



STATE OF NEW YORK | EXECUTIVE CHAMBER

ANDREW M. CUOMO | GOVERNOR

Per la diffusione immediata: 25 luglio 2014

IL GOVERNATORE CUOMO ANNUNCIA CHE IL NEW YORK STATE FOOD SAFETY AND METROLOGY LABORATORY HA VINTO IL PREMIO DI “LABORATORIO PIÙ SALUBRE DELLA NAZIONE”

Il riconoscimento è stato conferito dall’Association of Public Health Laboratories che premia l’eccellenza tra i laboratori di tutta la nazione in materia di gestione ambientale e promozione della salute

Il Governatore Andrew M. Cuomo ha annunciato oggi che il New York State Food Safety and Metrology Laboratory (Laboratorio di sicurezza alimentare e metrologia dello Stato di New York) che tutela i newyorkesi da patogeni e malattie a trasmissione alimentare, ha ottenuto dall’Association of Public Health Laboratories il “Premio di laboratorio più salubre della nazione”. Il premio riconosce l’eccellenza riguardante la gestione ambientale e la promozione della salute, sia nella pratica che nelle politiche, e premia il laboratorio che dimostra un impegno eccezionale nella riduzione del suo impatto ambientale collettivo e garantisce un luogo di lavoro salubre.

“Il New York State Food Safety and Metrology Laboratory è tra i laboratori pubblici migliori del suo genere nel paese e siamo lieti che abbia ottenuto il riconoscimento del suo impegno nella promozione della gestione ambientale e della salute sul luogo di lavoro” ha affermato il Governatore Cuomo. “Il laboratorio d’avanguardia effettua un servizio pubblico vitale, contribuendo a garantire scorte alimentari sicure per tutti i newyorkesi. L’attribuzione di questo premio rappresenta un fantastico risultato per il team di questa struttura”.

Il premio è stato conferito in base a una lista di controllo di autovalutazione, sviluppata come strumento di valutazione per identificare le pratiche di responsabilità ambientale e salubrità del luogo di lavoro nell’ambito dei laboratori membri. I campi di autovalutazione riguardavano tre principali aree d’attenzione, nel quadro delle attività di laboratorio: promozione della salute, sostenibilità ambientale e realizzazione delle politiche. La giuria dell’Association of Public Health Laboratories ha esaminato le analisi e ha deciso a favore del New York State Food Safety and Metrology Laboratory quale vincitore dell’anno in base ai punteggi compilati nella sua lista di controllo. La maggior parte dei punti riguardava la sostenibilità ambientale.

L'iniziativa per il laboratorio più salubre persegue gli obiettivi di favorire: scelte personali salubri da parte di dipendenti, membri e ospiti; la sostenibilità ambientale; le iniziative correlate alla promozione di una prospettiva incentrata sulla prevenzione riguardo alla salute; un ruolo nel coinvolgere la comunità di laboratorio intesa in senso più ampio.

Questo laboratorio avanzatissimo (che si trova ad Albany ed è gestito dal Dipartimento dell'agricoltura e i mercati), tutela i newyorkesi da patogeni e malattie a trasmissione alimentare, attraverso l'analisi di oltre 20.000 campioni di cibi e bevande all'anno, alla ricerca di eventuali rischi biologici e chimici, standard di identità e conformità alle normative statali e federali. La struttura conserva e mantiene in piena sicurezza gli standard primari dello Stato relativi a massa, lunghezza, temperatura e volume i quali, a loro volta, sono utilizzati per testare dispositivi commerciali di peso e misura, ad esempio bilance di negozi di alimentari, pompe presso le stazioni di rifornimento, misuratori di veicoli per la distribuzione di olio combustibile o propano, tassametri.

