

Exigences d'importation pour la laitue romaine en provenance des États-Unis (2021)

Sur cette page

1. [Introduction](#)
2. [Exigences au moment de l'importation](#)
3. [Conditions temporaires de licence SAC](#)
4. [Lignes directrices à propos des conditions temporaires de licence SAC](#)
5. [Autorité législative](#)

1. Introduction

La laitue romaine importée des États-Unis a été associée à plusieurs éclosions de maladies d'origine alimentaire de *E. coli* O157:H7 au Canada et aux États-Unis. Les enquêtes sur la salubrité des aliments et les retraçages effectués par les autorités américaines ont permis d'identifier une zone géographique récurrente comme source des éclosions. Cette zone comprend les comtés de Santa Cruz, Santa Clara, San Benito, et Monterey.

Afin de diminuer le risque associé à l'*E. coli* dans la laitue romaine, l'ACIA met en place des conditions temporaires de licence pour la salubrité des aliments au Canada (SAC) visant l'importation de laitue romaine provenant des États-Unis. Entre le 30 septembre et le 31 décembre 2021, les importateurs de laitue romaine et de produits contenant de la laitue romaine provenant des États-Unis sont tenus de fournir :

- une preuve que le produit ne provient pas des comtés de Santa Cruz, Santa Clara, San Benito et Monterey de la vallée du Salinas, en Californie, OU
- soumettre un formulaire d'attestation et des certificats d'analyse pour chaque envoi afin de démontrer que la laitue romaine ne contient pas de niveaux détectables d'*E. coli* O157:H7.

Les détails complets sur les conditions de licence SAC et les autres exigences d'importation existantes sont décrits dans ce document.

Les conditions temporaires de la licence SAC s'ajoutent aux autres [exigences d'importation](#) existantes.

2. Exigences au moment de l'importation

Si les importateurs et les produits qu'ils importent respectent les autres lois canadiennes, l'ACIA autorisera l'importation de laitue romaine et de produits contenant de la laitue romaine en provenance des États-Unis s'ils respectent les conditions temporaires de la licence SAC et les autres exigences d'importation, comme suit :

1. l'importateur fournit une preuve d'origine qui indique l'État et le comté où la laitue romaine a été récoltée si elle provient de l'extérieur des comtés californiens de Santa Cruz, Santa Clara, San Benito et Monterey
2. la laitue romaine ou les produits contenant de la laitue romaine provenant des comtés californiens de Santa Clara, Santa Cruz, San Benito et Monterey est accompagnée d'une attestation (à l'aide du formulaire [CFIA/ACIA 5961](#)) que l'échantillonnage a été effectué conformément aux conditions temporaires de la licence SAC et du certificat d'analyse démontrant que le produit ne contient pas de niveaux détectables d'*E. coli* O157:H7
3. si une preuve d'origine de la laitue romaine n'est pas disponible, l'attestation et le certificat d'analyse doivent être fournis.

4. La laitue romaine cultivée en Californie a été manipulée par un signataire de la LGMA de Californie;
 - [Liste des membres certifiés de la LGMA de Californie](#) (en anglais seulement)
5. La laitue romaine cultivée en Arizona provient d'un expéditeur qui est signataire de la LGMA de l'Arizona;
 - [Liste des membres certifiés de la LGMA en Arizona](#) (en anglais seulement)

3. Conditions temporaires de licence SAC

Des conditions additionnelles assorties à la licence SAC, conformément à l'article 20(3) de la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada* (LSAC), seront en vigueur pour la période du 30 septembre au 31 décembre 2021.

Durant cette période, l'ACIA exigera des importateurs de légumes-feuilles qu'ils fournissent la preuve que la laitue romaine ne provient pas des comtés de Santa Cruz, Santa Clara, San Benito et Monterey de la vallée du Salinas en Californie, aux États-Unis.

