

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

### Portée d'accréditation

<b>Entité juridique accréditée :</b>	<b>Agence canadienne d'inspection des aliments</b>
Nom de l'emplacement ou dénomination commerciale (s'il y a lieu) :	Laboratoire de Dartmouth
Nom de la personne-ressource :	Elizabeth Boutilier
Adresse :	1992, promenade Agency Dartmouth, (Nouvelle-Écosse) B3B 1Y9
Téléphone :	1 902 440-9852
Télécopieur	1 902 536-1088
Site Web :	<a href="http://inspection.gc.ca">http://inspection.gc.ca</a>
Courriel :	<a href="mailto:elizabeth.boutilier@inspection.gc.ca">elizabeth.boutilier@inspection.gc.ca</a>

**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.**

<b>N° de dossier du CCN</b>	15582
<b>Norme(s) d'accréditation</b>	ISO/IEC 17025:2017 Exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais
<b>Domaines d'essai</b>	Biologie Chimie et physique
<b>Domaines de spécialité de programme</b>	Intrants agricoles, aliments, santé des animaux et protection des végétaux (AAAV) Élaboration et évaluation de méthodes d'essai et réalisation d'essais spéciaux
<b>Accréditation initiale</b>	2002-07-24
<b>Accréditation la plus récente</b>	2023-12-07

<b>Accréditation valide jusqu'au</b>	2026-07-24
--------------------------------------	------------

*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. La version anglaise est publiée séparément.*

## ANIMAUX ET PLANTES (AGRICULTURE)

### **Produits agricoles (à l'exception des aliments et des produits chimiques)**

Élaboration et évaluation de méthodes d'essai et réalisation d'essais spéciaux

Le laboratoire de Dartmouth détient une expertise en salubrité alimentaire, et plus précisément en détection de résidus de médicaments vétérinaires dans les produits de poisson, de toxines dans les mollusques et crustacés et d'éléments toxiques dans les produits alimentaires et de poisson. Le laboratoire est accrédité pour les activités suivantes d'élaboration et d'évaluation de méthodes d'essai et de réalisation d'essais spéciaux :

#### Analyse chimique

1. Élaboration et validation de nouvelles méthodes d'essai pour la détection et la quantification de résidus de médicaments vétérinaires dans les produits de poisson, de toxines dans les aliments, les mollusques et les crustacés et d'éléments toxiques et d'autres contaminants dans les produits alimentaires et de poisson.
2. Modification, adaptation, amélioration et validation de méthodes d'essai existantes pour la détection et la quantification de résidus de médicaments vétérinaires dans les produits de poisson, de toxines dans les aliments, les mollusques et les crustacés et d'éléments toxiques et d'autres contaminants dans les produits alimentaires et de poisson.
3. Élaboration de techniques instrumentales pour la détection et la quantification de résidus de médicaments vétérinaires dans les produits de poisson, de toxines dans les aliments, les mollusques et les crustacés et d'éléments toxiques et d'autres contaminants dans les produits alimentaires et de poisson.

Techniques :

HPLC, LC-MS/MS, ICP-MS, LC-ICP-MS, GC-MS et CVAAS.

#### 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 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 des microorganismes 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 des microorganismes dans les aliments, l'eau et les échantillons environnementaux.
4. Élaboration, modification et validation de méthodes d'identification moléculaire d'espèces de poissons.
5. Réalisation d'essais spéciaux avec les techniques suivantes selon les besoins des clients.

Techniques :

1. Méthodes d'ensemencement direct, de filtration et du NPP pour le dénombrement de microorganismes
2. Identification biochimique et en culture de microorganismes
3. Amplification en chaîne par polymérase (PCR)
4. Séquençage d'ADN
5. Création de code-barres génétiques

Le laboratoire est accrédité pour les méthodes d'essai courant suivantes :

Examens chimiques d'aliments destinés à la consommation humaine, y compris le poisson et les produits de poisson)

SOM-DAR-CHE-001	Recherche de l'acide domoïque dans les mollusques et les crustacés par LC-UV et LC-MS/MS Pour : Acide domoïque Dans : Mollusques vivants, congelés ou transformés
SOM-DAR-CHE-002	Recherche des toxines lipophiles dans les mollusques et les crustacés par LC-MS/MS Pour : Groupe de l'acide okadaïque : acide okadaïque (AO), DTX1, DTX2, esters de l'AO, esters de DTX1, esters de DTX2, 14,15-dihydroDTX1; Groupe de pecténotoxines : PTX1, PTX2, PTX3, PTX4, PTX6, PTX11; Groupe de l'azaspiracide : AZA1, AZA2, AZA3; Groupe de yessotoxines : YTX, homoYTX, 45-OH YTX, 45-OH homoYTX; Groupe de l'imine cyclique : GYM, SPX1, SPX-C, 20-ME SPX-G, PnTX-A, PnYX-E, PnTX-F, PnTX-G et esters de PnTX-G Dans : Mollusques vivants, congelés ou transformés

