

Nyhetsbulletengen for Nordisk Metodikkomité for Næringsmidler

NMKL arrangerer

Kurs i vurdering av resultater fra sertifiserte referansematerialer (CRMs) innenfor kjemiske analyser

- ⊗ **Mandag 25. november 2002:** Livsmedelsverket i Uppsala, Sverige
- ⊗ **Tirsdag 26. november 2002:** Parken Konferencer, København, Danmark
- ⊗ **Torsdag 5. desember 2002:** Hollustuvernd ríkisins, Reykavik, Island
- ⊗ **Tirsdag 10. desember 2002:** Veterinærinstituttet, Oslo
- ⊗ **Torsdag 12. desember 2002:** EELA, Helsinki, Finland

Kursleder: Kjemiker **Lars Jorhem**, Livsmedelsverket, Sverige. Jorhem var prosjektleder og forfatter av NMKL prosedyre nr 9, og er anerkjent så vel nordisk som internasjonalt for sitt arbeid innenfor prosedyrer for vurdering og bruk av sertifiserte referansematerialer.

Kurset omfatter vurdering av analyseresultater fra sertifiserte referansematerialer, med bakgrunn i NMKL-prosedyre nr. 9, 2001: Utvärdering av analyseresultat från certifierade referensmaterial. Prosedyren vil bli sendt kursdeltakerne.

Språk: Kursene vil bli avholdt på svensk i Norge, Danmark og Sverige og på engelsk i Finland og på Island.

Påmelding: Antall deltakere på kursene er begrenset, så meld dere på i god tid til NMKLs generalsekretariat på e-post: nmkl@vetinst.no.
Påmeldingsfrist: **10. november 2002.**

Kursavgift: NOK 1000,- (inkl. lunch) – informasjon om betalingsmåte gis ved påmelding.

Se NMKLs hjemmeside: www.nmkl.org for ytterligere informasjon.

INNHold

Side 2:

- Nye NMKL-metoder:
 - Nr. 173, 2002: ASKE, gravimetrisk bestemmelse i levnedsmidler.
 - Nr. 174, 2002: *SHIGELLA* SPP. PCR-metode for påvisning i livsmedel.

- Fra seminaret: How safe is it to eat Nordic fish.

- NMKL kurs /seminarer for 2003.

Side 3:

- Fra NMKLs 56. årsmøte

Side 4:

- Liste over publiserte NMKL prosedyrer

E-post:

nmkl@vetinst.no

Hjemmeside:

www.nmkl.org

Opplag:

1100 skandinaviske
+ 600 engelske

ISSN 1100-5386

NYE NMKL METODER:

Nr 173, 2002: **ASKE**, gravimetrisk bestemmelse i levnedsmidler.

Cand. pharm. Arne Højgård Jensen, Fødevarerregionen, Fødevarerregionen Århus, Danmark har utarbeidet og arrangert avprøving av denne metode.

14 nordiske laboratorier deltok i avprøving, som innbefattet 7 næringsmidler (grønne bønner, lettmelk, ymer, tunfisk, rugbrød, hvetekli og spekepølse) med askeinnhold på 0,45 – 5,25 g/100 g. Metoden er dermed egnet for bestemmelse av askeinnhold større en 0,45 g/100g.

Metodens formål er å bestemme askeinnholdet i næringsmidler til bruk ved energiberegning.

Prinsippet for metoden er at prøven foraskes i muffelovn ved 550 °C til konstant vekt, om nødvendig etter forutgående tørring.

Nr 174, 2002: **SHIGELLA SPP.** PCR-metode for påvisning i livsmedel.

Cand. pharm. Christian Fermér og Docent/Amanuensis Roland Lindqvist, Livsmedelsverket, Sverige, har utarbeidet metoden. Christian Fermér arrangerte den kollaborative avprøvingen av metoden.

Metoden er anvendelig for deteksjon av *Shigella* i næringsmidler, og er avprøvd for deteksjon av *Sh. flexneri* og *Sh. sonnei* i reker, isbergssalat og dessertost. Metoden ble avprøvd i to omganger, hvor henholdsvis 11 og 9 laboratorier deltok.

Metoden påviser *Shigella* bakterier både med og uten virulensplasmid. Forekomst av shigellabakterier bestemmes kvalitativt, og kan påvises ned til et nivå av 0.2-40 cfu per gram prøve (5-1000 cfu per 25 gram prøve).

