

Recommandations du groupe de travail national sur le contrôle des risques liés à la présence de la bactérie *Vibrio parahaemolyticus* dans les huîtres de la Colombie-Britannique destinées à être consommées crues



24 août 2016

## REMERCIEMENTS

Ces recommandations et le rapport ont été créés grâce aux efforts combinés du groupe de travail national Vibrio. Les membres de ce groupe comprenait les personnes et organisations suivantes:

Samara David, Eleni Galanis, Stephanie Konrad, Lorraine McIntyre, Pablo Romero-Barrios	Centre de contrôle des maladies de la Colombie-Britannique
Myron Roth, Alison Speirs	Ministère de l'Agriculture de la Colombie- Britannique
Roberta Stevenson, Darlene Winterburn Alex Munroe (Taylor Shellfish), Keith Reid (Stellar Bay Shellfish), Steve Pocock (Sawmill Bay Shellfish)	BC Shellfish Growers' Association (BCSGA) et l'industrie des mollusques et crustacés
John Hoeve, Sussan McKay	Agence canadienne d'inspection des aliments
Gabrielle Kosmider, Michelle Manning	Ministère des Pêches et des Océans
Enrico Buenaventura, Isabelle Dufresne, Amalia Martinez	Santé Canada
Joyce Cheng, April Hexemer	Agence de la santé publique du Canada
Randy Ash, Olga Bitzikos, Reka Gustafson	Vancouver Coastal Health Authority
Cole Diplock, Heather Florence	Island Health Authority



## CITATION PROPOSÉES POUR CE DOCUMENT

Recommandations du groupe de travail national sur le contrôle des risques liés à la présence de la bactérie *Vibrio parahaemolyticus* dans les huîtres de la Colombie-Britannique destinées à être consommées crues. Centre BC pour le Contrôle des Maladies (éditeurs) et le groupe de travail National Vibrio. 2016 août. Disponible sur ce site: <http://www.bccdc.ca/health-info/food-your-health/fish-shellfish/vibrio>

## TABLE DES MATIÈRES

CONTEXTE.....	1
MANDAT DU GROUPE DE TRAVAIL NATIONAL SUR LE CONTRÔLE DES RISQUES LIÉS À LA PRÉSENCE DE LA BACTÉRIE <i>VIBRIO PARAHAEMOLYTICUS</i> DANS LES HUÎTRES DE LA COLOMBIE-BRITANNIQUE DESTINÉES À ÊTRE CONSOMMÉES CRUES.....	2
RECOMMANDATIONS DU GROUPE DE TRAVAIL NATIONAL SUR LE CONTRÔLE DES RISQUES LIÉS À LA PRÉSENCE DE LA BACTÉRIE <i>VIBRIO PARAHAEMOLYTICUS</i> DANS LES HUÎTRES DE LA COLOMBIE-BRITANNIQUE DESTINÉES À ÊTRE CONSOMMÉES CRUES.....	5
1. Mesures de prévention et de contrôle .....	5
1.1. Plan de cueillette.....	5
1.2. Vérifications.....	6
1.3. Contrôle de la température .....	7
1.4. Essais réalisés sur le produit.....	8
1.5. Contrôle du produit .....	8
1.6. Sensibilisation à l'égard des risques .....	9
2. Communication.....	11
2.1. Communication avec les intervenants .....	11
2.2. Communications publiques.....	13
2.3. Partage des données .....	13
3. Détection des éclosions et intervention en cas d'éclosion.....	15
3.1. Surveillance des maladies.....	15
3.2. Intervention en cas d'épidémie.....	16
3.3. Retraçage .....	17
4. Gestion des risques.....	19
4.1. Éléments déclencheurs du processus de gestion des risques .....	19
4.2. Identification des zones de cueillette touchées.....	20
ÉVALUATION DES MESURES MISES EN ŒUVRE AU COURS DE LA SAISON DE 2016.....	22
MOT DE LA FIN.....	23

## CONTEXTE

*Vibrio parahaemolyticus* (*Vp*) est une bactérie naturellement présente dans les eaux côtières partout dans le monde. En 2015, le Canada a connu la plus importante éclosion de cas d'infection à *Vp* confirmés par culture. Une enquête sur l'éclosion provinciale a été ouverte le 29 juillet à la suite de la survenue d'un nombre plus important que prévu de cas d'infection à *Vp* tant en Colombie-Britannique qu'en Alberta. Il a été déterminé que la consommation d'huîtres crues provenant de la Colombie-Britannique était la cause des infections.

Un grand nombre de mesures de contrôle ont été mises en œuvre en Colombie-Britannique pour lutter contre l'éclosion, y compris: des communications publiques, des messages ciblés à l'intention des restaurants servant des huîtres crues de la Colombie-Britannique, des mises en garde à l'intention du public fréquentant les restaurants servant des huîtres crues de la Colombie-Britannique et l'ordre de cesser la vente d'huîtres crues de la Colombie-Britannique dans un secteur relevant d'une autorité sanitaire.

Après avoir effectué une évaluation des risques pour la santé le 18 août, Santé Canada a attribué un niveau de risque 3 pour la santé<sup>1</sup> aux huîtres crues de la Colombie-Britannique, qui étaient en distribution. Par la suite, l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a collaboré avec l'industrie ostréicole de la Colombie-Britannique afin de procéder au rappel volontaire de toutes les huîtres crues de la Colombie-Britannique offertes sur le marché. Le 21 août, l'ACIA a annoncé une mesure additionnelle de gestion des risques en exigeant que tous les lots d'huîtres de la Colombie-Britannique transformées, qui étaient destinées à être consommées crues, affichent des résultats microbiologiques satisfaisants, conformément aux lignes directrices bactériologiques provisoires de Santé Canada<sup>2</sup>, avant d'être distribués. La mesure de gestion des risques a été abolie le 20 octobre, bien que les lignes directrices bactériologiques provisoires soient restées en place dans l'attente de l'examen plus approfondi du programme de contrôle des risques liés à la présence de la bactérie *Vp* au Canada.

Le grand nombre de maladies associées à l'éclosion d'infections à *Vp* était inattendu. L'apparition de maladies causées par la bactérie *Vp* plus tôt au cours de l'année semble être attribuable aux températures de l'eau anormalement élevées qui ont été enregistrées plus tôt dans l'année. L'enquête et l'intervention menées par l'industrie et les organismes de réglementation ont permis de cerner plusieurs questions et lacunes relatives au programme actuel de contrôle des risques liés à la présence de *Vp* en Colombie-Britannique.

Le 4 décembre 2015, à la suite de plusieurs réunions bilans auxquelles ont participé les organismes de réglementation, les services de santé publique et l'industrie des mollusques et crustacés, un atelier a été tenu à Courtenay, en Colombie-Britannique. Les objectifs de l'atelier consistaient à donner suite aux préoccupations découlant de l'éclosion d'infections à *Vp*, à déterminer les aspects à améliorer en ce qui concerne le contrôle de la bactérie *Vp* en Colombie-Britannique et à élaborer une approche fondée sur le risque afin de gérer les risques liés à la présence de *Vp* dans les huîtres de la Colombie-Britannique destinées à être consommées crues, qui tient compte de tous les secteurs. À la suite d'une recommandation des participants à cet atelier, un groupe de travail national a été formé en janvier 2016. Le mandat et la composition du groupe de travail sont décrits ci-dessous.

<sup>1</sup> Le niveau de risque 3 pour la santé représente une situation comportant une probabilité raisonnable que la consommation d'un aliment ou l'exposition à cet aliment n'aura aucune conséquence néfaste sur la santé. La situation mise en évidence peut être une indication du non-respect des bonnes pratiques de fabrication, des bonnes pratiques agricoles, les bonnes pratiques en médecine vétérinaire ou d'autres facteurs pertinents.

<sup>2</sup> Santé Canada, communication personnelle

Lignes directrices bactériologiques (produit final) relativement à la bactérie <i>Vp</i>						
Organisme d'essai	Type de produit	Nbre d'échantillons	Limite d'acceptation (c)	m	M	Critères de la prise de mesures
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	Huîtres crues	5	0	100 NPP/g	s. o.	Rejet si la valeur d'une unité est égale ou supérieure à m <sup>a</sup> .

<sup>a</sup> Nombre de bactéries par gramme servant à distinguer les échantillons de qualité acceptable de ceux de qualité marginale.

