



Наталія БОЖКО
"12" серпня 2026

ПЕРЕВІРКА КВАЛІФІКАЦІЇ РТ.УА.2.20.2026
ПРОМИСЛОВА СТЕРИЛЬНІСТЬ. МІКРОБІОЛОГІЯ
ЗВІТ З ПЕРЕВІРКИ КВАЛІФІКАЦІЇ –
РАУНД 1 СЕРПЕНЬ 2026

Звіт підготував:	Володимир Новіков
Дата:	12.08.2026
Контакти:	vovan.novikov@gmail.com
Звіт затвердив:	Наталія Божко
Дата:	12.08.2026
Контакти:	pt.smetrology@gmail.com
Статус:	Остаточний

Київ-2026

1. ЗМІСТ

1. ЗМІСТ	2
2. РЕЗЮМЕ	4
3. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ ЩОДО ПЕРЕВІРКИ КВАЛІФІКАЦІЇ.....	4
3.1. СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ	4
3.2. ВИГОТОВЛЕННЯ ЗРАЗКУ, ГОМОГЕННІСТЬ ТА СТАБІЛЬНІСТЬ	4
3.3. ВІДПРАВКА ТА ОТРИМАННЯ ЗРАЗКІВ	5
3.4. ДОСЛІДЖЕННЯ (ВИПРОБУВАННЯ) ЗРАЗКІВ ТА РЕЗУЛЬТАТИ ВІД УЧАСНИКІВ (ЗВІТУВАННЯ).....	5
3.5. ДОДАТКОВІ ПОСЛУГИ	5
3.6. ОЦІНЮВАННЯ ХАРАКТЕРИСТИК ФУНКЦІОНУВАННЯ УЧАСНИКІВ.....	5
4. ОЦІНКА ГОМОГЕННОСТІ ТА СТАБІЛЬНОСТІ.....	6
5. ЗВЕДЕНІ ДАНІ.....	9
5.1. Зразок А. Овочеві консерви (ікра баклажанна).....	9
5.2. Зразок В. Овочеві консерви (кукурудза цукрова)	9
6. РЕЗУЛЬТАТИ ВИПРОБУВАНЬ ЛАБОРАТОРІЙ.....	10
6.1. Зразок А. Овочеві консерви (ікра баклажанна).....	10
6.2. Зразок В. Овочеві консерви (кукурудза цукрова)	10
7. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПО ФУНКЦІОНУВАННЮ ЛАБОРАТОРІЙ ТА Z-ІНДЕКСИ.....	11
7.1. Зразок А. Овочеві консерви (ікра баклажанна)	11
7.2. Зразок В. Овочеві консерви (кукурудза цукрова)	11
8. ЗАЗНАЧЕНІ УЧАСНИКАМИ ДАНІ (ДОВІДКОВО)	12
8.1. Методи.....	12
8.1.1 Зразок А. Овочеві консерви (ікра баклажанна)	12
8.1.2 Зразок В. Овочеві консерви (кукурудза цукрова)	13
8.2. Зразок А. Овочеві консерви (ікра баклажанна).....	14
8.2.1 Мезофільні аеробні та факультативно-анаеробні спороутворюючі мікроорганізми групи <i>B.subtilis</i>	14
8.2.2 Мезофільні клостридії (у т.ч.сульфітредукуючі)	14
8.2.3 Термофільні анаеробні мікроорганізми (у т.ч. спороутворюючі)	15
8.2.4 Термофільні аеробні та факультативно – анаеробні мікроорганізми (у т.ч. спороутворюючі).....	15
8.2.5 <i>Bacillus cereus</i>	16
8.2.6 <i>Clostridium Perfringens</i>	16
8.2.7 Плісняві гриби.....	16
8.2.8 Дріжджі	17
8.3. Зразок В. Овочеві консерви (кукурудза цукрова)	17

8.3.1	Мезофільні аеробні та факультативно-анаеробні спороутворюючі мікроорганізми групи <i>B.subtilis</i>	17
8.3.2	Мезофільні клостридії (у т.ч.сульфітредукуючі)	18
8.3.3	Термофільні анаеробні мікроорганізми (у т.ч. спороутворюючі)	18
8.3.4	Термофільні аеробні та факультативно – анаеробні мікроорганізми (у т.ч. спороутворюючі).....	19
8.3.5	<i>Bacillus cereus</i>	19
8.3.6	<i>Clostridium Perfringens</i>	20
8.3.7	Плісняві гриби.....	20
8.3.8	Дріжджі	20
9.	НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ.....	21

2. РЕЗЮМЕ

2.1. Метою перевірки кваліфікації в мікробіології є визначення характеристик функціонування, демонстрація компетентності лабораторії (як наведено в ISO/IEC 17043:2023[1]) та підвищення достовірності результатів випробувань.

2.2. Дана перевірка кваліфікації включає використання міжлабораторних порівнянь для підтвердження здатності лабораторій проводити випробування та/або ідентифікації напрямків покращення діяльності. Дана програма перевірки кваліфікації являє собою паралельну програму згідно з розділом A.2 додатку A ISO/IEC 17043:2023[1].

2.3. Цей звіт з перевірки кваліфікації РТ.УА.2.20.2026 РАУНД 1, що відбувся в липні-серпні 2026 є остаточним. Звіт складений згідно вимог ISO/IEC 17043[1] та Програми РТ.УА.2.20.2026 РАУНД 1. Звіт оформлений двома мовами – українською та англійською. Англійська версія цього звіту має розглядатися як основна. Обидві версії звіту можуть бути знайдені в мережі Інтернет за адресою <http://www.metrologyservice.com.ua>

2.4. 10 учасників відзвітували про результати випробування зразків згідно цього раунду. Їх результати представлені в подальших розділах.

2.5. Перелік технічних експертів та/або підрядників цього раунду можуть бути надані Учаснику за вимогою.

2.6. Будь-які обчислення, формули, первинні та проміжні дані, що використані в даному раунді можуть бути надані Учаснику за вимогою, за виключенням конфіденційної інформації щодо інших учасників та інформації, що містить комерційну таємницю.

2.7. Якщо Учасник не згоден з результатами перевірки кваліфікації або має зауваження з приводу роботи Провайдера, то може у 10-ти денний термін подати скаргу чи апеляцію. Механізм подачі скарги описаний на сайті <https://www.metrologyservice.com.ua/> або Учасник може зв'язатися з Провайдером, щоб дізнатися про порядок подання.

2.8. Розділ 8 даного звіту вважається довідковим. Розділ сформований на підставі даних, що наводилися Учасниками в Технічному завданні добровільно, на підставі наведених даних не робилися висновки з приводу оцінки результату Учасника.

3. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ ЩОДО ПЕРЕВІРКИ КВАЛІФІКАЦІЇ

3.1. СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ

3.1.1. Функціонуюча система якості ТОВ «МЕТРОЛОДЖІ СЕРВІС» (далі – Провайдера) відповідає вимогам ISO/IEC 17043[1] та охоплює весь процес перевірки кваліфікації (далі – ПК) для всіх перевірок кваліфікації.

3.2. ВИГОТОВЛЕННЯ ЗРАЗКУ, ГОМОГЕННІСТЬ ТА СТАБІЛЬНІСТЬ

3.2.1. Провайдер використовував валідовану процедуру та відповідних технічних експертів і субпідрядників для відбору, виготовлення, гомогенізації та розділення зразків, що відповідають вимогам Програми перевірки кваліфікації РТ.УА.2.20.2026 РАУНД 1. Детальна інформація щодо приготування зразку та гомогенізації не публікується в даному звіті, але може бути надана Учаснику за вимогою. Випробування, що необхідні для доведення (верифікації) гомогенності та стабільності зразків виконуються компетентними субпідрядними лабораторіями у відповідності до [1]. Дані результати з статистичною обробкою публікуються в звіті.

