

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

Portée d'accréditation

Entité juridique accréditée : **Silliker Canada Co. Ltd. Exploité sous le nom de Mérieux NutriSciences**

Nom de l'emplacement ou dénomination commerciale (s'il y a lieu) :

Nom de la personne-ressource : Susan Bigg

Adresse : 6740 Campobello Road
Mississauga (Ontario)
L5N 2L8

Téléphone : 905 283-6600, poste 706404

Télécopieur : 905 817-5777

Site Web : www.merieuxnutrisciences.com

Courriel : Susan.Bigg@mxns.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	151339
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	Élaboration de méthodes d'essai et réalisation d'essais spéciaux Intrants agricoles, aliments, santé des animaux et protection des végétaux (AAAV)
Accréditation initiale	1992-10-06
Accréditation la plus récente	2024-11-29

Accréditation valide jusqu'au	2028-10-06
--------------------------------------	------------

Les essais microbiologiques sur les aliments sont effectués au 6660 Campobello Road, Mississauga (Ontario) L5N 2L9.

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

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.

Analyse chimique

Activités

1. Élaboration de méthodes d'essai pour l'évaluation et la validation de trousse d'essai sur le marché visant le dépistage et la détermination des mycotoxines, des allergènes et de l'histamine dans les aliments et l'eau.

Techniques

1. ELISA

Analyse microbiologique

Activités

Analyse de méthodes analytiques spéciales visant la détermination du nombre le plus probable (NPP) de pathogènes d'origine alimentaire, dont les suivants : *Salmonella*, *Shigella*, espèces de *Listeria* ou *Listeria monocytogenes*, *E.coli* O157:H7, espèces de *Campylobacter* ou *Campylobacter jejuni*, espèces de *Vibrio* ou *Vibrio parahaemolyticus*, *Vibrio vulnificus*, *Vibrio cholerae* et *Enterobacter sakazakii*.

Techniques

Dénombrement de microorganismes par des techniques de NPP.

ANIMAUX ET PLANTES (AGRICULTURE)

Aliments et produits comestibles (consommation humaine et animale)

CAM SOP-00332	Détermination des chlorophénols dans les échantillons de sol, d'eau et de tissu par GC-MS avec détection d'ions déterminés
CAM SOP 00413	Mesure du pH dans les échantillons d'eau, de sol et d'aliment
CAM SOP 00423	Détermination de la viscosité Brookfield dans les aliments