Par ailleurs, les importateurs qui importent de la laitue romaine ou des produits contenant de la laitue romaine des comtés de Santa Cruz, Santa Clara, San Benito et Monterey de la vallée du Salinas en Californie, aux États-Unis, ou qui importent des produits sans preuve d'origine valide, doivent se conformer aux dispositions suivantes :

- a. Le plan de contrôle préventif du détenteur de la licence comprend une procédure écrite décrivant comment l'exigence d'échantillonnage et d'analyse décrite ci-dessous est mise en œuvre.
- b. Chaque envoi est accompagné d'une attestation de l'importateur, en utilisant le formulaire fourni par l'ACIA (CFIA/ACIA 5961), attestant que : il dispose d'un certificat d'analyse officiel pour chaque produit de laitue romaine inclus

dans l'envoi ; l'échantillonnage et les analyses ont été effectués conformément aux conditions temporaires de la licence SAC (points d., e. et f. ci-dessous) ; et *E. coli* 0157:H7 n'a pas été détecté.

- c. Chaque envoi est accompagné des certificats d'analyse émis pour les produits de laitues romaines qu'il contient.
- d. Le produit importé a été échantillonné et testé pour *E. coli* 0157:H7 selon l'une des deux options d'échantillonnage décrites ci-dessous et les conditions d'analyse décrites aux points e. et f. ci-dessous :

Option 1 : Échantillonnage du produit fini

- L'échantillonnage et l'analyse sont effectués une fois que toutes les étapes du procédé post-cueillette et de manutention sont complétées, mais avant que le produit ne soit importé au Canada.
- Un lot pour fin d'échantillonnage correspond à un type de produit de laitue romaine et à une quantité qui est équivalente ou moindre à celle d'un chargement complet d'un camion (plus petit ou égal à 20 400 kg/45 000 livres).
- Pour chaque lot d'échantillonnage, l'exigence minimale en matière d'échantillonnage et d'analyse est un poids total d'échantillon de 1 500 g composé de 60 unités individuelles d'échantillonnage aléatoires de 25 g chacune.

Option 2 : Échantillonnage pré-récolte

- L'échantillonnage de la laitue romaine, dans le champ, est effectué 7 jours ou moins avant la récolte.
- Un lot pour fin d'échantillonnage correspond à un champ de 2 acres ou moins de culture homogène de laitue romaine qui a été exposé à des conditions agricoles homogènes.

- Pour chaque lot d'échantillonnage, l'exigence minimale en matière d'échantillonnage et d'analyse est un poids total d'échantillon de 1 500 g composé de 60 unités individuelles d'échantillonnage aléatoires de 25 g chacune.
 - Cette option d'échantillonnage peut être utilisée pour la laitue romaine qui sera emballée directement au moment de la récolte. Cette option est également acceptable pour la laitue romaine destinée à une transformation ultérieure avant l'exportation (par exemple, hachée ou mélangée à d'autres produits) si le produit sera transformé en lots séparés, et si un lien peut être établi et documenté entre le certificat d'analyse du produit échantillonné dans le champ et le produit fini au moment de l'importation.
- e. Les analyses, tant avec les méthodes de dépistage que de confirmation, doivent être effectuées dans un laboratoire accrédité par un organisme d'accréditation signataire de l'accord de reconnaissance mutuelle (ARM) de l'International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) comme étant conforme aux exigences de la norme ISO/IEC 17025:2017 pour des essais spécifiques. La méthode choisie doit figurer dans la portée d'accréditation du laboratoire. La section « application » de la méthode choisie doit être adéquate pour l'objectif visé.
- f. Un résultat présumé positif obtenu par une méthode de dépistage est traité comme un résultat positif pour *E. coli* O157:H7, à moins qu'un test de confirmation ne soit effectué sur le bouillon d'enrichissement original dans les 24 heures suivant le premier test et ne donne un résultat négatif (c'est-à-dire non détecté). Le test de confirmation est fait avec une méthode par culture qui est compatible à la méthode de dépistage.