3.2.2. Учасники можуть зв'язуватись з Провайдером для запиту детальної інформації щодо відбору, виготовлення, гомогенізації та розділення зразків, для тих зразків, по яким

вони приймали участь. Така інформація може бути надана Учаснику виключно з дотриманням вимог конфіденційності Учасником та якщо дана інформація не може компрометувати інших Учасників та/або поставити під загрозу виконання вимог конфіденційності щодо інших Учасників та/або є комерційною таємницею.

3.2.3. У процесі підготовки зразків було виконано всі необхідні процедури. Звіт з підготовки зразків може бути надано за вимогою.

3.3. ВІДПРАВКА ТА ОТРИМАННЯ ЗРАЗКІВ

3.3.1. Зразки для випробування – **овочеві консерви (Зразок А (ікра баклажанна) і Зразок В (кукурудза цукрова))** були відправлені 07.07.2026р. згідно з графіком проведення Програми перевірки кваліфікації РТ.УА.2.20.2026 РАУНД 1.

3.3.2. Кожен виготовлений та ідентифікований зразок був герметично упакований спеціальну стерильну упаковку.

3.3.3. Всього 10 учасників отримали зразки (Зразок А і Зразок В) кожен. 10 учасників відзвітували про результати випробування зразків.

3.3.4. Відправка зразків учасникам з України відбувалась комерційною службою доставки ТОВ «Нова пошта», відправка за кордон відбувалась кур'єрською доставкою.

3.4. ДОСЛІДЖЕННЯ (ВИПРОБУВАННЯ) ЗРАЗКІВ ТА РЕЗУЛЬТАТИ ВІД УЧАСНИКІВ (ЗВІТУВАННЯ)

3.4.1. Кожен учасник несе відповідальність за підтвердження отримання технічного завдання по електронній пошті та ознайомлення з ним до початку дослідження та розпакування зразку.

3.4.2. Кожен учасник несе відповідальність за ознайомлення з Паспортом безпеки, що розповсюджується разом із зразком до початку дослідження та розпакування зразку.

3.4.3. Провайдер не несе ніякої відповідальності за будь-які наслідки, що можуть виникнути у випадку не виконання вимог Технічного завдання та/або Паспорту безпеки, в т.ч. такі, що можуть вплинути на результати Учасника.

3.5. ДОДАТКОВІ ПОСЛУГИ

3.5.1. Якщо Учасник хоче поради/консультації з приводу функціонування власних результатів, він має зв'язатися з Провайдером. Провайдер може звернутися (за згодою Учасника) до технічного експерта або до підрядної лабораторії з питаннями Учасника.

3.6. ОЦІНЮВАННЯ ХАРАКТЕРИСТИК ФУНКЦІОНУВАННЯ УЧАСНИКІВ

3.6.1. Провайдер в даній ПК для методів виявлення (якісних методів) виражав результати учасників як «Задовільно (S)» (позначено зеленим в таблицях) та «Незадовільні (NS)» (позначено червоним в таблицях) у порівнянні з значенням, наявним (відсутнім) у зразку мікроорганізмів: Мезофільні аеробні та факультативно-анаеробні спороутворюючі мікроорганізми групи *B.subtilis*, Мезофільні клостридії (у т.ч.сульфітредукуючі), Термофільні анаеробні мікроорганізми (у т.ч. спороутворюючі), Термофільні аеробні та факультативно – анаеробні мікроорганізми (у т.ч. спороутворюючі), *Bacillus cereus*, *Clostridium Perfringens*, Плісняві гриби, Дріжджі.

Оцінювання проводиться за виділення чи не виділення для всіх зразків, що досліджувались Учасником згідно з загальною практикою [1].

В даному раунді всі результати, для якісних методів визначені як «Задовільно (S)».

4. ОЦІНКА ГОМОГЕННОСТІ ТА СТАБІЛЬНОСТІ

4.1. Зразки досліджувались на гомогенність та стабільність після змішування, пакування та ідентифікації шляхом відбирання трьох зразків (Зразок А та Зразок В) матеріалу випадковим чином з усіх приготованих. Всі ці зразки були випробувані за умов повторюваності, оскільки тільки 16 зразків (Зразок А та Зразок В) було виготовлено згідно [7]. Всі зразки для випробувань стабільності і для випробування гомогенності зберігалися у відповідних умовах в період підготовки та звітування по цьому раунду, імітуючи умови транспортування до учасників.

4.2. Гомогенність та стабільність вважаються прийнятними, якщо 100% результатів співпадають, тобто з результатом «Задовільно» (S).

4.3.Зразок А. Овочеві консерви (ікра баклажанна)

4.3.1 Гомогенність та стабільність для Мезофільні аеробні та факультативно-анаеробні спороутворюючі мікроорганізми групи *B.subtilis*

Номер зразку	Мікроорганізми наявні/відсутні у зразку	Отриманий результат	Задовільно/ Не задовільно
	Мезофільні аеробні та факультативно-анаеробні спороутворюючі мікроорганізми групи <i>B.subtilis</i>		
1	Відсутня	Не виявлено в 1г	«Задовільно (S)»
2	Відсутня	Не виявлено в 1г	«Задовільно (S)»
3	Відсутня	Не виявлено в 1г	«Задовільно (S)»

У зразках підтверджена гомогенність та стабільність по 100% задовільних результатів.

4.3.2 Гомогенність та стабільність для Мезофільні клостридії (у т.ч.сульфітредукуючі)

Номер зразку	Мікроорганізми наявні/відсутні у зразку	Отриманий результат	Задовільно/ Не задовільно
	Мезофільні клостридії (у т.ч.сульфітредукуючі)		
1	Відсутня	Не виявлено в 1г	«Задовільно (S)»
2	Відсутня	Не виявлено в 1г	«Задовільно (S)»
3	Відсутня	Не виявлено в 1г	«Задовільно (S)»

У зразках підтверджена гомогенність та стабільність по 100% задовільних результатів.

4.3.3. Гомогенність та стабільність для Термофільні анаеробні мікроорганізми (у т.ч. спороутворюючі)

Номер зразку	Мікроорганізми наявні/відсутні у зразку	Отриманий результат	Задовільно/ Не задовільно
	Термофільні анаеробні мікроорганізми (у т.ч. спороутворюючі)		
1	Відсутня	Не виявлено в 1г	«Задовільно (S)»
2	Відсутня	Не виявлено в 1г	«Задовільно (S)»
3	Відсутня	Не виявлено в 1г	«Задовільно (S)»

У зразках підтверджена гомогенність та стабільність по 100% задовільних результатів.

4.3.4. Гомогенність та стабільність для Термофільні аеробні та факультативно – анаеробні мікроорганізми (у т.ч. спороутворюючі)

Номер зразку	Мікроорганізми наявні/відсутні у зразку	Отриманий результат	Задовільно/ Не задовільно
	Термофільні аеробні та факультативно – анаеробні мікроорганізми (у т.ч. спороутворюючі)		
1	Відсутня	Не виявлено в 1г	«Задовільно (S)»
2	Відсутня	Не виявлено в 1г	«Задовільно (S)»
3	Відсутня	Не виявлено в 1г	«Задовільно (S)»

У зразках підтверджена гомогенність та стабільність по 100% задовільних результатів.

4.3.5. Гомогенність та стабільність для *Bacillus cereus*

Номер зразку	Мікроорганізми наявні/відсутні у зразку	Отриманий результат	Задовільно/ Не задовільно
	<i>Bacillus cereus</i>		
1	Відсутня	<1·10 ⁴ КУО/г	«Задовільно (S)»
2	Відсутня	<1·10 ⁴ КУО/г	«Задовільно (S)»
3	Відсутня	<1·10 ⁴ КУО/г	«Задовільно (S)»

У зразках підтверджена гомогенність та стабільність по 100% задовільних результатів.

