



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

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 77.99.31.515.Д.004561.03.10

от 23.03.2010 г.

Настоящим санитарно-эпидемиологическим заключением удостоверяется, что продукция:
Пароконвектомат "Рубикон" (Тип АПК)

изготовленная в соответствии
с ТУ 5151-041-57079599-2009

СООТВЕТСТВУЕТ ~~(НЕ СООТВЕТСТВУЕТ)~~ санитарным правилам

(неужное зачеркнуть, указать полное наименование государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов)

ГН 2.3.3.972-00 "ПДК химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами". СН 2.2.4/2.1.8.562-96 "Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки". СН 2.2.4/2.1.8.566-96 "Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий".

Организация-изготовитель

ООО "Профессиональное кухонное оборудование "АТЕСИ", Московская обл., г. Люберцы, ул. Красная, 1, Российская Федерация

Получатель санитарно-эпидемиологического заключения

ООО "Профессиональное кухонное оборудование "АТЕСИ", Московская обл., г. Люберцы, ул. Красная, 1, Российская Федерация

Основанием для признания продукции, соответствующей (не соответствующей) санитарным правилам, являются (перечислить рассмотренные протоколы исследований, наименование учреждения, проводившего исследования, другие рассмотренные документы)

Протокол и экспертное заключение ФГУН НПЦ ЧСГЭ Роспотребнадзора №44 от 10.03.2010г.
(Аттестат аккредитации № ГСЭН.RU.ЦОА.202; № РОСС RU.0001.511008)

№ 0082961

ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ

Вещества, показатели (факторы)

Материалы, контактирующие с пищевыми продуктами (сталь марок AISI 304, AISI 430, 12X18H10, 12X18H9, 12X17, Ст. 20, оцинкованная сталь, стекло марки М1), разрешены для использования в продовольственном машиностроении.

Уровень шума не превышает 80 дБА, что отвечает требованиям СН 2.2.4/2.1.8.562-96.

Уровень вибрации не превышает 92 дБ(А), что отвечает требованиям СН 2.2.4/2.1.8.565-96.

Гигиенический норматив (СанПиН, МДУ, ПДК и др.)

Область применения:
на предприятиях общественного питания и торговли.

Необходимые условия использования, хранения, транспортировки и меры безопасности:
в соответствии с требованиями ТУ, Руководством по эксплуатации. Пароконвектоматы поставляются без гастроемкостей.

Информация, наносимая на этикетку:

наименование продукции, наименование предприятия-изготовителя, страна происхождения, дата изготовления, условия безопасного транспортирования и хранения.



Заключение действительно до 23.03.2015 г.

Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по надзору в сфере
защиты прав потребителей и благополучия
человека



М. П.