



ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
“Птицефабрика “Вараксино”



Акт
о проведении пробной мойки

28 августа 2013 г.

ООО «Птицефабрика «Вараксино»
Завьяловский район

Мы, нижеподписавшиеся, ветеринарный врач ОПЖК Пушкина Н.А., мастер колбасного цеха Мухаматдинова Л.М., в присутствии представителей компании ООО «ПК Инсинтез-Химпром» Горбачев П.Ю., Пислегина Е.Г.

28 августа 2013 г. провели пробную мойку колбасного цеха препаратами «Слево1 LX» (моющее средство), «Devolut» (дезинфицирующее средство).

при следующих режимах:

Концентрация раствора: 2%

Экспозиция: 30 минут

Температура воздуха в помещении 22С

Температура рабочего раствора 45С

Расход дезинфицирующего раствора на 1 кв. м площади 250 мл.

Контроль качества мойки проведен ВДЛ ООО «Птицефабрика Вараксино»

Протокол испытания № 7546-7565 от 02 сентября 2013г.

(результат исследования, номер экспертизы и его заключение)

Подписи:

(Пушкина Н.А)
(Мухаматдинова Л.М.)
(Горбачев П.Ю.)
(Пислегина Е.Г.)



ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
“Птицефабрика “Вараксино”



Ветеринарно-производственная лаборатория пищевой отдел
 ООО «Птицефабрика «Вараксино»
 Лицензия № 18.УЦ.05.001.Л.000039.11.06 от 10.11.2006 г.

Протокол испытаний от « 02 » сентября 2013 года.

Место отбора: Колбасный цех; **дата отбора:** 29.08.13 г.

Регистрационный номер: 7546-7565.

Пробная мойка препаратами: «Clesol LX» (моющее средство), «Desofit» (дезинфицирующее средство).

Наименование образца, количество: 20 проб смывов с оборудования, инвентаря.

НД на методы исследования: 1. Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в мясе, птице, яйцах и продуктах их переработки. М. 2000.;

2. Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яицпродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях. М. 1990.;

3. МУ «Лабораторная диагностика сальмонеллезов человека и животных, обнаружение сальмонелл в кормах, продуктах питания и объектах внешней среды». М. 1990.

Результаты микробиологического испытания.

Регистрационный номер	Наименование исследуемого объекта	БГКП	Сальмонеллы	Стафилококк золотистый
7546.	Стол формовочный	отрицательно		отрицательно
7547.	Стол формовочный	отрицательно		отрицательно
7548.	Воронка шприца	отрицательно		отрицательно
7549.	Крышка куттера	отрицательно		отрицательно
7550.	Нож куттера	отрицательно		отрицательно
7551.	Куттер	отрицательно		отрицательно
7552.	Фаршемешалка	отрицательно		отрицательно
7553.	Клипсатор	отрицательно		отрицательно
7554.	Подставка у клипсатора	отрицательно		отрицательно
7555.	Стол	отрицательно		отрицательно
7556.	Пол у куттера	отрицательно		отрицательно
7557.	Рамка	отрицательно		отрицательно
7558.	Сетка	отрицательно		отрицательно
7559.	Стена	отрицательно		отрицательно
7560.	Стол-тележка	отрицательно		отрицательно
7561.	Тара мясная	отрицательно		отрицательно
7562.	Доска пластмассовая	отрицательно		отрицательно
7563.	Доска пластмассовая	отрицательно		отрицательно
7564.	Доска пластмассовая	отрицательно		отрицательно
7565.	Доска деревянная	отрицательно		отрицательно

Заключение: В исследованных пробах БГКП не выделены.
 Санитарное состояние удовлетворительное.

Заведующий пищевым отделом ВПЛ

Е.В.Иванова