

ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ СМЫВОВ С ОБЪЕКТОВ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

№ 8459-8478 от «06» июля 2015 г.

Наименование пробы (образца): смывы.

Код пробы (образца)	Место отбора пробы (образца)
8459-8478-2-15-С/В	ГБУСО МО «Серпуховский центр реабилитации инвалидов «Меридиан», М.О., г.Серпухов, ул.Лермонтова, д.54а, пищеблок.

Условия отбора и доставка: автотранспорт, термоконтейнер.

Заявитель (юридическое лицо, индивидуальный предприниматель или физическое лицо, юридический или адрес проживания): ГБУСО МО «Серпуховский центр реабилитации инвалидов «Меридиан», М.О., г.Серпухов, ул.Лермонтова, д.54а.

Дата и время отбора пробы (образца): 01.07.15г. в 12.00

Дата и время доставки пробы (образца) в ИЛЦ: 01.07.15 г. в 13.00

Объем (масса, количество) пробы (образца) поступившей на испытание: 20 смывов.

Ф.И.О., должность лица, отобравшего пробу: пом.врача по общей гигиене Калинина Е.М., специалист филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области» в городах Пушкино, Серпухов, Серпуховском, Чеховском районах.

Дополнительные сведения: смывы отобраны в присутствии зав.производством Маснева М.Ю.

Акт отбора пробы (образца): от 01.07.15г.

Основание испытаний: договор

Цель испытаний: на соответствие МУ № 2657 от 31.12.82г. «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами», смывы на БГКП.

Приложения к протоколу: № 8459-8478 - №1

Ответственный за протоколы:

Руководитель (заместитель) ИЛЦ:



Хренова З.Н.

САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИСПЫТАНИЯ

Наименование пробы (образца): готовые блюда- курица отв , говядина отв.

Код пробы (образца) 8483-1:2-15-С/В, 8484-1:2-15-С/В

Дата и время поступления пробы (образца) в лабораторию 01.07.15г. 13-00

Объем (масса, количество) пробы (образца), поступившей на испытание: курица отв. 75г. , говядина отв. 75г.

Регистрационная запись в рабочем журнале: 4563, 4564

Средства измерений:

№п/п	Тип прибора	Заводской номер	№ свидетельства о поверке	Срок действия до
1	Весы лаборат.электронные, типа «Ohaus»AR 2140	1226220269	AA7039842	12.08.2015г

Органолептические испытания (описание):

Органолептические показатели	Результаты испытаний
Вкус и запах	без посторонних привкуса и запаха

Физико-химические показатели:

Наименование показателей Ингредиентов и др.	Результаты испытаний	Единицы измерений	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
Курица отв. Реакция с амидопирином:	отр.	-	не допуск.	МУ 4251-8 от 19.11.75
Говядина отв. Реакция с амидопирином:	отр.	-	не допуск.	МУ 4251-8 от 19.11.75

Испытания проводили: инженер
должность


подпись

Болюк Л.Л.
Ф.И.О.

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ИСПЫТАНИЯ

(бактериологические, паразитологические, вирусологические, особо-опасные инфекции)

Наименование пробы (образца): готовые блюда – курица отварная, говядина отварная

Код пробы (образца): 8483-1:2-15-С/В, 8484-1:2-15-С/В

Дата и время поступления пробы (образца) в лабораторию: 01.07.15г. 13-00

Регистрационная запись в рабочем журнале: 956, 957

курица отварная – 75 г, говядина отварная – 75 г

8483 - курица отварная

№ п/п	Определяемые показатели	Гигиенический норматив	Результаты испытаний	НД на методы испытаний
1	МАФАнМ не более КОЕ/г	1×10^3	< 40	ГОСТ 10444.15-94
2	БГКП (колиформы) не допускаются в (г)	1,0	Не обн.	ГОСТ 31747-2012
3	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы не допускаются в (г)	25,0	Не обн.	ГОСТ 31659-2012 МУ 4.2.2723-10
4	Proteus не допускается в (г)	0,1	Не обн.	ГОСТ 28560-90
5	St. aureus не допускается в (г)	1,0	Не обн.	ГОСТ 31746-2012

8484 - говядина отварная

№ п/п	Определяемые показатели	Гигиенический норматив	Результаты испытаний	НД на методы испытаний
1	МАФАнМ не более КОЕ/г	1×10^3	< 40	ГОСТ 10444.15-94
2	БГКП (колиформы) не допускаются в (г)	1,0	Не обн.	ГОСТ 31747-2012
3	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы не допускаются в (г)	25,0	Не обн.	ГОСТ 31659-2012 МУ 4.2.2723-10
4	Proteus не допускается в (г)	0,1	Не обн.	ГОСТ 28560-90
5	St. aureus не допускается в (г)	1,0	Не обн.	ГОСТ 31746-2012

Дата окончания анализа: 06.07.15г.

Испытания проводили:

Врач-бактериолог:  Л.А.Овчинникова

Вывод: В представленных образцах – курица отварная, говядина отварная термическая обработка достаточная..
По микробиологическим показателям образцы соответствуют ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», приложения 1,2. раздел 1.8.

Эксперты:  З.Н.Хренова

 Л.А.Овчинникова