# MANDAT DU GROUPE DE TRAVAIL NATIONAL SUR LE CONTRÔLE DES RISQUES LIÉS À LA PRÉSENCE DE LA BACTÉRIE *VIBRIO PARAHAEMOLYTICUS* DANS LES HUÎTRES DE LA COLOMBIE-BRITANNIQUE DESTINÉES À ÊTRE CONSOMMÉES CRUES

## Contexte:

À la suite de l'écllosion nationale d'infections à *Vibrio parahaemolyticus* (Vp) chez les consommateurs d'huîtres crues survenue en 2015, une approche intergouvernementale visant à recommander des mesures de contrôle des risques liés à la présence de la bactérie Vp dans les huîtres a été proposée. Ce groupe de travail a l'intention de proposer un plan de contrôle des risques liés à la présence de Vp d'ici mai 2016.

## But:

### Objectifs à court terme:

- Proposer et formuler des recommandations pour le contrôle des risques liés à la présence de la bactérie Vp avant le 1<sup>er</sup> mai 2016, qui concerneront l'industrie, les organismes de réglementation et les secteurs de santé publique, afin de s'assurer qu'un produit sûr est offert sur le marché;
- Cerner les questions et les lacunes relatives au programme actuel de contrôle des risques liés à la présence de la bactérie Vp;
- Déterminer les sources de données pour améliorer (1) la surveillance de la présence de la bactérie Vp; et (2) les évaluations des risques;
- Améliorer la collecte de données pour orienter (1) la mesure de l'efficacité du programme relatif à la bactérie Vp; (2) les enquêtes et les mesures de contrôle précises;
- Communiquer de façon plus transparente et partager les données afin de produire des rapports plus utiles à tous les intervenants.

### Objectifs à moyen et à long terme:

- Élaborer un programme efficace et pratique de contrôle des risques liés à la présence de la bactérie Vp, qui doit:
  - permettre à l'industrie de s'épanouir et renforcer la confiance des intervenants;
  - améliorer les résultats en matière de santé publique en réduisant le nombre de cas de maladies associées à Vp;
- former un groupe de travail qui assurera le fonctionnement plus efficace d'un système de communication et de gestion pour tous les intervenants;
- évaluer et améliorer constamment les mesures de contrôle des risques liés à la bactérie Vp, s'il y a lieu.

## Portée:

Huîtres de la Colombie-Britannique destinées à être consommées crues

## Portée des travaux:

- Passer en revue les mesures de contrôle des risques liés à la bactérie *Vp* recommandées dans le programme de la Colombie-Britannique
- Passer en revue les mesures de contrôle des risques liés à la bactérie *Vp* en application ailleurs dans le monde (aux États-Unis et à l'échelle internationale) en se fondant sur les meilleures pratiques, les normes et les règlements actuels.
- Passer en revue les recommandations et les idées proposées lors de l'atelier sur la bactérie *Vp*, qui a été tenu le 4 décembre 2015.
- Recommander des améliorations quant aux principaux aspects du contrôle, de l'information, de la surveillance et de la communication.
- Analyser rétrospectivement les causes, les manques et les risques en lien avec l'éclosion d'infections à *Vp* de 2015.

## Participants du groupe de travail:

Le groupe de travail était présidé par April Hexemer, Agence de la santé publique du Canada, et était composé de représentants désignés par les organisations énumérées ci-dessous, ainsi que d'autres personnes, au besoin.

1. BC Shellfish Growers' Association (BCSGA) et l'industrie des mollusques et crustacés
2. Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA)
3. Centre de contrôle des maladies de la Colombie-Britannique (BCCDC)
4. Ministère des Pêches et des Océans (MPO)
5. Régie régionale de la santé, Vancouver Coastal Health (VCH) et Vancouver Island Health Authority (VIHA)
6. Ministère de l'Agriculture de la Colombie-Britannique
7. Santé Canada (SC)
8. Agence de la santé publique du Canada (ASPC)

## Rôles et responsabilités:

### Président

Le président du groupe de travail est un gestionnaire ou un remplaçant désigné de la Division de la gestion des éclosions de l'ASPC. Les principales responsabilités du président du groupe de travail étaient les suivantes:

- Gérer les réunions du groupe de travail
- Faciliter les discussions et la prise de décisions en adoptant une approche consensuelle.
- Assumer les responsabilités énumérées dans la section relative aux membres du groupe de travail.
- Effectuer le suivi des mesures à prendre, au besoin.

## Secrétaire

Les participants du groupe de travail du BCCDC ont rempli le rôle de secrétaire. Les principales responsabilités du secrétaire étaient les suivantes:

- Organiser la logistique des réunions et envoyer les invitations.
- Préparer et diffuser les ordres du jour des réunions, les comptes rendus des décisions et tout autre renseignement général pertinent pour le groupe de travail.
- Compiler l'information dans un rapport définitif.

## Membres

Les principales responsabilités des membres du groupe de travail étaient les suivantes:

- Agir en tant qu'agents de liaison entre leur organisme, association ou organisation et le groupe de travail.
- Fournir des mises à jour sur les activités de leur organisme, association ou organisation.
- Examiner la documentation relative aux réunions avant les réunions pour être bien préparés à mener des discussions constructives.
- Participer aux réunions du groupe de travail ou désigner un remplaçant en cas d'empêchement.
- Donner suite aux mesures à prendre.
- Informer le secrétaire de tout changement dans la composition du groupe de travail.

## Résultat attendu:

Rapport présentant les recommandations pour le contrôle des risques liés à la présence de la bactérie *Vp* dans les d'huîtres de la Colombie-Britannique destinées à être consommées crues.

## Calendrier:

- Examiner les questions soulevées d'ici le 26 février 2016.
- Élaborer des recommandations d'ici le 30 mars 2016.
- Mettre au point la version définitive du rapport d'ici le 15 avril 2016.
- Examiner l'efficacité du plan de 2016 d'ici le 1<sup>er</sup> janvier 2017.
- Formuler des recommandations de façon continue.

Les réunions ont eu lieu toutes les deux semaines jusqu'au 20 mai 2016, date à laquelle la fréquence des réunions a été déterminée en fonction des besoins.

# RECOMMANDATIONS DU GROUPE DE TRAVAIL NATIONAL SUR LE CONTRÔLE DES RISQUES LIÉS À LA PRÉSENCE DE LA BACTÉRIE *VIBRIO PARAHAEMOLYTICUS* DANS LES HUÎTRES DE LA COLOMBIE-BRITANNIQUE DESTINÉES À ÊTRE CONSOMMÉES CRUES

Les recommandations qui suivent ont été regroupées en quatre principaux domaines: mesures de prévention et de contrôle, communications, détection des éclosions et intervention en cas d'éclosion et gestion des risques. Pour chacun de ces domaines, les questions et les lacunes correspondantes cernées par le groupe de travail sont décrites, et des recommandations sont formulées pour chacune de ces questions. Le rapport est destiné aux membres du groupe de travail et à leur organisation, tel qu'il est mentionné dans les recommandations. Tous les membres du groupe de travail ont participé à la production de ce document en fonction de leurs connaissances et leur expertise et s'engagent à évaluer la mise en œuvre des recommandations applicables à leur propre ministère. Bien que les membres participants soient en faveur des recommandations formulées, il est admis que la mise en œuvre de ces recommandations doit faire l'objet de discussions à différents niveaux au sein de leur organisation, puisqu'elles peuvent avoir des répercussions plus larges. L'état de la mise en œuvre des recommandations formulées dans le présent rapport sera examiné conformément au mandat du groupe de travail d'ici 2017.

## 1. Mesures de prévention et de contrôle

### 1.1. Plan de cueillette

- 1.1.1. **Lacune 1:** Les plans d'assurance de la qualité des fournisseurs (AQF) que les transformateurs exigent des ostréiculteurs ne prennent pas clairement en compte tous les facteurs susceptibles d'influencer la croissance de la bactérie *Vp* au-delà des limites courantes acceptables.

**Recommandation 1:** L'industrie doit élaborer des plans d'AQF en matière de cueillette en fonction de chaque zone. Les plans d'AQF doivent comprendre les mesures de contrôle visant à s'assurer que le produit final répond aux normes microbiologiques canadiennes.

**Recommandation 2:** L'ACIA doit donner des directives plus claires aux transformateurs afin de définir les exigences relatives aux activités de vérification du contrôle des risques liées à la présence de la bactérie *Vp* requises dans un plan d'AQF. L'ACIA doit exiger des transformateurs (établissements agréés) d'établir un plan d'AQF avec tous les ostréiculteurs.

- 1.1.2. **Lacune 2:** Les plans d'AQF ne font pas l'objet d'une vérification adéquate permettant de cerner les lacunes en matière de contrôle. On ignore également qui doit s'assurer que les plans d'AQF sont correctement mis en œuvre.

