

24 марта 2025 года в рамках усиления лабораторных исследований пищевых продуктов и улучшения качества лабораторных анализов, в Республике завершены важные мероприятия для сотрудников лабораторий, работающих в сфере санитарно-эпидемиологического надзора. На протяжении нескольких недель прошли тренинги и презентации, направленные на внедрение новых методических материалов, подготовленных при поддержке Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ).

На сегодняшний день в 51 Центре профилактики заболеваний и государственного санитарно-эпидемиологического надзора (ЦПЗиГСЭН) функционируют санитарно-бактериологические, паразитологические и санитарно-гигиенические лаборатории, проводящие исследования пищевых продуктов. 15 из этих лабораторий аккредитованы по международным стандартам ISO/IEC 17025, а 6 лабораторий включены в Единый Реестр органов по оценке соответствия и испытательных лабораторий Евразийского экономического союза (ЕАЭС).

Для гармонизации с международными стандартами и улучшения качества анализа пищевых продуктов, увеличилось количество нормативной документации и требований к проведению лабораторных исследований. В целях соблюдения международных стандартов и повышения квалификации специалистов, Департамент профилактики заболеваний и государственного санитарно-эпидемиологического надзора (ДПЗиГСЭН) разработал два ключевых методических документа: «Схемы санитарно-бактериологических посевов пищевых продуктов» и «Сборник по обеспечению контроля качества химического анализа пищевых *продуктов*».

В марте 2025 года в городах Бишкек и Ош состоялись тренинги для лабораторных сотрудников и руководителей Межрайонных центров профилактики заболеваний. Эти мероприятия были организованы с целью ознакомления специалистов с новыми методическими материалами и их внедрения в практическую деятельность лабораторий по всей республике. В рамках тренингов участники получили подробное руководство по реализации процедур внутреннего контроля качества, что крайне важно для подтверждения достоверности результатов анализа.

Новое методическое руководство и сборники помогут лабораториям существенно оптимизировать процессы, исключив необходимость работы с несколькими нормативными документами одновременно, что ранее отвлекало внимание персонала и снижало эффективность работы. Это особенно важно для новых сотрудников, так как материалы четко прописывают все этапы работы, обеспечивая легкость в освоении процедур.

Реализация данных инициатив станет важным шагом в улучшении качества лабораторных исследований пищевых продуктов, повышении профессиональной подготовки сотрудников и приведении лабораторных практик в соответствие с международными стандартами. Эти усилия укрепят безопасность пищевых продуктов на территории Республики и обеспечат высокие стандарты санитарно-эпидемиологического контроля.



