

Fiche de questions et réponses
Exigences d'importation du Canada pour la laitue
romaine américaine en date du 7 octobre 2020

Contexte :

Le 2 octobre 2020, l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a annoncé de nouvelles exigences d'importation pour la laitue romaine importée au Canada en provenance des États-Unis. Ces exigences se trouvent [ici](#).

Bien que l'on tente dans ce document de répondre aux questions liées aux nouvelles exigences, il ne doit pas être interprété comme un avis juridique. Si vous avez des questions sur les nouvelles exigences, vous devez communiquer avec l'ACIA ou un avocat spécialisé dans la législation alimentaire. Les renseignements suivants ont été préparés par les entités énumérées à la fin du présent document et peuvent être mis à jour au fur et à mesure que de nouveaux renseignements seront disponibles.

Exigences d'importation générales**1. Qui est assujéti aux nouvelles exigences de l'ACIA concernant la laitue romaine cultivée aux États-Unis?**

Les nouvelles exigences s'appliquent directement aux entités qui sont identifiées comme des importateurs en vertu du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada (RSAC), y compris les importateurs établis au Canada et les importateurs non résidents (INR) expédiant des aliments depuis les États-Unis. Les importateurs sont responsables de s'assurer que les aliments qu'ils importent sont salubres. Toutefois, on peut supposer que les entreprises s'attendent des expéditeurs et des exportateurs américains qu'ils les aident à s'acquitter de leurs obligations.

2. Pourquoi l'ACIA impose-t-elle ces exigences?

L'ACIA met en œuvre ces exigences en raison de la récurrence des éclosions d'*E. coli* O157:H7 associées à la laitue romaine importée des États-Unis entre octobre et décembre au cours des quatre dernières années.

3. Quand cette exigence entrera-t-elle en vigueur et pour combien de temps?

La preuve d'origine et, au besoin, les certificats d'analyse devraient être fournis pour toutes les variétés de laitues romaines, y compris la mini romaine, entrant au Canada à partir du mercredi 7 octobre. Les exigences prendront fin le 31 décembre.

4. Quelles sont les nouvelles exigences de l'ACIA?

En plus d'exiger que les importateurs détiennent une licence pour la « salubrité des aliments au Canada », les importateurs de laitue romaine doivent fournir une preuve d'origine (État et comté) pour la laitue romaine et les produits contenant de la laitue romaine provenant de l'extérieur des comtés californiens de Santa Cruz, Santa Clara, San Benito et Monterey.

Si la laitue romaine provient de Californie ou d'Arizona, l'importateur doit s'approvisionner uniquement auprès des entreprises certifiées par les Leafy Greens Marketing Agreements (LGMA) respectifs. De plus, les envois de laitue romaine provenant de la région de culture de Salinas (comtés de Santa Clara, Santa Cruz, San Benito ou Monterey) ou de laitue romaine d'origine inconnue ou non déclarée doivent être accompagnés d'un certificat d'analyse (CA) démontrant que le produit ne contient pas de niveaux détectables d'*E. coli* O157:H7.

5. Quels sont les produits assujettis à cette exigence? La laitue romaine Baby Leaf est-elle incluse? Les exigences s'appliquent à tous les envois américains de laitue romaine ou de produits contenant de la laitue romaine, vendus en sacs, en vrac ou combinés à d'autres aliments, à l'état frais. Elle s'applique à toutes les variétés de romaines adultes et de bébés romaines.

6. La laitue romaine cultivée à l'intérieur (serre, agriculture en environnement contrôlé [AEC]) est-elle également incluse?

Oui.

7. Qui doit fournir la preuve d'origine de la romaine?

L'exportateur doit fournir la preuve d'origine.

8. L'exigence relative au CA s'applique-t-elle à l'ensemble de la laitue romaine américaine?

Non. Elle ne s'applique qu'aux comtés côtiers de la Californie : Monterey, San Benito, Santa Clara et Santa Cruz. Cependant, la laitue romaine provenant d'autres régions doit être accompagnée d'une preuve d'origine. La laitue romaine qui n'est pas accompagnée d'une preuve d'origine, ou dont l'origine est inconnue, devra également être accompagnée d'un CA.

