

Laboratoire de sécurité des aliments

↳ Le laboratoire de sécurité des aliments contribue à une meilleure connaissance des dangers biologiques et chimiques qui peuvent affecter la sécurité sanitaire et la qualité des aliments, de sa production jusqu'à sa consommation. Implanté sur deux sites, à Maisons-Alfort (Val-de-Marne) et à Boulogne-sur-Mer (Pas-de-Calais), nous menons des activités de recherche, de référence et de surveillance.

Environ
140
personnes

—

10
unités
scientifiques

—

1
plateforme
technologique
d'identification
et de typage
des agents
pathogènes

14
mandats
de référence
(12 nationaux,
2 européens)

—

60
publications
de recherche
par an

70
projets
scientifiques
en cours
par an

—

10
doctorants
par an

En chiffres

Nos principaux sujets d'étude

- Identification des dangers dans les aliments, qu'ils soient biologiques (bactéries, virus, parasites) ou chimiques (toxines, éléments traces métalliques, pesticides, polluants organiques, microplastique, histamine).
- Développement de méthodes pour détecter, caractériser et quantifier ces dangers sanitaires.
- Modes d'actions de ces dangers (virulence, résistance, toxicité, bioaccessibilité).
- Causes d'apparition et facteurs de développement des dangers sanitaires d'origine alimentaire.
- Influence des pratiques et procédés mis en œuvre tout au long de la vie d'un aliment, depuis sa production jusqu'à sa consommation, sur les dangers alimentaires.
- Évaluation des risques associés aux dangers alimentaires, avec la contribution à des analyses quantitatives de risque et des mesures d'exposition.

Listeria monocytogenes
Virus entériques
Parasites des poissons
Pesticides
Métaux lourds
Toxines bactériennes et marines
Nano et micro-plastiques



**En savoir plus
sur le laboratoire**

www.anses.fr

Nous contacter

- **Site de Maisons-Alfort** : 14 rue Pierre et Marie Curie – 94701 Maisons-Alfort Cedex
- **Site de Boulogne-sur-Mer** : 6 boulevard Bassin Napoléon – 62200 Boulogne-sur-Mer
- **Mél** : contact.lsal@anses.fr