

International Conference on Molluscan Shellfish Safety (ICMSS) 2011 – Program
Conférence internationale sur la salubrité des coquillages (ICMSS) 2011 – programme

SESSION/ ACTIVITÉ	START/ DÉBUT	END/ FIN	SESSION TOPICS/ CONTENU DE LA SESSION
Sunday/ Dimanche 12/06/2011			
Registration/ Inscription (MacDougall Hall/ Pavillon MacDougall)	15:00	19:00	
<i>Welcome Reception/ Réception de bienvenue (UPEI MacMillan Hall/ Pavillon MacMillan)</i>	<i>18:30</i>	<i>20:30</i>	<i>Speakers: ICMSS 2011 Convenor - Ms. Rowena Linehan; President of UPEI - Dr. Wade MacLauchlan/ Conférenciers : organisatrice ICMSS 2011- Mme. Rowena Linehan; président, UPEI - Dr. Wade MacLauchlan</i>
Monday/ Lundi 13/06/2011			
Registration/ Inscription (MacDougall Hall/ Pavillon MacDougall)	7:00	17:00	
Opening Remarks/ Mot d'ouverture de la conférence	8:30	8:40	Welcome Remarks and Introductions - Ms. Rowena Linehan, ICMSS 2011 Convenor / Présentations et mot de bienvenue – Mme. Rowena Linehan, organisatrice ICMSS 2011
	8:40	8:50	Paul Mayers, Associate Vice President, Programs, Canadian Food Inspection Agency /Vice-président associé, programmes, Agence canadienne d'inspection des aliments
	8:50	9:00	Mr. Neil LeClair - Minister, Prince Edward Island Department of Fisheries, Aquaculture and Rural Development / ministre, ministère des Pêches, de l'Aquaculture et du Développement rural de l'Île-du- Prince-Édouard
	9:00	9:10	Mr. Cyr Couturier - Canadian Aquaculture Industry Alliance / Alliance de l'industrie canadienne de l'aquaculture
	9:10	9:20	ICMSS Convenor (housekeeping, etc.) / Organisatrice, ICMSS (administration interne, etc.)
Scientific Program/ Programme scientifique	9:20	9:50	Opening Speaker: Mr Karunasagar Iddya – FAO update on shellfish safety initiatives/ Discours d'ouverture: Mise à jour de la FAO sur les initiatives pour la salubrité des mollusques
	9:50	10:10	Keynote Speaker: Dr Wang Wei, AQSIQ - Molluscan Shellfish Safety in China / Discours de programme: La salubrité de mollusques en Chine
Health Break, Schurman Market/ Pause-santé, Place du marché Schurman	10:10	10:30	
Marine Toxins: managing what's out there/ Toxines marines : gestion de la contamination (facilitator/ animateur : Smale)	10:30	10:50	Hess – First report of Pinnatoxin in mussels and a novel dinoflagellate, <i>Vulcanodinium rugosum</i> , from France/ Premier signalement de pinnatoxines dans les moules et d'un nouveau dinoflagellé, <i>Vulcanodinium rugosum</i> , en France

