

## DEMARCHE QUALITE

- Membre du Consortium des Laboratoires Agro-alimentaires de Madagascar (CLAM) depuis 2010.
- Mise en place du plan Assurance Qualité selon les exigences de la norme Iso 17025.
- Membre du réseau SADC MET PT/Africa depuis 2013 : contrôle externe pour test d'aptitude et de performance du laboratoire sur les analyses microbiologiques de l'eau potable et d'aliments en Afrique.



Le LHA est installé suivant les exigences du niveau de confinement 2 des lignes directrices en matière de biosécurité en laboratoire :

- Enceintes de sécurité biologique installées suivant les normes
- Exigences physique et opérationnelle respectées pour la manipulation des agents biologiques du groupe de risque.

## Sociétés demandeurs d'analyses microbiologiques au LHA

MADAGASCAR OIL  
HOLCIM  
GUANOMAD  
EPSILON  
SOPROMER  
CHOCOLATERIE ROBERT  
SOCOBIS  
ROYAL SPIRIT  
CODAL  
MADEPICES



## NOS POTENTIALITES

- Laboratoire d'analyses bien équipé
- Une équipe jeune, dynamique et compétente
- Des expériences acquises depuis une quinzaine d'années
- Une assurance qualité bien établie au niveau de laboratoire d'analyses

## Centre National de Recherches sur l'Environnement (CNRE)



## Laboratoire de Microbiologie de l'Environnement (LME)



## Contrôle de la qualité microbiologique des denrées alimentaires et des eaux.

Rado RASOLOMAMPINANINA et  
Onja ANDRIAMBELOSON

BP 1739 – Rue Rasamimanana Fiadanana  
101 Antananarivo – Madagascar  
Tél : +261 0347199490  
E-mail: [accueilclientcnre@gmail.com](mailto:accueilclientcnre@gmail.com)  
Site web: [cnre.recherches.gov.mg](http://cnre.recherches.gov.mg)

# Laboratoire d'Hygiène Alimentaire (LHA)

Installé aux normes, agréé sous  
n° 37/00- MinEL/SG/DGE/DSV du  
18 février 2000

## Missions:

- Analyses et contrôle bactériologique des denrées alimentaires et des eaux destinées à l'exportation et à la consommation locale
- Autocontrôle des Industries Agro-alimentaires
- Evaluation in vitro des pouvoirs antibactérien et antifongique des produits naturels extraits de plantes médicinales, aromatiques et d'organismes marins
- Formation et encadrement d'étudiants, de stagiaires et de professionnels

## I – Analyses et contrôle bactériologique des denrées alimentaires et des eaux

### A– Produits d'origine animale

- Produits halieutiques
- Produits carnés
- Produits laitiers

### B– Produits d'origine végétale

- **Code A :** produits végétaux crus
- **Code B :** graines germées
- **Code C :** produits végétaux crus ensaucés
- **Code D :** préparations de végétaux crus comportant de la semoule et/ou des produits végétaux cuits

## C– Eaux

- Eau de consommation
- Eau de baignade
- Eau de résurgence
- Eau de surface
- Eaux usées



## Dénombrement et recherche des germes

- Flores aérobies mésophiles
  - Coliformes à 30°C
- Coliformes thermotolérants
  - Escherichia coli
- Staphylocoques pathogènes
- Bactéries et anaérobies sulfite-réductrices
  - Salmonelles
- Spores de bactéries anaérobies sulfite-réductrices
  - Vibrio pathogènes
  - Levures et Moisissures
  - Flore lactique
- Streptocoques fécaux (Entérocoques)

## II - Autocontrôle des Industries Agro - alimentaires

- Assistance à la mise en place du plan HACCP
- Prélèvements microbiologiques et analyses d'autocontrôle des différentes étapes de préparation et de conditionnement des produits
- Fourniture de matériels et de milieux de culture prêts pour les analyses d'autocontrôle



## III - Evaluation in vitro des pouvoirs antibactérien et antifongique des produits naturels extraits de plantes médicinales, aromatiques et d'organismes marins

- Germes tests disponibles :
  - Enterobacter cloacae
  - Escherichia coli
  - Klebsiella oxytoca
  - Salmonella enteritidis
  - Pseudomonas aeruginosa
  - Staphylococcus aureus
  - Streptococcus pneumoniae
  - Bacillus cereus
  - Candida albicans

## IV- Formation et encadrement d'étudiants, de stagiaires et de professionnels selon leurs besoins respectifs