**Recommandation 3:** L'ACIA doit fournir des directives aux transformateurs sur les mesures appropriées à prendre pour valider les plans d'AQF auprès des ostréiculteurs. L'ACIA doit intégrer la vérification des plans d'AQF aux vérifications qu'elle effectue chez les transformateurs, et cette vérification doit avoir pour but de s'assurer que 1) les transformateurs disposent d'un plan d'AQF pour chaque ostréiculteur avec qui ils traitent; et que 2) les transformateurs valident une fois par année les plans d'AQF avec chaque ostréiculteur au moyen d'une inspection sur place ou d'une autre méthode approuvée.

**Recommandation 4:** L'ACIA doit élaborer des directives plus claires quant aux attentes à l'égard de la validation des mesures de contrôle telles que: 1) la fréquence de la surveillance

de la présence de la bactérie *Vp* dans les huîtres avant leur cueillette (p. ex. vérification d'échantillons); et 2) la mise en place de mesures de contrôle de la durée et de la température avant la cueillette, pendant la cueillette et pendant la livraison.

- 1.1.3. **Lacune 3:** Il n'existe aucune communication proactive entre les transformateurs ou les organismes de réglementation au sujet des ostréiculteurs qui ont fourni un produit non conforme.

Ce risque n'a pas été écarté.

## 1.2. Vérifications

- 1.2.1. **Lacune 1:** L'inspection est déficiente dans les zones de cueillette d'huîtres de la Colombie-Britannique ainsi que pendant le transport et la livraison du produit.

**Recommandation 5:** L'ACIA et le MPO doivent inspecter les zones de cueillette et les lieux de livraison d'huîtres de façon régulière et au besoin en cas de problème à résoudre (p. ex. lorsqu'un transformateur reçoit un produit non conforme ou qu'un produit non conforme est à l'origine d'une maladie humaine). Les visites régulières doivent comprendre la vérification sur place, par l'observation, des plans d'AQF (ostréiculteurs) pour veiller à ce que les transformateurs mettent correctement en œuvre les activités de validation avec les ostréiculteurs.

**Recommandation 6:** Le MPO doit inclure des conditions de base propres à un site concernant la bactérie *Vp* aux permis des cueilleurs d'huîtres destinées à être consommées crues. La conformité à ces conditions propres à un site doit être prise en compte dans les inspections régulières de conformité.

- 1.2.2. **Lacune 2:** On ne sait pas avec certitude qui a compétence pour procéder aux inspections et aux vérifications sur les sites d'élevage et les lieux de livraison. Le ministère de l'Agriculture de la Colombie-Britannique est en mesure de mettre en place une réglementation visant les véhicules de livraison de mollusques et de crustacés. Cependant, aucun permis n'est délivré aux conducteurs de camions de livraison, ce qui complique l'application de la réglementation. En outre, il est nécessaire d'examiner les exigences actuelles en matière de transport pour s'assurer que les exigences relatives aux huîtres crues sont adéquates.

**Recommandation 7:** Étant donné que l'ACIA est en mesure de réglementer les sites de débarquement et les véhicules de transport conformément à l'Annexe V du *Règlement sur l'inspection du poisson*, l'ACIA devrait se charger de cet examen.

**Recommandation 8:** La compétence du MPO en matière d'aquaculture se limite aux pouvoirs qui lui sont conférés en vertu de la *Loi sur les pêches*<sup>3</sup>. Les véhicules utilisés pour le transport des mollusques et des crustacés (p. ex. navires, camions) devront réfrigérer les mollusques et les crustacés à une température standard requise. Le MPO doit donc inspecter les activités de conchyliculture et les véhicules de transport de mollusques et de crustacés conformément aux pouvoirs qui lui sont conférés en vertu de la *Loi*.

---

<sup>3</sup> <http://laws-lois.justice.gc.ca/fra/lois/F-14/page-1.html> Conformément aux alinéas 43(1)c) et 43(1)d) ayant pour titre «Règlements», le MPO doit exiger aux pêcheurs de réfrigérer les mollusques et les crustacés après la cueillette (alinéa 43.1c)) et pendant le transport vers les usines de transformation (alinéa 43.1d)).

**Recommandation 9:** Le ministère de l'Agriculture de la Colombie-Britannique doit passer en revue les exigences concernant les véhicules utilisés pour le transport des huîtres destinées à être consommées crues pour garantir la mise en place de telles exigences aux fins de contrôle de ce produit alimentaire.

**Recommandation 10:** Le ministère de l'Agriculture de la Colombie-Britannique doit examiner la méthode de vérification et les modalités d'application de ces exigences.

- 1.2.3. **Lacune 3:** Les usines provinciales de transformation secondaire des huîtres destinées à être consommées crues (c.-à-d. réemballage) manquent d'information au sujet des inspections du produit ayant déjà passé par un transformateur de mollusques et de crustacés agréé par le fédéral. Les exploitants d'usines de transformation du poisson de la Colombie-Britannique doivent se conformer aux exigences en matière de construction et d'exploitation conformément au règlement sur l'inspection du poisson de cette province<sup>4</sup>. Des inspections de conformité sont menées dans toutes les usines de transformation provinciales avant la délivrance d'un permis.

**Recommandation 11:** Le ministère de l'Agriculture de la Colombie-Britannique doit procéder à des inspections des usines agréées par la province en fonction du risque.

**Recommandation 12:** Le ministère de l'Agriculture de la Colombie-Britannique doit élaborer une matrice d'évaluation des risques pour déterminer la fréquence et le moment des inspections afin d'inclure les éléments suivants:

- a. les denrées manutentionnées et transformées et leurs risques inhérents;
- b. la fréquence requise des inspections de suivi et la gravité de toute déficience notée;
- c. l'historique de conformité des exploitants et les mesures prises aux fins de conformité;
- d. les préoccupations relatives à la bactérie *Vp* lorsque surviennent des éléments déclencheurs environnementaux.

### 1.3. Contrôle de la température

- 1.3.1. **Lacune 1:** Il n'existe aucun protocole normalisé concernant la surveillance et la vérification de la température tout au long de la chaîne de distribution.

**Recommandation 13:** Les différentes installations du réseau de la chaîne alimentaire où transitent des huîtres destinées à être consommées crues doivent:

- vérifier et consigner la température interne des huîtres ou la température des camions de livraison à leur arrivée sur les lieux;
- refuser les cargaisons dont la température est supérieure à 4°C pendant la distribution ou à leur arrivée sur les lieux d'un restaurant ou d'un détaillant.

Les organismes de réglementation (l'ACIA, le ministère de l'Agriculture de la Colombie-Britannique et les autorités sanitaires) doivent s'assurer que les différents intervenants de l'industrie et leurs installations suivent cette recommandation.

---

<sup>4</sup> [http://www.bclaws.ca/civix/document/id/complete/statreg/12\\_78](http://www.bclaws.ca/civix/document/id/complete/statreg/12_78)

Les parties pertinentes comprennent les sections applicables des annexes A et B, l'article 20 sur la transformation du poisson, l'alinéa 21b) sur le transport du poisson, le paragraphe 12(3) sur les exigences pour tous les produits envoyés vers une usine fédérale avant d'être vendus et l'article 54 sur la cueillette et l'étiquetage.

## 1.4. Essais réalisés sur le produit

1.4.1. **Lacune 1:** Un nombre insuffisant d'essais sont réalisés sur les huîtres de la Colombie-Britannique tout au long de la chaîne de distribution afin de déterminer où survient une éventuelle perte de contrôle.

**Recommandation 14:** La capacité des laboratoires de l'ACIA à détecter la présence de la bactérie *Vp* dans les huîtres a été renforcée en 2016. En outre, l'ACIA doit participer aux discussions avec le BCCDC et l'industrie pour améliorer la coordination des efforts d'échantillonnage.

## 1.5. Contrôle du produit

1.5.1. **Lacune 1:** Il existe peu de documents (p. ex. registres) de vérification de la conformité des activités de surveillance aux exigences des programmes de contrôle. Il n'existe aucune exigence de documentation visant uniquement les exploitants provinciaux, qui se rapporte à l'examen des activités de surveillance de la température et de la durée. La réglementation actuelle n'exige pas que les activités des usines provinciales de transformation du poisson reposent sur une approche axée sur l'analyse des risques aux points critiques (HACCP), mais les règlements en cours d'élaboration en vertu de la nouvelle loi sur les poissons et les fruits de mer imposeront une telle exigence à compter de 2017.

