



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

Б. Г. Козлов

14 марта 2019 г. Для

документ

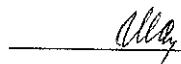
**ПРОТОКОЛ
ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 3839,3845**

1. Наименование предприятия, организации (заявитель): ООО "Вкус и Качество"
2. Юридический адрес: Пермский край, г.Пермь, ул. Героев Хасана, д. 7 А
3. Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления: Проба № 3839 - фрикаделька из говядины паровая; без упаковки, без видимых загрязнений, дата изготовления: 19.02.2019 г. 12:30; срок годности: 2 часа; номер партии: 3; объем партии: 40 порций
Проба № 3845 - рис отварной без заправки; без упаковки, без видимых загрязнений, дата изготовления: 19.02.2019 г. 12:30; срок годности: 2 часа; номер партии: 3; объем партии: 40 порций
4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация): столовая ООО "Вкус и Качество" в МАОУ "Школа дизайна "Точка" г. Перми, 614077, Пермский край, г.Пермь, бульвар Гагарина, д. 75 А, Россия
5. Место отбора: столовая ООО "Вкус и Качество" в МАОУ "Школа дизайна "Точка" г. Перми, 614077, Пермский край, г.Пермь, бульвар Гагарина, д. 75 А, пищеблок
6. Условия отбора, доставки
Дата и время отбора: 19.02.2019 г. с 13:05 до 13:10
Ф.И.О., должность: Шарычева Т. А., помощник врача по гигиене детей и подростков
Условия доставки: соответствуют НД
Дата и время доставки в ИЛЦ: 19.02.2019 г. 14:10
НД на отбор проб:
ГОСТ 31904 - 2012 "Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний".
7. Дополнительные сведения:
Цель исследований, основание: Производственный контроль, Договор № КМ06116-Рам от 22.01.2019 г.
Заявление(заявка) № 8437-ЦА от 28.12.2018 г.
8. НД на продукцию: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, 2013 год, №№ рецептур: проба № 3839 – 392, проба № 3845 - 414
9. НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний и их оценку:
прил. 1, прил. 2, п.1.8 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"
10. Код образца (пробы): б.19.3839 ; б.19.3845
11. 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) 3839 Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 дата начала испытаний 18.02.2019 15:05 дата выдачи результата 25.02.2019 15:35					
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 $1,5 \times 10^2$	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					
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ Код образца (пробы) 3845 Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 дата начала испытаний 18.02.2019 15:25 дата выдачи результата 25.02.2019 15:36					
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:



Шарычева Т. А., 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

Заведующий отделом

/  / Щелчкова Е.А.
(Ф. И. О.) 14 марта 2019 г.



ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 3839,3845 Э

по результатам лабораторных испытаний

(Протоколы лабораторных исследований №№3839,3845 от 14 марта 2019 г.)

1. **Наименование предприятия, организации (заявитель):** ООО "Вкус и Качество"
2. **Юридический адрес:** Пермский край, г. Пермь, ул. Героев Хасана, д. 7 А
3. **Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления:**
Проба № 3839 - фрикаделька из говядины паровая; без упаковки, без видимых загрязнений, дата изготовления: 19.02.2019 г. 12:30; срок годности: 2 часа; номер партии: 3; объем партии: 40 порций
Проба № 3845 - рис отварной без заправки; без упаковки, без видимых загрязнений, дата изготовления: 19.02.2019 г. 12:30; срок годности: 2 часа; номер партии: 3; объем партии: 40 порций
4. **Изготовитель (фирма, предприятие, организация):** столовая ООО "Вкус и Качество" в МАОУ "Школа дизайна "Точка" г. Перми, 614077, Пермский край, г.Пермь, бульвар Гагарина, д. 75 А, Россия
5. **Место, время и дата отбора:** столовая ООО "Вкус и Качество" в МАОУ "Школа дизайна "Точка" г. Перми, 614077, Пермский край, г. Пермь, бульвар Гагарина, д. 75 А, пищеблок, 19.02.2019 г. с 13:05 до 13:10
6. **Дополнительные сведения:** Цель исследований, основание: Производственный контроль, Договор № КМ06116-Рам от 22.01.2019 г., заявление(заявка) № 8437-ЦА от 28.12.2018 г.
7. **НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний и их оценку:** прил. 1, прил. 2, п.1.8 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"
8. **НД на продукцию:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, 2013 год, №№ рецептур: проба № 3839 – 392, проба № 3845 - 414

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Образец, проба № 3839 "фрикаделька из говядины паровая" в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям прил. 1, прил. 2, п.1.8 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"

Образец, проба № 3845 "рис отварной без заправки" в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям прил. 1, прил. 2, п.1.8 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"

Врач по общей гигиене  Кузнецова Г. Ф.