

**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 réemballleur, 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 Okover 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	Huitres 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	Huitres 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	Huitres 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