui s'approvisionnent en mollusques dans des zones adjacentes à des stations d'épuration des eaux usées classées comme agréées sous condition.

On s'attend à ce que le document subisse des améliorations d'ici-là, grâce à l'expérience acquise au cours de la mise en oeuvre des PGC dans plusieurs secteurs clés au Canada. Veuillez prendre note que cette politique sera adaptée au besoin et parachevée en 2009, lorsqu'elle sera publiée comme Annexe H du présent manuel.

1. Introduction

Le présent bulletin définit les critères d'élaboration et de mise en oeuvre d'un plan HACCP acceptable en vue de contrôler tous les dangers pour la santé et la sécurité liés à la transformation de mollusques vivants. Les critères énoncés dans le présent document visent à faciliter la détermination de la conformité aux exigences de la section 5 de la Norme de référence du PGQ : Plan HACCP (Analyse des dangers et maîtrise des points critiques). Les transformateurs doivent procéder à l'examen de leurs contrôles HACCP et y apporter les changements nécessaires pour assurer la conformité à ces critères.

2. Portée

Le présent bulletin s'applique à tous les établissements agréés où l'on transforme des mollusques vivants.

3. Exigences relatives aux contrôles HACCP pour la transformation des mollusques vivants

Le Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques (PCCSM) (administré par l'Agence canadienne d'inspection des aliments, Environnement Canada et Pêches et Océans Canada) sert de fondement pour déterminer quels secteurs sont acceptables pour la cueillette des mollusques. Chaque établissement de transformation agréé par l'ACIA est tenu d'utiliser ces renseignements ainsi que toute autre mesure de contrôle jugée nécessaire pour garantir que les mollusques constituent des aliments sains. Toute mesure de contrôle établie doit être clairement consignée dans le PGQ de chaque établissement.

Aux termes du *Règlement sur l'inspection du poisson*, un plan HACCP acceptable doit comprendre une application adéquate des sept principes du plan HACCP par l'exploitant de l'établissement de transformation du poisson. Outre les exigences énumérées à la section 5 de la Norme de référence du PGQ, un plan HACCP pour les mollusques vivants doit être conforme aux exigences énoncées ci-dessous.

Description du produit

Pour être en mesure de faire l'analyse des dangers et de déterminer les points de contrôle critiques, la description du produit doit mentionner toutes les caractéristiques du produit ayant une incidence sur la sécurité et l'acceptabilité des mollusques vivants. La description du produit doit indiquer :

- ▶ la classification du PCCSM de tous les secteurs coquilliers où les mollusques ont été cueillis;
- ▶ si la récolte est assujettie à un plan de gestion sous condition (PGC) ou à un plan de décontamination;
- ▶ toutes les pratiques de culture, de récolte, d'entreposage et de transport pouvant influencer sur la salubrité et l'acceptabilité.

Nota : D'autres lignes directrices et références détaillées concernant l'élaboration d'une description de produit acceptable sont présentées à l'annexe A de la Norme de référence du PGQ.

3.1 Effectuer une analyse des dangers (principe n° 1)

L'analyse des dangers doit permettre de considérer comme un danger important les situations suivantes :

- a) la présence de microorganismes pathogènes dans les secteurs coquilliers. Les mollusques peuvent être contaminés par ces pathogènes entériques issus des eaux usées ou des excréments d'animaux dans des secteurs

coquilliers qui font l'objet :

- ▶ de pêches assujetties au Règlement sur la gestion du poisson contaminé (RGPC);
 - ▶ de plans de gestion sous condition;
 - ▶ d'événements naturels (p. ex. activités de fraye du hareng);
 - ▶ d'une technologie utilisée pour produire des coquillages qui pourraient créer ou attirer des sources potentielles importantes de (p. ex. poches en suspension où un grand nombre d'oiseaux pourraient se percher);
 - ▶ d'une fermeture de secteurs à la récolte (fermeture en cas d'urgence ou pour des raisons sanitaires);
- b) la présence de microorganismes pathogènes d'origine naturelle, s'il y a lieu. La présence du *Vibrio parahaemolyticus* (Vp) est considérée comme un danger important pour les mollusques cueillis dans les eaux du Pacifique Nord-Ouest au cours des mois les plus chauds. Des contrôles HACCP spécifiques sont décrits en détails dans le document portant sur les contrôles HACCP visant à prévenir la prolifération de *Vibrio parahaemolyticus* à des niveaux inacceptables dans les huîtres vivantes destinées à être consommées crues.*
- c) la présence de biotoxines marines dans tous les secteurs coquilliers.

