

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

Portée d'accréditation

Entité juridique accréditée :	Cargill Ltée
Nom de l'emplacement ou dénomination commerciale (s'il y a lieu) :	Laboratoire Cargill
Nom de la personne-ressource :	Kelly Maguire
Adresse :	10 Cuddy Blvd London, (Ontario) N5V 5E3
Téléphone :	519 453-4996
Télécopieur :	519 453-2897
Courriel :	Kelly_maguire@cargill.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	15433
Norme(s) d'accréditation	ISO/IEC 17025:2017 – Exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais
Domaines d'essai	Biologie
Domaines de spécialité de programme	Intrants agricoles, aliments, santé des animaux et protection des végétaux (AAAV)
Accréditation initiale	2000-10-06
Accréditation la plus récente	2024-02-11
Accréditation valide jusqu'au	2028-10-06

ANIMAUX ET PLANTES (AGRICULTURE)

Viandes et abats comestibles

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 <i>E. coli</i> Petrifilm ^{MD} 3M ^{MD}
MFHPB-35	Dénombrement des coliformes dans des produits et des ingrédients alimentaires au moyen de plaques de dénombrement de coliformes Petrifilm ^{MD} 3M ^{MD}
MLG 4.12 (modifiée*)	Isolement et identification de <i>Salmonella</i> dans la viande, la volaille, les œufs pasteurisés, les produits siluriformes (poissons) et les carcasses et éponges environnementales Modification* : Les bouillons d'enrichissement d'eau peptonée tamponnée étuvés peuvent être réfrigérés jusqu'à 48 heures
MLG 41	Isolement et identification de <i>Campylobacter jejuni/coli/lari</i> dans les échantillons de rinçage de volaille, d'éponges et de produits crus
MLG 4C.07 LP 7.2-6 (anciennement MLG 4C.07, modifiée)	Procédure du FSIS relative à l'usage du test d'amplification en chaîne par polymérase (PCR) pour le dépistage de <i>Salmonella</i> dans la viande, la volaille, les œufs et les produits siluriformes (poissons) et les carcasse et éponges environnementales Note : Selon l'ancienne procédure de la norme MLG 4C.07 du USDA FSIS modifiée pour une réfrigération jusqu'à 48 heures des bouillons d'enrichissement d'eau peptonée tamponnée étuvés

Nombre d'éléments inscrits dans la portée : 6

Notes

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

MFHPB : Méthodes de la Direction générale de la protection de la santé pour l'analyse microbiologique des aliments

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

MLG : Procédure du *Microbiology Laboratory Guidebook* du Food Safety and Inspection Service (FSIS), Office of Public Health Science du département américain de l'Agriculture (USDA)

LP : Procédure interne de Cargill

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 : 2024-02-12