



Nyhetsbulleteng for Nordisk Metodikkomité for Næringsmidler

NMKL ønsker sine lesere en riktig god sommer!

Innhold

Side 2:

Ny NMKL-metode:
Nr. 189, 2008:
Aerobt eller anaerobt
kimalt eller sporetal.
Bestemmelse på
Blodagar.

Side 3:

Ny NMKL-prosedyre:
Nr. 22, 2008: Anvisninger
for værdering av
immunokemiska testkit for
livsmedelsanalys.

Side 4:

Ny NMKL-prosedyre:
Nr. 23, 2008:
Handledning i
kvalitetssäkring
for mikrobiologiska
laboratorier.

Side 5:

Korrigering av NMKL-
metode Nr. 56, 4 utg.,
2008: Anaerobe sulfitre-
ducerende bakterier. Be-
stemmelse i levnedsmid-
ler.

Kurs: Kravspesifikasjoner
i forbindelse med kjøp av
laboratorieanalyser.

Side 6:

Nytt fra NordVal:
FoodMicro 2008
Nye NordVal sertifikater

Opplag: 1500
ISSN 1100-5386

NMKL c/o Veterin rinsti-
tuttet, **PB 750 Sentrum,**
N-0106 Oslo, Norge.
NMKLs Generalsekretær
Hilde Skår Norli,
Tlf.: +47 46 8888 07
E-post: nmkl@vetinst.no

**Sekretariatet er
lukket i juli.**

www.nmkl.org

Den Svenske nasjonalkomiteen i NMKL inviterer til Nordisk seminar om

M TOS KERHET vid analys av livsmedel – internationella riktlinjer, krav och tillämpning

Hvilke krav og retningslinjer er gitt i forbindelse med angivelse av måleusikkerhet? Hvordan skal måleusikkerhet estimeres? Hvordan skal denne angis og skal måleusikkerheten tas hensyn til ved vurdering av analyseresultatet, i så fall hvordan? Disse spørsmålene blir belyst på seminaret som arrangeres:

**22. august 2008 i Ryttag rds kyrkan, Djurg rdsgatan 97,
Link ping, Sverige.**

Program:

- 09.00 – 09.30 Registrering och kaffe
- 09.30 – 09.40 Inledning
- 09.40 – 10.00 Mätosäkerhet, vad är det?
- 10.00 – 10.30 Vilka krav finns på m tos kerhetsber kninger i förordningar och direktiv?
- 10.40 – 11.00 Bestämning av mätosäkerhet inom mikrobiologisk analys av livsmedel.
- 11.00 – 11.30 Bestämning av mätosäkerhet inom kemisk analys av livsmedel inkl. cca och cc .
- 11.30 – 13.00 Lunch
- 13.00 – 13.30 Ackrediteringsmyndigheternas krav på m tos kerhetsangivelser.
- 13.30 – 14.00 Hur används m tos kerhetsangivelser av "kunden", t.ex. tillsynsmyndigheten?
- 14.00 – 14.30 Hur arbetar olika analyslaboratorier med m tos kerhetsangivelser?
- 14.30 – 15.00 Kaffe/Frukt
- 15.00 – 16.00 Diskusjon:
Hur blir vi bättre og mer samordnede vad gäller mätosäkerhet?
Har NMKL en oppgift i denna harmonisering?

Program med foredragsholdere legges ut på NMKLs hjemmeside så snart det er tilgjengelig.

Avgift: 1 500 SEK exkl. moms. I priset ingår lunch, f r- og eftermiddagskaffe. Livsmedelsverket bekr fter og faktura skickas ut till de deltagande.

Anmälan: Bindande anmälan görs senast den **1 augusti 2008.**

Adress: Gunilla Everitt, Livsmedelsverket, Box 622, SE-751 26 Uppsala, Sverige. Telefax: +46 18 10 58 48. E-post: guev@slv.se.

