

Temporary import requirements for romaine lettuce from the United States (2023)

July 20, 2023

On this page

1. [Introduction](#)
2. [Requirements at time of import](#)
3. [Temporary SFC licence conditions](#)
4. [Guidance on the temporary SFC licence conditions](#)
5. [Legislative authority](#)

1. Introduction

Romaine lettuce imported from the United States (U.S.) have been associated with several outbreaks of foodborne *E. coli* O157:H7 illnesses in Canada and the U.S. Food safety investigations from U.S. authorities have identified a recurring geographical area as the source of the outbreaks. This area encompasses the California Salinas Valley counties of Santa Cruz, Santa Clara, San Benito, and Monterey.

To decrease the risk associated with *E. coli* O157:H7 in romaine lettuce, the Canadian Food Inspection Agency (CFIA) is implementing temporary *Safe Food for Canadians* (SFC) licence conditions for the importation of romaine lettuce originating from the U.S. Between September 28 and December 20, 2023, importers of romaine lettuce and/or salad mixes containing romaine lettuce from the U.S. must:

- declare that the product does not originate from counties of Santa Cruz, Santa Clara, San Benito and Monterey in the Salinas Valley, California, U.S., or
- submit an attestation form and Certificates of Analysis for each shipment to demonstrate that the romaine lettuce does not contain detectable levels of *E. coli* O157:H7

The complete details on the temporary SFC licence conditions and other existing import requirements are outlined in this document.

The temporary SFC licence conditions are in addition to other existing [import requirements](#).

2. Requirements at time of import

If importers and the products they import comply with other Canadian legislation, the CFIA will allow the importation of romaine lettuce and/or salad mixes containing romaine lettuce from the U.S. if they comply with the temporary SFC licence conditions and other import requirements, as follows:

- the importer provides a Proof of Origin indicating the state and county where the romaine lettuce was harvested if the romaine lettuce is from outside of the California counties of Santa Cruz, Santa Clara, San Benito and Monterey
- romaine lettuce and/or salad mixes containing romaine lettuce from the California counties of Santa Clara, Santa Cruz, San Benito and Monterey is accompanied by an attestation (using form [Importer's Attestation for Romaine Lettuce Products from the Salinas Valley, California, United States \(CFIA/ACIA 5961; 2023/06\)](#)) that sampling was conducted according to the temporary SFC licence conditions and by the Certificate of Analysis demonstrating that the product does not contain detectable levels of *E. coli* O157:H7
- if a Proof of Origin of the romaine lettuce is not available, the attestation and Certificate of Analysis must be provided
- romaine lettuce grown in California has been handled by a certified member of the California Leafy Greens Marketing Agreement (LGMA)
 - [California LGMA Certified Members List](#)
- romaine lettuce grown in Arizona has been handled by a shipper that is a certified member of the Arizona LGMA
 - [Arizona LGMA Certified Members List](#)

3. Temporary SFC licence conditions

Temporary licence conditions pursuant to section 20 (3) of the *Safe Food for Canadians Act* will be in effect for the period from September 28 to December 20, 2023.

During this period, the conditions for import will require importers of leafy greens to provide proof that romaine lettuce and/or salad mixes containing romaine lettuce do not originate from counties of Santa Cruz, Santa Clara, San Benito, and Monterey in the Salinas Valley of California, U.S.

Alternatively, importers who import romaine lettuce and/or salad mixes containing romaine lettuce from the counties of Santa Cruz, Santa Clara, San Benito, and Monterey in the Salinas Valley of California, U.S., or who import such products without a valid Proof of Origin, must conform with the following:

- a. the licence holder's preventive control plan includes a written procedure describing how the sampling and testing requirement outlined below is implemented
- b. each shipment is accompanied by an attestation by the importer, in the form provided by the CFIA ([CFIA/ACIA 5961](#)), attesting that: they have an official Certificate of Analysis for each romaine-lettuce product in the shipment; sampling and testing was conducted according to the temporary SFC licence conditions (points d., e., and f. below); and *E. coli* O157:H7 was not detected
- c. each shipment is accompanied by the Certificates of Analysis issued for the romaine products in the shipment
- d. the imported product was sampled and tested for *E. coli* O157:H7 according to 1 of the 2 sampling options described below and the testing conditions outlined in points e. and f. below:

