AZƏRBAYCAN QİDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ İNSTİTUTU

SƏRİŞTƏLİLİK SINAQ NƏTİCƏLƏRİ HAQQINDA HESABAT

HESABAT

Salmonella spp. təyini
MİK001/23

Ünvan: Bakı, Binəqədi rayonu, Süleyman Sani Axundov küçəsi 73C
Telefon: (012) 377 00 20
Qaynar xətt: 1003
E-mail: info.pt@afsa.gov.az

Ümumi məlumat

Səriştəlilik sınağının adı və kodu: ***Salmonella spp. təyini MİK001/23***

Sınaq materialının təqdim edildiyi tarix: 10.05.2023

Nəticələrin son təqdim edildiyi tarix: 24.05.2023

Hesabatın təqdim edildiyi tarix: 24.06.2023

Hesabatı hazırladı :

____

Bağırova Gültəkin Seymur qızı
Keyfiyyətə nəzarət departamentinin
Keyfiyyət üzrə daxili audit şöbəsinin böyük mütəxəssisi

____

Əfəndibəyli Emin Muşfiq oğlu
Keyfiyyətə nəzarət departamentinin
Keyfiyyət üzrə daxili audit şöbəsinin böyük mütəxəssisi

Hesabatı yoxladı :

____

Qocayeva Tünzalə Firdovsi qızı
Keyfiyyətə Nəzarət departamentinin müdiri

Hesabatı təsdiq etdi :

____

Əliyeva Tamilla Aliyevna
İdarə Heyətinin sədr müavini

1. GİRİŞ

1.1. Səriştəlilik sınaqları

Sınaq laboratoriyalarının xarici keyfiyyətə nəzarət vasitəsi kimi müayinə nəticələrinin düzgünlüyünün və etibarlılığının təmin olunması, sınaq nəticələrinin keyfiyyətinin, həmçinin personalın səriştəliliyinin artırılması məqsədilə səriştəlilik sınaqları təşkil edilir.

Səriştəlilik sınaq proqramına qatılmış laboratoriyaların həyata keçirdikləri sınaq nəticələri Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyi (bundan sonra – AQTA) tərəfindən 2023-cü il yanvarın 1-dən “Qida təhlükəsizliyi haqqında” Azərbaycan Respublikasının Qanununa əsasən tanınır və etibarlı hesab edilir. Sınaqlar beynəlxalq ISO 17043 “Səriştəlilik sınaqlarına dair ümumi tələblər” standartına əsasən təşkil edilir.

Sınaqların heç bir mərhələsində (nümunələrin hazırlanmasından nəticələrin verilməsinədək) subpodratçılardan istifadə edilmir.

2. GİZLİLİK

Məxfilik siyasətinə uyğun olaraq, iştirakçılar və onların nəticələri haqqında məlumat heç bir halda üçüncü şəxslərə təqdim edilməməkdədir. Laboratoriyaların nəticələri konfidensiallığı qorumaq məqsədilə individual laboratoriya nömrələri ilə açıqlanır.

3. SINAQ MATERIALI

3.1. Səriştəlilik sınaq nümunəsinin tipi (Matriks)

MİK001/23 kod altında təşkil edilmiş şəriştəlilik sınaqlarında matriks olaraq aseptik şəraitdə qida məhsulu (süd) nümunəsi hazırlanmışdır.

3.2. Səriştəlilik sınaq nümunələrin hazırlanması

Sınaq nümunələri ***Salmonella spp.*** mikroorqanizmi ilə çirkləndirilmişdir. Səriştəlilik sınaqlarına qatılacaq hər bir sınaq laboratoriyası üçün 3 fərqli çirklənmə dərəcəsində nümunələr hazırlanmışdır. Hazırlanan hər bir nümunə 25 qram olmaqla 3-8^{o}C dərəcədə saxlanılaraq və soyuq zəncir prinsipinə əməl olunaraq sınaq laboratoriyalarına təqdim edilmişdir.

