

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВСЕРОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЦЕНТР КАЧЕСТВА И СТАНДАРТИЗАЦИИ
ЛЕКАРСТВЕННЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ЖИВОТНЫХ И КОРМОВ»
(ФГБУ ВГНКИ)**



Провайдер МСИ

Номер записи в РАЛ RA.RU.430277

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель провайдера
ФГБУ «ВГНКИ»




А.М. Зайцев
«19» февраля 2021 г.

**ОТЧЕТ № О03.14.2021
ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОВЕРКИ
КВАЛИФИКАЦИИ**

**«Выявление сульфитредуцирующих
клостридий в консервированных продуктах
из мяса и мясных субпродуктах»**

І квартал 2021 года

Статус отчета: окончательный

Москва
2021 г.

ПРОВАЙДЕР МСИ	ОТЧЕТ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОГРАММЫ ПРОВЕРКИ КВАЛИФИКАЦИИ
	«Выявление сульфитредуцирующих клостридий в консервированных продуктах из мяса и мясных субпродуктах»

1. Информационные данные

1 Наименование	Провайдер МСИ ФГБУ «ВГНКИ»
Юридический адрес	Россия, 123002, Москва, Звенигородское шоссе д.5 строение 1
Почтовый адрес	Россия, 123002, Москва, Звенигородское шоссе д.5 строение 1
2 Телефон	(495) 982-50-84 (канцелярия), (499) 253-14-91 (приемная директора).
3 Факс	(499) 253-14-68, (499) 253-14-91.
4 E-mail	kanc@vgnki.ru
5 Организация, в структуру которой входит провайдер	Федеральное государственное бюджетное учреждение Всероссийский государственный центр качества и стандартизации лекарственных средств для животных и кормов (ФГБУ "ВГНКИ")
6 Фамилия, имя, отчество руководителя организации, телефон	Киш Леонид Карольевич +7 (499) 253-14-91 (приемная директора)
7 Расчетный счет юридического лица и реквизиты банка	УФК по г. Москве (ФГБУ «ВГНКИ») л/с 20736X58360 р/с 40501810845252000079 ГУ Банка России по ЦФО БИК 044525000 ИНН 7703056867 КПП 770301001
8 Фамилия, имя, отчество руководителя (координатора) провайдера, телефон	Зайцев Алексей Михайлович + 7 (495) 982-51- 65
9 Фамилия, имя, отчество технического руководителя провайдера, телефон	Гергель Мария Александровна +7 (499) 941-0151
10. Фамилия, имя, отчество заместителя руководителя (координатора) провайдера	Салахов Антон Андреевич + 7 (495) 982-51- 65
11 E-mail	msi@vgnki.ru

ПРОВАЙДЕР МСИ	ОТЧЕТ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОГРАММЫ ПРОВЕРКИ КВАЛИФИКАЦИИ
	«Выявление сульфитредуцирующих клостридий в консервированных продуктах из мяса и мясных субпродуктах»

2. Данные о проведенной программе проверки квалификации «Выявление сульфитредуцирующих клостридий в консервированных продуктах из мяса и мясных субпродуктах».

Специалисты, задействованные в разработке и реализации программы проверки квалификации.	Профильные специалисты отделения биотехнологии ФГБУ «ВГНКИ»: О.В. Карабанова, А.В. Помазкова Руководитель рабочей группы Ш О.Е. Иванова, Технический руководитель М.А. Гергель Специалисты отдела обеспечения единства измерений ФГБУ «ВГНКИ» – ведущий специалист А. А. Салахов.
Цель	Определить способность испытательных лабораторий (участников) проводить испытания по выявлению сульфитредуцирующих клостридий в консервированных продуктах из мяса и мясных субпродуктах, посредством межлабораторных сличений/ межлабораторных сравнительных испытаний (МСИ).
Критерии выбора участников	Лаборатории практикующие методы выявления сульфитредуцирующих клостридий в лиофилизированном мясе.
Количество участников	Не менее 20 испытательных лабораторий (центров), в том числе включенных в План модернизации опорных лабораторий, утвержденный Проектным комитетом национального проекта «Международная кооперация и экспорт» (протокол от 17 июня 2019 г. № 5) и в том числе не менее двух зарубежных лабораторий, аккредитованных в национальных органах по аккредитации.
Объекты испытаний	Консервированные продукты из мяса и мясные субпродукты.
Контролируемые показатели	Сульфитредуцирующие клостридии. Рекомендательный метод испытаний согласно ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях».
Схема проведения МСИ	Параллельная схема
Начало и окончание Программы	22.12.2020 г. по 19.02.2021 г.
Степень конфиденциальности	Лабораториям-участникам присваивается шифр. Результаты испытаний, полученные лабораторией при участии в МСИ, и оценка качества этих результатов являются конфиденциальными и без согласия Заказчика не подлежат разглашению или передаче другим организациям или лицам.

