

AGAT Laboratoires **Services d'analyses alimentaires**

Aliments

Nos laboratoires offrent des services d'analyse dédiés à la surveillance de l'innocuité et de la qualité des aliments. Ils sont axés sur le plan de surveillance des dangers chimiques et microbiologiques dans l'industrie. Que ce soit des entreprises de transformation des aliments, des entreprises de restauration ou des distributeurs, nos clients s'assurent que les différentes mesures mises en place le long de la chaîne de transformation respectent la réglementation en vigueur.

Services d'analyses alimentaires

La division d'analyses alimentaires d'AGAT Laboratoires offre des services complets et est en mesure de vous conseiller sur:

- L'analyse microbiologique
- L'analyse chimique
- L'analyse de la durée de vie des aliments
- L'analyse de la qualité environnementale
- L'analyse nutritionnelle et l'étiquetage
- La détection des allergènes
- L'analyse de contaminants: Mycotoxines, métaux lourds

Accréditations

En étant au fait de l'énorme défi que représente actuellement l'innocuité alimentaire pour la santé et la sécurité publiques, nous nous efforçons de maintenir un niveau de procédures supérieur aux critères établis par les organismes gouvernementaux et les organismes d'accréditation reconnus.

AGAT Laboratoires est officiellement reconnu par:

- Le Conseil canadien des normes (CCN)*
- L'Association canadienne pour l'accréditation des laboratoires (CALA)*
- Le Ministère de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques, de la faune et des Parcs (MELCCFP)*
- Le Ministère de l'Environnement de l'Ontario*
- La Norme de gestion de la qualité de l'eau potable (NGQEP) de l'Ontario*
- Environnement Nouvelle-Écosse*
- British Columbia Drinking Water (EWQA)*

* Voir les portées d'accréditation d'AGAT pour savoir quelles divisions et quelles analyses sont accréditées.



AGAT Laboratoires est également accrédité pour ces normes de l'Organisation internationale de normalisation:

- ISO 9001:2015
- ISO/CEI 17025:2017

Contaminants environnementaux

Le renforcement de la sécurité sanitaire des aliments passe par l'adoption d'un plan qualité pour la vérification des procédures de nettoyage par des contrôles bactériologiques des surfaces de production et par l'analyse de contaminants présents dans l'eau et l'air ambiant. En outre, nous aidons nos clients à surveiller l'efficacité des diverses mesures de contrôle et programmes sur la salubrité des aliments qui sont en place.

Plusieurs de nos clients issus de l'industrie alimentaire possèdent des installations de traitement d'eau sur place afin de gérer les eaux usées de manière efficace et économique. Afin de nous assurer que nos clients restent conformes à toutes les réglementations en vigueur, AGAT Laboratoires offre aussi, comme prestation complémentaire, le service d'analyses des contaminants présents dans l'eau et dans le

sol. En outre, nous aidons nos clients à maintenir un environnement de travail sain et sécurisé, grâce à nos évaluations de la qualité de l'air intérieur ainsi que nos services d'analyses pour détecter la présence de moisissures, bactéries et autres produits chimiques potentiellement dangereux.

Parmi les essais chimiques menés par notre division de l'environnement figurent les essais de:

- Métaux lourds
- Agents de conservation
- Hydrocarbures
- Composés volatils et semi-volatils
- Contaminants persistants, tel que les dioxines et furanes, les BPC et les HAP

Chimie alimentaire

Notre laboratoire de chimie alimentaire fournit des informations sur la composition des produits des industries soumises à la réglementation sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation. La plupart de nos clients doivent répondre aux exigences établies par la Loi sur les aliments et drogues et la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation. Par conséquent, ils sont tenus de s'assurer que leurs

produits incluent une liste spécifique des informations nutritionnelles, qui doit figurer sur les étiquettes des produits suivant un format prédéfini. Dans le cadre de nos services en matière de chimie alimentaire, nous offrons à nos clients un échantillon précis du tableau des valeurs nutritives. Le tableau fourni peut être fait selon les critères d'étiquetage de Santé Canada ou selon les critères du département de l'Agriculture des États-Unis (*United States Department of Agriculture*) pour les aliments exportés aux États-Unis.

Nos services d'analyse nutritionnelle et d'étiquetage comprennent également un large éventail d'essais d'éléments nutritionnels, comme par exemple:

- Taux d'humidité et de cendres
- Lipides
- Profile d'acides gras simple ou détaillé
- Cholestérol
- Protéines
- Calories
- Fibres alimentaires
- Sucres totaux ou profile des sucres
- Minéraux habituellement indiqués ou détaillés
- Vitamine C (optionnel)
- Vitamine A (optionnel)
- Vitamine D (optionnel)

De plus, nous offrons des services spécialisés dans l'établissement des profils des aliments et dans l'identification des contaminants.

Microbiologie

Nos laboratoires de microbiologie utilisent les méthodes officielles de Santé Canada, du U.S. Department of Agriculture (USDA) ainsi qu'une instrumentation à la fine pointe de la technologie afin de garantir des résultats de haute qualité dans les domaines la sécurité alimentaire et du contrôle qualité. Nos laboratoires utilisent différents systèmes qui identifient les agents pathogènes au niveau génétique ou moléculaire, afin de livrer des

résultats plus rapidement que par les méthodes conventionnelles. Les détections de pathogènes peuvent être effectuées avec le système MDS de Neogen, IQ-Check de BioRad, et BAX Q7 de Hygiena qui apportent une alternative plus rapide de détection.

Nos capacités microbiologiques alimentaires comprennent, à titre d'exemple, les analyses suivantes:

- *Listeria monocytogenes*
- *Salmonella* spp.
- Levures et moisissures
- *Campylobacter jejuni*
- *Staphylococcus aureus*
- *Bacillus cereus*
- Coliformes totaux et thermotolérants (fécaux)
- Bactéries thermophiles, mésophiles et psychrophiles
- *Clostridium botulinum*
- *E. coli* O157:H7
- Bactéries anaérobies
- Bactéries lactiques
- *Clostridium perfringens*
- Bactéries sporulantes
- Entérobactéries
- Bactéries aérobies



Gestion de l'information

WebAliment est notre base de données interactive et sécurisée spécialement conçue pour nos clients de l'industrie alimentaire. Elle leur permet de saisir les données et d'accéder aux résultats, le tout en temps réel. Les fonctionnalités supplémentaires de WebAliment comprennent: l'analyse de tendances des données, la comparaison des directives, les contrôles de qualité, des fonctions personnalisables d'exportation et une bibliothèque consultable de données historiques. AGAT Laboratoires utilise un système ultramoderne de surveillance de l'information de laboratoire (LIMS) qui surveille toutes les données traitées dans le laboratoire. LIMS supervise les systèmes de contrôle de qualité et traite les résultats instantanément lorsque les tests analytiques sont finalisés.

webaliment.agatlabs.com

