***ЛИГА-CEPT***

Испытательная лаборатория

**ИСПЫТАТЕЛЬНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ**

Фактический адрес места осуществления деятельности:

109383, РОССИЯ, Москва г, улица Песчаный Карьер, дом 3 строение 1, ком. 25,28,  
29,30.31.33,33а, 336,34,35,36,37,37а, 38,38а, 39,40,41,42,43,44, 45,46,47,

1. 50, 51,52, 53, 54, 55, 56, 57, 58. 60, 61,62,63,64,65,66,67,68.69 тел.: 8 (495)379-51-11, e-mail: [lab@labsert.ru](mailto:lab@labsert.ru)

Аттестат аккредитации: РОСС RU.31112.2ШР71

Лицензия; 77.01.13.001 Л.000039.09.19

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя ИЛ ООО «ЛИГА-СЕРТ»

Т.Н. Стальная *« с№у> (//Сил* 20 г.

Протокол испытаний № 6789 /24-Д от «22» июля 2024 г.

|  |  |
| --- | --- |
| Заявитель. ИНН | **АО «ДИКСИ ЮГ», ИНН: 5036045205** |
| Юридический адрес | МО, г. Подольск, ул. Юбилейная, д. 32 А |
| Фактический адрес места осуществления деятельности | г. Москва, ул. Юных Ленинцев, д.43/33 (№77189) |
| Номер заявки и дата | № 8/24 от 10.01.2024 г. |
| Место отбора проб | г. Москва, ул. Юных Ленинцев, д.43/33 (№77189) |
| Дата и время отбора проб | 05,07.2024 г., 11 ч. 33 мин. |
| Ф.И.О., должность сотрудника, произво­дившего о тбор проб | Руденко Н.А., помощник сан/врача |
| Дата и время доставки проб в лаборато­рию | 05.07.2024 г., 17 ч. 30 мин. |
| Сопроводительные документы | Акт отбора проб № 6789 от 05.07.2024 г. |
| Количество зашифрованных проб | 5 |
| Протокол составлен в 2-х экземплярах | |

Данные о пробе

|  |  |
| --- | --- |
| Шифр пробы | 6789-1 |
| Группа продукции | Продукция производителя |
| Наименование продукции | Консервы. Шпроты в масле (тушки) «Вкусные консервы» |
| НД на продукцию | ТУ 10.20.25-007-05672945-2019 |
| Дата производства продукции | 29.03.2024 г. Срок годности 30 месяцев |
| Производитель (фирма, предприятие, орга­низация) | ООО «РКЗ Вкусные консервы» |
| Условия доставки | Автотранспорт, сумка-холодильник |
| Температура при доставке проб | +з°с |
| Нарушения при доставке проб | Упаковка не нарушена |
| Вид упаковки | Производственная упаковка |
| Масса пробы | 2x160 г |
| Цель исследования | Производственный контроль. На соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О без­опасности пищевой продукции», утв. Решением КТС от 9 декабря 2011 года № 880. На соответствие требованиям ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», утв. Решением Совета ЕЭК от 18 октября 2016 года № 162 |
| Сведения о СИ | Генератор концентрации биодоз Delta Dilutor Standard, (39629-08), 10002510S/448; анализатор жидкости "Эксперт-001" № 7106; pH-метр и иономер -150МИ №8297 |
| Дата проведения исследований | 05.07.2024 г.-16.07.2024 г. |

**ИСПЫТАТЕЛЬНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ**

Л ***ЛИГА-CEPT***

Испытательная лаборатория

Фактический адрес места осуществления деятельности: 109383, РОССИЯ, Москва г, улица Песчаный Карьер, дом 3 строение 1, ком. 25,28, 29,30,31,33,33а, 336,34,35,36,37,37а, 38,38а, 39,40,41,42,43,44,45,46,47,

1. 50, 51, 52, 53,54,55, 56, 57, 58, 60,61,62, 63,64, 65,66,67,68,69 тел.: 8 (495)379-51-11, e-mail: [lab@labsert.ni](mailto:lab@labsert.ni) Аттестат аккредитации: РОСС R.U.31112.21ПР71

