



Innhold:

Nye NordVal-sertifikater

- Compact Dry X-SA
- Compact Dry YM
- foodproof® *Listeria monocytogenes* Detection Kit
- foodproof® *Salmonella* Detection Kit
- 3M™ PetrifilmT™ Aerobic Count Plate
- 3M™ PetrifilmT™ Coliform Count Plate
- 3M™ PetrifilmT™ E.coli / Coliform Count Plate
- 3M™ PetrifilmT™ Yeast and Mould Count Plate
- 3M™ PetrifilmT™ Staph Express Count System
- BAX® *Salmonella* PCR
- RAPID'E.coli2

Prøvetakingsseminar i Bergen

Kurs i Uppsala:  
Alt du trenger vite om referansematerialer

Hvis du vil fjerne navnet ditt fra adresselisten, eller har spørsmål og kommentarer, send en e-post til [nmkl@vetinst.no](mailto:nmkl@vetinst.no)

**NordVal har godkjent HyServe sin metode: Compact Dry X-SA for bestemmelse av *Staphylococcus aureus* i næringsmidler (NordVal-sertifikat Nr. 042)**

Compact Dry X-SA inneholder et klar-til-bruk tørt kromogent medium og selektive reagenser som gjør metoden velegnet for påvisning og bestemmelse av *Staphylococcus aureus* i næringsmidler. Metoden er validert i omfattende prøvinger hvor den er sammenliknet med ISO 6888-1. Prøvingene viser at Compact Dry X-SA ikke gir statistisk signifikante forskjeller fra ISO-metoden for analyser av *Staphylococcus aureus* i næringsmidler.

[Flere detaljer se](#)

<http://www.nmkl.org/NordVal/Sertifikater/NordVal042-11.pdf>



**NordVal har godkjent HyServe sin metode: Compact Dry YM for bestemmelse av gjær og mugg i næringsmidler (NordVal-sertifikat Nr. 043)**

Compact Dry YM inneholder et klar-til-bruk tørt medium og selektive midler som gjør metoden velegnet for påvisning og bestemmelse av mugg og gjær i næringsmidler. Metoden er validert i omfattende prøvinger hvor den er sammenliknet med ISO 21527-1. Begge metodene angir avlesning ved to endepunkter. Compact Dry YM angir avlesning etter 3 og 7 dager. For saktevoksende sopp må man vente 7 dager før en leser av, ellers kan 3 dager være tilstrekkelig. Metoden er egnet for nivåer over 100 cfu/g.

[Flere detaljer se](#)

<http://www.nmkl.org/NordVal/Sertifikater/NordVal043-11.pdf>

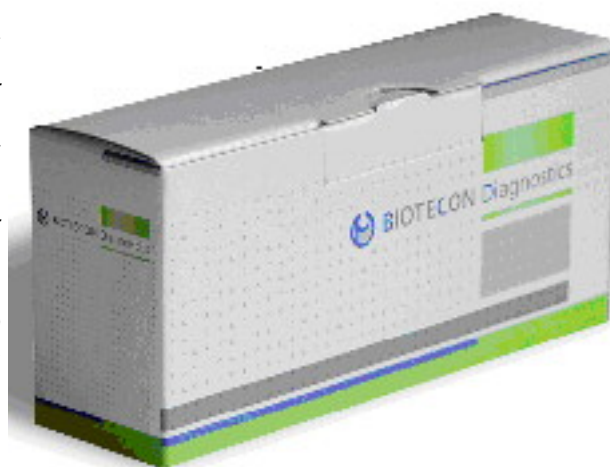


NordVal-godkjente metoder kan, i henhold til EU-direktivet 2073/2003 Mikrobiologiske kriterier, benyttes i forbindelse med næringsmiddelhygieneforskriften. Referansemetodene benyttet i valideringene er angitt i EU 2073/2005.

Dette nummeret av NMKL-nytt, vil kun bli utgitt elektronisk.

NordVal har godkjent foodproof® *Listeria monocytogenes* Detection Kit, Hybridization Probes and foodproof® *Listeria monocytogenes* Detection Kit, 5' Nuclease in combination with foodproof® ShortPrep II Kit fra BIOTECON (NordVal-sertifikat Nr. 025)

Metodene er testet i to omfattende valideringer. Metodene er sammenliknet med ISO 11290:1996/ Amd 1: 2004 for påvisning av *Listeria monocytogenes*. Deteksjonsgrensen for metoden er 1-10 celler per 25 g/100 cm<sup>2</sup>. Metoden er egnet for påvisning av *Listeria monocytogenes* i næringsmidler og miljøprøver. Foodproof® *Listeria monocytogenes* Detection Kit, Hybridization Probes og foodproof® *Listeria monocytogenes* Detection Kit, 5' Nuclease i kombinasjon med foodproof® ShortPrep II Kit gir ekvivalente resultater som den angitte ISO-metoden.