4.3.6. Гомогенність та стабільність для Clostridium Perfringens

Номер зразку	Мікроорганізми наявні/відсутні у зразку	Отриманий результат	Задовільно/ Не задовільно
	Clostridium Perfringens		
1	Відсутня	<1·10 ⁴ КУО/г	«Задовільно (S)»
2	Відсутня	<1·10 ⁴ КУО/г	«Задовільно (S)»
3	Відсутня	<1·10 ⁴ КУО/г	«Задовільно (S)»

У зразках підтверджена гомогенність та стабільність по 100% задовільних результатів.

4.3.7. Гомогенність та стабільність для Плісняві гриби

Номер зразку	Мікроорганізми наявні/відсутні у зразку	Отриманий результат	Задовільно/ Не задовільно
	Плісняві гриби		
1	Відсутня	<1·10 ⁴ КУО/г	«Задовільно (S)»
2	Відсутня	<1·10 ⁴ КУО/г	«Задовільно (S)»
3	Відсутня	<1·10 ⁴ КУО/г	«Задовільно (S)»

У зразках підтверджена гомогенність та стабільність по 100% задовільних результатів.

4.3.8. Гомогенність та стабільність для Дріжджі

Номер зразку	Мікроорганізми наявні/відсутні у зразку	Отриманий результат	Задовільно/ Не задовільно
	Дріжджі		
1	Відсутня	<1·10 ⁴ КУО/г	«Задовільно (S)»
2	Відсутня	<1·10 ⁴ КУО/г	«Задовільно (S)»
3	Відсутня	<1·10 ⁴ КУО/г	«Задовільно (S)»

У зразках підтверджена гомогенність та стабільність по 100% задовільних результатів.

4.4.Зразок В. Овочеві консерви (кукурудза цукрова)

4.4.1 Гомогенність та стабільність для Мезофільні аеробні та факультативно-анаеробні спороутворюючі мікроорганізми групи B.subtilis

Номер зразку	Мікроорганізми наявні/відсутні у зразку	Отриманий результат	Задовільно/ Не задовільно
	Мезофільні аеробні та факультативно-анаеробні спороутворюючі мікроорганізми групи B.subtilis		
1	Відсутня	Не виявлено в 1г	«Задовільно (S)»
2	Відсутня	Не виявлено в 1г	«Задовільно (S)»
3	Відсутня	Не виявлено в 1г	«Задовільно (S)»

У зразках підтверджена гомогенність та стабільність по 100% задовільних результатів.

4.4.2 Гомогенність та стабільність для Мезофільні клостридії (у т.ч.сульфітредукуючі)

Номер зразку	Мікроорганізми наявні/відсутні у зразку	Отриманий результат	Задовільно/ Не задовільно
	Мезофільні клостридії (у т.ч.сульфітредукуючі)		
1	Відсутня	Не виявлено в 1г	«Задовільно (S)»
2	Відсутня	Не виявлено в 1г	«Задовільно (S)»
3	Відсутня	Не виявлено в 1г	«Задовільно (S)»

У зразках підтверджена гомогенність та стабільність по 100% задовільних результатів.

4.4.3. Гомогенність та стабільність для Термофільні анаеробні мікроорганізми (у т.ч. спороутворюючі)

Номер зразку	Мікроорганізми наявні/відсутні у зразку	Отриманий результат	Задовільно/ Не задовільно
	Термофільні анаеробні мікроорганізми (у т.ч. спороутворюючі)		
1	Відсутня	Не виявлено в 1г	«Задовільно (S)»
2	Відсутня	Не виявлено в 1г	«Задовільно (S)»
3	Відсутня	Не виявлено в 1г	«Задовільно (S)»

У зразках підтверджена гомогенність та стабільність по 100% задовільних результатів.

4.4.4. Гомогенність та стабільність для Термофільні аеробні та факультативно – анаеробні мікроорганізми (у т.ч. спороутворюючі)

Номер зразку	Мікроорганізми наявні/відсутні у зразку	Отриманий результат	Задовільно/ Не задовільно
	Термофільні аеробні та факультативно – анаеробні мікроорганізми (у т.ч. спороутворюючі)		
1	Відсутня	Не виявлено в 1г	«Задовільно (S)»
2	Відсутня	Не виявлено в 1г	«Задовільно (S)»
3	Відсутня	Не виявлено в 1г	«Задовільно (S)»

У зразках підтверджена гомогенність та стабільність по 100% задовільних результатів.

4.4.5. Гомогенність та стабільність для *Bacillus cereus*

Номер зразку	Мікроорганізми наявні/відсутні у зразку	Отриманий результат	Задовільно/ Не задовільно
	<i>Bacillus cereus</i>		
1	Відсутня	<1·10 ⁴ КУО/г	«Задовільно (S)»
2	Відсутня	<1·10 ⁴ КУО/г	«Задовільно (S)»
3	Відсутня	<1·10 ⁴ КУО/г	«Задовільно (S)»

У зразках підтверджена гомогенність та стабільність по 100% задовільних результатів.

4.4.6. Гомогенність та стабільність для *Clostridium Perfringens*

Номер зразку	Мікроорганізми наявні/відсутні у зразку	Отриманий результат	Задовільно/ Не задовільно
	<i>Clostridium Perfringens</i>		
1	Відсутня	<1·10 ⁴ КУО/г	«Задовільно (S)»
2	Відсутня	<1·10 ⁴ КУО/г	«Задовільно (S)»
3	Відсутня	<1·10 ⁴ КУО/г	«Задовільно (S)»

У зразках підтверджена гомогенність та стабільність по 100% задовільних результатів.

4.4.7. Гомогенність та стабільність для Плісняві гриби

Номер зразку	Мікроорганізми наявні/відсутні у зразку	Отриманий результат	Задовільно/ Не задовільно
	Плісняві гриби		
1	Відсутня	<1·10 ⁴ КУО/г	«Задовільно (S)»
2	Відсутня	<1·10 ⁴ КУО/г	«Задовільно (S)»
3	Відсутня	<1·10 ⁴ КУО/г	«Задовільно (S)»

У зразках підтверджена гомогенність та стабільність по 100% задовільних результатів.

4.4.8. Гомогенність та стабільність для Дріжді

Номер зразку	Мікроорганізми наявні/відсутні у зразку	Отриманий результат	Задовільно/ Не задовільно
	Дріжді		
1	Відсутня	<1·10 ⁴ КУО/г	«Задовільно (S)»
2	Відсутня	<1·10 ⁴ КУО/г	«Задовільно (S)»
3	Відсутня	<1·10 ⁴ КУО/г	«Задовільно (S)»

У зразках підтверджена гомогенність та стабільність по 100% задовільних результатів.

5. ЗВЕДЕНІ ДАНІ

5.1. Зразок А. Овочеві консерви (ікра баклажанна)

	Мезофільні аеробні та факультативно-анаеробні спороутворюючі мікроорганізми групи B.subtilis в 1г	Мезофільні клостридії (у т.ч. сульфїтредукуючі) в 1г	Термофільні анаеробні мікроорганізми (у т.ч. спороутворюючі) в 1г	Термофільні аеробні та факультативно – анаеробні мікроорганізми (у т.ч. спороутворюючі) в 1г	Bacillus cereus, КУО/г	Clostridium Perfringens, КУО/г	Плісняві гриби, КУО/г	Дріжджі, КУО/г
К-ть результатів	9	8	8	8	9	7	10	10
К-ть результатів NS	0	0	0	0	0	0	0	0
К-ть результатів NS, %	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000

5.2. Зразок В. Овочеві консерви (кукурудза цукрова)

	Мезофільні аеробні та факультативно-анаеробні спороутворюючі мікроорганізми групи B.subtilis в 1г	Мезофільні клостридії (у т.ч. сульфїтредукуючі) в 1г	Термофільні анаеробні мікроорганізми (у т.ч. спороутворюючі) в 1г	Термофільні аеробні та факультативно – анаеробні мікроорганізми (у т.ч. спороутворюючі) в 1г	Bacillus cereus, КУО/г	Clostridium Perfringens, КУО/г	Плісняві гриби, КУО/г	Дріжджі, КУО/г
К-ть результатів	9	8	8	8	9	7	10	10
К-ть результатів NS	0	0	0	0	0	0	0	0
К-ть результатів NS, %	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000