**Recommandation 15:** À titre de solution à court terme et avant l'entrée en vigueur de la nouvelle loi sur les poissons et les fruits de mer et des règlements y afférents, le ministère de l'Agriculture de la Colombie-Britannique doit envisager d'appliquer les recommandations sur les meilleures pratiques proposées par le groupe de travail national concernant les usines de transformation provinciales.

**Recommandation 16:** Le ministère de l'Agriculture de la Colombie-Britannique doit augmenter le nombre d'inspections des activités dans les usines de transformation provinciales afin de vérifier la mise en œuvre des meilleures pratiques fondées sur une approche d'évaluation des risques (conformément à la recommandation 12).

**Recommandation 17:** Le ministère de l'Agriculture de la Colombie-Britannique doit exiger aux usines provinciales d'adopter une approche HACCP dans le cadre de leurs activités.

**Recommandation 18:** Les ostréiculteurs ainsi que les cueilleurs, les transporteurs et les transformateurs qui manutentionnent des huîtres doivent surveiller les activités décrites dans les programmes de contrôle et tenir des registres. L'ACIA doit s'assurer que les registres sont accessibles selon la portée des pouvoirs de réglementation qui lui sont conférés.

1.5.2. **Lacune 2:** Il n'existe aucune norme de refroidissement des huîtres. Il est seulement précisé que le produit doit être adéquatement refroidi, et les recommandations en matière de refroidissement ne figurent pas sur le site Web de l'ACIA.

**Recommandation 19:** L'ACIA doit diffuser de nouveau les recommandations déjà émises au sujet de refroidissement et les afficher sur son site Web. Toutefois, ces recommandations en matière de température et de durée doivent être considérées comme des points de départ pour le contrôle de la croissance de la bactérie *Vp*. En plus d'assurer un suivi visant à garantir des concentrations acceptables de la bactérie *Vp* lors de la cueillette, les ostréiculteurs et les cueilleurs d'huîtres devront s'assurer que ces contrôles de température et de durée préviennent

efficacement la croissance de la bactérie après la cueillette dans leurs installations et dans le cadre de leurs activités ou devront élaborer d'autres mesures de contrôle efficaces.

Se reporter également à la recommandation 15 ci-dessus.

## 1.6. Sensibilisation à l'égard des risques

1.6.1. **Lacune 1:** Les ostréiculteurs, les cueilleurs, les transformateurs et les distributeurs d'huîtres ainsi que les restaurants, les détaillants et autres utilisateurs finaux ne sont pas conscients de l'importance du contrôle de la température en ce qui concerne les risques liés à la bactérie *Vp* et autres risques connexes liés aux huîtres ainsi qu'aux mollusques et aux crustacés. Toutes les personnes qui manutentionnent des huîtres tout au long de la chaîne alimentaire doivent être sensibilisées au fait que la température constitue une mesure de contrôle des risques liés à la présence de *Vp* et recevoir une formation connexe. Les lignes directrices du Codex sur la bactérie *Vp* confirment le besoin d'information et de formation<sup>5</sup>. L'information sur les questions relatives à la bactérie *Vp* peut être fournie par différents moyens, notamment par des possibilités de formation en ateliers, des présentations lors de conférences, la distribution de documents d'information et la formation en milieu de travail.

**Recommandation 20:** Les propriétaires d'entreprise doivent s'assurer que leur personnel responsable de la manutention, de la cueillette, de l'expédition, de la transformation, de la conservation, de la distribution et de la vente d'huîtres reçoit une formation appropriée sur l'importance du contrôle de la température. Les organismes de réglementation (le MPO, l'ACIA, le ministère de l'Agriculture de la Colombie-Britannique et les autorités sanitaires) doivent vérifier la mise en œuvre de cette recommandation.

**Recommandation 21:** Le programme de formation FOODSAFE doit comprendre de l'information et une formation sur les huîtres destinées à être consommées crues.

**Recommandation 22:** Les organismes de réglementation chargés de surveiller les entreprises de la chaîne alimentaire doivent mettre en place un système d'évaluation de l'efficacité de la formation. L'efficacité de la formation peut être évaluée par: 1) le suivi du pourcentage d'ostréiculteurs, de transformateurs, de distributeurs, de détaillants et de restaurants répertoriés qui ont reçu de l'information ou une formation; ou 2) une enquête sur les connaissances ou les pratiques, l'observation des pratiques pendant les inspections ou toute autre méthode.

1.6.2. **Lacune 2:** La compréhension des points à risque élevé de la chaîne de distribution des mollusques et des crustacés n'est pas uniforme chez tous les partenaires, y compris l'organisation ayant compétence pour prendre des mesures de contrôle précises afin d'atténuer les risques cernés.

**Recommandation 23:** Le BCCDC doit diriger l'élaboration d'un schéma de processus de la chaîne de distribution. Tous les partenaires doivent l'examiner et l'accepter. Les risques faisant l'objet d'un contrôle ainsi que le nom de l'organisation principalement responsable du contrôle ou les risques pour lesquels la responsabilité du contrôle est partagée doivent être indiqués afin d'orienter les éventuelles mesures de contrôle.

---

<sup>5</sup> CAC/GL 73-2010

- 1.6.3. **Lacune 3:** La sensibilisation (tel qu'il en est fait mention dans la lacune 1) des conchyliculteurs n'est pas une exigence en Colombie-Britannique, comme c'est le cas dans l'État de Washington<sup>6</sup>.

**Recommandation 24:** Les organismes de réglementation doivent exiger aux surveillants des activités d'ostréiculture ou de cueillette, comme les ostréiculteurs qui manutentionnent des huîtres destinées à être consommées crues pendant la saison de prolifération de la bactérie *Vp*, de suivre une formation obligatoire. Une formation obligatoire doit aussi être envisagée pour les autres personnes qui manutentionnent les huîtres destinées à être consommées crues, tels les distributeurs, les transporteurs, les camionneurs et d'autres membres du personnel. Les organismes de réglementation (le MPO, l'ACIA et le ministère de l'Agriculture de la Colombie-Britannique) doivent déterminer s'ils peuvent, en vertu de leur autorité légale, exiger que ces intervenants suivent une formation obligatoire et, s'il y a lieu, imposer une telle exigence.

**Recommandation 25:** Les organismes doivent revoir leur réglementation pour définir ce qu'ils entendent par «formation» pour s'assurer que les exigences en matière de formation comprennent celles requises pour les conchyliculteurs qui manutentionnent des huîtres destinées à être consommées crues.

**Recommandation 26:** Tous les partenaires doivent publier une lettre d'autorisation conjointe portant sur la formation de toutes les personnes qui manutentionnent des huîtres tout au long de la chaîne alimentaire, dans le but que cette lettre puisse être largement distribuée et utilisée au besoin par tous les partenaires afin de soutenir les initiatives de formation.

---

<sup>6</sup> Tous les cueilleurs de mollusques et de crustacés agréés doivent suivre une formation professionnelle afin de satisfaire à l'ordonnance modèle du programme national de contrôle de la salubrité des mollusques (National Shellfish Sanitation Program), chapitre XIII.01 B. Pour obtenir de plus amples renseignements, consulter l'adresse

<http://www.doh.wa.gov/CommunityandEnvironment/Shellfish/CommercialShellfish/Training>

## 2. Communication

Les organismes de réglementation gouvernementaux, les partenaires en santé publique et l'industrie doivent communiquer et échanger des renseignements pendant les périodes de surveillance de routine et les éclosions d'infections à *Vp*.

Les communications régulières avec l'industrie relèvent directement des organismes de réglementation et de délivrance des permis. Ces organismes comprennent le MPO qui délivre les permis aux ostréiculteurs, l'ACIA et le ministère de l'Agriculture de la Colombie-Britannique qui délivrent, respectivement, les permis aux transformateurs et aux distributeurs à l'échelle fédérale et provinciale et les autorités sanitaires qui délivrent les permis aux restaurants. Les communications entre ces organisations se font de différentes façons, y compris au moyen de la liste de distribution électronique (par le MPO à l'adresse [http://www-ops2.pac.dfo-mpo.gc.ca/fns-sap/index-fra.cfm?pg=pub\\_reg](http://www-ops2.pac.dfo-mpo.gc.ca/fns-sap/index-fra.cfm?pg=pub_reg); par l'ACIA en cas de rappel à l'adresse [foodrecalls-rappelsaliments@www.agr.gc.ca](mailto:foodrecalls-rappelsaliments@www.agr.gc.ca) et par les Transformateurs de Mollusques Région du Pacifique. Les autres moyens de communication comprennent les médias sociaux, les bulletins envoyés aux lieux de travail (moyen utilisé par les autorités sanitaires) ou les communiqués (moyen utilisé par le ministère de l'Agriculture de la Colombie-Britannique). Le groupe de travail national sur la bactérie *Vp* en place à l'heure actuelle sert également de moyen de communication efficace. Un bilan annuel de fin de saison permettrait aussi de partager les renseignements entre tous les partenaires.

