

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

28 февраля 2018 г.

МП

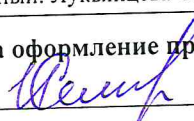
**ПРОТОКОЛ
ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 2854,2856**

1. **Наименование предприятия, организации (заявитель):** ООО "ЛеМаС"
2. **Юридический адрес:** 614111, Пермский край, г. Пермь, Серебрянский проезд, д. 5, кв. 17
3. **Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления:** Проба № 2854 - плов из курицы; дата изготовления: 08.02.2018 10:30; срок годности: 2 часа; объем партии: 200 порций
Проба № 2856 - запеканка из творога; дата изготовления: 08.02.2018 10:30; срок годности: 2 часа; объем партии: 150 порций
4. **Изготовитель (фирма, предприятие, организация):** ООО "ЛеМаС", Россия
5. **Место отбора:** пищеблок МАОУ "Средняя общеобразовательная школа № 60" г. Перми, г. Пермь, ул. Лодыгина, 14
6. **Условия отбора, доставки**
Дата и время отбора: 08.02.2018 11:00
Ф.И.О., должность: Селиванова И. В., Врач по гигиене детей и подростков
Условия доставки: соответствуют НД
Дата и время доставки в ИЛЦ: 08.02.2018 12:00
НД на отбор проб: ГОСТ 31904 - 2012 "Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний".
7. **Дополнительные сведения:**
Цель исследований, основание: Производственный контроль, Договор № 2878 Д от 01.09.2017 г., заявление (заявка) № 5090-ЦА от 31.08.2017г.
8. **НД на продукцию:** "Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений», г. Пермь, 2008 г." (проба № 2854 – рецептура № 2011, проба № 2856- рецептура № 141)
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.18.2854 ; б.18.2856
11. **Условия проведения испытаний:** соответствуют нормативным требованиям

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ Образец поступил 08.02.2018 13:00 Код образца (пробы) 2854 Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 дата начала испытаний 08.02.2018 13:05 дата выдачи результата 13.02.2018 15:27					
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					
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ Образец поступил 08.02.2018 13:00 Код образца (пробы) 2856 Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 дата начала испытаний 08.02.2018 13:10 дата выдачи результата 13.02.2018 15:27					
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					

Ф.И.О., должность лица, ответственного за оформление протокола:



Селиванова И. В. Врач 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 ИЛЦ

Б. Г. Козлов

28 февраля 2018 г.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 2854,2856 Э

по результатам лабораторных испытаний
(Протоколы лабораторных исследований №№2854,2856 от 28 февраля 2018 г.)

1. **Наименование предприятия, организации (заявитель):** ООО "ЛеМаС"
2. **Юридический адрес:** 614111, Пермский край, г. Пермь, Серебрянский проезд, д. 5, кв. 17
3. **Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления:**
Проба № 2854 - плов из кури; дата изготовления: 08.02.2018 10:30; срок годности: 2 часа; объем партии: 200 порций
Проба № 2856 - запеканка из творога; дата изготовления: 08.02.2018 10:30; срок годности: 2 часа; объем партии: 150 порций
4. **Изготовитель (фирма, предприятие, организация):** ООО "ЛеМаС", Россия
5. **Место, время и дата отбора:** пищеблок МАОУ "Средняя общеобразовательная школа № 60" г. Перми, г. Пермь, ул. Лодыгина, 14
08.02.2018 11:00
6. **Дополнительные сведения: Цель исследований, основание:** Производственный контроль, Договор № 2878 Д от 01.09.2017г., заявление(заявка) № 5090-ЦА от 31.08.2017
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, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений», г. Пермь, 2008 г." (проба № 2854 – рецептура № 2011, проба № 2856- рецептура № 141)

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Образец, проба № 2854 "плов из кури" в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям прил. 1, прил. 2, п.1.8 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции."

Образец, проба № 2856 "запеканка из творога" в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям прил. 1, прил. 2, п.1.8 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции."

Заведующая отделом гигиены детей и подростков _____

 Щелчкова Е. А.