CAM SOP 00700	Détermination du cholestérol dans les aliments, les aliments pour animaux et les huiles par GC-FID
CAM SOP 00701	Détermination de la matière grasse dans les viandes par gravimétrie
CAM SOP 00702	Détermination des acides gras dans les graisses et les huiles par GC-FID
CAM SOP 00703	Détermination du chlorure de sodium dans les aliments et les aliments pour animaux par titrage
CAM SOP 00705	Détermination de la matière grasse dans les aliments par extraction Soxhlet
CAM SOP 00706	Détermination de la matière grasse dans les aliments par hydrolyse acide
CAM SOP 00707	Fibres alimentaires totales et fibres solubles et insolubles dans les aliments par gravimétrie
CAM SOP 00708	Détermination des sucres dans les aliments à l'aide de l'indice de réfraction
CAM SOP 00709	Vitamine A et bêta-carotène dans les aliments par HPLC
CAM SOP 00710	Détermination de la matière grasse dans le lait, la crème, les mélanges pour lait frappé et les produits de confiserie par la méthode Mojonner modifiée
CAM SOP 00711	Détermination des protéines dans les aliments, les aliments pour animaux et les huiles comestibles par combustion
CAM SOP 00712	Vitamine E dans les aliments, les aliments pour animaux, le lait et les autres produits laitiers par chromatographie en phase gazeuse sur colonne capillaire
CAM SOP 00713	Détermination de la cendre dans les aliments et les produits alimentaires par gravimétrie
CAM SOP 00714	Détermination de l'acidité dans les aliments et les produits alimentaires par titrage
CAM SOP 00715	Détermination de l'humidité et des solides totaux dans les aliments et les produits alimentaires par gravimétrie
CAM SOP 00716	Détermination de l'amidon dans les aliments par spectrophotométrie
CAM SOP 00717	Détermination de l'indice de peroxyde des huiles et des graisses par titrage
CAM SOP 00718	Sulfites dans les aliments et les fruits de mer par gravimétrie
CAM SOP 00719	Détermination de la vitamine D3 (cholécalférol) dans les produits alimentaires par HPLC
CAM SOP 00720	Détermination des acides gras libres dans les aliments
CAM SOP-00721	Détermination de la cellulose brute dans les aliments pour animaux de compagnie et les aliments pour animaux
CAM SOP 00722	Détermination de la teneur en acide thiobarbiturique dans les aliments par spectrophotométrie
CAM SOP 00724	Détermination de la vitamine C dans les produits alimentaires complexes par HPLC avec détecteur électrochimique (modification de QFCL-001-01)
CAM SOP 00732	Détermination de l'activité de l'eau dans les aliments avec un appareil de mesure Aqualab
CAM SOP 00734	Allergènes dans les aliments et les échantillons prélevés par écouvillonnage, mycotoxines dans les aliments par ELISA
CAM SOP 00739	Brix (solides solubles) dans les aliments, les jus et le miel avec un réfractomètre
CAM SOP 00740	Acides sorbique et benzoïque dans les aliments et les boissons par HPLC

CAM SOP 00750	Détermination des folates totaux (vitamine B9) dans les aliments par essai microbiologique
CAM SOP 00751	Détermination de la niacine (vitamine B3) dans les aliments par essai microbiologique
CAM SOP 00752	Détermination de l'acide pantothénique (vitamine B5) dans les aliments par essai microbiologique
CAM SOP 00754	Détermination de la cobalamine (vitamine B12) dans les aliments par essai microbiologique
CAM SOP 00755	Détermination de la pyridoxine (vitamine B6) dans les aliments par essai microbiologique
CAM SOP 00762	Détermination des furanes dans diverses matrices alimentaires par GC-MS en espace de tête Furane 2-méthylfurane 3-méthylfurane
CAM SOP 00882	Détermination de la thiamine (vitamine B1) dans les aliments par fluorimétrie
CAM SOP 00884	Détermination de la riboflavine (vitamine B2) dans les aliments par fluorimétrie
CAM SOP-00926	Détermination des acides aminés par HPLC
CAM SOP-00927	Détermination de la choline dans les aliments par méthode enzymatique
CAM SOP-00932	Nitrite et nitrate dans les viandes et les produits alimentaires par HPLC
CAM SOP-00964	Biotine (vitamine B7) dans les aliments par essai microbiologique

(Microbiologie)

