

PROGRAMME D'ACCREDITATION DES LABORATOIRES D'ESSAIS ET D'ÉTALONNAGE (PAL)

Portée d'accréditation

Entité juridique accréditée :	Eurofins Experchem Laboratories Inc.
Nom de la personne-ressource :	Peteris Spels
Adresse :	1111 Flint Road, bureau 36 North York (Ontario) M3J 3C7
Téléphone :	416 665 2134
Télécopieur :	416 665 9251
Site Web :	www.eurofins.ca/fr/
Courriel :	peter.spels@FT.eurofinsCA.com

Pour veiller au respect de la *Loi sur les langues officielles*, le Conseil canadien des normes (CCN) a traduit de l'anglais au français du contenu exclusif lorsque celui-ci n'était pas offert en français. En cas de divergences entre les versions anglaise et française, la version anglaise du document prévaut.

N° de dossier du CCN	151053
Norme(s) d'accréditation	ISO/IEC 17025:2017 – Exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais
Domaines d'essai	Biologie Chimie et physique
Domaines de spécialité de programme	Intrants agricoles, aliments, santé des animaux et protection des végétaux (AAAV)
Accréditation initiale	2017-06-19
Accréditation la plus récente	2023-03-25
Accréditation valide jusqu'au	2025-06-19

*Note: This scope of accreditation is also available in English as a document issued separately.
Remarque : La présente portée d'accréditation existe également en anglais, sous la forme d'un document distinct.*

ANIMAUX ET PLANTES (AGRICULTURE)

(Chimie)

CHM001	Humidité (perte à la dessiccation) – Humidité dans les aliments et les aliments pour animaux (perte à la dessiccation) avec four à air pulsé
CHM002	Détermination de la cendre dans les aliments et les aliments pour animaux avec four à moufle
CHM003	Matières grasses brutes dans l'huile – Matières grasses et huiles dans les aliments et les aliments pour animaux par extraction Soxhlet
CHM004	Cellulose brute – Cellulose brute dans les aliments et les aliments pour animaux par digestion avec acides et alcalins
CHM005	Protéines – Méthode par combustion – Protéines dans les aliments et les aliments pour animaux par combustion générale dans un four LECO
CHM006	Détermination de la vitamine A – Vitamine A – Rétinol et bêta-carotène dans les aliments et les aliments pour animaux par HPLC-UV
CHM007	Préparation des échantillons pour les essais ICP-OES et AAS – Analyse des échantillons d'aliments et d'aliments pour animaux
CHM008	Analyse élémentaire par profil d'élément ICP (Fe, Na, K et Ca) par ICP-OES pour les échantillons d'aliments et d'aliments pour animaux
CHM009	Profil des acides gras, y compris les acides gras trans NLEA et les acides gras trans NLEA par GC-FID pour les échantillons d'aliments et d'aliments pour animaux
CHM011	Profil du sucre par HPLC-ELSD – Profil du sucre dans les aliments et les aliments pour animaux par HPLC-ELSD
CHM013	Allergènes par ELISA – Allergènes dans les aliments et les échantillons prélevés par écouvillonnage par ELISA

Aliments et produits comestibles (consommation humaine et animale)

(Microbiologie)

FDA-BAM	Chapitre 5 : <i>Salmonella</i>
MFHPB-10	Isolement d' <i>Escherichia coli</i> O157:H7/NM dans les aliments et les échantillons environnementaux prélevés sur les surfaces
MFHPB-18	Dénombrement des colonies aérobies dans les aliments
MFHPB-19	Dénombrement des coliformes, des coliformes fécaux et des <i>Escherichia coli</i> dans les aliments au moyen de la méthode du NNP
MFHPB-20	Isolement et identification des <i>Salmonella</i> dans les aliments
MFHPB-21	Dénombrement des <i>Staphylococcus aureus</i> dans les aliments
MFHPB-22	Dénombrement des levures et moisissures dans les aliments
MFHPB-23	Dénombrement de <i>Clostridium perfringens</i> dans les aliments
MFHPB-24	Détection des <i>Salmonella spp.</i> dans les aliments par la méthode VIDAS ^{MD} SLM ^{MD}
MFHPB-30	Isolement de <i>Listeria monocytogenes</i> et autres <i>Listeria spp.</i> dans les aliments et les échantillons environnementaux
MFHPB-32	Dénombrement des levures et moisissures dans les produits et les ingrédients alimentaires au moyen de plaques de numération des levures et moisissures Petrifilm ^{MD} de 3M ^{MD}

