

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

№ 875

от «26» февраля 2021 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель ИП Гусева Анна Владимировна
ИНН 590309811196 ОГРН 313590415600020
2. Юридический адрес: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Краснофлотская, д.40-А-6
3. Дата подачи заявления: 15.02.2021 г.
4. Тип и полное наименование объекта (пробы): продукты пищевые: рассольник «Ленинградский»
5. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): -
6. Время и дата отбора: 13 час 10 мин 17.02.2021 г.
7. Ф.И.О., должность лица, отобравшего пробу: С.В. Швецова, пом. врача ФГБУЗ ЦГиЭ №133 ФМБА
России
8. Ф.И.О., должность лица, в присутствии которого проведен отбор проб: Секачова Е.В. – зав.
производства на пищеблоке МАОУ «СОШ «Петролеум+» г. Перми: Пермский край, г. Пермь,
ул. Мира, д. 92.
9. Условия, время и дата доставки в ИЛЦ: 14 час 30 мин. 17.02.2021г.: автотранспорт,
термоконтейнер, хладоэлемент
10. Дополнительные сведения: отбор проведен в пищеблоке МАОУ «СОШ «Петролеум+» г. Перми по
адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Мира, д. 92
11. НД на метод отбора: ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб для
микробиологических испытаний»
12. НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний: Технический регламент таможенного союза
ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Приложение № 1, приложение № 2, таблица № 1,
п. 1.8
13. Код образца (пробы): 2652

Лицо, ответственное за оформление данного протокола  С.В. Швецова

Руководитель ИЛЦ  О.В. Пузырева



№ п/п	Код образца (пробы)	Объект исследования	Определяемые показатели	Результат исследований, единицы измерения	НД на методы испытаний
1	2	3	4	5	6
Микробиологические показатели:					
Образец поступил: 14 час 30 мин., 17.02.2021 г.					
1	2652	Пищевые продукты: рассольник «Ленинградский»	Количество мезофильных аэробных факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	< 1,5 · 10 ² КОЕ/г	ГОСТ 10444.15-94
			Бактерии группы кишечной палочки (БГКП, колиформы)	В 1,0 г не обнаружены	ГОСТ 31747-2012
			Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (бактерии рода Salmonella)	В 25,0 г не обнаружены	ГОСТ 31659-2012
			S. aureus (коагулазоположительный стафилококк)	В 1,0 г не обнаружены	ГОСТ 31746-2012
			Бактерии рода Proteus	-	ГОСТ 28560-90
<p>Наименование оборудования, тип, марка, инв. №, год ввода в эксплуатацию: Гомогенизатор лабораторный INTERSCIENCE, инв. №48812190, 2015 г. Весы электронные Scout SPS601F, инв. №7132100435, 2012 г. Гиря калибровочная F2 OHAUS, №1, 2012 г. Баня четырехместная водная LOIPLB-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>					
Описание протокола. Данный протокол не может быть полностью или частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ					
* Мнения и толкования					

