PROGRAMME D'ACCRÉDITATION 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 :	**Agence canadienne d'inspection des aliments**
Nom de l'emplacement ou dénomination commerciale (s'il y a lieu) :	Laboratoire de Calgary
Nom de la personne-ressource :	Masil Khan
Adresse :	3650-36 Street N.W. Calgary (Alberta) T2L 2L1
Téléphone :	403 478-2704
Télécopieur :	403 338-5299
Site Web :	www.inspection.canada.ca/fr
Courriel :	masil.khan@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	15322
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 de méthodes d'essai et réalisation d'essais spéciaux (EMERES)
Accréditation initiale	1997-10-08
Accréditation la plus récente	2025-06-23
Accréditation valide jusqu'au	2029-10-08

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

Description des activités – Analyses chimiques

1. L'élaboration et la validation de méthodes analytiques pour la détection, la caractérisation et la quantification et pour le dépistage de résidus de pesticides dans les aliments et les boissons, les aliments pour animaux et les engrais.
2. L'élaboration de méthodes pour la détection, la caractérisation et la quantification des contaminants environnementaux dans les aliments et les boissons, les poissons et fruits de mer, les aliments pour animaux et les ingrédients d'aliments pour animaux et les engrais (compost et biosolides).
3. La modification, l'adaptation, l'optimisation et la validation de méthodes existantes ou publiées d'identification et de quantification de résidus de pesticides et d'autres contaminants chimiques dans les aliments et les boissons, les aliments pour animaux et les engrais (y compris le compost).
4. La modification, l'adaptation, l'optimisation et la validation de méthodes publiées ou existantes d'identification et de quantification de contaminants environnementaux (y compris les traces infimes de dioxine, de furane et de PCB) et d'autres polluants organiques persistants dans la nourriture comme les poissons et fruits de mer, les boissons (lait cru, vin), les aliments pour animaux et les ingrédients d'aliments pour animaux et les engrais (y compris le compost et les biosolides).

Description des techniques – Analyses chimiques

1. Évaluation et utilisation de diverses techniques comme l'extraction liquide-liquide, la technique QuEChERS, l'extraction en phase solide, le soxhlet et d'autres techniques (y compris les techniques d'extraction automatisées) pour l'extraction de contaminants chimiques des matrices d'aliments, d'aliments pour animaux et d'engrais.
2. Évaluation et utilisation d'instrumentation comme la CG-MS, la GC-MS/MS, la LC-MS/MS et la HLPC-fluorescence pour l'élaboration de technologie et la réalisation d'essais spéciaux sur les résidus de pesticides.
3. Utilisation de la GC-HRMS et de la GC-MS/MS pour l'élaboration de technologie et la réalisation d'essais spéciaux sur les résidus de pesticides (y compris des traces infimes de dioxine, de furane et de BPC), utilisation de la LC-MS/MS et de la UHLPC-Q-Orbitrap pour des essais non ciblés.

Description des activités – Analyses biologiques

1. Élaboration et validation *de novo* de méthodes d'analyse pour la détection, la quantification, l'isolement, l'identification et la caractérisation de bactéries dans les aliments, l'eau et les échantillons environnementaux.
2. Modification, amélioration et validation de méthodes publiées ou existantes pour la quantification, l'isolement, l'identification et la caractérisation de bactéries dans les aliments, l'eau et les échantillons environnementaux.

3. Élaboration, modification et validation de méthodes d'identification et de quantification d'espèces desquelles provient la viande.

Description des techniques – Analyses biologiques

1. Techniques moléculaires (PCR traditionnel, PCR en temps réel, PCR numérique, plateformes commerciales de PCR, séquençage du génome entier, amplification par recombinase-polymérase, etc.) et techniques de culture (enrichissement, enrichissement sélectif, placage en milieu différentiel, confirmation biochimique, microscopie, sérologie, etc.) pour la détection des pathogènes.
2. Dénombrement des pathogènes et bactéries indicatrices sur plaque de gélose et milieu coulé en boîte de Pétri, plaques de recouvrement et autres produits commerciaux de gélose.
3. ELISA pour la détection d'espèces retrouvées dans la viande.