6. РЕЗУЛЬТАТИ ВИПРОБУВАНЬ ЛАБОРАТОРІЙ

6.1. Зразок А. Овочеві консерви (ікра баклажання)

Номер лабораторії	Мезофільні аеробні та факультативно-анаеробні спороутворюючі мікроорганізми групи <i>B.subtilis</i> в 1г	Мезофільні клостридії (у т.ч. сульфітредукуючі) в 1г	Термофільні анаеробні мікроорганізми (у т.ч. спороутворюючі) в 1г	Термофільні аеробні та факультативно – анаеробні мікроорганізми (у т.ч. спороутворюючі) в 1г	<i>Bacillus cereus</i> , КУО/г	<i>Clostridium Perfringens</i> , КУО/г	Плісняві гриби, КУО/г	Дріжджі, КУО/г
1	Не виявлено	Не виявлено	Не виявлено	Не виявлено	<1·10 ¹ КУО	<1·10 ¹ КУО	<1·10 ¹ КУО	<1·10 ¹ КУО
2	Не виявлено	Не виявлено	Не виявлено	Не виявлено	<10	<10	<10	<10
3	not detected	not detected	not detected	not detected	<10	<10	<10	<10
4	не досліджували	не досліджували	не досліджували	не досліджували	<1,0E+01	не досліджували	<1,0E+01	<1,0E+01
5	не виявлено						<10	<10
6	не виявлено	не виявлено	не виявлено	не виявлено	<1	<1	<1	<1
7	Не виявлено	Не виявлено	Не виявлено	Не виявлено	0	Не визначалось	Менше 1,0*10	Менше 1,0*10
8	не виявлено	не виявлено	не виявлено	не виявлено	менше 10	менше 10	менше 10	менше 10
9	не виявлено	не виявлено	не виявлено	не виявлено	менше 10	менше 10	менше 10	менше 10
10	Не виявлено	Не виявлено	Не виявлено	Не виявлено	< 5 КУО/г	Не виявлено; <5 КУО/г	< 5 КУО/г	< 5 КУО/г

6.2. Зразок В. Овочеві консерви (кукурудза цукрова)

Номер лабораторії	Мезофільні аеробні та факультативно-анаеробні спороутворюючі мікроорганізми групи <i>B.subtilis</i> в 1г	Мезофільні клостридії (у т.ч. сульфітредукуючі) в 1г	Термофільні анаеробні мікроорганізми (у т.ч. спороутворюючі) в 1г	Термофільні аеробні та факультативно – анаеробні мікроорганізми (у т.ч. спороутворюючі) в 1г	<i>Bacillus cereus</i> , КУО/г	<i>Clostridium Perfringens</i> , КУО/г	Плісняві гриби, КУО/г	Дріжджі, КУО/г
1	Не виявлено	Не виявлено	Не виявлено	Не виявлено	<1·10 ¹ КУО	<1·10 ¹ КУО	<1·10 ¹ КУО	<1·10 ¹ КУО
2	Не виявлено	Не виявлено	Не виявлено	Не виявлено	<10	<10	<10	<10
3	not detected	not detected	not detected	not detected	<10	<10	<10	<10
4	не досліджували	не досліджували	не досліджували	не досліджували	<1,0E+01	не досліджували	<1,0E+01	<1,0E+01
5	не виявлено						<10	<10
6	не виявлено	не виявлено	не виявлено	не виявлено	<1	<1	<1	<1
7	Не виявлено	не виявлено	не виявлено	не виявлено	0	Не визначалась	Менше 1,0*10	Менше 1,0*10
8	не виявлено	не виявлено	не виявлено	не виявлено	менше 10	менше 10	менше 10	менше 10
9	не виявлено	не виявлено	не виявлено	не виявлено	менше 10	менше 10	менше 10	менше 10
10	Не виявлено	Не виявлено	Не виявлено	Не виявлено	< 5 КУО/г	< 5 КУО/г	< 5 КУО/г	< 5 КУО/г

7. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПО ФУНКЦІОНУВАННЮ ЛАБОРАТОРІЙ ТА Z-ІНДЕКСИ

7.1. Зразок А. Овочеві консерви (ікра баклажанна)

Номер лабораторії	Мезофільні аеробні та факультативно-анаеробні спороутворюючі мікроорганізми групи <i>B.subtilis</i> в 1г	Мезофільні клостридії (у т.ч.сульфітредукуючі) в 1г	Термофільні анаеробні мікроорганізми (у т.ч. спороутворюючі) в 1г	Термофільні аеробні та факультативно – анаеробні мікроорганізми (у т.ч. спороутворюючі) в 1г	<i>Bacillus cereus</i> , КУО/г	<i>Clostridium Perfringens</i> , КУО/г	Плісняві гриби, КУО/г	Дріжджі, КУО/г
1	S	S	S	S	S	S	S	S
2	S	S	S	S	S	S	S	S
3	S	S	S	S	S	S	S	S
4					S		S	S
5	S						S	S
6	S	S	S	S	S	S	S	S
7	S	S	S	S	S		S	S
8	S	S	S	S	S	S	S	S
9	S	S	S	S	S	S	S	S
10	S	S	S	S	S	S	S	S

7.2. Зразок В. Овочеві консерви (кукурудза цукрова)

Номер лабораторії	Мезофільні аеробні та факультативно-анаеробні спороутворюючі мікроорганізми групи <i>B.subtilis</i> в 1г	Мезофільні клостридії (у т.ч.сульфітредукуючі) в 1г	Термофільні анаеробні мікроорганізми (у т.ч. спороутворюючі) в 1г	Термофільні аеробні та факультативно – анаеробні мікроорганізми (у т.ч. спороутворюючі) в 1г	<i>Bacillus cereus</i> , КУО/г	<i>Clostridium Perfringens</i> , КУО/г	Плісняві гриби, КУО/г	Дріжджі, КУО/г
1	S	S	S	S	S	S	S	S
2	S	S	S	S	S	S	S	S
3	S	S	S	S	S	S	S	S
4					S		S	S
5	S						S	S
6	S	S	S	S	S	S	S	S
7	S	S	S	S	S		S	S
8	S	S	S	S	S	S	S	S
9	S	S	S	S	S	S	S	S
10	S	S	S	S	S	S	S	S

Примітка.

1. Зеленим в таблиці позначені результати, які Провайдер вважає задовільними.
2. Червоним в таблиці позначені результати, які Провайдер вважає незадовільними.
3. Пусте поле – результат був наданий лабораторією як «не досліджувався».