Il Commissario statale per l'agricoltura Richard A. Ball ha dichiarato: "Si tratta di un laboratorio di primissima qualità che servirà i newyorkesi per generazioni. Il nostro personale del Food and Metrology Laboratory è sommamente orgoglioso di lavorare in un laboratorio eccellente, che ora viene riconosciuto come uno dei migliori del suo genere nel paese. Per noi è un onore straordinario ottenere il riconoscimento su scala nazionale".

Il Dipartimento dell'agricoltura e i mercati e l'Ufficio statale dei servizi generali (OGS - State Office of General Services) hanno collaborato fin dall'inizio su un piano innovativo di ingegneria, durante la costruzione del laboratorio.

Il Commissario dell'OGS, RoAnn Destito, ha riferito: "Questo edificio accoglie pienamente l'impegno del Governatore Cuomo nei confronti di una significativa sostenibilità ed efficienza energetica e sono estremamente lieta del lavoro svolto dal team dell'OGS in collaborazione con il Dipartimento dell'agricoltura e i mercati per portare a compimento questo progetto. L'avanzatissimo impianto ridurrà i costi energetici del 23%, il deflusso delle acque piovane del 51% e l'uso di acqua potabile del 23%. Inoltre, il 75% del materiale di risulta della costruzione del progetto non è finito in discarica e il 29% del materiale dell'edificio comprende materiali riciclati".

Il Food Safety Laboratory esegue test su alimenti, latticini e bevande in relazione a specifici rischi sulla salute, alla purezza e all'etichettatura esatta. Inoltre, il laboratorio esegue test su mangimi, alimenti per animali da affezione e campioni di calce agricola. Supporta i programmi regolamentari delle Divisioni della sicurezza e le ispezioni alimentari, del controllo del latte e dei servizi lattiero-casearie e dell'industria impiantistica, testando campioni raccolti nell'ambito di programmi previsti dalla legge o da criteri di sorveglianza. Inoltre, il laboratorio lavora con vari partner a livello statale e federale, per intervenire in indagini su focolai di malattie, reclami di consumatori e una molteplicità di altre indagini correlate agli alimenti.

Il programma di sicurezza alimentare di New York avvia ogni anno oltre 300 ritiri di alimenti, molti dei quali determinano ritiri federali con effetti a livello nazionale. I test si incentrano su patogeni, allergeni e contaminanti chimici più comunemente trasmessi per via alimentare, compresi residui di antibiotici, pesticidi e colorazioni alimentari illegali.

Nella struttura è presente anche il Weights and Measures Metrology laboratory (laboratorio di metrologia per pesi e misure), che si avvale di precisi controlli ambientali relativi alla temperatura e all'umidità, per ridurre l'incertezza generale per le misurazioni. Contiene tavole appositamente progettate per ridurre gli effetti delle vibrazioni sulle misurazioni, che spesso sono accurate a frazioni di milligrammo. Comprende anche: un sistema separatore d'acqua, progettato appositamente in modo che i prodotti petroliferi residui possano essere smaltiti in modo sicuro dopo i test; un garage in verticale con carroponete per testare misurazioni di grande volume, generalmente utilizzato per testare sistemi di misurazioni di piena e depositi di petrolio; comparatori di massa di grande capacità utilizzati per testare bilance di grandi capacità presso gli impianti, ad esempio cantieri di rottami metallici, impianti di produzione di asfalto, impianti di fertilizzanti e impianti per la trasformazione lattiero-casearia. Inoltre, il laboratorio esegue tarature per settori come l'industria farmaceutica, l'elettronica e la ricerca e sviluppo.

Maggiori informazioni sulla Division of Food Laboratory sono riportate [qui](#).

Maggiori informazioni sul Bureau of Weights and Measures sono riportate [qui](#).

###

Ulteriori notizie sono disponibili sul sito www.governor.ny.gov
Stato di New York | Executive Chamber | press.office@exec.ny.gov | 518.474.8418

WE WORK FOR THE PEOPLE
PERFORMANCE * INTEGRITY * PRIDE