

## 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.*

<b>Entité juridique accréditée :</b>	<b>EUROFINS ESSAIS ALIMENTAIRES QUÉBEC INC.</b>
Nom de la personne-ressource :	Yannick Tremblay
Adresse :	2350 chemin du Lac Longueuil, Québec J4N 1G8
Téléphone :	418-977-1220 poste 6202
Site Web :	<a href="http://www.labenvironex.com">www.labenvironex.com</a>
Courriel :	<a href="mailto:yannick.tremblay@et.eurofinsca.com">yannick.tremblay@et.eurofinsca.com</a>

<b>N° de dossier du CCN</b>	15436
<b>Norme(s) d'accréditation</b>	ISO/IEC 17025:2017 – Exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais
<b>Domaines d'essai</b>	Biologie Chimie et physique
<b>Domaines de spécialité de programme</b>	Intrants agricoles, aliments, santé des animaux et protection des végétaux (AAAV)
<b>Accréditation initiale</b>	2002-03-12
<b>Accréditation la plus récente</b>	2025-12-18
<b>Accréditation valide jusqu'au</b>	2030-03-12

#### 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.

- EUROFINS ESSAIS ALIMENTAIRES QUÉBEC INC.(Sherbrooke), 3705, boulevard Industriel, Sherbrooke, QC J1L 1X8

## ANIMAUX ET PLANTES (AGRICULTURE)

### Aliments et produits comestibles (consommation humaine et animale)

#### (Divers aliments - Analyses chimiques)

ILCA-026	Détermination du pH dans les aliments par méthode potentiométrique
ILCA-033	Détermination de l'activité de l'eau (Aw) dans les aliments à l'aide d'un appareil Aqualab/TDL
ILCA-040	Digestion des métaux (Ag, Al, As, B, Ba, Be, Bi, Ca, Cd, Co, Cr, Cu, Fe, Hg, K, Li, Mg, Mn, Mo, Na, Ni, P, Pb, Sb, Se, Sn, Sr, Ti, Tl, U, V, Zn) par micro-onde dans les aliments, les produits de santé naturels et cosmétiques
ILCA-064	Analyse de la ractopamine par LC-MS/MS dans les viandes et les viscères de porc, de bœuf et de volaille et dans les moulées
ILCE-069	Métaux (Ag, Al, As, B, Ba, Be, Bi, Ca, Cd, Co, Cr, Cu, Fe, Hg, K, Li, Mg, Mn, Mo, Na, Ni, P, Pb, Sb, Se, Sn, Sr, Ti, Tl, U, V, Zn) par spectrométrie de masse au plasma d'argon (ICP-MS) dans les aliments, les produits de santé naturels et cosmétiques Préparation des échantillons par digestion au micro-onde selon ILCA-040

#### Produits et services vétérinaires

ILCA-076	Analyse de la phénylbutazone et de l'oxyphenbutazone par LC-MS/MS dans le plasma équin
----------	--

## COMPOSÉS ET PRODUITS CHIMIQUES

### Produits chimiques pour l'industrie agricole

#### (Divers aliments - Analyses microbiologiques)

AOAC Official Method 2002.11	Détection et quantification des levures et moisissures dans les aliments (SimPlate par BioControl)
AOAC Official Method 2014.05	Dénombrement des levures et des moisissures dans les aliments
AOAC Official Method 2015.13	Dénombrement des bactéries aérobies dans les aliments
ILMA-067	BAX <sup>®</sup> System Real-Time PCR Assays STEC Suite pour la détection des E. coli pathogènes produisant des toxines Shiga (ECTS) et des sérogroupes (E. coli O26, O45, O103, O111, O121, et O145) dans le bœuf haché, les parures (trimures) de bœuf et les légumes (méthode effectuée sans confirmation)
ILMA-094	<i>Enterobacteriaceae</i> - Dénombrement dans toutes les matrices alimentaires, la nourriture pour animaux et les surfaces environnementales au moyen des plaques Neogen <sup>®</sup> Petrifilm <sup>®</sup> EB