	10:50	11:10	Rourke – Emerging Toxins Detected in Canadian Shellfish as Part of Routine CSSP Sampling/ Toxines émergentes détectées dans les mollusques canadiens dans le cadre du programme d'échantillonnage de routine du PCCSM
	11:10	11:30	Scarratt – Comparative toxicity of suspension-cultured scallops (<i>Placopecten magellanicus</i>) and mussels (<i>Mytilus edulis</i>) as a predictive tool to assess the potential of scallop safety for sale of whole organisms / Étude comparative de la toxicité des pétoncles (<i>Placopecten magellanicus</i>) et des moules bleues (<i>Mytilus edulis</i>) élevés en suspension aux fins d'évaluation prévisionnelle de l'innocuité des pétoncles vendus entiers
Marine Toxins: managing what's out there/ Toxines marines : gestion de la contamination (facilitator/ animateur : Smale)	11:30	11:50	Montejo – Mitigating the impacts of paralytic shellfish poisoning during harmful algal bloom episodes in the Philippines/ Atténuation de l'impact de l'intoxication paralysante par les mollusques durant les épisodes d'efflorescences algales nuisibles aux Philippines
	11:50	12:10	de la Iglesia – Prevalence and persistence of gymnodimines in clams from the Gulf of Gabes / Prévalence et persistance des gymnodimines dans les palourdes du golfe de Gabès
	12:10	12:30	Hess – Accumulation of Okadaic Acid, Dinophysistoxins and Pectenotoxins in bivalve molluscs produced in France/ Accumulation d'acide okadaïque, de dinophysistoxines et de pectenotoxines dans les mollusques bivalves produits en France
Lunch - Wanda Wyatt Dining Hall / Salle à manger Wanda Wyatt (optional/ facultatif)	12:30	13:30	
Industry Session: Ensuring safety and quality of bivalves/ Session de l'industrie : Assurance de la salubrité et de la qualité des mollusques (facilitator/ animateur : Leonard)	13:30	14:00	Medina – Molluscan shellfish safety in South America / Salubrité des mollusques en Amérique du Sud
	14:00	14:20	Couturier – Farmed Molluscan Shellfish Safety and Aquaculture Supply Chain in Canada/ Salubrité des mollusques d'élevage et chaîne d'approvisionnement de l'aquaculture au Canada
	14:20	14:40	Lassus – Storage and detoxication of bivalve mollusks as a tool in marketing strategy/ Entreposage et détoxication des bivalves en tant qu'outils de commercialisation
	14:40	15:00	Arcangeli – Effect of High Hydrostatic Pressure on Murine Norovirus in Manila clams / Effet d'une pression hydrostatique élevée sur la présence de norovirus murins dans les palourdes japonaises
	15:00	15:20	Neal – Aqualife technology for maintaining safety and quality / Technologie 'Aqualife' pour le maintien de la salubrité et la qualité
Health Break, Schurman Market/ Pause-santé, Place du marché Schurman	15:20	15:40	

Concurrent Session A - FAO/ WHO Expert Consultation on Vibrio: Round Table on Data Collection / Session parallèle A - Consultation FAO/WHO d'experts sur Vibrio: Table ronde sur la collecte de données (facilitator/ animateur: Karunasagar) (McDougall Room 246/ salle 246)	15:40	17:00	Presentations - de Paola and Nishibushi. Round Table with Selected International Representatives/ Présentations - de Paola et Nishibushi. Table ronde avec représentants internationaux sélectionnés
Concurrent Session B - Industry Session: Ensuring safety and quality/ Session parallèle B - Session de l'industrie : Assurance de la salubrité et de la qualité (cont/suivi) (Main Hall/ salon primaire)			Panel with session speakers and invited guests / Groupe d'experts avec présentateurs du session et conférenciers invités
Social event/ Rencontre sociale	19:00	23:00	Seafood night/ Festin de fruits de mer – Carr's Oyster Bar (shuttles provided/ navettes fournies)
Tuesday/ Mardi 14/06/2011			
Risk Assessments: enteric viruses/ Évaluation des risques : virus entériques (facilitators/ animateurs : Richards & Bidawid)	8:30	8:40	Introduction from facilitators/ Introduction de l'animateur
	8:40	9:10	Ross – Risk calculation framework/ Cadre de calcul des risques
	9:10	9:30	Burkhardt – US perspective - viral risk/ Perspective des États-Unis – risque viral
	9:30	9:50	Hartnell – EU perspective - viral risk / Perspectives de l'Union européenne – risque viral
	9:50	10:10	dePaola – What we can learn from the <i>Vibrio</i> risk assessment and apply to viruses/ Quelles leçons pouvons-nous tirer de l'évaluation des risques associés aux <i>Vibrio</i> sp.?
Health Break, Schurman Market/ Pause-santé, Place du marché Schurman	10:10	10:30	
Risk Assessments: enteric viruses/ Évaluation des risques : virus entériques (cont./suivi)	10:30	12:00	Round Table - Data gaps/ Table ronde – lacunes dans les données, etc.
Lunch - Wanda Wyatt Dining Hall/ Salle à manger Wanda Wyatt (optional/ facultatif)	12:00	13:00	
Beyond Risk Assessments: guidelines, policies and programs/ Au-delà de l'évaluation des risques : lignes directrices, politiques et programmes (facilitators/ animateurs: Couturier & Edwards)	13:00	13:30	Boxman – Codex CCFH guidelines on control of viruses/ Lignes directrices du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire sur la lutte contre les virus
	13:30	13:50	Toyofuku – Regulator Perspective on translating science into policy/ Perspective réglementaire sur l'intégration de la science aux politiques
	13:50	14:10	Lee – <i>Salmonella</i> in bivalves: public health considerations / <i>Salmonella</i> dans les bivalves : considérations liées à la santé publique