Лицензия: 77.01.13.001 Л.000039.09.19

**Результаты исследований**

Данная проба по ИссЛОДО8аннь,м показателям огвечает гребаМниян тр тс 021/2Ql1

«О безопасности пищевой продукции»

ута Решением КТС от 09.12.11 г.

| Санитарный ерач

Р^З»1/«егГ‘,С'П1‘"0в?НЯ“’-'П<Ж83аге™‘' гре6омнкйм тр £Азс °4о/2о’б ™ “Т6’’0" n₽0~’

Микробиологические показатели:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование показателя** | **Результат измерений** | **Требования НД** | **НД на методы испытаний** |
| Спорообразующие мезофильные аэробные и факульта­тивно-анаэробные микроорганизмы группы  В. cercus и B.polymyxa | не обнаружено | не допускаются в 1 г (см3) | ГОСТ 30425-97 |
| Спорообразующие мезофильные аэробные и факульта­тивно-анаэробные микроорганизмы группы В. subtilis | не обнаружено | нс более 11 клеток в 1 г (см3) | ГОСТ 30425-97 |
| Мезофильные клостридии C.botulinum и(или) С1. perfringens | не обнаружено | не допускаются в 1 г (см3) | ГОСТ 30425-97 |
| Мезофильные клостридии кроме C.botulinum и(или) С1. perfringens | не обнаружено | не более 1 клетки в 1 г | ГОСТ 30425-97 |
| Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые гри­бы и дрожжи | не обнаружено | не допускаются в 1 г (см3) | ГОСТ 30425-97 |
| Спорообразующие термофильные анаэробные, аэроб­ные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | не обнаружено | не допускаются в 1 г (см3) при температуре хранения выше 20°С | ГОСТ 30425-97 |

Протокол .Ns 6789/24-Д Страница 2 из 7

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Ф 1 -30/07-2024-Д**  **Общество с ограниченной ответственностью «ЛИГА-СЕРТ»** |
| ***Л ЛИГА-СЕРТ***  Испытательная лаборатория | **(ООО «ЛИГА-СЕРТ»)** 109383, г. Москва, вн.тер.г.муниципальный округ Печатники, ул. Песчаный карьер, д.З, стр.1  **ИСПЫТАТЕЛЬНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ**  Фактический адрес места осуществления деятельности: 109383, РОССИЯ, Москва г, улица Песчаный Карьер, дом 3 строение 1, ком. 25,28, 29,30,31,33,33а, 336,34,35.36,37,37а, 38, 38а, 39,40,41,42,43, 44,45,46.47, 48,49, 50, 51,52,53,54,55,56, 57, 58,60, 61,62,63, 64, 65,66,67,68,69 тел.: 8 (495)379-51-11. e-mail: labSilabsert.ru  Аттестат аккредитации: РОСС RU.31112.21ПР71 Лицензия: 77.01.13.001 .Л.000039.09.19 |

Данные о пробе

Данная проба по исследованным показателям ■Отвечает/но отвечает требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» уто. Решением КТСот 09.12.11 г. № 880 Санитарный врач

I Цгиная прьСм по исследованным показателям отеочз-п / не отвечает требованиям ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», утв Решением Совета ЕЭК от 18 октября 2016 года №162

(Санитарный врач

|  |  |
| --- | --- |
| Шифр пробы | 6789-2 |
| Группа продукции | Продукция производителя |
| Наименование продукции | Коктейль из морепродуктов в маринаде «Балтийский Берег» |
| НД на продукцию | - |
| Дата производства продукции | 26.06.2024 г. Срок годности 4 месяца |
| Производитель (фирма, предприятие, орга­низация) | ООО «ТД «Балтийский берег» |
| Условия доставки | Автотранспорт, сумка-холодильник |
| Температура при доставке проб | +2°С |
| Нарушения при доставке проб | Упаковка не нарушена |
| Вид упаковки | Производственная упаковка |
| Масса пробы | 2x390 г |
| Цель исследования | Производственный контроль. На соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О без­опасности пищевой продукции», утв. Решением КТС от 9 декабря 2011 года № 880. На соответствие требованиям ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», утв. Решением Совета ЕЭК от 18 октября 2016 года № 162 |
| Сведения о СИ | Анализатор микробиологический «БакТрак- 4300,24961-03, № S4310V15HEO6; ге­нератор концентрации биодоз Delta Dilutor Standard, (39629-08), 10002510S/448; анализатор жидкости "Эксперт-001" № 7106 |
| Дата проведения исследований | 05.07.2024 г.-11.07.2024 г. |

