



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО АККРЕДИТАЦИИ

РОСАККРЕДИТАЦИЯ

Зам

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

Аттестат аккредитации
№ RA.RU.510375

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель главного врача
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Пермском крае»,
Руководитель ИЛЦ



Б. Г. Козлов

3 октября 2019 г.

ПРОТОКОЛ

ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 24145,24148

1. **Наименование предприятия, организации (заявитель):** ИП Егорычева Н.В.

2. **Юридический адрес:** 614000, г.Пермь, ул. Пушкина, 13-268

3. **Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления:**

Проба № 24145 - рагу из овощей, без заправки; дата изготовления: 27.09.2019 11:00; срок годности: 2 часа; объем партии: 200 порций без видимых загрязнений

Проба № 24148 - рыба тушеная в томате с овощами; дата изготовления: 27.09.2019 11:00; срок годности: 2 часа; объем партии: 200 порций без видимых загрязнений

4. **Изготовитель (фирма, предприятие, организация):** ИП Егорычева Н.В., 614000, г.Пермь, ул. Пушкина, 13-268

5. **Место отбора:** Столовая MAOY "Школа № 18 для обучающихся с ОВЗ" г. Перми, Пермский край, г.Пермь, ул. Пермская, 195, пищеблок

6. **Условия отбора, доставки**

Дата и время отбора:

Проба № 24145 - 27.09.2019 10:05

Проба № 24148 - 27.09.2019 10:13

Ф.И.О., должность: Губайдулина Т. Х., Врач по гигиене детей и подростков

Условия доставки: соответствуют НД

Дата и время доставки в ИЛЦ: 27.09.2019 11:00

НД на отбор проб:

ГОСТ 31904 - 2012 "Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний".

7. **Дополнительные сведения:**

Цель исследований, основание: Производственный контроль, договор № КМ 05531-Д от 19.12.2018г., заявление(заявка) № 18029-ЦА от 14.12.2018г

8. **НД на продукцию:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений», рец. №№ 195, 343

9. **НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний и их оценку:** прил. 1, прил. 2, п.1.8 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):** 6.19.24145; 6.19.24148

11. **Средства измерений:**

№ п/п	Тип прибора	Заводской номер	№ свидетельства о поверке	Срок действия

Протокол(ы) № 24145,24148 распечатан 3 октября 2019 г.

стр. 1 из 2

Результаты относятся к образцам (пробам), прошедшим испытания
Настоящий протокол не может быть частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ


1	pH-метр-милливольтметр pH-150МИ	5401	16/25937 от 08.05.2019	07.05.2020
---	---------------------------------	------	---------------------------	------------

12. Условия проведения испытаний: -

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ					
Код образца (пробы) 24145 Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 дата начала испытаний 27.09.2019 10:55 дата выдачи результата 02.10.2019 14:23					
1	S. aureus	г	не обнаружено в 1,0 г	Не допускается в 1,0 г	ГОСТ 31746-2012; ГОСТ Р 52815-2007
2	БГКП(колиформы)	г	не обнаружено в 1,0 г	Не допускается в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012; ГОСТ Р 52816-2007
3	КМАФАнМ	КОЕ/г	менее 1,0x10 ¹	не более 5x10 ²	ГОСТ 10444.15-94
4	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	г	не обнаружено в 25 г	Не допускается в 25 г	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002); ГОСТ Р 52814-2007 (ИСО 6579:2002)
Ответственный: Лукьянцева С. А., зав. лабораторией					
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ					
Код образца (пробы) 24148 Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 дата начала испытаний 27.09.2019 11:00 дата выдачи результата 02.10.2019 14:23					
1	S. aureus	г	не обнаружено в 1,0 г	Не допускается в 1,0 г	ГОСТ 31746-2012
2	БГКП(колиформы)	г	не обнаружено в 1,0 г	Не допускается в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012
3	КМАФАнМ	КОЕ/г	менее 1,0x10 ¹	не более 1x10 ³	ГОСТ 10444.15-94
4	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	г	не обнаружено в 25 г	Не допускается в 25 г	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002); ГОСТ Р 52814-2007 (ИСО 6579:2002)
Ответственный: Лукьянцева С. А., зав. лабораторией					

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

 Губайдулина Т. Х. Врач по гигиене детей и подростков

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДАННЫЕ (мнения, толкования):

Не требуется.

Окончание протокола

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
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

/  Шелчкова Е.А.

Подпись

(ф. и. о.)

03 октября 2019 г.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 24145,24148 Э

по результатам лабораторных испытаний

(Протоколы лабораторных исследований №№24145,24148 от 3 октября 2019 г.)

1. **Наименование предприятия, организации (заявитель):** ИП Егорычева Н.В.
2. **Юридический адрес:** 614000, г.Пермь, ул. Пушкина, 13-268
3. **Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления:**
Проба № 24145 - рагу из овощей, без заправки; дата изготовления: 27.09.2019 11:00; срок годности: 2 часа; объем партии: 200 порций без видимых загрязнений
Проба № 24148 - рыба тушеная в томате с овощами; дата изготовления: 27.09.2019 11:00; срок годности: 2 часа; объем партии: 200 порций без видимых загрязнений
4. **Изготовитель (фирма, предприятие, организация):** ИП Егорычева Н.В., 614000, г.Пермь, ул. Пушкина, 13-268
5. **Место, время и дата отбора:** Столовая МАОУ "Школа № 18 для обучающихся с ОВЗ" г. Перми, Пермский край, г.Пермь, ул. Пермская, 195
Проба № 24145 - 27.09.2019 10:05
Проба № 24148 - 27.09.2019 10:13
6. **Дополнительные сведения: Цель исследований, основание:** Производственный контроль, Договор № КМ 05531-Д от 19.12.2018г., заявление(заявка) № 18029-ЦА от 14.12.2018
7. **НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний и их оценку:** прил. 1, прил. 2, п.1.8 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 образовательных учреждений», рец. №№ 195, 343

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Образец, проба № 24145 "рагу из овощей, без заправки" в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям прил. 1, прил. 2, п.1.8 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции."

Образец, проба № 24148 "рыба тушеная в томате с овощами" 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

 А.В. Сторожева

