

**Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения
 Центр гигиены и эпидемиологии № 133
 Федерального медико-биологического агентства
 Аккредитованный Испытательный лабораторный центр**

Юридический адрес:
 РОССИЯ, 614113, г. Пермь, ул. Торговая, д. 5 а
 Телефон, факс: (342) 283-71-93
 ОКПО 55059015
 ИНН/КПП 5908023403/590801001

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

**Протокол
 лабораторных испытаний**

№ 3080

от 01 июня 2021 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель): *ООО "Триумф"*
ИНН 5903128995 ОГРН 1165958117390
2. Юридический адрес: *614068, Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. ул. Хабаровская, 54-85*
3. Дата подачи заявления: *11.05.2021 г*
4. Тип и полное наименование объекта (пробы): *пищевые продукты:*
- *суп горячий (Суп – пюре с картофелем с гренками), дата изготовления 20.05.2021 г,*
- *напиток (Компот из яблок с апельсином), дата изготовления 20.05.2021 г*
5. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): *пищевлок в ООО "Триумф" в МАДОУ «Детский сад № 120» г. Перми, корпус по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Маяковского, 35*
6. Время и дата отбора: *12 час 30 мин 20.05.2021 г.*
7. Ф.И.О., должность лица, отобравшего пробу: *Резвухина Е.А, помощник врача по коммунальной гигиене ФГБУЗ ЦГиЭ № 133 ФМБА России*
8. Ф.И.О., должность лица, в присутствии которого проведен отбор проб: *заведующий производством Пушикова В.И.*
9. Условия, дата и время доставки в ИЛЦ: *20.05.2021 г. 13 час 40 мин. автотранспорт заказчика, термоконтейнер, холодоэлемент*
10. Дополнительные сведения: *отбор проведен на пищеблоке ООО "Триумф" в МАДОУ «Детский сад № 120» г. Перми, корпус по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Маяковского, 35, согласно контракта № 146 Д от 22.12.2020 г*
11. НД на метод отбора: *ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб микробиологических испытаний»*
12. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний: *Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 1, приложение 2, п. 1.8*
13. Код образца (пробы): *9627, 9628*

Лицо, ответственное за оформление данного протокола  Е.А. Резвухина

Заместитель руководителя ИЛЦ  Н.А. Быкова

М.П.

№ № п/ п	Определяемые показатели	Единицы измерения (для графы 4)	Результат испытания	НД на методы испытания
1	2	3	4	5
<p>Микробиологические показатели:</p> <p>Суп – пюре с картофелем с гренками</p> <p>Образец поступил: 13 час 40 мин. 20.05.2021 г. Код образца: 9627</p>				
1	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	Менее $1,0 \times 10^2$	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 <i>Salmonella</i>)	г	не обнаружены в 25,0 г	ГОСТ 31659-2012
4	<i>S. aureus</i> (коагулазоположительный стафилококк)	г	не обнаружен в 1,0	ГОСТ 31746-2012
5	<i>E. coli</i> (<i>Escherichia coli</i>)	г	не обнаружена в 1,0	ГОСТ 30726-2001
<p>Компот из яблок с апельсином</p> <p>Образец поступил: 13 час 40 мин. 20.05.2021 г. Код образца: 9636</p>				
1	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	Менее $1,0 \times 10^1$	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 <i>Salmonella</i>)	г	не обнаружены в 50,0 г	ГОСТ 31659-2012
4	<i>S. aureus</i> (коагулазоположительный стафилококк)	г	не обнаружен в 1,0	ГОСТ 31746-2012
<p>Наименование оборудования (тип, марка, инвентарный номер, год ввода в эксплуатацию), применяемое при проведении испытаний:</p> <p>Гомогенизатор лабораторный INTERSCIENCE, инв. №48812190, 2015 г. Весы электронные Scout SPS601F, инв. №7132100435, 2012 г., Гири калибровочная F2 OHAUS, №1, 2012 г. Баня четырехместная водная LOIP LB-140 (ТБ-4), инв. №38812106, 2010 г. Термостат электрический суховоздушный ТС-1/80 СПУ, инв. №48812254, 2017г Термометр ртутный стеклянный лабораторный ТЛ-7, инв.№48812274, 2017г. Термостат MEMMERT электрический INE500, инв. №48812184, 2014 г. Термометр стеклянный ртутный СП-64, зав.№55*, 1983г. Термостат электрический суховоздушный охлаждающий ТСО-1/80 СПУ, инв.№ 48812086, 2013 г. Термометр ртутный стеклянный лабораторный ТЛ-7, инв.№48812273, 2017г. Термостат электрический суховоздушный ТС-80 М-2, инв. № 13701000, 1995 г Термометр ртутный стеклянный лабораторный ТЛ-7, инв.№48812269, 2017г.</p>				

Окончание протокола. Результаты испытаний относятся к образцам (пробам), прошедшим испытания. Данный протокол не может быть полностью или частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ.

