



گزارش ارزیابی خارجی کیفیت میکروب شناسی

دوره اول سال ۱۴۰۲ نمونه: ۱۴۰۲۴۱۱۱

آزمایشگاه: پاتوبیولوژی آراد ۵.۲۲۱

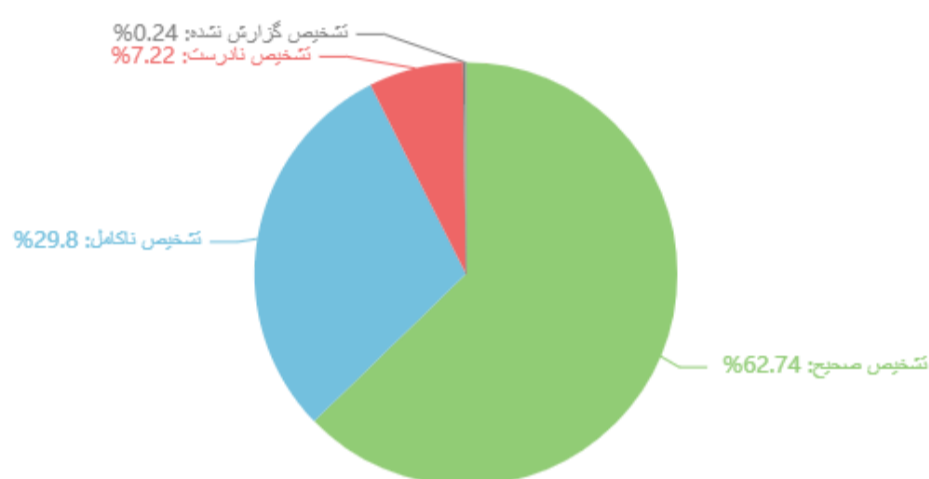


تعداد ۱۲۷۵ آزمایشگاه برای نمونه ۱۴۰۲۴۱۱۱ دوره اول سال ۱۴۰۲ پاسخ ثبت کرده اند.

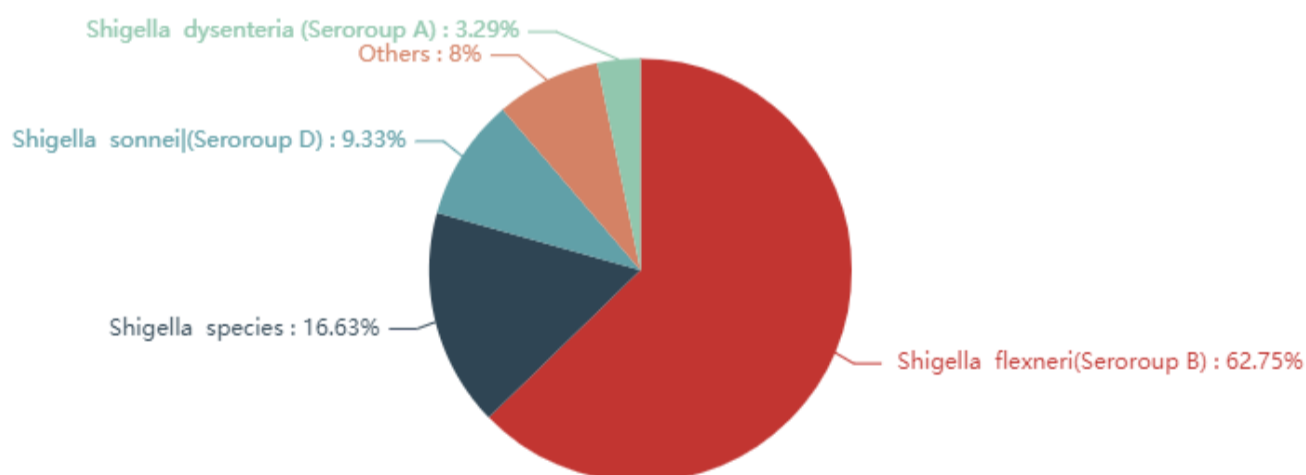
تشخیص آزمایشگاه شما: *Shigella flexneri*(Seroroup B)تشخیص مورد انتظار: *Shigella flexneri*(Seroroup B)

