**Barre « prélèvements »**

**Nous réalisons les prélèvements chez vous ! Nous venons chercher vos échantillons !**  
  
L’équipe de préleveurs du LANAA effectue chaque année une multitude de prélèvements dans les domaines de l’Hygiène Alimentaire, de l’Eau. Elle dispose de matériels spécifiques afin de réaliser les prélèvements de manière adéquate.

Le LANAA organise aussi des tournées de collectes d’échantillons (CIM, plan de surveillance) et effectue des prélèvements prévu dans le cadre de l’autocontrôle sur demande mais vous pouvez également apporter vos échantillons directement au Laboratoire.   
  
*Dans le cas où vous souhaitez prélever vos échantillons, contactez le laboratoire au préalable afin qu'il vous indique le ou les protocole(s) à suivre.*

**Contact : LANAA – Terre pleine de port de pêche**

**Tel (line1) : 21 35 80 67**

**Fax : 21 35 80 84**

**Site web : www.lanaa.org**

**Domaines d'intervention**

* **Restaurations collectives (cantines, hôpitaux, lycées, collèges, restaurants…).**
* **Etablissements agroalimentaires, artisans (charcuteries, pâtisseries, boulangeries, conserveries, abattoirs…).**
* **Domaine de l'eau (eaux de réseaux, eaux des citernes, forages, eaux de puits, piscine, baignades, stations d'épuration,...).**
* **Domaine de la santé animale (accouveurs, éleveurs, vétérinaires…).**
* **Agronomie : Prélèvements de terre.**

**« Barre Audits »**

***Un recueil de données objectives***

Un technicien qualifié se déplace dans votre entreprise et établit un état des lieux sur :

* **Vos pratiques de fabrication et d’hygiène**
* **Votre système documentaire (procédures, enregistrements, HACCP, …)**
* **Vos locaux et matériel utilisé**

Un rapport d’audit est rédigé mentionnant les points forts et les non-conformités. L’auditeur propose alors ses conseils et vous guide en vue d’être en accord avec la réglementation.  
  
***Selon vos besoins, nous vous proposons différents types d’audits essentiellement à destination de la restauration collective et des industries agroalimentaires :***

* **Audit d’hygiène : Contrôle des locaux, de la documentation et de l’application des bonnes pratiques d’hygiène**
* **Audit documentaire : Contrôle des procédures, des enregistrements, de la démarche HACCP ou de tout système qualité.**

**Barre « Conseils »:**

***Vers un système qualité***

Notre mission est de vous accompagner dans la mise en place d’un système documentaire et de vous guider dans son application :

* **Mise en place ou accompagnement à la démarche HACCP (Analyse des dangers, maîtrise des points critiques)**
* **Mise en place ou accompagnement au Plan de Maîtrise Sanitaire :**
* ***Bonnes pratiques d’hygiène***
* ***Démarche HACCP***
* ***Traçabilité***
* **Mise en place ou accompagnement de dossiers d’agréments sanitaires**
* **Mise en place ou accompagnement de démarches « qualité »**
* **Validation de plans d'agencement de locaux alimentaires**

*Essentiellement à destination de la restauration collective :*

* **Elaboration de plans alimentaires**
* **Validation de l'équilibre alimentaire des menus**

Le service reste à disposition pour effectuer le suivi des systèmes documentaires. Cette proximité est aussi la garantie d’échanges constructifs au service de la santé de la population.

**Barre « Formations » :**

***Des interactions constructives***

Afin d’acquérir des notions théoriques et pratiques essentielles et indispensables pour tout professionnel concerné, nous vous proposons différentes formations en entreprise ou dans nos locaux.  
  
Ces formations permettront de vous sensibiliser à différentes questions :

* **La réglementation dite « Paquet Hygiène »**
* **Le monde microbien**
* **L’hygiène du personnel**
* **Le nettoyage et la désinfection du matériel et des locaux**
* **La démarche HACCP**
* **Le plan de maîtrise sanitaire**
* **Les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)**
* **Les autocontrôles**
* **Les critères bactériologiques**
* **Le Guide des Bonnes Pratiques et d’Application aux Principes de l’HACCP**
* **L'équilibre alimentaire et nutrition**

**Barre « Emploi »**

**Candidatures**  
  
Vous pouvez adresser vos candidatures à l’attention du Directeur du laboratoire national d’analyses alimentaires en précisant le secteur que vous souhaitez découvrir. Les candidatures motivées et curriculum vitae (n’oubliez pas vos coordonnées + courriel) peuvent être envoyées par courriel aux adresses suivantes (une réponse systématique vous sera adressée éventuellement par courriel) :

* + Hassan Kamil Ali, Directeur du Laboratoire

Tél : 21 35 80 67

Mail : [hassankamil@lanaa.org](mailto:hassankamil@lanaa.org)

* + Ibrahim Abdoulkader Kamil, Chef de services administratifs

Tél : 21 35 80 67

Portable : 77 65 36 68

Mail : [ibrahimak@lanaa.org](mailto:ibrahimak@lanaa.org)