9. Comment l'origine géographique de la laitue romaine doit-elle être communiquée et exprimée? La preuve d'origine doit figurer sur l'en-tête de lettre de l'entreprise exportatrice et doit contenir les renseignements suivants :

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

10. Pourquoi certains comtés sont-ils visés?

Les quatre comtés énumérés ont été impliqués dans les éclosions précédentes. Plus précisément, il s'agit des quatre comtés identifiés par le Secrétariat américain aux produits alimentaires et pharmaceutiques (FDA) à l'automne 2019.

11. Le programme d'étiquetage volontaire de la laitue romaine peut-il être utilisé à la place d'une preuve d'origine? Non, une preuve d'origine doit figurer sur l'en-tête de lettre de l'exportateur américain pour chaque expédition de laitue romaine.

Exigences en matière d'échantillonnage et d'analyse

1. Quand l'analyse doit-elle être effectuée?

Des résultats d'analyse négatifs devront être fournis avant la mise en circulation pour la vente au Canada. Toutefois, le produit peut être transporté et conservé au Canada en attendant les résultats. L'échantillonnage et l'analyse peuvent être effectués aux États-Unis ou au Canada.

2. Les résultats d'analyse avant récolte seront-ils acceptés comme solution de rechange?

Non. L'exigence est claire : seuls l'échantillonnage et l'analyse post cueillette et de manipulation seront acceptés. Plus précisément, l'exigence consiste à effectuer une analyse

après la récolte et la manipulation post-récolte des têtes entières, des cœurs ou des têtes de romaines étêtées et équeutées expédiées en vrac ou après le taillage et la transformation ultérieurs aux États-Unis pour les produits emballés. Par exemple, des cœurs de romaine emballés au moment de la récolte pourraient être échantillonnés après le refroidissement et juste avant d'être chargés dans un camion de transport à destination du Canada. De la laitue romaine en vrac pourrait être échantillonnée juste avant d'être chargée dans un camion de transport à destination du Canada. De la salade mélangée vendue en sacs pourrait être échantillonnée pendant le processus d'emballage chez le transformateur aux États-Unis. Si la laitue romaine doit être transformée davantage au Canada, les transformateurs canadiens *n'ont pas* besoin d'analyser le produit après la transformation; la laitue romaine doit avoir déjà été soumise à une analyse dont les résultats sont négatifs et avoir été « relâchée » avant sa réception par le transformateur canadien.

3. En quoi consiste le plan d'échantillonnage?

Au moins 60 unités d'échantillons de 25 g devront être prélevées par lot. Le terme « lot » désigne une quantité maximale de 45 000 livres d'un même type de *produit contenant de la laitue romaine*. Il s'agit de la charge maximale habituelle dans une même remorque de camion (c'est-à-dire 16 mètres [53 pieds]). Si le chargement du camion comprend plusieurs types de produits contenant de la laitue romaine (cœurs, vrac, mélange à salades, etc.), chaque produit représente un lot.

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 d'une unité (échantillon de 25 g) 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 prélevant 6 unités (échantillons de 25 g) par carton. Un produit échantillonné pendant le processus d'emballage doit être échantillonné au début, au milieu et à la fin du lot. Si un bon de commande est rempli pour plusieurs envois, chaque envoi doit être considéré comme un lot si l'importateur ne dispose pas de contrôles préventifs pour tracer et identifier les lots efficacement.

4. Quelle quantité doit être échantillonnée et analysée?

Le nombre d'unités d'échantillonnage requis pour chaque lot échantillonné est de 60 unités de 25 grammes par lot. Les unités d'échantillonnage doivent être prélevées de manière aseptique, être représentatives du lot à tester et répondre aux spécifications de la méthode d'analyse, qui, dans certaines situations, peut nécessiter des unités d'échantillonnage de plus de 25 grammes.

Pour chaque lot, un total de 1 500 g de laitue romaine constitué de 60 unités d'échantillonnage individuelles de 25 g chacune doit être analysé. Les unités d'échantillonnage peuvent être composées pour l'analyse jusqu'à la portion analytique maximale autorisée spécifiée dans la méthode.