Результаты исследований

Микробиологические показатели:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование**  **показателя** | **Результат** | **Требования НД** | **НД на методы испытаний** |
| Общее количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных бактерий (КМАФАнМ), КОЕ/г | 6,2x10г | не более 2,0x105 | МУК 4.2.2578-2010 |
| Колиформные бактерии | не обнаружено в 0,01 г | не допускаются в 0,01 г | ГОСТ 31747-2012 |
| Сульфитрсдуцирующие бактерии рода Clostridium | не обнаружено в 0,01 г | не допускаются в 0,01 г | ГОСТ 29185-2014 |
| S. aureus | не обнаружено в 1,0 г | не допускаются в 1,0 г | ГОСТ 31746-2012 |
| Бактерии вида Listeria monocytogenes | не обнаружено в 25 г | не допускаются в 25 г | ГОСТ 32031-2012 |
| Бактерии рода Salmonella | не обнаружено в 25 г | не допускаются в 25 г | ГОСТ 31659-2012 |
| Дрожжи, КОЕ/г | 1,0x10' | не более 100 | ГОСТ 10444.12-2013 |
| Плесневые грибы, КОЕ/г | 1-5 | не более 10 | ГОСТ 10444.12-2013 |

Протокол № 6789/24-Д Страница 3 из 7

**ИСПЫТАТЕЛЬН АЯ ЛАБОРАТОРИЯ**

Фактический адрес места осуществления деятельности:

109383, РОССИЯ, Москва г, улица Песчаный Карьер, дом 3 строение 1, ком. 25,28,  
29,30,31,33,33а, 336,34,35,36,37,37а, 38,38а, 39,40,41,42,43,44,45,46,47,

1. 50,51,52, 53,54, 55, 56, 57, 58, 60,61,62,63,64,65,66, 67,68,69 тел.: 8 (495)379-51-11, e-mail: [lab@labsert.fu](mailto:lab@labsert.fu) Аттестат аккредитации: РОСС RU.31112.21ПР71 Лицензия: 77.01.13.001 .Л.000039.09.19

Данные о пробе

|  |  |
| --- | --- |
| Шифр пробы | 6789-3 |
| Группа продукции | Продукция производителя |
| Наименование продукции | Сыр сметанковый м. д. жира 50% |
| НД на продукцию | ТУ 10.51.40-025-00437913-2017 |
| Дата производства продукции | 16.06.2024 г. Годен до 14.10.2024 г. |
| | Производитель (фирма, предприятие, орга­низация) | АО «Милком» |
| Условия доставки | Автотранспорт, сумка-холодильник |
| Температура при доставке проб | +3°С |
| Нарушения при доставке проб | Упаковка не нарушена |
| Вид упаковки | Производственная упаковка |
| Масса пробы | 5x160 г |
| Цель исследования | Производственный контроль. На соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О без­опасности пищевой продукции», утв. Решением КТС от 9 декабря 2011 года № 880. На соответствие требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», утв. Решением Совета ЕЭК от 9 октября 2013 года№ 67 приложение 8. МУ 4.1./4.2.2484-09, ГОСТ Р 52253-04 |
| Сведения о СИ | Весы лабораторные электронные AF-R220CE№ 086550117; хроматограф газовый «Хроматэк-Кристалл 5000.2» с 2-мя ПИД №1752273; генератор концентрации био­доз Delta Dilutor Standard, (39629-08), 10002510S/448; анализатор жидкости "Экс- перт-001" № 7106 |
| Дата проведения исследований | 05.07.2024 г. - 11.07.2024 г. |