AOAC 2014.05	Dénombrement des levures et moisissures dans les aliments au moyen des plaques de dénombrement rapide des levures et des moisissures Petrifilm ^{MC} 3M ^{MC}
AOAC 2013.02; AOAC PTM 081201	Détection d'espèces de <i>Salmonella</i> dans un éventail d'aliments et de surfaces environnementales au moyen du système BAX par essai PCR en temps réel
Assurance GDS® MPX Top7 STEC Assay	Essai BioControl Assurance GDS ^{MD} MPX Top 7 STEC
COR1SOP-00019	Dénombrement des coliformes, des coliformes fécaux et des <i>E. coli</i> dans les aliments par la méthode du NPP (modification de MFHPB-19; option de 10 ou 3 tubes standard)
FDA BAM	Isolement et identification de la <i>Salmonella</i> dans les aliments et les échantillons environnementaux selon la méthode du <i>Bacteriological Analytical Manual</i> du Secrétariat américain aux produits alimentaires et pharmaceutiques (FDA)
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
MFHPB-20	Isolement et l'identification des Salmonelles 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-29	Détection des <i>Listeria</i> spp. dans les aliments et les échantillons environnementaux par la méthode VIDAS <i>Listeria</i> ^{MC}
MFHPB-30	Isolement de <i>Listeria monocytogenes</i> et autres <i>Listeria</i> spp. dans les aliments et les échantillons environnementaux
MFHPB-31	Dénombrement des coliformes dans les aliments au moyen de la gélose au Rouge Violet et aux Sels Biliaires (VRBA)
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}
MFHPB-35	Dénombrement des coliformes dans des produits et des ingrédients alimentaires au moyen de plaques de dénombrement de coliformes Petrifilm ^{MC} 3M ^{MC}
MFLP-16	Détection d' <i>Escherichia coli</i> O157:H7 dans les aliments – Système de détection génétique Assurance GDS ^{MD} pour <i>E. coli</i> O157:H7 Tq
MFLP-21	Dénombrement de <i>Staphylococcus aureus</i> dans les aliments et les échantillons environnementaux au moyen des plaques Petrifilm ^{MC} 3M ^{MC} Numération Staph Express (STX)
MFLP-25	Détection et identification des <i>Shigella</i> spp. dans les aliments
MFLP-27	La méthode du système Qualicon Bax ^{MD} pour la détection d' <i>Enterobacter sakazakii</i> dans des aliments sélectionnés
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 ^{MD} <i>E. coli</i> O157:H7 MP
MFLP-33	Détection de <i>Listeria monocytogenes</i> dans les aliments par la méthode VIDAS LMO 2 ^{MC}
MFLP-36	Détection de <i>Salmonella</i> dans les aliments et sur les échantillons prélevés sur des surfaces de l'environnement - Système de détection génétique Assurance GDS ^{MC} pour <i>Salmonella</i> Tq
MFLP-37	Partie 1 : Détection des espèces <i>Vibrio</i> halophiles dans les fruits de mer Partie 2 : Détection de <i>Vibrio cholerae</i>

MFLP-38	Détection des <i>Salmonella</i> spp. dans tous les aliments et dans certains échantillons de surface au moyen de la trousse iQ-Check ^{MC} <i>Salmonella</i> , une méthode PCR en temps réel
MFLP-39	Détection de <i>Listeria</i> spp. dans les échantillons de surfaces environnementales, la viande et la volaille prêtes-à-manger traitées thermiquement, au moyen de la trousse iQ-Check ^{MC} <i>Listeria</i> spp., une méthode PCR en temps réel
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-46	Isolement de <i>Campylobacter</i> thermophile des aliments
MFLP-49	Détection de <i>Salmonella</i> spp. dans les produits alimentaires et sur les surfaces environnementales par la méthode VIDAS ^{MD} UP <i>Salmonella</i> (SPT)
MFLP-54	Détection de <i>Listeria monocytogenes</i> dans certains aliments au moyen de la trousse d'analyse par PCR en temps réel iQ-Check ^{MC} <i>Listeria monocytogenes</i>
MFLP-59	Détection des <i>Listeria</i> spp. dans les produits alimentaires et les échantillons des surfaces environnementales au moyen de VIDAS ^{MD} UP <i>Listeria</i> (LPT)
MFLP-65	Détection des entérotoxines de staphylocoques dans les produits alimentaires par la technique ELFA (VIDAS ^{MD} Staph Enterotoxin II (SET2))
MFLP-74	Dénombrement de <i>Listeria monocytogenes</i> dans les aliments
MFLP-76	Détection d' <i>Escherichia coli</i> O157:H7 dans les découpes de viande crue et la viande hachée crue en utilisant le système BAX ^{MD} essai en temps réel pour <i>E. coli</i> O157:H7
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 ^{MD} <i>Listeria</i> species Xpress (LSX)
MFLP-79	Détection de <i>Listeria</i> spp. dans les échantillons prélevés sur des surfaces environnementales au moyen de la méthode du système BAX ^{MD} par essai PCR en temps réel pour le genre <i>Listeria</i>
MFLP-86	Identification des gènes vt1 et vt2 d' <i>Escherichia coli</i> producteur de vérotoxine par la réaction en chaîne de la polymérase
MFLP-9	Dénombrement des entérobactéries dans les aliments et les échantillons environnementaux au moyen des plaques de numération des entérobactéries Petrifilm ^{MC} 3M ^{MC}
MLG 4	Isolement et identification de <i>Salmonella</i> dans la viande, la volaille, les œufs pasteurisés, les produits et carcasses siluriformes (poissons) et les éponges végétales
MLG41	Isolement et identification de <i>Campylobacter jejuni/coli/lari</i> dans les échantillons de rinçage de volaille, d'éponges et de produits crus
MLG5C	Détection, isolation et identification des 7 principales <i>Escherichia coli</i> productrices de Shiga-toxines (STEC) provenant de produits de viande, de carcasses et d'éponges environnementales
MICCLSOP-00009	Détection de <i>Salmonella</i> dans les aliments pour animaux au moyen du système BAXMD Dupont Qualicon