Il est aussi nécessaire d'assurer les communications durant les éclosions d'infections à *Vp* et lorsque surviennent des éléments déclencheurs indiquant qu'une surveillance accrue et que des mesures d'intervention pourraient être justifiées. Ces réunions entre les organismes doivent être tenues à l'atteinte d'un seuil applicable à un ou plusieurs des facteurs suivants (date, température ou nombre de cas de maladies) ou d'autres facteurs pas encore déterminés. Les réunions auxquelles participe l'industrie avant et pendant les éclosions s'ajouteraient aux réunions tenues parallèlement à la suite d'enquêtes sur des éclosions (p. ex. téléconférences d'un comité de coordination de l'enquête sur l'éclosion [CCEE], téléconférences provinciales).

### 2.1. Communication avec les intervenants

2.1.1. **Lacune 1:** Il n'existe aucun processus d'échange d'information entre les partenaires en santé publique, les représentants de l'industrie et les restaurants pendant les éclosions d'infections à *Vp*. On ne connaît pas avec certitude le ou les partenaires gouvernementaux responsables des communications avec l'industrie pendant les éclosions. On ne connaît pas très bien la façon dont l'information est communiquée entre le gouvernement et l'industrie et qui demande à recevoir cette information.

**Recommandation 27:** Les réunions du groupe de travail sur la bactérie *Vp* doivent être tenues une fois par mois, du 1<sup>er</sup> mai à la fin de 2016. Les réunions peuvent être plus fréquentes si un élément déclencheur connu survient ou si un seuil défini est atteint.

**Recommandation 28:** Dans le rapport MARTOX, le BCCDC doit ajouter une phrase au rapport de surveillance hebdomadaire afin d'indiquer si le nombre de cas est inférieur ou supérieur au nombre prévu.

**Recommandation 29:** Tous les membres du groupe de travail national sur la bactérie *Vp* doivent prendre part à une séance de rétroaction immédiate tenant lieu de réunion bilan de fin de saison. Cette séance comprendra l'évaluation de l'utilité des réunions du groupe de travail national sur la bactérie *Vp*.

**Recommandation 30:** Un groupe de travail de la Colombie-Britannique sur la bactérie *Vp* doit être formé.

**Recommandation 31:** Il convient d'utiliser les adresses de courriel des membres du groupe de travail de la Colombie-Britannique sur la bactérie *Vp* s'il s'avère nécessaire de discuter de toute urgence d'une question avec tous les organismes.

**Recommandation 32:** Les organismes de réglementation responsables de la gestion des risques liés à la bactérie *Vp* doivent rétablir une séance de rétroaction immédiate tenant lieu de réunion bilan de fin de saison afin d'examiner les questions soulevées durant la saison.

- 2.1.2. **Lacune 2:** Les autorités de santé publique n'ont aucun moyen de communiquer avec les producteurs (notamment les ostréiculteurs, les transformateurs, les expéditeurs et les distributeurs), car leurs coordonnées ne sont pas rendues publiques. Les établissements de santé publique pourraient devoir communiquer avec les producteurs pour partager des données, des avis et d'autres types de communication. Bien que la base de données de la BCSGA comprenne actuellement 176 membres, elle ne comprend pas tous les ostréiculteurs, cueilleurs ou transformateurs. En outre, la base de données de la BCSGA ne contient les coordonnées d'aucun distributeur, restaurant ou détaillant.

**Recommandation 33:** Les organismes de réglementation et l'industrie qui détiennent les coordonnées des producteurs doivent élaborer une procédure visant à partager les coordonnées des producteurs avec les autorités de santé publique ou à diffuser l'information des autorités de santé publique aux producteurs lorsque cette information est requise, p. ex. au cours d'enquêtes sur des maladies ou aux fins d'amélioration de la surveillance. Les communications destinées aux producteurs doivent être faites par les transformateurs dont les coordonnées figurent dans les registres de cueillette.

- 2.1.3. **Lacune 3:** L'échange d'information entre les partenaires en santé publique et les représentants de l'industrie au sujet des maladies associées à la bactérie *Vp* n'est pas uniforme ou n'est pas effectué en temps opportun. Les partenaires en santé publique ne fournissent pas aux représentants de l'industrie le nombre de cas de maladies humaines afin de déterminer la date d'apparition des maladies associées à la bactérie *Vp* ou de lancer une alerte rapide en cas d'éclosion. Les partenaires en santé publique conviennent qu'il est nécessaire pour l'industrie et d'autres partenaires d'être informés du nombre de cas de maladies associées à la bactérie *Vp* et que cette information doit être fondée sur des données de surveillance vérifiées. Les rapports MARTOX sont transmis à toutes les usines de transformation de mollusques et de crustacés agréées par le fédéral et à toute personne dont le nom figure sur la liste d'inscription. Tous les ostréiculteurs et les cueilleurs d'huîtres destinées à être consommées crues, qui offrent leur produit sur le marché, doivent expédier leur produit vers une usine de transformation agréée par le fédéral.

**Recommandation 34:** Le BCCDC doit fournir à l'ACIA le nombre hebdomadaire de cas de maladies associées à la bactérie *Vp* survenus en Colombie-Britannique, obtenu grâce à la surveillance, aux fins d'inclusion dans les rapports MARTOX. Des renseignements supplémentaires peuvent être inclus, au besoin. Ce système de partage d'information sur le nombre de cas de maladies au moyen de MARTOX devrait faire l'objet d'une évaluation après 2016.

**Recommandation 35:** Le ministère de l'Agriculture de la Colombie-Britannique doit encourager les usines de transformation des mollusques et des crustacés de la province à s'inscrire pour recevoir les rapports MARTOX.

- 2.1.4. **Lacune 4:** L'industrie ne fournit pas aux partenaires en santé publique de renseignements environnementaux tels que la hausse des températures, la numération de *Vp*, le volume de production, etc.

**Recommandation 36:** La BCSGA doit encourager les transformateurs à fournir au BCCDC des données confidentielles sur le volume de production hebdomadaire sous forme de rapports. Pour plus de détails, consulter les recommandations 46 et 47 à la section 3.1.1.

**Recommandation 37:** L'ACIA doit exiger aux transformateurs de fournir ces données.

- 2.1.5. **Lacune 5:** Environnement Canada n'a pas pris part aux discussions du CCEE.

**Recommandation 38:** Le groupe de travail sur la bactérie *Vp* doit déterminer si des partenaires externes doivent participer aux efforts de contrôle des risques liés à la bactérie *Vp* et, ensemble, déterminer la procédure la plus appropriée pour assurer leur participation.

## 2.2. Communications publiques

- 2.2.1. **Lacune 1:** Les communications publiques ne sont pas partagées entre les organismes avant d'être diffusées aux fins de commentaires.

**Recommandation 39:** Tous les organismes doivent fournir un préavis aux partenaires au sujet de toute communication publique. L'avis aurait pour but d'informer au sujet d'une communication prévue, mais n'inclurait pas ou ne demanderait pas nécessairement un examen de la communication. Le préavis peut être envoyé par courriel au groupe de travail sur la bactérie *Vp* aux fins de diffusion à tous les intervenants, au besoin.

- 2.2.2. **Lacune 2:** Ce ne sont pas tous les restaurants de la Colombie-Britannique qui informent leur clientèle, au moyen de leur menu, des risques liés à la consommation d'huîtres crues (à l'heure actuelle, cette exigence est en vigueur seulement dans un secteur relevant d'une autorité sanitaire).

**Recommandation 40:** Le BCCDC doit recommander au Comité consultatif sur les politiques en matière de santé environnementale de la Colombie-Britannique (BC Environmental Health Policy Advisory Committee) de normaliser les mises en garde affichées sur les menus de restaurants dans l'ensemble de la Colombie-Britannique.

