

**Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии № 133
Федерального медико-биологического агентства»
(ФГБУЗ ЦГиЭ № 133 ФМБА России)
Аккредитованный Испытательный лабораторный центр**

Юридический адрес:
Россия, 614042, г. Пермь, ул. Торговая, д.5а
Телефон, факс: (342) 283-71-93; e-mail:cgsl133@rambler.ru
ИНН/КПП 5908023403/590801001

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц:
№ РОСС RU.0001.513317

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель ИЛЦ


_____ О.В. Пузырева
19 апреля 2022 г.
МП

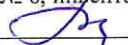


**Протокол
лабораторных испытаний**

№ 2171

от 19 апреля 2022 г.

1. Наименование и контактные данные заявителя: Общество с ограниченной ответственностью «Успех», ИНН 5904259535, ОГРН 1115904018834, e-mail:uspeh-prod.2014@mail.ru.
2. Юридический адрес заявителя: 614534, Пермский край, Пермский район, Юговское СП, п. Юг, ул. Гагарина, д.41
3. Фактический адрес заявителя: 614534, Пермский край, Пермский район, Юговское СП, п. Юг, ул. Гагарина, д.41
4. Дата подачи заявления: 10.01.2022 г.
5. Наименование образцов испытаний (описание, однозначная идентификация, состояние образца испытаний (при необходимости):
 - суп горячий (Суп –поре из разных овощей), дата изготовления 31.03.2022 г,
 - напиток (Компот из сухофруктов), дата изготовления 31.03.2022 г
6. Юридический адрес изготовителя: 614534, Пермский край, Пермский район, Юговское СП, п. Юг, ул. Гагарина, д.41
7. Фактический адрес изготовителя: 614534, Пермский край, Пермский район, Юговское СП, п. Юг, ул. Гагарина, д.41
8. Время и дата отбора образцов: 11 час. 00 мин., 31.03.2022 г.
9. Место отбора образцов: пищеблок ООО «Успех» в МАДОУ «Детский сад № 369», по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Холмогорская, 4 а
10. Условия окружающей среды при отборе образцов, влияющие на интерпретацию результатов (при отборе специалистами ИЛЦ): -
11. Ф.И.О., должность лица, отобравшего образцы испытаний: Резвухина Е.А. - помощник врача по коммунальной гигиене ФГБУЗ ЦГиЭ № 133 ФМБА России.
12. Ф.И.О., должность лица, в присутствии которого проведен отбор образцов испытаний: Коновалова М.А., старший повар
13. Время и дата получения образцов: 13 час. 00 мин., 31.03.2022г.
14. Дополнительные сведения: отбор образцов проведен согласно контракта 57 Д от 12.01.2022 г
15. НД на метод отбора: ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб микробиологических испытаний»
16. Код образцов испытаний: 5815, 5816