3.2 Déterminer les points de contrôle critiques (PCC) (principe n° 2)

Pour chaque danger important, un PCC doit être fixé là où des mesures de contrôle adéquates sont appliquées afin d'éviter, d'éliminer ou de réduire le danger à un niveau acceptable.

Dans les cas où il est possible qu'un transformateur reçoive les mollusques avant la fermeture d'un secteur, un PCC doit être fixé pour l'application de mesures de contrôle, dont la surveillance du statut du secteur coquillier. Par exemple :

- ▶ Les mollusques provenant de secteurs coquilliers assujettis à un PGC qui concerne l'exploitation d'une usine d'épuration des eaux usées (UEEU) et se trouvant à l'intérieur de la limite du secteur d'intervention telle qu'elle est établie sur la carte de classification de ce secteur.

3.3 Établir la ou les limites critiques (principe n° 3)

Une limite critique représente la valeur maximale ou minimale à laquelle un danger doit être contrôlé à un PCC. Les limites critiques doivent être conçues pour permettre :

- a) de confirmer que les conditions de pêche étaient sécuritaires au moment de la cueillette dans les secteurs gérés sous conditions. Le PGC établira quelles sont les conditions requises et sera une source de validation de cette limite critique.
 - Les limites critiques d'un PGC en vue de l'exploitation d'une UEEU doivent être conçues de manière à confirmer l'exploitation acceptable de l'UEEU au moment de la cueillette.
- b) de confirmer que les coquillages sont récoltés dans des secteurs classifiés (sauf des secteurs interdits) et ouverts.
- c) de confirmer que les conditions de reparcage ou de dépuración, suivant les modalités du plan de décontamination, sont respectées. Le plan de décontamination sert à valider les limites critiques.
- d) d'assurer que les mollusques ne sont pas exposés à des sources de contamination ou à des conditions qui permettraient aux microorganismes pathogènes de se multiplier à des niveaux inacceptables pendant la récolte, l'entreposage et le transport, de la zone de récolte à l'établissement de transformation.

3.4 Établir un système de surveillance de la maîtrise des PCC (principe n° 4)

Pour chaque PCC, le transformateur doit mettre en place des procédures de surveillance afin d'établir que le système fonctionne dans les limites critiques fixées.

- a) Pour les PCC établis pour les mollusques récoltés dans le cadre d'un PGC, des procédures de surveillance doivent être mises en place afin de vérifier que les conditions énoncées dans le PGC étaient présentes au moment de la récolte.
 - Là où le PGC concerne l'exploitation d'une UEEU, les procédures de surveillance doivent tenir compte du temps requis (délai d'intervention) pour que le transformateur se rende compte que l'UEEU ne fonctionne pas normalement selon le PGC. Les procédures de surveillance acceptables, applicables à chaque lot de mollusques reçu, peuvent comprendre :
 - * la vérification du statut du secteur coquillier, et ce, seulement une fois que le délai d'intervention fixé dans le PGC est écoulé;
 - * la mise en place de systèmes de communication directe avec l'exploitant de l'UEEU (ou des procédures de surveillance équivalentes) dans le

but de vérifier que les conditions énoncées dans le PGC étaient présentes au moment de la récolte.

b) Pour les PCC fixés dans le but de prévenir la transformation de mollusques récoltés illégalement dans des secteurs fermés (fermetures dues à des situations d'urgence, à des questions sanitaires et à la présence de biotoxines marines), les procédures de surveillance doivent permettre d'établir que tous les cueilleurs sont titulaires d'un permis et que le secteur coquillier est correctement indiqué sur tous les lots de mollusques. Parmi les procédures de surveillance acceptables figurent entre autres :

