



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ
ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области»
Северный филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области»**

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.710306

Юридический адрес: 192102, г. Санкт-Петербург, Волковский пр., д.77

Адрес места осуществления деятельности: 197227, г. Санкт-Петербург, Серебристый бульвар, д.18, корпус 3, литер А, пом. 4Н, 5Н, 6Н

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель Органа инспекции

 /Клюкина Н.Ю./
ФИО

М.П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 78-20-05ф-03.007.Л. 4482 « 27 » февраля 20 23 года

Наименование вида инспекции: Санитарно-эпидемиологическая экспертиза (в т.ч. отбор проб).

Заказчик: Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 418 Кронштадтского района Санкт-Петербурга (ГБОУ СОШ № 418 Кронштадтского района Санкт-Петербурга). ИНН: 7818010883; ОГРН: 1027808866580.

Место нахождения заказчика: г. Санкт-Петербург, г. Кронштадт, ул. Станюковича, д. 4, лит. А.

Наименование и фактический адрес объекта: Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 418 Кронштадтского района Санкт-Петербурга, по адресу: г. Санкт-Петербург, г. Кронштадт, ул. Станюковича, д. 4, лит. А.

Основание для проведения инспекции: договор № 0000-Г00415 от 20.12.2022г., заявка вх. № 78-20-05ф/И2576-2023 от 24.01.2023г., обязательство о беспристрастности Трифонова А.В. от 02.02.2023г.

Дата проведения инспекции: с «02» февраля 2023г. по «27» февраля 2023г.

Область инспекции: пищевая продукция.

Вопросы, поставленные перед экспертом: соответствуют ли в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении средняя общеобразовательная школа № 418 Кронштадтского района Санкт-Петербурга, по адресу: г. Санкт-Петербург, г. Кронштадт, ул. Станюковича, д. 4, лит. А:

1) пищевая продукция: рацион блюд (обед) от 07.02.2023г.: салат «Степной» из разных овощей, суп картофельный с крупой и рыбой, котлеты рубленые из птицы, овощи тушеные, компот из свежих яблок, батон обогащенный микронутриентами, хлеб ржано-пшеничный обогащенный

№ А- 0001387743

Продолжение: листов 6

с № А- 0001387744

по № А- 0001387749

Северный филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области»
197227, г. Санкт-Петербург, Серебристый бульвар, д.18, корпус 3, литер А,
т/ф (812) 349-36-40, электронная почта: sf@78cge.ru

микронутриентами, изготовитель: ООО «База Мария», пищеблок на базе ГБОУ СОШ № 418 Кронштадтского района Санкт-Петербурга, по адресу: г. Санкт-Петербург, г. Кронштадт, ул. Станюковича, д. 4, лит. А, дата изготовления: 07.02.2023г., отобранная 07.02.2023г., по пищевой и энергетической ценности требованиям действующих санитарных правил и норм: п. 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»?

2) пищевая продукция: котлеты рубленые из птицы, изготовитель: ООО «База Мария», пищеблок на базе ГБОУ СОШ № 418 Кронштадтского района Санкт-Петербурга, по адресу: г. Санкт-Петербург, г. Кронштадт, ул. Станюковича, д. 4, лит. А, дата изготовления: 07.02.2023г., отобранная 07.02.2023г., по показателю термическая (тепловая) обработка требованиям действующих санитарных правил и норм: п. 2.8, приложение 6 (п. 22) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»?

3) пищевая продукция: овощи тушеные, изготовитель: ООО «База Мария», пищеблок на базе ГБОУ СОШ № 418 Кронштадтского района Санкт-Петербурга, по адресу: г. Санкт-Петербург, г. Кронштадт, ул. Станюковича, д. 4, лит. А, дата изготовления: 07.02.2023г., отобранная 07.02.2023г., по микробиологическим показателям (количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, бактерии группы кишечных палочек (колиформы), *S.aureus*, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, бактерии рода *Proteus*) требованиям действующего технического регламента: приложения 1; п. 1.8 таблицы 1 приложения 2 ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»?

4) пищевая продукция: суп картофельный с крупой и рыбой, изготовитель: ООО «База Мария», пищеблок на базе ГБОУ СОШ № 418 Кронштадтского района Санкт-Петербурга, по адресу: г. Санкт-Петербург, г. Кронштадт, ул. Станюковича, д. 4, лит. А, дата изготовления: 07.02.2023г., отобранная 07.02.2023г., по микробиологическим показателям (количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, бактерии группы кишечных палочек (колиформы), *S.aureus*, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы) требованиям действующего технического регламента: приложения 1; п. 1.8 таблицы 1 приложения 2 ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»?

