

---

## Important Message for Importers of Cheese

*Le texte français suit le texte anglais.*

### **Purpose**

In response to finding unacceptable levels of microorganisms in cheese imported into Canada, we would like to remind you of your responsibilities to ensure the [food](#) you import is safe and meets Canadian requirements. This message also includes practical considerations and steps you can take to help you meet the regulatory requirements.

### **Why is it important to control the microbial hazards in cheese?**

Cheese has been identified as the source of numerous domestic and international foodborne illness outbreaks. The CFIA regularly tests cheese to identify hazards that could pose a risk to Canadian consumers. The most commonly detected microorganisms include *L. monocytogenes*, *Salmonella spp.*, generic *E. coli* and *Staphylococcus aureus*. In Canada, foodborne illness outbreaks related to cheese have been caused by *Listeria monocytogenes*, *Salmonella spp.*, *E. coli O157* and other verotoxin-producing *E. coli*.

The physical and chemical properties of cheese and its methods of production can create conditions in which microorganisms can survive and/or grow. Cheese made from raw or unpasteurized milk (including cheese made from milk that is heated to times and temperatures below pasteurization parameters) has additional microbial risks since there is no kill step (pasteurization). In combination with its ready-to-eat nature, consumers could be at increased risk of becoming sick if the microorganisms are not controlled.

### **What are my obligations as an Importer?**

As a licensed importer, you are responsible to ensure the food you import is safe and that it meets Canadian requirements. You are required by [Safe Food for Canadians Regulations \(SFCR\) 11 \(1\)](#) to source from foreign suppliers who manufacture, prepare, store, package and label the food you import under conditions that provide at least the same level of protection as those outlined in Part 4, sections [47-81 of](#) the SFCR. Guidance on these regulatory requirements can be found in the CFIA's [Regulatory requirements: Preventive controls](#)

The SFCR requires licenced importers to:

- Implement a written [preventive control plan \(PCP\)](#) that documents how you and your foreign supplier(s) control the microbiological, physical and chemical hazards and risks associated with the foods you import

- Keep complete and accurate traceability records that show who the food was obtained from and to whom it was sent

In the event of a food safety issue, the CFIA will take action to protect consumers. This may include recalling, seizing or detaining food products. The holder of the Safe Food for Canadians licence must comply with all the conditions of the SFCR. Failure to comply with the requirements of the SFCR may result in the suspension or cancellation of your licence.

### **How do I demonstrate these requirements?**

- Document evidence of the measures being taken by your foreign supplier(s) to eliminate or reduce the hazards associated with the products you import to an acceptable level
- Validate that your PCP is effective at controlling the hazards identified
- Implement procedures and processes to detect and respond to food safety issues, complaints and recalls

You are required to have a written PCP unless your gross annual sales are \$100,000 or less. If you do not need a written PCP, you still need to comply with the preventive control requirements. For assistance in developing, implementing and maintaining your preventive control plan, the CFIA has developed [The Importer guide: prepare your preventive control plan](#).

### **Specific requirements for cheese**

The *Food and Drugs Act* (FDA) and its Regulations (FDR) contain the following technical requirements for cheese:

- Cheese made from raw or unpasteurized milk must be stored (aged) for a minimum of 60 days before being made available to the public ([FDR B.08.043, B.08.044](#)) with the exception of raw, soft and semi-soft cheese from France<sup>1</sup>. In this case, there is an approved certificate issued by the Foreign Competent Authority in France that certifies that the exporting establishment:
  - Routinely conducts microbiological testing of their products and
  - Is subjected to routine product testing by their Foreign Competent Authority
- Section 4 of the [Food and Drug Act](#) states that no person shall sell an article of food that has in or on it any poisonous or harmful substance. This applies to cheese and includes (but is not limited to) pathogenic microorganisms such as *E. coli* O157, *Salmonella* spp., and *Listeria monocytogenes*.
- Section B.08.048 of the [Food and Drug Regulations](#) also prescribes the maximum levels of generic *E. coli* and *Staphylococcus aureus* that are permitted in cheese.

---

<sup>1</sup> For more information refer to the [Raw, soft and semi soft cheese policy and sample certificate \(France\)](#).

- The [SFCR section 8 \(1\)](#) requires that any food that is imported or exported must not be contaminated; and must have been manufactured, prepared, stored, packaged and labelled under sanitary conditions.

You can find the specific import requirements for importing dairy products in the [Automated Import Reference System \(AIRS\)](#).

### **Practical considerations: sourcing strategies**

There are several strategies to further help cheese importers prevent foodborne illness and other non-compliances related to cheese, especially soft and semi-soft cheese made with raw milk. For example, consider your strategy to source and verify control measures of imported products to ensure they meet Canadian requirements:

- Select suppliers whose exports are certified by a Foreign Competent Authority by choosing from the list of eligible exporters posted by the Foreign Competent Authority, if available.
- Select suppliers who implement HACCP-based food safety programs and/or internationally-recognized voluntary third-party assurance programs.
- Select suppliers who can provide documented evidence that the food they supply to you meets Canadian requirements.
- Select suppliers who regularly sample and test their products and process environment, have the samples analyzed by an accredited lab *and* provide certificates of analysis.
- Select suppliers who have not been involved in recent food safety issues.
- Establish a formal agreement with your supplier(s) to help ensure that they share the responsibility for safe food.