ПРОВАЙДЕР МСИ	ОТЧЕТ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОГРАММЫ ПРОВЕРКИ КВАЛИФИКАЦИИ
	«Выявление сульфитредуцирующих клостридий в консервированных продуктах из мяса и мясных субпродуктах»

3. Обозначения.

МСИ – межлабораторные сличительные испытания;

ОПК – образец для проверки квалификации;

ПК – проверка квалификации;

ППК – программа (схема) проверки квалификации.

4. Образцы для контроля

4.1 Описание ОПК, который был направлен участнику МСИ, приведено в таблице 1.

Таблица 1.

Маркировка образца для контроля	Объект испытаний	Определяемые показатели
1	2	3
XXX*-3-m-CI-2020	Лиофилизированное мясо	

*XXX - порядковый номер образца для контроля.

4.2 Для реализации данной программы лабораториям-участникам высылалось по 2 ОПК. Лаборатории выполняли определение показателя в каждом ОПК. Лаборатории проводили определение наличия сульфитредуцирующих клостридий в лиофилизированном мясе в 1,0 г.

4.3 Каждый ОПК содержал (5) грамм лиофилизированного мяса, в одном из которых присутствовали клетки сульфитредуцирующих клостридий, а другой был стерильным. Перед исследованием ОПК было необходимо регидратировать в соответствии с приложенной инструкцией. Масса ОПК после регидратации составляла 10,0 г.

4.4 ОПК хранятся при температуре от 5 °С до 30 °С и транспортируются любым способом, гарантирующим целостность упаковки.

4.5 При приготовлении ОПК использовали лиофилизированное мясо, проверенное на отсутствие сульфитредуцирующих клостридий микробиологическим методом в соответствии с ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях» в отделе санитарной и клинической микробиологии ФГБУ «ВГНКИ». Приготовление ОПК по выявлению сульфитредуцирующих клостридий проходило следующим образом: в каждый из заражаемых ОПК, вносили 1 мл суспензии культуры *Clostridium perfringens*, концентрацией 5 единиц по стандарту McFarland, суспензию аккуратно распределяли по всему объёму так, чтобы она равномерно пропитала матрицу.

4.6 Для приготовления суспензии использовали эталонный штамм *Clostridium perfringens* тип С (BT).

4.7 ОПК расфасовывались в пластиковые флаконы, шифровались. Далее упаковывались в полиэтиленовый пакет, который помещали в сейф-пакет с вторичным

ПРОВАЙДЕР МСИ	ОТЧЕТ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОГРАММЫ ПРОВЕРКИ КВАЛИФИКАЦИИ
	«Выявление сульфитредуцирующих клостридий в консервированных продуктах из мяса и мясных субпродуктах»

шифром.

4.8 Проверка стабильности контрольных ОПК проходила в соответствии с внутренними документами. Для проверки стабильности отдельно была сделана случайная выборка среди положительных и отдельно среди отрицательных ОПК. Оценка значения проводилась в соответствии с ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях». Полученные значения анализировались на соответствие подтвержденному приписанному значению.

5. Сроки

ОПК были отосланы участникам – 13.01.2021 г.

Срок предоставления результатов участниками МСИ – 10.02.2021 г.

6. Оценка однородности и стабильности ОПК

ОПК прошли проверку на стабильность в течении всего срока хранения, установленного провайдером. Однородность образцов контролировалась в соответствии с рекомендациями ГОСТом 29185-2014 (ISO 15213:2003) «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях» и внутренними документами провайдера.

7. Результаты МСИ

7.1 Конфиденциальность

МСИ проводятся согласно российских и международных стандартов с соблюдением всех мер конфиденциальности. При организации и проведении МСИ применяется двойное шифрование. Результаты испытаний, полученные лабораторией при участии в МСИ, и оценка качества этих результатов являются конфиденциальными и без согласия Заказчика не подлежат разглашению или передаче другим организациям или лицам.

7.2. Оценка полученных результатов

7.2.1 Для реализации ППК «Выявление сульфитредуцирующих клостридий в консервированных продуктах из мяса и мясных субпродуктах» провайдер ФГБУ «ВГНКИ» использовал «Параллельную схему». ОПК рассылались одновременно всем участникам, после завершения испытаний результаты направлялись провайдеру ФГБУ «ВГНКИ».

