



Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения**

**«Центр гигиены и эпидемиологии в Новосибирской области»**

(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Новосибирской области»)

Орган инспекции № RA.RU.710008

Ул.Фрунзе, д. 84, г. Новосибирск, 630099, тел/факс 224-58-38 E-mail: [cgnsso@cn.ru](mailto:cgnsso@cn.ru)

632334 Новосибирская область, г.Барабинск, ул.Кирова, 1а,

Тел/факс: 229-52, телефон:25990, E-mail: [cgnsen\\_brb@rambler.ru](mailto:cgnsen_brb@rambler.ru)

### **Экспертное заключение**

**по результатам лабораторных исследований**

№ ГиЭ.001848.13.07.2022 от 13.07.2022

1. **Наименование образца(ов) (пробы):** морковь свежая; готовое блюдо - сосиска отварная; дезинфицирующее средство - Дез-хлор 0,015%; смывы; питьевая вода; готовое кулинарное блюдо - биточки из манной муки; картофель продовольственный свежий
2. **Дата(ы) изготовления \*:** 05.07.2022
3. **Изготовитель(и) \*:** ИП Жембовский Н.Н., Краснодарский край, г.Кореновск, ул.Свердлова, д.14а; пищеблок МБУ КЦСОН в Барабинском р-не НСО, НСО, Барабинский р-он, с.Зюзя, ул.Центральная, д.41; ИП ГКХ Туралиев А.Н., Астраханская область, Харабский р-н, в 6,5 км на запад от города
4. **Объем(ы) партии \*:** 24 кг 100 г; 20 порций; 10 л; 282 кг
5. **Цель отбора:** производственный контроль, договор №18-ЕП от 12.04.2022 г
6. **Наименование объекта:** МБУ КЦСОН Барабинского района Новосибирской области.
7. **Адрес объекта:** 632322, НСО, Барабинский р-н, Зюзя с, Центральная ул, д. 41 (р-он местонахождения: Барабинский р-н)
8. **Место (адрес) отбора:** овощехранилище; пищеблок; комната для проживания №3, коридор; 632322, Новосибирская область, Барабинский р-н, Зюзя с, Центральная ул, д. 41
9. **Для экспертизы представлены документы:**  
- протоколы лабораторных исследований №№ 3271, 3270, 3269, 3272, 3293, 3273, 3286 от 07.07.2022г., № 3360 от 12.07.2022г., выданные ИЛЦ Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения "Центр гигиены и эпидемиологии в Новосибирской области" в Барабинском районе.
10. **При экспертизе использованы нормативные документы:** ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции; МУ № 1-40/3805 от 11.11.91г Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания.; Р 4.2.2643-10 Методы лабораторных исследований и испытаний дезинфекционных средств; СанПиН 3.3686-21 Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней; МР 4.2.0220-20 Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды; СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания
11. **Заключение:** Заявленные образцы - "морковь свежая", "картофель продовольственный свежий" по содержанию нитратов соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", приложение №3, группа продуктов 6



Заявленный образец - "готовое блюдо - сосиска отварная" по исследованным физико-химическим показателям соответствует требованиям МУ 1-40/3805 от 11.11.91г. "Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. Эффективность тепловой обработки", тепловая обработка достаточная

Заявленный образец - "дезинфицирующее средство - Дез-хлор 0,015%" - по исследованным физико-химическим показателям соответствует требованиям Р 4.2.2643-10 "Методы лабораторных исследований и испытаний дезинфекционных средств для оценки их эффективности и безопасности". Массовая концентрация исследованного дезинфицирующего раствора соответствует заявленной концентрации (результат 0,015%, заявленная 0,015%)

Заявленные образцы - "смывы" по исследованным паразитологическим показателям соответствуют требованиям СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" (цисты лямблий и яйца гельминтов не обнаружены)

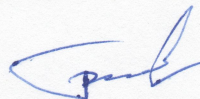
Заявленные образцы - "смывы" по исследованным микробиологическим показателям соответствуют требованиям МР 4.2.0220-20 "Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды" (бактерии группы кишечной палочки не обнаружены)

Заявленный образец - "питьевая вода" по исследованным микробиологическим показателям соответствует СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания". Раздел III. Нормативы качества и безопасности воды, таблица 3.5

Заявленный образец - "готовое кулинарное блюдо - биточки из манной муки" по исследованным микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", п.2, ст. 7, Глава 2, п. 1.3., приложение 2, Приложение 1.

Примечание: Экспертное заключение по результатам исследований(испытаний, измерений) распространяется только на испытанный образец (пробу).

Врач по общей гигиене, эксперт:



О. В. Бабинцев.