№ п/п	Определяемая характеристика (показатель)	Единицы измерения	Результат испытания	Документы, устанавливающие правила и методы испытаний
1	2	3	4	5
Микробиологические показатели:				
Суп – пюре из разных овощей				
Дата(ы) проведения испытаний: 31.03.2022 г. - 06.04.2022 г.				
Условия проведения испытаний (при необходимости для интерпретации результатов испытаний): соответствуют нормативным требованиям				
Код образца испытаний: 5815				
1	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	менее $1,5 \times 10^2$	ГОСТ 10444.15-94
2	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы)	г	не обнаружены в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012
3	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (бактерии рода Salmonella)	г	не обнаружены в 25,0 г	ГОСТ 31659-2012
4	S. aureus (коагулазоположительный стафилококк)	г	не обнаружен в 1,0 г	ГОСТ 31746-2012
5	E.coli (Escherichia coli)	г	не обнаружен в 1,0 г	ГОСТ 30726-2001
Компот из сухофруктов				
Дата(ы) проведения испытаний: 31.03.2022 г. - 06.04.2022 г.				
Условия проведения испытаний (при необходимости для интерпретации результатов испытаний): соответствуют нормативным требованиям				
Код образца испытаний: 5816				
1	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	менее $1,5 \times 10^1$	ГОСТ 10444.15-94
2	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы)	г	не обнаружены в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012
3	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (бактерии рода Salmonella)	г	не обнаружены в 50,0 г	ГОСТ 31659-2012
4	S. aureus (коагулазоположительный стафилококк)	г	не обнаружен в 1,0 г	ГОСТ 31746-2012
<p>Наименование оборудования, применяемого при проведении испытаний (тип, марка, заводской номер, инвентарный номер, год ввода в эксплуатацию и др.): Гомогенизатор лабораторный BagMixer 400 P, заводской № 021230S11081, инвентарный №48812190, 2015 г. Весы электронные Scout Pro модификации SPS 601 F, заводской № 7132100435, инвентарный №38812175, 2012 г., Гири классов точности F1. F2. M1. M2. гири 500 г F2, заводской № 13446, инвентарный. № 205/ 3Б, 2019 г Баня четырехместная водная LOIP LB-140 ТБ-4, заводской № 3939, инвентарный №38812106, 2010 г. Термостат MEMMERT электрический INE500, заводской № E514.0016, инвентарный №48812184, 2014 г; Термометр стеклянный ртутный СП-64, заводской №55*, инвентарный №-б/н, 1983г., Термостат электрический суховоздушный ТС-80 М-2, заводской № 1228, инвентарный № 13701000, 1995 г Термометр ртутный стеклянный лабораторный ТЛ-7, заводской № 138, инвентарный.№48812269, 2017г.; Термостат электрический суховоздушный ТС-1/80 СПУ, заводской № 52555, инвентарный. №48812254, 2017 г Термометр ртутный стеклянный лабораторный ТЛ-7, заводской № 6, инвентарный № 48812274, 2017г. Лицо, ответственное за оформление протокола  Е.А. Резвукина Окончание протокола. Результаты испытаний относятся к образцам, прошедшим испытания, отраженным в данном протоколе. ИЛЦ не несет ответственности за стадию отбора образцов в случае отбора заявителем. ИЛЦ не несет ответственности за информацию, предоставленную заявителем. Данный протокол не может быть полностью или частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ.</p>				
<p>Мнения и интерпретации (не являются экспертным заключением): В соответствии с п. 6.1 ГОСТ 8.417-2002 «Государственная система обеспечения единиц измерений. Единицы величин» внесистемные единицы объема – дециметр кубический (дм³) допускаются к применению без ограничения срока наравне с системными единицами объема – литр (л), сантиметр кубический (см³), миллилитр (мл) соответственно Из п. Г.1 приложения Г ГОСТ 8.417-2002 «Государственная система обеспечения единиц измерений. Единицы величин» следует, что выбор десятичной кратной или дольной единицы СИ определяется удобством ее применения</p>				
<p>Для самостоятельного толкования полученных результатов заказчик вправе использовать нормативы, установленные Техническим регламентом таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», приложение 1, приложение 2, п. 1.8:</p>				
Суп – пюре из разных овощей-				

- Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов -не более 5×10^2 КОЕ/г;
- Бактерии группы кишечных палочек (БГКП,колиформы) - не допускаются в 1,0 г;
- Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (бактерии рода Salmonella)- не допускаются в 25,0 г
- S. aureus (коагулазоположительный стафилококк) - не допускается в 1,0 г
- E.coli (Escherichia coli)- не допускается в 1,0 г

Компот из сухофруктов-

- Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов -не более 5×10^2 КОЕ/г;
- Бактерии группы кишечных палочек (БГКП,колиформы) - не допускаются в 1,0 г;
- Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (бактерии рода Salmonella)- не допускаются в 50,0 г,
- S. aureus (коагулазоположительный стафилококк) - не допускается в 1,0 г

МП



