

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

Юр.адрес: ул. Мира, 25 г. Тула, Тульская область, 300012,

тел./ факс (8-4872) 37-38-64, 37-34-31.

E-mail: cgig@tula.net, cgig@fbuz71.ru

ИНН 7106064800; ОГРН 1057100793331

ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ В Г.АЛЕКСИНЕ»

Почтовый адрес: ул. Строителей, 8, г. Алексин, Тульская область, 301371,

тел./ факс (8-48753) 4-05-35, 4-09-02, 4-13-41.

E-mail: fguz-aleksin71@yandex.ru

ИНН 7106064800; ОГРН 1057100793331

ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

Аттестат аккредитации в качестве органа инспекции № 01-0038 от 05.05.2015г.

Главный врач филиала ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Тульской области в г. Алексине»
И.А.Сахарова



Утверждаю:

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

№ 23/ 73 -16-07-04 от «12» апреля 2016 года

12.04.2016г.г. Алексин, ул. Строителей, д.8, каб. 2

Основание проведения экспертизы: Запрос о привлечении к участию в проверке эксперта №181 от 05.04.2016г (вх. №23/67-16-04 от 05.04.2016г.), вынесенный начальником территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Тульской области в Алексинском, Заокском и Ясногорском районах Пименовым Д.С.

(указать документ, на основании которого проводится экспертиза, его реквизиты и сведения о лице или органе, назначившем экспертизу: предписание, определение, постановление)

Настоящая экспертиза проведена: врачом - экспертом филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тульской области в г. Алексине» Рынденковой С.Г., имеющей высшее медицинское образование, стаж работы по специальности 4 года.

(указать должность, Ф.И.О., образование, стаж работы по специальности лица, которому поручено проведение экспертизы)

Объект инспекции в соответствии с областью аккредитации: МОУ «Первомайская средняя школа» по адресу: Тульская область, Ясногорский район, п.Первомайский ул.Школьная д.18.

(общественные здания, продукция, проектная документация и др., наименование, местонахождение, иные идентифицирующие)

На разрешение эксперту поставлены вопросы:

1. Оценить соответствие 1 образца готового блюда по микробиологическим показателям на соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утв. 09.12.2011 №880 Решением Комиссии таможенного союза.
2. Оценить содержание нитратов в овощах используемых для приготовления блюд на соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утв. 09.12.2011 №880 Решением Комиссии таможенного союза.
3. Оценить соответствие 1 образца готового блюда на качество термической обработки.
4. Оценить соответствие 10 образцов смывов с объектов окружающей среды, инвентаря, рук персонала на БГКП.

В распоряжение эксперта представлены:

1. Протокол лабораторных испытаний образца суп лапша с курицей по микробиологическим показателям №6253 от 12.04.2016г.

2.Протокол лабораторных испытаний образца картофеля свежего по содержанию нитратов №6254 от 11.04.2016г.

3.Протокол лабораторных испытаний образца сосиски отварной на качество термической обработки №6252 от 11.04.2016г.

4.Протокол бактериологических исследований смывов с объектов окружающей среды, инвентаря, рук персонала на БГКП №1524-1533/1509.

(акты отбора проб, протоколы лабораторных исследований (испытаний), акты обследований и т.п., с указанием реквизитов документов)

В ходе проведения экспертизы установлено:

1.Образец картофеля свежего урожая 2015года произведен на приусадебном участке МОУ «Первомайская средняя школа» по адресу: Тульская область, Ясногорский район, п.Первомайский ул.Школьная д.18. Отобран 07.04.2016г на пищеблоке МОУ «Первомайская средняя школа» по адресу: Тульская область, Ясногорский район, п.Первомайский ул.Школьная д.18 в количестве 1,5кг*2уп. от общего объема партии 20кг. Доставлен 07.04.2016г в АИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тульской области в г.Алексине» (Аттестат аккредитации RA.RU.511604 от 15.03.2016г.) для лабораторных испытаний по санитарно-химическим показателям (содержание нитратов) на соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утв. 09.12.2011 №880 Решением Комиссии таможенного союза.

2.Образец супа лапши из курицы изготовлен 07.04.2016г. по рецептурному справочнику, отобран 07.04.2016г на пищеблоке МОУ «Первомайская средняя школа» по адресу: Тульская область, Ясногорский район, п.Первомайский ул.Школьная д.18 в количестве 200г от общего объема партии 40 порции. . Доставлен 07.04.2016г в АИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тульской области в г.Алексине» (Аттестат аккредитации RA.RU.511604 от 15.03.2016г.) для лабораторных испытаний по микробиологическим показателям на соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утв. 09.12.2011 №880 Решением Комиссии таможенного союза.

3.Образец сосиски отварной изготовлен 07.04.2016г. по рецептурному справочнику, отобран 07.04.2016г на пищеблоке МОУ «Первомайская средняя школа» по адресу: Тульская область, Ясногорский район, п.Первомайский ул.Школьная д.18 в количестве 60г*2 от общего объема партии 40 порции. . Доставлен 07.04.2016г в АИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тульской области в г.Алексине» (Аттестат аккредитации RA.RU.511604 от 15.03.2016г.) для лабораторных испытаний на качество термической обработки.

4. Образцы смывов отобраны 07.04.2016г с объектов окружающей среды, рук и спецодежды персонала на пищеблоке МОУ «Первомайская средняя школа» по адресу: Тульская область, Ясногорский район, п.Первомайский ул.Школьная д.18 в количестве 10 образцов на БГКП. Доставлены 07.04.2016г в АИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тульской области в г.Алексине» (Аттестат аккредитации RA.RU.511604 от 15.03.2016г) для бактериологического исследования на содержание БГКП.

Заключение по результатам экспертизы:

1. Образец супа лапши с курицей по микробиологическим показателям **соответствует** требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утв. 09.12.2011 №880 Решением Комиссии таможенного союза.

2. Образец картофеля свежего по содержанию нитратов **соответствует** требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утв. 09.12.2011 №880 Решением Комиссии таможенного союза.

3. Качество термической обработки сосиски отварной **достаточно**.

4. В исследованных образцах смывов с инвентаря, объектов окружающей среды, рук персонала БГКП **не обнаружены**.

Экспертиза проведена в соответствии с ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утв. 09.12.2011 №880 Решением Комиссии таможенного союза.

(техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, государственными стандартами с использованием методов и методик).

Сроки проведения экспертизы соблюдены.

Настоящее экспертное заключение направляется в Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Тульской области в Алексинском, Заокском и Ясногорском районах, составлено на 3 страницах и действительно при наличии документов и материалов экспертизы (п.2 экспертного заключения), предоставленных в распоряжение эксперта.

Врач-эксперт


(подпись)

Рынденкова С.Г.
(Ф.И.О.)

Получено  /  /