5) образец пищевой продукции: масло сладко-сливочное несоленое Традиционное, м.д.ж. 82,5%, ГОСТ 32261-2013; дата изготовления 29.01.2023г., изготовитель: ИП Исаев Василий Николаевич, Рязанская обл., Рыбновский р-н., г. Рыбное, ул. Победы, зд. 2/1, отобранный 07.02.2023г., по физико-химическим показателям (массовая доля жира, жирно-кислотный состав продукта) требованиям действующего технического регламента и государственного стандарта: п. 5 раздела II ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», п. 5.1.7, таблицы 4, приложения Б, таблицы Б.1, п. 5.1.6, таблицы 3 ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия»?

6) образец пищевой продукции: морковь св. стол., изготовитель: ИП Желебовский, поставщик – АО «Фортуна», г. Санкт-Петербург, ул. Репищева, д. 14, дата упаковки: 07.02.2023г., отобранный 07.02.2023г., по содержанию токсичных элементов (свинец, кадмий, мышьяк, ртуть), пестицидов (ГХЦГ (α, β, γ – изомеры), ДДТ и его метаболиты) требованиям действующего технического регламента: п. 6, приложения 3 ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», по паразитологическим показателям (яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших) требованиям действующего технического регламента: п. 5, п. 11 ст. 7 ТР главы 2 ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»?

7) образец пищевой продукции: картофель, изготовитель: АО «Победа», поставщик – ООО «ОНЭСТИ», г. Санкт-Петербург, Октябрьская наб., д. 26, корп. 3, кв. 88, дата упаковки – 07.02.2023г., отобранный 07.02.2023г., по содержанию нитратов требованиям действующего технического регламента: п. 6 приложения 3 ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»?

№ А- 0001387744

Северный филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области»
197227, г. Санкт-Петербург, Серебристый бульвар, д.18, корпус 3, литер А,
т/ф (812) 349-36-40, электронная почта: sf@78cge.ru

Документы, устанавливающие требования к объекту инспекции: ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия».

Состав материалов инспекции:

- 1) протокол № 1748 от 16.02.2023г. аккредитованного Испытательного лабораторного центра Северного филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области» (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц РОСС RU. 0001.513110);
- 2) акт отбора проб пищевых продуктов и продовольственного сырья № 78-05-540 от 07.02.2023г. аккредитованного Органа инспекции Северного филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области» (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.710306);
- 3) копии технологических карт №№ 30, 92, 314, 140, 44, 3 5, утвержденные генеральным директором ООО «База Мария» Россошанским Е.К.;
- 4) копии товаросопроводительной документации на пищевую продукцию:
 - масло сладко-сливочное несоленое Традиционное, м.д.ж. 82,5%, ГОСТ 32261-2013: декларация о соответствии № ЕАЭС N RU Д-RU.PA03.B.60469/21 по 16.12.2024г., товарная накладная № 35792 от 01.02.2023г.;
 - морковь св. стол.: товарная накладная № 109542 от 07.02.2023г.;
 - картофель: декларация о соответствии ЕАЭС № RU Д-RU.PA05.B.74010/22 по 17.08.2023г.; товарная накладная № 109542 от 07.02.2023г.

УСТАНОВЛЕНО:

В целях проведения производственного контроля для установления соответствия требованиям по обеспечению безопасности пищевой продукции и в соответствии с вопросами, поставленными перед экспертом, проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза: пищевой продукции- рацион блюд (обед) по пищевой и энергетической ценности; пищевой продукции по микробиологическим показателям и по показателю термическая (тепловая) обработка; образцов пищевой продукции по микробиологическим показателям, по содержанию нитратов, токсичных элементов, пестицидов и по паразитологическим показателям.

При проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы использован документ, устанавливающий методы инспекции: Приказ Роспотребнадзора от 19.07.2007 № 224 «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок».

Отбор проб и образцов пищевой продукции проводился 07.02.2023г. в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении средняя общеобразовательная школа № 418 Кронштадтского района Санкт-Петербурга, по адресу: г. Санкт-Петербург, г. Кронштадт, ул. Станюковича, д. 4, лит. А.