Option 1: Finished-product sampling

- sampling and testing is conducted after all post processing and handling steps are completed, but before the product is imported into Canada
- a sampling lot is 1 type of romaine-lettuce product and a size no larger than the equivalent of 1 truckload of product (no more than 20,400 kilograms/45,000 pounds)
- for each sampling lot, the minimum sampling and testing requirement is a total sample weight of 1,500 g consisting of 60 individual random sample units of 25 g each

Option 2: Pre-harvest sampling

- sampling of romaine lettuce in the field is conducted no more than 7 days before harvest
- a sampling lot is a 2 acre field or less of homogeneous romaine lettuce crop that has been exposed to homogeneous agricultural conditions
- for each sampling lot, the minimum sampling and testing requirement is a total sample weight of 1,500 g consisting of 60 individual random sample units (grab specimens) of 25 g each
- this sampling option can be used for romaine lettuce that will be field-packed at the time of harvest

This option is also acceptable for romaine lettuce destined for further processing before export (for example, chopped or mixed with other products) if the product is to be processed in separate batches, and a link can be established and documented between the Certificate of Analysis of the product sampled in the field and the finished product at the time of import

- e. testing with both screening and confirmation methodologies must be performed in a laboratory accredited by an accreditation body that is a signatory to the International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) Mutual Recognition Agreement (MRA) as conforming to the requirements of ISO/IEC 17025:2017 for specific tests

The chosen method must be on the laboratory's scope of accreditation

The "application" section of the method chosen must be appropriate for the intended purpose, including that it is intended for testing romaine lettuce, leafy greens, or fresh fruits and vegetables

- f. a presumptive positive result from a screening method is treated as a positive result for *E. coli* O157:H7 unless a confirmation test is performed on the original enrichment broth within 24 hours of the first test and produces a negative result (that is, not detected)

The confirmation test is a cultural method that is compatible with the screening method

4. Guidance on the temporary SFC licence conditions

a. Scope

The temporary SFC licence conditions apply to all U.S. import shipments of romaine lettuce and/or salad mixes containing romaine lettuce, sold in bags, in bulk, or combined with other food items, in a fresh state. It applies to all varieties of mature and baby romaine.

b. Proof of Origin

Shipments of romaine lettuce and/or salad mixes containing romaine lettuce from the U.S. but outside the California counties of Santa Clara, Santa Cruz, San Benito, and Monterey, must be accompanied by a declaration from the exporter on an official company letterhead which includes:

- the signature of the exporter
- the date the letter was signed by the exporter
- the state and county where the romaine lettuce was harvested

c. Certificate of Analysis

A Certificate of Analysis issued by the laboratory that conducted the test must be provided for each romaine product in an import shipment, demonstrating that the test result for *E. coli* O157:H7 is negative. The Certificate of Analysis must identify:

- the date of sample collection
- the certificate number
- the laboratory that analysed the sample

- the client
- a product description
- the methodology
- the sample weight and number of units
- the test result
- the test date

d. Sampling

The sampling level is based on International Commission on Microbiological Specifications for Foods (ICMSF) recommendations for *E. coli* O157:H7. The 2 sampling options are considered of similar value in achieving the required sampling level. The sample units must be collected aseptically and be representative of the lot being tested.

For option 2, additional guidance on how to take representative samples from a field is available on the California LGMA website at <https://lgma.ca.gov/lgma-connect> (see Appendix C) .