- ▶ l'établissement de listes de cueilleurs commerciaux titulaires de permis de qui les transformateurs accepteront des mollusques;
- ▶ la vérification des étiquettes ou l'interrogation des cueilleurs à la réception pour connaître le lieu de récolte;
- ▶ l'achat des produits au lieu de récolte;
- ▶ la présence d'un représentant du transformateur dans le secteur coquillier qui observe les pratiques de cueillette (maître-cueilleur);
- ▶ l'élaboration de plans de récolte qui désignent les cueilleurs et le lieu de récolte à l'avance;
- ▶ l'établissement d'ententes d'assurance-qualité des fournisseurs (AQF) avec les détenteurs de concession;
- ▶ la vérification du statut du secteur pour tout avis de fermeture due à une urgence, à la présence de biotoxines ou à des questions sanitaires affiché dans les pages Web de Pêches et Océans Canada ou diffusé par d'autres moyens de communication avec le MPO.

c) Pour ce qui est des PCC établis pour les mollusques récoltés avec un permis délivré en vertu du RGPC, les procédures de surveillance doivent permettre de montrer que les conditions du reparcage ou de la dépuración, suivant les modalités du plan de décontamination, sont respectées. Parmi les procédures de surveillance acceptables figurent entre autres :

- ▶ la surveillance des registres pour s'assurer que tous les lots de mollusques sont reparqués pendant une durée adéquate (p. ex. 14 jours);
- ▶ la surveillance des registres pour s'assurer que tous les lots de mollusques sont dépurés pendant une durée adéquate (p. ex. 48 ou 72 heures) et que d'autres paramètres clés associés à la dépuración sont respectés, tels que :

* le débit d'eau des bassins,

- * la capacité de chargement des réservoirs et des plateaux,
 - * les niveaux de coliformes fécaux,
 - * l'espacement des plateaux à l'intérieur des réservoirs,
 - * les paramètres de qualité de l'eau (température, salinité, oxygène dissous, turbidité, ammoniac, etc.);
- ▶ l'établissement d'ententes d'AQF avec les détenteurs de permis délivrés en vertu du RGPC.
- d) Pour les PCC fixés pour les conditions d'entreposage et de transport de mollusques du secteur coquillier à l'établissement de transformation, les procédures de surveillance doivent permettre de montrer que les mollusques ne sont pas exposés à des sources de contamination ou à des conditions permettant aux microorganismes pathogènes de se multiplier à des niveaux inacceptables. Parmi les procédures de surveillance acceptables figurent entre autres :
- ▶ l'établissement d'AQF avec les fournisseurs;
 - ▶ la tenue de registres obligatoire pour les fournisseurs concernant les conditions de récolte et de transport.

3.5 Définir les mesures correctives à prendre lorsque la surveillance révèle qu'un PCC n'est pas respecté (principe n° 5)

- a) Les procédures liées aux mesures correctives doivent aborder l'isolement du produit touché, son tri, son reconditionnement et/ou son élimination.
- ▶ À moins d'indication contraire dans le PGC, les mollusques que le transformateur reçoit et qui ont été cueillis lorsque les conditions (comme les conditions d'exploitation normales de l'UEEU) énoncées dans le PGC n'étaient pas en place, doivent être retournés dans le secteur coquillier d'origine ou jetés.
 - ▶ Les procédures relatives aux mesures correctives doivent établir que les mollusques seront retournés dans le secteur coquillier ou jetés si leur salubrité est mise en question.
- b) Les procédures relatives aux mesures correctives doivent permettre d'éviter ou de réduire la probabilité de récurrence du problème au moyen des actions suivantes :
- ▶ une enquête sur l'origine du problème;
 - ▶ un examen du plan PGQ afin de déterminer où des changements sont nécessaires afin d'empêcher que le