4. Lignes directrices à propos des conditions temporaires de licence SAC

a. Portée

Les conditions temporaires de licence SAC s'appliquent à tous les envois américains de laitue romaine ou de mélanges à salade contenant de la laitue romaine, vendus en sacs, en vrac ou combinés à d'autres aliments, à l'état frais. Elles s'appliquent à toutes les variétés et niveaux de maturité de laitues romaines (mini romaine incluse).

b. Preuve d'origine

Les envois de laitue romaine ou des produits contenant de la laitue romaine en provenance des États-Unis en dehors des comtés californiens de Santa Cruz, Santa Clara, San Benito et Monterey doivent être accompagnés d'une déclaration de l'exportateur sur du papier à en-tête officiel de l'entreprise qui comprend les éléments suivants :

- la signature de l'exportateur
- la date à laquelle la lettre a été signée par l'exportateur
- l'État et le comté où la laitue romaine a été récoltée

c. Certificat d'analyse

Un certificat d'analyse émis par le laboratoire qui a effectué l'analyse doit être fourni pour chaque produit de laitue romaine inclus dans l'envoi d'importation, démontrant que le résultat d'analyse pour *E. coli* O157:H7 est négatif. Le certificat d'analyse doit identifier :

- La date du prélèvement de l'échantillon;
- Le numéro de certificat;
- Le laboratoire qui a prélevé l'échantillon;
- Le client;
- Une description du produit;
- La méthodologie utilisée;
- Le poids de l'échantillon et le nombre d'unités;
- Le résultat du test;

- La date du test.

d. Échantillonnage

Le niveau d'échantillonnage est fondé sur les recommandations de la Commission internationale pour la définition des caractéristiques microbiologiques des aliments (ICMSF) concernant la bactérie *E. coli* O157:H7. Les deux options d'échantillonnage sont considérées comme ayant une valeur similaire pour atteindre le niveau d'échantillonnage requis. Les unités d'échantillonnage doivent être prélevées de manière aseptique et être représentatives du lot testé.

Reportez-vous à [Appendix C : Pre-harvest Product Sampling and Testing Protocol \(Version 8/27/2021\)](#) (en anglais seulement) de la Western Growers Association pour obtenir de l'information sur la manière d'effectuer l'option 2 : Échantillonnage pré-récolte.

Important : veuillez noter que pour se conformer aux conditions temporaires de la licence SAC, les paramètres suivants doivent être respectés : l'échantillonnage est effectué 7 jours ou moins avant la récolte; la taille du lot pour fin d'échantillonnage est de 2 acres ou moins; et le nombre d'unités d'échantillonnage est d'au moins 60 pour une masse totale minimale de 1 500 g par lot désigné.

Exemples d'échantillonnage approprié pour l'option 1 : Échantillonnage de produits finis

Quand échantillonner :

- A. Des cœurs de romaine emballés au moment de la récolte peuvent être échantillonnés après le refroidissement et juste avant d'être chargés dans un camion de transport à destination du Canada.
- B. De la laitue romaine en vrac peut être échantillonnée juste avant d'être chargée dans un camion de transport à destination du Canada.
- C. De la salade mélangée vendue en sacs peut être échantillonnée pendant le processus d'emballage chez le transformateur ou

juste avant d'être chargée dans un camion de transport à destination du Canada.

Lot pour fin d'échantillonnage :

- A. Un envoi de 800 cartons de cœurs de laitue romaine préemballés, 50 cartons de laitue iceberg et 169 cartons de salade mixte pré-emballée qui contient de la laitue romaine :

Cet envoi devrait être considéré comme 2 lots pour fin d'échantillonnage. Un (1) lot de 800 cartons de cœurs de laitue romaine préemballés. L'autre lot de 169 cartons de salade mixte pré-emballée contenant de la laitue romaine.

- B. Une cargaison de laitue romaine en vrac d'un poids de 14 000 kilogrammes. L'envoi sera livré à de nombreux clients après importation au Canada :

Cet envoi devrait être considéré comme 1 lot pour fin d'échantillonnage.

- C. Un importateur achète 1 500 cartons de cœurs de romaine préemballés pesant moins que 20 400 kilogrammes. Ce produit sera expédié au Canada en 4 envois à destination de plusieurs centres de distribution au Canada :

Ce produit peut être considéré comme 1 lot pour fin d'échantillonnage. Le plan de contrôle préventif de l'importateur doit inclure un système permettant d'identifier et suivre tous les envois associés au certificat d'analyse.

