

**MATKAKERTOMUS: NMKL:N 68. VUOSIKOKOUS 22.8.–25.8.2014**

Pohjoismaisen elintarvikkeiden metodiikkakomitean (Nordisk Metodikkommitté för Livsmedel, NMKL) 68. vuosikokous pidettiin 22.8. – 25.8.2014 Stykkisholmurissa Islannissa. Vuosikokoukseen osallistui yhteensä 34 NMKL-jäsentä edustaen kaikkia pohjoismaita. Suomesta oli 4 osanottajaa. Muista maista osallistuttiin seuraavasti: Islanti 6, Norja 10, Ruotsi 5 ja Tanska 9 henkilöä. Lisäksi osallistui Lene Breum Larsen ÄK-FJLS:n elintarvikeosaston edustajana.

Vuosikokoustyöskentely oli normaaliin tapaan jaettu neljään alaryhmään eli subkomiteaan. Lisäksi oli yhteisiä asioita käsittelevä istunto. Vuosikokous alkoi hallinnollisia asioita käsittelevän alakomitean (puheenjohtajat ja sihteeri) kokouksella.

Suomen edustajat eri alaryhmissä:

- Subkomitea 1, hallinnolliset asiat: Tuula Pirhonen (Suomen kansallisen komitean puheenjohtaja) ja Liv Kukkonen (Suomen kansallisen komitean sihteeri).
- Subkomitea 2, mikrobiologiset asiat: Tuula Pirhonen
- Subkomitea 3, kemialliset asiat: Liv Kukkonen
- Subkomitea 4, aistinvaraisen arvioinnin asiat: Leena Lilleberg ja Tuomo Tupasela (MTT)

**Plenaari-istunto**

- Kokouksen plenaari-istunnon avasi NMKL:n puheenjohtaja Ulla Edberg (Ruotsi) kertomuksellaan.
- NMKL:n pääsihteeri Hilde Skår Norli raportoi kokoukselle toimintavuoden julkaisu- ja muusta toiminnasta, taloudesta, kansainvälisestä yhteistyöstä jne. Vuonna 2014 on ilmestynyt yhteensä 5 menetelmää (2 mikrobiologista ja 3 kemiallista), 3 menettelyohjetta ja 1 tekninen raportti.
- NordVal International toiminta on ollut aktiivista vuonna 2014, 15 sertifikaattia on uusittu, 2 uutta sertifikaattia on haettu ja 5 sertifikaattia ei ole uusittu.
- Lene Breum Larsen raportoi ÄK-FJLS:in elintarvikeosaston ja sen työryhmien toiminnasta. Resurssien vähentyessä elintarvikeosasto etsii uusia rahoitusmuotoja. Toiminta keskittyy kolmeen pääaluseen: 1) tehokas tuotanto, 2) kestävä luonnonvarojen käyttö, 3) pohjoismaisen hyvinvointiyhteiskunnan säilyttäminen ja kehittäminen.

**Subkomitea 1 (hallinnolliset asiat)**

- NMKL:n rahoitus ÄK-FJLS:n elintarvikeosaston projektirahalla: pääsihteeristön ylläpitoon vuonna 2014 haettiin ja saatiin 500 000 Norjan kruunua. Samaa rahoitusta haetaan vuodelle 2015.
- Hyväksyttiin vuoden 2015 budjetti, jonka loppusumma on 1 890 000 Norjan kruunua.
- Hyväksyttiin NMKL:n toimintasuunnitelma vuodelle 2014/2015. Toimintasuunnitelmaan lisättiin elintarvikkeiden jäljitettävyyden huomioiminen sekä NMKL:n kotisivuilla ylläpidettävä luettelo laboratorioden pätevyyskokeista
- Todettiin NMKL:n laaja kansainvälinen yhteistyö (ISO, IDF, AOAC, Codex) sekä osallistuminen eri järjestöjen tilaisuuksiin

**Subkomiteoiden 2-4 yhteiset asiat**

- NMKL-menettelyohje nro 12, Ohjeet elintarvikkeiden näytteenottoon. Ohjeen revidointi on valmis.
- Menettelyohjeita ei esitetty revidoitavaksi
- NMKL:n järjestää koulutuksia ja työpajoja
  - NMKL-Eurachem työpaja ”Mittausepävarmuus kemian analytiikassa”, 29–30.9.2014, Kööpenhamina
  - Pohjoismaainen mikrobiologian kurssi laboratorion teknisille
  - AOAC-NMKL-NordVal symposium 21–22.5.2015, Tukholma

