

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE VETERINAIRE



LABORATOIRE DE RECHERCHE  
Hygiène Alimentaire et Système Assurance Qualité  
« HASAQ »

• Présentation générale

Le laboratoire **HASAQ** crée par arrêté ministériel N° 145 en date du 14 Avril 2012 est domicilié à l'Ecole Nationale Supérieure Vétérinaire d'Alger.

• Objectifs

- Isolement et identification des **germes pathogènes** responsables de **toxi-infections alimentaires** dans différentes matrices alimentaires, dans les unités agroindustrielles et chez l'homme.
- Etude des relations entre les **microorganismes pathogènes isolés** chez l'homme, de l'environnement et les matrices alimentaires.
- Etude de la sensibilité aux **antibiotiques des souches isolées**.
- **Sérotypage et génotypage** des souches isolées.
- Assurance qualité en industrie agroalimentaire (**Mise en place des BPH/BPF au sein des unités agroalimentaires : PME/PMI, conseils en matière d'assurance qualité pour ces entreprises**).
- Mise en place d'une banque de données sur les souches isolées de l'aliment et celles isolées chez l'homme, ce qui devrait permettre la mise en place de plans de surveillances de différentes **zoonoses alimentaires**.
- Surveillance de la **chaîne alimentaire** en ce qui concerne les résidus de pesticides, de métaux lourds, de médicaments vétérinaires.
- Encadrement d'étudiants pour des mémoires de magisters et doctorats.
- Publications, communications, organisations de journées thématiques.



## • Compétences spécifiques et composantes des équipes de recherche

Le laboratoire HASAQ se compose de 04 équipes avec un total de 36 chercheurs (Responsables, Magistérants, Doctorants).

Chaque équipe est dirigée par un chef d'équipe de rang magistral, lequel coordonne les activités de différents doctorants et enseignants chercheurs. Chaque équipe est chargée du développement de l'un des quatre axes de recherches du laboratoire.

- **Equipe 1:** Mise au point des techniques, **isolement et identification** des souches à partir **des denrées alimentaires animales et d'origine animale**.
- **Equipe 2:** Isolement et identification des germes pathogènes responsables de toxi-infections alimentaires chez l'homme (**hôpitaux**).
- **Equipe 3:** Mise au point des techniques **d'isolement des souches pathogènes** responsables de toxi-infections alimentaires, à partir des **unités agroindustrielles**, et **assurance qualité**.
- **Equipe 4:** Mise au point des techniques de biologie moléculaire telles que **PCR et PFGE : sérotypage et pulsotypage des souches isolées**.

