

В Департаменте проводятся испытания пищевых продуктов и сырья, питьевой воды, воды открытых водоемов, товаров народного потребления, детских игрушек, парфюмерно-косметической продукции, товаров легкой и текстильной, мебельной продукции, полимерные изделия, строительные и конструкционные материалы, воздух рабочей зоны, товары бытовой химии, лакокрасочные и др. в соответствии с требованиями технических регламентов ЕАЭС. Лаборатория (ЛХАИ) аккредитована на соответствие требованиям международного стандарта ИСО/МЭК 17025-2019 "Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий". Включен в Единый Реестр органов по оценке соответствия и испытательных лабораторий ЕАЭС.

В отделении токсикологии проводятся испытания на содержание формальдегида, стирола, дибутилфталата, фенола, свободной и общей щёлочи, углекислого натрия, содопродуктов, хлоридов водородного показателя, кислотного числа, аммиака, токсичных элементов (цинк, кадмий, медь, свинец, мышьяк), кобальт, никель, хром, марганец и кожно-раздражающего действия на подопытных животных. Потенциально-опасные химические вещества (12 показателей) определяются на современном оборудовании хромато-масс-спектрометре в ТНП, игрушках, упаковке, средствах индивидуальной защиты. Внедрен метод определения индекса токсичности на анализаторе изображений ТА-02 и сенсibiliзирующего действия в игрушках методом биотестирования на подопытных животных.

Отделение экспертизы пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Помимо органолептических и физико-химических показателей (кислотность, плотность, массовая доля жира, нитраты, массовая доля влаги, диастаза, перекисное число, кислотное число, оксиметилфурфурол и др.) проводятся испытания на определение тяжелых металлов (свинец, мышьяк, кадмий, цинк, ртуть, хром, никель, железо, олово).

Одним из показателей безопасности пищевых продуктов, кормов, орехов, зерновых культур и продуктов их переработки является исследования на Микотоксины — продукты жизнедеятельности плесневых грибов. В кормах, орехах, зерновых культурах и продуктах их переработки проводятся исследования на содержания микотоксина В 1, зеараленона, охратоксина А, дезоксиниваленола, в молочных продуктах — микотоксина М 1, в продуктах переработки плодов и овощей микотоксина патулина. Исследования проводятся на высокоэффективном жидкостном хроматографе. Остаточное количество хлорорганических пестицидов определяется на газовом хроматографе в пищевой продукции на 6 показателей и питьевой воде на 9 показателей. Проводятся анализы по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животного происхождения: левомицетина (Хлорамфеникола, Хлормицетина), тетрациклина, бацитрацина, стрептомицина. А также методом высокоэффективной жидкостной хроматографии проводят исследования на определение бенз(а)пирена, меламина, аспартам, кофеин, бензоат натрия и тд.

Отделение коммунальной гигиены проводит испытания питьевой воды на: -Органолептические показатели: мутность, цветность, запах, привкус. -Физико-химические на 47 показателей (железо, никель, хром, кальций, магний, марганец, свинец, медь, фосфаты, СПАВ, цианиды, нефтепродукты, фенолы, азот аммонийный, нитриты, нитраты, хлориды, сульфаты, общая минерализация, сухой остаток, водородный показатель, фториды, жесткость, ртуть, кадмий, цинк, перманганатная окисляемость, щелочность и т.д.)

Все средства измерений и испытательные оборудования ЛХАИ проходят калибровку согласно графика калибровок. Проводится калибровка газовых и жидкостных хроматографов один раз в год сотрудниками БЦИСМ.

Также проводится внутренняя калибровка сотрудниками лаборатории один раз в месяц, согласно процедуре системы менеджмента качества. При большом количестве проб, перед каждым измерением проводят промежуточную проверку хроматографов. Все данные отображены в папке «Промежуточных проверок ГХ».

При покупке товара в магазине всегда изучайте этикетку, смотрите на срок годности и соответствие условий хранения.

