



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

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ**

Юридический адрес, почтовый адрес: 600005, г. Владимир, ул. Токарева, 5
Тел. (4922) 535828, 535836, 535835; факс (4922) 535828

Исх. № 4788
от 14.10.2014 г.

УТВЕРЖДАЮ

**Заместитель главного врача
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Владимирской области»**



А.Л.Брыченков

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 1445

1. **Наименование продукции:** Керамическая печь серия «Жарушка».
2. **Получатель заключения:** ООО «Хобби гриль», 454048, г. Челябинск, ул. Федорова, 1 а.
3. **Изготовитель продукции:** ООО «Хобби гриль», 454048, г. Челябинск, ул. Федорова, 1 а.
4. **Представленные материалы:**
 - ТУ 5151-001-65705970-2014 «Керамическая печь серии «Жарушка»;
 - протокол испытаний Испытательного Лабораторного Центра ООО "Микрон", (аттестаты аккредитации № РОСС.RU.0001.21AB72, ТСЭН.RU.ЦОА.764) № 1/09-02 от 01.09.2014 г.
5. **Область применения продукции:** для выпекания хлебобулочных изделий, путем размещения теста на полу печи, нагретой до рабочей температуры 150-300°C, а также приготовления мяса, птицы, рыбы, овощей и других блюд, путем расположения их внутри печи в металлической и керамической посуде.

ПРОТОКОЛ ЭКСПЕРТИЗЫ

Учитывая область применения, санитарно-эпидемиологическая экспертиза представленных материалов на продукцию (результаты лабораторных исследований продукции, данные нормативно-технической документации изготовителя) проведена на их соответствие положениям раздела 16 «Требования к материалам и изделиям, изготовленным из полимерных и других материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами и средами» главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденных решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299 (далее Единые санитарные требования).

Для санитарно-эпидемиологической экспертизы представлена нормативно-техническая документация (ТУ 5151-001-65705970-2014 «Керамическая печь серии «Жарушка») и результаты лабораторных исследований Испытательного Лабораторного Центра ООО "Микрон", (аттестаты аккредитации № РОСС.RU.0001.21AB72, ГСЭН.RU.ЦОА.764), которым, в соответствии с положениями вышеуказанных разделов Единых санитарных требований, проведены лабораторные исследования миграции из образцов продукции в водную модельную среду, 0,3% раствор молочной кислоты, 4,0% раствор уксусной кислоты (температура раствора 80°C, далее комнатная, время экспозиции - 24 часа) бора, цинка, титана, алюминия, бария, кадмия, свинца. Определена эффективная удельная активность (Аэфф) природных радионуклидов (226Ra, 232Th, 40K). Определены органолептические показатели водного модельного раствора.

В результате исследований установлено, что органолептические показатели (запах, привкус, муть, осадок) водного модельного раствора, уровни миграции вышеуказанных веществ в модельные среды соответствуют требованиям раздела 16 «Требования к материалам и изделиям, изготовленным из полимерных и других материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами и средами» Единых санитарных требований.

На основании результатов экспертизы нормативно-технической документации, лабораторных исследований, продукция может использоваться для выпекания хлебобулочных изделий, путем размещения теста на поду печи, нагретой до рабочей температуры 150-300°C, а также приготовления мяса, птицы, рыбы, овощей и других блюд, путем расположения их внутри печи в металлической и керамической посуде, при условии соблюдения следующих санитарно-гигиенических требований:

1. Санитарно-гигиенические показатели продукции:

- водная модельная среда: бесцветная, прозрачная, без мути и осадка; запах – не более 1 балла; привкус – не допускается;
- миграция химических веществ в водную модельную среду, не более, мг/л: бор – 0,5; цинк – 1,0; титан – 0,1; алюминий – 0,5; барий – 0,1; кадмий – 0,05; свинец – 0,5;
- эффективная удельная активность (Аэфф) природных радионуклидов (226Ra, 232Th, 40K), Бк/кг – 370;

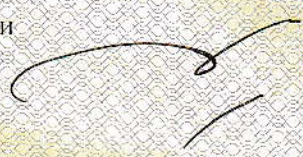
3. При эксплуатации оборудования должны быть проводиться предварительная и периодическая мойка и дезинфекция в соответствии с действующими государственными санитарными нормами и правилам;
4. Хранение в упаковке предприятия-изготовителя при комнатной температуре, в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, в условиях защиты от попадания влаги;
5. Маркировка продукции должна включать в себя следующие данные: наименование предприятия-изготовителя, его местонахождение, область применения продукции, условия и сроки периодического мытья и дезинфекции, обозначение нормативного документа, дата изготовления;
6. Утилизация отходов методом вторичной переработки.

ВЫВОДЫ

На основании экспертизы представленной документации, результатов лабораторных исследований, керамическая печь серия «Жарушка» может использоваться для выпекания хлебобулочных изделий, путем размещения теста на поду печи, нагретой до рабочей температуры 150-300°C, а также приготовления мяса, птицы, рыбы, овощей и других блюд, путем расположения их внутри печи в металлической и керамической посуде.

Условия безопасного применения, хранения, транспортирования, маркировки, утилизации, периодического мытья и дезинфекции, в соответствии с действующим санитарным законодательством РФ, положениями Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), рекомендациями предприятия-изготовителя, технологическими инструкциями, требованиями ТУ 5151-001-65705970-2014 «Керамическая печь серии «Жарушка», вышеизложенными санитарно-гигиеническими требованиями.

Эксперт - врач ФБУЗ
"Центр гигиены и эпидемиологии
в Владимирской области"



Д.Д.Омельченко