

ФБУЗ ФЦ иЭ Роспотребнадзора	Ф7ДПЗ.11-4/2	Издание № 4
Сводный отчет результатов участия в ПК/МСИ		Страница 1 из 9

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

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ»
 Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей
 и благополучия человека
 (ФБУЗ ФЦ иЭ Роспотребнадзора)

**ПРОВАЙДЕР ПРОВЕРОК КВАЛИФИКАЦИИ/МСИ
 НОМЕР ЗАПИСИ В РАЛ: RA.RU.430237 от 18.08.2017**

Варшавское ш., 19А, Москва, 117105



Сводный отчет № ПГО3/25
 результатов участия в проверках квалификации/МСИ
 4 этапа 2025 года
 «ОК ФЦ 2025»

образец для проверки квалификации ОК ПГО3/25
цифр ОК

Сведения об образце для проверки квалификации ОК ПГО3/25: парный образец (по 2 ед. в образце) пищевого продукта (сухофрукты) упакован в пластиковые контейнеры, вторичную полипропиленовую упаковку и в третичную упаковку из полимерного материала.

шифр образца	объект исследования	определяемый показатель	характеристика образца	
			группа № 1	группа № 2
ОК ПГО3/25	сухофрукты	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	отсутствие патогенных микроорганизмов, в т.ч. сальмонелл	наличие патогенных микроорганизмов, в т.ч. сальмонелл

Критерии оценки результатов испытаний:
«Удовлетворительно» - соответствие результатов исследований, представленных участниками ПК/МСИ, характеристике образца ОК ПГО3/25;
«неудовлетворительно» - несоответствие результатов исследований, представленных участниками ПК/МСИ, характеристике образца ОК ПГО3/25.

Сводная информация о результатах участия в рандоме

информация о полученных результатах испытаний		патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	
		группа № 1	группа № 2
результат, %	удовлетворительно	100	100
	неудовлетворительно	0	0
	всего	38	30
число результатов испытаний, полученных от участников ПК/МСИ	удовлетворительных	38	30
	неудовлетворительных	0	0

Результаты участия в ПК/МСИ приведены в сводной таблице.

Сводная таблица
оценки качества результатов испытаний образца для проверки квалификации ОК1ГО3/25
пищевой продукт – сухофрукты

№ п/п	кодový номер участника	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы		
		Приписанное значение: отсутствие патогенных микроорганизмов, в т.ч. сальмонелл	обозначение НД на метод испытаний, методика испытаний	заключение
Группа № 1				
1.	1324	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы не обнаружены	ГОСТ 31659 – 2012(ISO 6579:2002)	удовлетворительно
2.	1379	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы не обнаружены	ГОСТ 31659-2012	удовлетворительно
3.	1409	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы не обнаружены	МУ 4.2.4070 – 24	удовлетворительно
4.	1883	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы не обнаружены	ГОСТ 31659-2012	удовлетворительно
5.	1918	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы не обнаружены	ГОСТ 31659 – 2012(ISO 6579:2002)	удовлетворительно
6.	2352	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы не обнаружены	МУК 4.2.2578 – 10	удовлетворительно
7.	2434	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы не обнаружены	ГОСТ 31659 – 2024* (ISO 6579:2002)	удовлетворительно
8.	2517	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы не обнаружены	ГОСТ 31659 – 2012(ISO 6579:2002)	удовлетворительно
9.	2779	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы не обнаружены	ГОСТ 31659 – 2012(ISO 6579:2002)	удовлетворительно
10.	2961	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы не обнаружены	МУ 4.2.4070 – 24	удовлетворительно
11.	2986	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы не обнаружены	ГОСТ 31659 – 2012(ISO 6579:2002)	удовлетворительно