Prøven analyseres med PCR etter opparbeiding. Primerne som benyttes, er rettet mot et gen, ipaH, som finnes både på bakteriens kromosom og dets virulensplasmid. Denne sekvensen er spesifikk for *Shigella* bakterier samt for enteroinvasiva *E. coli* (EIEC).

NMKL retter en stor takk til Arne Højgård Jensen, Christian Fermér og Roland Lindqvist, samt til deres institusjoner for det omfattende arbeidet de har nedlagt i utarbeidelse og arrangering av de kollaborative avprøvingene. NMKL retter også en takk til laboratoriene som har deltatt i metodeavprøvingene samt til NMKLs kontaktpersoner for deres verdifulle kommentarer og innspill.

Institusjoner, som arrangerer sammenlignende laboratorieprøvinger (svensk: kvalifikationsprøvingar) innenfor næringsmidler med åpen deltakelse, inviteres til å informere NMKLs generalsekretariat om deres hjemmeside. Dette for at linker kan lages fra NMKLs hjemmeside til slike aktiviteter, som er av stor interesse for laboratoriene.

Seminar: How Safe is it to Eat Nordic Fish.

Forut for NMKLs årsmøte, i slutten av august, arrangerte den finske nasjonalkomiteen i NMKL seminaret: How Safe is it to Eat Nordic Fish. Flere enn 70 deltakere fra Norden og de Baltiske landene hadde tatt veien til Mariehamn for å være med på seminaret. Det var et tverrfaglig seminar, og arrangørene hadde fått foredragsholdere fra de nordiske og baltiske land som representerte næringsmiddelregulering, -industri, og forskningsmiljøer.

Seminaret tok opp de ernæringsmessige fordelene med å spise fisk, kjente skadevirkninger og innhold av toksiske forbindelser, både kjemiske og mikrobiologiske, i sjømat fortrinnsvis fra Østersjøen.

Ønskes et NMKL abonnement?

NMKL abonnementet koster fortsatt kun kr 500,- og inkluderer de metoder som utgis fra NMKL årlig; dvs. 6 metoder eller flere.

Abonnementet inkluderer ikke prosedyrer og rapporter.

Ønskes et nytt kronologisk indeks til metodepermene?

Tips: Gå inn på NMKLs hjemmeside under publikasjoner og skriv ut det kronologiske indekset av publikasjonen.

NMKL vurderer å avholde kurs i følgende emner i 2003:

- ✘ kontroll av mikrobiologiske substrater
- ✘ prøvetaking – ”utdannelse” av inspektører

Høsten 2003 (uke 41) vil NMKL i samarbeid med den Kgl. Veterinær- og Landbohøjskole avholde seminaret:

- ✘ New Instrumental Analytical Methods and Data Analysis in Food Quality Control

Seminaret vil bli avholdt på Kgl. Veterinær- og Landbohøjskole, Danmark.

NMKL's 56. årsmøte på Åland 24.- 27. august 2002

Den finske nasjonalkomiteen i NMKL inviterte NMKLs medlemmer til å avholde sitt 56. årsmøte i Mariehamn på Åland. På NMKLs årsmøter møtes NMKLs medlemmer som består av rundt 60 utvalgte eksperter innenfor analyser av næringsmidler fra Danmark, Finland, Island, Norge og Sverige. Medlemmene representerer næringsmiddelmyndigheter, næringsmiddelindustri og ulike forskningsinstitusjoner innenfor næringsmiddelanalyser. Hvert land har sin nasjonalkomité med formann og sekretær og øvrige medlemmer. Samtlige medlemmer nedlegger enormt arbeid i å ta frem og bidra til at metoder blir kollaborativt validerte. Meget gjøres utover ordinær arbeidstid, og med stort engasjement. Dette preger også NMKLs årsmøter, som også legges til weekender og i forlengelse av disse. Formennene i NMKLs 5 nasjonalkomiteer er avbildet nedenfor.



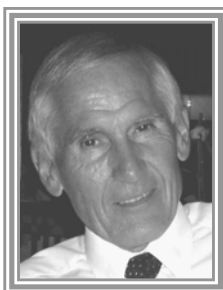
Fra venstre (bak): 1. Amanuensis Tone Normann Asp (Formann i Norge), Direktør Ole Bjørn Jensen (Formann i Danmark og for NMKL), Laboratorieforsker Franklin Georgsson (Formann for Island).