	14:10	14:30	TBD/ à confirmer – Industry perspective on translating Science into Policy/ Perspectives de l'industrie sur l'intégration de la science aux politiques
	14:30	15:20	Round Table: risk management and impacts / Table ronde : gestion des risques et impact
Health Break, Schurman Market / Pause-santé, Place du marché Schurman	15:20	15:40	
Risk Assessments in Practice/ Évaluations des risques dans la pratique (facilitator/ animateur : Lassus)	15:40	16:00	McLeod – The biology of paralytic shellfish toxin uptake by Australian abalone and assessment of potential risk to humans / Biologie de l'absorption de la toxine paralysante par l'ormeau australien et évaluation des risques pour l'homme
	16:00	16:20	Picot – Probabilistic exposure assessment to phycotoxins by recreational harvesters: results and influence of shellfish species and cooking process/ Évaluation probabiliste de l'exposition des pêcheurs sportifs aux phycotoxines : résultats et influence de l'espèce de mollusque et du procédé de cuisson
	16:20	16:40	Arnich – Contribution of shellfish consumption to the dietary exposure of the French population to chemical contaminants/ Contribution des mollusques à l'exposition alimentaire de la population française aux contaminants chimiques
	16:40	17:00	Hossen – Agreement of the LOAEL deduced from three food poisoning outbreaks in France in 2009 due to okadaic acid and its ester dinophysistoxin-3 contaminated mussels with the LOAEL of okadaic acid established by the EFSA/Entente sur la dose minimale avec effet nocif observé (DMENO) calculée à partir de données recueillies lors de trois éclosions d'intoxication alimentaire (France, 2009) causées par la consommation de moules contaminées par l'acide okadaïque et son ester, la dinophysistoxine-3; DMENO de l'acide okadaïque établie par EFSA
Schurman Market/ Place du marché Schurman	17:00	18:00	Poster Session 1/ Exposition d'affiches – séance 1 (note: cash bar/ bar payant) * Posters will be available for viewing in Schurman Market for the duration of the conference/ Les affiches seront exposées tout au long de la conférence.
Social event / Rencontre Social	19:00	23:00	Pub night/ soirée dans une brasserie - Olde Dublin Pub (shuttles provided/ navettes fournies)
Wednesday/ Mercredi 15/06/2011			
Shellfish safety in our changing environment/ Salubrité des mollusques dans notre environnement changeant (facilitator/ animateur : Nishibushi)	8:30	9:00	Liu – Implications of Climate Change for Seafood Safety and Potential Adaptation Strategies for Risk Management/ Conséquences du changement climatique sur la salubrité des produits de la mer et stratégies d'adaptation possibles en vue de la gestion des risques
	9:00	9:20	Jones – Environmental Conditions and the Dynamics of Different Pathogenic <i>Vibrio</i> Species in Northern New England Shellfish Waters/Conditions environnementales et dynamique de différentes espèces pathogènes de <i>Vibrio</i> dans les eaux coquillères du nord de la Nouvelle-Angleterre

	9:20	9:40	Huth – Economic consequences of <i>Vibrio vulnificus</i> in the environment: Oyster Consumer Behavior/ Conséquences économiques associées à la présence du <i>Vibrio vulnificus</i> dans l'environnement : comportement des consommateurs d'huîtres
	9:40	10:00	Vinarao – Distribution of Cd, Pb, As and Hg in Oyster tissues, Sediment and Water in Lingayen Gulf, Philippines/ Répartition du Cd, du Pb, de l'As et du Hg dans les tissus d'huîtres, les sédiments et l'eau du golfe de Lingayen, aux Philippines
	10:00	10:20	El Menif – Monitoring of Organotin Pollution in Bizerta Canal (Northern Tunisia): Temporal Trend from 2002 to 2010/ Surveillance de la pollution par l'organoétain dans le canal de Bizerte (nord de la Tunisie) : tendances temporelles de 2002 à 2010
Health Break, Schurman Market/ Pause-santé, Place du marché Schurman	10:20	10:40	
Schurman Market/ Place du marché Schurman	10:40	12:00	Poster Session 2/ Exposition d'affiches – séance 2 * Posters will be available for viewing in the Schurman Market for the duration of the conference/ Des affiches seront exposées tout au long de la conférence à la place du marché Schurman.
Lunch - Wanda Wyatt Dining Hall/ Salle à manger Wanda Wyatt (optional/ facultatif)	12:00	13:00	
Free Afternoon/ Après-midi libre	13:00	18:00	Tours / Visites
Thursday/ Jeudi 16/06/2011			
Classification & pollution (facilitator/ animateur : Medina)	8:30	9:00	Smale – Case study: Aquaculture Industry initiative/ Étude de cas: Initiative de l'industrie de l'aquaculture
	9:00	9:20	Amouroux – French atlas for potential sources of microbiological pollution of human or animal origin based on cartographic information/ Atlas français des sources possibles de pollution microbiologique d'origine humaine ou animale; réalisé à partir de données cartographiques
	9:20	9:40	Roberts – Municipal Wastewater System Assessments in Support of the Canadian Shellfish Sanitation Program (CSSP) / Évaluation du système municipal de traitement des eaux usées à l'appui du Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques (PCCSM)
	9:40	10:00	Roughan – Relationship between flesh and seawater growing area monitoring / La relation entre la surveillance de chair et de l'eau de mer dans les zones de récolte
	10:00	10:20	Edge – Advances in Microbial Source Tracking/ Progrès réalisés en matière de traçage des sources de contamination microbienne
Health Break, Schurman Market/ Pause-santé, Place du marché Schurman	10:20	10:40	