## 2.3. Partage des données

- 2.3.1. **Lacune 1:** Les données disponibles ne sont pas transparentes à tous les niveaux du programme de contrôle, p. ex. de l'organisme de réglementation de niveau le plus élevé au cueilleur d'huîtres. Au cours de l'écllosion d'infections à *Vp* en 2015, malgré les Modalités canadiennes d'intervention lors de toxi-infection d'origine alimentaire (MITIOA) actuelles et le protocole d'entente pour le partage de données, l'ACIA n'a pas été en mesure de partager l'information lors des téléconférences du CCEE national. En outre, le MPO et l'industrie n'ont pas été inclus dans les MITIOA ni le protocole d'entente. Afin d'évaluer les risques, le BCCDC doit obtenir les données sur le volume de production, que ce soit de l'organisme de réglementation ou directement de l'industrie, afin d'évaluer avec justesse le risque associé à

une zone d'ostréiculture, à un transformateur ou à un restaurant. Ces données sont utiles pour examiner où et quand une maladie survient ou ne survient pas (c.-à-d. des données servant de dénominateurs sont requises pour l'évaluation des risques). Les organismes de réglementation se disent préoccupés par le partage des données de l'industrie avec d'autres partenaires. Il serait toutefois possible de donner suite à ces préoccupations en indiquant d'emblée à l'industrie le but visé par les données recueillies, les personnes avec qui les données seront partagées et les raisons justifiant le partage de ces données. D'autres préoccupations se rapportent au partage de données avec d'autres intervenants que les partenaires (à des tiers). Les transformateurs agréés par le fédéral reçoivent des ostréiculteurs et des cueilleurs d'huîtres toutes les huîtres destinées à être consommées crues. Les transformateurs doivent recueillir et communiquer ces renseignements. Pour s'assurer que les données relatives au volume de production soient recueillies à partir des registres d'achat des transformateurs, il convient d'intégrer une telle procédure en tant qu'exigence au plan de gestion de la qualité ou de définir cette procédure comme une exigence prescrite par la loi.

**Recommandation 41:** L'ASPC et le BCCDC doivent informer l'ACIA (à l'échelle nationale et locale) au sujet des MITIOA et du protocole d'entente portant sur le partage de données lors d'enquêtes sur les éclosions.

**Recommandation 42:** L'ASPC doit déterminer si un nouveau protocole d'entente ou entente de partage de données doit être élaboré entre le MPO et d'autres organismes gouvernementaux pour les questions d'intérêt commun liées à la santé humaine.

**Recommandation 43:** Le BCCDC et la BCSGA doivent préparer une lettre ou une entente de partage de données entre le BCCDC et chaque transformateur pour le partage de données sur la production ostréicole<sup>7</sup>.

**Recommandation 44:** L'ACIA doit inclure dans les exigences du plan de gestion de la qualité des transformateurs les précisions suivantes:

- Les transformateurs doivent recueillir des données sur le nombre d'huîtres destinées à être consommées crues, qui sont achetées chaque semaine des ostréiculteurs et des cueilleurs d'huîtres.
- Les transformateurs doivent communiquer ces chiffres au BCCDC et à l'ACIA.

**Recommandation 45:** L'ACIA doit intégrer les exigences relatives à la collecte et à la communication des données aux règlements régissant la gestion des huîtres destinées à être consommées crues.

---

<sup>7</sup> Le contenu de la lettre ou de l'entente peut indiquer qui recevra les données, qui a accès aux données et la façon dont les données seront utilisées, et comprendre un énoncé précisant que les données d'un transformateur ne seront pas communiquées à des tiers sans le consentement préalable du transformateur. Les détails seront précisés lors de l'examen.

### 3. Détection des éclosions et intervention en cas d'éclosion

#### 3.1. Surveillance des maladies

- 3.1.1. **Lacune 1:** Il est impossible de calculer les taux d'incidence des maladies associées aux zones d'ostréiculture, aux transformateurs et aux restaurants. Les quantités d'huîtres cueillies, transformées et consommées ne sont pas disponibles. Les données sur les volumes sont utiles pour évaluer le risque relatif tout le long de la chaîne de distribution.

**Recommandation 46:** Le BCCDC doit obtenir des données rétrospectives sur les volumes de production ostréicole du gouvernement, de l'industrie des mollusques et des crustacés et des restaurants pour calculer les taux historiques.

**Recommandation 47:** Les transformateurs doivent fournir au BCCDC les données prévues de la production ostréicole hebdomadaire par site d'élevage et marché cible (marché de la Colombie-Britannique par rapport au marché d'ailleurs) pour calculer les taux actuels.

- 3.1.2. **Lacune 2:** Le formulaire actuel de déclaration de cas de maladie comprend des données relatives à l'inspection des restaurants, qui ne sont pas utilisées pour orienter les mesures à prendre.

**Recommandation 48:** Le BCCDC doit supprimer la section se rapportant à l'inspection des restaurants du formulaire de déclaration de cas. Il convient de poursuivre la collecte des données relatives à l'inspection des restaurants et d'en assurer l'accessibilité, au besoin.

- 3.1.3. **Lacune 3:** Les indicateurs de surveillance de 2015 (c.-à-d. régime d'essais de détection de la bactérie *Vp*) n'ont pas indiqué adéquatement le risque potentiel pour la population.

**Recommandation 49:** Le BCCDC doit aviser les partenaires lorsque le taux d'incidence global des maladies humaines en Colombie-Britannique est supérieur aux prévisions. Si des données suffisantes sont accessibles, le BCCDC doit calculer les taux d'incidence propres à chaque site et aviser les partenaires lorsque les taux sont supérieurs aux prévisions.

- 3.1.4. **Lacune 4:** Le retraçage à partir des étiquettes apposées sur les emballages de mollusques et de crustacés ne comporte aucune question ciblant l'ensemble de la chaîne de distribution (p. ex. la livraison et le transport), et il n'existe pas questionnaire normalisé à cette fin.

**Recommandation 50:** Le BCCDC doit coordonner l'élaboration d'un système ayant pour but d'enquêter sur la perte de contrôle dans la chaîne de distribution du site d'élevage à la table lorsque les taux de maladies sont supérieurs aux prévisions ou qu'une grappe de cas survient dans le temps ou l'espace. Le questionnaire normalisé à cette fin doit comprendre des détails sur les éléments suivants:

- l'activité précédant la cueillette
- la cueillette
- la livraison
- les mesures de contrôle du transformateur
- le trajet de distribution
- le restaurant ou le détaillant

Le questionnaire indiquera le nom de l'organisation ou des organisations responsables des enquêtes particulières.

3.1.5. **Lacune 5:** Les risques particuliers tout au long de la chaîne alimentaire ne sont pas mis en évidence, ce qui se traduit par un manque d'intervention ciblant les risques cernés. Cela se produit lorsque les données accessibles ne sont pas intégrées, p. ex. résultats des essais dans les zones de cueillette et les sites de transformation. Les risques antérieurs et inhérents associés aux zones et aux pratiques constituent d'autres données utiles qui doivent être prises en compte dans les évaluations des cas de maladie, l'analyse des tendances relatives aux groupes de cas et l'évaluation des facteurs de risque pendant les inspections et les vérifications ciblées. Dans ce contexte, citons à titre d'exemple de risques antérieurs et inhérents les zones d'ostréiculture associées dans le passé à des éclosions d'infections ou à des rappels ou les restaurants ne respectant pas les exigences en matière de température. Chacun de ces exemples indique une perte de contrôle et un risque accru.

**Recommandation 51:** Les autorités sanitaires, le BCCDC et l'ACIA doivent, pour chaque cas dans la mesure du possible, déterminer le ou les points où survient une perte de contrôle et communiquer cette information. Pour ce faire, l'amélioration de la capacité de retraçage, la compilation et la normalisation des données ainsi qu'un meilleur partage des données seront requis.

**Recommandation 52:** Le BCCDC et l'ACIA doivent analyser les groupes de cas pour déterminer les tendances et les profils de perte de contrôle et les points communs dans le temps et l'espace (p. ex. les mêmes restaurants, lots ou sites d'élevage) à l'aide de données intégrées, et partager ces analyses.

**Recommandation 53:** Les autorités sanitaires, le BCCDC, l'ACIA et les autres organismes responsables doivent compiler et partager les données historiques sur les sites d'élevage, les cueilleurs, les transformateurs et les distributeurs d'huîtres et les restaurants pour repérer les entités présentant un risque plus élevé. Il est possible de s'appuyer sur les connaissances acquises pour évaluer les facteurs de risque et cibler les inspections et les vérifications.

## 3.2. Intervention en cas d'épidémie

3.2.1. **Lacune 1:** Les critères d'intervention en santé publique ne sont pas clairement définis, p. ex. nombre de cas pendant une période déterminée dans le temps ou l'espace.

