



Avis à l'industrie

Le 15 février 2008

À : ÉTABLISSEMENTS AGRÉÉS DE TRANSFORMATION DE MOLLUSQUES

OBJET : NOUVELLES EXIGENCES DU PCCSM – CONFINEMENT DES EAUX USÉES SANITAIRES À BORD DES BATEAUX DE RÉCOLTE DE MOLLUSQUES

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), Pêches et Océans Canada (MPO) et Environnement Canada (EC), organismes partenaires du Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques (PCCSM), adoptent de nouvelles exigences pour réduire les risques potentiels pour la santé associés à l'élimination des eaux usées sanitaires dans les secteurs coquilliers. Les mesures de contrôle améliorées visent les bateaux de récolte des mollusques et touchent les transformateurs de mollusques agréés par le gouvernement fédéral par le biais de leurs pratiques de mises en œuvre du PGQ.

Le PCCSM interdit le rejet de déjections humaines des bateaux de pêche commerciaux dans les eaux des zones coquillières ou dans les zones adjacentes. Par conséquent, les bateaux qui mènent leurs activités à une distance du littoral ne permettant pas l'accès rapide à des installations sanitaires terrestres qu'ils devront avoir à leur bord un récipient pour les déchets humains. En outre, toute personne à bord d'un bateau de récolte devra se laver les mains après chaque utilisation d'un tel récipient afin de prévenir la contamination croisée des mollusques. À titre d'information, l'annexe 1 contient des extraits du *Manuel des opérations* du PCCSM.

Le confinement des déchets et des mesures sanitaires appropriées sont nécessaires afin de réduire le plus possible les risques potentiels pour la santé associés à la consommation de mollusques contaminés par des déchets humains comme les eaux usées. Les établissements agréés auprès du gouvernement fédéral doivent vérifier si les mollusques qu'ils transforment ont été récoltés et manutentionnés conformément aux exigences du PCCSM. Les établissements doivent améliorer leur plan PGQ et mettre en œuvre les mesures de contrôle appropriées pour vérifier la présence de récipients pour les déchets humains à bord des bateaux de récolte de mollusques. De cette façon, les établissements montrent qu'ils tiennent compte des risques de contamination des mollusques par les eaux usées sanitaires et, ainsi, garantissent de façon raisonnable que les mollusques vivants satisfont aux exigences réglementaires du Canada.

En l'absence de confinement des eaux usées à bord des bateaux, on doit justifier l'absence d'un tel récipient pour les déchets humains à bord du bateau. L'établissement doit prendre en compte, s'il y a lieu, les renseignements concernant l'éloignement du littoral, la dimension du bateau et le type de bateau, la durée de la sortie, les conditions de récolte et de fonctionnement afin d'évaluer si le produit à la réception a été récolté conformément aux exigences du PCCSM.

Parmi les diverses mesures que peuvent prendre les transformateurs pour assurer leur conformité :

- élaborer et maintenir une liste des pêcheurs de mollusques/cultivateurs acceptables qui répondent aux exigences du PCCSM, et mettre en place un système d'utilisation de cette liste lors de la réception des mollusques dans le cadre du plan HACCP de l'établissement;
- conclure des ententes d'assurance-qualité des fournisseurs (AQF) visant les mollusques avec les pêcheurs/cultivateurs qui répondent aux exigences du PCCSM;
- intégrer des activités de vérification HACCP dans les secteurs coquilliers pour s'assurer que les pêcheurs/cultivateurs répondent aux exigences du PCCSM.

Il revient à chaque établissement de transformation de mollusques de concevoir et de mettre en œuvre les mesures de contrôle ainsi que d'en assurer l'efficacité. L'ACIA effectuera des vérifications de la conformité (VC) pour confirmer que les mesures de contrôle sont adéquates.

Il y aura une mise en œuvre progressive pour que l'établissement puisse intégrer les nouvelles mesures de contrôle dans son PGQ. Bien que le PCCSM encourage l'industrie à effectuer les changements le plus rapidement possible, cette dernière a jusqu'au 1^{er} avril 2008 pour se conformer aux nouvelles exigences.

La mise en œuvre des nouvelles exigences du PCCSM – par les conchyliculteurs, les pêcheurs de mollusques et les établissements de transformation agréés par le gouvernement fédéral – facilitera le maintien de la qualité de l'eau des secteurs coquilliers, voire l'améliorera. Elle aidera également le Canada à maintenir sa réputation de producteur de mollusques salubres de haute qualité.

Pour de plus amples renseignements sur les nouvelles exigences du PCCSM, consulter le site suivant : <http://www.inspection.gc.ca/francais/anima/fispoi/manman/cssppccsm/toctdmf.shtml>.

Si vous avez des questions ou des commentaires concernant le présent avis, veuillez les adresser directement au bureau d'inspection du poisson de l'ACIA le plus proche.

originale signé par

Mary Ann Green
Directrice
Division du poisson, des produits de la mer et de la production
Direction des produits animaux
Agence canadienne d'inspection des aliments

ANNEXE 1

CHAPITRE 4 - RÉCOLTE ET MANUTENTION DES COQUILLAGES EN ÉCAILLE

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.

4.3 Eaux usées sanitaires

Les mesures doivent être en place pour empêcher la contamination des mollusques par les eaux usées sanitaires pendant la récolte.

- 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. Le récipient pourrait être une toilette portative, une toilette fixe ¹ 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 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 coquillages 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 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 se nettoyer les mains après avoir utilisé ou nettoyé les récipients décrits ci-dessus.

CHAPITRE 7 - EXPÉDITION ET ÉTIQUETAGE DES MOLLUSQUES EN ÉCAILLE

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.

¹ 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.