4. NƏTİCƏLƏR

Səriştəlilik sınağının nəticələri

Laboratoriya №-si	Nümunənin №-si	Standart nəticə	Sınaq laboratoriyasının nəticəsi	Dəyərləndirmə
Lab_01	№ 24	Blank	Aşkar edilmədi	Uyğundur
	№ 06	Yuxarı səviyyə	Aşkar edildi	Uyğundur
	№ 38	Aşağı səviyyə	Aşkar edildi	Uyğundur
Lab_02	№ 47	Aşağı səviyyə	Aşkar edildi	Uyğundur
	№ 18	Blank	Aşkar edilmədi	Uyğundur
	№ 80	Yuxarı səviyyə	Aşkar edildi	Uyğundur
Lab_03	№ 19	Blank	Aşkar edilmədi	Uyğundur
	№ 52	Aşağı səviyyə	Aşkar edildi	Uyğundur
	№ 05	Yuxarı səviyyə	Aşkar edildi	Uyğundur
Lab_04	№ 93	Blank	Aşkar edilmədi	Uyğundur
	№ 61	Aşağı səviyyə	Aşkar edildi	Uyğundur
	№ 73	Yuxarı səviyyə	Aşkar edildi	Uyğundur
Lab_05	№ 12	Blank	Aşkar edilmədi	Uyğundur
	№ 17	Aşağı səviyyə	Aşkar edildi	Uyğundur
	№ 72	Yuxarı səviyyə	Aşkar edildi	Uyğundur
Lab_06	№ 23	Yuxarı səviyyə	Aşkar edildi	Uyğundur
	№ 26	Blank	Aşkar edildi	Uyğun deyil
	№ 51	Aşağı səviyyə	Aşkar edildi	Uyğundur

5. NƏTİCƏLƏRİN DƏYƏRLƏNDİRİLMƏSİ

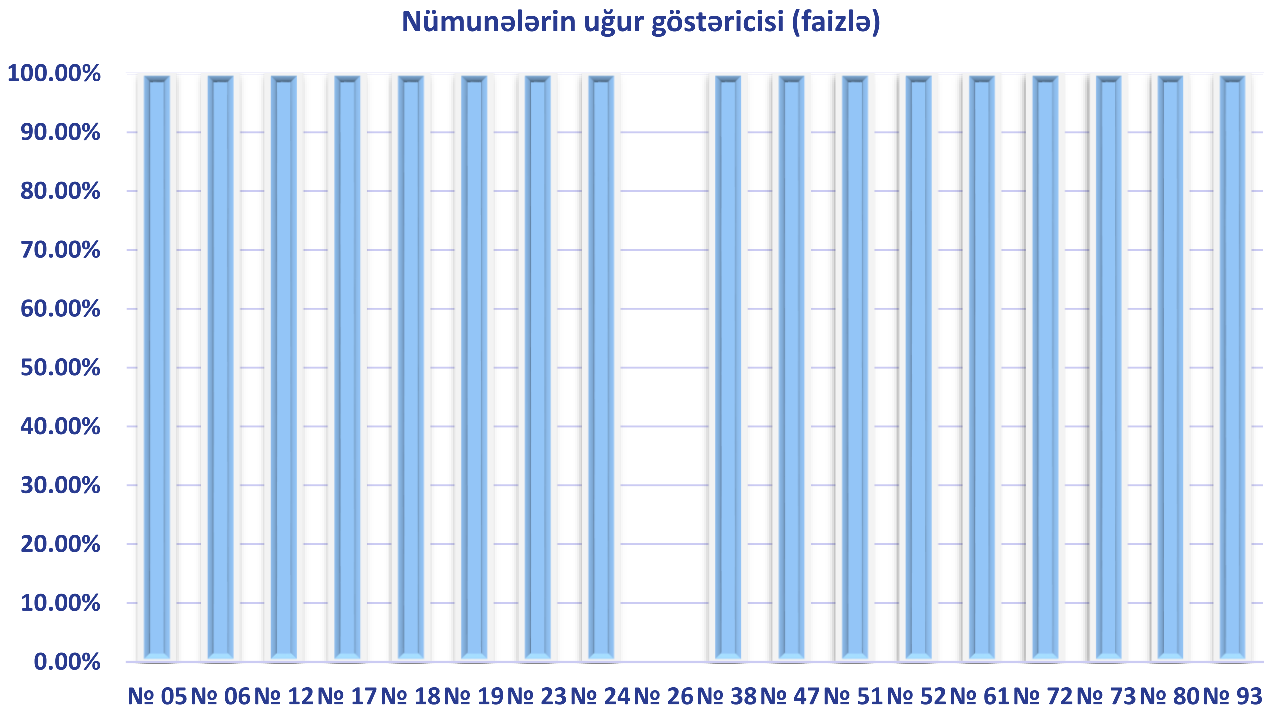
Süd nümunəsində Salmonella spp. təyini üzrə səriştəlilik sınağına 6 sınaq laboratoriyası qatılmışdır. Hər bir laboratoriya sınaqları həyata keçirmiş və nəticələri təqdim etmişdir.

