

О результатах участия в МСИ и программах проверки квалификации лабораторий в 2020 году

Специалисты испытательного лабораторного центра ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области» в 2020 году принимали участие в межлабораторных сличительных испытаниях (МСИ) и программах проверки квалификации лабораторий, организованных провайдером МСИ – ФБУЗ ФЦГиЭ Роспотребнадзора, АНО «Роскачество», ООО «Компетентность», ФГУП «ВНИИМ им. Д.И. Менделеева».

Образцы для контроля были представлены сложными матрицами – почвой, пищевыми продуктами (лапша быстрого приготовления, хлебобулочные изделия – сушки, масло шоколадное, вода минеральная, мука, консервы мясные, напиток безалкогольный, вода, расфасованная в емкости, молоко, мясо), непродовольственными товарами (парфюмерно-косметическая продукция, строительные материалы - щебень), а также имитантами пищевых продуктов и воздушной среды. Для лабораторий микробиологического профиля были предложены образцы биоматериала и изображения на компакт-дисках.

Специалисты испытательного лабораторного центра успешно провели испытания и подтвердили свою компетентность при определении следующих показателей:

- определение органолептических показателей в пищевых продуктах (молоко сгущенное);
- определение массовой доли влаги, белка, жира, кислотности, массовой доли золы, нерастворимой в 10 % растворе соляной кислоты, времени приготовления до готовности в пищевом продукте (лапша быстрого приготовления);
- определение белка в пищевых продуктах (сушки);
- определение трансизомеров жирных кислот в пищевом продукте (масло шоколадное);
- определение массы нетто и массовой доли мяса и жира в пищевом продукте (консервы мясные);
- определение кадмия в пищевом продукте (имитант);
- определение витаминов группы В в пищевых продуктах (напиток безалкогольный);
- определение антибиотиков (стрептомицин, тетрациклин, бацитрацин) в молоке и мясе;
- определение кальция в минеральной воде;
- определение селена в воде, расфасованной в емкости;
- определение органолептических показателей в воде;
- определение марганца в воде;
- определение аммиака в воздухе (имитант поглотительного раствора);
- определение нефтепродуктов в почве;
- определение органических веществ (ацетальдегид, формальдегид) в водной вытяжке из товаров непродовольственного назначения;

- определение индекса токсичности в парфюмерно-косметической продукции;
- определение калия-40, радия-226 и тория-232 в строительных материалах (щебень);
- определение индивидуального эквивалента дозы в облученных дозиметрах;
- определение возбудителя туляремии в биоматериале;
- определение личинок гельминтов на компакт-диске;
- определение (идентификация) ГМО в пищевых продуктах;
- определение протоя в пищевом продукте (яичный продукт);

По результатам участи в МСИ и программах проверки квалификации лабораторий получены свидетельства участия в МСИ.