

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

Portée d'accréditation

Entité juridique accréditée :	Agence canadienne d'inspection des aliments
Nom de l'emplacement ou dénomination commerciale (s'il y a lieu) :	Laboratoire de Calgary
Nom de la personne-ressource :	Masil Khan
Adresse :	3650-36, Street N.W. Calgary (Alberta) T2L 2L1
Téléphone :	1 403 478-2704
Télécopieur :	1 403 338-5299
Site Web :	http://inspection.gc.ca
Courriel :	masil.khan@inspection.gc.ca

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	15322
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) Élaboration de méthodes d'essai et réalisation d'essais spéciaux (EMERES)
Accréditation initiale	1997-10-08
Accréditation la plus récente	2023-12-07
Accréditation valide jusqu'au	2025-10-08

*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.*

ÉLABORATION ET ÉVALUATION DE MÉTHODES D'ESSAI ET RÉALISATION D'ESSAIS SPÉCIAUX

Description des activités – Analyses chimiques

1. L'élaboration et la validation de méthodes analytiques pour la détection, la caractérisation et la quantification et pour le dépistage de résidus de pesticides dans les aliments et les boissons, les aliments pour animaux et les engrais.
2. L'élaboration de méthodes pour la détection, la caractérisation et la quantification des contaminants environnementaux dans les aliments et les boissons, les poissons et fruits de mer, les aliments pour animaux et les ingrédients d'aliments pour animaux et les engrais (compost et biosolides).
3. La modification, l'adaptation, l'optimisation et la validation de méthodes existantes ou publiées d'identification et de quantification de résidus de pesticides et d'autres contaminants chimiques dans les aliments et les boissons, les aliments pour animaux et les engrais (y compris le compost).
4. La modification, l'adaptation, l'optimisation et la validation de méthodes publiées ou existantes d'identification et de quantification de contaminants environnementaux (y compris les traces infimes de dioxine, de furane et de PCB) et d'autres polluants organiques persistants dans la nourriture comme les poissons et fruits de mer, les boissons (lait cru, vin), les aliments pour animaux et les ingrédients d'aliments pour animaux et les engrais (y compris le compost et les biosolides).

Description des techniques – Analyses chimiques

1. Évaluation et utilisation de diverses techniques comme l'extraction liquide-liquide, la technique QuEChERS, l'extraction en phase solide, le soxhlet et d'autres techniques (y compris les techniques d'extraction automatisées) pour l'extraction de contaminants chimiques des matrices d'aliments, d'aliments pour animaux et d'engrais.
2. Évaluation et utilisation d'instrumentation comme la CG-MS, la GC-MS/MS, la LC-MS/MS et la HPLC-fluorescence pour l'élaboration de technologie et la réalisation d'essais spéciaux sur les résidus de pesticides.
3. Utilisation de la GC-HRMS et de la GC-MS/MS pour l'élaboration de technologie et la réalisation d'essais spéciaux sur les résidus de pesticides (y compris des traces infimes de dioxine, de furane et de BPC), utilisation de la LC-MS/MS et de la UHPLC-Q-Orbitrap pour des essais non ciblés.

Description des activités – Analyses biologique

1. Élaboration et validation *de novo* de méthodes d'analyse pour la détection, la quantification, l'isolement, l'identification et la caractérisation de bactéries dans les aliments, l'eau et les échantillons environnementaux.

2. Modification, amélioration et validation de méthodes publiées ou existantes pour la quantification, l'isolement, l'identification et la caractérisation de bactéries dans les aliments, l'eau et les échantillons environnementaux.
3. Élaboration, modification et validation de méthodes d'identification et de quantification d'espèces desquelles provient la viande.