5. L'échantillon total de 1 500 g doit-il être analysé en aliquotes tant que la méthode le permet ou suffit-il d'un seul échantillon représentatif des 1 500 g? Si une méthode nécessite un échantillon de 375 g, faut-il tester 4 échantillons (4 x 375 = 1 500) ou un échantillon de 375 g représentatif du lot est-il acceptable?

Les exigences stipulent que 1 500 g de laitue romaine doivent être analysés. Cela signifie que des unités d'analyse de 60 x 25g doivent être analysées. Dans le cas d'une méthode de détection qui a été validée pour la matrice et la cible d'intérêt pour une taille d'échantillon composite de 375 g (15 unités x 25 g dans un enrichissement), cela signifierait qu'il faudrait effectuer 4 analyses/enrichissements différents pour atteindre le poids analytique total ciblé. Autre exemple : si la méthode a été validée pour un échantillon composite de 125 g, il faudrait alors procéder à 12 analyses/enrichissements différents (5 unités x 25 g dans un seul enrichissement).

Si vous avez des questions relatives au laboratoire/à la méthodologie, veuillez les transmettre à l'adresse suivante : cfia.labcoordination-coordinationdeslaboratoires.acia@canada.ca

6. Existe-t-il un protocole spécifique pour la détection d'*E. Coli* O157:H7?

Le [Compendium de méthodes d'analyse de Santé Canada](#) contient un certain nombre de méthodes approuvées (immunologiques, la PCR, la PCR en temps réel) pour la détection d'*E. Coli* O157:H7 (à condition d'utiliser leur version la plus récente).

Il semble que d'autres méthodes reconnues à l'échelle internationale seront acceptées à condition que le laboratoire ait été agréé par les signataires de l'Accord de reconnaissance mutuelle (ARM) de l'International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).

Pour les autres méthodes reconnues, il faudrait démontrer que la méthode choisie par le client et le laboratoire d'essai est appropriée, que la méthode choisie est validée avec succès pour la matrice d'intérêt (légumes-feuilles ou laitue par exemple) et l'organisme cible (*E. Coli* O157:H7) et que les paramètres de rendement de la méthode sont de valeur égale ou supérieure à ceux de la méthode de référence utilisée. Le protocole validé doit être publié, et la méthode doit être utilisée dans les conditions pour lesquelles elle a été validée. La démonstration du statut de validation pourrait inclure des validations menées par des entités de certification indépendantes tierces.

7. Que se passe-t-il en cas de résultat d'analyse positif?

Il est important d'avoir une procédure conforme aux exigences du RSAC pour traiter un résultat positif. Quelques points à considérer :

- Les résultats présumés seront-ils confirmés?
- Qui doit être informé?
- Qu'arrive-t-il au produit? Comment en dispose-t-on?

Un résultat présumé positif sera considéré comme positif (c'est-à-dire correspondant à un résultat d'analyse positif confirmant la présence d'*E. coli* O157:H7/NM), à moins que l'échantillon ne soit soumis à la méthode de confirmation. Pour que l'ACIA puisse considérer l'échantillon comme « non détecté », la confirmation culturelle d'un résultat présumé positif doit être effectuée sur le bouillon d'enrichissement original dans les 24 heures suivant l'obtention du résultat présumé et doit être réalisée dans un laboratoire agréé au moyen d'une méthode de confirmation culturelle reconnue et compatible telle que la méthode MFHPB-10.

– Isolement d'*Escherichia coli* O157:H7/NM dans les aliments et les échantillons de surface du milieu du Compendium de méthodes d'analyse de Santé Canada.

Considérations logistiques

1. Comment ces exigences seront-elles appliquées?

Les envois de laitue romaine non accompagnés des documents appropriés (la preuve d'origine et, le cas échéant, le CA) ne seront pas autorisés à être mis sur le marché au Canada. Les envois peuvent entrer au Canada pour y être analysés, mais ne peuvent être libérés avant que les résultats négatifs aient été confirmés.