Micro in the environment / Contamination microbienne de l'environnement (facilitator/ animateur : Hartnell)	10:40	11:00	Schaeffer – Bioaccumulation in Oysters: difference among norovirus strains /Bioaccumulation dans les huîtres : différence observée entre des souches de norovirus
	11:00	11:20	McLeod – Spatial and temporal distribution of norovirus and <i>E. coli</i> in oysters after a sewage overflow into a river /Répartition spatiale et temporelle de norovirus et du <i>E. coli</i> dans les huîtres après un déversement d'égout dans une rivière
	11:20	11:40	Polo – Bioaccumulation and removal dynamics of murine norovirus in clams and mussels/ Dynamique de la bioaccumulation et de l'élimination des norovirus murins dans les palourdes, les myes et les moules
	11:40	12:00	Burkhardt – Seasonal depuration of Male-Specific Coliphage and Norovirus/ Dépuration saisonnière visant à assurer l'élimination de coliphages propres aux mâles et de norovirus
	12:00	12:20	El-Shenawy – Microbiological characteristics of oysters and their water beds along the Mediterranean coast of Egypt/ Caractéristiques microbiologiques des huîtres et de leurs bancs coquilliers le long de la côte méditerranéenne de l'Égypte
Lunch - Wanda Wyatt Dining Hall/ Salle à manger Wanda Wyatt (optional/ facultatif)	12:20	13:20	
Marine toxin methods/ Méthodes de dépistage des biotoxines marines (facilitator/ animateur : McLeod)	13:20	13:40	Moisan – An Illustration of the Superior HPLC – Lawrence Instrumental Method for Commercial PSP Detection in Bivalve Shellfish: Long Live the Mice!/ Démonstration de la méthode Superior CLHP (Lawrence) – Méthode instrumentale pour la détection à échelle commerciale par chromatographie liquide à haute performance (CLHP) de la phycotoxine paralysante chez les bivalves : longue vie à la souris!
	13:40	14:00	McCarron – Matrix Solid Phase Dispersion (MSPD) as an Alternative to Traditional Extraction Procedures for Shellfish Toxins/ Dispersion de la matrice en phase solide comme solution de rechange aux méthodes traditionnelles d'extraction des toxines applicables aux mollusques
	14:00	14:20	Raine – A Comparison of Assay Techniques for the analysis of Diarrheic Shellfish Poisoning Toxins in Shellfish/ Comparaison des techniques d'analyse pour la détection de la phycotoxine diarrhéique chez les mollusques
	14:20	14:40	Brazeau – Paralytic Shellfish Toxins Analysis by Liquid Chromatography / Détection de la phycotoxine paralysante des mollusques par chromatographie liquide
	14:40	15:00	Dahlmann – LC-MS/MS: First Choice To Screen, Quantify And Monitor Multiple Marine Biotoxins In Seafood And Phytoplankton / LC-MS/MS: Premier choix pour le dépistage, la quantification et la surveillance de multiples biotoxines marines dans les fruits de mer et le phytoplancton

