



Avis à l'industrie

16 juillet 2008

AUX : Établissements agréés de transformation des mollusques

OBJET : Nouvelles exigences du PCCSM - Impacts des usines d'épuration des eaux usées

Le présent avis a pour but de transmettre l'information concernant les améliorations prévues afin de renforcer les mesures de sécurité sanitaire des aliments dans les secteurs coquilliers adjacents aux usines d'épuration des eaux usées (UEEU). Dans le cas où des défaillances d'exploitation d'UEEU pourraient se produire et contaminer les secteurs coquilliers avoisinants, il serait très important d'avoir en place des mesures d'intervention efficaces et immédiates pour éviter que des mollusques touchés ne se retrouvent sur les marchés nationaux et internationaux.

Les partenaires du PCCSM ont élaboré un protocole de mise en œuvre pour les secteurs classifiés susceptibles d'être touchés par des défaillances des UEEU. Les éléments-clés du protocole en question sont les suivants :

- élaboration de plans de gestion propres aux secteurs dans lesquels on définit les responsabilités collectives et le processus de détection des défaillances, de notification et de réponse rapides; et
- meilleurs contrôles HACCP des transformateurs en vue de surveiller les produits concernés en cas de défaillance d'une UEEU.

La mise en œuvre du protocole se fera, étape par étape, un secteur à la fois. Pour huit des secteurs coquilliers (1 à l'Î.-P.-É., 2 en N.-É., 2 au N.-B. et 3 en C.-B.) la mise en œuvre devrait avoir lieu avant le mois d'octobre 2008, en tant que toute première étape de l'initiative. L'ACIA fera le suivi auprès des transformateurs dans les mois qui viennent pour discuter des mises à jour du programme et des améliorations apportées au plan HACCP du PGQ, nécessaires pour assurer la conformité des mollusques vivants aux exigences réglementaires canadiennes.

Il est important pour l'industrie et les instances fédérales, provinciales et municipales de collaborer à cet égard pour éviter qu'un produit contaminé ne soit vendu aux consommateurs et pour maintenir la réputation du Canada comme source de mollusques salubres et de grande qualité.

Pour de plus amples renseignements sur les exigences du PCCSM, vous pouvez vous rendre à l'adresse suivante : <http://www.inspection.gc.ca/francais/anima/fispoi/manman/cssppccsm/toctdmf.shtml>

Pour toute question ou tout commentaire concernant ce qui précède, veuillez communiquer avec le bureau local d'inspection du poisson de l'ACIA de votre localité.

Veillez agréer mes salutations distinguées.

original signé par

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