



УТВЕРЖДЕНО
Приказом ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»
от 16 июня 2016 года № 335

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

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»**

УТВЕРЖДАЮ

И.о. первого заместителя
Главного врача по организации деятельности
учреждения

/И.В. Драй/



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 78.01. 08.924.П.6123 «28» 12 2014 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

Заявитель: ООО «Форель на Свири».

Место нахождения:

Юридический адрес: 197342, г. Санкт-Петербург, наб. Черной речки, д.1А.

Адрес производства; 187758, ЛО, Подпорожский р-н, Вознесенское ГП, деревня Красный Бор, ул. Речная, д. 1а.

Основание для проведения экспертизы: письмо вх. № 14583 от 21.11.2017 г., договор № Б33407 от 22.11.2017г.

Объект экспертизы – форель горячего копчения, упакованная под вакуумом, выпускаемая по ТУ 10.20.24-002-69201806-2017.

Дата проведения экспертизы с 12.12.2017 г. по 28.12.2017 г.

Состав экспертных материалов:

- ТУ 10.20.24-002-69201806-2017 «Форель горячего копчения»;

- ТИ ТУ 10.20.24-002-69201806-2017 « Форель горячего копчения»;

- обоснование сроков годности;

- акт дегустационной комиссии;

- макет этикетки,

- протоколы лабораторных исследований ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург» (аттестат аккр. № РОСС RU. 0001.510151 от 15.02.2013 г., дата внесения в Реестр аккредитованных лиц 27.10.2016г.) № 17111/72 от 24.11.2017г., № 17111/4 от 25.12.2017г.

Продолжение: листов 2

с № А-0000256590

по № А-0000256591

№ А- 0000256589

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»,
191023, г. Санкт-Петербург, ул. М. Садовая, д.1 (для переписки),
тел.(812) 570-38-11, т/ф. (812) 570-60-76

Вопросы поставленные перед экспертом – проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы на соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» и установление сроков годности.

Установлено:

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург» проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза форели горячего копчения, упакованной под вакуумом, выпускаемой по ТУ 10.20.24-002-69201806-2017, с целью установления срока годности - 21 сутки при Т хранения от 0 до 3°C.

Перечень документов, сопровождающих продукцию, соответствует требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам отечественного производства. Представленные документы отражают показатели качества и безопасности, функциональные характеристики и область применения данной кулинарной продукции.

Характеристика продукции:

В соответствии с ТУ 10.20.24-002-69201806-2017 форель горячего копчения, упакованная под вакуумом, предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, через предприятия общественного питания для непосредственного употребления в пищу.

Сырье, применяемое для производства форели горячего копчения, упакованной под вакуумом, по показателям качества и безопасности должно соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции».

Технологический процесс форели горячего копчения, упакованной под вакуумом, включает в себя следующие этапы:

- приемка и сортировка сырья к производству
- разделка рыбы и мойка
- посол
- укладка и сушка
- копчение
- охлаждение
- вакуумная упаковка
- маркировка
- хранение
- транспортирование.

Тара и материалы, используемые для упаковывания форели горячего копчения, должны быть разрешены к применению в пищевой промышленности и соответствовать требованиям действующей нормативной документации, требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

В соответствии с обращением ООО «Форель на Свири» в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург» были проведены исследования форели горячего копчения, упакованной под вакуумом, выпускаемой по ТУ 10.20.25-009-71385386-2008, с целью установления сроков годности.

Исследования проведены в соответствии с МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов».

Исследовались образцы продукции:

форель горячего копчения, упакованная под вакуумом, от трех дат выработки (21.11.2017 г., 22.11.2017 г., 23.11.2017 г.) на 1-е сутки, на 7-ые сутки, на 14-ые сутки, на 21-ые сутки и на 27-ые сутки с момента окончания технологического процесса при Т хранения от 0 до 3°C.

№ А- 0000256590

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»,
191023, г. Санкт-Петербург, ул. М. Садовая, д.1 (для перетиски),
тел. (812) 570-38-11, т/ф. (812) 570-60-76

К экспертному заключению
от 28.12.2017 г. № 78.01. 08.924. П.6123

Согласно программе испытаний в образцах проводили определение органолептических, физико-химических, санитарно-химических, паразитологических и микробиологических показателей, пищевой ценности продукта.

По органолептическим показателям определяли: внешний вид, наружные повреждения, цвет кожного покрова, вкус и запах.

По физико-химическим показателям определяли: массовую долю поваренной соли.

По санитарно-химическим показателям определяли: N-нитрозамины, полихлорированные бифенилы, антибиотики (левомецетин, тетрациклиновая группа), токсичные элементы.

По микробиологическим показателям определяли: КМАФАнМ, КОЕ/г; молочнокислые м/о, КОЕ/г; БГКП в 1,0г и 0,1г; S.aureus в 1,0г и 0,1г; протей в 1,0г и 0,1г; сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г и 1,0 г; патогенные м/о, в т.ч. сальмонеллы в 25,0 г; L. monocytogenes в 25,0г; плесени КОЕ/г; дрожжи КОЕ/г.

В процессе хранения все показатели испытанных образцов соответствовали требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» в течение предполагаемого и резервного срока хранения. В указанные сроки не было обнаружено несоответствия нормируемых микробиологических показателей установленным требованиям во всех изучаемых контрольных точках испытаний и не выявлено отрицательной динамики этих показателей в процессе хранения.

Показатель «N-нитроамины» определялся 3 раза в течение срока испытаний и в процессе всего хранения не достиг предельно-допустимого значения.

Изучение органолептических свойств продукции показало, что они (свойства) оставались неизменными и соответствовали характерным для этих продуктов до окончания предполагаемого срока годности.

Дегустационной комиссией также подтверждено сохранение органолептических показателей, характерных для доброкачественного продукта данного вида.

Исследованные образцы форели горячего копчения, упакованной под вакуумом, по содержанию токсичных элементов, N-нитроаминов, полихлорированных бифенилов, антибиотиков соответствуют требованиям ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», наличие живых личинок гельминтов не обнаружено.

Область применения: для непосредственной реализации населению.

Условия хранения, транспортировки и меры безопасности: срок годности форели горячего копчения, упакованной под вакуумом, 21 сутки при T хранения от 0 до 3°C.

ВЫВОДЫ:

Результаты проведенных микробиологических исследований и наблюдения за состоянием органолептических характеристик продукции – форели горячего копчения, упакованной под вакуумом, выпускаемой ООО «Форель на Свири» по ТУ 10.20.24-002-69201806-2017, обосновывают вышеуказанные сроки годности продукции.

Заключение:

Форель горячего копчения, упакованная под вакуумом, выпускаемая по ТУ 10.20.24-002-69201806-2017, со сроком годности 21 сутки при T хранения от 0 до 3°C, соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции».

Эксперт: и.о. зав. отделом гигиены питания
врач по гигиене питания

Квасова О.Г.

№ А- 0000 256591

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»,
191023, г. Санкт-Петербург, ул. М. Садовая, д.1 (для переписки),
тел.(812) 570-38-11, т/ф. (812) 570-60-76