نمودار شماره ۱: گروه بندی گزارش آزمایشگاه ها

راهنمای گزارش

گروه مربوط به گزارش
آزمایشگاه شما: تشخیص
صحیحتشخیص صحیح: جنس و گونه
صحیحتشخیص ناکامل: جنس صحیح
و گونه نادرست یا جنس صحیح
و عدم تشخیص گونهتشخیص نادرست: جنس و
گونه نادرست

نمودار شماره ۲: ارزیابی تشخیص آزمایشگاه ها



توجه: تشخیص هایی که سهم هر یک کمتر از ۲٪ کل گزارش بوده، در گروه Others آورده شده اند. گروه Others در این دوره شامل موارد زیر می باشد:

Escherichia coli - *Salmonella serotype Paratyphi A* - *Shigella boydii*(Seroroup C) - *Yersinia enterocolitica* - *Aeromonas hydrophila* - *Aeromonas veronii* - *Salmonella species* - *Staphylococcus aureus* - *Citrobacter freundii* - *Yersinia species* - No Answer - *Acinetobacter baumannii* - *Hafnia alvei* - *Klebsiella pneumoniae* -subsp .*pneumoniae* - *Staphylococcus aureus* (Inducible Clydamycin Resistant) - *Staphylococcus epidermidis* - *Salmonella serotype Typhi* - *Enterococcus species* - *Citrobacter koseri* - *Enterobacter aerogenes* - *Enterobacter cloacae* - *Enterobacter species* - *Enterococcus faecalis* - *Yersinia mollaretii* - *Yersinia pseudotuberculosis* - *Aeromonas species* - *Escherichia coli* ,inactive - *Salmonella serogroup A* - *Stenotrophomonas maltophilia* - *Klebsiella species* - *Providencia rettgeri* - *Klebsiella oxytoca* -

جدول شماره ۱: ارزیابی تست های تشخیصی گزارش شده

تعداد (درصد) پاسخ های گزارش شده	پاسخ های گزارش شده	نتیجه مورد انتظار	تعداد (درصد) آزمایشگاه های استفاده کننده از تست	تست تشخیصی
۸۰ (۷۸.۴%) ۲۲ (۲۱.۶%)	- +	-	۱۰۲ (۸.۰%)	Arginine dihydrolase
۷۱ (۹۱.۰%) ۷ (۹.۰%)	- +	-	۷۸ (۶.۱%)	Bile esculin
۱۸۲ (۸۶.۷%) ۲۸ (۱۳.۳%)	+ -	+	۲۱۰ (۱۶.۵%)	Catalase
۱۱۰۸ (۹۸.۱%) ۲۱ (۱.۹%)	- +	-	۱۱۲۹ (۸۸.۵%)	Citrate (Simmones)
۱۱۱ (۹۴.۹%) ۶ (۵.۱%)	- +	-	۱۱۷ (۹.۲%)	Dnase (۳۵° C)
۴۲۵ (۹۴.۰%) ۲۷ (۶.۰%)	- +	-	۴۵۲ (۳۵.۵%)	Gas from Glucose
۲۹ (۹۶.۷%) ۱ (۳.۳%)	- +	-	۳۰ (۲.۴%)	Gelatin hydrolysis (۲۲°C)
۶۸۶ (۹۶.۵%) ۱۲ (۱.۷%) ۶ (۰.۸%) ۴ (۰.۶%) ۲ (۰.۳%) ۱ (۰.۱%)	(g- bacili) (g- cocci) (g- cocci in pair) (g+ cocci in chain) g+ cocci in (cluster) (g+ bacilli)	(g- bacili)	۷۱۱ (۵۵.۸%)	Gram stain
۲۲۷ (۹۹.۱%) ۲ (۰.۹%)	+ -	+	۲۲۹ (۱۸.۰%)	Growth on MacConkey Agar
۷۶۹ (۹۸.۸%) ۹ (۱.۲%)	- +	-	۷۷۸ (۶۱.۰%)	H ₂ S Production
۹۶۶ (۹۲.۰%) ۸۴ (۸.۰%)	- +	-	۱۰۵۰ (۸۲.۴%)	Indole production