* 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:
Суп – пюре с картофелем с гренками - 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 яблок с апельсином - 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

* Мнения и интерпретации (не является экспертным заключением)

М.П.



№ № п/п	Код образца (пробы)	Объект исследования	Определяемые показатели	Результат исследований, единицы измерения	НД на методы испытания
1	2	3	4	5	6

Микробиологические показатели:

Образец поступил: 13 час 40 мин. 20.05.2021 г.

1	9629	Ложка разливная	БГКП (Бактерии группы кишечных палочек)	не обнаружены	МР 4.2.0220-20 п. 3.2
2	9630	Кастрюля 2 бл	БГКП (Бактерии группы кишечных палочек)	не обнаружены	МР 4.2.0220-20 п. 3.2
3	9631	Доска «хлеб»	БГКП (Бактерии группы кишечных палочек)	не обнаружены	МР 4.2.0220-20 п. 3.2

Наименование оборудования (тип, марка, инвентарный номер, год ввода в эксплуатацию), применяемое при проведении испытаний:

Термостат MEMMERT электрический INE500 инв. № 48812184, 2014 г.
Термометр стеклянный ртутный СП-64, зав.№55*, 1983г.

Окончание протокола. Результаты испытаний относятся к образцам (пробам), прошедшим испытания. Данный протокол не может быть полностью или частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ.

* Мнения и интерпретации (не является экспертным заключением)



М.П.

**Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения
 Центр гигиены и эпидемиологии № 133
 Федерального медико-биологического агентства
 Аккредитованный Испытательный лабораторный центр**

Юридический адрес:
 РОССИЯ, 614113, г. Пермь, ул. Торговая, д. 5а
 Телефон, факс: (342) 283-71-93
 ОКПО 55059015
 ИНН/КПП 5908023403/590801001

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

**Протокол
 лабораторных испытаний**

№ 3083

от 01 июня 2021 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель): *ООО "Триумф"*
 ИНН 5903128995 ОГРН 1165958117390
2. Юридический адрес: *614068, Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. ул. Хабаровская, 54-85*
3. Дата подачи заявления: *11.05.2021 г*
4. Наименование образца (пробы), дата изготовления: *объекты окружающей среды (смывы)*
5. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): -
6. Время и дата отбора: *12 час 30 мин 20.05.2021 г.*
7. Ф.И.О., должность лица, отобравшего пробу: *Резвухина Е.А, помощник врача по коммунальной гигиене ФГБУЗ ЦГиЭ № 133 ФМБА России*
8. Ф.И.О., должность лица, в присутствии которого проведен отбор проб: *заведующий производством Пушикова В.И.*
9. Условия, дата и время доставки в ИЛЦ: *20.05.2021 г. 13 час 40 мин. автотранспорт заказчика, термоконтейнер, холодоэлемент*
10. Дополнительные сведения: *отбор проведен в столовой ООО "Триумф" в МАДОУ «Детский сад № 120» г. Перми, корпус по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Маяковского, 35, согласно контракта № 146 Д от 22.12.2020 г*
11. НД на метод отбора: *МУК 4.2.2661-10 «Методы санитарно-паразитологических исследований», п.10.1*
12. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний: -
13. Код образца (пробы): *9632-9634*

Лицо, ответственное за оформление данного протокола  Е.А. Резвухина

Заместитель руководителя ИЛЦ  Н.А. Быкова

М.П.



№ № п/п	Код образца (пробы)	Объект исследования	Определяемые показатели	Результат исследований, единицы измерения	НД на методы испытания
1	2	3	4	5	6

Паразитологические показатели:

Образец поступил: 13 час 40 мин. 20.05.2021 г.

1	9632	Нож ОВ	Жизнеспособные яйца гельминтов	не обнаружено	МУК 4.2.2661-10 п.10.2-10.3
2	9633	Доска РВ	Жизнеспособные яйца гельминтов	не обнаружено	МУК 4.2.2661-10 п.10.2-10.3
3	9634	Стол ГП	Жизнеспособные яйца гельминтов	не обнаружено	МУК 4.2.2661-10 п.10.2-10.3

Наименование оборудования (тип, марка, инвентарный номер, год ввода в эксплуатацию), применяемое при проведении испытаний:

Термостат MEMMERT электрический INE500 инв. № 48812184, 2014 г.

Термометр стеклянный ртутный СП-64, зав.№55*, 1983г.

Окончание протокола. Результаты испытаний относятся к образцам (пробам), прошедшим испытания. Данный протокол не может быть полностью или частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ.

*
* Мнения и интерпретации (не является экспертным заключением)



М.П.