



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»**

Филиал в Северо-Восточном административном округе города Москвы
129327, г. Москва, ул. Летчика Бабушкина, д.19/1, тел: (495) 471 2144

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

Аттестат аккредитации № RA.RU.710045

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

по результатам лабораторных и инструментальных исследований, испытаний, измерений

№ 77.08.05.Л.008884.03.22

Дата 17.03.2022

Основание производства экспертизы: Заявление № 22/08.05.006058-6 от 17.02.2022

Дата (период) проведения экспертизы: с 17.02.2022 по 16.03.2022

Место проведения экспертизы: 129327, г. Москва, улица Летчика Бабушкина, д.19/1

Цель проведения экспертизы: Производственный контроль

Экспертиза проведена: врачом по гигиене детей и подростков Евсиковой Н. В., образование высшее по специальности гигиена, санитария, эпидемиология. Сертификат специалиста № 0377180905991, регистрационный № 2Ц-11-177163 от 02.11.2019г.; врачом по гигиене детей и подростков Евсиковой Н. В., образование высшее по специальности гигиена, санитария, эпидемиология. Сертификат специалиста № 0377180905991, регистрационный № 2Ц-11-177163 от 02.11.2019г.

Заказчик (объект надзора): Общество с ограниченной ответственностью "ПРОПИКОМ" (ИНН:7707386560)

Юридический адрес заказчика: 127055, г. Москва, Сушэвская улица, дом 12, стр. 1, каб. 54

Адрес места проведения измерений, отбора образцов, проб: 127549, г. Москва, СВАО, улица Пришвина, дом 12 кор. 2

Исследования проведены: ИЛЦ филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве" в СВАО г. Москвы (Уникальный номер записи в реестре аккредитованных лиц: RA.RU.21НН96)

Объект экспертизы, исследуемые показатели: предприятие общественного питания.

1. Смывы с объектов внешней среды на пищеблоке ООО "ПРОПИКОМ": смыв с разделочной доски "гастрономия", с щипцов для 2 блюда. С ножа "Зелень" в холодном цехе, с лопатки для 2 блюда, со стола "ГП", гастроемкости для 2 блюда, с доски "ОВ", с весов в кондитерском цехе, с ножа "МВ" в холодном цехе, с ножа "МВ" в кондитерском цехе.

Объем исследований: микробиологические показатели(БГКП).

2. Проба готового блюда "птица тушеная" дата изготовления: 24.02.2022г. в 12:50 ч. По технологической карте № 343 ТИ 2006, срок годности: 2 часа. Изготовитель: ООО "ПРОПИКОМ" г. Москва, ул. Пришвина, дом 12 кор.2.

Объем исследований: микробиологические показатели (Proteus, S. aureus, БГКП (колиформы), КМАФАнМ, патогенные, в т.ч. сальмонеллы)- 1 проба / 5 исследования (образец №1).

3. Проба готового блюда "Изделия макаронные отварные" дата изготовления: 24.02.2022г. в 12:50 ч. По технологической карте № 359/3 ТИ 2006, срок годности: 2 часа. Изготовитель: ООО "ПРОПИКОМ" г. Москва, ул. Пришвина, дом 12 кор.2. (образец №2).

019227

4. Проба молочной продукции: Молоко питьевое ультрапастеризованное, м. д. ж. 3, 2% ГОСТ 31450-2013, объем 1л, в промышленной упаковке, дата изготовления 18.01.2022г, срок годности до 18.07.2022г при температуре от +2 град.С до +25 град.С. Производитель: ООО "Молодел", юридический адрес: Россия, Московская обл., Коломенский р-он, Зарудня, цех по переработке молока. Адрес производства: 141181, Московская обл, Щелковский р-он, д. Серково. (образец № 3).

Объем исследований:

- санитарно-химические показатели (массовая доля жира, сухой обезжиренный молочный остаток(СОМО)

7. Микроклимат в горячем цехе рабочее место повара.

Объем исследований:

- лабораторно-инструментальные исследования параметров микроклимата(температура и относительная влажность).

Сведения об отборе образцов (проб), проведении измерений: образцы отобраны специалистом ОИ филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве" в СВАО г. Москвы (дата, время) 24.02.2022 в 13:00.

образцы доставлены в ИЛЦ (дата, время): 24.02.2022г в 13:30

Условия доставки образцов: автотранспорт Филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве" в СВАО города Москвы в изотермической сумке, поддерживающей температуру не более +5 град.С.

- лабораторно-инструментальные измерения проведены специалистом ОИ ФФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве" в СВАО города Москвы (дата, время) 24.02.2022г с 12:30 до 12:45.

Дополнительные сведения:

Нормативно-техническая документация, в соответствии с которой назначались и оценивались результаты лабораторных исследований, измерений, испытаний: ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" с изменениями на 14 июля 2021 года, СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания", ТР ТС 033/2013 " О безопасности молока и молочной продукции" с изменениями на 10 июля 2020г.