8. ЗАЗНАЧЕНІ УЧАСНИКАМИ ДАНІ (ДОВІДКОВО)

8.1. Методи

8.1.1 Зразок А. Овочеві консерви (ікра баклажанна)

Номер лабораторії	Мезофільні аеробні та факультативно- анаеробні спороутворюючі мікроорганізми групи <i>B.subtilis</i> в 1г	Мезофільні клостридії (у т.ч. сульфїтредукуючі) в 1г	Термофільні анаеробні мікроорганізми (у т.ч. спороутворюючі) в 1г	Термофільні аеробні та факультативно – анаеробні мікроорганізми (у т.ч. спороутворюючі) в 1г	<i>Bacillus cereus</i> , КУО/г	<i>Clostridium Perfringens</i> , КУО/г	Плісняві гриби, КУО/г	Дріжджі, КУО/г
1	Метод розроблений лабораторією	Метод розроблений лабораторією	Метод розроблений лабораторією	Метод розроблений лабораторією	ДСТУ 8040:2015	ДСТУ ISO 7937:2006 (ISO 7937:2004, IDT)	ДСТУ ISO 7954:2006	ДСТУ ISO 7954:2006
2	ГОСТ 30425-97	ГОСТ 30425-97	ГОСТ 30425-97	ГОСТ 30425-97	ДСТУ EN ISO 7932:2022 (EN ISO 7932:2004, IDT: ISO 7932:2004, IDT)	ДСТУ ISO 7937:2006 (ISO 7937:2004, IDT)	ДСТУ ISO 7954:2006	ДСТУ ISO 7954:2006
3	PS 7.2 L/MB-07 (ISO 8259; GOST 30425)	PS 7.2 L/MB-07 (ISO 8924; GOST 30425)	PS 7.2 L/MB-07 (ISO 8924; GOST 30425)	PS 7.2 L/MB-07 (ISO 8924; GOST 30425)	SM SR EN ISO 7932:2014	PS 7.2 L/MB-06 (ISO 7937:2014)	SM SR ISO 21527-1:2014	SM SR ISO 21527-1:2014
4	-	-	-	-	Інструкція з використання тест пластини для підрахунку <i>Bacillus cereus</i>	ДСТУ ISO 7937:2006 (ISO 7937:2004, IDT)	ДСТУ ISO 7954:2006	ДСТУ ISO 7954:2006
5	ДСТУ 7357:2013 ДСТУ ISO 4833:2006						ДСТУ 8447:2015	ДСТУ 8447:2015
6	СУ-МВ.ЛБХП.ВБ. “Консерви. Метод визначення промислової стерильності” від 30.12.2025 (ГОСТ 30425 -97) 7.2-02.01 п. 7.7.1	СУ-МВ.ЛБХП.ВБ. “Консерви. Метод визначення промислової стерильності” від 30.12.2025 (ГОСТ 30425 - 97) 7.2-02.01 п. 7.7.6	СУ-МВ.ЛБХП.ВБ. “Консерви. Метод визначення промислової стерильності” від 30.12.2025 (ГОСТ 30425 - 97) 7.2-02.01 п. 7.7.3	СУ-МВ.ЛБХП.ВБ. “Консерви. Метод визначення промислової стерильності” від 30.12.2025 (ГОСТ 30425 - 97) 7.2-02.01 п. 7.7.3	ДСТУ 8040:2015	ДСТУ ISO 7937:2006 (ISO 7937:2004, IDT)	ДСТУ ISO 7954:2006	ДСТУ ISO 7954:2006
7	ГОСТ 30425 – 97	ГОСТ 30425 – 97	ГОСТ 30425 – 97	ГОСТ 30425 – 97	ДСТУ 8040:2015	ДСТУ ISO 7937:2006 (ISO 7937:2004, IDT)	ДСТУ ISO 7954:2006	ДСТУ ISO 7954:2006
8	ГОСТ 30425-97 ДСТУ ISO 4833:2006	ДСТУ ISO 15213:2014	ГОСТ 30425-97 ДСТУ ISO 4833:2006 ДСТУ ISO 15213:2014	ГОСТ 30425-97 ДСТУ ISO 4833:2006	ДСТУ 8040:2015	ДСТУ ISO 7937:2006 (ISO 7937:2004, IDT)	ДСТУ ISO 7954:2006	ДСТУ ISO 7954:2006
9	ГОСТ 30425-97	ГОСТ 30425-97	ГОСТ 30425-97	ГОСТ 30425-97	ДСТУ 8040:2015	ДСТУ ISO 7937:2006 (ISO 7937:2004, IDT)	ДСТУ ISO 7954:2006	ДСТУ ISO 7954:2006
10	І 4.4.4.077-2001, якісний метод	І 4.4.4.077-2001, якісний метод	І 4.4.4.077-2001, якісний метод	І 4.4.4.077-2001, якісний метод	ДСТУ 8040:2015	ДСТУ ISO 7937:2006 (ISO 7937:2004, IDT)	ДСТУ ISO 7954:2006	ДСТУ ISO 7954:2006

8.1.2 Зразок В. Овочеві консерви (кукурудза цукрова)

Номер лабораторії	Мезофільні аеробні та факультативно-анаеробні спороутворюючі мікроорганізми групи B.subtilis в 1г	Мезофільні клостридії (у т.ч.сульфітредукуючі) в 1г	Термофільні анаеробні мікроорганізми (у т.ч. спороутворюючі) в 1г	Термофільні аеробні та факультативно – анаеробні мікроорганізми (у т.ч. спороутворюючі) в 1г	Bacillus cereus, КУО/г	Clostridium Perfringens, КУО/г	Плісняві гриби, КУО/г	Дріжджі, КУО/г
1	Метод розроблений лабораторією	Метод розроблений лабораторією	Метод розроблений лабораторією	Метод розроблений лабораторією	ДСТУ 8040:2015	ДСТУ ISO 7937:2006 (ISO 7937:2004, IDT)	ДСТУ ISO 7954:2006	ДСТУ ISO 7954:2006
2	ГОСТ 30425-97	ГОСТ 30425-97	ГОСТ 30425-97	ГОСТ 30425-97	ДСТУ EN ISO 7932:2022 (EN ISO 7932:2004, IDT: ISO 7932:2004, IDT)	ДСТУ ISO 7937:2006 (ISO 7937:2004, IDT)	ДСТУ ISO 7954:2006	ДСТУ ISO 7954:2006
3	PS 7.2 L/MB-07 (ISO 8259; GOST 30425)	PS 7.2 L/MB-07 (ISO 8924; GOST 30425)	PS 7.2 L/MB-07 (ISO 8924; GOST 30425)	PS 7.2 L/MB-07 (ISO 8924; GOST 30425)	SM SR EN ISO 7932:2014	PS 7.2 L/MB-06 (ISO 7937:2014)	SM SR ISO 21527-1:2014	SM SR ISO 21527-1:2014
4	-	-	-	-	Інструкція з використання тест пластини для підрахунку Bacillus cereus	ДСТУ ISO 7937:2006 (ISO 7937:2004, IDT)	ДСТУ ISO 7954:2006	ДСТУ ISO 7954:2006
5	ДСТУ 7357:2013; ДСТУ ISO 4833:2006						ДСТУ 8447:2015	ДСТУ 8447:2015
6	СУ-МВ.ЛБХП.ВБ. “Консерви. Метод визначення промислової стерильності” від 30.12.2025 (ГОСТ 30425 - 97) 7.2-02.01 п. 7.7.1	СУ-МВ.ЛБХП.ВБ. “Консерви. Метод визначення промислової стерильності” від 30.12.2025 (ГОСТ 30425 - 97) 7.2-02.01 п. 7.7.6	СУ-МВ.ЛБХП.ВБ. “Консерви. Метод визначення промислової стерильності” від 30.12.2025 (ГОСТ 30425 -97) 7.2-02.01 п. 7.7.3	СУ-МВ.ЛБХП.ВБ. “Консерви. Метод визначення промислової стерильності” від 30.12.2025 (ГОСТ 30425 -97) 7.2-02.01 п. 7.7.3	ДСТУ 8040:2015	ДСТУ ISO 7937:2006 (ISO 7937:2004, IDT)	ДСТУ ISO 7954:2006	ДСТУ ISO 7954:2006
7	ГОСТ 30425 – 97	ГОСТ 30425 – 97	ГОСТ 30425 – 97	ГОСТ 30425 – 97	ДСТУ 8040:2015	ДСТУ ISO 7937:2006 (ISO 7937:2004, IDT)	ДСТУ ISO 7954:2006	ДСТУ ISO 7954:2006
8	ГОСТ 30425-97 ДСТУ ISO 4833:2006	ДСТУ ISO 15213:2014	ГОСТ 30425-97 ДСТУ ISO 4833:2006 ДСТУ ISO 15213:2014	ГОСТ 30425-97 ДСТУ ISO 4833:2006	ДСТУ 8040:2015	ДСТУ ISO 7937:2006 (ISO 7937:2004, IDT)	ДСТУ ISO 7954:2006	ДСТУ ISO 7954:2006
9	ГОСТ 30425-97	ГОСТ 30425-97	ГОСТ 30425-97	ГОСТ 30425-97	ДСТУ 8040:2015	ДСТУ ISO 7937:2006 (ISO 7937:2004, IDT)	ДСТУ ISO 7954:2006	ДСТУ ISO 7954:2006
10	І 4.4.4.077-2001, якісний метод	І 4.4.4.077-2001, якісний метод	І 4.4.4.077-2001, якісний метод	І 4.4.4.077-2001, якісний метод	ДСТУ 8040:2015	ДСТУ ISO 7937:2006 (ISO 7937:2004, IDT)	ДСТУ ISO 7954:2006	ДСТУ ISO 7954:2006

