

STATE OF NEW YORK | EXECUTIVE CHAMBER ANDREW M. CUOMO | GOVERNOR

Для немедленной публикации: 25 июля 2014 г.

ГУБЕРНАТОР КУОМО (CUOMO) ОБЪЯВИЛ О ПРИСУЖДЕНИИ ЛАБОРАТОРИИ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И МЕТРОЛОГИИ ШТАТА НЬЮ-ЙОРК (NEW YORK STATE FOOD SAFETY AND METROLOGY LABORATORY) «ПРЕМИИ САМОЙ ЗДОРОВОЙ ЛАБОРАТОРИИ СТРАНЫ» («NATION'S HEALTHIEST LAB AWARD»)

Премией Ассоциации санитарно-гигиенических лабораторий (Association of Public Health Laboratories) отмечаются особые успехи в области рационального использования природных ресурсов и охраны здоровья среди лабораторий страны

Губернатор Эндрю М. Куомо (Andrew M. Cuomo) сегодня объявил, что Лаборатория безопасности пищевых продуктов и метрологии штата Нью-Йорк (New York State Food Safety and Metrology Laboratory), которая защищает жителей штата Нью-Йорк от пищевых патогенов и заболеваний, награждена «Премией самой здоровой лаборатории страны» (Nation's Healthiest Lab Award) Ассоциации санитарно-гигиенических лабораторий (Association of Public Health Laboratories). Этой премией отмечаются особые успехи в области рационального использования природных ресурсов и охраны здоровья как в практической деятельности, так и в стратегиях, и награждается лаборатория, которая демонстрирует выдающуюся работу по снижению своего совокупного воздействия на окружающую среду и обеспечению безопасных для здоровья рабочих мест.

«Лаборатория безопасности пищевых продуктов и метрологии штата Нью-Йорк (New York State Food Safety and Metrology Laboratory) является одной из лучших санитарно-гигиенических лабораторий такого рода в стране, и мы рады, что ее деятельность в сфере охраны окружающей среды и обеспечения безопасности для здоровья рабочих мест была отмечена, - сказал Губернатор Куомо (Cuomo). — Эта самая современная лаборатория предоставляет важнейшие услуги населению, помогая обеспечивать безопасность продуктов питания для всех ньюйоркцев, и получение этой награды является огромным достижением ее коллектива».

Награда была присуждена на основе контрольного листа самооценки, разработанного в качестве инструмента оценки для выявления практик экологически ответственной деятельности и создания безопасной для здоровья рабочей среды среди лабораторий - членов Ассоциации. Поля самооценки включали в себя три основных сферы деятельности лаборатории: охрану здоровья,

экологическую устойчивость и реализацию стратегий. Комитет по присуждению премии Ассоциации санитарно-гигиенических лабораторий (Association of Public Health Laboratories) изучил результаты исследований и определил Лабораторию безопасности пищевых продуктов и метрологии штата Нью-Йорк (New York State Food Safety and Metrology Laboratory) победителем этого года на основе баллов, набранных в ее контрольном листе. Большинство пунктов были связаны с обеспечением экологической устойчивости.

Целями инициативы самой здоровой лаборатории являются содействие здоровому личному выбору сотрудников, членов и гостей; обеспечению экологической устойчивости; участию в инициативах, связанных с ориентированным на профилактику подходом к здоровью; а также активной роли в вовлечении широкого круга лабораторий.

Эта современная лаборатория, которая расположена в г. Олбани (Albany) и находится в ведении Департамента сельского хозяйства и рынков (Department of Agriculture and Markets), обеспечивает защиту жителей штата Нью-Йорк от пищевых патогенов и болезней, проводя исследования более 20 000 проб продуктов питания и напитков в год на наличие биологических и химических опасных факторов и соответствие стандартам идентичности, а также федеральным нормативно-правовым актам и нормативным требованиям штата. В этой лаборатории также осуществляется безопасное хранение и обслуживание первичных эталонов массы, длины, температуры и объема штата, которые, в свою очередь, используются для поверки взвешивающих и измерительных устройств в коммерческих структурах, таких как весы в продуктовых магазинах, насосы на автозаправочных станциях, измерительные приборы в средствах доставки жидкого топлива и пропана, а также измерительные приборы в автомобилях-такси.

