

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

Portée d'accréditation

Laboratoire accrédité n° 317

Entité juridique accréditée :	Aliments Maple Leaf Inc.
Nom de l'emplacement ou dénomination commerciale (s'il y a lieu) :	LABORATOIRE ETHEL
Nom de la personne-ressource :	Carmen Chavarria
Adresse :	100, avenue Ethel Toronto (Ontario) M6N 4Z7
Téléphone :	416-767-5151, poste 268
Télécopieur :	416-767-2113
Site Web :	www.mapleleaf.ca/fr
Courriel :	Carmen.chavarria@mapleleaf.com

N° de dossier du CCN :	15419
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)
Accréditation initiale	2000-01-31
Accréditation la plus récente	2022-06-10
Accréditation valide jusqu'au	2024-01-31

Accréditation de groupe du CCN

Ce laboratoire de même que les établissements listés ci-dessous sont compris dans une accréditation de groupe délivrée conformément à la politique du CCN sur l'accréditation de groupe énoncée dans le document *Services d'accréditation – Aperçu des programmes d'accréditation*.

- 15732 Aliments Maple Leaf Inc., LABORATOIRE CENTRAL, 7474 McLean Road East, Puslinch (Ontario) N0B 2J0, laboratoire accrédité n° 601

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) :

Viandes et abats comestibles

(Examens microbiologiques)

FSIS MLG 4	Isolation and Identification of <i>Salmonella</i> from Meat, Poultry, Pasteurized Egg and Siluriformes (Fish) Products and Carcass and Environmental Sponges
MFHPB-18	Dénombrement des colonies aérobies dans les aliments
MFHPB-20	Isolement et l'identification des Salmonelles dans les aliments
MFHPB-21	Dénombrement de <i>Staphylococcus aureus</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-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}
MFHPB-35	Dénombrement des coliformes dans des produits et des ingrédients alimentaires au moyen de plaques de dénombrement de coliformes Petrifilm ^{MD} 3M ^{MD}
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}
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)
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-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
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
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>
MFLP-74	Dénombrement de <i>Listeria monocytogenes</i> dans les aliments
MFLP-75	Méthode d'isolement des espèces du genre <i>Salmonella</i> sur milieu semi-solide de Rappaport-Vassiliadis (MSRV) modifié
FSIS MLG 41	Isolation, Identification, and Enumeration of <i>Campylobacter jejuni/coli/lari</i> from Poultry Rinse, Sponge Samples, and Raw Product Samples
MFLP-100	Detection of <i>Salmonella</i> spp. In Foods Using the 3M TM Molecular Detection System Test Kit Version 2
MFLP-111	Detection of <i>Listeria monocytogenes</i> in Foods Using the 3M TM Molecular Detection System Test Kit Version 2
MFLP-09	Enumeration of Enterobacteriaceae Species in Food and Environmental Samples Using 3m TM Petrifilm TM Enterobacteriaceae Count Plates

Nombre d'éléments inscrits dans la portée : 20

Notes

MFHPB : Méthodes de la Direction générale des produits de santé et des aliments pour l'analyse microbiologique des aliments

FSIS MLG : *Microbiology Laboratory Guidebook* du Food Safety and Inspection Service (département américain de l'Agriculture)

MFLP : Procédures 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.ca.

Elias Rafoul
Vice-président, Services d'accréditation
Publiée le : 2022-06-10