

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 la région du Grand Toronto
Nom de la personne-ressource :	Michelle Weeks
Adresse :	2301 Midland Ave. Scarborough, (Ontario) M1P 4R7
Téléphone :	1 416 574-3267
Télécopieur :	1 416 954-5154
Site Web :	inspection.gc.ca
Courriel :	Michelle.Weeks@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	15517
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	2001-06-25
Accréditation la plus récente	2023-12-19
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.*

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.

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

Description des techniques

1. Essai d'immuno-absorption enzymatique (ELISA) : détection d'antigènes indirecte, par blocage, en mode compétitif
2. Amplification en chaîne par polymérase (PCR) : conventionnelle, en temps réel, LAMP, CHAS
3. Séquençage de l'ADN
4. Identification biochimique et en culture de microorganismes
5. Méthodes d'ensemencement direct, de filtration et du NPP pour le dénombrement de microorganismes
6. Spectroscopie infrarouge transformée de Fourier (FTIR) et spectroscopie par claquage induit par éclair laser pour la comparaison et l'identification de matériel
7. Microscopie à lumière polarisée et analyse microchimique pour la caractérisation et l'identification de matériel

Description des activités

Les activités du domaine de spécialité de programme concernent ce qui suit :

Analyse de microbiologie et de biologie moléculaire

1. Élaboration et validation de méthodes d'analyse pour la détection, l'isolement, l'identification et la caractérisation de microorganismes (bactéries, toxines, levures et moisissures) dans les aliments, l'eau et les échantillons environnementaux.
2. Élaboration, évaluation et validation de nouvelles trousse d'essai, notamment commerciales, pour la détection ou le dénombrement de microorganismes (bactéries, toxines, levures et moisissures) dans les aliments, l'eau et les échantillons environnementaux.
3. Modification, amélioration et validation de méthodes existantes ou publiées pour la détection ou le dénombrement de microorganismes (bactéries, toxines, levures et moisissures) dans les aliments, l'eau et les échantillons environnementaux.
4. Réalisation d'essais spéciaux selon les besoins des clients.

Analyse des paramètres de salubrité (pH, activité de l'eau, sel et sel en phase aqueuse)

1. Élaboration et validation de méthodes d'analyse pour la détermination des paramètres de salubrité des aliments.
2. Modification, amélioration et validation de méthodes existantes ou publiées pour la détermination des paramètres de salubrité des aliments.
3. Réalisation d'essais spéciaux selon les besoins des clients.

Stérilité commerciale et intégrité des contenants

1. Élaboration et validation de méthodes d'analyse pour la détermination de la stérilité commerciale et de l'intégrité des contenants des aliments.
2. Modification, amélioration et validation de méthodes existantes ou publiées pour la détermination de la stérilité commerciale et de l'intégrité des contenants.
3. Réalisation d'essais spéciaux selon les besoins des clients.

Matières étrangères / analyse microanalytique

1. Élaboration et validation de méthodes d'analyse pour la détection, l'isolement, l'identification et la caractérisation de matières étrangères dans les aliments. Certaines méthodes ou techniques peuvent s'appliquer à la détermination de l'authenticité des aliments et de la fraude alimentaire.
2. Modification, amélioration et validation de méthodes existantes ou publiées pour la détection ou le dénombrement des matières étrangères dans les aliments.
3. Réalisation d'essais spéciaux selon les besoins des clients, y compris l'identification, le dépistage de matériaux et la détermination de l'authenticité des aliments et de la fraude alimentaire.

La liste actuelle des méthodes d'essai incluses dans la portée flexible est tenue à jour par le laboratoire et est accessible sur demande.