12.	3460	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы не обнаружены	МУ 4.2.4070 – 24 ГОСТ 32010 – 2013	удовлетворительно
13.	3532	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы не обнаружены	ГОСТ 31659 – 2012	удовлетворительно
14.	3569	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы не обнаружены	ГОСТ 31659 – 2012(ISO 6579:2002)	удовлетворительно
15.	4021	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы не обнаружены	ГОСТ 31659 – 2012	удовлетворительно
16.	4108	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы не обнаружены	ГОСТ 31659 – 2012(ISO 6579:2002)	удовлетворительно
17.	4253	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы не обнаружены	ГОСТ 31659 – 2012	удовлетворительно
18.	4277/1	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы не обнаружены	ГОСТ 31659 – 2012	удовлетворительно
19.	4277/2	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы не обнаружены	ГОСТ 31659 – 2012	удовлетворительно
20.	5111	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы не обнаружены	ГОСТ 31659	удовлетворительно
21.	5389	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы не обнаружены	ГОСТ 31659 – 2012(ISO 6579:2002)	удовлетворительно
22.	5615	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы не обнаружены	ГОСТ 31659 – 2012	удовлетворительно
23.	5678	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы не обнаружены	ГОСТ 31659 – 2012	удовлетворительно
24.	6177	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы не обнаружены	ГОСТ 31659 – 2012	удовлетворительно
25.	6333	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы не обнаружены	ГОСТ 31659 – 2012	удовлетворительно
26.	6500	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы не обнаружены	ГОСТ 31659 – 2024(ISO 6579:2017)	удовлетворительно
27.	6535	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы не обнаружены	ГОСТ 31659 – 2012	удовлетворительно

28.	6853	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы не обнаружены	МУ 4.2.4070 – 24 ГОСТ 31659 – 2012(ISO 6579:2002)	удовлетворительно
29.	7106	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы не обнаружены	ГОСТ 31659 – 2012	удовлетворительно
30.	7179	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы не обнаружены	ГОСТ 31659 – 2012(ISO 6579:2002)	удовлетворительно
31.	7725	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы не обнаружены	ГОСТ 31659 – 2012	удовлетворительно
32.	7879	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы не обнаружены	МУ 4.2.4070 – 24	удовлетворительно
33.	7979	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы не обнаружены	ГОСТ 31659 – 2012(ISO 6579:2002)	удовлетворительно
34.	8098	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы не обнаружены	ГОСТ 31659 – 2012(ISO 6579:2002)	удовлетворительно
35.	8705	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы не обнаружены	ГОСТ 31659(ISO 6579:2002)	удовлетворительно
36.	9052	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы не обнаружены	ГОСТ 31659 – 2012	удовлетворительно
37.	9286	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы не обнаружены	ГОСТ 31659 – 2012	удовлетворительно
38.	9716	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы не обнаружены	ГОСТ 31659 – 2012(ISO 6579:2002) ГОСТ 32010 – 2013	удовлетворительно

Группа № 2

1.	1601	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы обнаружены	ГОСТ 31659 – 2012(ISO 6579:2002)	удовлетворительно
2.	2201	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы обнаружены	ГОСТ 31659 – 2012(ISO 6579:2002)	удовлетворительно
3.	2328	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы обнаружены	МУК 4.2.3262-15	удовлетворительно
4.	2359	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы обнаружены	ГОСТ 31659 – 2012(ISO 6579:2002) MP 0100/13745-07-34	удовлетворительно
5.	2909	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	МУК 4.2.3262-2015	удовлетворительно