Belə ki, 18 nümunədən 17 nümunənin nəticəsi düzgün təyin edilərək **"Uyğun"**, digər 1 nümunənin nəticəsi isə yanlış təyin edilərək **"Uyğun deyil"** olaraq dəyərləndirilmişdir.

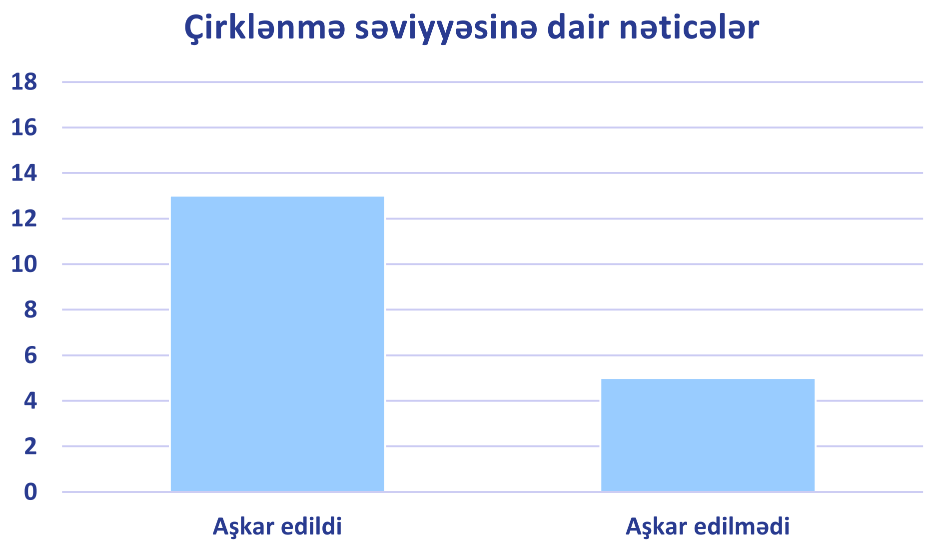
Hər bir laboratoriyada sınaqlar ISO 6579-1:2017 "Qida zəncirinin mikrobiologiyası. Salmonella spp.nin horizontal metodla aşkarlanması, sayılması və serotiplənməsi metodu" Salmonella spp. təyini (detection) metoduna əsasən həyata keçirilmişdir.

