

Nyhetsbulletengen for Nordisk Metodikkomité for Næringsmidler

Innhold:

Nye NMKL-metoder:

- Nr. 86, 4. utg., 2006: Aerobe mikroorganismer. Bestemmelse i næringsmidler ved 30 °C, 20 °C eller 6,5 °C.
- Nr. 107, 2. udg., 2006: Titrerbar syregrad. Bestemmelse i mælk og fløde.
- Nr. 100, 2. udg., 2006: Nitrit og nitrat. Bestemmelse i fødevarer, saltlager og saltblandinger.

Ny NMKL-prosedyre:

- Nr. 17, 2006: Kravspesifikasjoner ved kjøp av analyse-tjenester

Nytt fra NordVal

Liste over tilgjengelige NMKL-prosedyrer

Generelle retningslinier for kvalitetssikring av sensoriske laboratorier
- oppdatering av referanseliste.

Opplag: 1500
ISSN 1100-5386

Nye NMKL-metoder

Nr. 86, 4 utg., 2006: Aerobe mikroorganismer. Bestemmelse i næringsmidler ved 30 °C, 20 °C eller 6,5 °C.

Metoden kan benyttes til å bestemme antall levende aerobe mikroorganismer i alle typer næringsmidler.

Aerobe mikroorganismer bestemmes ved å gjøre i stand en fortynningsrekke av prøvematerialet etter vanlige mikrobiologiske prinsipper hvorpå det foretas innstøpning i et agarmedium i petriskåler. Inkubering foretas under aerobe forhold ved en av de følgende temperaturer: 30 °C i 3 døgn, 20 °C i 3 døgn eller 6,5 °C i 10 døgn.

Antallet levende aerobe mikroorganismer per milliliter eller gram prøve beregnes fra telte kolonier på utvalgte petriskåler.

Aerobe mikroorganismer er definert i metoden som mikroorganismer, som vokser under aerobe forhold når analysen utføres etter den beskrevne metoden.

Psykrotrofe mikroorganismer er definert som aerobe mikroorganismer som har evnen til relativt hurtig vekst ved temperaturer mellom 0 og 10 °C. Psykrotrofe bakterier har ofte betydelig enzymatisk aktivitet.

Anne Grændsen, (nå ansatt ved Norsk Akkreditering) reviderte metoden da hun var ansatt ved Norsk Matanalyse, Oslo. Videre har følgende eksperter vært kontaktpersoner: Britt Aase, VA-drift Bærum kommune (NO), Flemming Hansen Slagteriernes Forskningsinstitutt (DK), Anna-Maija Taimisto Valio Ab (FI), Krisitin Halldórsdóttir Rannsóknastofa í Lyfjafræði (IS) og Christer Wiberg Livsmedelsverket, (SE).

Denne NMKL-metoden erstatter følgende NMKL-metoder:

- **Nr. 86**, 3 utg., 1999: Aeroba mikroorganismer. Bestämning i livsmedel.
- **Nr. 27**, 3. utg., 1994: Aerobe mikroorganismer (kimtall). Bestemmelse ved platespredningsmetoden ved 30 °C for melk, fløte og iskrem.

Disse metodene vil bli tatt ut av metodesamlingen, og bør ikke lenger refereres til som NMKL-metoder.



Nye NMKL-metoder

Nr. 107, 2. udg., 2006: Titrerbar syregrad. Bestemmelse i mælk og fløde.

Denne metode specificerer en fremgangsmåde til bestemmelse af titrerbar syregrad i alle typer af mælk og fløde.

Den titrerbare syregrad i mælk og fløde defineres som mængden i ml af 0,1 M natriumhydroxid forbrugt til titrering af 100 ml prøve til farveomslagspunkt af phenolphthalein efter den beskrevne metode. Den titrerbare syregrad kan også opgives på fedtfri del af prøven. Prøven titreres med en 0,1 M standardopløsning af natriumhydroxid med brug af phenolphthalein som indikator.