[Flere detaljer se NordVal-sertifikat Nr. 025](#) 

NordVal har godkjent foodproof® *Salmonella* Detection Kit, Hybridization Probes and foodproof® *Salmonella* Detection Kit, 5' Nuclease in combination with foodproof® ShortPrep I Kit fra BIOTECON Diagnostics. (NordVal-sertifikat Nr. 023)

Prinsippene for metoden er real-time PCR og deteksjon med spesifikke, fluorescensmerkede prober. Metodene er testet i to omfattende valideringer. Metodene er sammenliknet med ISO 6579:2002 for påvisning av *Salmonella* spp. i næringsmidler, fôr og miljøprøver. Deteksjonsgrensen for metoden er 1-10 celler per 25 g/100 cm<sup>2</sup>, og metoden gir ekvivalente resultater som den angitte ISO-metoden.

[Flere detaljer se NordVal-sertifikat Nr. 023](#)

**BAX® *Salmonella* PCR (BAX® Classic and BAX® Q7)  
BAX® System with Automated Detection PCR Assay  
for Screening *Salmonella***  
(NordVal-sertifikat Nr. 030)

BAX® System for påvisning av *Salmonella* er et kit fra OXOID som benytter PCR. Metoden er egnet for næringsmidler, fôr og miljøprøver. Metoden er sammenliknet med ISO 6579:2002. Ingen statistisk signifikante forskjeller er påvist i resultatene mellom BAX® systemet og ISO metoden.

[Flere detaljer se](#)

<http://www.nmkl.org/NordVal/Sertifikater/NordVal030-11.pdf>



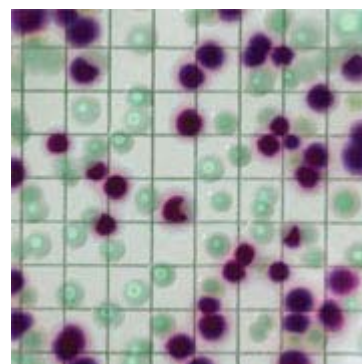
**RAPID'E.coli2**

(NordVal-sertifikat Nr. 020)

RAPID'E.coli2 består av to kromogene substrater for påvisning av *E.coli* og koliforme bakterier i næringsmidler. Koliforme bakterier andre enn *E.coli* danner blå kolonier mens *E.coli* danner fiolette til rosa kolonier. RAPID'E.coli2 gir ekvivalente resultater som ISO 4832:1991 og ISO 16649-2:2001. Bio-Rad er produsent og leverandør av RAPID'E.coli2.

[Flere detaljer se](#)

<http://www.nmkl.org/NordVal/Sertifikater/NordVal020-11.pdf>



## Nye NordVal-sertifikater for 3M™ Petrifilm™ :

- **Aerobic Count Plate**  
(NordVal-sertifikat Nr. 012)

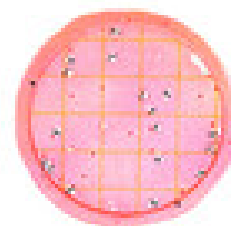
3M Petrifilm Aerobic Count Plate består av et klar-til-bruk medium, fortykningsmiddel og en indikator som og gjør det lett å telle koloniene. Metoden har to ganger blitt sammenliknet med ISO 4833 i omfattende prøvinger. Metoden er også avprøvd kollaborativt. Resultatene fra prøvingene, som er foretatt på næringsmidler, viser at metodene gir ekvivalente resultater.

Flere detaljer se <http://www.nmkl.org/NordVal/Sertifikater/NordVal012-11.pdf>

- **Coliform Count Plate**  
(NordVal-sertifikat Nr. 013)

3M Petrifilm Coliform Count Plate inneholder et klar-til-bruk medium og ingredienser som skal til for å bestemme koliforme bakterier i næringsmidler. Metoden er testet på naturlig kontaminerte prøver. Den er sammenliknet med ISO 4831, ISO 4831 og NF V08-060. Det er ikke funnet signifikante forskjeller i resultatene mellom 3M Petrifilm Coliform Count Plate metoden og referansemetodene.

