BROCHURE

**ROLE ET MISSION**

Le Laboratoire National d’Analyses Alimentaires (LANAA) est un établissement public avec une autonomie administrative et financière, placé sous la tutelle du ministère de l’Agriculture, de l’Eau, de la Pêche et de l’Elevage chargé des Ressources Halieutiques.

Actuellement, le LANAA effectue entre 1200 à 1500 analyses environ par an dans le domaine des analyses microbiologiques et physico-chimiques des aliments et des eaux.

Il intervient dans le cadre:

• Des autocontrôles auprès des professionnels de l’agro-alimentaire (restaurant, hôtels, hôpitaux, etc.)

• Du contrôle officiel en appui avec les services en charge du contrôle alimentaire

• Du plan de surveillance auprès des professionnelles de l’Agroalimentaires

• Du plan de contrôle

**OBJECTIFS ET MISSIONS**

***MISSIONS***

* Contrôler et analyser la qualité des Produits alimentaires importés et exportés
* Assurer la traçabilité et le suivi des matières premières et produits finis
* Veiller aux respects des bonnes pratiques d’hygiènes
* Soutenir l’émergence d’une Industrie agro-alimentaire nationale

***OBJECTIFS***

* Surveiller la qualité des produits
* Protéger la santé des consommateurs
* Assurer la qualité des produits alimentaires mis sur le marché national
* Garantir la qualité des denrées alimentaires importées/exportées aux normes nationales et internationales
* Développer le commerce des produits exportés Inculquer une discipline d'assurance qualité aux professionnels de l'agroalimentaire
* Mettre en place un label qualité des produits nationaux

**NOS PRESTATION**

* Analyses microbiologiques des aliments et des eaux
* Analyses physicochimiques et potabilité des eaux
* Contrôle et analyse des physico-chimiques et microbiologiques et salubrité des piscines
* Prélèvements surface, personnel, matériel (boite de contact, ATP-mètre)
* Plan de surveillance (PMS)
* Audits et conseils en hygiène alimentaire, audit sanitaire d’un établissement, restaurant
* Formation hygiène et sécurité alimentaire (réglementation, HACCP, Bonnes pratiques d’hygiène, etc.)
* Validation de la durée de vie microbiologique des aliments (DLC)

**Produits analysés**

|  |  |
| --- | --- |
| Le LANAA réalise des analyses microbiologiques alimentaires sur de nombreux produits : (plats cuisinés, poissons , aliments du bétail, salades, produits laitiers et carnés, pâtisseries...) | |
| * Plats cuisinés * Matières premières * Salades * Pâtisseries * Viandes hachées * Eaux d’alimentation, de loisirs, résiduaires |  |

**LES PARTENIARES**

Le LANAA est un partenaire au service de la qualité et de la sécurité des aliments depuis la producteur jusqu’aux consommateurs

* Professionnelles et Industries Agroalimentaire
* Grandes distribution
* Restaurant
* Restauration collectives
* Services officiels

**LOCAUX**

Le LANAA dispose des locaux dont l'aménagement est parfaitement adapté aux essais microbiologiques et aux matériels.

Les locaux sont conçus pour répondre aux exigences:

* De la norme internationale ISO 7218 (directives générales pour les examens microbiologiques) et
* Du COFRAC LAB GTA 59 et LAB GTA 23

Deux unités (microbiologie et physico-chimie des aliments et eaux) sont agencées de manière à assurer la fiabilité, la précision et la reproductibilité des résultats.

Des circuits organisés sont mis en place afin de minimiser les contaminations croisées.

**MATERIELS**

Le laboratoire possède des appareillages étalonnés, verreries et milieux de culture correspondant aux exigences internationales en matière d’analyses microbiologique et physico-chimiques des aliments et des eaux.

Parmi ces appareils, on compte essentiellement:

* Le MINIVIDAS, analyse rapide des pathogènes.
* Des milieux de culture de références et milieux de culture validés.
* Logiciel de gestion d’analyse (Réception échantillon, Saisie et Envoi de résultats par email).
* Le logiciel pour la gestion de la métrologie des étuves et des enceintes réfrigérées
* L’ATP-mètre, appareil sophistiqué de contrôle rapide et précis des surfaces et des eaux de rinçage.

**ASSURANCE QUALITÉ ET ACCRÉDITATION**

•Utilisation de la démarche de type:

* HACCP (système d’analyses des risques et maitrise des points critiques),
* BPL (Bonnes Pratiques de Laboratoire),
* BPH (Bonnes Pratiques d’Hygiène: respect de la chaine du froid, nettoyage et désinfection)
* Structure compartimentée du laboratoire, étalonnage et métrologie des étuves et enceintes frigorifiques (suivi des températures), contrôle de la fiabilité des appareils de mesure, vérification de la conformité des milieux de culture, protocole de nettoyage des locaux.
* Maitrise de documents qualité (procédure, rédaction de document)

**ACCREDITATIONS COFRAC**

* Participation à des essais inter-laboratoires au niveau international
* Accréditation ISO 17025/2005 suivant LAB GTA 59 et LAB GTA 23
* Objectif du laboratoire: obtenir l’accréditation ISO17025/2005

**RÈGLEMENTATIONHYGIÈNEETCRITÈRES**

Paquet hygiène

Règlement1441/2007: critères microbiologiques

**ORGANISATIONS DES ANALYSES**

Le LANAA est organisé de manière à assurer et garantir la qualité et la traçabilité des résultats d’analyses depuis:

* Le prélèvement auprès des clients
* La réception et enregistrement des échantillons
* En passant par la réalisation des essais
* Jusqu’au l’émission du rapport d’essai