Description des techniques – Analyses biologiques

1. Techniques moléculaires (PCR traditionnel, PCR en temps réel, PCR numérique, plateformes commerciales de PCR, séquençage du génome entier, amplification par recombinaison-polymérase, etc.) et techniques de culture (enrichissement, enrichissement sélectif, placage en milieu différentiel, confirmation biochimique, microscopie, sérologie, etc.) pour la détection des pathogènes.
2. Dénombrement des pathogènes et bactéries indicatrices sur plaque de gélose et milieu coulé en boîte de Pétri, plaques de recouvrement et autres produits commerciaux de gélose.
3. ELISA pour la détection d'espèces retrouvées dans la viande.

ANIMAUX ET PLANTES (AGRICULTURE)

Aliments et produits comestibles (consommation humaine et animale)

Essais biologiques – unité des contaminants microbiens

MFLP-113	Dénombrement d' <i>Escherichia coli</i> au moyen de plaques Compact Dry EC
ISO 21528	Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement des <i>Enterobacteriaceae</i>
ISO 22964	Méthode horizontale pour la recherche de <i>Cronobacter</i> spp.
MFHPB-03	Détermination du pH des aliments y compris les aliments dans des contenants scellés hermétiquement
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 (uniquement pour les bactéries mésophiles)
MFHPB-19	Dénombrement des coliformes, des coliformes fécaux et des <i>Escherichia coli</i> dans les aliments au moyen de la méthode du NPP
MFHPB-20	Isolement et identification des <i>Salmonella</i> dans les aliments
MFHPB-21	Dénombrement de <i>Staphylococcus aureus</i> dans les aliments
MFHPB-22	Dénombrement des levures et des moisissures dans les aliments
MFHPB-30	Isolement de <i>Listeria monocytogenes</i> et autres <i>Listeria</i> spp. dans les aliments et les échantillons environnementaux

MFHPB-33	Dénombrement des bactéries aérobies totales dans des produits et des ingrédients alimentaires au moyen de plaques de dénombrement aérobies Petrifilm ^{MD} 3M ^{MD}
MFHPB-34	Dénombrement des <i>Escherichia coli</i> et des coliformes dans des produits et des ingrédients alimentaires au moyen de plaques de dénombrement des E. coli Petrifilm ^{MD} 3M ^{MD}
MFLP-15	Détection des espèces de <i>Listeria</i> sur les surfaces environnementales en utilisant le système BAX ^{MD} essai pour le genre <i>Listeria</i>
MFLP-22	Caractérisation de colonies d' <i>Escherichia coli</i> productrices de vérotoxine O157:H7 par une réaction en chaîne de la polymérase et une méthode d'hybridation à ADN sur tissu (CHAS)
MFLP-28	Détection de <i>Listeria monocytogenes</i> dans une variété d'aliments et de surfaces environnementales en utilisant le système BAX ^{MD} essai pour L. monocytogenes
MFLP-29	Détection de <i>Salmonella</i> dans les aliments et les échantillons prélevés sur des surfaces environnementales en utilisant le système BAX ^{MD} essai pour <i>Salmonella</i>
MFLP-30	Détection d' <i>Escherichia coli</i> O157:H7 dans une sélection d'aliment en utilisant le Système BAX [®] E. coli O157:H7 MP
MFLP-46	Isolement de <i>Campylobacter</i> thermophile des aliments
MFLP-52	Isolement et identification des <i>Escherichia coli</i> producteurs de vérotoxines prioritaires (VTEC) dans les aliments, sauf pour la section 7.7 – Caractérisation des isolats d' <i>Escherichia coli</i> productrices de vérotoxines par une réaction en chaîne de la polymérase EHEC multiplex et hybridation de puce à ADN sur tissu (CHAS)
MFLP-53	Identification des colonies de <i>Listeria monocytogenes</i> par réaction en chaîne de la polymérase et hybridation de puce à ADN sur tissu (CHAS)
MFLP-66	Détermination de l'activité de l'eau au moyen d'un appareil AquaLab
MFLP-70	Caractérisation des colonies d' <i>Escherichia coli</i> productrices de vérotoxines (VTEC) au moyen de la réaction en chaîne de la polymérase (PCR) et de la méthode d'hybridation de puce à ADN sur tissu (CHAS) pour les marqueurs de virulence et sept sérogroupes O
MFLP-74	Dénombrement de <i>Listeria monocytogenes</i> dans les aliments
MFLP-75	Méthode d'isolement des espèces de <i>Salmonella</i> sur milieu semi-solide de Rappaport-Vassiliadis (MSRV) modifié
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 pour E. coli O157:H7
USDA-FSIS, chapitre 17	Identification des espèces animales dans les produits de viande et de volaille