8.2. Зразок А. Овочеві консерви (ікра баклажання)

8.2.1 Мезофільні аеробні та факультативно-анаеробні спороутворюючі мікроорганізми групи B.subtilis

Номер лабораторії	Середовища накопичення, збагачення (неселективні, селективні) (Назва, виробник, результат)	Диференційно-діагностичні середовища (Назва, виробник, результат)	Середовища та реактиви для біохімічної ідентифікації (Назва, виробник, результат)	Додаткові дослідження (серологічне підтвердження видової належності виділеного мікроорганізму, інше) (Назва, виробник, результат):
1	Середовище забуферне глюкозо-триптонне з дріжджовим екстрактом, Himedia- без змін	Колумбійський агар, Biomerieux -ріст відсутній		
2	Поживний бульйон (Санімед-М) - відсутність ознак росту			
3	Nutrient Broth of glucose HiMedia	n/a	n/a	n/a
4	-	-	-	-
5	Поживний агар (PCA), «Condalab»			
6	Поживний бульйон, ТОВ "Фармактив" з 1% глюкози фарм., Китай, ріст відсутній	-	-	-
7	МПБ (Фармактив) (без змін)	МПА(Санімед) (ріст відсутній)		
8	Поживний агар, ТОВ "ФАРМАКТИВ", відсутність росту; Поживний бульйон, ТОВ "ФАРМАКТИВ", відсутність помутніння; МУР-агар, Merck, відсутність росту			
9	М'ясо-пептонний бульйон з глюкозою - прозоре середовище, без помутніння	-	-	-
10	Поживний бульйон із 1 % глюкозою (Фармактив, Україна), відсутність росту			

8.2.2 Мезофільні клостридії (у т.ч.сульфітредукуючі)

Номер лабораторії	Середовища накопичення, збагачення (неселективні, селективні) (Назва, виробник, результат)	Диференційно-діагностичні середовища (Назва, виробник, результат)	Середовища та реактиви для біохімічної ідентифікації (Назва, виробник, результат)	Додаткові дослідження (серологічне підтвердження видової належності виділеного мікроорганізму, інше) (Назва, виробник, результат):
1	Бульйон печінковий, Himedia-без змін	Колумбійський агар, Biomerieux-ріст відсутній		
2	Печінковий бульйон (Санімед-М) - відсутність ознак росту			
3	Cooked meat medium OXOID	n/a	n/a	n/a
4	-	-	-	-
5				
6	Середовище Кітта-Тароцці (Шматочки приготованої телячої печінки, Поживний бульйон, ТОВ "Фармактив" з 1% глюкози фарм. Китай, вазелінова олія Poweroil Pearl L85, Індія), ріст відсутній. Залізо-сульфітний агар ISO, Condalab, ріст відсутній	-	-	-
7	Середовище Вільсона-Блера (Санімед) (ріст відсутній)			
8	Агар Вільсона-Блера, ТОВ "ФАРМАКТИВ", відсутність росту; Середовище Кітта-Тароцці, власне виготовлення, відсутність помутніння іа газоутворення			
9	Середовище Кітт-Тароцці- прозоре середовище, без помутніння	Агар Вільсона-Блера- "Санімед-М"- ріст відсутній	-	-
10	Середовище Вільсона - Блера (власне приготування), відсутність росту			

8.2.3 Термофільні анаеробні мікроорганізми (у т.ч. спороутворюючі)

Номер лабораторії	Середовища накопичення, збагачення (неселективні, селективні) (Назва, виробник, результат)	Диференційно-діагностичні середовища (Назва, виробник, результат)	Середовища та реактиви для біохімічної ідентифікації (Назва, виробник, результат)	Додаткові дослідження (серологічне підтвердження видової належності виділеного мікроорганізму, інше) (Назва, виробник, результат):
1	Бульйон печінковий, Himedia-без змін	Колумбійський агар, Biomerieux-ріст відсутній		
2	Печінковий бульйон (Санімед-М) - відсутність ознак росту			
3	Cooked meat medium OXOID	n/a	n/a	n/a
4	-	-	-	-
5				
6	Середовище Кіт-Тароцці (Шматочки приготованої телячої печінки, Поживний бульйон, Фармактив з 1% глюкози фарм. Китай, вазелінова олія Poweroil Pearl L85, Індія), ріст відсутній Залізо-сульфідний агар ISO, Condalab, ріст відсутній	-	-	-
7	Тіогліколеве середовище (Фармактив)(без змін) ріст відсутній	Кров'яний агар (ріст відсутній)		
8	Поживний агар, анаеробні умови, ТОВ "ФАРМАКТИВ", відсутність росту; Середовище Кіт-Тароцці, власне виготовлення, відсутність помутніння на газоутворення			
9	Середовище Кіт-Тароцці-прозоре середовище, без помутніння	Агар Вільсона-Блера- "Санімед-М"- ріст відсутній	-	-
10	Середовище Кіт-Тароцці (власне приготування), відсутність росту			

8.2.4 Термофільні аеробні та факультативно – анаеробні мікроорганізми (у т.ч. спороутворюючі)

Номер лабораторії	Середовища накопичення, збагачення (неселективні, селективні) (Назва, виробник, результат)	Диференційно-діагностичні середовища (Назва, виробник, результат)	Середовища та реактиви для біохімічної ідентифікації (Назва, виробник, результат)	Додаткові дослідження (серологічне підтвердження видової належності виділеного мікроорганізму, інше) (Назва, виробник, результат):
1	Середовище забуферне глюкозо-триптонне з дріжджовим екстрактом, Himedia- без змін	Колумбійський агар, Biomerieux-ріст відсутній		
2	Поживний бульйон (Санімед-М) - відсутність ознак росту			
3	M-Dextrose Triptone Broth HiMedia	n/a	n/a	n/a
4	-	-	-	-
5				
6	Картопляно-пептонний бульйон (картопляний відвар, пептон ферментативний, Україна, натрій хлористий чда, Індія), ріст відсутній	-	-	-
7	МПБ(Фармактив) (без змін)	МПА (Санімед) (ріст відсутній)		
8	Поживний агар, ТОВ "ФАРМАКТИВ", відсутність росту;			
9	М'ясо-пептонний бульйон з глюкозою - прозоре середовище, без помутніння	-	-	-
10	Тіогліколеве середовище (Фармактив, Україна), відсутність росту			

8.2.5 Bacillus cereus

Номер лабораторії	Поживні середовища, що використовувалися (Назва, виробник, результат)	Додаткові дослідження (Назва, виробник, результат):
1	Агар для Bacillus cereus, Himedia-ріст відсутній	
2	Bacillus Cereus основа селективного агару (Conda); Добавка Bacillus Cereus (Conda) - ріст відсутній	
3	M.Y.P Agar OXOID	n/a
4	Neogen® Petrifilm®. Bacillus cereus count plates, Wroclaw Poland	-
5		
6	Селективний агар для Bacillus cereus основа (MYP) ISO, Condalab, Емульсія яєчного жовтка (5152), Condalab, Добавка Bacillus cereus ISO (6021), Condalab, характерний ріст відсутній (спостерігався ріст жовтих колоній, зміна кольору середовища на жовтий)	Мікроскопія- грампозитивні коки
7	Селективний агар для виділення та ідентифікації B.cereus (Санімед)(ріст відсутній)	
8	MYP-агар, Merck, відсутність росту	
9	Агар для Bacillus cereus (PEMBA) - "Санімед-М"- ріст відсутній	-
10	Лецитин-агар (Фармактив, Україна), сірі середні колонії, лецитиназа "-". Підозрілих колоній не виявлено.	Набір для фарбування по Граму (Філісіт-Діагностика, Україна), Грам "+" пал.