- Näytteenottokurssi suunnitteilla
- PCR-analyysien laadunvarmistus sekä mikrobiologisten menetelmien verifiointi; kurssit pidetään kun aiheisiin liittyvät ohjeistukset valmistuvat
- Referenttien saamisen todettiin vaikeutuneen. Ongelmaa voitaisiin ratkaista tarjoamalla opiskelijoille referenttityötä
- Yhteistyösopimus CENin kanssa on loppunut. Tästä seurauksena NMKL ei enää voi julkaista CEN-menetelmiä, mutta voi harmonoida omat menetelmänsä CENin menetelmien kanssa. NMKL voi julkaista omat menetelmänsä vaikka ne olisi julkaistu CEN-menetelminä.
- MALDI-TOF –laitteen käyttäjille perustetaan verkosto

#### Subkomitea 2 (mikrobiologia)

- Subkomitean puheenjohtajana toimi Franklin Georgsson (Islanti) ja sihteerinä Torkjel Bruheim (Norja).
- *Y. enterocolitica* viljelymenetelmä NMKL 117, referentti Saija Hallanvuori. Odotetaan CEN:in tekemän menetelmäkokeilun tulosten käsittelyä, minkä jälkeen voidaan päättää NMKL-menetelmään valittavasta rikastusmenettelystä.
- *Y. enterocolitica* PCR-menetelmä NMKL 163. Sovittiin että menetelmään laaditaan liite jossa kuvataan biotyyppi 1A:n tunnistamiseen liittyvä problematiikka ja aiheeseen liittyvät kirjallisuusviitteet.
- *Y. pseudotuberculosis* –viljelymenetelmä, tuleva NMKL 193. Referentti Saija Hallanvuori pyydetään aikataulua menetelmäehdotuksen valmistumisesta.
- Aerobinen tai anaerobinen kokonaispesäkeluku veragarilla. NMKL 189. Menetelmän revidointi pyritään saamaan valmiiksi 2014. Referentti Tuula Pirhonen.
- Valmistumassa ovat seuraavat menetelmärevidoinnit: Sulfiittia pelkistävät klostridit (NMKL 56), Salmonella; MSRV (NMKL 187), Halofiilit ja osmofiilit mikrobit (NMKL 171)
- Työn alla ovat: Shigella-menetelmät (PCR - NMKL 174 ja perinteinen viljelymenetelmä NMKL 151) sekä uusi menetelmä *Clostridium difficile* (NMKL XX)
- Menettelyohjeet ”PCR-analyysien laadunvarmistus” sekä ”mikrobiologisten menetelmien verifiointi” ovat työn alla. Päätettiin selvittää menettelyohjeen ”mikrobiologisten kasvualueiden kontrollointi” päivitystarve
- Uusiksi aiheiksi ideapankkiin lisättiin patogeeniset Vibriot, koko genomin sekvenointi sekä MALDI-TOF
- Revidointitarpeen tarkasteluvuorossa oli yhteensä kahdeksan menetelmää
  - NMKL 74, 2000, 3rd Ed. Psykrotrofe mikroorganismer. Bestemmelse ved kolonietalsmetoden.
  - NMKL 91, 2010, 6. Ed. Prøveudtagning og forbehandling af levnedsmidler og foderstoffer til kvantitativ mikrobiologisk undersøgelse.
  - NMKL 98, 2005, 4. Ed. Mögel och jäst. Bestämning i livsmedel och foder.
  - NMKL 125, 2005, 4. Ed. Termotolerante koliforme bakterier og *Escherichia coli*. Bestemmelse i næringsmidler og fôr.
  - NMKL 141, 2010, 3. Ed. *Brochothrix thermosphacta*. Bestemmelse i kød og kødvarer.
  - NMKL 144, 3rd Ed. 2005 Enterobacteriaceae. Bestämning i livsmedel och foder.
  - NMKL 152, 2nd Ed, 2005 *Penicillium verrucosum* - Ochratoxin A dannende. Påvisning i fødevarer og foder.
  - NMKL 164, 2005, 2. Ed. *Escherichia coli* O157. Påvisning i levnedsmidler og foder.

Päätettiin poistaa menetelmä NMKL 74 menetelmäkokoelmasta, koska psykrotrofien määrityslämpötila sisältyy pesäkelukumenetelmään NMKL 86. Menetelmä NMKL 164 päätettiin päivittää. Muut menetelmät pidetään sellaisenaan

menetelmäkokoelmassa. Lisäksi päätettiin selvittää tarvitseeko menetelmä NMKL 150, mesofiiliset Aeromonas-lajit, revidointia.

