

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

Юридический адрес:
Россия, 614042, г. Пермь, ул. Торговая, д.5 А
Телефон, факс: (342) 283-71-93; e-mail: cgsn133@rambler.ru
ИНН/КПП 5908023403/590801001

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

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя ИЛЦ



Н.А. Быкова

24 апреля 2024 г.

МП



**Протокол
лабораторных испытаний**

№ 2856

от 24 апреля 2024 г.

1. Наименование и контактные данные заявителя: Общество с ограниченной ответственностью «Альфа», ИНН 5904316173, ОГРН 1155958076757, тел. 8 (342) 291-91-52
2. Юридический адрес заявителя: 614010 г. Пермь, ул. Василия Татищева, 6-222
3. Фактический адрес заявителя: 614010 г. Пермь, ул. Василия Татищева, 6-222
4. Дата подачи заявления: 09.01.2024 г.
5. Наименование образцов испытаний (описание, однозначная идентификация, состояние образца испытаний (при необходимости):
- напиток (Компот из сухофруктов), дата изготовления 11.04.2024 г (образец № 10016),
- гарнир (Макароны отварные), дата изготовления 11.04.2024 г (образец № 10017)
6. Юридический адрес изготовителя: 614010 г. Пермь, ул. Василия Татищева, 6-222
7. Фактический адрес изготовителя: 614010 г. Пермь, ул. Василия Татищева, 6-222
8. Время и дата отбора образцов: 11 час. 50 мин., 11.04.2024 г.
9. Место отбора образцов: пищеблок ООО «Альфа» в МАДОУ «ЦРР- Детский сад № 371», по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Льва Толстого, д. 6
10. Условия окружающей среды при отборе образцов, влияющие на интерпретацию результатов (при отборе специалистами ИЛЦ): не установлены
11. Ф.И.О., должность лица, отобравшего образцы испытаний: Е.А. Резвухина - помощник врача по коммунальной гигиене ФГБУЗ ЦГиЭ № 133 ФМБА России.
12. Ф.И.О., должность лица, в присутствии которого проведен отбор образцов испытаний: Лобанова С.Г., повар ООО «Альфа»
13. Время и дата получения образцов: 13 час. 15 мин., 11.04.2024 г.
14. Дополнительные сведения: отбор образцов проведен согласно контракта № 09 Д от 09.01.2024 г
15. НД на метод отбора: ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб микробиологических испытаний»
16. НД, устанавливающий требования к образцу испытаний (объекту): Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 1, приложение 2, п. 1.8
17. Код образцов испытаний: 10016, 10017

№ п/п	Определяемая характеристика (показатель)	Единицы измерения	Результат испытания	Документы, устанавливающие правила и методы испытаний
1	2	3	4	5

Микробиологическая лаборатория.

Микробиологические показатели:

Компот из сухофруктов

Дата(ы) осуществления лабораторной деятельности: 11.04.2024 г.- 17.04.2024 г

Условия проведения испытаний (при необходимости для интерпретации результатов испытаний): соответствуют нормативным требованиям

Код образца испытаний: 10016

1	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	КОЕ/ г (см ³)	< 1,0 x 10 ¹	ГОСТ 10444.15-94
2	Бактерии группы кишечной палочки	-	не обнаружены в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012
3	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-	не обнаружены в 50,0 г	ГОСТ 31659-2012
4	S. aureus	-	не обнаружен в 1,0 г	ГОСТ 31746-2012

Макаронны отварные

Дата(ы) осуществления лабораторной деятельности: 11.04.2024 г.- 17.04.2024 г

Условия проведения испытаний (при необходимости для интерпретации результатов испытаний): соответствуют нормативным требованиям

Код образца испытаний: 10017

1	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	КОЕ/ г (см ³)	< 1,5 x 10 ²	ГОСТ 10444.15-94
2	Бактерии группы кишечной палочки	-	не обнаружены в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012
3	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-	не обнаружены в 25,0 г	ГОСТ 31659-2012
4	S. aureus	-	не обнаружен в 1,0 г	ГОСТ 31746-2012
5	Бактерии рода Proteus	-	не обнаружены в 0,1 г	ГОСТ 28560-90

Наименование оборудования, применяемого при проведении испытаний (тип, марка, заводской номер, инвентарный номер, год ввода в эксплуатацию и др.):

Гомогенизатор лабораторный BagMixer 400 P, зав. № 021230S11081, инвентарный №48812190, 2015 г.

Весы электронные Scout Pro модификации SPS 601 F, зав. № 7132100435, инвентарный №38812175, 2012 г.,

Гири 500 г F2, зав. № 13446, инвентарный. № 205/ 3Б, 2019 г

Баня четырехместная водная LOIP LB-140 ТБ-4, зав № 3939, инвентарный №38812106, 2010 г.

Термостат MEMMERT электрический INE500, зав. № 514.0016, инвентарный №48812184, 2014 г;


Термометр для оборудования медицинской техники СП-64, зав. № 55-5, инвентарный №-б/н, 1983г.,

Термостат электрический суховоздушный ТС-80 М-2, зав. № 1228, инвентарный № 13701000, 1995 г

Термометр ртутный стеклянный лабораторный ТЛ-7, зав. № 138, инвентарный №48812269, 2017г.;

Термостат электрический суховоздушный ТС-1/80 СПУ, зав. № 52555, инвентарный. №48812254, 2017 г

Термометр ртутный стеклянный лабораторный ТЛ-7, зав. № 6, инвентарный № 48812274, 2017г.

Лицо, ответственное за оформление протокола  - Е.А. Резвукина

Дата выдачи протокола лабораторных испытаний: 24 апреля 2024 г

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.

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.

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:

Компот из сухофруктов:- Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов -не более 5,0 x 10² КОЕ/г;

-Бактерии группы кишечной палочки - не допускаются в 1,0 г;

-Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы не допускаются в 50,0 г,

-S. aureus - не допускается в 1,0 г

Макаронны отварные - Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов -не более 1,0 x 10³ КОЕ/г;

-Бактерии группы кишечной палочки - не допускаются в 1,0 г;

-Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы не допускаются в 50,0 г,

-S. aureus - не допускается в 1,0 г.

-Бактерии рода Proteus не допускаются в 0,1 г

МП

Протокол лабораторных испытаний № 2856 от 24 апреля 2024 г.

Страница 2 из 2