		обнаружены			
6.	2924	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы обнаружены	ГОСТ 31659 – 2024(ISO 6579-1:2017)		удовлетворительно
7.	3214	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы обнаружены	ГОСТ 31659 – 2012(ISO 6579:2002)		удовлетворительно
8.	3616	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы обнаружены	ГОСТ 31659 – 2012(ISO 6579:2002)		удовлетворительно
9.	4122	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы обнаружены	ГОСТ 31659 – 2024(ISO 6579:2017)		удовлетворительно
10	4446	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы обнаружены	ГОСТ 31659 – 2012		удовлетворительно
11	4602	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы обнаружены	ГОСТ 31659 – 2012		удовлетворительно
12	4686	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы обнаружены	ГОСТ 31659 – 24		удовлетворительно
13	5017	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы обнаружены	ГОСТ 31659 – 2012(ISO 6579:2002)		удовлетворительно
14	5053	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы обнаружены	ГОСТ 31659 – 2012		удовлетворительно
15	5232	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы обнаружены	ГОСТ 31659		удовлетворительно
16	5902	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы обнаружены	ГОСТ 31659 – 2012(ISO 6579:2002)		удовлетворительно
17	5930/1	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы обнаружены	ГОСТ 26669 ГОСТ 31659 – 2012		удовлетворительно
18	5930/2	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы обнаружены	ГОСТ 26669 ГОСТ 31659 – 2012(ISO 6579:2002)		удовлетворительно
19	5930/3	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы обнаружены	ГОСТ 26669 ГОСТ 31659 – 2012		удовлетворительно
20	6191/1	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы обнаружены	ГОСТ 31659 – 2012		удовлетворительно
21	6191/2	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	ГОСТ 31659 – 2012		удовлетворительно

		обнаружены			
22	6246	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы обнаружены	ГОСТ 31659 – 2024		удовлетворительно
23	6311	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы обнаружены	ГОСТ 31659 – 2012		удовлетворительно
24	7777	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы обнаружены	ГОСТ 31659 – 2012(ISO 6579:2002)		удовлетворительно
25	8529	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы обнаружены	ГОСТ 31659 – 2024		удовлетворительно
26	8603	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы обнаружены	ГОСТ 31659 – 2012(ISO 6579:2002)		удовлетворительно
27	8712	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы обнаружены	ГОСТ 31659 – 2012(ISO 6579:2002)		удовлетворительно
28	8910	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы обнаружены	ГОСТ 31659		удовлетворительно
29	9066	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы обнаружены	ГОСТ 31659		удовлетворительно
30	9364	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы обнаружены	ГОСТ 31659 – 2012 ГОСТ 32010 – 2013		удовлетворительно

*Дата введения в действие 01.10.2025г.

Имя, фамилия и контактные данные координатора района (размещены на сайте):
Координатор района:

№ п.п.	ФИО	Направление однородных исследований	Внутренний телефон
1.	Малян Елена Эдуардовна	группа бактериологических исследований	доб. 182

Указание работ, которые выполнялись по договору субподряда (размещено на сайте): Работы по договору субподряда с провайдером проверки квалификации не выполнялись. Провайдер проверок квалификации/ МСИ не привлекает субподрядные организации к организации и проведению проверок квалификации.

Установление степени конфиденциальности результатов (размещено на сайте): Провайдер проверок квалификации/ МСИ ФБУЗ ФЦГиЭ Роспотребнадзора гарантирует конфиденциальность участникам и иным заинтересованным лицам. Конфиденциальность участия в проверках квалификации гарантируется направлением результатов испытаний (измерений) только в адрес участника и без согласия заказчика результаты испытаний (измерений) не подлежат разглашению или передаче третьим лицам. В соответствии с Приказом Минэкономразвития России от 24.10.2020 г. № 704 ФБУЗ ФЦГиЭ Роспотребнадзора, как аккредитованный провайдер ПК/МСИ,

ФБУЗ ФЦ и Э Роспотребнадзора	Ф7/ДПЗ.11-4/2 Сводный отчет результатов участия в ПК/МСИ	Издание № 4
		Страница 8 из 9

представляет в Федеральную службу по аккредитации сведения о факте участия в проверке квалификации (наименование юридического лица, номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц, адрес места осуществления деятельности) в случае, если участник является аккредитованным в национальной системе аккредитации лицом.