7.2.2 Результаты лаборатории – участники оформляли в виде Протокола в соответствии с ППК «Выявление сульфитредуцирующих клостридий в консервированных продуктах из мяса и мясных субпродуктах».

7.2.3 Провайдер ФГБУ «ВГНКИ» сравнивал полученные от лабораторий – участников результаты с приписанным значением. Для установления приписанных значений провайдер ФГБУ «ВГНКИ» использовал процедуру «известных значений» – определенных с помощью конкретной технологии создания ОПК (изготовление / разбавление). В программах с известными значениями используются приписанные значения, определяемые независимо от участников, и предусмотрено приготовление ОПК с известными измеряемыми значениями или характеристиками.

7.2.4 ППК «Выявление сульфитредуцирующих клостридий в консервированных продуктах из мяса и мясных субпродуктах» является качественным испытанием. При качественном определении наличия или отсутствия искомого аналита интерпретация

ПРОВАЙДЕР МСИ	ОТЧЕТ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОГРАММЫ ПРОВЕРКИ КВАЛИФИКАЦИИ
	«Выявление сульфитредуцирующих клостридий в консервированных продуктах из мяса и мясных субпродуктах»

данных не подается статистическому анализу для получения величины стандартного отклонения S и расчета z – индексов. В связи с этим оценка результатов данной программы проводится следующим образом:

• **Удовлетворительный результат:** правильное определение «наличия» либо «отсутствия» сульфитредуцирующих клостридий во всех ОПК (в 1,0 г лиофилизированного мяса).

• **Неудовлетворительный результат:** неправильное определение «наличия» либо «отсутствия» сульфитредуцирующих клостридий во всех ОПК (в 1,0 г лиофилизированного мяса).

7.2.5 Результаты ППК «Выявление сульфитредуцирующих клостридий в консервированных продуктах из мяса и мясных субпродуктах» приведены в Таблице 2.

Таблица 2

Результаты ППК

Таблица 3

№п/п	Шифры лабораторий	Приписанное значение		Результат участника		Заключение
		ОПК-1 (присутствие)	ОПК-2 (отсутствие)	ОПК-1	ОПК-2	
1	2	3	4	5	6	7
1.	10-RAMB-21	009-3-m-Cl-2020 -	052-3-m-Cl-2020 -	Отсутствие	Отсутствие	Удовл.
2.	33-RAMB-21	032-3-m-Cl-2020 -	064-3-m-Cl-2020 -	Отсутствие	Отсутствие	Удовл.
3.	01-RAMB-21	014-3-m-Cl-2020 -	047-3-m-Cl-2020 -	Отсутствие	Отсутствие	Удовл.
4.	29-RAMB-21	027-3-m-Cl-2020 -	063-3-m-Cl-2020 -	Отсутствие	Отсутствие	Удовл.
5.	13-RAMB-21	015-3-m-Cl-2020 -	046-3-m-Cl-2020 -	Отсутствие	Отсутствие	Удовл.
6.	03-RAMB-21	003-3-m-Cl-2020 +	062-3-m-Cl-2020 -	Наличие	Отсутствие	Удовл.
7.	02-RAMB-21	012-3-m-Cl-2020 -	054-3-m-Cl-2020 -	Отсутствие	Отсутствие	Удовл.
8.	14-RAMB-21	002-3-m-Cl-2020 -	048-3-m-Cl-2020 -	Отсутствие	Отсутствие	Удовл.
9.	18-RAMB-21	005-3-m-Cl-2020 -	057-3-m-Cl-2020 -	Отсутствие	Отсутствие	Удовл.
10.	09-RAMB-21	010-3-m-Cl-2020 -	050-3-m-Cl-2020 -	Отсутствие	Отсутствие	Удовл.
11.	34-RAMB-21	037-3-m-Cl-2020 -	065-3-m-Cl-2020 -	Отсутствие	Отсутствие	Удовл.
12.	17-RAMB-21	018-3-m-Cl-2020 -	051-3-m-Cl-2020 -	Отсутствие	Отсутствие	Удовл.
13.	15-RAMB-21	020-3-m-Cl-2020 -	056-3-m-Cl-2020 -	Отсутствие	Отсутствие	Удовл.
14.	20-RAMB-21	008-3-m-Cl-2020 -	043-3-m-Cl-2020 -	Отсутствие	Отсутствие	Удовл.
15.	08-RAMB-21	016-3-m-Cl-2020 -	053-3-m-Cl-2020 -	Отсутствие	Отсутствие	Удовл.
16.	19-RAMB-21	004-3-m-Cl-2020 +	060-3-m-Cl-2020 -	Наличие	Отсутствие	Удовл.
17.	05-RAMB-21	011-3-m-Cl-2020 -	059-m-Cl-2020 -	Отсутствие	Отсутствие	Удовл.

