

## Возможности микробиологических лабораторий

Пищевые продукты – один из самых важных факторов окружающей среды, влияющий на состояние здоровья человека.

Санитарно-микробиологические исследования пищевых продуктов, воды, смывов на объектах производства, хранения и продажи продуктов питания направлены на профилактику пищевых отравлений, желудочно–кишечных заболеваний, связанных с употреблением в пищу недоброкачественных пищевых продуктов.

Безопасность продуктов питания по микробиологическим показателям определяется их соответствием гигиеническим нормативам.

В настоящее время в мире организовано широкомасштабное производство пищевой продукции, полученной с использованием генетически модифицированных организмов (ГМО).

В связи с широким распространением генетически модифицированной сои и кукурузы без проведения лабораторных исследований невозможно быть уверенным, что выпускаемая продукция не содержит ГМО.

Лабораторный контроль – необходимость; без него даже добросовестный производитель не сможет гарантировать отсутствие ГМО в своей продукции.

С целью минимизации рисков, связанных с выпуском продукции, подлежащей обязательной маркировке на наличие ГМО, особое внимание следует уделять разработке программ производственного контроля на предприятиях мясной промышленности.

Испытательным лабораторным центром ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области» метод полимеразной цепной реакции используется для качественного и количественного определения генетически модифицированных организмов в пищевой продукции.

В 2008-2009 годах были введены технические регламенты на: молоко и молочную продукцию; масло - жировую продукцию; соковую продукцию из фруктов и овощей.

В соответствии с этими документами оценивают следующие группы микроорганизмов:

- санитарно-показательные, к которым относятся: мезофильные аэробные и факультативные анаэробные микроорганизмы (КМАФАнМ), бактерии группы кишечной палочки БГКП (колиформы), бактерии семейства Enterobacteriaceae, энтерококки;
- условнопатогенные микроорганизмы: *S.aureus*, *E.coli*, *B.cereus*, бактерии рода протей, сульфитредуцирующие клостридии, парагемолитические вибрионы;
- патогенные микроорганизмы: сальмонеллы, *Listeria monocitogenes*;
- микроорганизмы, характеризующие микробиологическую стабильность (микроорганизмы порчи): дрожжи и плесневые грибы, термофильные бактерии;
- микроорганизмы заквасочной микрофлоры и пробиотические микроорганизмы, в продуктах с нормируемым уровнем биотехнологической микрофлоры и в пробиотических продуктах.

Кроме исследований пищевых продуктов в лаборатории проводятся исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды, рук и спец. одежды персонала на предприятиях, выпускающих и реализующих продукты питания на БГКП, *S.aureus*, патогенную и условно-патогенную микрофлору. А так же воздуха производственных помещений: на общее микробное число, *S.aureus*, плесени, дрожжи, в зависимости от требований нормативной документации; исследование воды питьевой на соответствие требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода, гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

Микробиологические лаборатории учреждения имеют Лицензию на осуществление деятельности, связанной с использованием возбудителей инфекционных заболеваний (№ 77.99.15.001.Л.000981.07.05 со сроком действия до 25.07.2015).

Учреждение имеет Лицензию на осуществление медицинской деятельности (№ ФС-55-01-001362-13 от 16 июля 2013 бессрочно).

В лабораториях микробиологического профиля наряду с классическими микробиологическими методами, составляющими основу всех исследований, в последние годы внедрены ускоренные методы нового поколения, отличающиеся высокой чувствительностью и специфичностью: иммуно-ферментный анализ, полимеразно-цепная реакция, импедансный метод.

Все виды исследований проводятся высококвалифицированными специалистами с высшим и среднеспециальным медицинским образованием.

Специалисты ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области» проводят отбор образцов для исследования в соответствии с программой производственного контроля.

Сроки проведения исследований:

- пищевых продуктов – 3-7 дней;
- консервов – 11-13 дней;
- воды очищенной – 5-6 дней;
- смывов из ЛПУ, здравпунктов, парикмахерских – 3-5 дней;
- материала на стерильность – 7-8 дней;
- воды питьевой – 2-5 дней;
- воды открытых водоёмов, воды сточной – 3-5 дней;
- воды бассейнов – 2-3 дня;
- воды кипячёной из ёмкостей – 3-5 дней;
- смывов на бактерии группы кишечной палочки (БГКП) – 1-2 дня;
- смывов на патогенный стафилококк – 3-4 дня;
- смывов на ОМЧ – 3 дня;
- смывов на патогенную микрофлору, в т.ч. Salmonella – 3-6 дней;
- смывов на дрожжи и плесени – 5 дней;
- исследование стерилизационной техники – 7-8 дней;
- контроль работы дезинфекционных камер – 2-4 дня;
- исследование материала от сотрудников на стафилококк – 2-5 дней.

Стоимость некоторых видов исследований: *см. прейскурант, раздел 11*

Телефоны для справок:

68-09-55 (отдел организации проведения санэпидэкспертиз),  
68-09-88 (зав. бактериологической лабораторией)