

Лаборатория, которой доверяют

О.Г. Котлярова

начальник испытательной лаборатории пищевых продуктов, сырья и материалов (ИЛ) ФБУ «Тест-С.-Петербург»

Е.Л. Полиектова

заместитель начальника ИЛ ФБУ «Тест-С.-Петербург»

А.В. Зверев

начальник сектора ИЛ по определению токсичных элементов ФБУ «Тест-С.-Петербург», канд. техн. наук

Испытательная лаборатория (далее ИЛ) была создана в 1989 г. Основными направлениями деятельности являются:

- проведение испытаний продукции с целью подтверждения соответствия требованиям действующих технических регламентов Таможенного союза, национальных и межгосударственных стандартов;
- проведение оценки потребительских свойств и качества продукции путем сравнительных испытаний;
- разработка и экспертиза нормативно-технических документов;
- стажировки и методическая помощь для специалистов;
- выезд сотрудников лаборатории для проведения отбора проб;
- оценка сроков годности пищевой продукции;
- другие виды работ в пределах технических возможностей и компетентности персонала лаборатории.

Область аккредитации ИЛ включает более 2500 методик проведения испытаний, основны-

Представляем Испытательную лабораторию пищевых продуктов, сырья и материалов Федерального бюджетного учреждения «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в г. Санкт-Петербурге и Ленинградской области» (ФБУ «Тест-С.-Петербург»)

ми объектами которых являются все виды пищевых продуктов и сырья для их производства, различные виды вод (минеральная, водопроводная, сточная), напитки алкогольные и безалкогольные, товары бытовой химии, парфюмерно-косметическая продукция, продукция текстильной и швейной промышленности, изделия из кожи и меха, обувь, посуда, игрушки, упаковка, продукция санитарно-гигиенического и медицинского назначения, нефтехимической промышленности и др.

Удовлетворенность заказчика.

Оптимизация работы с использованием ЛИС

ИЛ старается быть многофункциональной, предоставляя заказчикам комплекс услуг: оценку продукции (от сырья до готовой продукции, включая упаковку), производственный контроль и микробиологический контроль производства.

В ИЛ разработана и успешно функционирует компьютерная лабораторная информационная система (ЛИС), которая охватывает все этапы проведения испытаний — от приема образцов до выдачи протокола заказчику. ЛИС позволяет экономить время заказчика при сдаче образца в лабораторию и при получении

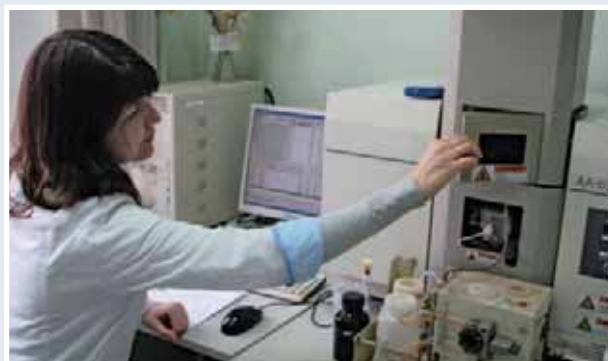
протоколов лабораторных испытаний, проводить большой объем испытаний за счет сокращения временных затрат специалистов лаборатории на выполнение повседневных операций, планировать текущую работу, оценивать прослеживаемость результатов, соблюдать безопасность и конфиденциальность результатов, получать различные статистические сведения и др.

Благодаря многопрофильности ИЛ и эффективной работе ЛИС постоянные заказчики (а их 40 %) сотрудничают с лабораторией на протяжении более 10 лет.

Система менеджмента качества

Система менеджмента качества ФБУ «Тест-С.-Петербург» сертифицирована на соответствие требованиям международного стандарта *ISO 9001:2015* в Швейцарской ассоциации по системам качества и управления *SQS*. Этот документ относится к стандартам «широкого применения». Его требования могут распространяться на деятельность организаций любого профиля, в том числе и лабораторий. В ИЛ как в структурном подразделении ФБУ «Тест-С.-Петербург» система менеджмента качества разработана и действует в соот-

Лучшие испытательные лаборатории (центры) России



Определение содержания мышьяка методом атомно-абсорбционной спектроскопии

Микроскопия, просмотр чашек, идентификация микроорганизмов



Подготовка к измерению вязкости дизельного топлива

“
Испытательная лаборатория регулярно участвует в МСИ широкого ассортимента пищевых продуктов (соков, алкогольных напитков, питьевой воды) по программе FAPAS
”

ветствии с требованиями ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 и ISO 9001, что позволяет полностью и в кратчайшие сроки удовлетворять потребности заказчиков.

