

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 BURNABY
Nom de la personne-ressource :	Carolyn Bateman
Adresse :	3155 Willingdon Green, Burnaby (Colombie-Britannique) V5G 4P2
Téléphone :	1 604 292-6066
Télécopieur :	1 604 292-6005
Site Web :	www.inspection.gc.ca
Courriel :	carolyn.bateman@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	15392
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	2000-03-01
Accréditation la plus récente	2025-01-22
Accréditation valide jusqu'au	2028-03-01

Domaine de spécialité de programme

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.

Activités

Chimie

- Élaboration et validation de nouvelles méthodes d'essai pour le dépistage et la détermination des allergènes, des additifs chimiques et des toxines dans les aliments, l'eau et les échantillons environnementaux
- Modification, amélioration et validation de méthodes d'essai existantes ou publiées pour le dépistage et la détermination des allergènes, des additifs chimiques et des toxines dans les aliments, l'eau et les échantillons environnementaux
- Réalisation d'essais spéciaux selon les besoins des clients

Microbiologie

- Élaboration et validation de nouvelles méthodes d'essai pour le dépistage et la détermination des bactéries, des toxines bactériennes, des virus et des paramètres d'innocuité dans les aliments, l'eau et les échantillons environnementaux
- Modification, amélioration et validation de méthodes d'essai existantes ou publiées pour le dépistage et la détermination des bactéries, des toxines bactériennes, des virus et des paramètres d'innocuité dans les aliments, l'eau et les échantillons environnementaux
- Réalisation d'essais spéciaux selon les besoins des clients

Techniques

Chimie

- Extraction chimique
- Essai d'immuno-absorption enzymatique (ELISA) avec détection photométrique
- Fluorimétrie
- Chromatographie liquide (HPLC) avec détection par spectrométrie de masse (MS/MS)
- Chromatographie liquide (HPLC, UPLC)
- Titrage

Microbiologie

- Confirmation biochimique
- Hybridation de puce à ADN sur tissu (CHAS)
- Extraction d'ADN et d'ARN
- Séquençage d'ADN
- Electrochimie
- Essai de fluorescence enzymatique (ELFA)
- Séparation immunomagnétique
- Culture, isolement, identification et dénombrement microbiologiques
- Détection et identification moléculaires de microorganismes, y compris par amplification en chaîne de la polymérase quantitative en point final et en temps réel
- Analyse du nombre le plus probable
- Détection et identification de virus

ANIMAUX ET PLANTES (AGRICULTURE)

Aliments et produits comestibles (consommation humaine et animale)

(Chimie)

CFIA-BUR-01	Recherche des aflatoxines dans les produits alimentaires par chromatographie liquide couplée à la spectrométrie de masse en tandem (LC-MS/MS)
CFIA-BUR-02	Recherche du désoxynivalénol (DON) et de l'ochratoxine A (OTA) dans les produits céréaliers et les produits de soya par HPLC-MS/MS
CFIA-BUR-03	Recherche de l'acide domoïque dans les mollusques et les crustacés par UPLC
CFIA-BUR-06	Analyse de multimycotoxines dans les grains céréaliers par HPLC-MS/MS Résultats qualitatifs seulement
CFIA-BUR-08	Recherche de l'ochratoxine A (OTA) dans les grains et les produits alimentaires par HPLC-MS/MS
CFIA-BUR-09	Recherche de la patuline (PAT) dans les jus de fruits par nettoyage par extraction en phase solide et HPLC-MS/MS
CFIA-BUR-12	Recherche des phycotoxines paralysantes dans les mollusques et les crustacés par HPLC avec oxydation post-colonne (PCOX)
CFIA-BUR-13	Détermination des toxines lipophiles dans les mollusques par LC-MS/MS
AOAC 977.13m	Histamine dans les fruits de mer : fluorimétrie [1995] MODIFICATION
AOAC 990.28m	Sulfites dans les aliments : méthode Monier-Williams optimisée MODIFICATION

(Microbiologie)

CFIA-FVNRC-05	Détection de virus à ARN dans les aliments par la méthode TaqMan avec réaction en chaîne par polymérase avec transcription inverse en temps réel (RT-qPCR)
FDA-BAM-Ch9	<i>Vibrio</i>
ISO 15216-1	Microbiologie de la chaîne alimentaire – Méthode horizontale pour la recherche des virus de l'hépatite A et norovirus par la technique RT-PCR [extraction sur fruits tendres, légumes feuilles, tiges et bulbes, et mollusques bivalves seulement, quantification et détection non comprises]
MFHPB-01	Détermination de la stérilité des aliments en conserve et de la présence de microorganismes viables
MFHPB-03	Détermination du pH des aliments y compris les aliments dans des contenants scellés hermétiquement
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-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 identification de <i>Salmonella</i> dans les aliments et les échantillons environnementaux
MFHPB-21	Dénombrement de <i>Staphylococcus aureus</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 ^{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}
MFLP-28	Détection de <i>Listeria monocytogenes</i> dans une variété d'aliments et sur les 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 sur les 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 ^{MD} <i>E. coli</i> O157:H7 MP
MFLP-40	Détection de <i>Salmonella</i> dans les aliments par la méthode VIDAS ^{MD} Easy Salmonella (SLM)
MFLP-48	Isolement de <i>Yersinia enterocolitica</i> dans les aliments et les échantillons environnementaux
MFLP-52	Isolement et identification des <i>Escherichia coli</i> producteurs de vérotoxines prioritaires (VTEC) dans les aliments
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 spp.</i> dans les aliments et les échantillons environnementaux par la méthode VIDAS ^{MD} <i>Listeria species</i> Xpress (LSX)
MFLP-100	Détection de <i>Salmonella spp.</i> dans les aliments au moyen de la trousse d'essai du système de détection moléculaire 3MMC, version 2
MFLP-102	Identification de colonies de <i>Vibrio parahaemolyticus</i> au moyen de la réaction en chaîne de la polymérase en temps réel
MFLP-113	Dénombrement d' <i>Escherichia coli</i> au moyen de plaques compact Dry EC
MFLP-118	Identification de colonies de <i>Yersinia enterocolitica</i> au moyen de la réaction en chaîne de la polymérase en temps réel

Nombre d'éléments inscrits dans la portée : 37

Nombre de techniques en Élaboration de méthodes d'essai et réalisation d'essais spéciaux : 17

Notes

Certains essais de toxines marines sont menés ici: Vancouver Island University Centre for Shellfish Research, Building 473, 900 Fifth St, Nanaimo, BC, V9R 5S5.

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

RG-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

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

FDA : Secrétariat américain aux produits alimentaires et pharmaceutiques

MFHPB : Méthode d'analyse microbiologique des aliments de la Direction générale de la protection de la santé

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

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 : 2025-02-04