SOM-DAR-CHE-028	<p>Recherche des tétracyclines dans les produits de poisson et de mollusques et crustacés par LC-MS/MS</p> <p>Pour : Oxytétracycline, tétracycline, chlortétracycline et doxycycline</p> <p>Dans : Poissons et crustacés issus de l'aquaculture</p>
SOM-DAR-CHE-036	<p>Recherche des métaux dans divers aliments par ICP-MS</p> <p>Pour : Li, Be, B, Mg, Al, Ti, V, Cr, Mn, Fe, Co, Ni, Cu, Zn, As, Se, Mo, Cd, Sn, Sb, Hg, Tl, Pb et U</p> <p>Dans : Tous les aliments et poissons</p>
SOM-DAR-CHE-038	<p>Recherche des métabolites des nitrofuranes dans les produits de poisson et de mollusques et crustacés par LC-MS/MS</p> <p>Pour : AOZ, AHD, SEM et AMOZ</p> <p>Dans : Poissons et crustacés issus de l'aquaculture</p>
SOM-DAR-CHE-039	<p>Recherche des colorants du groupe du triphénylméthane dans les produits de poisson et de mollusques et crustacés par LC-MS/MS</p> <p>Pour : Vert malachite, leucobase du vert malachite, violet cristal et leucobase du violet cristal</p> <p>Dans : Poissons et crustacés issus de l'aquaculture</p>
SOM-DAR-CHE-041	<p>Recherche de l'aflatoxine M1 dans le lait par LC-FLD</p> <p>Pour : Aflatoxine M<sub>1</sub></p> <p>Dans : Lait bovin et lait en poudre</p>
SOM-DAR-CHE-050	<p>Recherche des fluoroquinolones et des quinolones dans les produits de poisson et de mollusques et crustacés par LC-MS/MS</p> <p>Pour : Ciprofloxacine, danofloxacine, enrofloxacine, sarafloxacine, marbofloxacine, difloxacine, norfloxacine, orbifloxacine, acide oxolinique, fluméquine et acide nalidixique</p> <p>Dans : Poissons et crustacés issus de l'aquaculture</p>
SOM-DAR-CHE-051	<p>Recherche de l'érythromycine dans les produits de poisson et de mollusques et crustacés par LC-MS/MS</p> <p>Pour : Érythromycine</p> <p>Dans : Poissons et crustacés issus de l'aquaculture</p>
SOM-DAR-CHE-052	<p>Recherche des phycotoxines paralysantes dans les mollusques et les crustacés par LC-FLD avec oxydation post-colonne (PCOX)</p> <p>Pour : GTX1, GTX2, GTX3, GTX4, GTX5, dcGTX2, dcGTX3, NEO, STX, dcSTX, C1 et C2</p> <p>Dans : Mollusques vivants, congelés ou transformés</p>
SOM-DAR-CHE-053	<p>Recherche des espèces d'arsenic dans les aliments par LC-ICP/MS</p> <p>Pour : Acide arsénique, acide arsénieux, arsénobétaïne, arsénocholone, acide monométhylarsonique et acide cacodylique</p> <p>Dans : Tous les aliments et poissons</p>
SOM-DAR-CHE-054	<p>Recherche de formaldéhyde dans le sirop d'érable par spectrofluorimétrie</p> <p>Pour : Formaldéhyde</p> <p>Dans : Sirop d'érable</p>

