

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

Portée d'accréditation

This scope of accreditation is also available in English and is published separately.

Entité juridique accréditée : **A&L CANADA LABORATORIES INC.**

Nom de la personne-ressource : Somath Kong

Adresse : 2136 Jetstream Road
London (Ontario)
N5V 3P5

Téléphone : 519 457-2575

Télécopieur : 519 457-2664

Site Web : www.alcanada.com

Courriel : skong@alcanada.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	15330
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)
Accréditation initiale	1997-10-08
Accréditation la plus récente	2025-05-20
Accréditation valide jusqu'au	2029-10-08

ANIMAUX ET PLANTES (AGRICULTURE)

Aliments et produits comestibles (consommation humaine et animale)

(Essais microbiologiques)

MFHPB-18	Dénombrement des colonies aérobies dans les aliments (MIC-B-001)
	Matrice : Aliments
	Analyte : Bactéries aérobies viables
	Technique : Méthode de dénombrement
MFHPB-19	Dénombrement des coliformes, des coliformes fécaux et des <i>Escherichia coli</i> dans les aliments au moyen de la méthode du NPP (MIC-B-003)
	Matrice : Aliments, ingrédients alimentaires et eau, y compris eau des établissements de transformation des aliments
	Analyte : Coliformes, coliformes fécaux et <i>Escherichia Coli</i>
	Technique : Méthode du NNP
MFHPB-20	Isolement et l'identification des Salmonelles dans les aliments (MIC-B-007)
	Matrice : Aliments et échantillons environnementaux
	Analyte : <i>Salmonella spp.</i>
	Technique : Isolement et identification
MFHPB-22	Dénombrement des levures et moisissures dans les aliments (MIC-B-005)
	Matrice : Aliments et ingrédients alimentaires
	Analyte : Levures et moisissures
	Technique : Méthode de dénombrement
MFHPB-30	Isolement de <i>Listeria monocytogenes</i> et autres <i>Listeria spp.</i> dans les aliments et les échantillons environnementaux (MIC-B-008)
	Matrice : Tous les aliments et les échantillons environnementaux
	Analyte : <i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria spp.</i>
	Technique : Isolement et identification
MFHPB-32	Dénombrement des levures et des moisissures dans les produits et les ingrédients alimentaires au moyen de plaques Petrifilm ^{MD} 3M ^{MD} pour dénombrement des levures et moisissures (MIC-B-024)
	Matrice : Produits et ingrédients alimentaires
	Analyte : Levures et moisissures
	Technique : Méthode de dénombrement
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} (MIC-B-023)
	Matrice : Produits et ingrédients alimentaires
	Analyte : Bactéries aérobies viables
	Technique : Méthode de dénombrement

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} 3 ^M (MIC-B-020)
	Matrice : Produits et ingrédients alimentaires
	Analyte : <i>Escherichia coli</i> et coliformes
	Technique : Méthode de dénombrement
MFLP-21	Dénombrement de <i>Staphylococcus aureus</i> dans les aliments et les échantillons environnementaux au moyen des plaques Petrifilm ^{MD} 3 ^{MD} Numération Staph Express (STX) (MIC B-032)
	Matrice : Aliments et échantillons environnementaux
	Analyte : <i>Staphylococcus aureus</i>
	Technique : Méthode de dénombrement
MFLP-38	Détection des <i>Salmonella spp.</i> dans tous les aliments et dans certains échantillons de surface au moyen de la trousse iQ-Check ^{MD} <i>Salmonella</i> II, une méthode PCR en temps réel (MIC-B-025)
	Matrice : Tous les éléments et certaines surfaces environnementales
	Analyte : <i>Salmonella spp.</i>
	Technique : Méthode de détection par PCR
MFLP-39	Détection de <i>Listeria spp.</i> dans les échantillons de surfaces environnementales, la viande et la volaille prêtes-à-manger traitées thermiquement, au moyen de la trousse iQ-Check ^{MD} <i>Listeria spp.</i> , une méthode PCR en temps réel (MIC-B-029)
	Matrice : Surfaces environnementales et viande et volaille prêtes-à-manger traitées thermiquement
	Analyte : <i>Listeria spp.</i>
	Technique : Méthode de détection par PCR
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 ^{MD} <i>Listeria monocytogenes</i> (MIC-B-037)
	Matrice : Viande et volaille prêtes-à-manger, produits à base de fruits et de légumes (sauf légumes crus transformés), produits du poisson et fruits de mer (sauf saumon fumé) et produits laitiers congelés et fermentés
	Analyte : <i>Listeria monocytogenes</i>
	Technique : Méthode de détection par PCR
MFLP-75	Méthode d'isolement des espèces du genre <i>Salmonella</i> sur milieu semi-solide de Rappaport-Vassiliadis (MSRV) modifié (MIC-B-012)
	Matrice : Produits de volaille non transformés crus, produits laitiers secs, produits du chocolat/pâtisseries à faible taux d'humidité, aliments pour animaux et échantillons de surfaces environnementales
	Analyte : <i>Salmonella spp.</i>
	Technique : Isolement et identification

Aliments pour animaux

AGR-G-002	Détermination de l'azote protéique dans les aliments pour animaux par combustion
AGR-G-004	Détermination des nutriments et des minéraux dans les aliments pour animaux par ICP

PRODUITS CHIMIQUES**Produits chimiques pour l'industrie agricole****Engrais**

ENV-G-003	Détermination de l'azote dans les engrais par combustion
ENV-G-013	Détermination du phosphore (assimilable) et du potassium (soluble) dans les engrais par ICP

Nombre d'éléments inscrits dans la portée : 17

Notes

MFHPB : Méthode du Compendium de la Direction générale de la protection de la santé (Santé Canada)

MFLP : Procédure de laboratoire concernant l'analyse microbiologique des aliments (Santé Canada)

AGR et **ENV** : Procédures opérationnelles normalisées internes

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 ccn-scc.ca.

Elias Rafoul
Vice-président, Services d'accréditation
Date de publication : 2025-05-21