



Essais N° 1-2-047

Certificat d'Accréditation

N°: 1-2-047 Rév 00

ALGERAC, reconnu par le décret n° 05-466 du 06 décembre 2005, atteste que :

Laboratoire de Contrôle de la Qualité et de la Conformité - ESAFAA LAB

Adresse : Village AZOUZA, Commune CHABET EL AMEUR
Boumerdès - ALGERIE

Est accrédité selon la norme ISO CEI 17025:2017 et les règles d'application
d'ALGERAC pour les activités d'essais suivantes :

- ✓ Analyses microbiologiques des denrées alimentaires.

Les activités et les sites concernés, couverts par l'accréditation sont décrits dans
l'annexe technique qui fait partie intégrante du présent certificat.

Durant la validité du présent certificat, l'organisme s'engage à respecter les
exigences de l'accréditation.

Date de prise d'effet : 16/11/2021
Date de fin de validité : 15/11/2024

Le Directeur Général

Nouredine BOUDISSA

ANNEXE TECHNIQUE
Rév : 01 (21/03/2024)
Certificat d'Accréditation
N° 1-2-047 Rév : 00

L'Organisme Algérien d'Accréditation atteste que :

<p>Nom : Laboratoire de Contrôle de la Qualité et de la Conformité - ESAFAA LAB</p> <p>Adresse : Village AZOUZA. Commune CHABET EL AMEUR. Boumerdès, Algérie.</p>

Satisfait aux exigences de la norme ISO/IEC 17025:2017 et aux règles d'application d'ALGERAC pour les activités d'Analyses microbiologiques des denrées alimentaires, pour son site et unités techniques suivants :

SITE CONCERNÉ	<p>Laboratoire de Contrôle de la Qualité et de la Conformité - ESAFAA LAB</p> <p>Adresse : Village AZOUZA. Commune CHABET EL AMEUR. Boumerdès</p> <p>Contact : Mme. HAMEL ZAHIA</p> <p>Tél : 0560 04 79 59</p> <p>Fax : /</p> <p>E-mail : laboratoiresafaa@yahoo.fr</p> <p>Site web : /</p>
----------------------	--

Unité technique concernée : Service microbiologie.

Cette accréditation est la preuve de la compétence technique du laboratoire pour les activités susmentionnées et du bon fonctionnement dans ce laboratoire d'un système de management de la qualité adapté.
(cf. communiqué conjoint ISO/ILAC d'Avril 2017)

Date de prise d'effet le : 21/03/2024.

Date de fin de validité le : 15/11/2024.

Pour le Directrice Générale et par délégation
Cheffe de Département des Laboratoires Essais
IZEBBOUDJEN Rekia

Cette annexe peut faire l'objet de modification, dans ce cas la nouvelle annexe annule et remplace toute annexe précédemment émis

Unité technique : Service microbiologie.

Sciences agronomiques / technologie alimentaire Analyses microbiologiques des denrées alimentaires					
Objet	Caractéristiques mesurées ou recherchées	Principe de la méthode	Référence de la méthode	Type de portée	Essais sur site client
farine - semoule et denrées alimentaires	Recherche et dénombrement des coliformes totaux	Méthodes horizontales pour le dénombrement des coliformes - Méthode par comptage des colonies à 37 °C	ISO 4832/2006	fixe	Non
	Recherche et dénombrement Des Escherichia coli glucuronidase positive	Méthode horizontale, Technique de comptage des colonies à 44 °C au moyen de 5-bromo-4- chloro-3-indolyl D -glucuronate	ISO 16649-2/2001	fixe	Non
Denrées alimentaires	Recherche et dénombrement des microorganismes à 30 °C	Microbiologie de la chaîne alimentaire — Méthode horizontale pour le dénombrement des microorganismes Partie 1: Comptage des colonies à 30 °C par la technique d'ensemencement en profondeur	ISO 4833-1/2013	fixe	Non
	Recherche et dénombrement coliformes thermotolérant	Méthode horizontale par comptage des colonies obtenues à 44 °C	NF V 08-060 /2009	fixe	Non
	Recherche et le dénombrement des <i>Enterobacteriaceae</i>	Méthode horizontale Technique par comptage des colonies à 37 °C	ISO 21528-2/2017	fixe	Non

Portée fixe : le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes reconnues décrites dans la portée d'accréditation en les respectant strictement.