ПРОВАЙДЕР МСИ	ОТЧЕТ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОГРАММЫ ПРОВЕРКИ КВАЛИФИКАЦИИ
	«Выявление сульфитредуцирующих клостридий в консервированных продуктах из мяса и мясных субпродуктах»

1	2	3	4	5	6	7
18.	11-RAMB-21	019-3-m-CI-2020 -	061-3-m-CI-2020 -	Отсутствие	Отсутствие	Удовл.
19.	07-RAMB-21	001-03-m-CI-2020 -	055-03-m-CI-2020 -	Отсутствие	Отсутствие	Удовл.
20.	21-RAMB-21	006-03-m-CI-2020 -	044-03-m-CI-2020 -	Отсутствие	Отсутствие	Удовл.
21.	06-RAMB-21	013-03-m-CI-2020 -	045-03-m-CI-2020 -	Отсутствие	Отсутствие	Удовл.
22.	12-RAMB-21	017-03-m-CI-2020 +	049-03-m-CI-2020 -	Наличие	Отсутствие	Удовл.
23.	16-RAMB-21	007-03-m-CI-2020 -	058-03-m-CI-2020 -	Отсутствие	Отсутствие	Удовл.

7.2.6. Распределение результатов ПК по выявлению сульфитредуцирующих клостридий в лиофилизированной мясе указано в таблице 3.

Распределение результатов ПК по выявлению сульфитредуцирующих клостридий в лиофилизированном мясе

№	Лаборатории, получившие удовлетворительный результат, шифр лаборатории	Лаборатории, получившие неудовлетворительный результат, шифр лаборатории
1	2	3
1.	10-RAMB-21	-
2.	33-RAMB-21	-
3.	01-RAMB-21	-
4.	29-RAMB-21	-
5.	13-RAMB-21	-
6.	03-RAMB-21	-
7.	02-RAMB-21	-
8.	14-RAMB-21	-
9.	18-RAMB-21	-
10.	09-RAMB-21	-
11.	34-RAMB-21	-
12.	17-RAMB-21	-
13.	15-RAMB-21	-
14.	20-RAMB-21	-
15.	08-RAMB-21	-
16.	19-RAMB-21	-
17.	05-RAMB-21	-
18.	11-RAMB-21	-
19.	07-RAMB-21	-
20.	21-RAMB-21	-
21.	06-RAMB-21	-
22.	12-RAMB-21	-
23.	16-RAMB-21	
итого	23 участника	0 участников

ПРОВАЙДЕР МСИ	ОТЧЕТ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОГРАММЫ ПРОВЕРКИ КВАЛИФИКАЦИИ
	«Выявление сульфитредуцирующих клостридий в консервированных продуктах из мяса и мясных субпродуктах»

Зключение

по результатам выявления сульфитредуцирующих клостридий в консервированных продуктах из мяса и мясных субпродуктах участниками межлабораторных сравнительных испытаний.

Оценка участников проводилась на основании интерпретации индивидуальных значений наличия сульфитредуцирующих клостридий в ОПК.

Выявление сульфитредуцирующих клостридий консервированных продуктах из мяса и мясных субпродуктах является качественным испытанием. При качественном определении наличия или отсутствия искомого аналита интерпретация данных не подается статистическому анализу для получения величины стандартного отклонения S и расчета z – индексов Результат испытаний по контролируемому показателю считают:

А) удовлетворительным;

Б) неудовлетворительным.

Общий вывод о прохождении МСИ приведен в таблице № 3.

Все лаборатории участники выдержали сроки этапов проведения МСИ.

100% участников получили удовлетворительный результат.

Руководитель рабочей группы III
Иванова О.Е.



ФИО

подпись

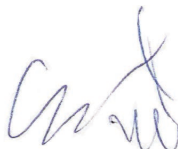
Технический руководитель
Гергель М.А.



ФИО

подпись

Заместитель
руководителя (координатора)
Салахов А.А.



ФИО

подпись

Менеджер по качеству
Шургина И.К.



ФИО

подпись