Le laboratoire tient une liste actualisée des méthodes d'essai indiquées dans la portée flexible. La liste est consultable sur demande.

ANIMAUX ET PLANTES (AGRICULTURE)

Aliments et produits comestibles (consommation humaine et animale)

(Essais biologiques – Unité des contaminants microbiens)

ISO 21528	Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement des *Enterobacteriaceae* (MCU ISO-21528)
ISO 22964	Méthode horizontale pour la recherche de *Cronobacter spp.* (MCU ISO-22964)
MFHPB-03	Détermination du pH des aliments y compris les aliments dans des contenants scellé hermétiquement [sic] (MCU HPB-03)
MFHPB-10	Isolement d'*Escherichia coli* O157:H7/NM dans les aliments et les échantillons environnementaux prélevés sur les surfaces (MCU HPB-10)
MFHPB-18	Dénombrement des colonies aérobies dans les aliments (uniquement pour les bactéries mésophiles) (MCU HPB-18)
MFHPB-19	Dénombrement des coliformes, des coliformes fécaux et des *Escherichia coli* dans les aliments au Moyen de la Méthode du NPP [sic] (MCU HPB-19)
MFHPB-20	Isolement et identification de *Salmonella* dans les échantillons alimentaires et environnementaux (MCU HPB-20)
MFHPB-21	Dénombrement de *Staphylococcus aureus* à coagulase positive dans les aliments (MCU HPB-21)
MFHPB-22	Dénombrement des levures et moisissures dans les aliments (MCU HPB-22)

MFHPB-30	Isolement de *Listeria monocytogenes* et autres *Listeria spp.* dans les aliments et les échantillons environnementaux (MCU HPB-30)
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] [sic] (MCU HPB-33)
MFHPB-34	Dénombrement des *Escherichia coli* et des coliformes dans des produits et des ingrédients alimentaires au moyen de plaques de dénombrement des *E. coli* Petrifilm[MD] 3M[MD] [sic] (MCU HPB-34)
MFLP-15	Détection des espèces de *Listeria* sur les surfaces environnementales en utilisant le système BAX[MD] essai pour le genre *Listeria* (MCU LP-15)
MFLP-22	Caractérisation de colonies d'*Escherichia coli* productrices de vérotoxine O157:H7 par une réaction en chaîne de la polymérase et une méthode d'hybridation à ADN à sur tissu (CHAS) (MCU LP-22)
MFLP-28	Détection de *Listeria monocytogenes* dans une variété d'aliments et de surfaces environnementales en utilisant le système BAX[MD] essai pour *L. monocytogenes* (MCU LP-28)
MFLP-29	Détection de *Salmonella* dans les aliments et les échantillons prélevés sur des surfaces environnementales en utilisant le système BAX[MD] essai pour *Salmonella* (MCU LP-29)
MFLP-30	Détection d'*Escherichia coli* O157:H7 dans une sélection d'aliments en utilisant le système BAX[MD] essai pour *E. coli* O157:H7 MP (MCU LP-30)
MFLP-46	Isolement de *Campylobacter* thermophile des aliments (MCU LP-46)
MFLP-52	Isolement et identification des *Escherichia coli* producteurs de vérotoxines primaires (VTEC) dans les aliments, sauf pour la section 7.7 – Caractérisation des isolats d'*Escherichia coli* productrices de vérotoxines par une réaction en chaîne de la polymérase EHEC multiplex et hybridation de puce à ADN sur tissu (CHAS) (MCU LP-52)
MFLP-53	Identification des colonies de *Listeria monocytogenes* par réaction en chaîne de la polymérase (PCR) et hybridation de puce à ADN sur tissue [sic] (MCU LP-53)
MFLP-66	Détermination de l'activité de l'eau au moyen d'un appareil AquaLab (MCU LP-66)
MFLP-70	Caractérisation des colonies d'*Escherichia coli* productrices de vérotoxines (VTEC) au moyen de la réaction en chaîne de la polymérase (PCR) et de la méthode d'hybridation de puce à ADN sur tissu (CHAS) pour les marqueurs de virulence et sept sérogroupes O (MCU LP-70)
MFLP-74	Dénombrement de *Listeria monocytogenes* dans les aliments (MCU LP-74)
MFLP-75	Méthode d'isolement des espèces du genre *Salmonella* sur milieu semi-solide de Rappaport-Vassiliadis (MSRV) modifié (MCU LP-75)