Результаты исследований

Физико-х и м ивеские показатели:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование**  **показателя** | **Результат** | **Требования НД МУ 4.1./4.2.2484-09**  **ГОСТ Р 52253-04** | **НД на методы испытаний** |
| **Жирнокислотный состав:** | | | |
| Массовая доля масляной кислоты (Сто), % | 3,4±0,4 | 2,0-4,2 | ГОСТ 32915-2014 |
| Массовая доля капроновой кислоты (Сб о), % | 2,2±0,4 | 1,5-3,0 | ГОСТ32915-2014 |
| Массовая доля каприловой кислоты (Cs.o), % | 1,1 ±0,4 | 1,0-2,0 | ГОСТ 32915-2014 |
| Массовая доля каприновой кислоты (Сюо). % | 2,9±0,4 | 2,0-3,5 | ГОСТ 32915-2014 |
| Массовая доля деценовой кислоты (Сю i), % | 0,3±0,4 | 0,2-0,4 | ГОСТ 32915-2014 |
| Массовая доля лауриновой кислоты (С12 о), % | 3,0±0,4 | 2,0-4,0 | ГОСТ 32915-2014 |
| Массовая доля миристиновой кислоты (Сыя), % | 11,1±2,2 | 8,0-13,0 | ГОСТ 32915-2014 |
| Массовая доля миристолеиновой *кислоты* (Сил), % | 1,1±0,4 | 0,6-1,5 | ГОСТ 32915-2014 |
| Массовая доля пальмитиновой кислоты (Сюо), % | 28,2±2,2 | 22,0-33,0 | ГОСТ 32915-2014 |
| Массовая доля пальмитолеиновой кислоты (Сю Г), % | 1,3±0,4 | 1,5-2,0 | ГОСТ 32915-2014 |
| Массовая доля стеариновой кислоты (Cis o), % | 10,9±2,2 | 9,0-13,0 | ГОСТ 32915-2014 |
| Массовая доля транс-изомеров олеиновой кислоты (Cist), % | 1,6±0,4 | - | ГОСТ 31754-2012 |
| Массовая доля суммы изомеров олеиновой кислоты (Сю i), % | 29,9±2,2 | 22,0-32,0 | ГОСТ 32915-2014 |
| Массовая доля транс-изомеров линолевой кислоты (Си г), % | 1,4±0,4 | - | ГОСТ 31754-2012 |
| Массовая доля суммы изомеров линолевой кислоты (Си.г), % | 3.2±0,4 | 3,0-5,5 | ГОСТ 32915-2014 |
| Массовая доля линоленовой кислоты (С13.3). % | 1,1±0,4 | до 1,5 | ГОСТ 32915-2014 |
| Массовая доля арахидоновой кислоты (С200). % | <0,2 | до 0,3 | ГОСТ 32915-2014 |

Протокол № 6789/24-Д Страница 4 из 7

© Запрещается воспроизведение протокола не в полном объеме без разрешения ООО «ЛИГА-СЕРТ»

© Испытательная лаборатория несет ответственность за всю информацию, представленную в протоколе испытаний, за исключением случаев, когда ин­формация предоставляется заказчиком.

© Любые исправления и дополнения после выпуска протокола оформляются только отдельным документом.

© Значения ПДК, указанные в графе "Требования НД", носят информационный характер н основаны на данных НД, устанавливающих требования к объ­екту испытаний.

|  |  |
| --- | --- |
| **•** | Ф 1-30/07-2024-Д  Общество с ограниченной ответственностью «ЛИГА-СЕРТ» |
| ***# ЛИГА-СЕРТ***  Испытательная лаборатория | **(ООО «ЛИГА-СЕРТ»)**  109383, г. Москва, вн.тер.г.муниципальный округ Печатники, ул. Песчаный карьер, д.З, стр.1  **ИСПЫТАТЕЛЬНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ**  Фактический адрес места осуществления деятельности: 109383, РОССИЯ, Москва г, улица Песчаный Карьер, дом 3 строение 1, ком. 25,28, 29,30,31,33,33а, 336,34,35,36,37,37а, 38, 38а, 39,40,41, 42, 43, 44,45,46,47, 48,49,50, 51,52, 53,54,55, 56, 57, 58,60,61,62,63,64,65,66,67,68,69 тел.: 8 (495)379-51-11, e-mail: iab(®labsert.ru  Аттестат аккредитации: РОСС RU .31112.21ПР71 Лицензия: 77.01.13.001 .Л.000039.09.19 |

< ц.пяаъ hpgjj по исследованным показателям

! отвечает / но отвечает требованиям ТР ТС 021/2011

; «О безопасности пищоаой продукции» .