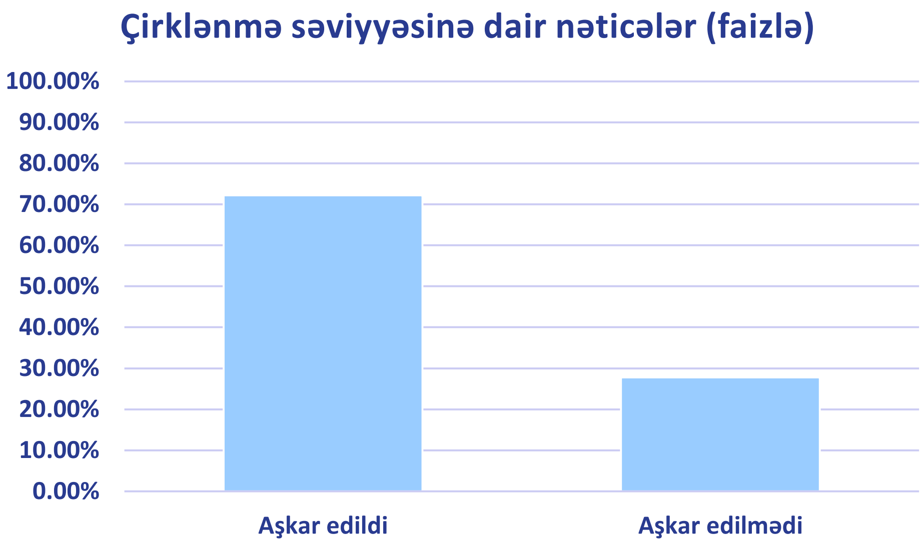
Qeyd edək ki, hər bir iştirakçı laboratoriya qeyd edilən metod üzrə akkreditasiya edilmişdir.

Fərdi nümunələrin uğurlu olma nisbəti aşağıdakı qrafikdə göstərilmişdir.

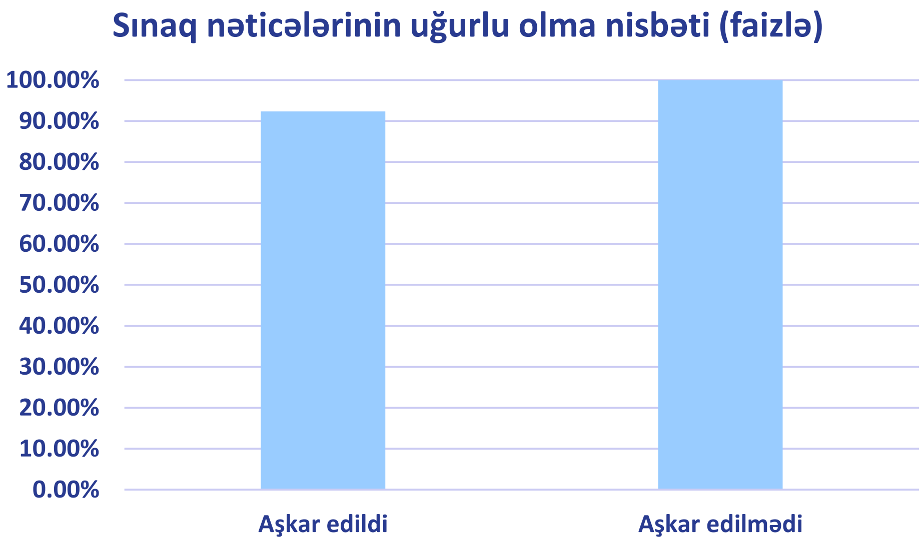


Çirklənmə səviyyəsinə görə laboratoriyalar tərəfindən təqdim edilmiş nəticələrin bölgüsü aşağıdakı qrafiklərdə göstərilmişdir.





Laboratoriyalar tərəfindən təqdim edilmiş nəticələrin uğur nisbəti aşağıdakı qrafikdə göstərilmişdir.



Laboratoriyalara ümumilikdə “Blank”, “Aşağı Səviyyə” və “Yuxarı səviyyə”də çirkləndirilmiş 18 nümunə (hər bir çirkləndirmə səviyyəsi üçün müvafiq olaraq 6 nümunə) təqdim edilmişdir.

Hər bir çirkləndirmə səviyyəsi üçün nəticələr aşağıdakı cədvəllərdə təqdim edilmişdir.

