



## Canadian Food Inspection Agency Science Branch Notice of information

**Recipient:** Laboratories performing testing of beef trimmings for export to the USA  
**Date:** April 2012  
**Subject:** Laboratory requirements for testing of non O157:H7 Shiga Toxin-Producing *Escherichia coli* (STEC) in raw beef trimmings for export to the United States of America.

The United States Department of Agriculture's (USDA) Food Safety and Inspection Services (FSIS) recently announced the implementation of its Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) verification testing program for beef manufactured trimmings. This testing program will involve testing for seven relevant Shiga Toxin-producing *Escherichia coli* (STEC) including O157, O26, O103, O111, O121, O45 and O145. As a result, Canadian producers will be required to meet the verification testing for trimmings destined for export to the United States. The FSIS has notified all American producers and the CFIA that these requirements will take affect as of June 4, 2012. The notification can be found at the following URL:

<http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/FSISNotices/26-12.pdf>

The CFIA Science Branch would like to inform all accredited laboratories that the method that has been accepted for the testing of all relevant STECs in beef trimmings by the FSIS is the BioControl Assurance GDS MPX top 7 STEC method. The FSIS has provided a "letter of no objection" to BioControl for their method; however, the CFIA does not specifically endorse any specific test products and is providing this information to allow private labs to prepare for upcoming testing requirements. As more test kits are evaluated and accepted by the FSIS, the CFIA will take all possible actions to inform the private accredited labs of new kits that become available. The standard cultural method for the FSIS is described under MLG 5B.01 publication at the following URL:

[http://www.fsis.usda.gov/PDF/MLg\\_5B\\_01.pdf](http://www.fsis.usda.gov/PDF/MLg_5B_01.pdf)

As of June 4<sup>th</sup> 2012, all beef trimmings exported to the USA are subject to FSIS random sampling and testing.

Please direct any comments or questions to:

Mohamed Elmufti  
[mohamed.elmufti@inspection.gc.ca](mailto:mohamed.elmufti@inspection.gc.ca)  
Office: (613) 773-5329  
Cell: (613) 614-6478

Stan Gagnon  
[stan.gagnon@inspection.gc.ca](mailto:stan.gagnon@inspection.gc.ca)  
Office: (613) 773-5707  
Cell: (613) 277-5301



## Agence canadienne d'inspection des aliments Direction générale des sciences Avis d'Information

**Destinataire:** Les laboratoires performant d'essais des parures de bœuf pour l'exportation aux États-Unis

**Date :** Avril 2012

**Objet :** Exigences de laboratoire concernant la détection de bactéries *Escherichia coli* non O157:H7 productrices de shiga-toxines (STEC) dans les parures de bœuf crues destinées à l'exportation aux États-Unis d'Amérique

Le Food Safety and Inspection Services (FSIS) du United States Department of Agriculture (USDA) a annoncé récemment la mise en œuvre de son programme d'analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP) de vérification des parures de bœuf. Ce programme vise les sept bactéries *Escherichia coli* productrices de shiga-toxines (STEC) suivantes : O157, O26, O103, O111, O121, O45 et O145. En conséquence, les producteurs canadiens devront satisfaire aux exigences de ce programme pour exporter des parures aux États-Unis. Le FSIS a informé tous les producteurs américains ainsi que l'ACIA que les nouvelles exigences entreront en vigueur le 4 juin 2012. L'avis du FSIS se trouve à l'adresse URL suivante :

<http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/FSISNotices/26-12.pdf>

La Direction générale des sciences de l'ACIA veut, par la présente, informer tous les laboratoires accrédités que la méthode d'analyse qui a été acceptée par le FSIS pour la recherche des STEC pertinentes dans les parures de bœuf est la méthode BioControl Assurance GDS MPX top 7 STEC. Le FSIS a émis une « lettre de non-objection » à l'utilisation de la méthode de BioControl. Toutefois, l'ACIA ne donne sa caution à aucun produit d'analyse particulier et ne transmet cette information que pour permettre aux laboratoires privés de se préparer en fonction des exigences qui entreront bientôt en vigueur. À mesure que d'autres trousseaux d'analyse seront évalués et acceptés par le FSIS, l'ACIA prendra toutes les mesures possibles pour informer les laboratoires privés accrédités des nouvelles trousseaux approuvées pour ces analyses. La méthode culturelle standard pour le FSIS est décrite dans la publication MLG 5B.01 à l'adresse URL suivante :

[http://www.fsis.usda.gov/PDF/MLg\\_5B\\_01.pdf](http://www.fsis.usda.gov/PDF/MLg_5B_01.pdf)

À partir du 4 juin 2012, toutes les parures de bœuf exportées aux États-Unis feront l'objet d'un échantillonnage aléatoire pour des tests de vérification qui seront faits par le FSIS.

Si vous avez des questions ou des commentaires, veuillez communiquer avec :

Mohamed Elmufiti  
[mohamed.elmufiti@inspection.gc.ca](mailto:mohamed.elmufiti@inspection.gc.ca)  
Bureau: (613) 773-5329  
Cellulaire: (613) 614-6478

Stan Gagnon  
[stan.gagnon@inspection.gc.ca](mailto:stan.gagnon@inspection.gc.ca)  
Bureau: (613) 773-5707  
Cellulaire: (613) 277-5301