Examples of appropriate sampling for Option 1: Finished-product sampling

When to sample:

- field packaged romaine hearts can be sampled after cooling and just before they are loaded into a transport truck destined for Canada
- bulk romaine lettuce can be sampled just before it is loaded into a transport truck destined for Canada
- mixed salad sold in bags can be sampled during the packaging process at the processing facility or before it is loaded into a transport truck destined for Canada

Sampling lots:

- Example 1 – A shipment of 800 cartons of pre-packaged romaine hearts, 50 cartons of wrapped iceberg lettuce and 169 cartons of mixed bagged salad containing romaine lettuce:
 - this shipment should be considered 2 sampling lots
 - 1 sampling lot is 800 cartons of pre-packaged romaine hearts
 - the other sampling lot is 169 cartons of mixed bagged salad containing romaine lettuce
 - when romaine-lettuce products in a shipment have different bar codes or Price Look-Up (PLU) codes, they should be treated as separate sampling lots

- Example 2 – A shipment of bulk romaine lettuce with a weight of 14,000 kilograms.

The shipment will be delivered to numerous clients in Canada after import to Canada:

- this shipment should be considered 1 sampling lot
- Example 3 – An importer purchases 1,500 cartons of pre-packaged romaine hearts weighing less than 20,400 kilograms.

This product will be shipped to Canada in 4 shipments headed to various distribution centers in Canada:

- this product can be considered 1 sampling lot
- the importer's preventive control plan must include a system for tracking all shipments that are associated with the Certificate of Analysis

All packages, cases or containers in the sampling lot must be equally represented in the sample. For example, a shipment of 800 cartons should have no more than 1 piece taken in a carton, and the 60 cartons sampled should be selected from various parts of the shipment. A shipment of 10 cartons should be sampled by collecting 6 pieces per carton. Product sampled during the packaging process should be sampled at the beginning, middle and end of the lot.

Examples of appropriate sampling for Option 2: Pre-harvest sampling

When to sample:

- sampling is conducted as close as possible to harvest day, but not more than 7 days before harvest
- if the 7-day window is exceeded, the sampling lot can be re-sampled before harvest or the finished product can be sampled later according to Option 1: Finished-product sampling

Sampling lots:

- Example 1 – A 3-acre plot of romaine lettuce intended for packaged romaine hearts:
 - 2 sampling lots must be taken as the field size from which the romaine lettuce was harvested exceeds the maximum 2-acre sampling size
- Example 2 – A shipment of bulk romaine lettuce with a weight of 14,000 kilograms

The bulk romaine is from 2 farms:

- this shipment should originate from at least 2 pre-harvest sampling lots (at least 1 from each farm)

- the number of sampling lots from each farm depends on field size from which romaine lettuce was harvested (maximum 2-acre sampling size)
- Example 3 – A shipment of 169 cartons of mixed bagged salad containing romaine lettuce:
 - this shipment could originate from 1 pre-harvest sampling lot provided all of the romaine lettuce was harvested from 1 homogeneous field not exceeding 2 acres
 - the product must be processed in batches separate from other product with a clear break between production lots
 - a link must be established and documented between the Certificate of Analysis of the product sampled in the field and the finished product at the time of import
 - if the processing facility handles tested and untested products (or products not tested according to the temporary SFC licence conditions), the break between production lots requires a full sanitation of the production line
- Example 4 – Pre-harvest sampling and testing is conducted on a sampling block that is subsequently harvested over multiple days:
 - the gap between the sampling date and the last harvest date must not exceed 7 days

5. Legislative authority

The licence conditions are based on the following legislative authority.

Section 20(3) of the *Safe Food for Canadians Act* states: "The Minister may make a registration or licence subject to any additional conditions that the Minister considers appropriate."

The import requirements are based on the following legislative authority.

Section 8 of the *Safe Food for Canadians Regulations* and Section 4 of the *Food and Drugs Act*.

Section 8(1) of the *Safe Food for Canadians Regulations* states:

"Any food that is sent or conveyed from one province to another or that is imported or exported

- a. must not be contaminated
- b. must be edible
- c. must not consist in whole or in part of any filthy, putrid, disgusting, rotten, decomposed or diseased animal or vegetable substance; and

- d. must have been manufactured, prepared, stored, packaged and labelled under sanitary conditions"

Section 4 of the *Food and Drugs Act* states: "No person shall sell an article of food that:

1. has in or on it any poisonous or harmful substance;
2. is unfit for human consumption;
3. consists in whole or in part of any filthy, putrid, disgusting, rotten, decomposed or diseased animal or vegetable substance;
4. is adulterated; or
5. was manufactured, prepared, preserved, packaged or stored under unsanitary conditions."