ута. Решением КТС от 09.12.11 г. № 880

I Санитарный врач \_

Данная проба по исследованным показателям отвечает / не отвечает требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»

ОТ 09.1013 г №67 Санитарный врач \_

Микробиологические показатели:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование показателя** | **Результат** | **Требования НД** | **НД на методы испытаний** |
| БГКП | не обнаружено в 0,001 г | не допускаются в 0,001 г | ГОСТ 32901-2014 |
| S. aureus | не обнаружено в 0,001 г | не допускаются в 0,001 г | ГОСТ 30347-2016 |
| L.monocytogenes | не обнаружено в 25 г | не допускаются в 25 г | ГОСТ 32031-2012 |
| Salmonella spp. | не обнаружено в 25 г | не допускаются в 25 г | ГОСТ ISO 6785-2015 |

Дополнительная информация.

Результаты физико-химических испытаний рассчитаны как среднее арифметическое двух параллельных определений, оценка неопределенности (погрешности) получена при доверительной вероятности 95%.

Протокол № 6789/24-Д Страница 5 из 7

Данная проОз гю исследованным показателям

отвечает / *ни* отвечает требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищоеой продукции» утв. Рошенном КТС от 0912.11 г. № 380 Санитарный зрач

Данная проба по исследованным показателям отвечает / не отвечает требованиям ТР ТС 034/2013 еО безопасности мяса и мясной продукции!

от 0910.13 г. №68

Санитарный врач

**ИСПЫТАТЕЛЬНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ**

Фактический адрес места осуществления деятельности: 109383, РОССИЯ, Москва г, улица Песчаный Карьер, дом 3 строение 1, ком. 25,28, 29,30,31,33,33а, 336,34,35,36,37,37а, 38,38а, 39,40,41,42,43,44,45,46,47, 48,49,50, 51, 52, 53, 54,55, 56,57,58,60,61, 62,63, 64, 65,66, 67, 68, 69 тел.: 8 (495)379-51-11, e-mail: lab@)absert.m Аттестат аккредитации: РОСС RU.3J 112.21ПР71

Лицензия: 77.01.13.001 .Л.000039.09.19

Данные о пробе

|  |  |
| --- | --- |
| Шифр пробы | 6789-4 |
| Группа продукции | Продукция производителя |
| Наименование продукции | Полуфабрикат из свинины бескостный. Шейка охлажденная «MERCADOR» |
| НД на продукцию | СТО 51102452-001-2021 |
| Дата производства продукции | 25.06.2024 г. Годен до 16.07.2024 г. |
| Производитель (фирма, предприятие, орга­низация) | ООО «ПК «Элитгрупп Инвест» |
| ! Условия доставки | Автотранспорт, сумка-холодильник |
| Температура при доставке проб | +3°С |
| . Нарушения при доставке проб | Упаковка не нарушена |
| Вид упаковки | Производственная упаковка |
| I Масса пробы | 962 г |
| Цель исследования | Производственный контроль. На соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О без­опасности пищевой продукции», утв. Решением КТС от 9 декабря 2011 года X® 880. На соответствие требованиям ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной про­дукции», утв. Решением Совета ЕЭК от 9 октября 2013 года Xs 68 приложение 1. |
| Сведения о СИ | Генератор концентрации биодоз Delta Dilutor Standard, (39629-08), 10002510S/448; анализатор жидкости "Эксперт-001" Xs 7106 |
| Дата проведения исследований | 05.07.2024 г.-11.07.2024 г. |

