



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО АККРЕДИТАЦИИ

РОСАККРЕДИТАЦИЯ

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 40501810500002000002 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

11 апреля 2018 г.



Б. Г. Козлов

**ПРОТОКОЛ
ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 7144**

1. Наименование предприятия, организации (заявитель): ИП Костарева В.Н.
2. Юридический адрес: г. Пермь, ул. 1905 года, 3
3. Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления: рыба (филе) отварная, без упаковки, без видимых загрязнений; дата изготовления: 05.04.2018 г. 11:30; срок годности: 2 часа; объем партии: 30 порций
4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация): пищеблок МАОУ "Средняя общеобразовательная школа № 74" г. Перми, г. Пермь, ул. И. Франко, 49
страна: РОССИЯ
5. Место отбора: пищеблок МАОУ "Средняя общеобразовательная школа № 74" г. Перми, г. Пермь, ул. И. Франко, 49
6. Условия отбора, доставки
Дата и время отбора: 05.04.2018 г. 11:40
Ф.И.О., должность: Котягина Г. Н., Помощник врача по гигиене детей и подростков
Условия доставки: соответствуют НД
Дата и время доставки в ИЛЦ: 05.04.2018 г. 12:45
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 № КМ00744 Д от 18.01.2018 г.
Заявление(заявка) № 179 - ЦА от 15.01.2018 г.
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 № 163)
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): 6.18.7144
11. Условия проведения испытаний: соответствуют нормативным требованиям



Протокол № 7144 распечатан 11 апреля 2018 г.

Результаты относятся к образцам (пробам), прошедшим испытания


Настоящий протокол не может быть частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ

стр.1 из 2

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

| №№ п/п | Определяемые показатели | Единицы измерения | Результаты исследований погрешн./неопр. | Величина допустимого уровня | НД на методы испытаний |
|---|---|----------------------|---|-----------------------------------|---|
| МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ Образец поступил 05.04.2018 г. 12:45 Код образца (пробы) 7144 Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 дата начала испытаний 05.04.2018 г. 13:40 дата выдачи результата 09.04.2018 г. 15:40 | | | | | |
| 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 $1,0 \times 10^1$ | не более 1×10^3 | 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:



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

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДАННЫЕ (мнения, толкования):

Не требуется.

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 40501810500002000002 в Отделении Пермь г. Пермь, БИК 045773001, ОКПО 75507248

Аттестат аккредитации
№ RA.RU.710044

УТВЕРЖДАЮ

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

Б. Г. Козлов

11 апреля 2018 г.



ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 7144 Э
по результатам лабораторных испытаний
(Протокол лабораторных испытаний № 7144 от 11 апреля 2018 г.)

1. Наименование предприятия, организации (заявитель): ИП Костарева В.Н.
2. Юридический адрес: г. Пермь, ул. 1905 года, 3
3. Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления: рыба (филе) отварная, без упаковки, без видимых загрязнений; дата изготовления: 05.04.2018 г. 11:30; срок годности: 2 часа; объем партии: 30 порций
4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация): пищеблок МАОУ "Средняя общеобразовательная школа № 74" г. Перми, г. Пермь, ул. И. Франко, 49
Страна: РОССИЯ
5. Место, время и дата отбора: пищеблок МАОУ "Средняя общеобразовательная школа № 74" г. Перми, г. Пермь, ул. И. Франко, 49, 05.04.2018 г. 11:40
6. Дополнительные сведения: Договор № КМ00744 Д от 18.01.2018 г.
Заявление(заявка) № 179 - ЦА от 15.01.2018 г.
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 № 163)

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Данный образец, проба № 7144 "рыба (филе) отварная, без упаковки, без видимых загрязнений" 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"".

Заведующая отделом гигиены детей и подростков _____

Щелчкова Е. А.