Руководитель Департамента сельского хозяйства штата Ричард Болл (Richard A. Ball) сказал: «Это — первоклассная лаборатория, которая будет служить многим поколениям жителей штата Нью-Йорк. Наши сотрудники в Лаборатории безопасности пищевых продуктов и метрологии (Food and Metrology Laboratory) чрезвычайно гордятся тем, что они работают в такой лаборатории высшего уровня, которая теперь признана одной из лучших лабораторий такого рода в стране. Получение признания в национальном масштабе — это огромная честь для нас».

Во время строительства лаборатории Департамент сельского хозяйства и рынков (Department of Agriculture and Markets) и Служба общего назначения штата (State Office of General Services, OGS) с самого начала вместе работали над новаторской производственной схемой.

Глава Службы общего назначения РоЭнн Дестито (RoAnn Destito) подчеркнула: «Это здание воплощает в себе курс Губернатора Куомо (Cuomo) на высокую устойчивость и энергоэффективность, и я чрезвычайно довольна работой, которую проделала команда OGS в сотрудничестве с Департаментом сельского хозяйства и рынков, по реализации этого проекта. Современное здание сократит расходы на электроэнергию на 23 %, ливневый сток на 51 % и использование питьевой воды на 23 %. Кроме того, 75 % строительного мусора по проекту не требовали вывоза в места захоронения отходов, и 29 % использованных для строительства здания материалов включают в себя переработанные материалы».

Лаборатория безопасности пищевых продуктов (Food Safety Laboratory) проверяет продукты питания, напитки и молочные продукты на наличие определенных угроз для здоровья, а также чистоту и точность маркировки. Лаборатория также проводит исследования комбикормов, кормов для домашних животных и образцов извести. Она поддерживает реализацию регуляторных программ Служб продовольственной безопасности (Division of Food Safety and Inspection), контроля качества молочных продуктов и услуг в молочной промышленности (Division of Milk Control and Dairy Services) и растениеводства (Division of Plant Industry) путем исследования образцов, которые собираются в рамках плановых регуляторных программ или программ обследования. Лаборатория также, в сотрудничестве с партнерами на федеральном уровне и на уровне штата, занимается исследованиями вспышек эпидемий, изучением жалоб потребителей и целым рядом других исследований, связанных с пищевыми продуктами.

В рамках программы безопасности пищевых продуктов штата Нью-Йорк ежегодно инициируются более 300 процессов изъятия с рынка пищевых продуктов, многие из которых приводят к изъятию и применению мер воздействия на федеральном уровне. Исследование ориентировано на наиболее распространенные пищевые патогены, аллергены и химические примеси, включая, в частности, остатки антибиотиков, пестицидов и неразрешенные пищевые красители.

В метрологической лаборатории мер и весов (Weights and Measures Metrology laboratory), также расположенной в этом же здании, используются методы точного контроля параметров окружающей среды в отношении температуры и влажности для уменьшения суммарной погрешности измерений. В ней находятся специально разработанные столы, уменьшающие влияние вибрации на измерения, которые часто выполняются с точностью до долей миллиграмма. В ней также используются: специально разработанная влагоотделительная система, предназначенная для безопасной утилизации остаточных нефтепродуктов после проведения исследований; высокое помещение с регулируемой температурой и мостовым краном для контроля измерений больших объемов, обычно используемое для тестирования измерительных систем с интенсивным потоком и терминалов нефтепроводов; а также большегрузные компараторы массы, используемые для поверки крупнотоннажных весов на таких объектах, как склады металлолома, асфальтобетонные заводы, заводы по производству удобрений и заводы по переработке молочных продуктов. В лаборатории также выполняется калибровка для таких отраслей, как фармацевтическая промышленность, электроника и индустрия исследований и конструкторско-технологических разработок.

Дополнительную информацию о Лаборатории Службы продовольственной безопасности (Division of Food Laboratory) можно найти <u>здесь</u>.

Дополнительную информацию о Бюро мер и весов (Bureau of Weights and Measures) можно найти здесь.

###

Другие новости см. на веб-сайте www.governor.ny.gov
Штат Нью-Йорк | Executive Chamber | press.office@exec.ny.gov | 518.474.8418

WE WORK FOR THE PEOPLE PERFORMANCE * INTEGRITY * PRIDE