



STATE OF NEW YORK | EXECUTIVE CHAMBER

ANDREW M. CUOMO | GOVERNOR

Pour publication immédiate : 25 juillet 2014

**LE GOUVERNEUR CUOMO ANNONCE QUE LE LABORATOIRE DE METROLOGIE ET DE SECURITE ALIMENTAIRE DE L'ETAT DE NEW YORK OBTIENT LE PRIX DU LABORATOIRE LE PLUS SAIN DE LA NATION**

***Un prix de l'Association des laboratoires de santé publique honore l'excellence de l'intendance environnementale et de la promotion de la santé parmi les laboratoires à l'échelle de la nation***

Le Gouverneur Andrew M. Cuomo a annoncé aujourd'hui que le Laboratoire de métrologie et de sécurité alimentaire de l'Etat de New York (New York State Food Safety and Metrology Laboratory), qui protège les New Yorkais contre les agents pathogènes et les maladies d'origine alimentaire, a obtenu le Prix du Laboratoire le plus sain de la nation de l'Association des laboratoires de santé publique. Ce prix honore l'excellence de l'intendance environnementale et de la promotion de la santé à la fois en pratique et politique, et reconnaît le laboratoire qui démontre des efforts exceptionnels pour réduire son impact environnemental collectif et assurer un milieu de travail sain.

« Le Laboratoire de métrologie et de sécurité alimentaire de l'Etat de New York est l'un des plus grands laboratoires publics du genre dans le pays, et nous sommes heureux qu'il ait été reconnu pour son engagement à promouvoir l'intendance environnementale et un milieu de travail sain », a déclaré le Gouverneur Cuomo. « Ce laboratoire à la pointe accomplit un service public essentiel en contribuant à assurer une offre alimentaire sûre pour tous les New Yorkais, et recevoir ce prix est une remarquable réalisation pour l'équipe de cet établissement. »

Le prix a été remis sur la base d'une liste de contrôle d'auto-évaluation, qui a été développée pour être un outil d'évaluation pour identifier la responsabilité environnementale et les pratiques de santé en milieu de travail dans les laboratoires membres. Les domaines d'auto-évaluation comprenaient trois axes prioritaires dans le cadre du laboratoire : la promotion de la santé, la durabilité environnementale et la mise en œuvre des politiques. La commission des prix de l'Association des laboratoires de santé publique a examiné les enquêtes et déterminé que le Laboratoire de métrologie et de sécurité alimentaire de l'Etat de New York (New York State Food Safety and Metrology Laboratory) était le lauréat de cette année sur la base des scores réalisés sur la liste de contrôle. La plupart des points portaient sur la durabilité environnementale.

French

Les objectifs de l'initiative du laboratoire le plus sain sont de favoriser les choix sains pour les employés, les membres et les invités ; la durabilité environnementale ; les initiatives liées à la promotion d'une perspective axée sur la prévention en matière de santé ; et la participation en engageant la communauté des laboratoires dans son ensemble.

Ce laboratoire à la pointe, situé à Albany, et opéré par le Département de l'Agriculture et des Marchés, protège les New Yorkais contre les agents pathogènes et les maladies d'origine alimentaire, en analysant plus de 20 000 échantillons d'aliments et de boissons par an pour les risques biologiques et chimiques, les normes d'identité, et la conformité avec les réglementations fédérales et d'Etat. L'établissement stocke et maintient également les principales normes de l'Etat sur la masse, la longueur, la température et le volume, qui sont utilisées pour tester les appareils de pesage et de mesure, tels que les balances des épiceries, les pompes des stations essence, les compteurs sur les véhicules de livraison de mazout ou propane, et les compteurs dans les taxis.

Le Commissaire d'Etat à l'Agriculture, Richard A. Ball, a déclaré : « Il s'agit d'un laboratoire de premier ordre qui servira les New Yorkais pour des générations. Le personnel de notre laboratoire de sécurité alimentaire ne pourrait être plus fier de travailler dans un laboratoire de premier plan qui est désormais reconnu comme l'un des plus grands de son genre dans le pays. C'est un immense honneur d'être reconnu à l'échelle nationale. »

Le Département de l'Agriculture et des Marchés et le Bureau des Services Généraux de l'Etat (Office of General Services) (OGS) ont collaboré depuis le début sur un plan innovant d'ingénierie pendant la construction du laboratoire.

