

المملكة الهغربية المكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية

DECISION D'AGREMENT N° LA/07/2023

-Vu la loi n°25-08 portant création de l'Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires promulguée par le dahir n°1-09-20 du 18 février 2009 ;

-Vu Loi n°28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires, promulguée par le dahir n°1-10-08 du 26 safar 1431 (11 février 2010) ;

-Vu le Décret n°2-10-473 du 7 chaoual 1432 (6 septembre 2011) pris pour l'application de certaines dispositions de la loi N° 28-07, notamment ses articles 42 et 70 ;

-Vu l'Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n°2065-17 du 23 kaada 1438 (16 Août 2017) relatif aux missions déléguées par l'Office national de sécurité sanitaire des produits alimentaires à des organismes publics ou à des personnes morales de droit privé ;

-Vu les dispositions du code de procédure d'agrément, version en vigueur, relatif à l'agrément des laboratoires d'analyses et d'essais ;

-Vu la demande initiale courrier arrivé du 05/09/2023du laboratoire LCN, sis à Résidence pasteur, 21 place pasteur, quartier des hôpitaux CASABLANCA pour son agrément;

-Vu l'avis de la commission d'agrément et de reconnaissance des laboratoires privés réunie le 13 et 14/12/2023.

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

Article premier: Le laboratoire LCN, sis à Résidence pasteur, 21 place pasteur, quartier des hôpitaux CASABLANCA est agréé, par l'ONSSA, pour effectuer les analyses figurant dans la portée ci-jointe.

Article 2: Le laboratoire doit respecter les exigences et les dispositions de la réglementation et des procédures en vigueur, assurer une veille réglementaire et normative et appliquer toutes les nouvelles dispositions notamment celles du code de procédure relatif à l'agrément des laboratoires d'analyses et d'essais.

Article 3 : Le laboratoire est tenu de respecter les critères figurant au point 2 du code de procédure d'agrément et notamment ceux relatifs au maintien des compétences et au respect des méthodes analytiques retenues par l'ONSSA.

Article 4 : Le laboratoire agréé doit maintenir son accréditation selon la NM ISO /CEI 17025 version en vigueur.

Article 5 : Cet agrément est valable pour une durée de cinq ans. Même si le délai de validité de cette Décision est dépassé, l'agrément du laboratoire reste valable tant qu'il n'a pas fait l'objet de retrait officiel et que le délai de demande de renouvellement est respecté. V V Pour le Directeur Général de l'ONSSA