8.2.6 Clostridium Perfringens

Номер лабораторії	Поживні середовища, що використовувалися (Назва, виробник, результат)	Додаткові дослідження (Назва, виробник, результат):
1	Агар для Clostridium perfringens, Himedia-ріст відсутній	
2	Агар TSC (основа) (Conda); Добавка CLOSTRIDIUM PERFRINGENS (TSC) (D-cycloserine) (Conda) -ріст відсутній	
3	TSC Agar HiMedia	n/a
4	-	-
5		
6	Агарова основа TSC (триптозо-сульфіт- циклосурин) ISO, Condalab, Селективна добавка Clostridium perfringens (6020), ріст відсутній	-
7	Не визначалось	Не визначалось
8	Агар Вільсона-Блера, ТОВ "ФАРМАКТИВ", відсутність росту	
9	Агар для Clostridium perfringens (Сульфит-циклосериновий агар)- "Санімед-М" - ріст відсутній	-
10	Тіюгліколеве середовище (Фармактив, Україна), відсутність росту; середовище Вільсона - Блера (власне приготування), відсутність росту	

8.2.7 Плісняві гриби

Номер лабораторії	Поживні середовища, що використовувалися (Назва, виробник, результат)	Додаткові дослідження (Назва, виробник, результат):
1	Агар Сабуро з глюкозою та хлорамфеніолом, Himedia-ріст відсутній	
2	Агар Сабуро хлорамфеніолом (Himedia) - ріст відсутній	
3	Rose Bengal Dichloran Agar Biolab	n/a
4	YGC-Agar (Yeast extract glucose chloramphenicol agar), Merck, Німеччина;	-
5	Агар Сабуро з декстрозой і хлорамфеніолом, «Condalab»	
6	Сабуро агар з глюкозою Sabouraud agar with dextrose, ТОВ "Фармактив" з додаванням Левоміцетину (хлорамфеніолу), ріст відсутній	-
7	Середовище Сабуро (Фармактив) (колонії великі круглі пухнасті)	
8	YGC агар, Merck, відсутність росту; DRBC агар, Merck, відсутність росту	
9	Сабуо агар з глюкозою та хлорамфеніолом -ТОВ "Фармактив" - ріст відсутній	-
10	Агар Сабуро з хлорамфеніолом (Sanimed M), відсутність росту	

8.2.8 Дріжджі

Номер лабораторії	Поживні середовища, що використовувалися (Назва, виробник, результат)	Додаткові дослідження (Назва, виробник, результат):
1	Агар Сабуро з глюкозою та хлорамфеніолом, Himedia-ріст відсутній	
2	Агар Сабуро хлорамфеніолом (Himedia) - ріст відсутній	
3	Rose Bengal Dichloran Agar Biolab	n/a
4	YGC-Agar(Yeast extract glucose chloramphenicol agar), Merck,Німеччина;	-
5	Агар Сабуро з декстразой і хлорамфеніолом, «Condalab»	
6	Сабуро агар з глюкозою Sabouraud agar with dextrose, ТОВ "Фармактив" з додаванням Левоміцетину (хлорамфеніолу), ріст відсутній	-
7	Середовище Сабуро (Фармактив) (круглі гладкі блискучі кремові колонії)	
8	YGC агар, Merck, відсутність росту; DRBC агар,Merck, відсутність росту	
9	Сабуо агар з глюкозою та хлорамфеніолом ТОВ "Фармактив" - ріст відсутній	-
10	Агар Сабуро з хлорамфеніолом (Sanimed M), відсутність росту	

8.3. Зразок В. Овочеві консерви (кукурудза цукрова)

8.3.1 Мезофільні аеробні та факультативно-анаеробні спороутворюючі мікроорганізми групи B.subtilis

Номер лабораторії	Середовища накопичення, збагачення (неселективні, селективні) (Назва, виробник, результат)	Диференційно-діагностичні середовища (Назва, виробник, результат)	Середовища та реактиви для біохімічної ідентифікації (Назва, виробник, результат)	Додаткові дослідження (серологічне підтвердження видової належності виділеного мікроорганізму, інше) (Назва, виробник, результат):
1	Середовище забуферне глюкозо-триптонне з дріжджовим екстрактом, Himedia- без змін	Колумбійський агар, Biomerieux-ріст відсутній		
2	Поживний бульйон (Санімед-М) - відсутність ознак росту			
3	Nutrient Broth of glucose HiMedia	n/a	n/a	n/a
4	-	-	-	-
5	Поживний агар (PCA), «Condalab»			
6	Поживний бульйон, ТОВ "Фармактив" з 1% глюкози фарм., Китай, ріст відсутній	-	-	-
7	МПБ (Фармактив) (без змін)	МПА (Фармактив) (ріст відсутній)		
8	Поживний агар, ТОВ "ФАРМАКТИВ", відсутність росту; Поживний бульйон, ТОВ "ФАРМАКТИВ", відсутність помутніння; МУР-агар, Merck, відсутність росту			
9	М'ясо-пептонний бульйон з глюкозою - прозоре середовище, без помутніння	-	-	-
10	Поживний бульйон із 1 % глюкозою (Фармактив, Україна), відсутність росту			

8.3.2 Мезофільні клостридії (у т.ч.сульфїтредукуючі)

Номер лабораторії	Середовища накопичення, збагачення (неселективні, селективні) (Назва, виробник, результат)	Диференційно-діагностичні середовища (Назва, виробник, результат)	Середовища та реактиви для біохімічної ідентифікації (Назва, виробник, результат)	Додаткові дослідження (серологічне підтвердження видової належності виділеного мікроорганізму, інше) (Назва, виробник, результат):
1	Бульйон печінковий, Himedia-без змін	Колумбійський агар, Biomerieux-ріст відсутній		
2	Печінковий бульйон (Санімед-М) - відсутність ознак росту			
3	Cooked meat medium OXOID	n/a	n/a	n/a
4	-	-	-	-
5				
6	Середовище Кітта-Тароцці (Шматочки приготованої телячої печінки, Поживний бульйон, ТОВ "Фармактив" з 1% глюкози фарм., Китай, вазелінова олія Poweroil Pearl L85, Індія), ріст відсутній Залісосульфїтний агар ISO, Condalab, ріст відсутній	-	-	-
7	Середовище Вільсона-Блера (Санімед) (ріст відсутній)			
8	Агар Вільсона-Блера, ТОВ "ФАРМАКТИВ", відсутність росту; Середовище Кітта-Тароцці, власне виготовлення, відсутність помутніння іа газотворення			
9	Середовище Кітт-Тароцці- прозоре середовище, без помутніння	Агар Вільсона-Блера- "Санімед-М"- ріст відсутній	-	-
10	Середовище Вільсона - Блера (власне приготування), відсутність росту			

8.3.3 Термофільні анаеробні мікроорганізми (у т.ч. спороутворюючі)

