

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 BURNABY |
| Nom de la personne-ressource : | Carolyn Bateman |
| Adresse : | 3155 Willingdon Green, Burnaby (Colombie-Britannique) V5G 4P2 |
| Téléphone : | 1 604 292-6066 |
| Télécopieur : | 1 604 292-6005 |
| Site Web : | www.inspection.gc.ca |
| Courriel : | carolyn.bateman@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 | 15392 |
| 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 et évaluation de méthodes d'essai et réalisation d'essais spéciaux (EMERES) |
| Accréditation initiale | 2000-03-01 |
| Accréditation la plus récente | 2023-12-07 |
| Accréditation valide jusqu'au | 2028-03-01 |

Domaine de spécialité de programme

Note : Le laboratoire accrédité dans le cadre de ce Domaine de spécialité de programme a fait vérifier sa conformité aux exigences d'ISO/IEC 17025 relatives à la réalisation des essais spéciaux pour les catégories de produits ci-dessous.

Activités

Chimie

- Élaboration et validation de nouvelles méthodes d'essai pour le dépistage et la détermination des allergènes, des additifs chimiques et des toxines dans les aliments, l'eau et les échantillons environnementaux
- Modification, amélioration et validation de méthodes d'essai existantes ou publiées pour le dépistage et la détermination des allergènes, des additifs chimiques et des toxines dans les aliments, l'eau et les échantillons environnementaux
- Réalisation d'essais spéciaux selon les besoins des clients

Microbiologie

- Élaboration et validation de nouvelles méthodes d'essai pour le dépistage et la détermination des bactéries, des toxines bactériennes, des virus et des paramètres d'innocuité dans les aliments, l'eau et les échantillons environnementaux
- Modification, amélioration et validation de méthodes d'essai existantes ou publiées pour le dépistage et la détermination des bactéries, des toxines bactériennes, des virus et des paramètres d'innocuité dans les aliments, l'eau et les échantillons environnementaux
- Réalisation d'essais spéciaux selon les besoins des clients

Techniques

Chimie

- Extraction chimique
- Essai d'immuno-absorption enzymatique (ELISA) avec détection photométrique
- Fluorimétrie
- Chromatographie liquide (HPLC) avec détection par spectrométrie de masse (MS/MS)
- Chromatographie liquide (HPLC, UPLC)
- Titrage

Microbiologie

- Confirmation biochimique
- Hybridation de puce à ADN sur tissu (CHAS)
- Extraction d'ADN et d'ARN
- Séquençage d'ADN
- Electrochimie
- Essai de fluorescence enzymatique (ELFA)
- Séparation immunomagnétique
- Culture, isolement, identification et dénombrement microbiologiques
- Détection et identification moléculaires de microorganismes, y compris par amplification en chaîne de la polymérase quantitative en point final et en temps réel
- Analyse du nombre le plus probable
- Détection et identification de virus

ANIMAUX ET PLANTES (AGRICULTURE)

Aliments et produits comestibles (consommation humaine et animale)

(Chimie)

| | |
|--------------|--|
| CFIA-BUR-01 | Recherche des aflatoxines dans les produits alimentaires par chromatographie liquide couplée à la spectrométrie de masse en tandem (LC-MS/MS) |
| CFIA-BUR-02 | Recherche du désoxynivalénol (DON) et de l'ochratoxine A (OTA) dans les produits céréaliers et les produits de soya par HPLC-MS/MS |
| CFIA-BUR-03 | Recherche de l'acide domoïque dans les mollusques et les crustacés par UPLC |
| CFIA-BUR-05 | Analyse de la fumonisine dans les grains et les produits céréaliers et les produits de soya par LC-MS/MS |
| CFIA-BUR-06 | Analyse de multimycotoxines dans les grains céréaliers par HPLC-MS/MS Résultats qualitatifs seulement |
| CFIA-BUR-08 | Recherche de l'ochratoxine A (OTA) dans les grains et les produits alimentaires par HPLC-MS/MS |
| CFIA-BUR-09 | Recherche de la patuline (PAT) dans les jus de fruits par nettoyage par extraction en phase solide et HPLC-MS/MS |
| CFIA-BUR-10 | Recherche des toxines T-2 et HT-2 dans les grains céréaliers par LC-MS/MS |
| CFIA-BUR-11 | Recherche de la zéaralenone, de l' α -zéaralanol et du β -zéaralanol dans les grains céréaliers et les produits à base de grains par chromatographie liquide couplée à la spectrométrie de masse en tandem (LC-MS/MS) |
| CFIA-BUR-12 | Recherche des phycotoxines paralysantes dans les mollusques et les crustacés par HPLC avec oxydation post-colonne (PCOX) |
| AOAC 977.13m | Histamine dans les fruits de mer : fluorimétrie [1995] MODIFICATION |
| AOAC 990.28m | Sulfites dans les aliments : méthode Monier-Williams optimisée MODIFICATION |
| 3M E96BZL | Méthode immuno-enzymatique (ELISA) destinée à l'analyse quantitative des protéines de noix du Brésil |
| 3M E96CHW | Méthode immuno-enzymatique (ELISA) destinée à l'analyse quantitative des protéines de noix de cajou |
| 3M E96MAC | Méthode immuno-enzymatique (ELISA) destinée à l'analyse quantitative des protéines de noix de macadamia |
| 3M E96MOL | Méthode immuno-enzymatique (ELISA) destinée à l'analyse quantitative des protéines de mollusques |
| 3M E96PEC | Méthode immuno-enzymatique (ELISA) destinée à l'analyse quantitative des protéines de noix de pécan |
| 3M E96PST | Méthode immuno-enzymatique (ELISA) destinée à l'analyse quantitative des protéines de pistache |
| 3M E96PNE | Méthode immuno-enzymatique (ELISA) destinée à l'analyse quantitative des protéines de pignons |
| MloBS M2111 | ELISA II Œuf (Ovalbumine) – Détermination quantitative des protéines d'ingrédients allergènes dans les aliments |