er par deregation Directed des initialits et des Laboratoires

Signé: Dr. Nabil ABOUCHOAIB



الهملكة المغربية المكتب الوطني للسلا مة الصحية للمنتجات الغذائية

PORTEE D'AGREMENT DU LABORATOIRE LCN N° LA/07/2023

Domaine	Type	Intitulé de l'essai	Référence de la méthode
Hygiène alimentaire	-74	Microorganisme à 30°C	NM ISO 4833 -1 2014
		Coliformes ufc/g ou ml	NM ISO 4832 – 2008
		Entérobactéries présumées	NM 08.0.109 – 2012
	Microbiologie sur les aliments	Coliformes Thermotolérants	NM 08.0.124 – 2012
		Salmonella spp	NM ISO 6579-1 -2021
		Staphylocoque à coagulase positive	NM.ISO 6888-1 -2019
		Clostridium perfringens	NM ISO 7937 - 2009
		Levures	NM 08.0.123 - 2006
		Moisissures	NM 08.0.123 - 2006
		Listeria monocytogenes (Recherche)	NF EN ISO 112190-1 2017
		Escherichia-Coli ßglucoronidase positives	NM ISO 16649-2- 2007
		Listeria monocytogenes et Listeria spp (Dénombrement)	NF EN ISO 11290-2 2017
		Bactéries Lactiques mésophiles à 30°C	NM ISO 15214 - 2007
		Bacillus cereus présomptifs à 30°C	NF EN ISO 7932 - 2021
		Activité de l'eau	NM ISO 21807 :2006
		Stabilité des produits appertisés et	
		assimilés	NM 08.0.144 : 2004
		Enterobacteriaceae	ISO 21528-2 : 2017
		Escherichia-Coli	NM ISO 16649-3: 2017
		Cronobacter spp.	NM ISO 22964 : 2017
		Vibrio spp.	NM ISO/TS 21872-1 : 2018
	Physico-chimie des Aliments	Histamine/ppm par spectroflurimétrie	Méthode LERKE ET BELL 1976
		ABVT	Méthode AL ET BILLON 1979
		Histamine par HPLC	ISO 19343 : 2017
		La teneur en azote total et la teneur en protéine	MO-CA-SQ-008/2 Selon la NM ISO 1871 : 2011
		рН	NM ISO 11289 :2010
		Sulfites	NF EN 1988-1 : 1998
		Humidité	Méthode interne : MO-CA-SQ-006
		Cendres	Méthode interne : MO-CA-SQ-007
		Matières Grasses	MO-CA-SQ-009/2
		Teneur en matière grasse -Méthode Gerber	MO-CA-SQ-010/2
		Teneur en glucides totaux	MO-CA-SQ-011/3
		Fibres alimentaires	AOAC 991.4 : 1995
Hygiène des eaux destinées à l'agro- industrie ou à l'élevage	Microbiologie hydrique	Microorganismes revivifiables en ufc/ml 22°C/36°C	NM ISO 6222 : 2007
		Coliformes et Escherichia coli	NM ISO 9308-1 : 2019
		Entérocoques intestinaux	NM ISO 7899-2: 2007
		Spores des Anaérobies Sulfito Réducteurs	NM ISO 6461-2 : 2007
		Pseudomonas Aeruginosa	NF EN ISO 16266 : 2008
		Staphylocoques pathogènes	NM 03.7.036 - 2019
		Salmonella	NM ISO 19250 : 2012
		Legionella spp et legionella pneumophila (Recherche et Dénombrement)	NF T 90-431 : 2017
	Physico-chimie des Eaux	рН	NM ISO 10523 2012
		Turbidité	NM ISO 7027-1 2019
		Conductivité	NM ISO 7888 2001
		Alcalinité	NM 9963-1 2001
		Dureté totale	NM 03.7.020 1990
		Dureté Calcique	NM 03.7.020 1990
		Chlorures	NM 03.7.024 1990



المملكة المغربية المكتب الوطني للسلامة الصحية ONSSA للمنتجات الغذائبة

		Indice de permanganate en mg d'O2/l	NM ISO 8467 2012
		Nitrates	NM ISO 7890-3 2012
		Nitrites	NM ISO 6777 1999
		Sulfates	NF T 90-040 1986
		Ammonium	NF T 90-015-2 2000
Hygiène des surfaces	Microbiologie des surfaces	Microorganisme à 30°C	Méthode interne MO-MS-SQ-003/3
		Coliformes Thermotolérants	Méthode interne MO-MS-SQ-005/2
		Levures	Méthode interne MO-MS-SQ-004/3
		Moisissures	Méthode interne MO-MS-SQ-004/3
		Staphylocoques à coagulase positive	Méthode interne MO-MS-SQ-006/2
		Salmonella spp	Méthode interne MO-MS-SQ-007/2
		Listeria spp et Listeria monocytogenes	Méthode interne MO-MS-SQ-008/2
		Coliformes totaux	Méthode interne MO-MS-SQ-009/2
		Escherichia-Coli ß glucoronidase positives	Méthode interne MO-MS-SQ-010/2
		Entérobactéries présumées	Méthode interne MO-MS-SQ-011/2
Hygiène de l'air	Microbiologie de l'air	Microorganisme à 30°C	Méthode interne MO-MS-SQ-003/3
		Levures	Méthode interne MO-MS-SQ-004/3
		Moisissures	Méthode interne MO-MS-SQ-004/3

^{*} Les analyses objets de la présente portée devront répondre continuellement aux nouvelles versions des normes accordées et être accréditées.

Décision éditée le : 20/12/2023. Valable jusqu'au : 20/12/2028. ✓ ﴿

Pour le Directeur Général de l'ONSSA