SOM-DAR-CHE-057	<p>Recherche des nitro-imidazoles dans les produits de poisson et de mollusques et crustacés par LC-MS/MS</p> <p>Pour : HMMNI, IPZ, IPZ-OH, MNZ, MNZ-OH, RNZ et DMZ</p> <p>Dans : Poissons et crustacés issus de l'aquaculture</p>
SOM-DAR-CHE-060	<p>Recherche de l'azote basique volatil total dans les produits de poisson et de mollusques et crustacés par distillation ou titrage</p> <p>Pour : Azote basique volatil total</p> <p>Dans : Poissons et produits de poisson</p>
SOM-DAR-CHE-061	<p>Recherche des carbapenems dans les produits de poisson et de mollusques et crustacés par LC-MS/MS</p> <p>Pour : Biapenem, meropenem, doripenem et ertapenem</p> <p>Dans : Poissons et crustacés issus de l'aquaculture</p>
SOM-DAR-CHE-062	<p>Recherche des résidus médicamenteux vétérinaires dans les produits de poisson et de mollusques et crustacés par LC-MS/MS</p> <p>Pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fluoro-quinolones : Ciprofloxacine, danofloxacine, enrofloxacine, sarafloxacine, marbofloxacine, orbifloxacine, difloxacine, norfloxacine, acide oxolinique, acide nalidixique et fluméquine</li> <li>Colorants triphénylmétane : Leucobase du vert malachite, vert malachite, violet cristal, leucobase du violet cristal et vert brillant</li> <li>Sulfonamides : Sulfacétamide, sulfachloropyridazine, sulfadiméthoxine, sulfadiazine, sulfadoxine, sulfaguanadine, sulfaméthiazole, sulfamonométhoxine, sulfaméthoxyridazine, sulfamérazine, sulfaméthazine, sulfaméthoxazole, sulfapyridine, sulfaquinoxaline, sulfathiazole, sulfamoxole, sulfisoxazole, sulfanilamide et triméthoprime</li> <li>Tétracyclines : Oxytétracycline, tétracycline, chlortétracycline et doxycycline</li> <li>Nitroimidazoles : MNZ, DMZ, RNZ, MNZ-OH, IPZ-OH, HMMNI, IPZ</li> <li>Stéroïdes : Méthyltestostérone, Nandrolone, epi-Nandrolone, boldénone et epi-Boldénone</li> <li>Stilbènes : DES, DIEN, HEX</li> <li>Amphénicols : Chroloamphénicol, thiamphénicol, florfénicol et florfénicol aminé.</li> </ul> <p>Dans : Poissons et crustacés issus de l'aquaculture</p>
SOM-DAR-CHE-063	<p>Recherche des insecticides dans le poisson par LC-MS/MS</p> <p>Pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pyréthriinoïdes : Cyperméthrine et deltaméthrine</li> <li>Avermectines : Émamectine et ivermectine</li> <li>Benzoylurées : téflubenzuron et lufénuron</li> </ul> <p>Dans : Poissons issus de l'aquaculture</p>

(Examens microbiologiques et moléculaires d'aliments destinés à la consommation humaine, y compris le poisson et les produits de poisson)

FDA-BAM-Chapter 9	Enrichissement, isolement et dénombrement de <i>Vibrio parahaemolyticus</i> et d'autres vibrions, section A, méthode du NPP
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-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 l'identification des Salmonelles dans les aliments
MFHPB-21	Dénombrement de <i>Staphylococcus aureus</i> dans les aliments
MFHPB-27	Dénombrement des <i>Escherichia coli</i> dans les aliments par ensemencement direct (ED)
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 <sup>MD</sup> 3M <sup>MD</sup>
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 <sup>MD</sup> 3M <sup>MD</sup>
MFLP-102	Identification de colonies de <i>Vibrio parahaemolyticus</i> au moyen de la réaction en chaîne de la polymérase en temps réel
MFLP-15	Détection des espèces de <i>Listeria</i> sur les surfaces environnementales en utilisant le système BAX <sup>MD</sup> essai pour le genre <i>Listeria</i> (à l'exclusion de la collecte d'échantillons)
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 de surfaces environnementales en utilisant le système BAX <sup>MD</sup> 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 <sup>MD</sup> 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 <sup>®</sup> <i>E. coli</i> O157:H7 MP
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-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-77	Détection de <i>Listeria monocytogenes</i> et autres <i>Listeria</i> spp. dans les aliments et les échantillons environnementaux par la méthode VIDAS® <i>Listeria species Xpress</i> (LSX)
MFLP-113	Dénombrement d' <i>Escherichia coli</i> au moyen de plaques Compact Dry EC
SOM-DAR-MIC-016	Création de code-barres génétiques pour l'identification des espèces de poisson Dans : Tissu de poisson frais, congelé, salé ou séché

Nombre d'éléments inscrits dans la portée : 40, et 11 techniques en Élaboration et évaluation de méthodes d'essai et réalisation d'essais spéciaux

### **Notes**

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

**SOM-DAR-CHE :** Laboratoire de Dartmouth – Méthodes chimiques

**SOM-DAR-MIC :** Laboratoire de Dartmouth – Méthodes microbiologiques

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

**MFLP :** Procédures de laboratoire concernant l'analyse microbiologique des aliments, Compendium de méthodes de Santé Canada

**FDA-BAM :** Bacteriological Analytical Manual du Secrétariat américain aux produits alimentaires et pharmaceutiques

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](http://www.ccn.ca).

---

Elias Rafoul  
Vice-président, Services d'accréditation  
Date de publication : 2023-12-07