Språk: Skandinavisk

Ny NMKL-metode: Nr. 189, 2008

Aerobt eller anaerobt kimental eller sporetal. Bestemmelse på blodagar.

Metoden er en rutinemetode til bestemmelse af aerobt eller anaerobt kimental på blodagar. Metoden kan også anvendes til bestemmelse af antallet af bakteriesporer (sporetallet).

Metoden kan f.eks. anvendes i forbindelse med drifts- eller egenkontrol af alle typer fødevarer, foder og vand, f.eks. mineralvand, samt som supplerende analyse i forbindelse med opklaring af årsagsforholdene ved mistanke om fødevarer- eller vandbårne sygdomme. Metoden erstatter ikke aerobt kimental (NMKL 86), men kan anvendes som supplement hertil, f.eks. kan overfladeudsæd på blodagar give et værdifuldt grundlag for vurdering af kolonimorfologien.

I tilfælde af indledende undersøgelser for indhold af sygdomsfremkaldende bakterier kan antallet af hæmolytiske bakterier angives særskilt, og yderligere identifikation evt. udføres. Der kan endvidere tilsættes hæmmende stoffer til substratet for at hindre overvækst af uønskede Gram-negative bakterier.

Der kan anvendes såvel dybde- som overfladeudsæd. Valget afhænger primært af, hvorvidt pladerne kun skal anvendes til tælling eller også til evt. subkultivering og til nærmere vurdering af kolonimorfologi, hvor overfladeudsæd giver de bedste muligheder. Endvidere anvendes overfladeudsæd til direkte udstrykning af svaber-prøver. Ved undersøgelse af prøver med forventet højt indhold af mikroaerofile mikroorganismer bør der enten anvendes dybdeudsæd eller foretages en parallel aerob og anaerob inkubering af overfladeudsædeplader.

Inkubationstemperaturen kan tilpasses produktets opbevarings- og fremstillingsforhold samt formålet med analysen. Såfremt analysen skal anvendes til screening for potentielle sygdomsfremkaldende bakterier inkuberes ved 37 °C.

Afhængigt af formålet og produktet, der undersøges, kan inkubation desuden ske aerobt og/eller anaerobt.

Ved bestemmelse af sporetallet varmebehandles prøven ved 80 °C i vandbad inden udsæd. Herved inaktiveres vegetative celler, og sporetallet kan således bestemmes efter almindelige principper for udsæd og aflæsning.

Kimental på blodagar bestemmes kvantitativt ved udsæd af kendt mængde af prøvematerialet, evt. efter fremstilling af en fortyndingsrække. Der benyttes dybdeudsæd eller udsæd på overfladen af blodagar. I forbindelse med udredning ved sygdom forårsaget af Gram-positive bakterier kan evt. tilsættes Polymyxin for at hæmme en Gram-negativ følgefloora. Andre inhibitorer kan også anvendes i kvalitativ analyse for at hindre overvækst af andre uønskede bakterier.

Pladerne inkuberes aerobt eller anaerobt i lufttermostat ved den valgte relevante temperatur (30,0 eller 37,0 °C i 24 - 48 timer).

Hæmolytiske kolonier kan evt. angives særskilt, ligesom der efter rendyrkning (subkultivering) kan udføres identifikation af kolonier efter almindelige mikrobiologiske principper.

Sporetal på blodagar bestemmes kvantitativt ved udsæd af kendt mængde af prøvematerialet, i en passende fortynding efter inaktivering af vegetative celler ved opvarmning til 80 °C. Der benyttes udsæd på overfladen af blodagar. Pladerne inkuberes aerobt eller anaerobt.



Denne NMKL metode er udarbejdet af **Lis Nielsen** (billedet over), Dianova, INCUBA Forskerpark Skejby, Århus, Danmark samt **Vibeke From Jeppesen** (billedet under), Chr. Hansen A/S, Danmark. Videre har følgende personer bidratt: Janne Lunden, Helsingfors Universitet, Finland, Páll Steinþórsson, Matis, Island, Øyvin Østensvik, Norges veterinærhøgskole og Erik Eriksson Statens Veterinärmedicinska Anstalt, Sverige.



