



Le LAA est situé à Marseille II (AKANDA), non loin de L'institut ISTA, à l'intérieur du site du pôle de recherche agricole du MAEPA.

Tel : +241 11 45 99 00

Mail : infolaa@agasa.site

Site : www.agasa.site

BP : 2735 Libreville Gabon

Suivez-nous sur @laagabon:



LABORATOIRE D'ANALYSES ALIMENTAIRES (LAA)



QU'EST - CE QUE LE LAA ?

Placé directement sous l'administration de la Direction Générale de l'Agence Gabonaise de Sécurité Alimentaire (AGASA), le Laboratoire d'Analyses Alimentaires créé suivant l'Arrêté n°011/MAEPA du 22 avril 2021, assiste le Ministère en charge de l'Alimentation dans la mise en œuvre de sa politique en matière de sécurité sanitaire des aliments.

Il est garant au niveau national, régional et international de la qualité des analyses relatives à la sécurité sanitaires des produits agricoles, agro-alimentaires et des intrants agricoles.

Ce laboratoire est le 1er au Gabon à réaliser les analyses de résidus de pesticides et des métaux lourds sur les aliments.



Il est constitué de trois départements à savoir :

- Une administration dotée d'un bureau recherche et développement et d'une délégation qualité ;
- Une unité d'analyses physico-chimiques composée d'une section d'analyse de résidus de pesticides ainsi qu'une section de dosage de métaux lourds ;
- Une unité d'analyses microbiologiques.

Le LAA a pour mission :

- D'analyser, d'évaluer les risques et de contrôler la qualité des aliments mis sur le marché ;
- De permettre de mener des investigations profondes dans tous les cas d'alertes ;
- De collaborer sur le plan régional et international dans les systèmes d'études conjointes ou d'élaboration de plan de veille, de surveillance et de riposte en cas de crise alimentaire.



QUEL EST L'OBJECTIF PRINCIPAL DU LAA ?

Minimiser les risques liés à la production, à l'importation /exportation et à la mise sur le marché de produits et denrées alimentaires qui présentent ou sont susceptibles de présenter un danger pour la santé des consommateurs.

COMMENT EFFECTUER DES ANALYSES AU LAA ?

Le client peut contacter le laboratoire directement et venir déposer des échantillons lui-même selon le protocole déterminé, d'une part. D'autre part, ce dernier peut également entrer en contact avec le laboratoire qui procèdera au prélèvement en déployant des agents sur le site.

QUELLES SONT LES ANALYSES FAITES AU LAA ?

Le LAA est compétent dans les activités suivantes :

1. Les analyses physico- chimiques :
 - Aux additifs ;
 - Aux critères organoleptiques des aliments ;
 - A la reconnaissance de l'authenticité de certains aliments ;
 - A la composition des aliments et leurs valeurs nutritionnelles ;
 - Aux contaminants organiques et inorganiques ;
 - Aux paramètres de fraîcheur ;
 - Aux résidus industriels ;
 - Aux résidus de pesticides.
2. Les analyses microbiologiques :
 - La recherche de germes d'hygiène et de bactériologie générale (ex : E. Coli) ;
 - La recherche des germes pathogènes (ex : Salmonella) ;
 - La recherche et l'identification de toxines bactériennes ;
 - Les tests de stabilité ;
 - Les tests de vieillissement et de validation de date limite de consommation ;
 - Les paramètres de potabilité de l'eau.

POURQUOI FAIRE ANALYSER SES PRODUITS ?

Analyser ses produits servirait à garantir aux consommateurs qu'ils sont sains, propres à la consommation et ne présentent aucun danger ce qui dénote le sérieux de l'opérateur et son souci de bien faire.

ET CONCERNANT LA FIABILITÉ DES RÉSULTATS ?

Le LAA est doté d'équipements performants, de dernière génération, utilisés par un personnel compétent et formé.

Aussi, la Direction générale de l'AGASA, s'est inscrite dans une démarche de mise en place d'un Système de Management Intégré conforme aux normes ISO/CEI 9001 : 2015, et ISO/CEI 17025 :2017.

Cette démarche, basée sur le souci d'une amélioration permanente, d'excellence d'analyses, constitue une assurance dans le traitement des échantillons et le rendu des résultats.

NOTRE POLITIQUE QUALITÉ :

La politique qualité du LAA s'intègre dans la politique qualité de l'AGASA.

NOTRE MISSION :

Prévenir, évaluer et gérer les risques phytosanitaires, sanitaires et nutritionnels des aliments de la production à la distribution.

NOTRE VISION :

Nous ambitionnons « d'être une référence sur le plan national et sous régional pour tous les aspects de sécurité sanitaire et phytosanitaire ».

NOS VALEURS :

Esprit d'équipe : Traduit la capacité de nos employés à participer à l'atteinte des objectifs de l'AGASA (Agence Gabonaise de Sécurité Alimentaire), à collaborer avec les autres ; à privilégier la réussite de la structure plutôt que leur réussite individuelle.

Professionalisme : Démontre l'attitude de notre personnel, empreinte de rigueur, de sérieux, d'assiduité au travail, de respect des engagements et de compétence dans le cadre de la réalisation de ses activités régaliennes.

Dévouement : Se traduit par l'engagement au travail de notre personnel, synonyme de dépassement de soi, d'implication, d'esprit d'initiative et d'effort à toujours répondre aux besoins de nos usagers- clients, voire surpasser leurs attentes.

Impartialité : Confirme l'engagement de notre personnel d'exercer ses activités d'inspection en toute impartialité et indépendance dans la mesure exigible tout en respectant les règles de confidentialité et de déontologie liées à l'exécution des opérations de contrôle.