Отбор и доставка проводились специалистом аккредитованного Органа инспекции Северного филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области» (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.710306) в соответствии с утвержденной областью аккредитации и включенными в нее методами отбора:

- МУ 1-40/3805-91 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. Порядок отбора проб и физико-химические методы испытаний» п. 1.1;
- ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний» п.п. 5.4, 6.1, 6.2;

№ А- 0001387745

Северный филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области»
197227, г. Санкт-Петербург, Серебристый бульвар, д.18, корпус 3, литер А,
т/ф (812) 349-36-40, электронная почта: sf@78cge.ru

- ГОСТ 26809.2-2014 «Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора проб и подготовка проб к анализу. Часть 2. Масло из коровьего молока, спреды, сыры и сырные продукты, плавленые сыры и плавленые сырные продукты», п.п. 5.1.-5.2.

- ГОСТ 32284-2013 «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия», п. 8.2;

- ГОСТ 7194-81 «Картофель свежий. Правила приемки и методы определения качества», п. 2.1. Требования к отбору и условиям доставки соблюдены.

1) проба пищевой продукции (рацион блюд (обед) от 07.02.2023г.) № 1748-1.ХБПЗд: салат «Степной» из разных овощей, суп картофельный с крупой и рыбой, котлеты рубленые из птицы, овощи тушеные, компот из свежих яблок, батон обогащенный микронутриентами, хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами, изготовитель: ООО «База Мария», пищеблок на базе ГБОУ СОШ № 418 Кронштадтского района Санкт-Петербурга, по адресу: г. Санкт-Петербург, г. Кронштадт, ул. Станюковича, д. 4, лит. А, дата изготовления: 07.02.2023г., исследовалась по показателям: энергетическая и пищевая ценность (содержание белков, жиров, углеводов).

2) проба пищевой продукции № 1748-2.ХБПЗд: котлеты рубленые из птицы, изготовитель: ООО «База Мария», пищеблок на базе ГБОУ СОШ № 418 Кронштадтского района Санкт-Петербурга, по адресу: г. Санкт-Петербург, г. Кронштадт, ул. Станюковича, д. 4, лит. А, дата изготовления: 07.02.2023г., исследовалась по показателю: термическая (тепловая) обработка.

3) проба пищевой продукции № 1748-3.ХБПЗд: овощи тушеные, изготовитель: ООО «База Мария», пищеблок на базе ГБОУ СОШ № 418 Кронштадтского района Санкт-Петербурга, по адресу: г. Санкт-Петербург, г. Кронштадт, ул. Станюковича, д. 4, лит. А, дата изготовления: 07.02.2023г., исследовалась по показателям: количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, бактерии группы кишечной палочки (колиформные бактерии), бактерии рода *Salmonella*, коагулазоположительные стафилококки (*S. aureus*), бактерии рода *Proteus*.

4) проба пищевой продукции № 1748-4.ХБПЗд: суп картофельный с крупой и рыбой, изготовитель: ООО «База Мария», пищеблок на базе ГБОУ СОШ № 418 Кронштадтского района Санкт-Петербурга, по адресу: г. Санкт-Петербург, г. Кронштадт, ул. Станюковича, д. 4, лит. А, дата изготовления: 07.02.2023г., исследовалась по показателям: количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, бактерии группы кишечной палочки (колиформные бактерии), бактерии рода *Salmonella*, коагулазоположительные стафилококки (*S. aureus*).

5) образец пищевой продукции (проба № 1748-5.ХБПЗд): масло сладко-сливочное несоленое Традиционное, м.д.ж. 82,5%, ГОСТ 32261-2013; дата изготовления 29.01.2023г., изготовитель: ИП Исаев Василий Николаевич, Рязанская обл., Рыбновский р-н., г. Рыбное, ул. Победы, зд. 2/1, исследовался по физико-химическим показателям: жирно-кислотный состав продукта, массовая доля жира;

6) образец пищевой продукции (проба № 1748-6.ХБПЗд): морковь св. стол., изготовитель: ИП Желебовский, поставщик – АО «Фортуна», г. Санкт-Петербург, ул. Репищева, д. 14, дата упаковки: 07.02.2023г., исследовался по содержанию токсичных элементов (свинец, кадмий, мышьяк, ртуть), пестицидов (ГХЦГ (α, β, γ – изомеры), ДДТ и его метаболиты: ДДЭ и ДДД) и по паразитологическим показателям (яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших);

7) образец пищевой продукции (проба № 1748-7.ХБПЗд): картофель, изготовитель: АО «Победа», поставщик – ООО «ОНЭСТИ», г. Санкт-Петербург, Октябрьская наб., д. 26, корп. 3, кв. 88, дата упаковки – 07.02.2023., исследовался по содержанию нитратов.

