

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

Portée d'accréditation

Laboratoire accrédité n° 15

Entité juridique accréditée : **Silliker Canada Co.
(Mérieux NutriSciences)**

Nom de la personne-ressource : Jocelyn Alfieri

Adresse : 90 Gough Road, Unit 4, Markham
(Ontario) L3R 5V5

Téléphone : 905-305-2214

Télécopieur : 905-479-4645

Site Web : <https://www.merieuxnutrisciences.com>

Courriel : jocelyn.alfieri@mxns.com

N° de dossier du CCN :	15024
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	1984-10-10
Accréditation la plus récente	2021-05-19
Accréditation valide jusqu'au	2024-10-10

Remarque : La présente portée d'accréditation existe également en anglais. La version anglaise est publiée séparément.

Note: This scope of accreditation is also available in English as a separately issued document.

ANIMAUX ET PLANTES (AGRICULTURE)

Aliments et produits comestibles (consommation humaine et animale) :

Graisses et huiles animales ou végétales; produits de leur dissociation; graisses alimentaires élaborées; cires d'origine animale ou végétale

Produits laitiers

Fruits et noix comestibles

Légumes et certains tubercules et racines comestibles

Viandes et abats comestibles

(Chimique)

(Aflatoxines)

QA-9901-2333	Aflatoxines (totales) dans le maïs, les noix, les produits de noix et les enzymes – Colonne d'immunoaffinité (modification de AOAC 991.31) (Aflatoxin [total] in corn, nuts, and nut products and enzymes - Immunoaffinity Column)
--------------	--

(Chimique)

(Fractions lipidiques)

QA-9901-1863	Cholestérol dans les aliments – Saponification directe (modification de AOAC 994.10) (Cholesterol in Foods – Direct Saponification)
QA-9901-2056	Total des gras et des acides gras par chromatographie en phase gazeuse (saturés, trans, cis-monoinsaturés, cis, cis-polyinsaturés, polyinsaturés oméga-3, polyinsaturés oméga-6) (modification de AOAC 996.06, 969.33 et 6 ^e édition de Ce-1h-05) (Total Fat and Fatty Acids by Gas Chromatography [Saturates, Trans, Cis- monounsaturates, Cis, Cis-polyunsaturates, Omega-3 polyunsaturates, Omega-6 polyunsaturates])

(Dénombrement)

ISO 21528-2 (version actuelle)	Microbiologie de la chaîne alimentaire – Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement des <i>Enterobacteriaceae</i> — Partie 2 : Technique par comptage des colonies [QA-0017-0240]
MFHPB-18	Dénombrement des colonies aérobies dans les aliments [QA-9901-1001]
MFHPB-19	Dénombrement des coliformes, des coliformes fécaux et des <i>Escherichia coli</i> dans les aliments au moyen de la méthode du NPP [QA-9901-3187]
MFHPB-21	Dénombrement de <i>Staphylococcus aureus</i> dans les aliments [QA-9901-1003]
MFHPB-22	Dénombrement des levures et des moisissures dans les aliments [QA-9901-1019]

MFHPB-23	Dénombrement de <i>Clostridium perfringens</i> dans les aliments [QA-9901-1039]
MFHPB-31	Dénombrement des coliformes dans les aliments au moyen de la gélose au Rouge Violet et aux Sels Biliaires (VRBA) [QA-9901-1002]
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} [QA-9901-3511]
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} [QA-9901-2144]
MFHPB-35	Dénombrement des coliformes dans des produits et des ingrédients alimentaires au moyen de plaques de dénombrement de coliformes Petrifilm ^{MD} 3M ^{MD} [QA-9901-2326]
MFLP-09	Dénombrement des entérobactéries dans les aliments et les échantillons environnementaux au moyen des plaques de numération des entérobactéries Petrifilm ^{MC} 3M ^{MC} [QA-9901-2325]
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) [QA-9901-3568]
MFLP-42	Isolement et numération du groupe <i>Bacillus cereus</i> dans les aliments [QA-9901-1040]
MFLP-74	Dénombrement de <i>Listeria monocytogenes</i> dans les aliments [QA-9901-2148]
QA-9901-1009	Dénombrement des coliformes, des coliformes fécaux et des <i>Escherichia coli</i> dans les aliments au moyen de la méthode du NPP, selon la méthode MFHPB-19 modifiée pour trois tubes (Enumeration of Coliforms, Faecal Coliforms and of <i>Escherichia coli</i> in Foods using MPN Method MFHPB-19-Modified for 3 Tube)
QA-9901-1040	Isolement et numération du groupe <i>Bacillus cereus</i> dans les aliments selon la méthode MFLP-42 modifiée pour une limite de détection inférieure à 10 CFU/g (Isolation and enumeration of the <i>Bacillus cereus</i> Group in Foods using Method MFLP-42 modified for detection limit < 10 CFU/g)
QA-9901-3001	Numération des colonies aérobies dans les aliments et les échantillons environnementaux par la méthode de la membrane filtrante quadrillée et hydrophobe (MFQH), selon la méthode MFLP-56 modifiée pour une seule filtration sur membrane des échantillons d'eau (Determination of Aerobic Colony Count in Foods and Environmental Samples by the Hydrophobic Grid-Membrane Filter [HGFMF] Method. MFLP-56 – Modified for singlicate membrane filtration for water samples)
QA-9901-3002	Dénombrement des coliformes dans les aliments par la méthode de la membrane filtrante quadrillée et hydrophobe (MFQH) selon la méthode MFHPB-17 modifiée pour une seule filtration sur membrane des échantillons d'eau (Enumeration of Coliforms in Foods by the