Le Commissaire de l'OGS, RoAnn Destito, a déclaré : « Ce bâtiment appuie fermement l'engagement du Gouverneur Cuomo à l'égard de l'importance de la durabilité et de l'efficacité énergétique, et je suis extrêmement ravi du travail que l'équipe d'OGS a réalisé en collaboration avec le Département de l'Agriculture et des Marchés pour concrétiser ce projet. Cet établissement à la pointe réduira les coûts de l'énergie de 23 pour cent, le ruissellement des eaux pluviales de 51 pour cent et la consommation d'eau potable de 23 pour cent. De plus, 75 pour cent des déchets de construction sur le site ont été détournés des sites d'enfouissement et 29 pour cent des matériaux du bâtiment intègrent des matériaux recyclés. »

Le laboratoire de sécurité alimentaire teste les aliments, les produits laitiers et les boissons pour évaluer les risques de santé spécifiques, la pureté et la précision de l'étiquetage. Le laboratoire réalise aussi des tests sur les aliments pour animaux, de ferme et animaux domestiques, et des échantillons de citron vert. Il soutient les programmes réglementaires des divisions de sécurité et d'inspection alimentaires, du contrôle du lait et des services laitiers et de l'industrie des produits végétaux en testant des échantillons qui sont collectés dans le cadre des programmes réglementaires ou de surveillance planifiés. Le laboratoire travaille avec des partenaires aux niveaux fédéraux et de l'Etat pour répondre aux enquêtes d'épidémies de maladies, plaintes des consommateurs et une variété d'autres enquêtes liés à l'alimentation.

Le programme de sécurité alimentaire de l'Etat de New York est à l'origine de plus de 300 rappels d'aliments chaque année, dont un grand nombre ont pour conséquence un rappel fédéral avec un impact national. Les tests sont axés sur les agents pathogènes les plus communs d'origine alimentaire, les allergènes, et les contaminants chimiques, notamment les résidus d'antibiotiques, les pesticides et les colorants alimentaires illégaux.

Le laboratoire de métrologie, des poids et mesures (Weights and Measures Metrology Laboratory), également situé dans l'établissement, utilise des contrôles environnementaux précis pour la température et l'humidité, afin de réduire l'incertitude globale des mesures. Il contient des tables spécialement conçues pour réduire les effets des vibrations sur les mesures, qui sont souvent précises jusqu'aux fractions d'un milligramme. Il comprend également : un système de séparation d'eau spécialement conçu, pour que les produits pétroliers résiduels puissent être éliminés en toute sécurité suite aux tests ; un garage à hauts rayonnages et à température contrôlée avec un pont roulant pour tester des mesures de gros volumes, utilisé typiquement pour tester les systèmes de mesure de haut débit et terminaux pétroliers ; et des comparateurs de masse de grandes capacités utilisés pour tester des balances de grande capacité dans les établissements tels que les parcs à ferrailles, les usines d'asphalte, les usines d'engrais et les usines de traitement de produits laitiers. Le laboratoire réalise également des étalonnages pour les industries telles que les industries pharmaceutiques, l'électronique, et la recherche et le développement.

Pour plus d'informations sur la Division du laboratoire alimentaire, cliquer [ici](#).

Pour plus d'informations sur le Bureau des Poids et Mesures, cliquer [ici](#).

###

Des informations complémentaires sont disponibles à [www.governor.ny.gov](http://www.governor.ny.gov)  
État de New York | Executive Chamber | [press.office@exec.ny.gov](mailto:press.office@exec.ny.gov) | 518.474.8418

\*\*\*\*\*

**WE WORK FOR THE PEOPLE**  
PERFORMANCE \* INTEGRITY \* PRIDE