Essais chimiques – Unité des contaminants environnementaux

EC-001	Détermination de dibenzo- <i>p</i> -dioxine polychloré, de dibenzofurane polychloré et biphényles polychlorés dans le lait, les produits du poisson et des fruits de mer, les additifs alimentaires pour animaux, et les engrais par dilution isotopique sur GC-HRMS
EC-005	Détermination d'hydrocarbure aromatique polycyclique dans le poisson et le poisson fumé par GC-HRMS

Essais chimiques – Unité des résidus de pesticides

F-F-001	Méthode multirésidu pour la détermination de pesticides dans les aliments pour animaux (nettoyage par GPC-SPE et détection par GC-MSD)
PMR-001	Détermination de pesticides dans les fruits et les légumes (avec nettoyage par extraction en phase solide et détection par GC-MSD)
PMR-005	Détermination de pesticides dans des matrices difficiles de fruits et de légumes (avec nettoyage par extraction en phase solide et détection par GC-MSD)
PMR-008	Méthode multirésidu pour la détermination de pesticides organochlorés dans l'huile de poisson (nettoyage par CPG-ELS, détection par GC-MSD)
PMR-016	Détermination des pesticides dans les fruits et les légumes par spectrométrie de masse LC/ESI-MS (UHPLC/ESI-MS/MS)
PMR-017	Détermination de glyphosate et de glufosinate et de leurs métabolites dans les aliments d'origine végétale et les aliments pour animaux par LC-MS/MS
PMR-018	Détermination des pesticides dans des matrices alimentaires à haute teneur en gras par LC-MS/MS
PMR-019	Détermination des pesticides dans les noix et les graines par détection GC-MS et extraction par QuEChERS
PMR-020	Détermination des résidus de pesticides dans le compost et les engrais par GC-MSD et LC-MS/MS
PMR-021	Détermination des pesticides dans les poissons et les mollusques par GC-MS/MS
PMR-022	Détermination des pesticides dans les aliments pour animaux par LC-MS/MS
PMR-025	Détermination des pesticides dans les fruits et les légumes par chromatographie en phase liquide/ionisation par électronébuliseur couplée à la spectrométrie de masse (UHPLC/ESI-MS/MS)
SPR-002	Détermination d'éthylène bisdithiocarbamate comme les conversions d'éthylène diamine dans les fruits et les légumes (HPLC et méthode de détection par fluorescence)

Nombre d'éléments inscrits dans la portée : 42

Nombre de techniques EMERES : 6

Notes

ISO/IEC 17025:2017 : Exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais

ELD-EMERES : Exigences et lignes directrices du CCN relatives à l'accréditation des laboratoires procédant à l'élaboration de méthodes d'essai et à la réalisation d'essais spéciaux

EC-; F-F; PMR-; SPR- : Méthodes des manuels de méthodes d'analyse du laboratoire de Calgary de l'Agence canadienne d'inspection des aliments

CFIAFMWG : Méthodes du Groupe de travail sur la microbiologie des aliments de l'Agence canadienne d'inspection des aliments

MFHPB; MFLP: Méthodes du Compendium de méthodes pour l'analyse microbiologique des aliments de Santé Canada

USDA/FSIS : Méthode du département américain de l'agriculture/du Microbiology Laboratory Guidebook du Food Safety and Inspection Service

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 : 2023-12-07