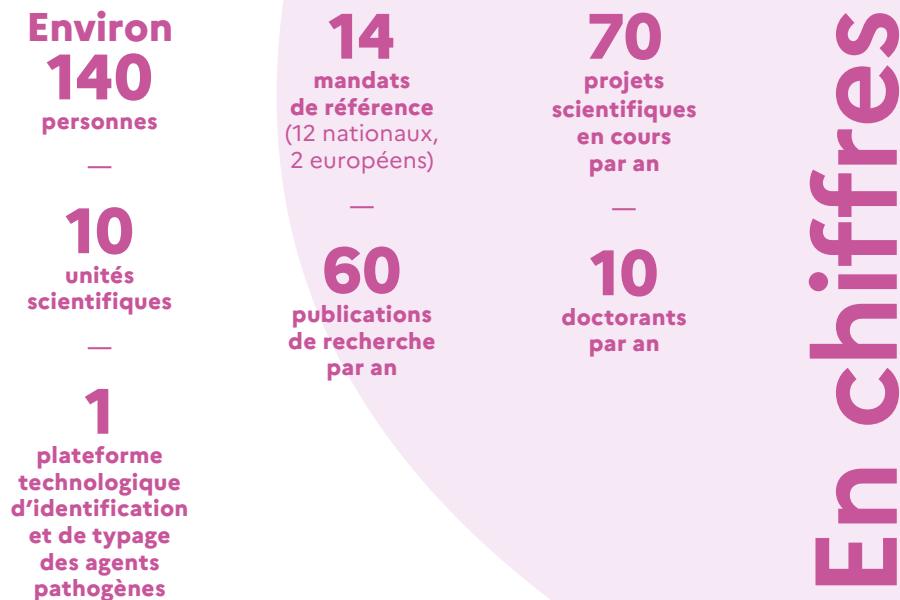


Laboratoire de sécurité des aliments

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.



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 les 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
- **Email :** contact.lsal@anses.fr