

**LE DIRECTEUR GENERAL DE L'OFFICE NATIONAL DE SECURITE SANITAIRE DES
PRODUITS ALIMENTAIRES**

A

MONSIEUR LE DIRECTEUR GENERAL DU LABORATOIRE ANOUAL LABS

Adresse : 252, route de l'oasis 3^{ème} étage- oasis- CASABLANCA

Fax : 05 22 86 04 97

E-mail : contactanouallabs@gmail.com

Objet : Votre demande d'agrément.

Réf. : Votre envoi courrier arrivé n°2280 du 25/03/2024.

Votre complément du 07/06/2024.

Suite à votre demande sus-référencée et après examen de votre dossier par la commission d'agrément et de reconnaissance des laboratoires d'analyses et d'essais, j'ai l'honneur de vous informer qu'un avis favorable est accordé à votre demande d'agrément pour la portée demandée et validée par la commission (Cf. annexe 01 ci-jointe).

Vous trouverez, respectivement, en annexes 01 et 02 ci-jointes, une copie de la portée d'agrément de votre laboratoire n° LA/01/2024 ainsi que l'avis de la commission concernant le complément déposé. La décision originale est à retirer auprès du siège central de cet Office sur rendez-vous préalable (envoi d'un mail via la messagerie AR.INFO@ONSSA.GOV.MA et Direction.DIL@ONSSA.GOV.MA).

Par ailleurs, et comme il est convenu pour les autres laboratoires privés agréés et reconnus, je tiens à vous rappeler que votre laboratoire est assujéti à maintenir sa compétence et au respect des exigences de l'ONSSA, notamment en termes de suivi et de reporting. De ce fait, il vous est demandé de mettre en place un système de reporting mensuel concernant les activités analytiques effectuées en suivant le canevas préétabli ci-joint.

A cet effet, les rapports d'activités devront être transmis à cet Office, avant le 05 du mois suivant, par courrier et par mail sous format Excel à l'adresse électronique suivante : AR.INFO@ONSSA.GOV.MA.

Votre laboratoire est tenu d'appliquer la réglementation et les procédures en vigueur, notamment le code de procédure CP 04/DIL/21 relatif à l'agrément des laboratoires d'analyse, et de satisfaire aux exigences ou observations émises par les services de l'ONSSA ou par les organismes d'accréditation notamment concernant les points suivants :



- Le respect du nombre d'échantillons prévu par la réglementation ;
- La notification à l'ONSSA de tout changement significatif au niveau du laboratoire ;
- La transmission régulière à l'ONSSA des rapports de surveillance et des Essais Inter-laboratoires avec l'exploitation des résultats dès leur réalisation ;
- La transmission mensuelle à cet Office du rapport d'activité précité ;
- La mise en place des plans d'actions et le suivi des écarts ;
- La stabilité du personnel et sa formation pour en garantir la compétence ;
- La mise en place d'une veille normative et l'application des nouvelles normes ;
- Le respect strict de la portée d'agrément pour la réalisation des analyses de contrôle officiel. Toutes autres analyses hors-portée d'agrément, demandées par les clients pour le contrôle officiel, ne doivent pas être acceptées ni réalisées par votre laboratoire.

En outre, le suivi du respect des exigences d'agrément sera réalisé à travers des visites selon les plannings prévisionnels d'évaluation, d'audit ou d'inspection.

Également, votre laboratoire sera appelé à participer au réseau de surveillance sanitaire de cet Office notamment en mettant à sa disposition et sur sa demande, les souches isolées dans le cadre de la microbiologie alimentaire ou des eaux (ex : salmonelles, E. coli, Entérocoques, Campylobacter...).

Veillez agréer, Monsieur le Directeur, l'expression de mes salutations distinguées. ✓

P.J :03 (09 pages)

- 1/Portée d'agrément (02 page) ;
- 2/Avis et recommandations à satisfaire (02 pages) ;
- 3/ Canevas du rapport d'activité mensuel du labo (05 pages).

Pour le Directeur Général de l'ONSSA
et par délégation
Le Directeur des Titulaires et des Laboratoires
Signé : Dr. Nabil ABOUCHOAIB

(Objet de l'envoi du).