Исследования проводились аккредитованным Испытательным лабораторным центром Северного филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области» (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц РОСС RU. 0001.513110) в соответствии с

№ А- 0001387746

утвержденной областью аккредитации и внесенными в нее методами исследований. Требования к срокам проведения исследований соблюдены.

По результатам лабораторных исследований, представленным в протоколе № 1748 от 16.02.2023г. аккредитованного Испытательного лабораторного центра Северного филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области» (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц РОСС RU. 0001.513110):

1) в пробе пищевой продукции-рацион блюд (обед) № 1748-1.ХБПЗд: энергетическая и пищевая ценность (содержание белков, жиров, углеводов) находится в пределах допустимых отклонений от расчетных данных, полученных на основании информации по составу блюд в технологических картах, что отвечает требованиям п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

2) в пробе пищевой продукции № 1748-2.ХБПЗд: реакция на пероксидазу – отрицательная, что свидетельствует о соблюдении технологии приготовления, достаточности тепловой обработки блюда и отвечает требованиям п. 2.8, приложения 6 (п. 22) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

3) в пробе пищевой продукции № 1748-3.ХБПЗд: превышений нормативных значений по исследованному микробиологическому показателю количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов не отмечается; бактерии группы кишечных палочек (колиформы), патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, S.aureus, бактерии рода Proteus – не обнаружены, что отвечает требованиям приложения 1; п. 1.8 таблицы 1 приложения 2 ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;

4) в пробе пищевой продукции № 1748-4.ХБПЗд: превышений нормативных значений по исследованному микробиологическому показателю количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов не отмечается; бактерии группы кишечных палочек (колиформы), патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, S.aureus – не обнаружены, что отвечает требованиям приложения 1; п. 1.8 таблицы 1 приложения 2 ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;

5) в образце пищевой продукции № 1748-5.ХБПЗд: массовая доля жира не менее нормативного значения, установленного требованиям п. 5.1.6, таблицы 3 ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия»; фактический жирно-кислотный состав соответствует жирно-кислотному составу молочного жира коровьего молока, что отвечает требованиям п. 5.1.7, таблицы 4, приложения Б, таблицы Б.1 ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия»; п. 5, раздела II ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»;

6) в образце пищевой продукции (проба № 1748-6.ХБПЗд): превышений нормативных значений по содержанию пестицидов (ГХЦГ (α, β, γ – изомеры), ДДТ и его метаболиты) и токсичных элементов (свинец, кадмий, мышьяк, ртуть) – не выявлено, что отвечает требованиям п. 6, приложения 3 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших – не обнаружены, что отвечает требованиям п. 5, п. 11 ст. 7 ТР главы 2 ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;

7) в образце пищевой продукции (проба № 1748-7.ХБПЗд), превышений нормативных значений по содержанию нитратов – не выявлено, что отвечает требованиям п. 6 приложения 3 ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

В Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении средняя общеобразовательная школа № 418 Кронштадтского района Санкт-Петербурга, по адресу: г. Санкт-Петербург, г. Кронштадт, ул. Станюковича, д. 4, лит. А:

№ А- 0001387747

Северный филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области»
197227, г. Санкт-Петербург, Серебристый бульвар, д.18, корпус 3, литер А,
т/ф (812) 349-36-40, электронная почта: sf@78cege.ru

1) пищевая продукция: рацион блюд - обед от 07.02.2023г.: салат «Степной» из разных овощей, суп картофельный с крупой и рыбой, котлеты рубленые из птицы, овощи тушеные, компот из свежих яблок, батон обогащенный микронутриентами, хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами, изготовитель: ООО «База Мария», пищеблок на базе ГБОУ СОШ № 418 Кронштадтского района Санкт-Петербурга, по адресу: г. Санкт-Петербург, г. Кронштадт, ул. Станюковича, д. 4, лит. А, дата изготовления: 07.02.2023г., отобранная 07.02.2023г., по пищевой и энергетической ценности **соответствует** требованиям действующих санитарных правил и норм: п. 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