	Hydrophobic Grid-Membrane Filter [HGFM] Method. MFHPB-17 – Modified for singlicate membrane filtration for water samples)
QA-9901-3009	Dénombrement de <i>Escherichia coli</i> dans les aliments par la méthode de la membrane filtrante quadrillée et hydrophobe (MFQH) selon la méthode MFHPB-26 modifiée pour une seule filtration sur membrane des échantillons d'eau (Enumeration of <i>Escherichia coli</i> in Foods by the Hydrophobic Grid - Membrane Filter [HGFM] Method. MFHPB-26 – Modified for singlicate membrane filtration for water samples)
QA-9901-3016	Dénombrement des coliformes fécaux dans les aliments par la méthode de la membrane filtrante quadrillée hydrophobe (MFQH) selon la méthode MFLP-55 modifiée pour une seule filtration sur membrane des échantillons d'eau (Enumeration of Faecal Coliforms in Foods by the Hydrophobic Grid - Membrane Filter [HGFM] Method. MFLP-55 – Modified for singlicate membrane filtration for water samples)

(Examen microbiologique – Détection)

Assurance GDS MPX Top 7 STEC Assay	Assurance GDS Shiga Toxin Producing <i>E.coli</i> , Top 7, MPX [QA-0025-0848]
ISO 21528-1 (version actuelle)	Microbiologie des aliments – Méthodes horizontales pour la recherche et le dénombrement des <i>Enterobacteriaceae</i> — Partie 1 : Recherche et dénombrement à l'aide de la technique NPP avec préenrichissement [QA-0017-0230]
MFHBP-10	Isolement d' <i>Escherichia coli</i> O157:H7/NM dans les aliments et les échantillons environnementaux prélevés sur les surfaces [QA-9901-3381]
MFHPB-01	Détermination de la stérilité des Aliments en Conserve et de la Présence de Microorganismes Viables [QA-9901-1317]
MFHPB-07	Isolement de <i>Listeria monocytogenes</i> et des autres <i>Listeria</i> spp. dans les aliments et les échantillons environnementaux à l'aide du bouillon Palcam [QA-9901-3379]
MFHPB-20	Isolement et l'identification des Salmonelles dans les aliments [QA-9901-1007]
MFHPB-24	Détection des <i>Salmonella</i> spp. dans les aliments en recourant à la méthode VIDAS ^{MD} SLM ^{MC} [QA-9901-2314]
MFHPB-29	Détection des <i>Listeria</i> spp. dans les aliments et les échantillons environnementaux par la méthode VIDAS <i>Listeria</i> TM [QA-9901-3202]
MFHPB-30	Isolement de <i>Listeria monocytogenes</i> et autres <i>Listeria</i> spp. dans les aliments et les échantillons environnementaux [QA-9901-3005]
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> [QA-9901-3681]

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 [QA-9901-3744]
MFLP-25	Détection et identification des <i>Shigella</i> spp. dans les aliments [QA-9901-3687]
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> [QA-9901-3335]
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> [QA-9901-3297]
MFLP-30	Détection d' <i>Escherichia coli</i> O157:H7 dans une sélection d'aliment en utilisant le Système BAX [®] <i>E. coli</i> O157:H7 MP [QA-9901-3336]
MFLP-33	Détection de <i>Listeria monocytogenes</i> dans les aliments par la méthode VIDAS LMO 2 TM [QA-9901-3251]
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 [QA-9901-3766]
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 [QA - 9901 – 3764]
MFLP-46	Isolement de <i>Campylobacter</i> thermophile des aliments [QA-9901-1781]
MFLP-49	Détection de <i>Salmonella</i> spp. dans les produits alimentaires et sur les surfaces environnementales par la méthode VIDAS [®] UP <i>Salmonella</i> (SPT) [QA-9901-3760]
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 TM <i>Listeria monocytogenes</i> [QA-9901-3765]
MFLP-59	Détection des <i>Listeria</i> spp. dans les produits alimentaires et les échantillons des surfaces environnementales au moyen de VIDAS [®] UP <i>Listeria</i> (LPT) [QA-9901-3762]
MFLP-65	Détection des Entérotoxines de Staphylocoques dans les produits alimentaires par la technique ELFA (Enzyme Linked Fluorescent Assay) (VIDAS [®] Staph Enterotoxin II (SET2)) [QA-9901-1078]
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 [QA-9901-3749]
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 [®] <i>Listeria</i> species Xpress (LSX) [QA-9901-3747]