تعداد (درصد) پاسخ های گزارش شده	پاسخ های گزارش شده	نتیجه مورد انتظار	تعداد (درصد) آزمایشگاه های استفاده کننده از تست	تست تشخیصی
(۹۴.۰%)۱۰۹ (۳.۴%)۴ (۲.۶%)۳	(Alkaline/Acid) (Acid/Acid) (Alkaline/Alkaline)	(Alkaline/Acid)	(۹.۱%)۱۱۶	Kligler Iron Agar (KIA)
(۹۵.۸%)۲۵۲ (۴.۲%)۱۱	- +	-	(۲۰.۶%)۲۶۳	Lactose fermentation
(۹۱.۶%)۲۹۴ (۸.۴%)۲۷	- +	-	(۲۵.۲%)۳۲۱	Lysine decarboxylase
(۹۳.۹%)۳۰۶ (۶.۱%)۲۰	- +	-	(۲۵.۶%)۳۲۶	Lysine Iron Agar (LIA)
(۹۷.۳%)۳۶ (۲.۷%)۱	- +	-	(۲.۹%)۳۷	Malonate utilization
(۷۴.۰%)۷۱ (۲۶.۰%)۲۵	+ -	+	(۷.۵%)۹۶	Mannitol fermentation
(۹۷.۴%)۹۶۶ (۲.۶%)۲۶	+ -	+	(۷۷.۸%)۹۹۲	Methyle red
(۹۳.۶%)۹۰۰ (۶.۴%)۶۲	- +	-	(۷۵.۵%)۹۶۲	Motility ۳۵ °C (SIM)
(۸۸.۹%)۲۴ (۱۱.۱%)۳	+ -	+	(۲.۱%)۲۷	Nitrate reduction
(۸۵.۳%)۴۳۶ (۱۴.۷%)۷۵	- +	-	(۴۰.۱%)۵۱۱	ONPG
(۸۸.۲%)۱۳۵ (۱۱.۸%)۱۸	- +	-	(۱۲.۰%)۱۵۳	Ornithine decarboxylase
(۹۵.۵%)۳۶۳ (۴.۵%)۱۷	- +	-	(۲۹.۸%)۳۸۰	Oxidase
(۱۰۰.۰%)۱۳۴	-	-	(۱۰.۵%)۱۳۴	Phenylalanine deaminase
(۹۲.۰%)۲۳ (۸.۰%)۲	- +	-	(۲.۰%)۲۵	Pigment

تعداد (درصد) پاسخ های گزارش شده	پاسخ های گزارش شده	نتیجه مورد انتظار	تعداد (درصد) آزمایشگاه های استفاده کننده از تست	تست تشخیصی
۱۴ (۹۳.۳%) ۱ (۶.۷%)	- +	-	۱۵ (۱.۲%)	Raffinose fermentation
۲۴۴ (۹۹.۲%) ۲ (۰.۸%)	+ -	+	۲۴۶ (۱۹.۳%)	Shigella O Antiserum Group B
۵۶ (۸۸.۹%) ۷ (۱۱.۱%)	- +	-	۶۳ (۴.۹%)	Sucrose fermentation
۸۷۰ (۹۱.۴%) ۴۸ (۵.۰%) ۳۴ (۳.۶%)	(Alkaline/Acid) (Acid/Acid) (Alkaline/Alkaline)	(Alkaline/Acid)	۹۵۲ (۷۴.۷%)	Triple Sugar Iron Agar (TSI)
۹۹۷ (۹۸.۰%) ۲۰ (۲.۰%)	- +	-	۱۰۱۷ (۷۹.۸%)	Urea hydrolysis
۷۹۵ (۹۷.۷%) ۱۹ (۲.۳%)	- +	-	۸۱۴ (۶۳.۸%)	Voges -Proskauer (۳۵ °C)
۲۶ (۷۸.۸%) ۷ (۲۱.۲%)	- +	-	۳۳ (۲.۶%)	Xylose fermentation