**Recommandation 54:** Le BCCDC doit élaborer et proposer des critères pour l'ouverture d'une enquête sur une éclosion d'infections à *Vp*:

- taux d'incidence de maladies humaines en Colombie-Britannique supérieur aux prévisions à un certain moment de l'année;
- survenue d'une grappe de cas de maladies humaines dans le temps ou l'espace

3.2.2. **Lacune 2:** Les maladies associées à la consommation d'huîtres de la Colombie-Britannique survenues à l'extérieur de la Colombie-Britannique (p. ex. aux États-Unis ou à l'échelle internationale) n'ont pas été prises en compte dans l'analyse de l'éclosion de 2015.

**Recommandation 55:** L'ACIA et l'ASPC doivent collaborer avec la FDA, les CDC et les responsables locaux en vue d'élaborer un système visant à simplifier la déclaration des cas associés à ce produit de la Colombie-Britannique, qui surviennent à l'extérieur de la Colombie-Britannique.

**Recommandation 56:** L'ACIA doit informer, en temps réel, le BCCDC au sujet des cas de maladies humaines dues à la présence de Vp dans les huîtres de la Colombie-Britannique survenues à l'extérieur de la Colombie-Britannique et doit élaborer un processus connexe.

- 3.2.3. **Lacune 3:** Les mesures de contrôle prises à la suite de l'éclosion de 2015 différaient entre les secteurs relevant des autorités sanitaires de la Colombie-Britannique. Les partenaires en santé publique de la Colombie-Britannique ont convenu, lors de la réunion bilan de 2015, d'entreprendre des mesures de contrôle communes.

**Recommandation 57:** Les partenaires en santé publique de la Colombie-Britannique doivent déterminer et mettre en œuvre, au besoin et dans la mesure du possible, des mesures de contrôle communes dans l'ensemble des secteurs relevant des autorités sanitaires. Le BCCDC et les autorités sanitaires doivent prendre des mesures supplémentaires afin de compléter les autres mesures de lutte contre les éclosions, si les mesures actuelles ne permettent pas de maîtriser l'éclosion.

### 3.3. Retraçage

- 3.3.1. **Lacune 1:** Le processus d'étiquetage actuel des huîtres permettant d'assurer un suivi en cas de maladies associées à la consommation d'huîtres dans un restaurant génère un trop grand nombre d'étiquettes pour chaque maladie, crée une charge de travail excessive et fait en sorte qu'il est difficile de trouver le produit en cause dans le dossier de concession ostréicole, p. ex. ne fournit pas la précision requise pour déterminer la ou les zones de cueillette en cause.

**Recommandation 58:** Le BCCDC doit évaluer la fréquence des cas d'étiquette unique et la corrélation entre les cas d'étiquette unique et les cas d'étiquettes multiples (c.-à-d. dans quelle mesure un type de cas permet de prédire l'autre type de cas).

**Recommandation 59:** Si les cas d'étiquettes multiples ne sont pas utiles ou n'ont aucune valeur prédictive, le BCCDC doit recommander de mettre un terme à la collecte, à la transmission ou à l'utilisation de ces renseignements ou de limiter ces activités.

**Recommandation 60:** L'ACIA doit informer le BCCDC et les autorités sanitaires de sa position à l'égard de la réception et de l'utilisation d'étiquettes multiples par cas (p. ex. souhaite recevoir toutes les étiquettes, mais n'utilisera qu'un sous-ensemble, ne souhaite recevoir les étiquettes que s'il y a plus de 4 étiquettes par cas).

- 3.3.2. **Lacune 2:** Le processus de retraçage actuel qui repose sur la collecte d'étiquettes apposées sur les emballages d'huîtres comporte des limites. La qualité de l'information apparaissant sur les étiquettes apposées sur les emballages de mollusques et de crustacés est parfois trop médiocre pour permettre le retraçage, et d'autres renseignements pourraient être obtenus pour améliorer le retraçage.

**Recommandation 61:** Les étiquettes apposées sur les emballages de mollusques et de crustacés expédiés aux restaurants et aux détaillants doivent être durables, lisibles et fournir le plus de renseignements précis possible sur le site de cueillette, conformément à l'exigence de l'article 7.3 du Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques. Le BCCDC doit examiner les étiquettes apposées sur les emballages de mollusques et de crustacés expédiés aux restaurants et aux détaillants et formuler à l'intention de l'ACIA des recommandations pour la normalisation et l'amélioration de la qualité de l'information

apparaissant sur ces étiquettes, qui devront être mises en œuvre avec les transformateurs et les distributeurs de mollusques et de crustacés.

**Recommandation 62:** Le BCCDC, en collaboration avec les autorités sanitaires, doit enquêter sur les types de renseignements que les restaurants obtiennent grâce aux étiquettes apposées sur les cargaisons d'huîtres ainsi que les renseignements qu'ils fournissent qui pourraient servir dans le cadre des enquêtes de retraçage (p. ex. information relative aux huîtres indiquée sur les récépissés des clients). Les renseignements seront évalués pour en déterminer l'utilité, et des recommandations seront faites pour améliorer la procédure d'enquête.

- 3.3.3. **Lacune 3:** La pratique actuelle des restaurants qui consiste à conserver toutes les étiquettes dans une seule enveloppe peut se traduire par un trop grand nombre d'étiquettes pour une seule maladie.

**Recommandation 63:** Le BCCDC et les autorités sanitaires doivent mener une enquête dans les restaurants sur les étiquettes qu'ils conservent afin d'orienter l'amélioration de cette pratique. Les autorités sanitaires doivent communiquer cette recommandation à tous les restaurants.

- 3.3.4. **Lacune 4:** Ce ne sont pas tous les récépissés de restaurants qui indiquent le nom des huîtres qui ont été consommées.

**Recommandation 64:** Le BCCDC et les autorités sanitaires doivent mener une enquête dans les restaurants sur les récépissés qu'ils remettent aux clients afin de déterminer si l'information y figurant peut être utilisée dans le cadre d'une enquête et si cette information peut être indiquée sur les récépissés remis aux clients lorsque cette pratique n'existe pas. Les autorités sanitaires doivent communiquer les recommandations sur l'adoption d'une nouvelle pratique à tous les restaurants.

## 4. Gestion des risques

### 4.1. Éléments déclencheurs du processus de gestion des risques

- 4.1.1. **Lacune 1:** L'élément déclencheur actuel (c.-à-d. date du 1<sup>er</sup> mai) n'est pas approprié pour la mise en œuvre des mesures de gestion des risques associés à la cueillette.

**Recommandation 65:** L'ACIA et l'industrie doivent envisager une approche de gestion des risques fondée sur les éléments suivants déclenchant le processus de gestion des risques, qui sont classés en trois niveaux:

- A. Éléments déclencheurs pour la mise en œuvre d'un plan de gestion des risques associés à la cueillette et à la transformation des huîtres pendant la saison de prolifération de la bactérie *Vp*:

Le DÉBUT DE LA SAISON sera défini par l'un des éléments suivants:

- Date = 1<sup>er</sup> mai;
- Température de l'eau ou température interne des huîtres au moment de la cueillette  $\geq 15^{\circ}\text{C}$ ;
- Tendances montrant des concentrations constantes de la bactérie *Vp* égales ou presque égales à 100 NPP/g, le premier des deux prévalant.

La FIN DE LA SAISON<sup>8</sup> sera définie par l'un des éléments suivants:

- Température de l'eau ou température interne des huîtres au moment de la cueillette toujours  $< 15^{\circ}\text{C}$ ;
- Concentrations de la bactérie *Vp* au moment de la cueillette toujours  $< 3\text{NPP/g}$ .

- B. Éléments déclencheurs pour la mise en œuvre d'un plan amélioré de gestion des risques associés à la cueillette et à la transformation des huîtres pendant la totalité ou une partie de la saison de prolifération de la bactérie *Vp*:

- Nombre de cas de maladies dues à la bactérie *Vp* en Colombie-Britannique supérieur aux prévisions établies par le BCCDC;
- Changements dans les conditions environnementales prévues ou en cours (p. ex. température chaude ou incidents transitoires tels que tempêtes, dragage ou travaux de construction avant ou pendant la cueillette);
- Analyse des tendances des résultats des essais menés sur le produit pendant la mise en œuvre des mesures de contrôle des risques liés à la bactérie *Vp* révélant toujours des concentrations constantes presque égales à 100 NPP/g;
- Résultats des essais réalisés sur le produit indiquant des concentrations  $\geq 100\text{ NPP/g}$ ;
- Résultats des essais sur le produit ou l'environnement (p. ex. eau, sédiments) indiquant la présence de souches pathogènes potentielles de la bactérie *Vp* (c.-à-d. souches porteuses des gènes *tdh* et *trh*).

