

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»
Аккредитованный Испытательный лабораторный центр

Юридический адрес: Россия, 614016, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50

тел./факс (342) 239-34-09, факс (342) 239-34-11

ОГРН 1055901616671, ИНН 5904122072 УФК по Пермскому краю (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае», л/сч 20566U23700), р/сч 40501810965772300004 в Отделении Пермь г. Пермь, БИК 045773001, ОКПО 75507248



RA.RU.510375



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя ИЛЦ
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Пермском крае»

М. В. Савинова

23 декабря 2020 г.

МП

**ПРОТОКОЛ
ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 25193**

1. **Наименование предприятия, организации (заявитель):** ИП Мальцева И. Д.

2. **Юридический адрес:** г. Пермь, шоссе Космонавтов, 213 - 129

3. **Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления:** рыба тушеная в сметанном соусе, без видимых загрязнений, без упаковки; дата изготовления: 16.12.2020 10:25; срок годности: 2 часа; номер партии: 2; объем партии: 150 порций

4. **Изготовитель (фирма, предприятие, организация):** ИП Мальцева И. Д., в МАОУ "Лицей № 3" г. Перми

Юридический адрес: г. Пермь, шоссе Космонавтов, 213 - 129

Фактический адрес: Пермский край, г. Пермь, ул. Архитектора Связьева, д.17

страна: РОССИЯ

5. **Место отбора:** ИП Мальцева И. Д., в МАОУ "Лицей № 3" г. Перми, г. Пермь, ул. Архитектора Связьева, д.17, пищеблок

6. **Условия отбора, доставки**

Дата и время отбора: 16.12.2020 10:40

Ф.И.О., должность: Котягина Г. Н., Помощник врача по гигиене детей и подростков

Условия доставки: соответствуют НД

Дата и время доставки в ИЛЦ: 16.12.2020 14:40

Проба отобрана в соответствии с ГОСТ 31904 - 2012 "Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний".

7. **Дополнительные сведения:**

Цель исследований, основание: Производственный контроль, Договор № КМ00387-Д/20 от 20.01.2020

Заявление(заявка) № 409-ЦА от 20.01.2020

8. **НД на продукцию:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ – интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений 2008 г. (рецептура № 173)

9. **НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний и их оценку:**

прил. 1 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", прил. 1, табл.2 ТР ЕАЭС 040/2016 "Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции""

10. **Код образца (пробы):** б.20.25193

11. **Средства измерений:**

№ п/п	Тип прибора	Заводской номер	№ свидетельства о поверке	Срок действия
1	pH-метр pH-150МИ	7142	16/29207 от 09.06.2020	08.06.2021

12. **Условия проведения испытаний:** соответствует нормативным требованиям

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ Код образца (пробы) 25193 Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 дата начала испытаний 16.12.2020 15:45 дата выдачи результата 22.12.2020 12:18					
1	Коагулазоположительные стафилококки и <i>Staphylococcus aureus</i>	г	не обнаружено в 1,0 г	Не допускается в 1,0 г	ГОСТ 31746-2012
2	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	г	не обнаружено в 1,0 г	Не допускается в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012
3	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	менее $1,0 \times 10^1$	не более 1×10^3	ГОСТ 10444.15-94
4	Бактерии рода <i>Salmonella</i>	г	не обнаружено в 25 г	Не допускается в 25 г	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)
Ответственный: Лукьянцева С. А., зав. лабораторией					

Ф.И.О., должность лица, ответственного за оформление протокола:

 Котягина Г. Н., Помощник врача по гигиене детей и подростков

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДАННЫЕ (мнения, толкования):

Не требуется.

Окончание протокола

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»**

Юридический адрес: Россия, 614016, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50

тел./факс (342) 239-34-09, факс (342) 239-34-11

ОГРН 1055901616671, ИНН 5904122072 УФК по Пермскому краю (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае», л/сч 20566U23700), р/сч 40501810965772300004 в Отделении Пермь г. Пермь, БИК 045773001, ОКПО 75507248

Аттестат аккредитации
№ RA.RU.710044

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий отделом

/  / Корелова Т. В.

Подпись

(Ф. И. О.) 23 декабря 2020 г.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 25193 Э

по результатам лабораторных испытаний
(Протокол лабораторных испытаний № 25193 от 23 декабря 2020 г.)

- 1. Наименование предприятия, организации (заявитель):** ИП Мальцева И. Д.
- 2. Юридический адрес:** г. Пермь, шоссе Космонавтов, 213 - 129
- 3. Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления:** рыба тушеная в сметанном соусе, без видимых загрязнений, без упаковки; дата изготовления: 16.12.2020 10:25; срок годности: 2 часа; номер партии: 2; объем партии: 150 порций
- 4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация):** ИП Мальцева И. Д., в МАОУ "Лицей № 3" г. Перми
Юридический адрес: г. Пермь, шоссе Космонавтов, 213 - 129
Фактический адрес: Пермский край, г. Пермь, ул. Архитектора Связева, д.17
Страна: РОССИЯ
- 5. Место, время и дата отбора:** ИП Мальцева И. Д., в МАОУ "Лицей № 3" г. Перми, пищеблок, 16.12.2020 10:40
- 6. Дополнительные сведения:** Договор № КМ00387-Д/20 от 20.01.2020
Заявление(заявка) № 409-ЦА от 20.01.2020
- 7. НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний и их оценку:** прил. 1 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", прил. 1, табл.2 ТР ЕАЭС 040/2016 "Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции""
- 8. НД на продукцию:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ – интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений 2008 г. (рецептура № 173)

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Данный образец, проба № 25193 "рыба тушеная в сметанном соусе, без видимых загрязнений, без упаковки" в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям прил. 1 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", прил. 1, табл.2 ТР ЕАЭС 040/2016 "Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"".

Врач по общей гигиене _____



Сторожева А. В.