The CFIA has created the [Supplier Food Safety Assurance Program](#) (SFSAP) as guidance to help you comply with the regulations. It's your choice. You may use other guidance documents that have been developed by provincial governments, industry associations, international partners or academic bodies, as long as they can achieve the same outcome.

### **Have Questions?**

Visit our updated [Toolkit for food businesses](#) and use our new virtual assistant tool to access more information. If you are unable to find answers to your questions, you can [contact the CFIA online](#).

[Stay connected](#) to the latest news and updates about food recalls, food safety, animal health and plant health.

---

## Message important pour les importateurs de fromage

*The English version precedes.*

### **But**

En réponse à des cas de non-conformité liés à des niveaux inacceptables de micro-organismes dans des fromages importés au Canada, nous aimerions vous rappeler votre responsabilité de vous assurer que les [aliments](#) que vous [importez](#) sont propres à la consommation et conformes aux exigences canadiennes. Ce message contient également des considérations pratiques ainsi que des démarches que vous pouvez entreprendre qui vous aiderons à respecter les exigences réglementaires.

### **Pourquoi est-il important de maîtriser les risques microbiens dans le fromage ?**

Le fromage a été identifié comme la source de nombreuses éclosons nationales et internationales de maladies d'origine alimentaire. L'ACIA teste régulièrement le fromage pour identifier les dangers qui pourraient présenter un risque pour les consommateurs canadiens. Les micro-organismes les plus couramment détectés sont *L. monocytogenes*, *Salmonella spp.*, *E. coli* générique et *Staphylococcus aureus*. Au Canada, des éclosons de maladies d'origine alimentaire liées au fromage ont été causées par *Listeria monocytogenes*, *Salmonella spp.*, *E. coli* O157 et d'autres *E. coli* producteurs de vérotoxines.

Les propriétés physiques et chimiques du fromage et ses méthodes de production peuvent créer des conditions dans lesquelles les micro-organismes peuvent survivre et/ou se développer. Le fromage fabriqué à partir de lait cru ou non pasteurisé (y compris le fromage fabriqué à partir de lait chauffé à des durées et à des températures inférieures aux paramètres de pasteurisation) présente des risques microbiens supplémentaires puisqu'il n'y a pas d'étape de destruction (pasteurisation). En combinaison avec sa nature prêt-à-manger, les consommateurs pourraient courir un risque accru de tomber malade si les micro-organismes ne sont pas contrôlés.

### **Quelles sont mes obligations en tant qu'importateur?**

En tant que titulaire d'une licence d'importation, vous devez vous assurer que les aliments que vous importez sont salubres et qu'ils respectent les exigences canadiennes. En vertu du [Règlement sur la salubrité des aliments au Canada \(RSAC\) 11 \(1\)](#), vous devez vous approvisionner auprès de fournisseurs étrangers qui fabriquent, préparent, entreposent, emballent et étiquettent les aliments dans des conditions offrant le même niveau de protection que celles décrites aux articles [47-81](#) de la partie 4 du RSAC. De l'orientation concernant ces exigences est disponible dans les [Exigences réglementaires : Contrôles préventifs](#).

Le RSAC oblige les titulaires d'une licence d'importation à :

- Mettre en œuvre un [plan de contrôle préventif \(PCP\)](#) écrit qui consigne la manière dont vous et vos fournisseurs à l'étranger contrôlez les dangers microbiologiques, physiques et chimiques, ainsi que les risques associés aux aliments que vous importez;
- Tenir des registres de traçabilité précis et complets indiquant de qui les aliments ont été obtenus et à qui ils ont été envoyés.

En cas de problème de salubrité des aliments, l'ACIA prendra des mesures pour protéger les consommateurs. Cela peut inclure le rappel, la saisie ou la rétention de produits alimentaires. Le titulaire de la licence pour la salubrité des aliments au Canada doit se conformer à toutes les conditions du RSAC. Le non-respect des exigences du RSAC peut entraîner la suspension ou la révocation de votre licence.

### **Comment puis-je respecter ces exigences ?**

- Documentez les preuves écrites des mesures prises par votre ou vos fournisseur(s) étranger(s) pour éliminer ou réduire les dangers associés aux produits que vous importez à un niveau acceptable;
- Validez que votre PCP est efficace pour contrôler les dangers identifiés;
- Mettez en œuvre des processus et procédures pour détecter et réagir aux problèmes liés à la salubrité des aliments, aux plaintes et aux rappels.