Материалы, представленные на экспертизу: протоколы исследований ИЛЦ филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве" в СВАО г. Москвы: № 35.962 от 02.03.2022г, № 35.960 от 02.03.2022г, № 35.961 от 02.03.2022г, № 35П.327от 02.03.2022г, ОИ № 77.35.0020/М от 03.03.2022г.

Установлено:

1. По результатам рассмотрения протокола микробиологического исследования смывов установлено, что бактерий группы кишечной палочки (БГКП) не обнаружено.

2. Образец № 1 по микробиологическим показателям (S.aureus, E.Coli, БГКП (колиформы), КМАФАнМ, патогенные, в т.ч. сальмонеллы) соответствует требованиям приложение 1, приложение 2, п.1.8 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 08.08.2019г).

4. Образец № 2 по микробиологическим показателям (S.aureus, протей, БГКП (колиформы), КМАФАнМ, патогенные, в т.ч. сальмонеллы) соответствует требованиям приложение 1, приложение 2, п.1.8 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 08.08.2019г).

5. Образец № 3 по санитарно-химическим показателям:

- СОМО - 8,8% при норме не менее 8%

- массовая доля жира 3,2% +0,0026 при норме 0,1% - 9,9%

6. По результатам рассмотрения протокола инструментальных измерений микроклимата установлено: температура +25,4 град.С +0,59 град.С при норме +15 - +22 град.С для холодного периода и относительная влажность 46,6%+1,36% при норме 15-75%, что соответствует допустимым значения для холодного периода и отвечает СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" в части раздел V, таблицы 5.2

Исследования, испытания, измерения проведены в соответствии с утвержденной областью аккредитации с использованием утвержденных методов и методик, поверенного оборудования/аттестованных средств измерений, протоколы лабораторно-инструментальных исследований, измерений, являются неотъемлемой частью данного экспертного заключения.

Заключение:

1. В смывах, отобранных с объектов внешней среды на пищеблоке ООО "ПРОПИКОМ" по адресу: г. Москва, СВАО, улица Пришвина, дом 12, корп.2 бактерии группы кишечной палочки (БГКП), яйца гельминтов и цисты патогенных кишечных простейших не обнаружены, что согласно п. 1894 СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-противоэпидемические требования по профилактике инфекционных заболеваний" свидетельствует об эффективности проведенных санитарно-противоэпидемических мероприятий.
2. Проба готового блюда: "Птица тушеная", изготовленная 24.02.2022г. в 12:50 ч. по технологической карте № 343 ТИ 2006, " на пищеблоке ООО "ПРОПИКОМ" по адресу: г. Москва, СВАО, улица Пришвина, дом 12, корп.2 по микробиологическим показателям безопасности (*S. aureus*, БГКП (колиформы), *E.Coli*, КМАФАнМ, патогенные, в т.ч. сальмонеллы) соответствует требованиям приложение 1, приложение 2, п.1.8 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 08.08.2019г).
3. Проба готового блюда: "Изделия макаронные отварные", изготовленная 24.02.2022г. в 12:50 ч. по технологической карте № 359/3 ТИ 2006 на пищеблоке ООО "ПРОПИКОМ" по адресу: г. Москва, СВАО, улица Пришвина, дом 12, корп.2 по микробиологическим показателям безопасности (*S. aureus*, протей, БГКП (колиформы), КМАФАнМ, патогенные, в т.ч. сальмонеллы) соответствует требованиям приложение 1, приложение 2, п.1.8 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 08.08.2019г).
4. Молоко питьевое ультрапастеризованное, м. д. ж. 3,2% ГОСТ 31450-2013, объем 1л, в промышленной упаковке, дата изготовления 18.01.2022г, срок годности до 18.07.2022г при температуре от +2 град.С до +25 град.С. Производитель: ООО "Молодел", юридический адрес: Россия, Московская обл., Коломенский р-он, Зарудня, цех по переработке молока. Адрес производства: 141181, Московская обл, Щелковский р-он, д. Серково по санитарно-химическим показателям идентификации соответствует требованиям ТРТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции" в части приложения 1.
6. Параметры микроклимата(температура и относительная влажность воздуха) в горячем цехе пищеблоке на рабочем месте повара ООО "ПРОПИКОМ" по адресу: г. Москва, СВАО, улица Пришвина, дом 12, корп.2 соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" в части раздел V, таблицы 5.2.

Экспертное заключение, а также результаты лабораторных и инструментальных исследований, испытаний, распространяются только на исследованные образцы (пробы). Объем исследований, измерений согласован с Заказчиком. Филиал ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве" в СВАО города Москвы не несет ответственность за достоверность и подлинность информации, представленной со стороны заказчика.

В соответствии со ст.42 федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ответственность за качество и объективность санитарно-эпидемиологической экспертизы несет специалист, проводивший санитарно-эпидемиологическую экспертизу.

Заведующий отделом гигиены детей
и подростков

Руководитель (Заместитель)
органа инспекции



Н. В. Евсикова

И.И. Подберезко