| | |
|------------------|---|
| MloBS M2112 | ELISA II Bêta-lactoglobuline – Détermination quantitative des protéines d'ingrédients allergènes dans les aliments |
| MloBS M2113 | ELISA II Caséine – Détermination quantitative des protéines d'ingrédients allergènes dans les aliments |
| MloBS M2117 | ELISA II Soya – Détermination quantitative des protéines d'ingrédients allergènes dans les aliments |
| Neogen 8400 | Veratox pour allergène de moutarde – Analyse quantitative |
| Neogen 8430 | Veratox pour allergène d'arachide – Analyse quantitative |
| Neogen 8440 | Veratox pour amande – Analyse quantitative |
| Neogen 902085J | Trousse d'essai BioKits pour noix de Grenoble |
| R-Biopharm R6802 | RIDASCREEN FAST Hazelnut – Essai immunoenzymatique pour la détermination quantitative de la noisette |
| R-Biopharm R7001 | RIDASCREEN Gliadin – Essai immunoenzymatique pour la détermination quantitative des gliadines et des prolamines correspondantes |
| R-Biopharm R7202 | RIDASCREEN FAST Sesame – Essai immunoenzymatique pour la détermination quantitative du sésame |
| Romer 10002030 | AgraQuant noix de grenoble (2-60 ppm) |
| Romer 10002076 | AgraQuant crustacé (20-400 ppb) |
| Romer 10002083 | AgraQuant poisson (4-100 ppm) |

(Microbiologie)

| | |
|---------------|---|
| MFLP-113 | Dénombrement des <i>Escherichia coli</i> dans les fruits et les légumes frais à l'aide de plaques de numération Compact Dry EC |
| CFIA-FVNRC-05 | Méthode de détection des virus à ARN dans les aliments par RT-qPCR en temps réel de type TaqMan |
| FDA-BAM-Ch9 | <i>Vibrio</i> |
| ISO 15216-1 | Microbiologie de la chaîne alimentaire – Méthode horizontale pour la recherche des virus de l'hépatite A et norovirus par la technique RT-PCR [extraction sur fruits tendres, légumes feuilles, tiges et bulbes, et mollusques bivalves seulement, quantification et détection non comprises] |
| MFHPB-01 | Détermination de la stérilité des aliments en conserve et de la présence de microorganismes viables |
| MFHPB-03 | Détermination du pH des aliments y compris les aliments dans des contenants scellés hermétiquement |
| MFHPB-05 | Méthode servant à la détection de fuites microscopiques dans des contenants de métal ou de verre scellés hermétiquement |
| MFHPB-06 | Méthode pour l'examen et l'évaluation des boîtes métalliques et des contenants de verre hermétiquement scellés |
| MFHPB-10 | Isolement d' <i>Escherichia coli</i> O157:H7/NM dans les aliments et les échantillons environnementaux prélevés sur les surfaces |

| | |
|----------|---|
| 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 de <i>Salmonella</i> dans les aliments et les échantillons environnementaux |
| MFHPB-21 | Dénombrement de <i>Staphylococcus aureus</i> dans les aliments |
| MFHPB-23 | Dénombrement de <i>Clostridium perfringens</i> dans les aliments |
| MFHPB-30 | Isolement de <i>Listeria monocytogenes</i> et autres <i>Listeria spp.</i> 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 ^{MC} 3M ^{MC} |
| 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 <i>E. coli</i> Petrifilm ^{MC} 3M ^{MC} |
| 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> producteur de vérotoxine O157:H7 par une réaction en chaîne de la polymérase et une méthode d'hybridation de puce à ADN sur tissu (CHAS) |
| MFLP-28 | Détection de <i>Listeria monocytogenes</i> dans une variété d'aliments et sur les surfaces environnementales en utilisant le système BAX ^{MD} essai pour <i>L. monocytogenes</i> |
| MFLP-29 | Détection de <i>Salmonella</i> dans les aliments et sur les 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'aliments en utilisant le Système BAX ^{MD} <i>E. coli</i> O157:H7 MP |
| MFLP-40 | Détection de <i>Salmonella</i> dans les aliments par la méthode VIDAS ^{MD} Easy Salmonella (SLM) |
| MFLP-42 | Isolement et numération du groupe <i>Bacillus cereus</i> dans les aliments |
| MFLP-48 | Isolement de <i>Yersinia enterocolitica</i> dans les aliments et les échantillons environnementaux |
| MFLP-52 | Isolement et identification des <i>Escherichia coli</i> producteurs de vérotoxines prioritaires (VTEC) dans les aliments |
| 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> (VTEC) par réaction en chaîne de la polymérase (PCR) et hybridation de puce à ADN sur tissus (CHAS) pour les marqueurs de virulence et sept sérogroupes O |
| MFLP-74 | Dénombrement de <i>Listeria monocytogenes</i> dans les aliments |
| 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</i> Xpress (LSX) |
| MFLP-102 | Identification de colonies de <i>Vibrio parahaemolyticus</i> au moyen de la réaction en chaîne de la polymérase en temps réel |

Autres (préciser)

Nombre d'éléments inscrits dans la portée : 63

Nombre de techniques en Élaboration de méthodes d'essai et réalisation d'essais spéciaux : 17

Notes

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

RG-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

CFIA : Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA)

FDA : Secrétariat américain aux produits alimentaires et pharmaceutiques

MFHPB : Méthode d'analyse microbiologique des aliments de la Direction générale de la protection de la santé

MFLP : Procédure de laboratoire concernant l'analyse microbiologique des aliments

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