Nümunənin №-si	Standart nəticə	Sınaq laboratoriyasının nəticəsi	Dəyərləndirmə
№ 17	Aşağı səviyyə	Aşkar edildi	Uyğundur
№ 38	Aşağı səviyyə	Aşkar edildi	Uyğundur
№ 47	Aşağı səviyyə	Aşkar edildi	Uyğundur
№ 51	Aşağı səviyyə	Aşkar edildi	Uyğundur
№ 52	Aşağı səviyyə	Aşkar edildi	Uyğundur
№ 61	Aşağı səviyyə	Aşkar edildi	Uyğundur

Çirkləndirmə səviyyəsi	Aşağı
Təyin edilmiş dəyər	Pozitiv
Ümumi nümunə sayı	6
Uğurlu nəticə sayı (faizlə)	100.0%

Nümunənin №-si	Standart nəticə	Sınaq laboratoriyasının nəticəsi	Dəyərləndirmə
№ 12	Blank	Aşkar edilmədi	Uyğundur
№ 18	Blank	Aşkar edilmədi	Uyğundur
№ 19	Blank	Aşkar edilmədi	Uyğundur
№ 24	Blank	Aşkar edilmədi	Uyğundur
№ 26	Blank	Aşkar edildi	Uyğun deyil
№ 93	Blank	Aşkar edilmədi	Uyğundur

Çirkləndirmə səviyyəsi	Blank
Təyin edilmiş dəyər	Neqativ
Ümumi nümunə sayı	6
Uğurlu nəticə sayı (faizlə)	83.3%

Nümunənin №-si	Standart nəticə	Sınaq laboratoriyasının nəticəsi	Dəyərləndirmə
№ 05	Yuxarı səviyyə	Aşkar edildi	Uyğundur
№ 06	Yuxarı səviyyə	Aşkar edildi	Uyğundur
№ 23	Yuxarı səviyyə	Aşkar edildi	Uyğundur
№ 72	Yuxarı səviyyə	Aşkar edildi	Uyğundur
№ 73	Yuxarı səviyyə	Aşkar edildi	Uyğundur
№ 80	Yuxarı səviyyə	Aşkar edildi	Uyğundur

Çirkləndirmə səviyyəsi	Yuxarı
Təyin edilmiş dəyər	Pozitiv
Ümumi nümunə sayı	6
Uğurlu nəticə sayı (faizlə)	100.0%

6. TEXNİKİ QEYDLƏR

Nümunələr ATCC 13076 Salmonella enterica kulturası ilə təxminən **250 KYV/qr** (Yuxarı səviyyə) və **25 KYV/qr** (Aşağı səviyyə) olmaqla çirkləndirilmişdir. Buna görə də Salmonella spp üçün təyin edilən dəyər "Aşkar olundu" kimi qeyd edilir.

Salmonella enterica selektiv mühitlərdə və təsdiqedici testlərdə cinsə xas olub, H_2S müsbət, hərəkətli, laktoza mənfi və ureaza mənfidir. Salmonellalar *Enterobacteriaceae* ailəsinə aid, oksidaza mənfi və katalaza müsbət olan qram-mənfi, spor əmələ gətirməyən çubuqşəkilli bakteriyalardır. Demək olar ki, bütün Salmonella serotipləri kəskin qastroenteritlərə səbəb olur və bütün qida zəhərlənmələrinin böyük bir hissəsini təşkil edir. Salmonellaların əsas mənbələri heyvanların mədə-bağırsaq traktıdır; həyat fəaliyyəti məhsullarının torpağa, suya keçməsi ilə yemlərə, qidalara və digər heyvanlara, o cümlədən insanlara keçə bilər.

7. İSTİNAD SƏNƏDLƏR

1. ISO/IEC 17043 "Səriştəlilik sınaqlarına dair ümumi tələblər"

2.ISO 6579-1:2017 "Qida zəncirinin mikrobiologiyası.Salmonella spp.nin horizontal metodla aşkarlanması, sayılması və serotiplənməsi metodu"