



(This message will be distributed to licensed importers of fresh fruits and vegetables through MyCFIA.)

(Le texte français suit le texte anglais.)

July 20, 2023

Subject: Temporary Safe Food for Canadians (SFC) licence conditions for importing romaine lettuce and salad mixes containing romaine lettuce from the U.S.

This is to inform you of the temporary licence conditions pertaining to your SFC licence pursuant to section 20(3) of the *Safe Food for Canadians Act* effective for the period from September 28 to December 20, 2023.

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

Alternatively, as an importer of 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 as an importer of such products without a valid Proof of Origin, you must conform to the following:

- a. Your 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 \(2023/06\)](#)), 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 Safe Food for Canadian (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 lettuce products included in the shipment.
- d. The imported product was sampled and tested for *E. coli* O157:H7 according to one of the two 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 one 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 1500 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 1500 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 (i.e. not detected). The confirmation test is a cultural method that is compatible with the screening method.

If you import a product that fails to comply with these temporary SFC licence conditions, your product will be considered an unlawful import. CFIA may take enforcement action on unlawful imports, including placing an order to remove or destroy the product.

For additional guidance on these temporary SFC licence conditions and other import requirements associated with romaine lettuce from the U.S., refer to [Temporary Import requirements for romaine lettuce from the United States \(2023\)](#).

.....



(Ce message sera diffusé aux importateurs ayant une licence de fruits et légumes frais via Mon ACIA)

le 20 juillet 2023

Objet : Conditions temporaires assorties à la licence de salubrité des aliments au Canada (SAC) visant l'importation de laitue romaine et/ou de salades composées contenant de la laitue romaine en provenance des États-Unis

La présente a pour but de vous informer des conditions additionnelles assorties à votre licence SAC, conformément à l'article 20(3) de la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada*, qui seront en vigueur pour la période du 28 septembre au 20 décembre 2023.

Durant cette période, les conditions d'importation de légumes-feuilles vous obligeront à fournir une preuve d'origine qui confirme que votre laitue romaine importée et/ou vos 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, en tant qu'importateur de laitue romaine ou de 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 en tant qu'importateur de ces produits sans preuve d'origine valide, vous devez vous conformer aux dispositions suivantes :

- a. Votre plan de contrôle préventif 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 \(2023/06\)](#)), 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 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 1500 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 1500 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 tester la laitue romaine, les légumes-feuilles ou les 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 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 avec la méthode de dépistage.

Si vous importez un produit qui ne respecte pas ces conditions temporaires de licence SAC, votre produit sera considéré comme une importation illégale. L'ACIA peut prendre des mesures d'application de la loi contre les importations illégales, y compris ordonner le retrait ou la destruction du produit.

Pour obtenir des renseignements supplémentaires sur les conditions temporaires de licence SFC et d'autres exigences d'importation associées à la laitue romaine en provenance des États-Unis, consultez les [Exigences d'importation temporaires pour la laitue romaine en provenance des États-Unis \(2023\)](#).