- problème ne se pose de nouveau;
▸ la mise en oeuvre des changements.
- c) Des résultats d'échantillonnage de mollusques inacceptables peuvent indiquer qu'un PCC ne permet pas de garantir que les mollusques reçus aux fins de transformation proviennent réellement du secteur coquillier indiqué. En présence de résultats d'analyse en laboratoire inacceptables, le transformateur est tenu de réévaluer son plan HACCP et d'y apporter les changements nécessaires.
- Lorsqu'une enquête permet de déterminer que le problème est lié à la mauvaise représentation du secteur coquillier, le transformateur doit modifier ses mesures de contrôle pour s'assurer que les étiquettes des mollusques indiquent le lieu de récolte correctement.
 - Lorsqu'une enquête permet d'établir que le problème est lié au secteur coquillier, le transformateur doit modifier ses contrôles pour s'assurer que les pratiques de cueillette sont ajustées et tiennent compte de toute source de contamination potentielle.
- d) Face à tout autre renseignement remettant en question l'efficacité des mesures HACCP, le transformateur doit réévaluer son plan HACCP et y apporter les changements nécessaires.

À l'annexe I de la Norme de référence (publication à venir), on trouve de plus amples renseignements concernant la mise en oeuvre de mesures correctives acceptables, applicables à la transformation de tous les poissons et produits de la mer.

3.6 Mettre en place des procédures de vérification permettant de confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement (principe n° 6)

Le plan HACCP doit comprendre des activités de vérification conçues pour montrer que les mesures HACCP sont mises en oeuvre de manière efficace. Les transformateurs sont tenus de suivre deux types de procédures de vérification continues, soit :

- a) la vérification des registres et des mesures correctives des mesures de surveillance pour les limites critiques des PCC à une fréquence préétablie afin de confirmer que tout se passe en accord avec le plan du PGQ;.
- b) la réalisation de vérifications indépendantes afin de confirmer la pertinence et l'efficacité des mesures de contrôle mises en oeuvre à tous les PCC.

- ▶ Pour ce qui est mollusques cueillis dans le cadre d'un PGC, le transformateur doit examiner les résultats des activités de vérification énoncées dans le rapport annuel de PGC.
- ▶ Pour ce qui est des mollusques livrés par des cueilleurs aux établissements agréés, des procédures doivent être en place pour vérifier que les indications concernant le secteur coquillier, trouvées sur l'étiquette ou données de vive voix ou par écrit par le cueilleur, sont exactes. ;
- ▶ Des analyses microbiologiques, selon les fréquences établies, des mollusques reçus, des mollusques avant et après la dépuración et des mollusques après le reparcage si la période de reparcage est de moins de 21 jours.

À l'annexe G de la Norme de référence, de plus amples renseignements sont fournis concernant l'élaboration des activités de vérification et de tenue à jour du PGQ acceptables s'appliquant à la transformation de tous les poissons et produits de la mer.

3.7 Établir un système documentaire concernant toutes les procédures et les registres liés à ces principes et à leur application (principe n° 7)

- a) Pour les mollusques récoltés dans le cadre d'un PGC, un exemplaire du plan doit être compris dans la documentation qui accompagne le plan PGQ.
- b) Pour les mollusques récoltés avec un permis délivré aux termes du RGPC, un exemplaire du plan de décontamination doit être compris dans la documentation qui accompagne le plan PGQ.
- c) Les cartes de classification des secteurs coquilliers d'Environnement Canada indiquant les endroits où les mollusques peuvent être cueillis doivent être facilement accessibles.
- d) Les ordonnances actuelles d'interdiction de récolte des mollusques du MPO qui délimitent les secteurs fermés à la récolte des mollusques doivent être facilement accessibles.
- e) Les ententes d'AQF utilisées comme mesure de contrôle ainsi qu'un registre de vérification de l'AQF doivent être accessibles.
- f) Des registres doivent être tenus sur tous les essais, mesures et surveillances aux PCC.
- g) Des registres doivent être tenus sur les mesures correctives lorsque les limites critiques sont

dépassées.

- h) Des registres doivent être tenus sur toutes les activités de vérification.
- i) Des registres doivent être tenus sur tous les changements apportés au PGC.