

INTRODUCTION

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

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 COQUILLAGES EN ÉCAILLE

- 4.1 Bateaux et véhicules
- 4.2 Lavage des coquillages en écaille
- 4.3 Élimination des déchets humains
- 4.4 Identification des coquillages 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 coquillages
- 5.2 Installations d'entreposage
- 5.3 Exigences en matière d'étiquetage

CHAPITRE 6 ÉCAILLAGE ET EMBALLAGE DES COQUILLAGES

- 6.1 Exigences imposées aux installations
- 6.2 Choc thermique
 - 6.2.1 Lavage des coquillages en écaille
 - 6.2.2 Procédé du choc thermique
 - 6.2.3 Refroidissement des coquillages en écaille après le choc thermique
 - 6.2.4 Réfrigération des coquillages écaillés ayant subi un choc thermique

- 6.2.5 Changement de l'eau du bassin à choc thermique
 - 6.3 Étiquetage des coquillages écaillés
 - 6.4 Politique relative à l'amalgamation
 - 6.3 Registres
- CHAPITRE 7 EXPÉDITION ET ÉTIQUETAGE DES COQUILLAGES EN ÉCAILLE
- 7.1 Indication de la provenance
 - 7.2 Entreposage, expédition des coquillages en écaille et tenue de registres
 - 7.3 Étiquetage des coquillages 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 coquillages 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 dépuración ou d'un procédé de reparcage
 - 10.2 Protocole de dépuración
 - 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 coquillages

- 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 coquillages
- 10.3 Protocoles de reparation 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 coquillages
 - 10.3.4 Laboratoires
 - 10.3.5 Mesures de contrôle opérationnelles
 - 10.3.6 Registres
 - 10.3.7 Vérification du procédé pour le reparation de courte durée en contenant
 - 10.3.8 Surveillance régulière du reparation en contenant
 - 10.3.9 Écarts (dérogations)
 - 10.3.10 Autorisation de mise en marché des coquillages
- 10.4 Protocoles pour le reparation 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 coquillages

- 10.4.4 Laboratoire
- 10.4.5 Mesures de contrôle opérationnelles
- 10.4.6 Registres
- 10.4.7 Surveillance régulière du reparaçage en milieu naturel et de longue durée en contenant
- 10.4.8 Écarts (dérogations)
- 10.4.9 Autorisation de mise en marché des coquillages
- ANNEXE 10A Registres
- ANNEXE 10B Spécimens d'étiquettes et de fiches-registres
- ANNEXE 10C Permis spécial type
- ANNEXE 10D Protocole d'entente

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 Plaintes concernant des produits du poisson - intoxication par les mollusques
- ANNEXE 11B Permis type de cueillette des mollusques

CHAPITRE 12 L'AQUACULTURE DES MOLLUSQUES

- 12.1 Emplacements d'aquaculture
- 12.2 Polyculture
- 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
	ANNEXE IA Liste de vérification des laboratoires de microbiologie du PCCSM
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
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