

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

Portée d'accréditation

Entité juridique accréditée :	Gelda Scientific & Industrial Development Corporation
Nom de l'emplacement ou dénomination commerciale (s'il y a lieu) :	GELDA SCIENTIFIC
Nom de la personne-ressource :	Bhavdeep Chandhoke ou Arvind Gelda ou Christine MacDermid
Date :	6320 Northwest Drive, Mississauga (Ontario) L4V 1J7
Téléphone :	+905 673-9320
Télécopieur :	+905 673-8114
Site Web :	www.gelda.com
Courriel :	bhavdeep@gelda.com ou arvind@gelda.com ou christine@gelda.com

N° de dossier du CCN	15426
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	Analyse environnementale (AE) Environnement (OSDWA) Intrants agricoles, aliments, santé des animaux et protection des végétaux (AAAV)
Accréditation initiale	2000-10-06
Accréditation la plus récente	2024-04-16
Accréditation valide jusqu'au	2028-10-06

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.

Remarque: La présente portée d'accréditation existe également en anglais, sous la forme d'un document distinct.

Note: This scope of accreditation is also available in French as a document issued separately.

ANIMAUX ET PLANTES (AGRICULTURE)

Aliments pour animaux

Boissons, liquides alcooliques et vinaigres

Café, thé, maté et épices

Céréales et produits de la minoterie

Fruits et noix comestibles

Graisses et huiles animales ou végétales; produits de leur dissociation; graisses alimentaires élaborées; cires d'origine animale ou végétale

Légumes et certains tubercules et racines comestibles

Œufs et poissons

Produits laitiers

Sucres et sucreries

Viandes et abats comestibles

Lait nature :

Graines/semences :

Tests chimiques et microbiologiques

GLM021	Dénombrement des bactéries sporulées thermophiles dans les aliments (modification de MFLP-44) (Enumeration of Thermophilic spore formers in food)
MFHPB-7	Isolement de <i>Listeria monocytogenes</i> et des autres <i>Listeria</i> spp. dans les aliments et les échantillons environnementaux à l'aide du bouillon Palcam
MFHPB-10	Isolement d' <i>Escherichia coli</i> O175:H7/NM dans les aliments et les échantillons environnementaux (sauf pour ce qui est de la section 6.8.6 – Confirmation des gènes codant la vérotoxine
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
MFHPB-20	Isolement et l'identification des <i>Salmonelles</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-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-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 9	Dénombrement des entérobactéries dans les aliments et les échantillons environnementaux au moyen des plaques de numération des entérobactéries Petrifilm ^{MC} 3MMC
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'aliments en utilisant le Système BAX [®] E. coli O157:H7 MP
MFLP 44	Détermination des bactéries aérobies et des bactéries anaérobies sporulées
MFLP 49	Détection de <i>Salmonella spp.</i> dans les produits alimentaires et sur les surfaces environnementales par la méthode VIDAS [®] UP <i>Salmonella</i> (SPT)
MFLP 59	Détection des <i>Listeria spp.</i> dans les produits alimentaires et les échantillons des surfaces environnementales au moyen de VIDAS [®] UP <i>Listeria</i> (LPT)
MFLP 75	Méthode d'isolement des espèces du genre <i>Salmonella</i> sur milieu semi-solide de Rappaport-Vassiliadis (MSRV) modifié
AOAC-RI 061201	Veratox [®] for Gliadin R5 test 8510 as a measure of Gluten in Foods
Neogen Veratox V8450	Neogen Veratox V8450 for Egg Allergen
Neogen Veratox V8470	Neogen Veratox V8470 for Total Milk Allergen

COMPOSÉS ET PRODUITS CHIMIQUES

Agents nettoyants :

Désinfectants

Savons et détergents

Cosmétiques.

Solides et poudres

Crèmes et produits à base d'huile

Liquides et aérosols

Other (specify):

(Produits de santé naturels) Nutraceutiques

Suppléments nutritifs

Compléments alimentaires

Tests microbiologiques

USP 2021	Microbial Enumeration Tests—Nutritional and Dietary Supplements
USP 2022	Microbiological Procedures for Absence of Specified Microorganisms—Nutritional and Dietary Supplements
USP 51	Antimicrobial Effectiveness Testing
USP 61	Microbiological Examination of Nonsterile Products: Microbial Enumeration Tests
USP 62	Microbiological Examination of Nonsterile Products: Tests for Specified Microorganisms
FDA BAM Chapter 23	Microbiological Methods for Cosmetics Sauf pour ce qui est de : Numération sur plaque des bactéries aérobies

ENVIRONNEMENT ET SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL

Environnement :

Eau (microbiologie)

APHA SM 9215A & B (OSDWA)	Heterotrophic Plate Count (HPC) (TM-M1.0 Milieu coulé en boîte de pétri)
MECP E3407 (OSDWA)	<i>Membrane Filtration Method Using DC Agar for the Simultaneous Detection of Total Coliforms and Escherichia coli Coliformes totaux (géluse DC) (TM-M2.0 Filtration sur membrane) (Colonies de fond, Escherichia coli [E. coli] et coliformes)</i>

Autre (préciser) :

Nombre d'éléments inscrits dans la portée : 30

RemarquesÂ :

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

AOAC : Association of Official Analytical Chemists (AOAC) International

APHA : American Public Health Association

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

DGPS : Direction générale de la protection de la santé

MECP : Ministère de l'Environnement, de la Protection de la nature et des Parcs

MFHPB : Méthodes de la DGPS pour l'analyse microbiologique des aliments

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

OSDWA : Loi de 2002 sur la salubrité de l'eau potable en Ontario

SM : Méthode normalisée

TM : Méthode d'essai pour la microbiologie

USP : United States Pharmacopeia.

GLM : Méthode de laboratoire de Gelda

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 www.ccn-scc.ca.

Elias Rafoul
Vice-président, Services d'accréditation
Date de publication : 2024-10-04