

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

Portée d'accréditation

Entité juridique accréditée : **EUROFINS ESSAIS ENVIRONNEMENTAUX
CANADA INC.**

Nom de la personne-ressource : Yannick Tremblay

Adresse : 2350 chemin du Lac, Longueuil, QC J4N 1G8

Téléphone : 418-977-1220 poste 6202

Site Web : www.labenvironex.com

Courriel : yannick.tremblay@et.eurofinsca.com

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 :	15436
Fournisseur de services	BNQ-EL
N° du fournisseur de services	30376-1
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	2002-03-12
Accréditation la plus récente	2024-06-10
Accréditation valide jusqu'au	2026-03-12

Accréditation de groupe du CCN

Ce laboratoire de même que l'établissement listé ci-dessous est 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 ENVIRONNEMENTAUX CANADA INC. (Sherbrooke), 3705, boulevard Industriel, Sherbrooke, QC J1L 1X8
- EUROFINS ESSAIS ENVIRONNEMENTAUX CANADA INC. (Québec), 4495, boul. Wilfrid Hamel, bureau 150, QC G1P 2J7

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)

(Divers aliments - Analyses chimiques)

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
ILCA-071	Analyse des mycotoxines (AFB1, AFB2, AFG1, AFG2, OA, STE, MPA, T-2, ZEN, DON, HT-2, 3-AcDON, 15-AcDON) par LC-MS/MS dans les farines, les ensilages, les noix, le cacao, le café, le thé, les fruits séchés, les épices, le sirop d'érable, le Gluten Feed
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

Aliments du bétail

(Fibre Brute)

ILCAG-008	Détermination des fibres brutes par extraction (ANKOM) dans les aliments du bétail
-----------	--

(Humidité)

ILCAG-016	Détermination de la matière sèche par calcination, au four à moufle, dans les aliments du bétail
-----------	--

(Matières grasses)

ILCAG-004	Détermination du gras par extraction (ANKOM XT-15) dans les aliments du bétail
-----------	--

(Minéraux)

ILCAG-011	Digestion, extraction et mise en solution des minéraux (Ca, Cu, Fe, Mg, Mn, P, K, Na, Zn) dans les aliments du bétail
-----------	---

ILCAG-012	Détermination des minéraux (Ca, Cu, Fe, Mg, Mn, P, K, Na, Zn) par ICP dans les aliments du bétail
-----------	---

(Protéine brute/Azote total)

ILCAG-010	Détermination de l'azote total par combustion (LECO FP-528) dans les aliments du bétail
-----------	---

(Toxines)

ILCAG-001	Détermination des mycotoxines (déoxynivalénol et zéaralénone) par HPLC dans les aliments du bétail
ILCAG-023	Détermination de la vomitoxine (déoxynivalénol) par technique ELISA dans les aliments du bétail

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

Engrais

(Acide phosphorique assimilable et potassium soluble)

ILCAG-011	Digestion, extraction et mise en solution des minéraux (P ₂ O ₅ et K ₂ O) dans les engrais minéraux
ILCAG-012	Détermination des minéraux (P ₂ O ₅ et K ₂ O) par ICP dans les engrais minéraux

(Azote)

ILCAG-010	Détermination de l'azote total par combustion (LECO FP-528) dans les engrais minéraux
-----------	---

(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® 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® Petrifilm® 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> TM
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 ^{MC} de dénombrement des <i>E. coli</i> 3M ^{MC}
MFHPB-35	Dénombrement des coliformes dans les produits et les ingrédients alimentaires au moyen de plaques de dénombrement de coliformes Petrifilm ^{MD} 3M ^{MD}
MFLP-09	Dénombrement des entérobactéries dans les aliments et les échantillons environnementaux au moyen des plaques de numération des entérobactéries PETRIFILM ^{MC} 3M ^{MC}
MFLP-21	Dénombrement de <i>Staphylococcus aureus</i> dans les aliments et les échantillons environnementaux au moyen des plaques PetrifilmMD 3M ^{MD} 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 ^{MD} 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® <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® 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 TM <i>Listeria monocytogenes</i>
MFLP-65	Détection des Entérotoxines de Staphylocoques dans les produits alimentaires par la technique ELFA (Enzyme Linked Fluorescent Assay) (VIDAS® 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 ^{MD} 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® <i>Listeria species Xpress</i> (LSX)
MFLP-98	Détection d' <i>E. coli</i> O157:H7 dans les produits alimentaires par la méthode VIDAS® 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 ^{MC} version 2
MFLP-101	Détection de <i>Listeria spp.</i> dans les échantillons prélevés sur des surfaces environnementales au moyen de la 2 ^{ème} version de la trousse d'analyse de détection moléculaire 3M ^{MC}
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
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

ENVIRONNEMENT ET SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL

ILCE-069	Métaux (Al, Sb, Ag, As, Ba, Be, B, Cd, Ca, Cr, Co, Cu, Sn, Fe, Mg, Mn, Hg, Mo, Ni, P total, Pb, K, Se, Na, Ti, U, V et Zn) par spectrométrie de masse au plasma d'argon (ICP-MS), préparation des échantillons selon la procédure ILCE-085 (Échantillons liquides et solides - Spectromètre de masse à source ionisante au plasma d'argon)
PC-EN-CHI-PON003	Azote ammoniacal par colorimétrie (NH ₃) (Échantillons liquides et solides - Spectrophotomètre)
PC-EN-CHI-PON004	Carbone dans l'eau (Carbone organique total) (Échantillons liquides - Analyseur de carbone COT)
PC-EN-CHI-PON008	Azote Kjeldahl par colorimétrie (Échantillons liquides et solides - Spectrophotomètre)

Nombre d'éléments inscrits dans la portée : 60

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)
ILCAG: Méthode interne (Instruction de laboratoire de chimie agroalimentaire)
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 www.ccn.ca.

Elias Rafoul
Vice-président, Services d'accréditation
Publiée le : 2024-06-11