Flere detaljer se <http://www.nmkl.org/NordVal/Sertifikater/NordVal013-11.pdf>



- **E.coli / Coliform Count Plate**  
(NordVal-sertifikat Nr. 014)

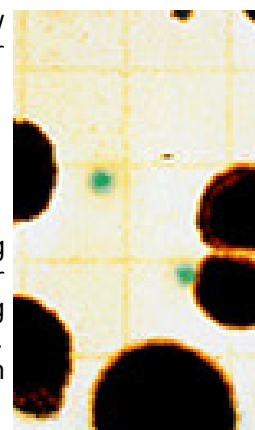
3M Petrifilm E.coli / Coliform Count Plate inneholder et klar-til-bruk medium og ingredienser som skal til for å bestemme *E.coli* og koliforme bakterier i næringsmidler. *E.coli* gir blå kolonier med og uten gass etter 48 timers inkubasjon ved 37°C, mens koliforme bakterier gir røde kolonier med gass og blå kolonier med eller uten gass etter 24 timer ved 37°C. Metoden er testet på næringsmidler. Den er sammenliknet med ISO 16649-2. 3M metoden var tidligere NMKL-metode nr. 147. NMKL-metoden ble imidlertid dratt inn, ikke fordi den ikke fungerte tilfredsstillende, men fordi NMKL innførte en policy om ikke å ha proprietære metoder i sin metodesamling. Proprietære metoder valideres og vurderes av NordVal, som er innlemmet i NMKL.

Flere detaljer se <http://www.nmkl.org/NordVal/Sertifikater/NordVal014-11.pdf>

- **Yeast and Mould Count Plate**  
(NordVal-sertifikat Nr. 016)

3M Yeast and Mould Count Plate inneholder klar-til-bruk medium og ingredienser som skal til for å bestemme mugg og gjær i næringsmidler. Gjær fremkommer som små blå-grønne kolonier med definerte kanter, mens mugg har store kolonier i variable farger med et mørkt senter og diffuse kanter. Metoden er validert i en kollaborativ avprøvning og er sammenliknet imot en BAM metode.

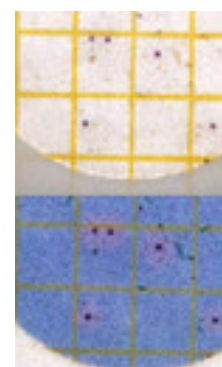
Flere detaljer se <http://www.nmkl.org/NordVal/Sertifikater/NordVal016-11.pdf>



- **Staph Express Count System**  
(NordVal-sertifikat Nr. 019)

3M Staph Express Count System består av Petrifilm Staph Express count plate og Petrifilm Staph Express disk. Hvis ingen eller kun rødfiolette kolonier er tilstede etter inkubering, telles de rødfiolette koloniene som *Staphylococcus aureus*. Hvis koloniene har annen farge, benyttes Petrifilm Staph Express disk, og alle rosa soner telles. Rosa soner skyldes vanligvis *S. aureus* men kan også indikere *S. hyicus* eller *S. intermedius*. Metoden er testet på næringsmidler og er sammenliknet med ISO 6888-1 og ISO 6888-2. Det er ikke påvist noen statistisk signifikante forskjeller i resultatene ved bruk av den alternative metoden sammenliknet med referansemetodene.

Flere detaljer se <http://www.nmkl.org/NordVal/Sertifikater/NordVal019-11.pdf>



## Seminar om Prøvetaking, 26. august 2011, Rick's stuene i Bergen.

Den norske nasjonalkomiteen i NMKL arrangerer seminaret om prøvetaking. Seminaret er aktuell for alle som er involvert i prøvetaking (primær og sekundær), for de som gir råd om prøvetaking, vurderer analyseresultater og som fatter beslutninger på bakgrunn av resultatene.

### Program:

09.30 - 10.00	Registrering / Utstilling	13.00 - 14.00	Lunsj / Utstilling
10.00 - 10.10	Velkommen	14.00 - 14.20	Markering av kjemiens år
10.10 - 10.20	Prøvetaking - definisjoner	14.20 - 15.15	Utstillere presenterer produkter
10.20 - 10.50	EU-prosjektet om prøvetaking,	15.15 - 15.45	Pause / Utstilling
10.50 - 11.15	Måleusikkerhet i prøvetaking	15.45 - 16.10	Prøvetaking. Lover og regler for vegetabilier.
11.15 - 11.45	Pause / Utstilling	16.10 - 16.30	Prøvetaking hos primærprodusent
11.45 - 12.10	Prøvetaking. Lover og regler av fisk og fiskeprodukter	16.30 - 16.50	Prøvetaking ved import vs norske varer og i matvareindustrien
12.10 - 12.35	Prøvetaking av fisk og fiskeprodukter i fiskeindustrien	16.50 - 17.00	Oppsummering/avslutning
12.35 - 13.00	Prøvetaking av fisk i forskningen.		

**Pris:** NMKL-abonnenter: NOK 2000,- ikke-abonnenter: NOK 2500,-

**Påmelding til [nmkl@vetinst.no](mailto:nmkl@vetinst.no) innen 15. juni 2011**

Utstillere av prøvetakingsutstyr inviteres - også til å holde en presentasjon.