2. La preuve d'origine doit-elle être fournie sous forme de copie papier?

Non. La preuve d'origine sera soumise au moyen de l'application à guichet unique utilisée par l'ACIA et l'ASFC. Le spécialiste en exportation ou le courtier à l'importation d'une entreprise doit savoir en quoi elle consiste et comment la créer.

3. Comment soumettre un CA?

Les CA disponibles avant que les expéditions ne soient présentées à l'ASFC doivent être soumis avec les autres documents par l'intermédiaire du portail à guichet unique. On recommande d'effectuer une seule soumission comprenant tous les documents. Cela signifie que vous pouvez préparer un CA avant l'arrivée d'un camion à la frontière ou obtenir un formulaire de mainlevée conditionnelle (formulaire 5078) en attendant qu'un CA soit disponible. L'idée c'est qu'un CA sera numérisé et joint à tous les autres documents de routine, comme le connaissance, en utilisant le processus de soumission actuel. Chaque CA sera examiné par l'ACIA avant qu'un camion ne soit libéré à la frontière. L'ACIA estime qu'il faudra environ deux heures pour examiner les CA.

4. Un CA doit-il être présenté à la frontière au moment de l'entrée?

Si l'analyse a été effectuée aux États-Unis avant l'arrivée au Canada, le CA doit être soumis par voie électronique par l'intermédiaire du portail à guichet unique. Si vous êtes toujours en attente des résultats de l'analyse, vous devez soumettre un formulaire de mainlevée conditionnelle n° 5078. Le produit ne sera pas libéré pour être commercialisé tant qu'un exemplaire du CA n'aura pas été présenté à l'ACIA.

Si un CA n'est pas joint aux autres documents d'importation parce que le produit sera analysé au Canada, l'ACIA autorisera une entrée conditionnelle temporaire. Le formulaire 5078 doit être rempli et soumis en vue d'une mainlevée conditionnelle. Les camions bénéficiant d'une mainlevée conditionnelle peuvent entrer au Canada, mais le produit en transit sera mis en attente jusqu'à ce qu'un CA soit reçu. Si l'analyse est effectuée au Canada, les importateurs doivent communiquer avec le bureau local de l'ACIA pour soumettre le CA de leur expédition.

5. Où l'analyse véritable peut-elle se dérouler?

L'évaluation de produits peut se dérouler aux États-Unis ou au Canada.

6. Qu'arrivera-t-il si vous obtenez un résultat positif? Qu'arrivera-t-il si un produit est analysé au Canada et que le résultat est positif?

Si un camion est en transit alors qu'une analyse est en cours, en vertu du registre des aliments à signaler (Reportable Food Registry) de la FDA, le produit ayant obtenu un résultat d'analyse positif confirmé doit être signalé s'il n'est plus sous le contrôle de l'entreprise. Cela s'applique au produit qui a été expédié pour être commercialisé. De plus, en cas de résultat positif, l'expéditeur doit avoir mis en place des procédures par l'intermédiaire de son programme de rappel pour s'assurer qu'il peut communiquer avec son client afin de mettre ce produit en attente lors de sa réception et de l'empêcher d'être mis sur le marché.

Si un produit au Canada bénéficiant d'une mainlevée conditionnelle obtient un résultat

positif, vous devez informer l'ACIA que vous avez une cargaison de laitue romaine contaminée, conformément à la procédure prévue au RSAC. Le lot de produits concerné ne doit pas être vendu et doit être retourné à son point d'origine ou détruit. L'ACIA veillera à ce que ce produit ne se rende pas aux consommateurs canadiens. Elle informera également la FDA de tout résultat positif, et la FDA travaillera avec les entreprises américaines.

7. Que doivent faire les producteurs et les expéditeurs pour se mettre en conformité?

Les expéditeurs doivent travailler en étroite collaboration avec leurs clients s'ils veulent se conformer à ces règles. Si un programme de « dépistage et de rétention » doit être élaboré, évaluez votre système et apportez des modifications au besoin.

8. Quelles sont les choses que je dois prendre en considération relativement à un programme de dépistage et de rétention?

