



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 de la région du Grand Toronto
2301, av. Midland
Scarborough (Ontario) M1P 4R7
inspection.gc.ca

Laboratoire de la région du Grand Toronto



Préserver grâce à la science

ACIA P0990F-18
N° de catalogue : A104-165/2018F-PDF
ISBN : 978-0-660-28822-2
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 DE LA RÉGION DU GRAND TORONTO (RGT)

Le laboratoire de la région du Grand Toronto (RGT) analyse les aliments, les produits alimentaires et d'autres échantillons connexes afin de détecter les microorganismes liés à la salubrité des aliments et à la santé publique.

En outre, le laboratoire analyse les produits en conserve pour en vérifier l'intégrité et la stérilité commerciale, ainsi que les produits alimentaires pour détecter la présence de matières étrangères telles que le verre, la saleté et les matières inconnues.



CE QUE NOUS FAISONS

Services et activités

- Analyse des produits en conserve pour vérifier la stérilité commerciale et l'intégrité des contenants.
- Analyse des produits alimentaires afin de déceler les corps étrangers comme le verre, le métal, les souillures et d'autres matières inconnues.
- Épreuves de diagnostic à l'appui des programmes annuels de surveillance de la salubrité des aliments.
- Enquêtes sur les éclosions de maladies d'origine alimentaire.
- Enquêtes sur les plaintes des consommateurs, intégrité des contenants, matières étrangères et identification de matières inconnues.
- Recherches appliquées sur des questions de salubrité des aliments.
- Élaboration de méthodes de diagnostic.
- Consultation du personnel des opérations et des inspections de l'ACIA ainsi que des parties réglementées, et conseils donnés à ces personnes.

DOMAINES DE RECHERCHE

Microbiologie alimentaire

• Le laboratoire de microbiologie alimentaire fonctionne sept jours sur sept pour assurer la rapidité de l'analyse des échantillons. Le laboratoire est conçu de manière à fournir en peu de temps des réponses aux enquêtes sur la salubrité des aliments. Une technologie novatrice est utilisée pour la détection, le dénombrement et la caractérisation des pathogènes d'origine alimentaire, notamment *Salmonella*, *E. coli* O157:H7, *Listeria monocytogenes* et *Shigella*. De plus, le séquençage du génome entier est entièrement intégré aux épreuves diagnostiques à des fins de caractérisation et d'analyse détaillées des isolats bactériens.

Biologie moléculaire

• Des méthodes de biologie moléculaire sont utilisées pour les enquêtes de microbiologie alimentaire. Le secteur de la biologie moléculaire s'occupe de la recherche et de la mise au point de méthodes, du séquençage du génome entier des souches bactériennes et de l'analyse bio-informatique.

Matières étrangères

- Le laboratoire de détection des matières étrangères offre des épreuves diagnostiques liées aux enquêtes et aux plaintes des consommateurs. Les épreuves comprennent la détection d'éléments de souillure lourds et légers (fragments d'insectes, poils de rongeurs, sable, etc.) et de matières nuisibles comme le verre, le métal et le plastique.
- Le laboratoire utilise plusieurs méthodes de spectroscopie, notamment la spectroscopie infrarouge à transformée de Fourier, la spectroscopie par claquage induit par laser et la spectroscopie raman, qui peuvent toutes être utilisées parallèlement aux techniques classiques de microscopie pour l'identification de matières inconnues et les applications éventuelles de fraude alimentaire.

Intégrité des contenants

• Les scientifiques spécialistes de l'intégrité des contenants analysent les aliments soumis à un traitement thermique et d'autres types d'aliments préemballés pour en vérifier la durée de conservation et la salubrité. Cela comprend les boîtes métalliques classiques ainsi que les emballages souples à base de plastique. L'unité effectue également l'analyse des paramètres de sécurité qui comprennent le pH, l'activité de l'eau (a_w), le pourcentage de sel et le sel en phase aqueuse.