OBS: Husk å melde ny e-post adresse til NMKL's generalsekretariat
For å motta metoder må også abonnementsavgiften være betalt.

Ny NMKL-prosedyre:

NMKL-PROSEDYRE NR. 22, 2008:

ANVISNINGAR FÖR VÄRDERING AV IMMUNOKEMISKA TESTKIT FÖR LIVSMEDELSANALYS

Enkla och tillförlitliga analysmetoder behövs inom statliga, regionala och lokala kontrollmyndigheter liksom inom livsmedelsindustrin för dess egenkontroll. En rad metoder, som baseras på antikroppar, vanligen i kompletta testkit, marknadsförs som snabba, tillförlitliga, känsliga och specifika, relativt lätta att utföra och bedöma jämfört med andra analysmetoder som gaskromatografi, vätskekromatografi och elektrofores. Testkit baseras på reagens som helt tillhandahålls av tillverkaren. Tillverkaren är också den som primärt validerar testkitet och uppger vilken prestanda testkitet har. Organisationer som NordVal, AFNOR, AOAC RI och MicroVal erbjuder tillverkarna en opartisk granskning av valideringen som ett led i certifieringen av testkits.

Syftet med denna procedur är att hjälpa den som står i begrepp att pröva immunokemiska testkit att värdera den information som ges av tillverkaren.

Ursprungligen utarbetades dessa anvisningar i 1996 (NMKL-Rapport nr 17, Anvisningar för värdering av immunokemiska testkit för livsmedelsanalys). I den ursprungliga rapporten från 1996 fanns alla då aktuella testkit från olika tillverkare i en lista på över 20 sidor. Med datorers hjälp kan sådan information lätt sökas och dessutom hållas mer aktuell. Därför har informationen om aktuella testkit från olika tillverkare utelämnats. Andra delar av rapporten ansågs fortfarande fylla en funktion. Som exempel kan nämnas kartläggning av behov, definition av kvalitetskrav, viktiga parametrar vid värdering och anvisning av statistiska metoder. Arbetet med revideringen påbörjades i januari 2007. Den arbetsgrupp som deltagit i utvecklingen av denna reviderade version utgjordes av följande personer:

- Danmark: Anne Dragsbæk Rasmussen, Fødeveareinstituttet, Danmarks Tekniske Universitet, København,
- Norge : Marianne Theodorsen Werner, Veterinærinstituttet, Oslo,
- Finland: Mika Tuomola, Raisio Diagnostics, Åbo
- Sverige: **Ingrid Malmheden Yman**, (bildet) Livsmedelsverket, Uppsala, (projektledare)



Denna procedur inbegriper alla typer av kommersiella testkit för livsmedelsanalys, som bygger på antikroppsteknik, både polyklonala och monoklonala antikroppar. Den inkluderar även immunoaffinitetskolonner (IAC), som fungerar enligt samma princip. I proceduren ingår inte testkit baserade på DNA/RNA prober.

De idag tillgängliga immunokemiska metoderna är agglutination, enzyme immunoassay (EIA) och fluorescens immunoassay (FIA). Antikroppar används också i "strip" teknik, till exempel lateral flow, i olika sorters "chip" teknologier och i optiska biosensorer. I vissa bioaffinitetsassayer används annat än antikroppar för detektion, rening och koncentrerings. Tidigare var immunoassayer ofta baserade på radioaktivt märkta antikroppar (RIA). Den typen av testkit används idag sällan inom området livsmedel, jordbruk och miljö. De förekommer dock bl.a. för kvantifiering av progesteron från mjölkkor.