PORTEE D'AGREMENT DU LABORATOIRE ANOUAL LABS N° LA/01/2024

Domaine	Type	Intitulé de l'essai	Référence de la méthode
Hygiène des aliments	Analyses de biologie moléculaire des aliments (Fruits rouges)	Méthode horizontale pour la recherche des virus de l'hépatite A et norovirus par la technique RT-PCR en temps réel Partie 2 : Méthode de détection	NF EN ISO 15216-2 : 2019
	Microbiologie alimentaire	Méthode horizontale pour le dénombrement des micro-organismes-partie 1 Comptage des colonies à 30 °C par la technique d'ensemencement en profondeur	NF EN ISO 4833-1 : 2013 Amd.1 / 2022
		Méthode horizontale pour le dénombrement des coliformes présumés à 30°C	NF V08-050 : 2009
		Dénombrement des coliformes thermo-tolérants par comptage des colonies obtenues à 44 °C	NM 08.0.124 : 2012
		Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement des entérobacteriaceae-Partie 2 technique par comptage des colonies	NF EN ISO 21528-2 : 2017
		Méthode horizontale pour le dénombrement des Escherichia coli B-glucuronidase positive - Partie 2 : technique de comptage des colonies à 44°C au moyen de 5-bromo-4chloro-3indolyl B-D-glucuronate	NF ISO 16649-2 : 2001
		Méthode horizontale pour le dénombrement des staphylocoques à coagulase positive (Staphylococcus aureus et autres espèces)	NF EN ISO 6888-1 : 2021
		Dénombrement en anaérobiose des bactéries sulfite-réductrices par comptage des colonies à 46 °C	NF V 08-061 : 2009
		Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement et le sérotypage des salmonella NM Partie 1 : Recherche des Salmonella spp	NF EN ISO 6579-1 : 2017
		Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de listeria monocytogènes et listeria spp (Méthode de recherche)	NF EN ISO 11290-1 : 2017
		Méthode horizontale pour le dénombrement de bacillus présomptifs-technique par comptage des colonies à 30°C	ISO 7932 : 2004 / AMD 1 / 2020
		Méthode horizontale pour le dénombrement des bactéries lactiques-technique par comptages des colonies à 30 °C	NM ISO 15214 : 2007
		Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de listeria monocytogenes et listeria spp (Méthode de dénombrement)	NF EN ISO 11290-2 : 2017
		Dénombrement des levures et moisissures par comptage des colonies à 25 °C	NM 08.0.123 : 2006
		Chimie alimentaire	Aliments d'origine végétale - Méthode polyvalente de détermination des résidus des pesticides par CG-SM et LC/SM/SM avec extraction/partition avec de l'acétonitrile et nettoyage par SPE dispersés. Produits riches en eaux par GC-MSMS : Flusilazole, myclobutanil, penconazole, propyzamide, tefluthrine.
Aliments d'origine végétale - Méthode polyvalente de détermination des résidus des pesticides par CG-SM et LC/SM/SM avec extraction/partition avec de l'acétonitrile et nettoyage par SPE dispersés. Produits riches en eaux par LC-MSMS : Boscalid, dimethoate, dimethomorph, imazalil, mepaniprym, trifloxystrobin, cyprodinil, difenconazole.	NF EN 15662 : 2018		
Aliments d'origine végétale - Méthode polyvalente de détermination des résidus des pesticides par CG-SM et LC/SM/SM avec	NF EN 15662 : 2018		



		<i>extraction/partition avec de l'acétonitrile et nettoyage par SPE dispersés.</i> Produits acides riches en eaux par GC-MSMS : <i>Bifenthrine, cyprodinil, fludioxinil, piperonyl butoxide, chlorpyrifos, penconazole, tefluthrine.</i>	
Hygiène des eaux d'élevage et d'agro- industrie	Microbiologie des Eaux	<i>Dénombrement des spores des anaérobies sulfite réducteurs</i>	<i>NF 26461-2 : 1993</i>
		<i>Dénombrement des micro-organismes révivifiable à 36°C et 22°C</i>	<i>NF ISO 6222 : 1999</i>
		<i>Recherche et dénombrement des Escherichia coli et bactéries coliformes (Méthode par filtration sur membrane)</i>	<i>NM ISO 9308-1 : 2019</i>
		<i>Dénombrement des entérocoques intestinaux (Méthode par filtration sur membrane)</i>	<i>NF ISO 7899-2 : 2000</i>
		<i>Détection et dénombrement de pseudomonas aeruginosa (Méthode par filtration sur membrane)</i>	<i>NF EN ISO 16266 : 2008</i>
		<i>Dénombrement des staphylocoques pathogènes à coagulase positifs (Méthode par filtration sur membrane)</i>	<i>NF T90-412 : 2016</i>
		<i>Recherche de salmonella spp</i>	<i>NF EN ISO 19250 : 2013</i>
		<i>Recherche et dénombrement des legionella et legionella pneumophila</i>	<i>NF T90-431 : 2017</i>

✓