MFLP-76	Détection d'*Escherichia coli* O157:H7 dans les découpes de viande crue et la viande hachée crue en utilisant le système BAX[MD] essai en temps réel pour *E. coli* O157:H7 (MCU LP-76)
MFLP-113	Dénombrement d'*Escherichia coli* au moyen de plaques compact dry EC (MCU LP-113)
USDA/FSIS, chapitre 17	Identification des espèces animales dans les produits de viande et de volaille (MCU USDA-17)

(Essais chimiques – Unité des contaminants environnementaux)

EC-001	Détermination de dibenzo-*p*-dioxine polychloré, de dibenzofurane polychloré et biphényles polychlorés dans le lait, les produits du poisson et des fruits de mer, les additifs alimentaires pour animaux, et les engrais par dilution isotopique sur GC-HRMS
EC-005	Détermination d'hydrocarbure aromatique polycyclique dans le poisson et le poisson fumé par GC-HRMS

(Essais chimiques – Unité des résidus de pesticides)

F-F-001	Méthode multirésidu pour la détermination de pesticides dans les aliments pour animaux (nettoyage par GPC-SPE et détection par GC-MSD)
PMR-001	Détermination de pesticides dans les fruits et les légumes (avec nettoyage par extraction en phase solide et détection par GC-MSD)
PMR-005	Détermination de pesticides dans des matrices difficiles de fruits et de légumes (avec nettoyage par extraction en phase solide et détection par GC-MSD)
PMR-008	Méthode multirésidu pour la détermination de pesticides organochlorés dans l'huile de poisson (nettoyage par CPG-ELS, détection par GC-MSD)
PMR-016	Détermination des pesticides dans les fruits et les légumes par spectrométrie de masse LC/ESI-MS (UHPLC/ESI-MS/MS)
PMR-017	Détermination de glyphosate et de glufosinate et de leurs métabolites dans les aliments d'origine végétale et les aliments pour animaux par LC-MS/MS
PMR-018	Détermination des pesticides dans des matrices alimentaires à haute teneur en gras par LC-MS/MS
PMR-019	Détermination des pesticides dans les noix et les graines par détection GC-MS et extraction par QuEChERS
PMR-020	Détermination des résidus de pesticides dans le compost et les engrais par GC-MSD et LC-MS/MS
PMR-021	Détermination des pesticides dans les poissons et les mollusques par GC-MS/MS
PMR-022	Détermination des pesticides dans les aliments pour animaux par LC-MS/MS

PMR-025	Détermination des pesticides dans les fruits et les légumes par chromatographie en phase liquide/ionisation par électronébuliseur couplée à la spectrométrie de masse (UHPLC/ESI-MS/MS)
PMR-027	Détermination des fongicides de dithiocarbamate dans les fruits et les légumes par LC-MS/MS

Nombre d'éléments inscrits dans la portée : 42

Nombre de techniques EMERES : 6

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
EC-; F-F-; PMR- : Méthodes des manuels de méthodes d'analyse du laboratoire de Calgary de l'Agence canadienne d'inspection des aliments
CFIAFMWG : Méthodes du Groupe de travail sur la microbiologie des aliments de l'Agence canadienne d'inspection des aliments
MFHPB; MFLP : Méthodes du Compendium de méthodes pour l'analyse microbiologique des aliments de Santé Canada
USDA/FSIS : Méthode du département américain de l'agriculture/du Microbiology Laboratory Guidebook du Food Safety and Inspection Service

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 : 2025-06-23