Failure to comply with the temporary licence conditions and import requirements may result in enforcement action taken by the CFIA.

DRAFT

Exigences d'importation temporaires pour la laitue romaine en provenance des États-Unis (2023)

Le 20 juillet 2023

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 écloisions 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 écloisions. Cette zone comprend les comtés de Santa Cruz, Santa Clara, San Benito, et Monterey.

Afin de diminuer le risque associé à l'*E. coli* O157:H7 dans la laitue romaine, l'Agence canadienne d'inspection des aliments (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 28 septembre et le 20 décembre 2023, les importateurs de laitue romaine et/ou de salades composées 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 temporaires 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/ou de salades composées 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 :

- 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
- la laitue romaine et/ou les salades composées 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 [Attestation de l'importateur pour les produits de laitue romaine fraîche de la Vallée de la Salinas, Californie, États-Unis \(CFIA/ACIA 5961 ; 2023/06\)](#)) 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
- si une preuve d'origine de la laitue romaine n'est pas disponible, l'attestation et le certificat d'analyse doivent être fournis
- la laitue romaine cultivée en Californie a été manipulée par un signataire de la Leafy Greens Marketing Agreement (LGMA) de Californie
 - [Liste des membres certifiés de la LGMA de Californie](#) (en anglais seulement)
- 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 28 septembre au 20 décembre 2023.

Durant cette période, les conditions d'importations exigeront des importateurs de légumes-feuilles qu'ils fournissent la preuve que la laitue romaine et/ou les salades composées contenant de la laitue romaine ne proviennent 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 et/ou des salades composées 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 ces 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* O157: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* O157:H7 selon l'une des 2 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, y compris qu'elle est destinée à analyser de la laitue romaine, des légumes verts feuilles ou des fruits et légumes frais

- 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 qu'il produise 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 et/ou de salades composées 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 et/ou de salades composées 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 2 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.

Pour l'option 2, de l'information supplémentaires sur la façon de prélever des échantillons représentatifs dans le champ sont disponibles sur le site Web de la LGMA de Californie à <https://lgma.ca.gov/lgma-connect> (voir Appendix C; en anglais seulement.)

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

Quand échantillonner :

- 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
- de la laitue romaine en vrac peut être échantillonnée juste avant d'être chargée dans un camion de transport à destination du Canada
- de la salade composée 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 :

- Exemple 1 – Un envoi de 800 cartons de cœurs de laitue romaine préemballés, 50 cartons de laitue iceberg et 169 cartons de salade composée 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 composée pré-emballée contenant de la laitue romaine
 - lorsque les produits contenant de la laitue romaine dans un envoi ont des codes à barres ou des codes Price Look-Up (PLU) différents, ils doivent être traités comme des lots d'échantillonnage distincts
- Exemple 2 – 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
- Exemple 3 – 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 :

- 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 est dépassé, 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 :

- Exemple 1 – 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
- Exemple 2 – Une cargaison de laitue romaine en vrac d'un poids de 14 000 kilogrammes

La laitue romaine en vrac provient de 2 fermes :

- cette cargaison doit provenir d'au moins 2 lots d'échantillonnage pré-récolte (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)
- Exemple 3 – Un envoi de 169 cartons de salade composée vendue 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 homogène 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
 - si le transformateur manipule des produits testés et non testés (ou des produits non testés conformément aux conditions temporaires de licence SAC), la rupture nette entre les lots de production nécessite un assainissement complet de la chaîne de production
- Exemple 4 – L'échantillonnage et les tests avant la récolte sont effectués sur un bloc d'échantillonnage qui est ensuite récolté sur plusieurs jours:
 - l'écart entre la date de prélèvement et la dernière date de récolte ne doit pas dépasser 7 jours

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.

DRAFT