Номер лабораторії	Середовища накопичення, збагачення (неселективні, селективні) (Назва, виробник, результат)	Диференційно-діагностичні середовища (Назва, виробник, результат)	Середовища та реактиви для біохімічної ідентифікації (Назва, виробник, результат)	Додаткові дослідження (серологічне підтвердження видової належності виділеного мікроорганізму, інше) (Назва, виробник, результат):
1	Бульйон печінковий, Himedia-без змін	Колумбійський агар, Biomerieux-ріст відсутній		
2	Печінковий бульйон (Санімед-М) - відсутність ознак росту			
3	Cooked meat medium OXOID	n/a	n/a	n/a
4	-	-	-	-
5				
6	Середовище Кітта-Тароцці (Шматочки приготованої телячої печінки, Поживний бульйон, Фармактив з 1% глюкози фарм., Китай, вазелінова олія Poweroil Pearl L85, Індія), ріст відсутній Залісосульфїтний агар ISO, Condalab, ріст відсутній	-	-	-
7	Тіогліколеве середовище (Фармактив) (без змін)	Кров'яний агар (ріст відсутній)		
8	Поживний агар, анаеробні умови, ТОВ "ФАРМАКТИВ", відсутність росту; Середовище Кітта-Тароцці, власне виготовлення, відсутність помутніння іа газотворення			
9	Середовище Кітт-Тароцці- прозоре середовище, без помутніння	Агар Вільсона-Блера- "Санімед-М"- ріст відсутній	-	-
10	Середовище Кіт -Тароцці (власне приготування) , відсутність росту			

8.3.4 Термофільні аеробні та факультативно – анаеробні мікроорганізми (у т.ч. спороутворюючі)

Номер лабораторії	Середовища накопичення, збагачення (неселективні, селективні) (Назва, виробник, результат)	Диференційно-діагностичні середовища (Назва, виробник, результат)	Середовища та реактиви для біохімічної ідентифікації (Назва, виробник, результат)	Додаткові дослідження (серологічне підтвердження видової належності виділеного мікроорганізму, інше) (Назва, виробник, результат):
1	Середовище забуферне глюкозо-триптонне з дріжджовим екстрактом, Himedia- без змін	Колумбійський агар, Biomerieux-ріст відсутній		
2	Поживний бульйон (Санімед-М) - відсутність ознак росту			
3	M-Dextrose Triptone Broth HiMedia	n/a	n/a	n/a
4	-	-	-	-
5				
6	Картопляно-пептонний бульйон (картопляний відвар, пептон ферментативний, Україна, натрій хлористий чда, Індія), ріст відсутній	-	-	-
7	МПБ (Фармактив)(без змін)	МПА (Фармактив) (ріст відсутній)		
8	Поживний агар, ТОВ "ФАРМАКТИВ", відсутність росту;			
9	М'ясо-пептонний бульйон з глюкозою - прозоре середовище, без помутніння	-	-	-
10	Тіюгліколеве середовище (Фармактив, Україна), відсутність росту			

8.3.5 Bacillus cereus

Номер лабораторії	Поживні середовища, що використовувалися (Назва, виробник, результат)	Додаткові дослідження (Назва, виробник, результат):
1	Агар для Bacillus cereus, Himedia-ріст відсутній	
2	Bacillus Cereus основа селективного агару (Conda); Добавка Bacillus Cereus (Conda) - ріст відсутній	
3	M.Y.P Agar OXOID	n/a
4	Neogen® Petrifilm®.Bacillus cereus count plates, Wroclaw Poland	-
5		
6	Селективний агар для Bacillus cereus основа (МYP) ISO, Condalab, Емульсія яєчного жовтка (5152), Condalab, Добавка Bacillus cereus ISO (6021), Condalab, ріст відсутній	-
7	Селективний агар для виділення та ідентифікації B.cereus (Санімед) (ріст відсутній)	
8	МYP-агар, Merck, відсутність росту	
9	Агар для Bacillus cereus (PEMBA) - "Санімед-М"- ріст відсутній	-
10	Лецитин-агар (Фармактив, Україна), підозрілих колоній немає	

8.3.6 Clostridium Perfringens

Номер лабораторії	Поживні середовища, що використовувалися (Назва, виробник, результат)	Додаткові дослідження (Назва, виробник, результат):
1	Агар для Clostridium perfringens, Himedia-ріст відсутній	
2	Агар TSC (основа) (Conda); Додатка CLOSTRIDIUM PERFRINGENS (TSC) (D-cycloserine) (Conda) -ріст відсутній	
3	TSC Agar HiMedia	n/a
4	-	-
5		
6	Агарова основа TSC (триптозо-сульфіт- циклосурин) ISO, Condalab, Селективна добавка Clostridium perfringens (6020), ріст відсутній	-
7	Не визначалось	Не визначалось
8	Агар Вільсона-Блера, ТОВ "ФАРМАКТИВ", відсутність росту	
9	Агар для Clostridium perfringens (Сульфит-циклосериновий агар)- "Санімед-М" - ріст відсутній	-
10	Тіюгліколевое середовище (Фармактив, Україна, відсутність росту; середовище Вільсона - Блера (власне приготування), відсутність росту	

8.3.7 Плісняві гриби

Номер лабораторії	Поживні середовища, що використовувалися (Назва, виробник, результат)	Додаткові дослідження (Назва, виробник, результат):
1	Агар Сабуро з глюкозою та хлорамфеніолом, Himedia-ріст відсутній	
2	Агар Сабуро хлорамфеніолом (Himedia) - ріст відсутній	
3	Rose Bengal Dichloran Agar Biolab	n/a
4	YGC-Agar(Yeast extract glucose chloramphenicol agar), Merck, Німеччина;	-
5	Агар Сабуро з декстрозой і хлорамфеніолом, «Condalab»	
6	Сабуро агар з глюкозою Sabouraud agar with dextrose, ТОВ "Фармактив" з додаванням Левоміцетину (хлорамфеніолу), ріст відсутній	-
7	Середовище Сабуро (Фармактив) (колонії великі круглі пухнасті)	
8	YGC агар, Merck, відсутність росту; DRBC агар, Merck, відсутність росту	
9	Сабуо агар з глюкозою та хлорамфеніолом -ТОВ "Фармактив" - ріст відсутній	-
10	Агар Сабуро з хлорамфеніолом (Sanimed M), відсутність росту	

8.3.8 Дріжджі

Номер лабораторії	Поживні середовища, що використовувалися (Назва, виробник, результат)	Додаткові дослідження (Назва, виробник, результат):
1	Агар Сабуро з глюкозою та хлорамфеніолом, Himedia-ріст відсутній	
2	Агар Сабуро хлорамфеніолом (Himedia) - ріст відсутній	
3	Rose Bengal Dichloran Agar Biolab	n/a
4	YGC-Agar(Yeast extract glucose chloramphenicol agar), Merck, Німеччина;	-
5	Агар Сабуро з декстрозой і хлорамфеніолом, «Condalab»	
6	Сабуро агар з глюкозою Sabouraud agar with dextrose, ТОВ "Фармактив" з додаванням Левоміцетину (хлорамфеніолу), ріст відсутній	-
7	Середовище Сабуро (Фармактив) (круглі гладкі блискучі кремові колонії)	
8	YGC агар, Merck, відсутність росту; DRBC агар, Merck, відсутність росту	
9	Сабуо агар з глюкозою та хлорамфеніолом ТОВ "Фармактив" - ріст відсутній	-
10	Агар Сабуро з хлорамфеніолом (Sanimed M), відсутність росту	

9. НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

1. ISO/IEC 17043:2023 Conformity assessment – General requirements for the competence of proficiency testing providers.
2. FOOD ANALYSIS PERFORMANCE ASSESSMENT SCHEME (FAPAS). Protocol for proficiency testing schemes. version 4. September 2016. Part 3. FAPAS Food microbiology scheme (FEPAS).
3. Analytical Methods Committee, Robust Statistics – How not to reject outliers Part 1. Basic Concepts, Analyst, 1989, 114, 1693-1697.
4. Fearn, T. and Thompson, M, A new test for ‘sufficient homogeneity’, Analyst, 2001, 126, 1414-1417.
5. ISO 13528:2022 Statistical methods for use in proficiency testing by interlaboratory comparison.
6. ISO 33405:2024 Reference materials — Approaches for characterization and assessment of homogeneity and stability
7. ILAC Discussion Paper on Homogeneity and Stability Testing, April 2008.