Si c'est la première fois que votre entreprise doit établir et mettre en œuvre un programme de dépistage et de rétention, il y a certaines choses à prendre en considération. Vous trouverez ci-dessous une liste des principaux points dont vous devez tenir compte :

- Veiller à ce que les commandes soient connues bien à l'avance afin de réduire la pression sur le système et d'éviter les erreurs.
- Fournir un lieu sûr, une formation adéquate, les outils et le matériel nécessaires pour prélever des échantillons rapidement et efficacement, tout en respectant l'ensemble des techniques d'échantillonnage aseptique requises.
- Après avoir été échantillonnés, les produits devront être mis en attente de manière à montrer physiquement qu'ils sont en attente afin d'éviter les erreurs lors de la cueillette. Si l'entreprise dispose d'un système électronique de gestion d'entrepôt, celui-ci peut également être configuré pour établir une fonction de contrôle de sortie des produits testés positifs liée au codage par code à barres des palettes et des caisses afin d'éviter les erreurs lors de la cueillette, si le système dispose de cette capacité.
- Enfin, l'ensemble du personnel à l'expédition doit être vigilant pour ne pas choisir accidentellement des produits qui n'ont pas été libérés. Assurez-vous que tous les documents nécessaires sont fournis avec chaque envoi. Les chauffeurs de camion des comtés côtiers de la Californie visés par l'avis doivent présenter un CA ou une mainlevée conditionnelle (formulaire 5078) pour pouvoir entrer au Canada. Toutes les autres régions des États-Unis doivent fournir la preuve d'origine.

9. Comment garantir la réussite de l'identification d'un produit dans le cadre d'un programme de dépistage et de rétention?

Il est important de déterminer quels produits feront partie du programme de « dépistage et de rétention ». Il pourrait être utile de réduire au minimum le nombre de produits et d'unités de gestion de stock (UGS) qui feront partie du programme, si possible. Travaillez avec l'équipe pour déterminer quels produits seront envoyés au Canada ou pourraient y être envoyés par des courtiers qui sont du côté américain. Une fois la liste confirmée, il est important que toutes les personnes responsables de l'opération sachent quels sont les produits qui feront partie du processus de dépistage et de rétention afin d'éviter les erreurs.

10. Quel type de capacité de stockage est nécessaire pour mettre en œuvre les analyses requises?

Si une procédure de dépistage et de rétention est utilisée (par exemple, le produit ne sera pas expédié tant que les résultats n'auront pas été reçus), vous devrez alors, en fonction de la quantité de produits à analyser, attribuer une zone où un produit pourra être mis en attente en toute sécurité dans des conditions de réfrigération optimales jusqu'à ce que vous receviez les

résultats d'analyse.

Il est important d'avoir un système de gestion d'entrepôt qui utilise le balayage de codes à barres et des employés du service d'expédition qui sont bien formés aux procédures de cueillette. Il est possible de mieux gérer et sécuriser une zone dédiée à la détention des produits afin d'éviter les erreurs de cueillette accidentelles avant que les résultats d'analyse des produits n'aient été reçus.

Dans certains cas, les besoins en espace peuvent être plus importants que ce que l'installation actuelle offre. Dans ce cas, vous pouvez envisager d'utiliser des camions frigorifiques spécialisés pour retenir le produit jusqu'à ce que les résultats d'analyse aient été reçus. Cependant, assurez-vous que votre entreprise élabore des procédures pour la gestion des produits et des camions. Il s'agit d'une pratique exemplaire pour empêcher de remplir à pleine capacité volumétrique une remorque réfrigérée et assurer la présence de canaux d'aération adéquats, comme un schéma de chargement central, pour optimiser les conditions de la chaîne du froid pendant les intervalles de dépistage et de rétention.

Ce document a été préparé par l'Arizona Leafy Green Marketing Agreement, le California Leafy Green Marketing Agreement, le Conseil canadien de l'horticulture, l'Association canadienne de la distribution de fruits et légumes, la Produce Marketing Association, la United Fresh Produce Association et la Western Growers.

Les renseignements contenus dans ce document sont basés sur une compréhension des exigences à la date de publication. Ce document a été examiné par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et continuera d'être mis à jour au besoin.