



Posons les **bonnes** questions

De nombreuses sociétés sont confrontées aux mêmes défis liés à l'élaboration d'un programme d'essais en laboratoire que ceux auxquels les laboratoires font face quotidiennement. Ron Reddam de Maxxam Analytique Inc. a élaboré une liste de questions fréquentes et fourni certaines réponses qui, nous l'espérons, aideront nos lecteurs.

1. Utilisation du système BAX pour le dépistage de la salmonelle est-elle requise pour les exportations de produits de viande aux États-Unis?

Des modifications récentes au chapitre 11 du Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) mentionnent que, pour respecter les normes du département de l'agriculture des États-Unis (USDA) en ce qui concerne la salmonelle, la méthode obligatoire est celle de l'isolement et l'identification de la salmonelle dans les produits à base de viande, de volaille et d'œufs (Isolation and Identification of Salmonella from Meat, Poultry and Egg Products, Microbiology Laboratory Guidebook, paragraphe 4.03). Pour ce faire, la seule méthode de dépistage rapide acceptée par l'ACIA et le USDA est le système BAX.

Toutefois, en plus d'utiliser le système BAX et la méthode du service de salubrité et d'inspection des aliments de l'USDA (USDA-FSIS), les laboratoires doivent également être accrédités par le Conseil canadien des normes (CCN) pour respecter les exigences de l'ACIA. Puisque le processus d'accréditation peut prendre jusqu'à un an, les laboratoires accrédités pour effectuer le dépistage de la salmonelle selon des méthodes approuvées par le gouvernement canadien sont jugés conformes aux exigences de l'ACIA pourvu qu'ils utilisent les méthodes analytiques prescrites par le USDA-FSIS.

Dans l'élaboration d'un programme de dépistage rapide, les principaux éléments, en ce qui concerne le laboratoire, sont l'utilisation du système BAX, l'accréditation, l'utilisation des méthodes appropriées et le cheminement vers l'accréditation pour l'utilisation de ces méthodes.

2. Est-ce que tous les essais de dépistage en laboratoire nécessitent l'accréditation du CCN?

Les exigences de l'ACIA en matière d'accréditation varient selon le type d'essai. Dans certains cas, par exemple pour les essais sur le poisson ou les produits du poisson, les laboratoires privés doivent être accrédités par le CCN pour que l'ACIA accepte leurs résultats. En ce qui concerne l'étiq-

tage nutritionnel, l'accréditation du laboratoire n'est pas exigée, mais le document sur la conformité de l'ACIA recommande fortement de faire appel à des laboratoires accrédités.

La norme appliquée dans l'accréditation des laboratoires est définie dans la norme ISO 17025. Les lignes directrices s'appliquant aux différents types d'essais sont établies par le Programme d'accréditation des laboratoires. Ainsi, non seulement les laboratoires doivent-ils présenter l'accréditation en vertu de la norme ISO 17025, mais l'ACIA recommande en plus qu'ils soient accrédités pour les différents essais qu'ils effectuent.

3. Quelle différence y a-t-il entre les exigences concernant les renseignements nutritionnels pour les produits alimentaires non destinés au commerce de détail (paragraphe B.01.404 du Règlement sur les aliments et drogues) et celles concernant les produits destinés au commerce de détail?

Les renseignements nutritionnels doivent être présentés pour les produits utilisés comme ingrédients dans la fabrication d'autres produits préemballés destinés au commerce de détail et dans la préparation d'aliments par une entreprise ou une institution commerciale ou industrielle.

Ces renseignements doivent inclure l'information qui aurait été normalement exigée dans un tableau de la valeur nutritive et doivent être accompagnés du degré de précision (nombre de chiffres significatifs) permis par la méthode utilisée. Le nombre de chiffres significatifs des différentes teneurs variera donc en fonction des éléments nutritifs. Contrairement aux données du tableau de la valeur nutritive, ces valeurs ne doivent pas être arrondies.

L'utilisation du nombre approprié de chiffres significatifs dans les bases de données commerciales est problématique. Bien que les résultats d'un laboratoire puissent respecter cette exigence, il n'y a, à ma connaissance, aucune base de données qui le fasse. Les bases de données internes des entreprises peuvent utiliser ce format, pourvu que les données de laboratoire originales le permettent. Ces questions et bien d'autres soulevées par les entreprises alimentaires soulignent le fait que le choix d'un laboratoire est, au départ, une décision qui relève de la gestion du risque.

Ron Reddam présente plus de 20 ans d'expérience dans le secteur alimentaire et est représentant technique senior, division des sciences alimentaires, chez Maxxam Analytiques Inc. ron.reddam@maxxamanalytics.com