

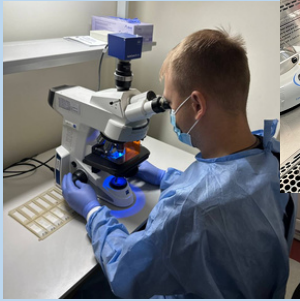
ЛЬВІВСЬКА РЕГІОНАЛЬНА ДЕРЖАВНА ЛАБОРАТОРІЯ

Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів

Відділ вірусологічних та молекулярно-генетичних досліджень

 Дослідження патологічного та біологічного матеріалу на :

- виявлення ДНК/РНК збудників:
- високопатогенного грипу птиці
- хвороби Ньюкасла
- Африканської та Класичної чуми свиней
- сказу
- ящуру
- блутангу
- визначення антитіл:
- грипу птиці
- хвороби Ньюкасла
- хвороби Ауескі
- хламідіозу
- ящуру
- виявлення та виділення вірусу сказу
- виявлення в харчових продуктах та сировині вмісту ГМО, ротавірусів та норовірусів



Хіміко-токсикологічний відділ

 Проводить випробування харчових продуктів, сировини та кормів.

 Дослідження з метою експорту, імпорту та держнагляду.

 Держмоніторинг рослинної продукції.

Випробування включають:

- токсичні елементи
- пестициди
- мікотоксини
- стильбени
- антибіотики
- меламін
- фізико-хімічні показники
- мікологічні випробування
- жирнокислотний склад (тригліцериди, транс-ізомери)



Імунологічний відділ

 Дослідження патологічного та біологічного матеріалу на :

- лептоспіроз
- бруцельоз
- лейкоз
- інфекційна анемія коней (ІНАН)
- сап
- парувальна хвороба
- інфекційний епідидиміт баранів
- лістеріоз
- паратуберкульоз



Відділ епізоотичного моніторингу та ветеринарної патології

Паразитологічний відділ:

 Діагностичні дослідження на:

- нематодозні, трематодозні, цестодозні, протозоозні та арахно-ентомозні захворювання
- зоонозні паразитарні хвороби: трихінельоз, ехінококоз, цистиреркоз, фасціольоз, саркоцистоз та ін.



Бактеріологічний відділ

 Досліджує патологічний та біологічний матеріал на:

- сальмонельоз (також змиви та відбитки з довкілля)
- лістеріоз
- американський та європейський гнилець
- ешеріхіози
- стафілококоз
- бешиху
- пастерельоз
- псевдомоноз
- туляремію
- сибірку
- кампілобактеріоз



 Досліджує також:

- сире молоко (МАФАНМ)
- якість дезінфекції (БГКП, стафілококи)
- воду водойм (лактозопозитивна кишкова паличка)
- ґрунт (сульфітредуруючі клостридії)

Відділ мікробіологічних досліджень

 Досліджує харчові продукти, сировину, воду та санітарні об'єкти на:

- КМАФАнМ, БГКП, E.coli, ентеробактерії, стафілокок St. aureus
- Сульфитредуючі клостридії, Cl. perfringens, протей, Campylobacter spp., B. cereus
- Плісняві гриби та дріжджі, ботуліністичний токсин, L. monocytogenes
- Патогенні мікроорганізми (сальмонели, ентеропатогенні E.coli, патогенні ентеробактерії)
- Ентерококи, синьогнійна паличка, коліфаги, токсинотвірні анаероби
- Промислова стерильність, бактеріоскопія, загальне мікробне число
- Наявність антибіотиків (тетрациклін, стрептоміцин, бензилпеніцилін тощо)
- Органолептичні показники: зовнішній вигляд, колір, смак, запах, консистенція



Радіологічний відділ

 Досліджує:

- харчові продукти, корми, воду, деревину та продукцію з деревини на радіонукліди ^{137}Cs , ^{90}Sr
- питомі активності природних радіонуклідів: ^{226}Ra , ^{232}Th , ^{40}K та штучного ^{137}Cs у будівельних матеріалах, картонно-паперовій продукції, мінеральній сировині
- потужність поглиненої дози гамма-випромінювання в приміщеннях
- радіаційний фон



Метрологічний відділ

 Досліджує фізичні фактори середовища:

-  температура повітря
-  відносна вологість
-  швидкість руху повітря
-  шум
-  освітлення

Відділ контролю за системою управління

- ◆ Впровадження, підтримка та вдосконалення Системи Управління
- ◆ Контроль документації та відповідності стандартам ISO 17025
- ◆ Оцінка роботи відділів та виправлення невідповідностей
- ◆ Підготовка до акредитації та підвищення кваліфікації персоналу



Відділ реєстрації зразків та оформлення документів

-  Прийом і реєстрація патологічного/біологічного матеріалу
-  Розподіл зразків між відділами
-  Видача та підписання експертних висновків і протоколів
-  Відбір зразків харчової продукції, води та змивів
-  Організація досліджень за планами моніторингу

