



LES LABORATOIRES D'EXPERTISES

DU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE,
DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION

UN
QUÉBEC
POUR TOUS

Québec 

UN MONDE, UNE SANTÉ!

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) dispose de quatre laboratoires d'expertises qui se préoccupent de la santé des animaux et des aliments vendus au Québec. Ces laboratoires offrent des services d'expertises analytiques, afin d'apporter un soutien à la surveillance de la santé du cheptel québécois, en plus de contribuer à assurer l'innocuité des aliments consommés au Québec. Dans un esprit de complémentarité, ils assurent une surveillance du secteur bioalimentaire pour le bien des producteurs et des consommateurs. Pour y arriver, les laboratoires d'expertises, qui relèvent de la Direction générale de la santé animale et de l'inspection des aliments (DGSAIA), ont mis au point des procédés et utilise des techniques de pointe éprouvées quant à l'établissement de diagnostics en laboratoire. Ceux-ci sont conformes à la mise en application de la Loi sur la protection sanitaire des animaux et à la Loi sur les produits alimentaires.

LES LABORATOIRES D'EXPERTISES ACCOMPLISSENT

LES SERVICES SUIVANTS :

- Analyses relatives à la santé animale et à l'alimentation, notamment à la suite de plaintes ou quand surviennent des zoonoses (maladies animales transmises à l'humain), des toxi-infections alimentaires (malaises ressentis à la suite de l'ingestion d'un aliment) ou d'autres situations jugées à risques;
- Conseils aux médecins vétérinaires praticiens et membres du personnel de la DGSAIA;
- Interprétation des résultats des analyses et formulation d'avis scientifiques;
- Réalisation d'un plan de surveillance pour l'ensemble du secteur bioalimentaire au Québec.

La synergie qui existe entre les laboratoires du MAPAQ et leurs partenaires améliore la capacité et la rapidité d'intervention en cas de crise. Les laboratoires d'expertises misent sur le partenariat pour bonifier leur offre de services. Ils travaillent en étroite collaboration avec la Faculté de médecine vétérinaire de l'Université de Montréal. Ils collaborent également avec les ministères et les organismes gouvernementaux engagés dans des activités connexes susceptibles d'avoir des répercussions sur la santé des animaux ou sur l'alimentation. Ce réseautage permet d'améliorer constamment les services offerts par les laboratoires d'expertises à la population du Québec.

DES ANIMAUX EN SANTÉ

Chaque année, plus de 6 300 nécropsies sont pratiquées sur différentes espèces animales et plus de 160 000 analyses sont réalisées dans les trois laboratoires de pathologie animale, à savoir :

- le Laboratoire d'épidémiosurveillance animale du Québec, à Saint-Hyacinthe (LÉAQ);
- le Laboratoire d'expertise en pathologie animale du Québec, à Québec (LEPAQ);
- le Centre régional de pathologie animale, à L'Assomption (CRP).

Ces laboratoires fournissent des services de nécropsie, d'analyse et d'interprétation de diverses natures et satisfont notamment aux besoins de diagnostic des médecins vétérinaires. Ces derniers, grâce aux résultats qu'ils obtiennent, sont en mesure de conseiller de façon précise les producteurs quant au suivi à effectuer dans leur élevage. De plus, par leurs analyses spécialisées et pour mener à bien leurs activités, les laboratoires de pathologie animale :

- collaborent avec les autres directions du MAPAQ, dans le cadre de programmes de surveillance et d'enquêtes, en vue d'améliorer l'état sanitaire du cheptel québécois et de prévenir les zoonoses;
- effectuent des analyses spécialisées destinées à surveiller l'évolution des maladies d'importance chez les animaux;
- répertorient les résultats des nécropsies et des analyses de laboratoire dans des banques de données qui permettent d'optimiser la surveillance des maladies des animaux d'élevage et des agents de zoonoses.

MODERNITÉ ET BIOSÉCURITÉ

En soutenant la modernisation des laboratoires de pathologie animale, le MAPAQ s'assure que la conduite des analyses ainsi que des conditions dans lesquelles elles se déroulent respectent les normes de biosécurité. Les laboratoires sont munis d'équipements et d'instruments d'analyse de pointe grâce auxquels ils sont en mesure de faire face aux nombreux défis posés par l'émergence de nouveaux organismes pathogènes. Parallèlement, des procédures rigoureuses sont définies et adoptées pour empêcher l'exposition ou la libération accidentelle de matières infectieuses ou de toxines.

DES ALIMENTS SALUBRES

Le Laboratoire d'expertises et d'analyses alimentaires (LEAA) réalise un plan de surveillance alimentaire. Ce plan a pour objet de connaître le degré de contamination des aliments consommés sur le territoire du Québec. Il concerne les dangers microbiologiques et chimiques qui peuvent compromettre la salubrité et l'innocuité des aliments. Plus de 75 000 analyses sur des échantillons d'aliments, d'eaux et de divers produits sont effectuées annuellement.

Les analyses de laboratoire peuvent mener à un rappel d'aliments tout comme elles contribuent à mieux gérer toute situation représentant un risque pour la santé des consommateurs, par exemple lors d'épisodes de toxi-infections alimentaires. Ce faisant, elles remplissent un rôle essentiel dans l'amélioration de l'innocuité et de la salubrité des aliments vendus et offerts au Québec.

Les résultats des différents programmes de surveillance mis en œuvre par le LEAA permettent de mieux comprendre les risques associés aux aliments.



POLITIQUE DE QUALITÉ

Les laboratoires d'expertises bénéficient de la certification ISO/CEI 17025. Cette reconnaissance du Conseil canadien des normes fait foi de la compétence technique de chacun des laboratoires et de la fiabilité des résultats des analyses qui y sont effectuées. Une telle attestation témoigne non seulement du souci qu'ont les membres du personnel de satisfaire de façon constante la clientèle des laboratoires, mais aussi de leur rigueur scientifique, de leur engagement et de leur sens des responsabilités.





**Agriculture, Pêcheries
et Alimentation**

Québec



13-0027

©Photos : Guy Auclair,
Éric Labonté et Julie Vézina, MAPAQ.