MFHPB-33	Dénombrement des bactéries aérobies totales dans les produits et ingrédients alimentaires au moyen de plaques de dénombrement aérobies Petrifilm ^{MD} 3M ^{MD}
MFHPB-34	Dénombrement des <i>Escherichia coli</i> et coliformes dans les produits et ingrédients alimentaires au moyen de plaques de dénombrement des <i>E. coli</i> Petrifilm ^{MD} 3M ^{MD}
MFHPB-35	Dénombrement des coliformes dans les produits et ingrédients alimentaires au moyen de plaques de dénombrement de coliformes Petrifilm ^{MD} 3M ^{MD}
MFLP-09	Dénombrement des entérobactéries dans les aliments et les échantillons environnementaux au moyen des plaques de numération des entérobactéries Petrifilm ^{MD} 3M ^{MD}
MFLP-21	Dénombrement de <i>Staphylococcus aureus</i> dans les aliments et les échantillons environnementaux au moyen des plaques de numération express Petrifilm ^{MD} 3M ^{MD} (STX)
MFLP-28	Détection de <i>Listeria monocytogenes</i> dans une variété d'aliments et de surfaces environnementales en utilisant le système Bax ^{MD} de Qualicon
MFLP-29	Détection de <i>Salmonella</i> dans les aliments et les échantillons prélevés sur des surfaces environnementales en utilisant le système BAX ^{MD} de DuPont
MFLP-30	Détection d' <i>Escherichia coli</i> O157:H7 dans une sélection d'aliments en utilisant le système BAX ^{MD} <i>E. coli</i> O157:H7 MP
MFLP-33	Détection de <i>Listeria monocytogenes</i> dans les aliments par la méthode VIDAS ^{MD} LMO2
MFLP-42	Isolement et numération du groupe <i>Bacillus Cereus</i> dans les aliments
MFLP-44	Détermination des bactéries aérobies et des bactéries anaérobies dans les sporulées
MFLP-49	Détection de <i>Salmonella spp.</i> dans les produits alimentaires et sur les surfaces environnementales par la méthode VIDAS ^{MD} UP <i>Salmonella</i> (SPT)
MFLP-59	Détection de <i>Listeria spp.</i> dans les produits alimentaires et les échantillons sur les surfaces environnementales au moyen de VIDAS ^{MD} UP <i>Listeria</i> (LPT)
MFLP-74	Dénombrement de <i>Listeria Monocytogenes</i> dans les aliments
MFLP-76	Détection d' <i>Escherichia coli</i> O157:H7 dans les découpes de viande crue et la viande hachée crue en utilisant le système BAX ^{MD} essai en temps réel de DuPont Qualicon
MFLP-77	Détection de <i>Listeria monocytogenes</i> et autres <i>Listeria spp.</i> dans les aliments et les échantillons environnementaux par la méthode VIDAS ^{MD} <i>Listeria species Xpress</i> (LSX)
MFLP-79	Détection de <i>Listeria spp.</i> dans les échantillons prélevés sur des surfaces environnementales au moyen de la méthode du système BAX ^{MD} par essai PCR en temps réel pour le genre <i>Listeria</i>
MLG 4	Isolement et identification de <i>Salmonella</i> dans la viande, la volaille, les œufs pasteurisés, les produits et carcasses siluriformes (poissons) et les éponges végétales
MLG 41	Isolement et identification de <i>Campylobacter jejuni/coli/lari</i> dans les eaux de rinçage de la volaille, les éponges et les produits de volaille crus
BACGene Salmonella (AOAC-RI 121501)	BACGene <i>Salmonella spp.</i>

BACGene <i>Listeria</i> spp. (AOAC-RI 061702)	BACGene <i>Listeria</i> spp.
BACGene <i>Listeria monocytogenes</i> (AOAC-RI 061703)	BACGene <i>Listeria monocytogenes</i>
AOAC 2014.05	Dénombrement des levures et moisissures dans les aliments au moyen de plaques de dénombrement rapide des levures et moisissures Petrifilm ^{MC} 3M ^{MC} (RYM)

Nombre d'éléments inscrits dans la portée : 45

Notes

ISO/IEC 17025 : Exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais

MFHPG et **MFLP** : Compendium de méthodes de Santé Canada

FDA-BAM : Manuel d'analyse bactériologique du Secrétariat américain aux produits alimentaires et pharmaceutiques

MLG : Guide des laboratoires de microbiologie du département de l'Agriculture des États-Unis

CHM : Méthodes d'essai interne du laboratoire

Le présent document fait partie du certificat d'accréditation délivré par le Conseil canadien des normes (CCN). La version originale est affichée dans le répertoire des laboratoires titulaires de l'accréditation du CCN sur le site Web du CCN au www.ccn.ca.

Elias Rafoul
 Vice-président, Services d'accréditation
 Date de publication : 2024-01-22