Перспективы развития

ИЛ стремится следовать современным требованиям, предъявляемым к качеству оказываемых услуг. В связи с этим в действие была введена новая микробиологическая лаборатория, предназначенная для проведения испытаний продукции санитарно-гигиенического назначения, парфюмерно-косметичес-

кой и фармацевтической. Деятельность микробиологической лаборатории основывается на соблюдении требований стандарта *GLP* (*Good Laboratory Practice* — в пер. с англ. *надлежащая лабораторная практика*) — системы норм, правил и указаний, направленных на обеспечение согласованности и достоверности результатов лабораторных исследований. Главная задача *GLP* — обеспечение возможности полного прослеживания и восстановления всего хода исследования. ИЛ старается удовлетворить потребность заказчиков в проведении неклини-

ческих исследований на уровне требований стандарта *GLP*.

МСИ

Межлабораторные сличительные испытания (МСИ) являются одной из форм проверки деятельности ИЛ с целью подтверждения компетентности ее персонала. Наличие МСИ и их удовлетворительные результаты подтверждают соответствие ИЛ критериям аккредитации.

ИЛ регулярно участвует в МСИ широкого ассортимента пищевых продуктов (соков, алкогольных напитков, питьевой

воды) по программе *FAPAS*¹. Среди определяемых показателей — физико-химические, микробиологические, наличие генно-модифицированных продуктов. В абсолютном большинстве получены удовлетворительные результаты МСИ по программе *FAPAS*.

В 2016 г. ИЛ принимала участие в МСИ дизельного топлива, организованных международным провайдером «*INTERPROJECT LTD*» (сертификат № Т-007/10.11.2015, действителен до 10.11.2020 г.), аккредитованным Словацкой национальной службой аккредитации (*SNAS*) на соответствие требованиям *EN ISO/IEC 17043:2010* «Оценка соответствия. Общие требования к проверке квалификации лабораторий». По результатам проведенных МСИ был получен отчет и сертификат участника. МСИ были проведены по 13 показателям, все результаты признаны удовлетворительными, то есть находятся в интервале $-2 \leq z \leq 2$, что соответствует максимальной оценке. В дальнейшем планируется проводить работу с данным международным провайдером по другим объектам испытаний.

Для подтверждения компетентности ИЛ принимает активное участие в межлабораторных сличительных и веерных испытаниях, организованных АНО «Российская система качества». В

2016 г. были проведены испытания по 60 показателям качества и безопасности 13 образцов, в том числе пищевой продукции и текстильных материалов.

Наперекор трудностям

ИЛ приходится осуществлять свою деятельность в непростой экономической ситуации. Сокращается количество обращений заказчиков за счет появления на рынке лабораторий «однодневок», работающих «без образцов», не имеющих аттестата аккредитации, но выдающих протоколы испытаний. Эти лаборатории занижают реальную стоимость исследований. Увеличиваются расходы на осуществление процедур аккредитации и подтверждения компетентности. Кроме финансовых требуются большие временные и человеческие затраты. Развитию ИЛ также мешает отсутствие «гибкой» области аккредитации. Например, если в область аккредитации лаборатории уже включен

метод испытаний, то при появлении новой методики, предусматривающей использование этого же метода, необходимо проводить процедуру расширения области, а это требует дополнительных затрат.

Испытательная лаборатория пищевых продуктов, сырья и материалов ФБУ «Тест-С.-Петербург» пользуется заслуженным авторитетом не только в Санкт-Петербурге и на Северо-Западе Ленинградской области. В ИЛ обращаются и из других регионов с просьбами подтвердить результаты испытаний, выступить в качестве арбитражной лаборатории в спорных ситуациях. То, что ИЛ не останавливается на достигнутом, постоянно развивается, совершенствуя и материально-техническую базу и квалификацию персонала, позволяет ее сотрудникам с уверенностью смотреть в будущее.



Контакты

Федеральное агентство
по техническому регулированию и метрологии

Федеральное бюджетное учреждение
«Государственный региональный центр стандартизации, метрологии
и испытаний в г. Санкт-Петербурге и Ленинградской области»
(ФБУ «Тест-С.-Петербург»)

**Аккредитованная испытательная лаборатория
пищевых продуктов, сырья и материалов**

(Атт. аккр. № РОСС RU.0001.21ПН87 на соответствие требований
ГОСТ ИСО/МЭК 17025)

Адрес: 190103, г. Санкт-Петербург, ул. Курляндская, д. 1

Телефон: +7 (812) 244-12-51, +7 (812) 942-12-11

Факс: +7 (812) 244-12-50

E-mail: info@ailtest.spb.ru

Сайт: <http://www.laboratorytest.ru>

¹ *FAPAS (Food Analysis Performance Assessment Scheme* — в пер. с англ. *схема оценивания проведения испытаний пищевых продуктов*) — программа межлабораторных сличительных испытаний, которые организует Агентство по исследованиям пищевых продуктов и окружающей среды (*Food and Environment Research Agency — FERA*), являющееся структурным подразделением Департамента по делам окружающей среды, пищевых продуктов и сельского хозяйства Правительства Великобритании (*Department for Environment, Food and Rural Affairs — DEFRA*).