Antikroppsbaseade metoder spänner över så olika områden som artkontroll, allergener (proteiningredienser), hormoner, antibiotika och andra läkemedel, pesticider, bakterier och bakterietoxiner, algtoxiner, mögel och mögeltoxiner, vitaminer samt bekämpningsmedel. En värdering av dessa metoder kräver hänsyn till en rad parametrar som känslighet, precision, specificitet, interferens mellan tillförda och naturligt förekommande substanser, repeterbarhet och utbyten. Dessutom krävs kunskaper om provberedning och matriseffekter samt tillgång på referensmaterial. Då metoderna värderas bör också kostnad, instrumentering och tidsåtgång värderas mot andra metoder.

De problem som bl.a. kan uppstå vid användande av antikroppsbaseade test är t.ex. att en biologisk förändring av analyten sker, så att metaboliter uppstår, vilka kan ge upphov till skillnader mellan immunologisk och biologisk aktivitet. Testerna kan också vara känsliga för icke specifika reaktioner, som kan ge falskt positiva resultat. Som exempel kan nämnas protein A från *Staphylococcus aureus* och vissa extrakt av räkor och musslor, vilka kan binda antikroppar. Både papain och lysozym kan modifiera antikropparna. Vissa matriser kan inhibera reaktioner mellan enzymets aktivitet och substratet. Vissa matriser kan också innehålla endogena enzymer som kan reagera med testets substrat, t.ex. peroxidaser i vegetabilier.

Utdrag fra prosedyren.

NMKL-PROSEDYRE NR. 23, 2008: HANDLEDNING I KVALITETSSÄKRING FÖR MIKROBIOLOGISKA LABORATORIER.

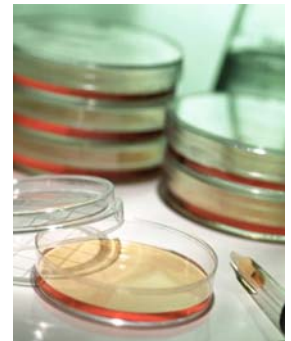
INNEHÅLL

- Inledning
- Definitioner
- Krav på laboratorier
- Kontroll av utrustning och metoder
- Medier/ Substrat/ Reagenser
- Provtuttagning
- Provmottagning
- Provbehandling
- Metodval
- Avläsning
- Avläsningar och uträkningar
- Konfirmering
- Bedömning och rapportering av analysresultat
- Intern kvalitetskontroll
- Extern kvalitetskontroll
- Säkerhet
- Referenser

NMKL-rapport nr 5 "Handledning i kvalitetssäkring för mikrobiologiska laboratorier" har vært og er en særdeles viktig veileder i kvalitetssikring for mikrobiologiske laboratorier. Første utgave utkom i 1987 og andre utgaven i 1994. Siden mye har hendt på området med bl.a. akkreditering og etablering av den internasjonale standarden [EN-ISO/IEC 17025:2005] for kalibrerings- og prøvingslaboratorier, ble NMKL-rapport nr. 5 revidert igjen. Denne gang utgis veilederen som en NMKL-prosedyre, hvilket er NMKLs publikasjonsserie innenfor kvalitetssikring. De aller fleste mikrobiologiske NMKL-metoder refererer til NMKL-rapport nr. 5. Denne rapporten blir nå erstattet med NMKL-prosedyre nr 23.

Under ledelse av Lennart Larsson, LaVet, Sverige, har en arbeidsgruppe bestående av følgende medlemmer utarbeidet prosedyren.

- Vibeke From Jeppesen. Chr. Hansen A/S, Danmark
- Sigrid Gregusson. LabNett, Norge
- Franklin Georgsson, Matis, Island
- **Lennart Larsson** (prosjektledare) LaVet, Sverige
- Seija Kalso, Helsingfors stads miljøcentral, Finland



Kvaliteten på arbeidet som utføres på et mikrobiologisk laboratorium påvirkes av mange faktorer, både eksterne og interne. Prosedyren er generell og beskriver mange faktorer (se innholdsfortegnelse til venstre). De rutinene som beskrives i prosedyren må tilpasses det enkelte laboratoriet og deres omgivelser og virksomhet.