Fra venstre (foran): Specialplanerare Harriet Wallin (Formann Finland og vert for det 56. årsmøte), Laboratorieforsker Ulla Edberg (Formann for Sverige og fungerende formann for NMKL på deler av årsmøtet)

På årsmøtet gjennomgås samtlige emner på NMKLs arbeidsprogram, som for tiden teller 57 emner; 41 metodeemner og 16 prosjekter innenfor henholdsvis mikrobiologi, kjemi og sensorikk. [En liste over alle emnene og hvor de finnes i NMKL-systemet – NMKLs arbeidsprogram - finnes tilgjengelig på NMKLs hjemmeside: \[www.nmkl.org\]\(http://www.nmkl.org\)](#). Mesteparten av arbeidet på årsmøtene foregår derfor i de aktuelle fagkomiteene, som ledes av formennene/fulgtende formann for subkomiteene, henholdsvis Dr. Maija Hatakka, Overing. Marit Rødbotten og Prof. Kåre Julshamn.



*Formann for subkomité 2: Mikrobiologi.
Dr. Maija Hatakka, Livsmedelsverket,
Finland*



*Formann for subkomité 3: Kjemi:
Professor Kåre Julshamn, Fiskeridirek-
toratets ernæringsinstitutt, Norge*



*Fulgtende Formann for subkomité 4:
Sensorikk: Overingeniør Marit Rødbot-
ten, Matforsk, Norge*

Administrative saker behandles i subkomité 1, som ledes av NMKLs formann Ole Bjørn Jensen. På dette årsmøtet var NMKLs formann forhindret i å delta på hele årsmøtet og Ulla Edberg var fulgtende formann.

NMKLs årsmøter er også et særdeles viktig møteforum for å diskutere aktuelle analytiske problemstillinger og for nettverksbygging.

NMKLs 56. årsmøte forts.

Informasjon fra NMKLs egne funksjonærer og fra inviterte representanter fra NMKLs viktigste samarbeidspartnere er også en viktig del av NMKLs årsmøte. Følgende arbeidsgrupper i EK-Livs (Embetsmannskomiteen for næringsmiddelsspørsmål) var representert: NNK (nordiske arbeidsgruppen for næringsmiddelkontroll), NKE (nordiske arbeidsgruppen for kost og ernæringsspørsmål), NNM (nordiske arbeidsgruppen for næringsmiddelmikrobiologi og risikovurdering) og NNT (Nordiske næringsmiddelgruppen for toksikologi og risikovurdering). Videre ble det informert fra arbeidet som gjøres innenfor den europeiske standardiseringsorganisasjonen innenfor næringsmiddelområdet (CEN/TC 275), hvor NMKL er involvert i samtlige arbeidsgrupper. Representanter fra AOAC International/AOAC Research Institute og IDF (International Dairy Federation) informerte også i år om organisasjonenes virksomhet, og deltok aktivt i det faglige arbeidet.



Inviterte gjester: fra venstre: Scott Coates, AOAC International/AOAC RI og Gudmund Bråthen, IDF.

Tilgjengelige NMKL prosedyrer:

Nr	År	Tittel	Språk
1	1995	Funktionskontroll och intern kalibrering av analysvågar.	Engelsk og svensk
2	1995	Funktionskontroll och intern kalibrering av termometrar.	Engelsk og svensk
3	1996	Kontrollkort och kontrollprov i den interna kvalitetskontrollen på kemiska livsmedelslaboratorier.	Engelsk og svensk
4	1996	Validering av kjemiske analysemetoder.	Engelsk og norsk
5	1997	Skatning och angivande av mätosäkerhet vid kemiska analyser.	Engelsk, svensk og spansk*
6	1998	Generelle retningslinier for kvalitetssikring af sensoriske laboratorier.	Dansk og finsk
7	1998	Kontrol af UV/VIS spektrofotometre	Dansk og engelsk
8	2002, 2. utg.	Måleusikkerhet ved mikrobiologisk undersøkelse av næringsmidler. (Et regneark i Excel er utarbeidet i forbindelse med prosedyren, som kan lastes ned fra Internett eller fåes ved henvendelse til sekretariatet)	Norsk (snart også på engelsk)
9	2001	Utværdering av analysresultat från certifierade referensmaterial	Engelsk og svensk
10	2001	Kontroll av mikrobiologiske dyrkningsmedier	Norsk og engelsk
11	2002	Sensorisk bedømmelse av drikkevann	Norsk – vil oversettes til engelsk.
12	2002	Håndbok i prøvetaking av næringsmidler	Norsk, engelsk – oversettes til finsk og polsk