Vous devez avoir un PCP écrit à moins que vos ventes annuelles brutes d'aliments soient de 100 000\$ ou moins. Si vous n'êtes pas tenu d'avoir un PCP écrit, vous devez tout de même vous conformer aux exigences des contrôles préventifs. Afin d'obtenir de l'aide pour développer, mettre en œuvre et maintenir votre plan de contrôle préventif, l'ACIA a créé le [Guide pour les importateurs : préparer votre plan de contrôle préventif](#).

### **Exigences particulières pour le fromage**

La *Loi sur les aliments et drogues* (LAD) et son règlement d'application (RAD) contiennent les exigences techniques suivantes pour le fromage :

- Les fromages fabriqués avec du lait cru ou non pasteurisé doivent être entreposés (affinés) pendant au moins 60 jours avant d'être mis à la disposition du public ([RAD B.08.043, B.08.044](#)). Il existe une exception concernant les fromages de lait cru à pâte molle ou demi-ferme provenant de France<sup>2</sup>. Dans ce cas, il y a un certificat approuvé émis par l'autorité compétente étrangère en France qui certifie que l'établissement exportateur :
  - effectue des analyses microbiologiques de ses produits sur une base régulière; et

---

<sup>2</sup> Pour obtenir plus d'information, consultez la [Politique et modèle de certificat pour le fromage au lait cru à pâte molle ou demi-ferme \(France\)](#)

- est assujéti à des analyses de routine de ses produits par l'autorité compétente étrangère.
- Conformément à l'article 4 de la [Loi sur les aliments et drogues](#), il est interdit de vendre un aliment qui contient une substance toxique ou délétère, ou en est recouvert. Ceci s'applique aux fromages et comprend (sans s'y limiter) les micro-organismes pathogènes tels que *E. coli* O157, *Salmonella* spp. et *Listeria monocytogenes*.
- L'article B.08.048 du [Règlement sur les aliments et drogues](#) prescrit également les niveaux maximums d'*E. coli* et de *Staphylococcus aureus* génériques qui sont autorisés dans le fromage.
- L'article [8 \(1\) du RSAC](#) exige que tout aliment importé ou exporté ne soit pas contaminé et ait été fabriqué, conditionné, entreposé, emballé et étiqueté dans des conditions hygiéniques.

Vous pouvez trouver les exigences particulières à l'importation de produits laitiers dans le [Système automatisé de référence à l'importation \(SARI\)](#).

### **Considérations pratiques : stratégies d'approvisionnement**

Il existe plusieurs stratégies pour aider les importateurs de fromage à prévenir les non-conformités et atténuer les risques de maladie d'origine alimentaire due à la consommation de fromage, en particulier pour les fromages à pâte molle ou demi-ferme fabriqués avec du lait cru. Par exemple, évaluez votre stratégie d'approvisionnement et vérifiez les mesures de contrôle du produit importé pour vous assurer que ce dernier répond aux exigences canadiennes:

- Sélectionnez les fournisseurs d'un pays étranger dont les exportations sont certifiées par l'autorité compétente étrangère en choisissant dans la liste des exportateurs admissibles affichée par cette dernière, si elle est disponible.
- Choisissez des fournisseurs qui mettent en œuvre un programme de salubrité des aliments fondé sur les principes d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP) et/ou qui sont soumis à un programme volontaire d'assurance par une tierce partie reconnue à l'échelle internationale.
- Sélectionnez des fournisseurs qui peuvent fournir des preuves documentées que leurs aliments répondent aux exigences canadiennes.
- Sélectionnez des fournisseurs qui échantillonnent régulièrement leurs produits ainsi que leur environnement de transformation, font analyser leurs échantillons par un laboratoire accrédité et qui fournissent des certificats d'analyse.
- Sélectionnez des fournisseurs qui n'ont pas été impliqués dans de récents problèmes de salubrité alimentaire.
- Établissez une entente formelle avec votre ou vos fournisseur(s) pour vous aider à vous assurer qu'ils partagent la responsabilité de la salubrité des aliments.

L'ACIA a créé le [Programme d'assurance de la salubrité des aliments visant les fournisseurs](#) (PASAF) servant d'orientation pour vous aider à vous conformer à la réglementation. C'est votre choix. Vous pouvez utiliser d'autres documents d'orientation qui ont été préparés par des gouvernements provinciaux, des associations de l'industrie, des partenaires internationaux ou des institutions académiques, en autant qu'ils peuvent atteindre le même résultat.

**Vous avez des questions?**

Consultez notre [trousse d'outils pour les entreprises alimentaires](#) actualisée et essayez notre nouvel outil d'assistance virtuelle pour accéder à davantage d'information. Si vous n'arrivez pas à trouver les réponses à vos questions, vous pouvez [contacter l'ACIA en ligne](#).

[Restez branchés](#) aux dernières nouvelles et mise à jour concernant les rappels de produits alimentaires, la salubrité des aliments, la santé des animaux et la protection des végétaux.