Tous les emballages, caisses ou contenants du lot pour fin d'échantillonnage doivent être représentés de manière égale dans l'échantillon. Par exemple, un envoi de 800 cartons ne doit pas avoir plus de 1 unité échantillonnée par carton, et les 60 cartons échantillonnés doivent être sélectionnés parmi diverses parties de l'envoi. Un envoi de 10 cartons doit être échantillonné en collectant 6 unités par carton. Un produit échantillonné pendant le processus

d'emballage doit être échantillonné au début, au milieu et à la fin du lot.

Exemples d'échantillonnage approprié pour l'option 2 : Échantillonnage pré-récolte

Quand échantillonner :

- A. L'échantillonnage est effectué aussi près que possible du jour de la récolte, mais pas plus de 7 jours avant celle-ci. Si le délai de 7 jours n'est pas respecté, le lot d'échantillonnage peut être ré-échantillonné avant la récolte, ou le produit fini peut être échantillonné ultérieurement conformément à l'option 1 : Échantillonnage du produit fini.

Lots d'échantillonnage :

- A. Une parcelle de 3 acres de laitue romaine dont les cœur de laitue sont destinés à être emballée à la récolte :

On doit collecter 2 lots d'échantillonnage car la taille du champ dans lequel la laitue romaine a été récoltée, dépasse la taille maximale d'échantillonnage de 2 acres.
- B. Une cargaison de laitue romaine en vrac d'un poids de 14 000 kilogrammes. La laitue romaine en vrac provient de deux fermes :

Cette cargaison doit provenir d'au moins deux lots d'échantillonnage (au moins un de chaque ferme). Le nombre de lots d'échantillonnage de chaque ferme dépend de la taille du champ dans lequel la laitue romaine a été récoltée (taille d'échantillonnage maximale de 2 acres).

- C. Un envoi de 169 cartons de salade mixte en sac contenant de la laitue romaine :

Cet envoi pourrait provenir d'un seul lot d'échantillonnage avant récolte, à condition que toute la laitue romaine ait été récoltée dans un champ ne dépassant pas 2 acres. Le produit ultérieur

doit être transformé dans des lots séparés des autres produits, avec une rupture nette entre les lots de production. Un lien doit être établi et documenté entre le certificat d'analyse du produit échantillonné dans le champ et le produit fini au moment de l'importation.

5. Autorité législative

Les conditions additionnelles assujetties à la licence SAC sont fondées sur l'autorité législative suivante.

L'article 20(3) de la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada* stipule ce qui suit : « Le ministre peut assortir l'enregistrement ou la licence des conditions additionnelles qu'il estime indiquées. »

Les exigences d'importation sont basées sur l'autorité législative suivante.

L'article 8 du *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada* et l'article 4 de la *Loi sur les aliments et drogues*.

L'article 8(1) du *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada* stipule ce qui suit :

L'aliment qui est expédié ou transporté, d'une province à une autre, ou qui est importé ou exporté doit satisfaire aux exigences suivantes :

- a. il n'est pas contaminé;
- b. il est comestible;
- c. il n'est pas composé, en tout ou en partie, d'une substance malpropre, putride, dégoûtante, pourrie, décomposée ou provenant d'animaux malades ou de végétaux malsains;
- d. il a été fabriqué, conditionné, entreposé, emballé et étiqueté dans des conditions hygiéniques.

L'article 4 de la *Loi sur les aliments et drogues* stipule ce qui suit : Il est interdit de vendre un aliment qui, selon le cas :

1. contient une substance toxique ou délétère, ou en est recouvert;
2. est impropre à la consommation humaine;
3. est composé, en tout ou en partie, d'une substance malpropre, putride, dégoûtante, pourrie, décomposée ou provenant d'animaux malades ou de végétaux malsains;
4. est falsifié;
5. a été fabriqué, préparé, conservé, emballé ou emmagasiné dans des conditions non hygiéniques.

Le non-respect des conditions temporaires de licence SAC ou les exigences à l'importation peut entraîner des mesures d'application de la loi de la part de l'ACIA.