Prosedyrer inngår ikke i et metodeabonnement, men kan bestilles via NMKLs generalsekretariat.

Korrigerings av NMKL-metode nr. 56, 4 utg., 2008: Anaerobe sulfitreducerende bakterier. Bestemmelse i levnedsmidler.

Af NMKL's Nyhedsbrev, nr. 68, april 2008, fremgår at nr. 56 også gør det muligt at bestemme sulfitreducerende clostridier og *C. perfringens* efter konfirmering.

Dette er i NMKL-metode nr. 56, under 8.5 Konfirmering, formuleret på følgende måde: **Såfremt der ønskes angivelse af sulfitreducerende clostridier eller *C. perfringens* er yderligere verifikation nødvendig, fx NMKL-metode nr 95.** (*Clostridium perfringens*. Bestemmelse i varmebehandlede næringsmidler)

NMKL nr. 95 beskriver kun hvordan man verificerer *C. perfringens*, og ikke hvordan clostridier i øvrigt verificeres. Nr. 95 er selektiv for *C. perfringens* således at andre clostridier slet ikke skulle vise sig.

Formuleringen i nr. 56, som citeret, er derfor ikke korrekt. Der burde alene have stået f.eks:
Såfremt der ønskes angivelse af sulfitreducerende clostridier er yderligere verifikation nødvendig.

Det vil sige henvisningen til nr. 95 udgår, da den kun drejer sig om *C. perfringens*.

Prof. Niels Skovgaard, Danmark

Kurs: Kravspesifikasjoner i forbindelse med kjøp av laboratorieanalyser

Kurset om kravspesifikasjoner har nylig vært avholdt i Norge og Sverige. Tilbakemeldingene har vært svært gode. Nå skal kurset også avholdes i Danmark og Island.

Det er mange krav som må ivaretas ved prøvetaking og laboratorieanalyse av næringsmidler. Ved utarbeidelse av kravspesifikasjoner må det tas hensyn til behov og regelverk. Kurset er et forsøk på å gjøre det lettere for myndigheter, laboratorier, næringsmiddelprodusenter og andre aktører i markedet å spesifisere sine behov i forbindelse med kjøp av laboratorieanalyser. Det kan også være fordelaktig for laboratorier som skal gi tilbud på analysetjenester, å kjenne til grunnlaget for kravspesifikasjonene. Kurset er basert på NMKL-prosedyre nr. 17.

Målgruppe:

- Næringsmiddelmyndigheter og andre myndigheter, kjøpere av analysetjenester
- Laboratorier som kjøper interne/eksterne analyser
- Næringsmiddelprodusenter som kjøper analyser i forbindelse med egenkontroll
- Laboratorieansatte – for å se hva myndighetene krever

Tid og sted:

Danmark: Begynnelsen av november (eksakt dato er ikke fastsatt), Danmarks Tekniske Universitet, Fødevareinstituttet, Mørkhøj Bygade 19, Søborg
Island: 7. eller 14. November, Matís ohf, Skúlagata 4, Reykjavík

Program:

09.30 - 10.00	Registrering & kaffe
10.00 - 10.15	Praktiske opplysninger og generell info om NMKL og om veilederen
10.15 - 11.00	Generelle krav ved kjøp av tjenester og vurdering og eventuell avvisning av tilbud sett i lys av de generelle krav
11.00 - 11.45	Prøvetaking, transport & mottak av prøvene på laboratoriet
11.45 - 12.45	Lunsj
12.45 - 13.45	Prøvepreparering, analysemetoder, rapportering & kvalitetssikring Vurdering av aktuelle laboratorier med eksempel fra:
13.45 - 14.30	a) Mikrobiologi
14.30 - 14.45	Kaffepause
14.45 - 15.30	b) Kjemi
15.30 - 16.15	c) Sensorikk
16.15 - 16.45	d) Økonomiske aspekt

Eksakt dato samt program med foredragsholdere gis på NMKLs hjemmeside, så snart det er tilgjengelig.