Результаты исследований

Микробиологические показатели:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Наименование показателя** | **Результат** | **Требования ВД . .** | **НД на методы испытаний** |
|  | Общее количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных бактерий (КМАФАнМ), КОЕ/г | 4,0х103 | не более 5,0x105 | ГОСТ 10444.15-94 |
|  | Колиформные бактерии | не обнаружено в 0,001 г | не допускаются в 0,001 г | ГОСТ 31747-2012 |
|  | Бактерии вида Listeria monocytogenes | нс обнаружено в 25 г | не допускаются в 25 г | ГОСТ 32031-2012 |
|  | Бактерии рода Salmonella | не обнаружено в 25 г | не допускаются в 25 г | ГОСТ 31659-2012 |

Протокол Xs 6789/24-Д Страница 6 из 7

***ЛИГА-CEPT***

Испытательная лаборатория

**Ответственный за оформление протокола**

**Аверкова Ю.В.**

**(Ф.И.О.)**

**ИСПЫТАТЕЛЬНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ**

Фактический адрес места осуществления деятельности: 109383, РОССИЯ, Москва г, улица Песчаный Карьер, дом 3 строение I, ком. 25,28, 29,30, 31,33,33а, 336,34,35,36,37,37а, 38,38а, 39,40,41,42,43,44,45,46,47,

1. 50, 51,52, 53,54,55,56, 57, 58, 60,61,62,63,64,65,66,67,68,69 тел.: 8 (495)379-51-11, e-mail: [lab@labsert.ni](mailto:lab@labsert.ni)

Аттестат аккредитации: РОСС RU.31112.21ПР71 Лицензия: 77.01.13.001 .Л.000039.09.19

Данные о пробе

|  |  |
| --- | --- |
| Шифр пробы | 6789 - 5 |
| Объект исследования | Воздух (микробная обсемененность) |
| Условия доставки | Автотранспорт, сумка-холодильник |
| Температура при доставке проб | +3°С |
| Нарушения при доставке проб | Упаковка не нарушена |
| Цель исследований | Производственный контроль |
| Сведения о СИ | Весы лабораторные JW-1, № 0509082; анализатор жидкости мод. Эксперт-001, №7106. |
| Дата проведения исследований | 05.07.2024 г. - 10.07.2024 г. |

**Результаты исследований**

Микробиологические исследования:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Место отбора пробы** | **Наименование показателя** | **Результат** | **Требования НД** | **НД на методы исследований** |
| 1 | Холодильная камера «Молочные продукты» | Плесневые грибы, КОЕ | 0 | - | Методические рекомен­дации по определению зараженности плесне­выми грибами холодильных камер (с дополнениями) |

Протокол Ns 6789/24-Д Страница 7 из 7

ФI-63/04-2024-Д

**Общество с ограниченной ответственностью «ЛИГА-СЕРТ» (ООО «ЛИГА-СЕРТ»)**

109383, г. Москва, вн.тер.г.муниципальный округ Печатники, ул. Песчаный карьер, д.З, стр. I

***ЛИГА-СЕРТ***

Испытательная лаборатория

**ИСПЫТАТЕЛЬНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ**

Фактический адрес места осуществления деятельности:

109383, РОССИЯ, Москва г, улица Песчаный Карьер, дом 3 строение 1, ком. 2. 28,29,30,31,33,33а, 336,34,35,36,37,37а, 38,38а, 39,40,41,42,43,44,45,4

1. 50, 51,52,53, 54,55,56, 57,58,60,61,62,63,64,65, 66, 67,68,69 тел.. 8 (495)379-51-11, e-mail: Iab<31labscrtru

Аттестат аккредитации: РОСС R.U.31112.21 ПР71 Лицензия: 77.01.13.001 .Л.000039.09.19

В. Н. Карпушенко

2024 г.

измерений по производственному контролю от «09» июля 2024 г.