Оценки однородности и стабильности: стабильность и однородность образцов гарантированы производителем на протяжении всего срока годности (аналитический паспорт качества на контрольный образец № 14 от 23.08.2025 г.), подтверждены технологией приготовления и лабораторными исследованиями (протоколом лабораторных исследований №10132от 21.08.2025). Специальные образцы контроля одной партии в количестве 83шт. (по 2 ед. в образце). Перед началом раунда осуществлен выборочный отбор образцов контроля в количестве 10 шт. и передача для исследования на наличие (отсутствие) патогенных микроорганизмов, в т.ч. сальмонелл в аккредитованный ИЛЦ (протоколы лабораторных исследований № 515 – 524 от 19.09.2025).

Перед началом раунда провайдером ПК/МСИ, было принято решение разделить приобретенные ОК на 2 группы. Для этого от исходной партии было отобрано произвольное количество (43 ед.) образцов для их дополнительной стерилизации (деконтаминации) физическим методом при 132°C (2 атм) 90 мин. В конце раунда осуществлен выборочный отбор образцов контроля и передача для исследования на соответствие заданным характеристикам в аккредитованный ИЛЦ (протоколы лабораторных исследований № 548 - 553 от 14.11.2025).

Статистические данные и итоговые расчеты, включая приписанные значения и диапазон приемлемых результатов и графические изображения:

Для группы № 1

Удовлетворительными признаются результаты исследований, соответствующие характеристике образца (ОК ПГО3/25) - отсутствие патогенных микроорганизмов, в т.ч. сальмонелл;

Неудовлетворительными признаются результаты исследований, не соответствующие характеристике образца (ОК ПГО3/25) - наличие патогенных микроорганизмов, в т.ч. сальмонелл.

Для группы № 2

Удовлетворительными признаются результаты исследований, соответствующие характеристике образца (ОК ПГО3/25) - наличие патогенных микроорганизмов, в т.ч. сальмонелл;

Неудовлетворительными признаются результаты исследований, не соответствующие характеристике образца (ОК ПГО3/25) – отсутствие патогенных микроорганизмов, в т.ч. сальмонелл.

Процедуры, используемые для установления приписанного значения: ДПЗ.11-4/3 «Оценка и отчетность о результатах проверки квалификации / МСИ».

Описание метрологической прослеживаемости и неопределенности измерений: метрологическая прослеживаемость в документах на специальный образец контроля, приписанное значение установлено по данным аналитического паспорта на образец, интерпретация результатов по установленным в сводном отчете критериям.

Процедуры установления стандартного отклонения для оценки квалификации или другие критерии оценивания:

Оценка результатов исследования проводилась путем сравнения полученных результатов участников раунда с данными аналитического паспорта на образец контроля.

Приписанные значения и итоговые статистики для методов или методик испытаний, используемых каждой группой участников (если различные методы использовались различными группами участников): все участники испытаний использовали в качестве основного классический бактериологический метод.

Комментарии провайдера проверки квалификации и технических экспертов относительно характеристик функционирования участников: по настоящему отчету комментарии провайдера проверки квалификации и технических экспертов относительно характеристик функционирования участников не требуются.

Информация о разработке и реализации программы проверки квалификации:

План проведения межлабораторных сравнительных испытаний провайдера проверок квалификации лабораторий Федерального бюджетное учреждение здравоохранения «Федеральный центр гигиены и эпидемиологии» Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (утв. 02.09.2024 г.),

Программа межлабораторных сравнительных (сличительных) испытаний (МСИ) «ОК ФЦП 2025» (утв. 04.09.2024 г.).
Программа по данному раунду реализована.

Процедуры, используемые для статистического анализа данных: ДПЗ.11-4/3 «Оценка и отчетность о результатах проверки квалификации / МСИ».

Рекомендации по интерпретации статистического анализа: не требуется.

Комментарии или рекомендации, основанные на результатах тура проверки квалификации: по настоящему отчету комментарии или рекомендации, основанные на результатах тура проверки квалификации, не требуются.

Ответственный за проведение раунда
(координатор):

подпись

Е.Э. Малин

инициалы, фамилия

Проверил:

подпись

Д.С. Осипова

инициалы, фамилия

Статус отчета:

окончательный

«28» ноября 2025 г.

дата подготовки

конец отчета