Kursavgift: NOK 2500,- inkl. kursmateriell (NMKL-prosedyre nr. 17) + lunsj og forfriskninger.

Språk: Skandinaviske språk i Danmark. Engelsk på Island.

Påmelding til: nmkl@vetinst.no, se websiden for påmeldingsskjema.

Påmeldingsfrist: 10. oktober 2008

NMKL-prosedyrer blir presentert i en session på



Onsdag 24. september, 10.15 - 11.45.

Session:

Quality requirements for conducting reliable analysis

Chair: Hilde Skaar Norli
NMKL Secretary General, National Veterinary Institute, Oslo, Norway

Guidelines for preparing specifications in connection with call for tenders for conducting food analysis (NMKL Procedure No 17)

by Astrid Nordbotten, Norwegian Food Safety Authority, Head Office - Section for Control Strategies, Oslo, Norway

Guidelines for preparing specifications, application of EURACHEM/CITAC Guide: Use of uncertainty information in compliance assessment

by M. L. Jane Weitzel, Watson Pharmaceuticals, Corona, California, USA

Guidelines for the evaluation of results from certified reference materials (NMKL Procedure No 9)

by Lars Jorhem, National Food Administration, Uppsala, Sweden

Guidelines for estimation of measurement uncertainty within microbiological analysis.

(NMKL Procedure no 8)
by Hilde Skaar Norli, NMKL Secretary General National Veterinary Institute Oslo, Norway

NMKLs. 62. årsmøte avholdes i august 2008 i Vadstena, Sverige.



Den svenske nasjonalkomiteen i NMKL inviterer NMKLs medlemmer til årsmøte på Vadstena Klosterhotel i Vadstena, som ligger ved innsjøen Vätteren. Den største delen av hotellet ligger i det som tidligere var Birgittaklostrets bygninger fra 1200- og 1300-tallet, nær Vadstena sentrum.

Litt historie: Den hellige Birgitta fikk i 1370 rett til å grunnlegge et kvinne- og et mannskloster i Vadstena. Hun døde i Roma i 1373, og ble gravlagt i Vadstena 1374. Hun ble kanonisert 1391, også hennes datter Katarina, som ble abbedisse i Vadstena kloster, ble etter sin død betraktet som en helgen. I 1999 ble hellige Birgitta opphøyd til skytshelgen for Europa.

I skytshelgenens virkested, og innenfor disse historiske vegger og ærverdige bygninger, skal NMKLs eksperter møtes for blant annet å diskutere samtlige prosjekter (og kanskje etablere nye) på NMKLs arbeidsprogram. Årsmøtet er også et viktig forum for etablering av nettverk.

Medlemmene i NMKL (10-15 i hvert Nordisk land) er oppnevnte eksperter innenfor mikrobiologi, kjemi, sensorikk og statistikk. De er oppnevnt av de respektive Nordiske næringsmiddelmyndigheter, eller derav oppnevnt institusjon. Følgende institusjoner er representert i NMKL:

Danmark:

- Danish Meat,
- Danmarks Tekniske Universitet, DTU, Fødevareinstituttet
- DTU, DIANOVA
- DTU, Danmarks Fiskeriundersøgelser,
- Den Danske Akkrediterings- og Metrologifond
- Eurofins Steins Laboratorium A/S
- Fødevarestyrelsen, Region Nord, Århus
- Københavns Universitet, Det Bio- og Jordbrugsvidenskabelige Fakultet
- Københavns Universitet, Institutt for Veterinær Patobiologi
- Scanpharm A/S
- Statens Serum Institut, Afd. for Bakteriologi, Mykologi og Parasitologi

Finland:

- Livsmedelssäkerhetsverket Evira
- Lihateollisuuden tutkimuskeskus, LTK
- Tullaboratoriet

Færøyene:

- Heilsufrøðiliga starvsstovan

Island:

- Matis ohf
- Norðurmjólk
- Nýsköpunarmiðstöð Íslands
- Rannsóknáþjónustan Sýni h.f.

