



## GESTION DE LA QUALITÉ

Tous les laboratoires de l'ACIA ont démontré leur conformité à la norme ISO / IEC 17025, *Exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnage et d'essais*. Le Conseil canadien des normes évalue nos laboratoires par rapport à cette norme internationale, en tant que vérification formelle de la capacité de l'ACIA à produire des résultats précis et fiables, dans le cadre de notre programme d'essais agréé. Les résultats sont étayés par le développement, la validation et la mise en œuvre de méthodes scientifiques, menées par un personnel hautement qualifié, utilisant des produits, des services et des équipements fiables, dans un environnement de qualité contrôlée. La participation à des programmes internationaux d'essais d'aptitude démontre également que nos essais sont comparables à ceux de laboratoires du Canada et du monde entier.



## RENSEIGNEMENTS

Laboratoire d'Ottawa (Carling)  
960, av. Carling, édifice n° 22  
Ottawa (Ontario) K1A 0Y9  
[inspection.gc.ca](http://inspection.gc.ca)



Préserver grâce à la science

ACIA P0986F-18  
N° de catalogue : A104-161/2018F-PDF  
ISBN : 978-0-660-28814-7  
Also available in English



## AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) est responsable de la prestation des programmes fédéraux d'inspection des aliments, de santé des animaux et de protection des végétaux. Elle s'appuie sur des données scientifiques pertinentes, opportunes et de grande qualité pour concevoir ses programmes et prendre des décisions réglementaires. Les activités scientifiques éclairent l'Agence dans sa compréhension des risques, fournissent des données probantes pour l'élaboration de mesures d'atténuation et confirment l'efficacité de ces mesures.

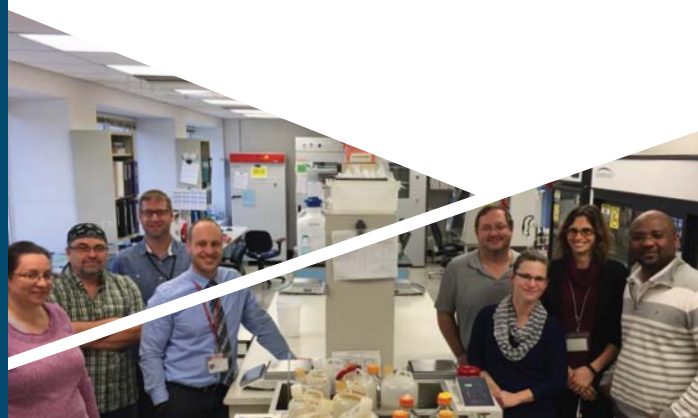
Les activités scientifiques de l'ACIA comprennent les essais en laboratoire, la recherche, la surveillance, l'élaboration de méthodes d'essai, l'évaluation des risques et les avis scientifiques spécialisés. Les scientifiques de l'Agence maintiennent de solides partenariats avec les universités, l'industrie et leurs homologues fédéraux, provinciaux et internationaux pour s'acquitter efficacement du mandat de l'ACIA.



### LE LABORATOIRE D'OTTAWA (CARLING)

Le Laboratoire d'Ottawa (Carling) offre des services liés à la salubrité et à la qualité des aliments ou des produits alimentaires tout au long de la chaîne de production alimentaire. Ces services englobent la microbiologie et la chimie axée sur les engrais, les aliments pour animaux et les produits alimentaires de même que la recherche novatrice sur les techniques fondées sur l'ADN, comme les méthodes de séquençage du génome entier et les logiciels permettant de comprendre les bactéries d'origine alimentaire.

Le laboratoire possède également une compétence dans la détection et la caractérisation des maladies d'origine alimentaire, la falsification des aliments, les additifs alimentaires déclarés et non déclarés (p. ex., le MSG), les aliments irradiés, les métaux lourds, les médicaments vétérinaires et les mycotoxines (toxines produites par des champignons) dans les aliments pour animaux bétail et les métaux lourds dans les engrais.



## CE QUE NOUS FAISONS

### Diagnostics

#### Microbiologie des aliments pour les humains, des aliments pour animaux et des engrais

- Détection et identification de bactéries pathogènes, dont :
  - o *Salmonella*
  - o *Listeria monocytogenes*
  - o *E. coli* O157:H7 (et d'autres souches dangereuses)
  - o *Shigella*
  - o *Staphylococcus aureus*

#### Chimie des aliments pour les humains

- Détection et évaluation quantitative de la falsification et de la contamination.
- Dosage des additifs tels que des édulcorants et les agents de conservation dans les aliments transformés.
- Détection des produits alimentaires irradiés.

#### Chimie des aliments pour animaux et des engrais

- Analyse visant les médicaments vétérinaires dans les aliments pour animaux.
- Analyse visant les mycotoxines.
- Détection et évaluation quantitative des métaux lourds dans les aliments pour animaux et les engrais.

#### Bioanalyse et microscopie des aliments pour animaux

- Vérification de garanties des quantités d'antibiotiques et des résidus d'antibiotiques dans les aliments pour animaux.
- Examen des aliments pour animaux et des produits alimentaires recyclés au moyen de techniques de microscopie.

### Recherche et développement

- Mise au point d'outils de séquençage du génome entier et de bio-informatique pour les laboratoires de salubrité des aliments de l'Agence.
- Mise au point de méthodes fondées sur l'ADN pour la détection des gènes de résistance aux antimicrobiens dans les pathogènes d'origine alimentaire.