Pris for utstillere: kr 5000,- for en stand inkludert 1 deltaker.

## NMKL-Kurs: Alt du trenger vite om referansematerialer!

Lars Jorhem, Livsmedelsverket, har på vegne av NMKL holdt kurs i Danmark, Finland, Island og Norge. Svært gode tilbakemeldinger er mottatt. Nå gjenstår å holde kurset i Sverige. Gå ikke glipp av dette! Kurset vil bli holdt 7. september 2011 på Livsmedelsverket, Uppsala. Foredragsholderen Lars Jorhem har utarbeidet NMKL-Prosedyre nr. 9: "Utværdering av det systematiske felet med anvendelse av sertifiserede referansemateriale", og er sentral i utarbeidelsen i prosedyren om gjenfinning. Begge prosedyrene relateres til kjemiske analyser, hvilket også gjenspeiles i kurset.

### Innhold:

- Referansemateriale (RM) versus sertifisert referansemateriale (CRM): Hva er forskjellen?
- ISO Guides og CRM, EU-lovgivning og CODEX-krav
- Interlaboratorieprøvinger: Forskjeller og likheter mellom sertifisering, validering og sammenliknende laboratorieprøvinger (svensk: kvalifikasjonsprøvninger)
- Hvordan tilvirkes CRM?
- "Recovery" og "bias" og forbindelse med CRM
- Valg, bruk og misbruk av CRM
- Estimering av "bias" ved bruk av NMKL-prosedyre nr. 9 (2007)
- En kort innføring i estimering av måleusikkerhet
- Hvor finner man CRM og sammenliknende laboratorieprøvinger?

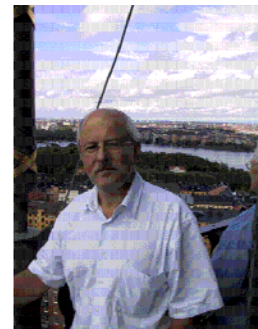
**Språk:** Svensk

**Deltakeravgift:** NOK 2000,-

Avgiften dekker lunsj, møtelokale og kursmateriell

**Påmelding:** [nmkl@vetinst.no](mailto:nmkl@vetinst.no)

**Påmeldingsfrist:** 1. august 2011



Lars Jorhem, Foredragsholder

## Tilgjengelige NMKL-Prosedyrer

Nr. 1, 2005	Kalibrering och kontroll av vågar på laboratorier
Nr. 2, 1995	Funktionskontroll och intern kalibrering av termometra
Nr. 3, 1996	Kontrollkort och kontrollprov i den interna kvalitetskontrollen på kemiska livsmedelslaboratorier
Nr. 4, 2009	Validering av kjemiske analysemetoder
Nr. 5, 2003	Skattning och angivande av måtosäkerhet vid kemiska analyser
Nr. 6, 1998	Generelle retningslinier for kvalitetssikring af sensoriske laboratorier
Nr. 7, 1998	Kontrol af UV/VIS spektrofotometre
Nr. 8, 2008	Måleusikkerhet ved kvantitativ mikrobiologisk undersøkelse av næringsmidler
Nr. 9, 2007	Utvärdering av det systematiske felet med användning av certifierade referensmaterial
Nr. 10, 2001	Kontroll av mikrobiologiske dyrkningsmedier
Nr. 11, 2002	Sensorisk bedømmelse av drikkevann
Nr. 12, 2002	Håndbok i prøvetaking av næringsmidler
Nr. 13, 2003	Volumetrisk kontrol
Nr. 14, 2004	SENSVAL: Retningslinjer for egenkontroll i sensoriske analyselaboratorier
Nr. 15, 2004	Temperaturkontroll på mikrobiologiska laboratorier
Nr. 16, 2005	Sensorisk kvalitetskontroll
Nr. 17, 2006	Kravspesifikasjoner ved kjøp av analysetjenester
Nr. 18, 2006	Bruk av referansmaterialer, referansesammer og kontrollkort i mikrobiologiske næringsmiddellaboratorier
Nr. 19, 2007	Riktlinjer for sensorisk bedømming av livsmedelsförpackningar
Nr. 20, 2007	Evaluering av resultater fra kvalitative metoder
Nr. 21, 2008	Guide for sensory analysis of fish and shellfish
Nr. 22, 2008	Anvisningar för värdering av immunokemiska testkit för livsmedelsanalys
Nr. 23, 2008	Handledning i kvalitetssikring for mikrobiologiska laboratorier
Nr. 24, 2010	Vejledning i kvalitetssikring for kemiske levnedsmiddellaboratorier