Norge:

- Elopak
- Eurofins Norsk Matanalyse,
- Mattilsynet, Hovedkontoret
- Nasjonalt folkehelseinstitutt
- NIFES - Nasjonalt institutt for ernærings- og sjømatforskning
- Nofima Matforsk AS
- Norges Veterinærhøgskole
- Veterinærinstituttet
- AS Vinmonopolet

Sverige:

- Arla Foods Innovation
- Eurofins Foods/Agro Sverige AB
- Iggesund Paperboard, Lab. för sensorik och kemisk analys
- Kristianstad Universitet, Institutionen för beteendevetenskap
- LaVet
- Lantmännen Food R&D AB
- Livsmedelsverket
- Procordia Food, Kvalitets- och miljöavdelningen
- Statens Veterinärmedicinska Anstalt, SVA
- SWEDAC, Svensk Styre for Akkreditering og Konformitet Assessment



NordVal vil arrangere et seminar på **Food Micro 2008,**

Tirsdag 2. september, kl 14.15-17.15
i Aberdeen. Seminaret har følgende tittel:

Validation of alternative methods - why, how and who?

Hvorfor ta seg bryet med å validere alternative metoder/test-kits? Dette vil bli tatt opp ut i fra en lovgivers, en næringsmiddelprodusents og en test-kit-produsents synsvinkel. Hvordan test-kits valideres vil bli presentert av test-kits-produsenter, ekspertlaboratorier og sertifiseringsorganisasjonene, AFNOR, Microval og NordVal.

Chair: Sven Qvist, NMKL/ NordVal, Danmark

Co-chair: Åsa Rosengren, Livsmedelsverket, Sverige

Program:

- **Introduction by chair** by Sven Qvist, NMKL, Denmark
- **Why validate – from a legislator’s point of view**
by Maija Hatakka, Evira, Finland
- **Validation of same-day PCR method for Salmonella in meat**
by Charlotta Löfström, National Food Institute, DTU, Denmark
- **The importance of validated methods within the meat industry**
by Flemming Hansen, Danish Meat, Denmark
- **Why and how – RAPID’ L.MONO, an example from a kit producer**
by Frederic Martinez, Bio-Rad Food Science Division, France
- Tea Break: 15.30 – 16.00
- **AFNOR Validation: Certifying commercial methods performance**
by Valentine Digonnet, AFAC AFNOR Certification, France
- **MicroVal: A European validation and certification organisation**
by Pauline Kalkman, MicroVal, The Netherlands Standardisation Institute
- **NordVal: A Nordic system for validation of alternative methods**
by Sven Qvist, NordVal/NMKL, Denmark
- **The revision of ISO Standard 16140 and its impact on laboratories and control of foodstuffs in Europe**
by Paul in’t Veld, Food and Consumer Product Safety Authority, the Netherlands
- **Panel discussion**

W
W
W
.
f
o
o
d
m
i
c
r
o
2
0
0
8
.
o
r
g

Fornyhet NordVal-sertifikat
for *Salmonella* ELISA
Test SELECTA
fra Bioline ApS.



Fornyhet og utvidet NordVal-sertifikat
for TRANSIA PLATE *Listeria*
Fra BioControl Systems Inc.

NordVal-sertifikat nr. 28.

Bioline *Salmonella* ELISA Test SELECTA benytter en enkelt og hurtig to-trinns spesifikk oppformeringsprosedyre på 24 timer. En del av den oppformerte prøven kokes og testes med sandwich ELISA metode. Metoden er egnet for næringsmidler og fôr. En god metodebeskrivelse følger med i Bioline *Salmonella* ELISA Kit. Metoden er validert mot ISO 6579:2002: Microbiology of food and animal feedingstuffs - Horizontal method for the detection of *Salmonella* spp. *Salmonella* ELISA Test SELECTA har god følsomhet/sensitivitet, nøyaktighet og spesifisitet (100%). Deteksjonsgrensen er 1-10 cfu/25 g prøve. Bioline *Salmonella* ELISA Test SELECTA kan bli benyttet uten videre konfirmasjon. Det er imidlertid viktig å merke seg at det kan være nasjonale krav til at positive prøver konfirmeres.



