



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

Начальнику ТО Управления Роспотребнадзора по
Владимирской области в Вязниковском и
Гороховецком районах
Кругловой В.Н., г. Вязники, ул. Ленина, д. 30

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Владимирской
области»

ФФБУЗ ЦГиЭ в Вязниковском и Гороховецком районах
601443, г. Вязники, ул. Ленина д.30
Тел./факс (49233) 2-56-65

E – mail: root@vzsos.viaz.elcom.ru Аттестат
аккредитации органа инспекции №

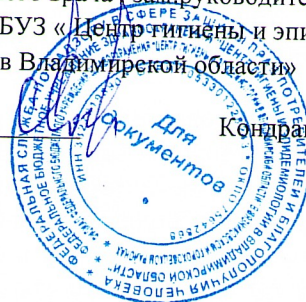
RA.RU.710060 дата внесения в реестр аккредитованных
лиц 03.06.2015г.

№ 816 от 13 ноября 2019г.

УТВЕРЖДАЮ:

И.о.главного врача, зам.руководителя органа
инспекции ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Владимирской области»

_____ Кондрашин С.В.



Экспертное заключение № 589

по результатам лабораторных и (или) инструментальных исследований

- Объект или предмет, подлежащий экспертизе:** протоколы лабораторно-инструментальных исследований с № Вяз 2455 от 08.11.19г. по № Вяз 2481 от 13.11.19г.
ИЛЦ ФФБУЗ ЦГиЭ в Вязниковском и Гороховецком районах (аттестат аккредитации № RA. RU.21BO04, дата внесения в реестр аккредитованных лиц 20.07.2016г)
- Цель экспертизы:** установление соответствия (несоответствия) результатов выполненных исследований требованиям :
 - СанПиН 2.4.5.2409 – 08 « Санитарно-гигиенические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
 - СанПиН 2.1.4.1074 – 01 « Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения», с изменениями на 2 апреля 2018г. п.3.3.; п 3.4
 - Технический Регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 « О безопасности молока и молочной и продукции», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013г № 67 приложение 1, 8 ;
 - Технический регламент Таможенного союза 021/2011 « О безопасности пищевой продукции», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 г. № 880
 - СанПиН 2.3.2.1078-01 « Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», инд. 1.9.15.11; 1.9.15.14
 - СанПиН 2.1.3.2630-10 « Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»
 - СанПиН 2.4.4.3359 – 16 « Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах», табл. П 9.1; табл.2.2; табл. 7.6
 - СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест», ГН 2.1.6.3492 – 17 « Предельно-допустимые концентрации (ПДК) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе городских и сельских поселений»
 - СанПиН 3.2.23215 – 14 « Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»
- Основание проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы:**
поручение № 182 от 24.10.19г. на проведение отбора проб и лабораторно- инструментальных исследований в рамках государственного задания в ГКОУВО « Санаторная школа – интернат г. Вязники

для детей, нуждающихся в длительном лечении», г. Вязники, Владимирской области, ул. Чапаевская, д.14

4. Заявитель проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Владимирской области в Вязниковском и Гороховецком районах, г. Вязники, ул. Ленина, д.30

5. Проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы поручено: : Кондрашину С.В. врачу-эксперту ФФБУЗ ЦГиЭ в Вязниковском и Гороховецком районах.

6. Порядок выполнения работ:

В соответствии с указанным поручением, проведение лабораторно-инструментальных исследований поручено химику –эксперту Соловьевой Н.Г., помощнику врача по общей гигиене Исаковой Т.В.