Mængden af forbrugt natriumhydroxid er bestemt af prøvens naturlige stødpudesubstanser tillige med dannet eller tilsat syre/alkali.

Revisjonen av 1984 utgaven av NMKL-metode nr. 107, har bestått i en oppdatering av metodens referanser. Denne revisjonen er foretatt av Torben Leth, Danmarks Fødevareforskning.

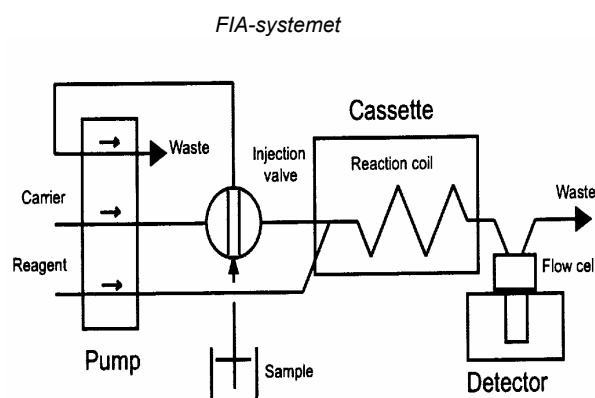


Nr. 100, 2. udg., 2006: Nitrit og nitrat. Bestemmelse i fødevarer, saltlager og saltblandinger.

Metoden kan anvendes til kvantitativ bestemmelse af nitrat og nitrit i diverse fødevarer, saltlager og saltblandinger. Metoden har været valideret internt på referentens laboratorium på kød-, fisk-, mælke- og grønsagsprodukter samt vandige opløsninger af nitrit og nitrat i form af saltlager. Metoden vil kunne anvendes til andre fødevarer end de her prøvede.

Prøven ekstraheres med varmt vand. evt. tilstedeværende protein carrezfældes og suspensionen filtreres. Filtratet injiceres i FIA-systemet, hvor nitrit og nitrat - sidstnævnte efter reduktion på Cd-kolonne til nitrit - omsættes med sulfanilamid og N-(1-naphtyl)-ethylen-diammoniumchlorid under dannelse af et azofarvestof, som kvantitativt bestemmes spektrofotometrisk ved 540 nm.

Nitratbestemmelsen kræver, at der samtidig udføres en nitritbestemmelse på prøven. Nitratindholdet beregnes ud fra differensen mellem summen af nitrit- og nitrat-N samt nitrit-N.



Denne metoden er utarbejdet for NMKL av Udo Jensen, Fødevarestyrelsen, Fødevareregion København, Danmark. Til å bistå arbeidet har følgende kontaktpersoner vært oppnevnt: Jan Rud Andersen, Slagteriernes Forskningsinstitut (DK), Torben Leth, Danmarks Fødevareforskning (DK), Baldur Jón Vigfússon, Efnagreiningum Keldnaholti (IS), Karl Olav Gjerstad, Mattilsynet (NO) og Leonardo Merino, Livsmedelsverket (SE).

Alle NMKL-metoder er tilgjengelig på Internet

For å få tilgang på NMKL-metodene via Internet, kan du tegne et online-abonnement. Du vil da til enhver tid ha en komplett og oppdatert metodesamling tilgjengelig. NMKLs generalsekretariat vil sørge for oppdateringen, og gi beskjed når nye metoder legges ut. Metodene blir gjort tilgjengelige som pdf-filer. Brukernavn og passord må benyttes ved pålogging.

Pris metodesamling online/kontinuerlig oppdateringer for 1-3 brukere:
For tidligere NMKL abonnenter (pdf- eller papir): NOK 1500,-
For nytegning: NOK 2500,- Når betaling er registrert, sendes passord ut.

Generelle retningslinier for kvalitetssikring av sensoriske laboratorier (NMKL procedure Nr. 6, 1998)

En oppdatering av referanseliste er tilgjengelig på NMKLs hjemmeside under publikasjoner som et pdf dokument. Dokumentet kan åpnes i Adobe Acrobat.