Bioline produktene produseres i Danmark, men er tilgjengelig verden over. Se www.bioline.dk eller ta kontakt med Bioline ApS for mer informasjon om produktene og deres tilgjengelighet, e-mail: info@bioline.dk.

NordVal-sertifikat nr. 2

TRANSIA PLATE *Listeria* er et ELISA-kit for påvisning av *Listeria* spp. Metoden baseres på en oppformering i to trinn (oppformering med halv Fraser-buljong og en selektiv oppformering i Fraser-buljong). Påvisningen skjer ved sandwich ELISA på en mikrotiterplate. Metoden var tidligere kun sertifisert for næringsmiddelprøver. En ny kollaborativ og komparativ validering er utført både på næringsmidler og miljøprøver, med tilfredsstillende resultat. Metoden er validert i mot ISO 11290-1:2004. Den relative nøyaktigheten er 98%, relativ sensitivitet 97% og relativ spesifisitet 99%. Metoden kan detektere mellom 1 - 10 cfu/ 25 g

BioControl Systems Inc. overtok Raisio Diagnostics i september 2007, dvs. Raisios utvikling, produksjon og markedsføring av test-kits og analytiske systemer for analyser av næringsmidler og fôr er overtatt av BioControl. BioControl Systems Inc. er et Amerikansk selskap med hovedsete i Bellevue, WA. BioControl er anerkjent for utvikling av mikrobiologiske tester for næringsmiddelindustrien siden 1985, og tilbyr en lang rekke proprietære, hurtigtester for analyser av patogener, kvalitets- og hygienekontroll. (www.biocontrolsys.com).

Utvidet NordVal-sertifikat nr. 31 for Lantmännen Danpo's *Salmonella* PCR metode

Sertifikatet for PCR-metoden som tidligere gjaldt for påvisning av *Salmonella* i kjøtt innen 14 timer, utvides til å gjelde for påvisning av *Salmonella* i svaberprøver av dyreskrotter etter 16 timer og for sokkeprøver (fjærkre faeces) etter 20 timer. Metoden er en hurtig *Salmonella* metode som baseres på en 10-16 timers oppformering fulgt av deteksjon med real-time PCR. For næringsmidler og svaberprøver av dyreskrotter er deteksjonsgrensen 1-10 cfu/ 25 g, mens for sokkeprøver er deteksjonsgrensen 10-100 cfu/25g. Metoden er åpen, dvs. brukerne kan kjøpe og lage de nødvendige ingrediensene. NordVal/NMKL er dessverre ikke gitt tillatelse til å publisere metoden, som beskrives i følgende artikkel: **Burkhard M, Paccassoni E, Fach P, Bunge C, Martin A, and Helmuth R. 2004** Diagnostic Real-Time PCR for Detection of *Salmonella* in Food. Appl. Environ. Microbiol., **70**:7046-7052.

- NordVal-sertifiserte metoder er vurdert av en uavhengig tredjepart (eneste valideringsorganisasjon hvor test-kit-produsenter ikke er representert verken i tekniske komiteer eller i styret).
- NordVal benytter en internasjonalt anerkjent valideringsprotokoll (foreløpig eneste protokoll med kriterier for hva som er akseptabelt når det gjelder sensitivitet).
- NordVal-sertifiserte metoder kan benyttes (i samsvar med EC 20073/2005 for mikrobiologiske kriterier) også utenfor Norden.

En liste over NordVal-godkjente metoder er tilgjengelig på www.nmkl.org under NordVal.