Boissons, liquides alcooliques et vinaigres

CAM SOP-00739	Brix (solides solubles) dans les aliments, les jus et le miel avec un réfractomètre
CAM SOP-00740	Acides sorbique et benzoïque dans les aliments et les boissons par HPLC

Produits laitiers

Voir Tissus d'origine animale, aliments d'origine animale (produits laitiers, miel, œufs), viandes, poissons, fruits de mer, fruits et légumes frais et transformés, urine, veau

CAM SOP-00736	Détermination de la protéine non caséique dans la poudre de lait écrémé par spectrophotométrie
CAM SOP-00737	Détermination de l'indice de solubilité par analyse volumétrique
CAM SOP-00738	Détermination des particules brûlées par la méthode avec disque et hydratation (dite « water disc »)

Fruits et noix comestibles

Voir Fruits et légumes frais et transformés

Légumes et certains tubercules et racines comestibles

Voir Fruits et légumes frais et transformés

Viandes et abats comestibles

Voir Tissus d'origine animale, aliments d'origine animale (produits laitiers, miel, œufs), viandes, poissons, fruits de mer, fruits et légumes frais et transformés, urine, veau

(Produits de santé naturels)

CAM SOP-00709	Vitamine A dans les produits de santé naturels par HPLC
CAM SOP-00712	Vitamine E dans les produits de santé naturels
CAM SOP-00719	Vitamine D dans les produits de santé naturels
CAM SOP-00724	Vitamine C dans les produits de santé naturels
CAM SOP-00750	Vitamine B9 dans les produits de santé naturels par essai microbiologique
CAM SOP-00751	Vitamine B3 dans les produits de santé naturels par essai microbiologique
CAM SOP-00752	Vitamine B5 dans les produits de santé naturels par essai microbiologique
CAM SOP-00754	Vitamine B12 dans les produits de santé naturels par essai microbiologique
CAM SOP-00755	Vitamine B6 dans les produits de santé naturels par essai microbiologique
CAM SOP-00758	Vitamines B dans les produits de santé naturels par HPLC
CAM SOP-00766	Solvants dans les produits de santé naturels par GC-FID (COV de classes I et II)
CAM SOP-00882	Vitamine B1 dans les produits de santé naturels par essai microbiologique
CAM SOP-00884	Vitamine B2 dans les produits de santé naturels par essai microbiologique
CAM SOP-00926	Acides aminés dans les produits de santé naturels
CAM SOP-00702	Acides gras dans les produits de santé naturels

Nombre d'éléments inscrits dans la portée : 108, plus 2 techniques EMERES

Notes

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

ELD-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

SOP : Procédure opérationnelle normalisée (méthode d'essai interne du laboratoire)

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-scc.ca.

Elias Rafoul
Vice-président, Services d'accréditation
Date de publication : 2025-01-06