- C. Éléments déclencheurs pour la mise en œuvre d'un plan immédiat et strict de gestion des risques associés à la cueillette et à la transformation des huîtres pendant toute la saison de prolifération de la bactérie *Vp*:

---

<sup>8</sup> La date peut varier selon la zone de cueillette. Par exemple, la date approximative peut être le 1<sup>er</sup> octobre dans une zone de cueillette de la Colombie-Britannique

- a. Maladies épidémiologiques associées à une zone de cueillette ou de concession ou à un transformateur lorsque l'enquête sur la salubrité des aliments n'a révélé aucun autre problème dans la chaîne du froid.

Le document du Codex ayant pour titre «Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of Pathogenic Vibrio Species in Seafood (CAC/GL 73-2010)» fournit également des recommandations sur les éventuelles mesures à prendre.

- 4.1.2. **Lacune 2:** Les cueilleurs ne disposent pas de directives suffisantes au sujet des éléments déclencheurs pouvant être pris en compte dans la gestion des risques, ce qui entraîne un manque d'uniformité (p. ex. ce ne sont pas tous les cueilleurs qui utilisent un système de surveillance de la température de l'eau ou de la température interne des huîtres dans les zones de cueillette).

Veillez vous reporter à la recommandation 65 ci-dessus.

- 4.1.3. **Lacune 3:** Les données sur la température de l'eau ne sont pas facilement accessibles. La collecte de données sur la température de l'eau dans les zones de cueillette de mollusques et de crustacés constitue la meilleure méthode pour évaluer les tendances de la température. Les autres sources de données permettant d'évaluer les tendances de la température comprennent les sources de données de température accessibles au public<sup>9</sup>. Les données accessibles au public comportent les limites suivantes: elles sont fondées sur les relevés satellites pris à la surface de la mer et non en profondeur où les huîtres sont cultivées ou les données de température proviennent de bouées qui ne sont pas situées à proximité de la zone de cueillette d'intérêt.

**Recommandation 66:** Les responsables des zones de conchyliculture doivent surveiller la température de l'eau dans leurs zones de cueillette afin d'évaluer les risques liés à la bactérie *Vp*.

**Recommandation 67:** Le BCCDC doit recueillir et publier les données satellitaires des températures de surface de l'eau pour les zones de cueillette sélectionnées de la Colombie-Britannique sur son site Web destiné au public afin de fournir un indicateur des tendances du réchauffement des températures.

- 4.1.4. **Lacune 4:** L'utilité de la surveillance de la température de l'eau dans l'orientation de la mise en œuvre des mesures de gestion des risques est inconnue ou nébuleuse.

**Recommandation 68:** Le BCCDC doit évaluer l'utilité de la surveillance de la température de l'eau en tant qu'outil d'alerte rapide en étudiant la corrélation avec la numération de *Vp*, d'autres facteurs environnementaux et les cas de maladies humaines et en élaborant un modèle de prédiction.

## 4.2. Identification des zones de cueillette touchées

- 4.2.1. **Lacune 1:** Il est impossible de déterminer si un risque accru est associé à certaines zones de cueillette ou dans une certaine zone de cueillette (p. ex. micro-environnements), au fil du

---

<sup>9</sup>Par exemple, les données des bouées du Service météorologique du Canada. Les bouées et les secteurs statistiques qu'elles couvrent sont les suivantes : bouée n° C46131 (Sentry Shoal) pour les secteurs 13, 14 et 15; bouée n° C46146 (Halibut Bank) pour les secteurs 16 et 17 et bouée n° C46206 (La Perouse Bank) pour le secteur 23. Les données sont accessibles à l'adresse <http://nvs.nanoos.org/Explorer>

temps, ce qui limite les interventions ciblées. Les étiquettes apposées au moment de la cueillette sur les contenants de mollusques et de crustacés transportés de la zone d'ostréiculture jusqu'aux détaillants peuvent fournir un indicateur du risque propre à une zone. Cependant, lorsque des étiquettes multiples (différentes provenances des mollusques et des crustacés) sont associées à des maladies causées par des mollusques ou des crustacés, il n'est pas toujours possible d'identifier une seule zone de cueillette en lien avec la ou les maladies déclarées. Lorsqu'une telle situation se produit, l'étiquette apposée au moment de la cueillette ne permet pas d'identifier avec certitude la zone de cueillette. Cette situation restreint la capacité à intervenir de façon ciblée dans les zones de cueillette.

**Recommandation 69:** Le BCCDC doit analyser les données de production par zone de concession, zone de cueillette ou transformateur afin de rechercher une représentation disproportionnée de certaines zones de concession (ou certaines zones de cueillette ou certains transformateurs) dans le cadre d'enquêtes sur les cas de maladies humaines.

**Recommandation 70:** Les organismes de réglementation doivent tenir compte des résultats de ces analyses afin de mettre en œuvre une intervention ciblée.

## ÉVALUATION DES MESURES MISES EN ŒUVRE AU COURS DE LA SAISON DE 2016

Le mandat du groupe de travail national comprenait l'examen de l'efficacité des mesures de contrôle des risques liés à la bactérie *Vp*, qui ont été adoptées en 2016. Le groupe de travail a tenu une brève séance de remue-méninges afin de définir les paramètres permettant d'évaluer les mesures mises en œuvre fondées sur ses recommandations. Cette évaluation aura lieu après la saison de prolifération de la bactérie *Vp* de 2016, idéalement avant la réunion de rétroaction immédiate qui sera tenue en novembre 2016.

L'évaluation de la mise en œuvre des recommandations du groupe de travail national peut être fondée sur les éléments suivants:

- 1) le nombre de recommandations du groupe de travail national mentionnées dans ce rapport qui ont été mises en œuvre, et la proportion de recommandations mises en œuvre au fil du temps;
- 2) le nombre d'interdictions de vente d'huîtres crues de la Colombie-Britannique en raison de maladies dues à la bactérie *Vp*;
- 3) le nombre d'interdictions de vente d'huîtres crues de la Colombie-Britannique en raison de résultats de laboratoire non conformes;
- 4) la comparaison des renseignements contextuels suivants avec ceux des années précédentes:
  - a. le nombre de cas d'infection à *Vp* déclarés ayant été confirmés en laboratoire, ayant été associés à la consommation d'huîtres crues;
  - b. le nombre d'essais de détection de la bactérie *Vp* réalisés sur des huîtres crues et les résultats de ces essais;
  - c. les températures de l'eau consignées tout au long de la saison de prolifération de la bactérie *Vp*;
  - d. le nombre de mesures d'application adoptées par le MPO;
  - e. le nombre total de vérifications, de rappels, de non-conformités ou d'inspections effectués par les organismes de réglementation;
  - f. le nombre de plans d'AQF mis en œuvre par les ostréiculteurs;
  - g. le nombre de plans d'AQF validés par les transformateurs lors des inspections réalisées dans les zones de conchyliculture;
  - h. le nombre de programmes de contrôle pour la détection de la bactérie *Vp* au moment de la cueillette mis en place par les transformateurs, qui ont été validés par l'ACIA;
  - i. le résultat des inspections réalisées dans les restaurants, p. ex. cotes de risque, nombre d'infractions.

Les options autres que ceux énumérés peuvent aussi être considérés.

## MOT DE LA FIN

Le groupe de travail national sur le contrôle des risques liés à la présence de la bactérie *Vibrio parahaemolyticus* dans les huîtres de la Colombie-Britannique destinées à être consommées crues a tenu des réunions toutes les deux semaines du 15 janvier au 20 mai 2016. Au cours de ces réunions, le groupe de travail a atteint ses objectifs en décrivant les questions et les lacunes relatives au programme actuel de contrôle des risques liés à la bactérie Vp principalement fondé sur les leçons tirées de la saison de prolifération de la bactérie Vp de 2015 et a élaboré des recommandations visant à s'assurer qu'un produit sûr est offert sur le marché. Les recommandations du groupe de travail sont classées en quatre principaux domaines: mesures de prévention et de contrôle, communications, détection des éclosions et intervention en cas d'éclosion et gestion des risques. Le groupe de travail a proposé, au total, 70 recommandations relatives à ces quatre domaines, dont certaines ont déjà été mises en œuvre.

Le groupe de travail national a convenu de se réunir de nouveau à la fin de la saison de prolifération de la bactérie Vp de 2016 pour tenir une séance de rétroaction immédiate tenant lieu de réunion bilan et évaluer l'utilité de ses réunions. Des critères d'évaluation des répercussions des recommandations du groupe de travail sur le nombre de cas de maladies humaines associées à la consommation d'huîtres crues de la Colombie-Britannique et les résultats des essais de détection de la bactérie Vp dans les huîtres crues de la Colombie-Britannique ont été proposés.