Ny NMKL-prosedyre - Nr. 17, 2006:

Kravspesifikasjoner ved kjøp av analysetjenester -

Sjekkliste for vurdering av krav som bør stilles i forbindelse med anbudsprosessen med mer.

Ved kjøp av analysetjenester er det viktig å stille krav til prøvebehandling, transport, analyser osv. for å sikre at kvaliteten av de resultatene som leveres stemmer overens med ønske og behov. Intensjonen med veilederen er å omtale punkter som kan være viktige for analysekvaliteten og dokumentasjonen av denne når en kravspesifikasjon skal utformes. Prosedyren inkluderer aktuelle krav i forbindelse med kjemiske, mikrobiologiske og sensoriske analyser.

Fagpersoner må vurdere hvilke av punktene som er viktigst for å sikre en god kvalitet og sporbarhet i det enkelte tilfelle, og deretter sørge for at de essensielle krav stilles ved kjøp av ønskede analysetjenester. Hva som skal vektlegges vil variere med type analyse, prøvemateriale, tidsperspektiv, regelverk osv. Innledningsvis nevnes noen generelle offisielle regler for publisering av analyseoppdrag, men kjøperen av tjenestene må selv sjekke detaljene om dette.

Prosedyren fokuserer på hvilke krav som bør vurderes inkludert i kravspesifikasjonen i forbindelse med:

- Prøvetaking/prøvetakingsdesign
- Transport
- Mottak og registrering av prøvene
- Prøvepreparering og analysemetoder
- Rapportering
- Kvalitetskontroll

Prosedyren beskriver noen økonomiske betraktninger omkring kostnader knyttet til et analyseoppdrag. Det er viktig at slike ting som hvem som har ansvaret for de ulike kostnader avklares, slik at overraskelser unngås i etterkant. Avslutningsvis tas det opp aktuelle kriterier for prekvalifisering av laboratorier og vurdering av tilbudene.

Prosjektet er finansiert av EK-Livs, NMKL og deltakende institusjoner. Prosjektmedlemmene har erfaring fra fagområdene kjemi, mikrobiologi, sensorikk og akkreditering. Arbeidsgruppen er sammensatt av personer fra alle de nordiske landene:

Danmark: Lisbeth Lund (DANAK) og Sven Erik Sørensen (Steins laboratorium)

Finland: Maija Hatakka (National Food Agency)

Island: Franklin Georgsson (Environment and Food Agency)

Norge: Urd Bente Andersen (da ansatt ved Norsk Matanalyse) og Astrid Nordbotten (Mattilsynet)

Sverige: Håkan Johnsson (Livsmedelsverket)

Leder av prosjektet har vært Astrid Nordbotten.

Prosedyren er om kort tid tilgjengelig i engelsk versjon. Norsk versjon forventes å være klar tidlig på høsten.



Utskiftninger i NordVal's styregruppe

Sven Qvist, formann for NordVal siden januar 2000, vil pensjonere seg 1. juli 2006. Dyrlæge Qvist har vært en nøkkelperson i etableringen av NordVal og dets virke. Han har bidratt til å sikre kvaliteten på alternative mikrobiologiske metoder ved at kits'ene valideres av en uavhengig part. Dermed er det oppnådd aksept også for å benytte test-kits i næringsmiddelkontrollen. Qvist har også vært ekspert i NMKL siden 1988, og bidrar aktivt i det nordiske og internasjonale metodearbeidet. Han vil delta på NMKLs årsmøte i august, så han pensjoneres ikke helt fra det nordiske metodesamarbeidet.



Dyrlæge Sven Qvist

Danmark har oppnevnt Niels L. Nielsen, Fødevarestyrelsen, som ny dansk representant i NordVals styringsgruppe. Styret, som er representert av de 5 Nordiske landene valgte Niels L. Nielsen som ny formann allerede i mai.

