

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 :	FTC Enterprises Limited BIO FOOD TECH
Nom de l'emplacement ou dénomination commerciale (s'il y a lieu) :	Charlottetown (Île-du-Prince-Édouard)
Nom de la personne-ressource :	Vanessa Neale
Adresse :	101 Belvedere Avenue P.O. Box 2000 Charlottetown (Île-du-Prince-Édouard) C1A 7N8
Téléphone :	902 368-5548
Télécopieur :	902 368-5549
Site Web :	www.biofoodtech.ca
Courriel :	veneale@biofoodtech.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	15199
Norme(s) d'accréditation	ISO/IEC 17025:2017 – Exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais
Domaines d'essai	Biologie
Domaines de spécialité de programme	Intrants agricoles, aliments, santé des animaux et protection des végétaux (AAAV) Analyse environnementale (AE)
Accréditation initiale	2000-03-01
Accréditation la plus récente	2025-06-18
Accréditation valide jusqu'au	2028-03-01

ANIMAUX ET PLANTES (AGRICULTURE)

Aliments et produits comestibles (consommation humaine et animale)

(Tests microbiologiques)

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 [sic]
MFHPB-20	Isolement et identification de <i>Salmonella</i> dans les échantillons alimentaires et environnementaux
MFHPB-21	Dénombrement de <i>Staphylococcus aureus</i> à coagulase positive 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</i> spp. dans les aliments et les échantillons environnementaux
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 [sic]
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}
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} 3M ^{MD} [sic]
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) [sic]
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-74	Dénombrement de <i>Listeria monocytogenes</i> dans les aliments
MFLP-100	Détection de <i>Salmonella</i> spp. dans les aliments au moyen de la trousse d'essai du système de détection moléculaire 3M ^{MC} , version 2
FTC 901-M33	Procédure pour <i>L. monocytogenes</i> 24E au moyen du système BAX ^{MD} avec essai PCR

Viandes et abats comestibles

MFLP-30	Détection d' <i>Escherichia coli</i> O157:H7 dans une sélection d'aliments en utilisant le système BAX ^{MD} essai pour <i>E. coli</i> O157:H7 MP
FTC 901-M35	Essai avec système de détection moléculaire 3M ^{MC} <i>E. coli</i> O157 (y compris H7) (Uniquement pour viande de bœuf crue)

Poissons et fruits de mer congelés

FDA-BAM Ch. 9	Autre <i>Vibrio</i> (<i>Vibrio parahaemolyticus</i> , procédure 2. Procédure de dénombrement par méthode sur membrane filtrante quadrillée hydrophobique)
MFLP-111	Détection de <i>Listeria monocytogenes</i> dans les aliments au moyen de la trousse d'essai du système de détection moléculaire 3M ^{MC} , version 2

FTC 901-M40	Essai PCR en temps réel BAX ^{MD} pour <i>Vibrio parahaemolyticus</i>
-------------	---

ENVIRONNEMENT ET SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL

Environnement

MFLP_15	Détection des espèces de <i>Listeria</i> sur les surfaces environnementales en utilisant le système BAX ^{MD} essai pour le genre <i>Listeria</i>
MFLP-101	Détection de <i>Listeria</i> spp. dans les échantillons prélevés sur des surfaces environnementales au moyen de la 2 ^{ième} version de la trousse d'analyse de détection moléculaire 3M ^{MC} [sic]

Nombre d'éléments inscrits dans la portée : 24

Notes

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

MFHPB : Méthodes de la Direction générale des produits de santé et des aliments, Santé Canada

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

***FTC** : Procédure opérationnelle normalisée interne

* Ces méthodes d'essai peuvent être utilisées sur place conformément aux exigences et lignes directrices en la matière.

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 : 2025-06-26