MFLP-83	Détection de la présence de vérotoxines VT1 et VT2 d' <i>Escherichia coli</i> O157:H7/NM à l'aide du test Duopath® verotoxin de Merck [QA-9901-3381]
USDA-FSIS MLG 4C.07	FSIS procedure for the use of polymerase chain reaction (PCR) assay for screening <i>Salmonella</i> in meat, poultry, egg, and siluriformes (fish) products and carcass and environmental sponges [QA-9901-3561]
USDA-FSIS MLG 4 (version actuelle)	Isolation and Identification of <i>Salmonella</i> from Meat, Poultry, Pasteurized Egg, and Siluriformes (Fish) Products and Carcass and Environmental Sponges [QA-9901-3262]
USDA-FSIS MLG 5C (version actuelle)	Detection, Isolation and Identification of Top Seven Shiga Toxin-Producing <i>Escherichia coli</i> (STECs) from Meat Products and Carcass and Environmental Sponges [QA-9901-3768]
USDA-FSIS MLG 5A.04	FSIS procedure for the use of <i>Escherichia coli</i> O157:H7 screening tests for meat products and carcass and environmental sponges [QA-9901-3578]
USDA-FSIS MLG 5B.05	Detection and isolation of non-O157 Shiga toxin-producing <i>Escherichia coli</i> (STEC) from meat products and carcass and environmental sponges [QA-0025-0900]
USDA-FSIS MLG41 (version actuelle)	Isolation and Identification of <i>Campylobacter jejuni/coliformi</i> from Poultry Rinse, Sponge and Raw Product Samples [QA-9901-3750]
USDA-FSIS MLG 8A.06	FSIS Procedure for the Use of a <i>Listeria monocytogenes</i> Polymerase Chain Reaction (PCR) Screening Test [QA-9901-3579]

(Minéraux)

QA-9901-1146	Minéraux dans les aliments – Plasma inductif (modification de AOAC 984.27, 985.01) (Minerals in Foods - Inductively Coupled Plasma)
--------------	---

(Divers)

MFHPB-03	Détermination du pH des aliments y compris les aliments dans des contenants scellé hermétiquement
MFLP-66	Détermination de l'activité de l'eau au moyen d'un appareil AquaLab [QA-9901-3263]
QA-9901-1135	Chlorure (sel) dans les viandes et les fromages (modification de AOAC 935.47, 935.43, 937.09) (Chloride [Salt] in Meat and Cheese)
QA-9901-1217	Benzoate et sorbate dans les aliments par HPLC (modification de <i>Journal of AOAC INTERNATIONAL</i> , vol. 68, n° 488 [1985]) (Benzoate and Sorbate in Foods by HPLC)
QA-9901-1227	Indice de peroxyde (modification de AOCS Cd 8b-90) (Peroxide Value)
QA-0350-1800	Sulfites dans les aliments (modification de AOAC 990.28) (Sulfites in Foods)

QA-9901-3079	<p>Allergènes dans les aliments et les échantillons environnementaux (essai d'immunodosage quantifiable – ELISA) [QA-9901-3079] (Allergens in Foods & Environmentals [Quantifiable Immunoassay Testing-ELISA])</p> <p>Arachide Amande Noisette Lait total Œuf et protéines d'œufs Soya Gliadine Protéines de la graine de sésame Moutarde Bêta-lactoglobuline Caséine Pistache Noix de cajou Noix du Brésil Pacane Noix de Grenoble Noix de macadamia</p>
--------------	---

(Macronutriments)

AS-CC-002	Fibres alimentaires insolubles, solubles et totales dans les aliments (définition du Codex) (modification de AOAC 2011.25) (Insoluble, Soluble and Total Dietary Fibre in Foods [CODEX Definition])
QA-0220-4410	Fibres alimentaires totales (procédure modifiée avec un seul résidu) (modification de AOAC 991.43) (Total Dietary Fiber [Modified Procedure with Single Residue])
QA-0200-4101	Humidité avec une étuve à vide (modification de AOAC 925.09, 925.40, 926.08, 931.04, 925.30, 927.05, 934.06) (Moisture by Vacuum Oven)
QA-0200-4102	Humidité avec un four à air pulsé (modification de AOAC 950.46B, 952.08, 925.23, 941.08) (Moisture by Forced Air Oven)
QA-9901-1000	Cellulose brute dans les aliments pour animaux (analyseur ANKOM) (modification de AOCS Ba 6a-05) (Crude Fibre in Feeds [ANKOM Analyzer])
QA-9901-1119	Cendre dans les aliments (modification de AOAC 920.153, 923.03, 935.42, 945.46) (Ash in Foods)
QA-9901-1153	Matières grasses dans les aliments – Hydrolyse acide (modification de AOAC 922.06, 925.32, 935.38, 948.15, AACC 30-10) (Fat in Foods - Acid Hydrolysis)