Fra 1. juli er NordVals adresse: NordVal, c/o Fødevarestyrelsen,
Mørkhøj Bygade 19, DK-2860 Søborg, Danmark
Tel: +45 33956187 E-post: nln@fvst.dk

Øvrige medlemmer i NordVals styringsgruppe er: Taina Niskanen (FI), Viggo Marteinsonn, (IS)(ny i 2006), Kjell Hauge (NO) og Per Norberg (SE).



Dyrlæge Niels L. Nielsen

Validerte og sertifiserte NordVal metoder.

Liste over hvilke metoder som NordVal har validert er tilgjengelig på NMKLs hjemmeside.

Denne våren har NordVal validert og utstett sertifikater for Roche LightCycler *Listeria monocytogenes* Detection Kit og Roche LightCycler *E. coli* O 157 Detection Kit, begge kit i kombinasjon med ShortPrep II Kit. Videre har NordVal utvidet sertifikatet for Roche LightCycler *Salmonella* Detection Kit til å inkludere kjøtt som matrik ved bruk av Roche Diagnostics MagNA Pure LC DNA Isolation Kit III.

Denne våren har NordVal også fornyet sertifikatene for:

- 3M Petrifilm *Enterobacteriaceae* Count Plate for bestemmelse av *enterobacteriaceae* i alle næringsmidler,
- 3M Petrifim *E. coli* select for bestemmelse av *E. Coli* i alle næringsmidler
- Bioline *Salmonella* Selecta for påvisning av *Salmonella* in alle næringsmidler og fôr.

Liste over tilgjengelige NMKL-prosedyrer

Nr. 1, 2. utg., 2005:	Kalibrering och kontroll av vågar på laboratorier. (Språk: svensk og engelsk)
Nr. 2, 1995:	Funktionskontroll och intern kalibrering av termometrar. (Språk: svensk og engelsk)
Nr. 3, 1996:	Kontrollkort och kontrollprov i den interna kvalitetskontrollen på kemiska livsmedelslaboratorier. (Språk: svensk og engelsk)
Nr. 4, 2.utg., 2005:	Validering av kjemiske analysemetoder. (Språk: norsk, engelsk og spansk)
Nr. 5, 2. utg., 2003:	Skattning och angivande av mätosäkerhet vid kemiska analyser. (Språk: svensk, engelsk og spansk)
Nr. 6, 1998:	Generelle retningslinier for kvalitetssikring af sensoriske laboratorier. (Språk: dansk og finsk)
Nr. 7, 1998:	Kontrol af UV/VIS spektrofotometre. (Språk: dansk og engelsk)
Nr. 8, 2. utg., 2002:	Måleusikkerhet ved mikrobiologisk undersøkelse av næringsmidler. (Språk: norsk, engelsk og spansk)
Nr. 9, 2001:	Utvärdering av analysresultat från certifierade referensmaterial. (Språk: svensk og engelsk)
Nr. 10, 2001:	Kontroll av mikrobiologiske dyrkningsmedier. (Språk: norsk, finsk og engelsk)
Nr. 11, 2002:	Sensorisk bedømmelse av drikkevann. (Språk: norsk, finsk og engelsk)
Nr. 12, 2002:	Håndbok i prøvetaking av næringsmidler. (Språk: norsk, finsk, engelsk og polsk)
Nr. 13, 2003:	Volumentrisk kontrol. (Språk: dansk og engelsk)
Nr. 14, 2004:	SENSVAL: Retningslinjer for egenkontroll i sensoriske analyselaboratorier (Språk: norsk og engelsk)
Nr. 15, 2004:	Temperaturkontroll på mikrobiologiska laboratorier (Språk: svensk og engelsk)
Nr. 16, 2005:	Sensorisk kvalitetskontroll. (Språk: norsk og engelsk)
Nr. 17, 2006:	Guidelines for requirement specifications for food analysis - Checklist for considerations in connection with tendering procedures. (Språk: engelsk)

NMKL-prosedyrene inngår ikke i NMKL abonnement, men bestilles separat fra NMKLs sekretariat. Disse sendes ikke på e-post, men via ordinær post. De foreligger som hefter.