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>E. coli</i> dans les aliments au moyen de la méthode du NPP
MFHPB-20	Isolement et identification des <i>Salmonella</i> dans les aliments
MFHPB-21	Dénombrement du <i>Staphylococcus aureus</i> dans les aliments
MFHPB-22	Dénombrement des levures et des moisissures dans les aliments
MFHPB-23	Dénombrement des <i>Clostridium perfringens</i> dans les aliments
MFHPB-24	Détection de <i>Salmonella spp</i> dans les aliments par la méthode Vidas SLMMC
MFHPB-29	Détection des <i>Listeria spp.</i> dans les aliments et les échantillons environnementaux par la méthode VIDAS <i>Listeria</i> <sup>TM</sup>
MFHPB-30	Isolement de <i>Listeria monocytogenes</i> et autres <i>Listeria spp.</i> dans les aliments et les échantillons environnementaux
MFHPB-34	Dénombrement des <i>Escherichia coli</i> et des coliformes dans des produits et des ingrédients alimentaires au moyen de plaques Petrifilm <sup>MC</sup> de dénombrement des <i>E. coli</i> 3M <sup>MC</sup>
MFHPB-35	Dénombrement des coliformes dans les produits et les ingrédients alimentaires au moyen de plaques de dénombrement de coliformes Petrifilm <sup>MD</sup> 3M <sup>MD</sup>
MFLP-21	Dénombrement de <i>Staphylococcus aureus</i> dans les aliments et les échantillons environnementaux au moyen des plaques Petrifilm <sup>MD</sup> 3M <sup>MD</sup> Numérotation Staph Express (STX)
MFLP-28	La méthode du système Qualicon BAX pour la détection de <i>Listeria monocytogenes</i> dans une variété d'aliments
MFLP-29	Détection de <i>Salmonella</i> dans les aliments et les échantillons prélevés sur des surfaces environnementales en utilisant le système BAX <sup>MD</sup> essai pour <i>Salmonella</i>
MFLP-30	Détection d' <i>Escherichia coli</i> O157:H7 dans une sélection d'aliment en utilisant le Système BAX <sup>®</sup> <i>E. coli</i> O157:H7 MP
MFLP-42	Isolement et numération du groupe <i>Bacillus cereus</i> dans les aliments
MFLP-43	Détermination des entérobactéries
MFLP-44	Détermination des bactéries aérobies et des bactéries anaérobies sporulées
MFLP-49	Détection de <i>Salmonella spp.</i> dans les produits alimentaires et sur les surfaces environnementales par la méthode VIDAS <sup>®</sup> UP <i>Salmonella</i> (SPT)
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 <sup>TM</sup> <i>Listeria monocytogenes</i>
MFLP-65	Détection des Entérotoxines de Staphylocoques dans les produits alimentaires par la technique ELFA (Enzyme Linked Fluorescent Assay) (VIDAS <sup>®</sup> Staph Enterotoxin II (SET2))
MFLP-74	Dénombrement de <i>Listeria monocytogenes</i> dans les aliments
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 <sup>MD</sup> essai en temps réel pour <i>E. coli</i> O157:H7
MFLP-77	Détection de <i>Listeria monocytogenes</i> et autres <i>Listeria spp.</i> dans les aliments et les échantillons environnementaux par la méthode VIDAS <sup>®</sup> <i>Listeria species</i> Xpress (LSX)
MFLP-98	Détection d' <i>E. coli</i> O157:H7 dans les produits alimentaires par la méthode VIDAS <sup>®</sup> UP <i>E. coli</i> O157 (incluant H7)
MFLP-100	Détection de <i>Salmonella spp.</i> dans les aliments au moyen de la trousse d'essai du système de détection moléculaire 3M <sup>MC</sup> version 2

MFLP-101	Détection de <i>Listeria spp.</i> dans les échantillons prélevés sur des surfaces environnementales au moyen de la 2 <sup>ème</sup> version de la trousse d'analyse de détection moléculaire 3M <sup>MC</sup>
MFLP-111	Détection de <i>Listeria monocytogenes</i> dans les aliments au moyen de la trousse d'essai du système de détection moléculaire 3M <sup>MC</sup> , version 2
MLG 4 (USDA, FSIS)	Isolement et identification des salmonelles de la viande, de la volaille, des œufs pasteurisés et des produits siluriformes (poisson), ainsi que des carcasses et des éponges environnementales
MLG 41 (USDA, FSIS)	Isolement et identification de <i>Campylobacter jejuni/coli/lari</i> à partir d'échantillons de rinçage, d'éponges et de produits crus de volaille

## CONSTRUCTION

(Autres : Produits et matériaux en contact avec l'eau potable)

BNQ 3660-950/2014-02-20 M1 (2020-01-28)	Innocuité des produits et des matériaux en contact avec de l'eau potable
NF EN 1420-1 1999	Détermination de l'odeur et de la flaveur de l'eau dans les réseaux de conduites Sauf pour l'article 11
NF EN 1622 2006	Détermination du seuil d'odeur (TON) et du seuil de flaveur (TFN) Sauf pour les articles 10.2.1, et 10.3.2

Nombre d'éléments inscrits dans la portée : 45

### Notes

**ISO/IEC 17025:2017:** Exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais

**MFHPB:** Méthodes DGPS d'analyse microbiologique des aliments

**MFLP:** Procédures de laboratoire d'analyse microbiologique des aliments, DGPS

**MLG:** Microbiology Laboratory Guidebook (USDA-FSIS)

**ILCA:** Méthode interne (Instruction de laboratoire de chimie alimentaire)

**ILCE:** Méthode interne (Instruction de laboratoire de chimie environnement)

**ILMA:** Méthode interne (Instruction de laboratoire de microbiologie alimentaire)

**AOAC:** Association of Analytical Communities

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](http://ccn-scc.ca).

---

Elias Rafoul  
Vice-président, Services d'accréditation  
Date de publication : 2025-12-18