



STATE OF NEW YORK | EXECUTIVE CHAMBER

ANDREW M. CUOMO | GOVERNOR

Para publicación inmediata: 25 de julio de 2014

EL GOBERNADOR CUOMO ANUNCIÓ QUE EL LABORATORIO DE METROLOGÍA Y SEGURIDAD DE ALIMENTOS DEL ESTADO DE NEW YORK GANÓ EL “PREMIO AL LABORATORIO MÁS SALUDABLE DEL PAÍS”

El premio de la Asociación de Laboratorios de Salud Pública celebra la excelencia en administración del medio ambiente y la promoción de la salud entre los laboratorios de todo el país

El Gobernador Andrew M. Cuomo anunció hoy que el Laboratorio de Metrología y Seguridad de Alimentos del Estado de New York, que protege a los neoyorquinos de enfermedades y patógenos transmitidos por alimentos, ha recibido el “Premio al laboratorio más saludable del país” otorgado por la Asociación de Laboratorios de Salud Pública. El premio celebra la excelencia en administración del medio ambiente y la promoción de salud en cuanto a prácticas y políticas y reconoce a aquel laboratorio que demuestra esfuerzos sobresalientes para reducir el impacto colectivo del medio ambiente y garantizar un lugar de trabajo saludable.

“El Laboratorio de Metrología y Seguridad de Alimentos del Estado de New York es uno de los mejores laboratorios públicos de su tipo en el país y nos complace que sea reconocido por su compromiso para promover la administración del medio ambiente y un lugar de trabajo saludable”, dijo el Gobernador Cuomo. “Este laboratorio de primer nivel realiza un servicio público de vital importancia para ayudar a garantizar un suministro de alimentos seguros para todos los neoyorquinos y recibir este premio es un gran logro para el equipo en este centro”.

El premio fue presentado en función de una lista de verificación de auto evaluación, desarrollada como herramienta de evaluación para identificar a responsabilidad del medio ambiente y las prácticas en el lugar de trabajo saludables dentro de los laboratorios miembro. Los campos de auto evaluación comprendieron tres áreas principales de enfoque dentro marco del laboratorio: promoción de la salud, sustentabilidad del medio ambiente e implementación de políticas. El comité de premios de la Asociación de Laboratorios de Salud Pública analizó las encuestas y determinó que el Laboratorio de Metrología y Seguridad de Alimentos del Estado de New York fue el ganador de este año en función de los puntajes compilados en esta lista de verificación. La mayoría de los puntos estaban relacionados con la sustentabilidad del medio ambiente.

Spanish

Las metas de la iniciativa de un laboratorio más saludable tienen como finalidad fomentar opciones personales saludables para los empleados, miembros e invitados; sustentabilidad del medio ambiente; iniciativas relacionadas con la promoción de una perspectiva centrada en la prevención sobre la salud y un rol en la participación de una comunidad de laboratorios más amplia.

Este laboratorio de última generación ubicado en Albany y operado por el Departamento de Agricultura y Mercados, protege a los neoyorquinos de enfermedades y patógenos transmitidos por alimentos al analizar más de 20.000 muestras de alimentos y bebidas por año para detectar peligros químicos y biológicos, estándares de identidad y cumplimiento de disposiciones estatales y federales. El centro además almacena y mantiene los principales estándares de masa, longitud, temperatura y volumen del estado, que a su vez se utilizan para probar los dispositivos de medición y peso comercial tales como balanzas en almacenes, bombas en estaciones de servicio, medidores de vehículos para entregas que funcionan con propano o aceite combustible y medidores en taxis.

Richard A. Ball, Comisionado de Agricultura del Estado, dijo: “Es un laboratorio de primer nivel que prestará sus servicios a los neoyorquinos durante generaciones. Nuestro personal del Laboratorio de Metrología y Alimentos no podría estar más orgulloso de estar trabajando con un laboratorio de tan alto nivel que ahora es reconocido como uno de los mejores de su clase en el país. Es un tremendo honor para nosotros ser reconocidos a nivel nacional”.

El Departamento de Agricultura y Mercados y la Oficina Estatal de Servicios Generales (OGS) colaboraron desde el principio en un plan de ingeniería innovador durante la construcción del laboratorio.

RoAnn Destito, Comisionado de la OGS, dijo: “Este edificio valora el compromiso del Gobernador Cuomo para la importante sustentabilidad y eficiencia energética y estoy extremadamente satisfecho con el trabajo que ha hecho el equipo de OGS en colaboración con el Departamento de Agricultura y Mercados para poner en marcha este proyecto. El centro de primer nivel reducirá el costo de energía en 23%, el desagüe de aguas pluviales en 51% y el consumo de agua potable en 23%. Además, el 75% de los desechos de la construcción del proyecto fue desviado de los rellenos sanitarios y el 29% del material en el edificio incorpora materiales reciclados”.

El Laboratorio de Seguridad de Alimentos realiza pruebas a la comida, los productos lácteos y las bebidas para detectar peligros de salud específicos, pureza y etiquetado preciso. El laboratorio además realiza pruebas sobre alimentación de animales, alimentos para mascotas y muestras de cal. Respalda los programas normativos de las Divisiones de Inspección y Seguridad de Alimentos, Control de Leche y Servicios Lácteos e Industrias de Fabricación mediante la prueba de muestras recopiladas como parte de programas de supervisión o reglamentación programada. El laboratorio también opera con asociados a nivel federal y estatal para responder a investigaciones de aparición de enfermedades, quejas de consumidores y una variedad de otras investigaciones relacionadas con alimentos.

El programa de seguridad de alimentos de Nueva York inicia más de 300 procedimientos de retiro de productos del mercado todos los años, donde muchos de ellos derivan en retiro de productos federales con impacto a nivel de todo el país. Las pruebas se centran en los patógenos transmitidos por alimentos, alérgenos y sustancias contaminantes químicas que comprenden residuos de antibióticos, pesticidas y colorantes para alimentos ilegales.

El Laboratorio de Metrología de Mediciones y Pesos, también ubicado en este centro, utiliza los controles precisos del medio ambiente sobre temperatura y humedad para reducir la incertidumbre general de las mediciones. Contiene tablas específicamente diseñadas para reducir los efectos de la vibración sobre las mediciones, que frecuentemente tiene la precisión de fracciones de miligramos. Además comprende un separador de agua especialmente diseñado para desechar los productos de petróleo residual de manera segura conforme a las pruebas; un estacionamiento de alto montaje con control de temperatura y una grúa elevada para probar mediciones de volúmenes grandes, normalmente utilizada para probar sistemas de medición de alto flujo y terminales de petróleo y comparadores de masa de gran capacidad utilizado para probar balanzas de gran capacidad tales como patios de metales de chatarra, plantas de asfalto, plantas fertilizantes y plantas de procesamiento de productos lácteos. El laboratorio también realiza calibraciones para industrias tales como farmacéutica, electrónica, investigación y desarrollo.

Para obtener más información sobre el Laboratorio de División de Alimentos (Division of Food Laboratory), ingrese [aquí](#).

Para obtener más información sobre la Agencia de Pesos y Medidas (Bureau of Weights and Measures), ingrese [aquí](#).

###

Noticias adicionales disponibles en www.governor.ny.gov

Estado de New York | Executive Chamber | press.office@exec.ny.gov | 518.474.8418

WE WORK FOR THE PEOPLE
PERFORMANCE * INTEGRITY * PRIDE