2) пищевая продукция: котлеты рубленые из птицы, изготовитель: ООО «База Мария», пищеблок на базе ГБОУ СОШ № 418 Кронштадтского района Санкт-Петербурга, по адресу: г. Санкт-Петербург, г. Кронштадт, ул. Станюковича, д. 4, лит. А, дата изготовления: 07.02.2023г., отобранная 07.02.2023г., по показателю термическая (тепловая) обработка **соответствует** требованиям действующих санитарных правил и норм: п. 2.8, приложения 6 (п. 22) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

3) пищевая продукция: овощи тушеные, изготовитель: ООО «База Мария», пищеблок на базе ГБОУ СОШ № 418 Кронштадтского района Санкт-Петербурга, по адресу: г. Санкт-Петербург, г. Кронштадт, ул. Станюковича, д. 4, лит. А, дата изготовления: 07.02.2023г., отобранная 07.02.2023г., по микробиологическим показателям (количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, бактерии группы кишечных палочек (колиформы), *s.aureus*, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, бактерии рода *Proteus*) **соответствует** требованиям действующего технического регламента: приложения 1; п. 1.8 таблицы 1 приложения 2 ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;

4) пищевая продукция: суп картофельный с крупой и рыбой, изготовитель: ООО «База Мария», пищеблок на базе ГБОУ СОШ № 418 Кронштадтского района Санкт-Петербурга, по адресу: г. Санкт-Петербург, г. Кронштадт, ул. Станюковича, д. 4, лит. А, дата изготовления: 07.02.2023г., отобранная 07.02.2023г., по микробиологическим показателям (количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, бактерии группы кишечных палочек (колиформы), *s.aureus*, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы) **соответствует** требованиям действующего технического регламента: приложения 1; п. 1.8 таблицы 1 приложения 2 ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

5) образец пищевой продукции: масло сладко-сливочное несоленое Традиционное, м.д.ж. 82,5%, ГОСТ 32261-2013; дата изготовления 29.01.2023г., изготовитель: ИП Исаев Василий Николаевич, Рязанская обл., Рыбновский р-н., г. Рыбное, ул. Победы, зд. 2/1, отобранный 07.02.2023г., по физико-химическим показателям (массовая доля жира, жирно-кислотный состав продукта) **соответствует** требованиям действующего технического регламента и государственного стандарта: п. 5 раздела II ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», п. 5.1.7, табл. 4, прил. Б, табл. Б.1, п. 5.1.6, табл. 3 ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия»;

6) образец пищевой продукции: морковь св. стол., изготовитель: ИП Желебовский, поставщик – АО «Фортуна», г. Санкт-Петербург, ул. Репищева, д. 14, дата упаковки: 07.02.2023г., отобранный 07.02.2023г., по содержанию токсичных элементов (свинец, кадмий, мышьяк, ртуть), пестицидов (ГХЦГ (α, β, γ – изомеры), ДДТ и его метаболиты) **соответствует** требованиям действующего технического регламента: п. 6 приложения 3 ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», по паразитологическим показателям (яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших) **соответствует** требованиям

№ А- 0001387748

Северный филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области»
197227, г. Санкт-Петербург, Серебристый бульвар, д.18, корпус 3, литер А,
т/ф (812) 349-36-40, электронная почта: sf@78cgc.ru

К экспертному заключению

от 27.02.2023г. № 78-20-05ф-03.007.Л.

4482

действующего технического регламента: п. 5, п. 11 ст. 7 ТР главы 2 ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;

7) образец пищевой продукции: картофель, изготовитель: АО «Победа», поставщик – ООО «ОНЭСТИ», г. Санкт-Петербург, Октябрьская наб., д. 26, корп. 3, кв. 88, дата упаковки – 07.02.2023., отобранный 07.02.2023г., по содержанию нитратов **соответствует** требованиям действующего технического регламента: п. 6 приложения 3 ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

Врач по общей гигиене
санитарно-гигиенического отделения



Трифонов А.В.

№ А- 0001387749

Северный филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области»
197227, г. Санкт-Петербург, Серебристый бульвар, д.18, корпус 3, литер А,
т/ф (812) 349-36-40, электронная почта: sf@78cge.ru