06.11.19г., и 08.11.19г., в соответствии с запланированным объемом и номенклатурой исследований в присутствии главного специалиста -экспертаТО УРоспотребнадзора в Вязниковском и Гороховецком районах Константиновой Л.А. и директора санаторной школы – интерната Амбаровой В.М. отобраны следующие пробы(образцы) для лабораторных исследований:

- проба водопроводной воды на бактериологические (питьевой фонтанчик)и санитарно-гигиенические исследования водопроводный кран пищеблока
- 12 проб смывов на бактерии группы кишечной палочки
- 12 проб смывов в медицинском блоке на УПМФ
- 10 проб смывов на яйца гельминтов и цисты простейших
- 2 пробы готовых кулинарных изделий « рис отварной-гарнир-100г» , «котлета рыбная Любительская-90г» обед от 06.11.19г. на микробиологические исследования

- 2 пробы готовых кулинарных изделий: « солянка домашняя -300г» и «компот из сухофруктов -200г–обед от 06.11.19г. от партии 104 порции» на соответствие химического состава и калорийности по меню-требованию от 06.11.19г.

- проба кулинарного изделия « котлета рыбная Любительская-90г» на качество термической обработки

- 2 пробы плодоовощной продукции : «картофель продовольственный» и « капуста белокочанная ранняя» на массовую долю нитратов

- проба молочной продукции « ряженка массовая доля жира 4%, - 500г, ГОСТ 31455-2012, дата изготовления 05.11.19г, партия 14л.» изготовитель ООО « Околица», Россия, Владимирская область, г. Ковров, мкр. «Заря»

- проведены лабораторные исследования- воздуха закрытых помещений в учебных помещениях

- Проведены лабораторно-инструментальные измерения :

- замеры уровня искусственной освещенности

- замеры параметров микроклимата.

- замеры напряженности ЭМП от ПЭВМ в кабинете информатики

7. Результаты лабораторных и инструментальных исследований:

В ходе проведения лабораторных исследований установлено:

- в пробе «вода питьевая водопроводная» микробиологические показатели– ОМЧ КОЕ/мл – 0; ОКБ КОЕ/100мл – не обнаружено; ТКБ КОЕ /100 мл – не обнаружено;

- санитарно-гигиенические исследования : запах при 20⁰ и 60 ⁰по 2 балла, цветность –20,0 градуса цветности; мутность –0,58 мг/дм³; водородный показатель 7,9 ед.рН, окисляемость – 4,48 мг/дм³, аммиак и ионы аммония –менее 0,1 мг/дм³; нитриты менее 0,003 мг/дм³; нитраты 4,3 мг/дм³; жесткость–4,7Ж/; сухой остаток 277,0 мг/дм³; сульфаты 67, 2мг/дм³, хлориды- 28,2 мг/дм³; общее железо – 0,07 мг/дм³; медь- менее0,02 мг/дм³;алюминий 0,19 мг/ дм³;полифосфаты- менее 0,05 мг/дм³; щелочность – 2,9 мг/дм³, кальций- 68,5мг/дм³; магний- 15,8 мг/дм³; , хром- менее 0,025 мг/дм³

- в смывах бактерии группы кишечной палочки не обнаружены

- в смывах на яйца гельминтов и цисты простейших положительных находок не выявлено.

- в смывах на УПМФ микроорганизмы не обнаружены

- в 2-х пробах готовых кулинарных изделий «рис отварной-гарнир-100г» , «котлета рыбная Любительская-90г» обед от 06.11.19г. - микробиологические показатели: КМАФАнМ КОЕ/г - менее 1 х

10¹ ; БГКП в 1,0г – не обнаружено, S aureus в 1,0 - не обнаружено; протей в 0,1г – не обнаружено; пат.микрофлора, в т.ч Salmonella в 25,0 – не обнаружено.

- химический состав проб готовых кулинарных изделий « солянка домашняя -300г» и «компот из сухофруктов -200г– обед от 06.11.19г. от партии 104 порции» по содержанию сухих веществ и жиров, установленный лабораторным методом, ниже величин, полученным расчетным путем

- в пробе кулинарного изделия « котлета рыбная Любительская -90г.» реакция на пероксидазу отрицательная

- в пробах плодоовощной продукции « картофель продовольственный » и « капуста белокочанная урожай 2019г.» по санитарно-гигиеническим исследованиям: массовая доля нитратов – соответственно 58мг/кг и 175мг/кг

- в пробах «воздух закрытых помещений» химические вещества фенол и формальдегид, не превышают ПДК

Результаты лабораторно-инструментальных измерений:

- заниженные уровни искусственной освещенности выявлены в учебном помещении № 6 и в прививочном кабинете мед. блока

- параметров микроклимата в групповых ячейках ниже гигиенических нормативов не установлено

- напряженность электро-магнитных полей на рабочих местах пользователей ПЭВМ не превышает ВДУ

Выводы эксперта:

- проба питьевой водопроводной воды, по выполненным микробиологическим и санитарно-гигиеническим исследованиям соответствуют требованиям СанПиН 2.1.4.1074 – 01 « Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения», с изменениями на 2 апреля 2018г. п. 3.3; п.3.4 ; (протокол № 2455 от08.11.19г.)

- смывы на БГКП соответствуют ТР ТС 021/2011, гл.3, ст.10, п.п.8,9,10

(протокол № Вяз 2456 от07.11.19г.)

Смывы на УПМФ в помещениях мед. блока соответствуют СанПиН 2.1.3.2630-10 (протокол исследований №2457 от 12.11.19г)

- смывы на яйца гельминтов и цисты простейших соответствуют требованиям - СанПиН 3.2.3215 – 14 (протокол № Вяз 2458 от 07.11.19г.)

- пробы готовых кулинарных изделий: «рис отварной-гарнир-100г» , «котлета рыбная Любительская-90г» обед от 06.11.19г.», по выполненным микробиологическим исследованиям соответствуют СанПиН 2.3.2.1078-01 « Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», инд. 1.9.15.11; 1.9.15.14 (протоколы исследований №№2460, 2461 от 12.11.19г)

-термическая обработка полная в пробе кулинарного изделия «котлета рыбная Любительская-90,0г» (протокол исследований № Вяз 2461 от 12.11.19г.)

- фактическая калорийность проб готовых кулинарных изделий « солянка домашняя -300г» и «компот из сухофруктов -200г– обед от 06.11.19г. от партии 104 порции» составляет соответственно 90 % и 95%, что находится в пределах допустимых отклонений (не более 10%), (протоколы №№ Вяз 2462, 2463 от07.11.19г.)

- пробы плодоовощной продукции «картофель продовольственный и капуста ранняя, урожай 2019г.» по массовой доле нитратов, соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 г. № 880 прил. 3, раздел 6 (протоколы №№ Вяз 2464, 2465 от07.11.19г.)

- проба молочной продукции «« ряженка массовая доля жира 4%, - 500г, ГОСТ 31455-2012, дата изготовления 05.11.19г, партия 14л.» изготовитель ООО « Околица», Россия, Владимирская область, г. Ковров, мкр. «Заря», по выполненным микробиологическим и санитарно-гигиеническим исследованиям соответствует ТР ТС 033/2013, приложения 1,8 (протоколы исследований № Вяз 2466 от 08.11.19г., № Вяз 2481 от 13.11.19г.)

- пробы воздуха закрытых помещений , соответствуют требованиям СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест», ГН 2.1.6.3492 – 17 «Предельно-допустимые концентрации (ПДК) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе городских и сельских поселений» (протокол № Вяз 2470 от 08.11.19г.)

Результаты лабораторно-инструментальных исследований:

- Уровни искусственной освещенности в учебных помещениях соответствуют СанПиН 2 .4.4.3359 – 16, табл. П 9.2.; **за исключением учебного кабинета № 6 и прививочного кабинета в мед. блоке** (протокол исследований № Вяз 2467 от 07.11.19г.)

- параметры микроклимата в помещениях соответствуют СанПиН 2 .4.4.3359 – 16, табл.2.2 (протокол исследований № Вяз 2468 от 07.11.19г.)

- показатели напряженности электро-магнитных полей от ПЭВМ соответствуют СанПиН 2 .4.4.3359 – 16, табл. 7.6 (протокол исследований № Вяз 2469 от 07.11.19г.)

Врач- эксперт ФФБУЗ ЦГиЭ

в Вязниковском и Гороховецком районах:



Кондрашин С.В.

Заместитель технического директора ФБУЗ



« Центр гигиены и эпидемиологии в Владимирской области»

Абиджба Е.В.