QA-0210-4201	Matières grasses dans les produits alimentaires par procédure Soxhlet (modification de AOAC 960.39) (Fat in Food Products by the Soxhlet Procedure)
QA-9901-1190	Fibres alimentaires solubles et insolubles (modification de AOAC 991.43) (Insoluble and Soluble Dietary Fibre)
QA-9901-1208	Sucres dans les aliments par HPLC (modification de AOAC 982.14, 980.13) (Sugars in Foods by HPLC)
QA-9901-1812	Matières grasses dans le lait – méthode Mojonner modifiée (modification de AOAC 905.02, 989.05) (Fat in Milk - Modified Mojonner)
QA-9901-2200	Protéines – méthode par combustion (modification de AOAC 992.15, 992.23) (Protein-Combustion Method)

(Vitamines)

QA_9901-1783	Vitamine E (alpha-tocophérol) dans les aliments (modification de AACC 86-06) (Vitamin E [alpha tocopherol] in Foods)
QA-9901-1176	Thiamine (vitamine B1) et riboflavine (vitamine B2) dans les aliments (modification de AOAC 942.23, 981.15, <i>Journal of Food Composition and Analysis</i> , vol. 2, n° 1 [1989], p. 41) (Thiamine [Vitamin B1] and Riboflavin [Vitamin B2] in Foods)
QA-9901-1419	Niacine et niacinamide dans les aliments et les préparations vitaminiques (modification de AOAC 960.46, 944.13, FDA 340 [1996]) (Niacin and Niacinamide in Foods and Vitamin Preparations)
QA-9901-1771	Folate total dans les aliments et les préparations vitaminiques (modification de AOAC 960.46, 944.12, FDA 332 [1996]) (Total Folate in Foods and Vitamin Preparations)
QA-9901-1784	Pyridoxine (vitamine B6) dans les aliments et les préparations vitaminiques (modification de AOAC 960.46, 961.15, FDA 400 [1996]) (Pyridoxine [Vitamin B6] in Foods and Vitamin Preparations)
QA-9901-1785	Cobalamine (vitamine B12) dans les aliments et les préparations vitaminiques (modification de AOAC 960.46, 952.20, FDA 410 [1996]) (Cobalamin [Vitamin B12] in Foods and Vitamin Preparations)
QA-9901-1786	Biotine dans les aliments (modification de FDA 310 [1996]) (Biotin in Foods)
QA-9901-1788	Acide pantothénique dans les aliments et les préparations vitaminiques (modification de AOAC 960.46, 945.74, FDA 361 [1996]) (Pantothenic Acid in Foods and Vitamin Preparations)
QA-9901-1818	Vitamine A (rétinol et bêta-carotène) dans les aliments (modification de AOAC 2001.13, <i>Methods of Vitamin Assays</i> , 4 ^e édition [1985]) (Vitamin A [retinol and beta-carotene] in Foods)
QA-9901-3761	Détermination de la vitamine C dans les aliments par HPLC (modification de Agence canadienne d'inspection des aliments, laboratoire de Longueuil, LCAQ-001-09) (Determination of Vitamin C in Food by HPLC)

PRODUITS DE CONSOMMATION

Autres :

(Produits pharmaceutiques et cosmétiques)

USP <51>	Antimicrobial Effectiveness Testing [QA-9901-1772]
----------	--

Nombre d'éléments inscrits dans la portée : 87

Notes

AACC : American Association of Cereal Chemists International

AOAC : Association of Official Analytical Collaboration International – méthodes d'analyse officielles

AOCS : American Oil Chemists Society – méthodes officielles et pratiques recommandées

CTFA : L'Alliance de l'industrie cosmétique du Canada

CMMEF : Compendium de méthodes pour l'analyse microbiologique des aliments

FSIS : Food Safety and Inspection Service

HPB SOP : Direction générale de la protection de la santé – procédures opérationnelles normalisées

ISO : Organisation internationale de normalisation

MFHPB/MFLP : Compendium de méthodes, procédures de laboratoire concernant l'analyse microbiologique des aliments, volumes 2 et 3

USFDA (1996) : Publication de l'AOAC intitulée *Methods for the Microbiological Analysis of Selected Nutrients*

USP : United States Pharmacopeia

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.ca.

Elias Rafoul
 Vice-président, Services d'accréditation
 Publiée le : 2021-05-25