ANIMAUX ET PLANTES (AGRICULTURE)

Aliments et produits comestibles (consommation humaine et animale)

Tests chimiques

Chapitre 2/S2-CFIA	Humidité et matières volatiles
Chapitre 2/S4-CFIA	Sel (chlore sous forme de chlorure de sodium) dans les aliments, les poissons et les produits de poisson

(Examens microanalytiques)

GTA-EXT-001	Détection des particules de verre dans les produits alimentaires
ExFLP-24	Détermination de particules de verre dans des confitures ou des gelées

Tests microbiologiques

CFIAFMWG-008	Séquençage du génome entier de bactéries avec la trousse Nextera XT DNA Library Preparation Kit et le système Illumina MiSeq
MOL-198	Identification d'espèces végétales et animales par séquençage de l'ADN
GTA-MOL-001	Détermination du sexe des poulets par méthode PCR rapide et fiable
MFLP-113	Dénombrement d' <i>Escherichia coli</i> au moyen de plaques Compact Dry EC
CFIAFMWG-005	Méthode du système Dupont ^{MC} BAX ^{MD} pour la détection des espèces de <i>Shigella</i> dans les fruits et les légumes frais
MFHPB-01	Détermination de la stérilité des Aliments en Conserve et de la Présence de Microorganismes Viables [sic]
MFHPB-03	Détermination du pH des aliments y compris les aliments dans des contenants scellé hermétiquement [sic]
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-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 NPP [sic]
MFHPB-20	Isolement et identification de <i>Salmonella</i> dans les échantillons alimentaires et environnementaux
MFHPB-21	Dénombrement de <i>Staphylococcus aureus</i> dans les aliments
MFHPB-22	Dénombrement des levures et des moisissures 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 ^{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}
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-25M	Détection et identification des <i>Shigella spp.</i> dans les aliments (modification de MFLP-25 de Santé Canada)

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 <i>L. monocytogenes</i>
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 [®] <i>E. coli</i> O157:H7 MP [sic]
MFLP-40	Détection de <i>Salmonella</i> dans les aliments par la méthode VIDAS [®] Easy <i>Salmonella</i> (SLM) [sic]
MFLP-42	Isolement et numération du groupe <i>Bacillus cereus</i> dans les aliments
MFLP-44	Détermination des bactéries aérobies et des bactéries anaérobies sporulées
MFLP-52	Isolement et identification des <i>Escherichia coli</i> producteurs de vérotoxines prioritaires (VTEC) dans les aliments
MFLP-53	Identification des colonies de <i>Listeria monocytogenes</i> par réaction en chaîne de la polymérase (PCR) et hybridation de puce à ADN sur tissu (CHAS)
MFLP-65	Détection des Entérotoxines de Staphylocoques dans les produits alimentaires par la technique ELFA (Enzyme Linked Fluorescent Assay) (VIDAS [®] Staph Enterotoxin II (SET2)) [sic]
MFLP-66	Détermination de l'activité de l'eau au moyen d'un appareil AquaLab
MFLP-74	Dénombrement de <i>Listeria monocytogenes</i> dans les aliments
MFLP-70	Caractérisation des colonies d' <i>Escherichia coli</i> productrices de vérotoxines (VTEC) par 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-77	Détection de <i>Listeria monocytogenes</i> et autres <i>Listeria spp.</i> dans les aliments et les échantillons environnementaux par la méthode VIDAS [®] <i>Listeria species</i> Xpress (LSX) [sic]

Autre (préciser)

Nombre d'éléments inscrits dans la portée : 39

Nombre de techniques EMERES : 7

Notes

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

Espace réservé à l'énoncé sur la clientèle desservie.

GTA : Région du Grand Toronto

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

FMWG : Groupe de travail sur la microbiologie des aliments

MFHPB : Direction générale des produits de santé et des aliments, Santé Canada, méthodes pour l'analyse microbiologique des aliments

MFLP : Direction générale des produits de santé et des aliments, Santé Canada, procédures de laboratoire concernant l'analyse microbiologique des aliments

EX/EXT : Laboratoire de détection des matières étrangères (microanalytique)

MOL : Laboratoire de biologie moléculaire

*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 courants pour les catégories de produits ci-dessus.

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 : 2023-12-19