	15:00	15:20	Turner – Implementation of LC-MS/MS methodology for official control monitoring of lipophilic toxins in shellfish from England, Wales and Scotland/ Mise en application de LC-MS/MS pour la surveillance et le contrôle officiel des toxines lipophiliques dans les mollusques provenant d'Angleterre, du Pays de Galles et d'Écosse
Health Break, Schurman Market/ Pause-santé, Place du marché Schurman	15:20	15:40	
Micro methods/ Méthodes d'analyse microbiologique (facilitator/ animateur: Dore)	15:40	16:00	Kingsley – New Perspectives in virus detection in shellfish: hemocytes as a source of concentrated viruses/ Nouvelles perspectives en matière de détection de virus chez les mollusques : les hémocytes comme sources de virus concentrés
	16:00	16:20	Howell – Single Lab validation of MSC in soft-shelled clams and american oysters/ Analyse unique de validation en laboratoire de la contamination de myes et d'huîtres
	16:20	16:40	Richards – Detection of Enteric Viruses in Shellfish /Détection de virus entériques chez les mollusques
	16:40	17:00	Hartnell – Comparative Testing and reference materials in molluscan shellfish microbiology/Analyse comparative et documents de référence sur la microbiologie des mollusques
Social Event - Conference Banquet/ Rencontre sociale - Banquet de la conférence	18:00	0:00	North Rustico Revelry: Fisherman's Wharf Restaurant Lobster Supper/ Ripailles à North Rustico: Souper aux homards au Fisherman's Wharf (shuttles provided/ navettes fournis)
Friday/ Vendredi 17/06/2011			
HABs and toxicity/ Efflorescences algales nuisibles (HAB) et toxicité (facilitator/ animateur: Linehan)	8:30	8:50	Martin – <i>Alexandrium fundyense</i> population dynamics and PSP shellfish toxicity in in the Bay of Fundy, eastern Canada/ Dynamique de la population d' <i>Alexandrium fundyense</i> et toxicité des mollusques contaminés par la phycotoxine paralysante dans la baie de Fundy (Est canadien)
	8:50	9:10	Jauffrais – Effect of the toxic dinoflagellate <i>Azadinium spinosum</i> on azaspiracid accumulation in blue mussels (<i>Mytilus edulis</i>)/ Effet de l'espèce de dinoflagellé toxique <i>Azadinium spinosum</i> sur l'accumulation d'azaspiracides dans la moule bleue (<i>Mytilus edulis</i>)
	9:10	9:30	Kaas – Online algal risk assessment and early warning/ Évaluation en ligne du risque de prolifération d'algues et détection hâtive
	9:30	9:50	Chaira – Harmful phytoplankton in southern Atlantic coast of Morocco/ Algues nuisibles dans le côte sud de l'Atlantique au Maroc
	9:50	10:10	Turner – Does the mouse assay significantly underestimate the paralytic shellfish poisoning toxin content of oysters?/ Les épreuves sur les souris entraînent-elles une sous-estimation importante des dénombrements de la phycotoxine paralysante dans les huîtres?
Health Break, Schurman Market/ Pause-santé, Place du marché Schurman	10:10	10:30	

HABs and toxicity/ Efflorescences algales nuisibles (HAB) et toxicité (cont./suite) (facilitator/ animateur: Wang)	10:30	11:00	Gago Martinez – Fast and sensitive analysis of lipophilic shellfish toxins by UHPLC-MS/MS with fast polarity switching and new triggered MRM acquisition/Détection rapide et sensible des toxines lipophiliques par chromatographie liquide à haute performance ultra rapide et couplage SM/SM avec commutation rapide de polarité et acquisition en mode MRM (suivi de réactions multiples)
	11:00	11:20	Quilliam – Biotransformation and Chemical Degradation of Paralytic Shellfish Toxins in Shellfish/ Biotransformation et dégradation chimique de la toxine paralysante dans les mollusques
Closing remarks/ Remarques de clôture	11:20	11:40	Conference summary, ICMSS Convenor: Ms. Rowena Linehan / Récapitulation de la conférence, organisatrice ICMSS: Mme. Rowena Linehan
	11:40	11:50	Closing Remarks: Mr. Mitch Bloom, Associate ADM, Fisheries and Oceans Canada/Remarques de clôture, M. Mitch Bloom, Ministre sous-joint associé, Pêches et océans Canada
<i>ICMSS: Presentations and announcements/ présentations et annonces</i>	<i>11:50</i>	<i>12:10</i>	<i>Presentation from Australia, ICMSS 2013 and announcement of ICMSS 2015/ Présentation de l'Australie, ICMSS 2013 et l'annonce ICMSS 2015</i>