1. Номер и дата заявки: 8/24 ОТ 10.01.2024 Г.
2. Заявитель и его адрес (юридический и фактический): АО «ДИКСИ-Юг», Московская обл., г. Подольск, ул. Юбилейная, д. 32А
3. № Акта и дата проведения измерений: 6792 от 05.07.2024 г.
4. Адрес проведения измерений: г. Москва, ул. Юных Ленинцев, д. 43/33, магазин № 77189
5. Сведения о средствах измерения:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование средства измерения | Заводской номер | Сведения о поверке | Измеряемый параметр | Погрешность измерения |
| Прибор комбинированный ТКА-ГПСМ | 61003 | С-ДЫЯ/25-07- 2023/264757806 до 24.07.2024 | Микроклимат | Т°±0,5°С; Вл.±5,0%;  Склв.возд. от 0,1 до 1,0м/с ±(0,045+0,05V)M/c >1,0 м/с ±(0,1+0,05 V)m/c |
|  |  |  | Освещенность | ±8% |
| Анализатор шума и вибрации Ассистент | 165713 | С-ГЛР/09-08- 2023/268695233  до 08.08.2024 | Вибрация, шум | ±0,5 дБ, ±0,7дБА |

1. НД, устанавливающие метод проведения измерений и оценок и регламентирующие ПДК, ПДУ, нормативные значения измеряемого и оцениваемого фактора:

* МУК 4.3.2756-10. «Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений»;
* МУК 4.3.3975-24. «Методические указания по инструментальному контролю и оценке освещения рабочих мест»
* МУК 4.3.3786-22. «Инструментальный контроль и оценка вибрации в жилых и общественных зданиях»;
* МУК 4.3.3722-21. «Контроль уровня шума на территории жилой застройки, в жилых и общественных зданиях и помещениях»;
* СанПиН 1.2.3685-21. «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

1. Результаты измерений:

**Гаврилова М. В.**

гфлпУ)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Место измерений, наименование рабочего места** | **Измеряемый параметр** | | **Единицы измерений** | **Результат измерения\*** | **Допустимое значение (ПДУ, ПДК)** |
| 1 | Отдел «Овоши/фрукты», рабочее место работника торгового зала  (Па) | Температура воздуха | 0,1м | °C | 20,3±0,6 | 18-27 |
| 1,5м | 20,4±0,6 |
| Скорость движения воздуха | 0,1м | м/сек | 0,10±0,06 | 0,4, не более |
| 1,5м | 0,10±0,06 |
| Относительная влажность воздуха | | % | 41,1±5,8 | 15-75 |
| Освещенность рабочей поверхности (общ.) | | лк | 605,0±55,9 | 300, не менее |
| 2 | Отдел «Хлебобулочные изделия», рабочее место работника торгового зала  (Па) | Температура воздуха | 0,1м | °C | 20,1 ±0,6 | 18-27 |
| 1,5м | 20,2±0,6 |
| Скорость движения воздуха | 0,1м | м/сек | 0,10±0,0б | 0,4, не более |
| 1,5м | 0,10±0,06 |
| Относительная влажность воздуха | | % | 41,3±5,8 | 15-75 |
| Освещенность рабочей поверхности (общ.) | | лк | 597,0±55,2 | 300, не менее |
| 3 | Торговый зал у холодильной витрины с молочной продукцией | Шум | | ДБА | 42,0±0,8 | 60 |
| Вибрация общая | Хо | дБ | менее 70\*\* | 80 |
| Yo | менее 70 |
| Zo | менее 70 |

\*U0.95 - расширенная неопределенность (Р=0.95); коэффициент охвата (к=2); \*\*нижний предел измерений

**Ответственный за оформление протокола**

Протокол № 6792/24-Д Страница 2 из 2

© Запрещается воспроизведение протокола не в полном объеме без разрешения ОСЮ «ЛИГЛ-СЕРТ»

© Испытательная лаборатория несет ответственность за всю информацию, представленную в протоколе испытаний, за исключением случаев, когда информация предоставляется заказчиком.

© Любые исправления и дополнения после выпуска протокола оформляются только отдельным документом.

.IL 1

К протоколу № 6792/24-Д от 09.07.2024 г.

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

Результаты проведенных измерений показали, что на объекте заказчика АО «ДИКСИ-ЮГ», расположенном по адресу: г. Москва, ул. Юных Ленинцев, д. 43/33, магазин № 77189

- на момент проведения измерений параметры микроклимата, уровни освещенности рабочей поверхности, шума и общей вибрации соответствуют требованиям

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

**Денисьева С. П.**

**Санитарный врач**

**(подпись)**

**(Ф.И.О.)**