



## 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.



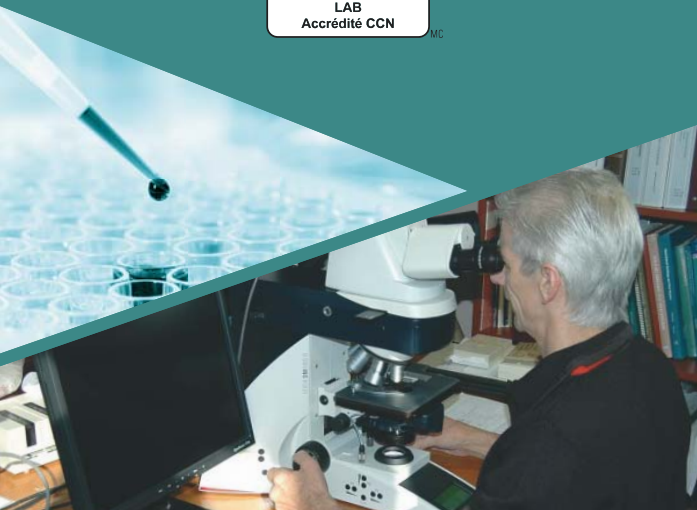
## RENSEIGNEMENTS

3400, boulevard Casavant Ouest  
Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 8E3  
[inspection.gc.ca](http://inspection.gc.ca)



Préserver grâce à la science

ACIA P0977F-18  
N° de catalogue : A104-152/2018F-PDF  
ISBN : 978-0-660-28745-4  
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 SAINT-HYACINTHE

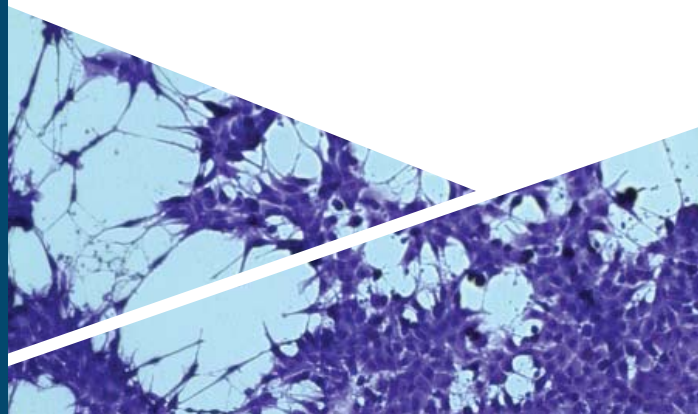
Le Laboratoire de Saint-Hyacinthe offre des services de diagnostic pour la détection et l'identification des agents pathogènes d'origine bactérienne et virale de même que pour la certification d'animaux vivants, d'embryons et de semence pour l'importation et l'exportation, et la surveillance des maladies porcines et rétrovirales, de *Trichinella* et des encéphalopathies spongiformes transmissibles. Il participe à l'élaboration et à l'amélioration des méthodes d'analyse et réalise des vérifications techniques de laboratoires privés. C'est aussi au laboratoire de Saint-Hyacinthe que se trouve le Centre de référence national de virologie alimentaire de l'ACIA.



## CE QUE NOUS FAISONS

### Services

- Service et support analytique de la salubrité des aliments et de la santé animale :
  - o détection, identification et caractérisation des agents pathogènes d'origine bactérienne et virale dans les aliments
  - o élaboration, amélioration et validation de méthodes analytiques
  - o certification de laboratoires privés pour l'analyse de maladies porcines et rétrovirales indigènes
  - o surveillance des maladies animales et lutte contre celles-ci
- Conseils scientifiques à l'inspection et au développement des programmes.
- Recherche réglementaire visant à produire des connaissances et à mettre au point de nouveaux outils et tests pour soutenir les programmes et le mandat de l'ACIA.



### Analyses et activités

#### Microbiologie et salubrité des aliments

- Détection et identification de bactéries et de toxines responsables de maladies d'origine alimentaire et de microorganismes d'importance sur le plan de la santé publique.
- Réalisation d'audits techniques en collaboration avec le Conseil canadien des normes et le Bureau de la normalisation du Québec pour l'accréditation de laboratoires privés selon la norme ISO/IEC 17025.

#### Virologie alimentaire

- Détection et identification de virus d'origine alimentaire tels que les norovirus et l'hépatite A.
- En tant que Centre national de virologie alimentaire de l'ACIA, mise au point de méthodes et soutien aux enquêtes lors d'écllosion.
- Projets de recherche en génomique et en protéomique.

#### Santé animale

- Certification d'animaux vivants, d'embryons et de semence pour l'importation et l'exportation, ainsi que surveillance des maladies animales.
- Surveillance de la trichinellose et des *encéphalopathies spongiformes transmissibles*.

#### Pathologie

- Formation continue des vétérinaires en abattoir et création/révision de recueils de pathologie.
- Services de pathologie et de télépathologie pour soutenir le programme de l'hygiène des viandes et élucider les enjeux du transport sans cruauté des animaux.