- Flemming Hansen kertoi Tanskan Listeria-epidemiasta ja Katharina Olsen esitteli Aeromonas –lajien erottelua.

### **Subkomitea 3 (kemialla)**

- Subkomitean puheenjohtajana toimi Liv Kukkonen. Annika Rimland (Ruotsi) toimi sihteerinä.
- Jäsenet olivat tuoneet mukaansa kemiallisia postereita, yhteensä 9 kpl. Eviralla oli niistä 7 kpl. Lisäksi jäsenmaat tiedottivat lyhyesti vuoden uutuuksista.
- Suomesta, Evirasta on nimetty uudet alue-raportoitajat: Kostfiber; Helena Pastell, PAH; Mirja Hokkanen, Nanopartiklar; Liv Kukkonen
- Menetelmät:
  - Förbjudna färgämnen i kryddblandningar, DNK kysyy Udo Jenseniltä, jos hän voi olla referentti.
  - Metyylielohopea määrittäminen GC-ICP-MS tekniikalla menetelmä on valmis julkaistavaksi NMKL odottaa NIFES:in päätöstä.
  - Folat, biologiskt aktivt i mjölk och mjölkprodukter, projekti päättyy vuonna 2015.
  - Rasva. Bestämmelse med NMR i livsmedel. XNK arvio menetelmän ja validointidatan vuonna 2014 - 2015.
  - Histamin. Vätsekromatografisk bestämmelse i fisk. Menetelmä vaatii pientä muutosta. Nofima arvio menetelmää ja tekee sisäistä validointia vuonna 2014.
- Revidointitarpeet ja tarkasteluvuorossa:
  - NMKL 173; 2005; Tuhka, Gravimetrinen määrittäminen elintarvikkeista. On ehdotettu, että se harmonisoidaan EU-menetelmän kanssa, jotta sakan väriarvioinnilta vältytään.
- Muut asiat
  - Uudet NMKL-menetelmäaiheet on ehdotettu; epäorgaaninen arseeni ja metyylielohopea. Sub 3 on puoltanut aiheita ja pohjoismaiden kansalliskomiteat antavat oman kantansa asiasta ennen 1.12.2014.

### **Subkomitea 4 (aistinvarainen arviointi)**

- Subkomitea 4:n työskentelyyn osallistui 7 henkilöä (FI 2, DK 2, N 1, S 1, IS 1)
- Subkomitean puheenjohtajana toimii Grethe Hyldegard (DK) ja sihteerinä Per Lea (N).
- Päivitettiin subkomitea 4:n työsuunnitelma. Muutettiin työsuunnitelman rakennetta siten, että erotettiin jo käynnissä olevat menettelyohjeet, horisontaaliset ja vertikaaliset menetelmät omaksi osiokseen ja tulevaisuudessa suunnitellut omaksi osiokseen (idé-bank).
- Valmistunut NMKL-menettelyohje
  - NMKL-procedure No 28, 2014 Guidelines of reporting sensory data. Menettelyohje on tarkoitus kääntää myös suomeksi.
- Tekeillä olevat NMKL-menettelyohjeet
  - Guidelines for sensory analysis of meat and meat products (Lihavalmisteiden aistinvarainen analyysi): Referentti (Camille Bejerholm) lähetti ensimmäisen version ohjeesta 23.5.14 projektiryhmälle ja subkomitea 4:lle kommentoitavaksi. Näiden kommenttien pohjalta laaditaan lopullinen versio, jonka on määrä valmistua vuoden loppuun mennessä.
  - Guidelines for sensory evaluation of bread (Leivän aistinvarainen arviointi): Referentti Mari Sandellin työstämä luonnos ohjeesta (20.8.14) on subkomitea 4 kommentoitavana (dl 30.9.14). Ohjeesta puuttuu vielä norjalainen ja islantilainen leipä.

- Rekrytering/träning og kontroll av analytiska paneler. Träning av analytiske paneler (Analyttisen raadin rekrytointi ja koulutus): Ohjeen työstäminen on viivästynyt referentin (Grethe Hyldig) muiden tehtävien vuoksi.
- Metodik för skillnadstester (Binomiske tester)(Erotustestien metodiikka): Referentti Gunnar Forsgren ja kanssareferentti Sara Jonsson (S). Esitettiin osallistui kaksi laboratoriota. Ongelmana oli näytteiden säilyvyys. Varsinainen kokeilu suunnitellaan tehtäväksi 15 laboratorioilla. Referentti tiedottaa asiasta myöhemmin.
- Uusi menetelmä aihe – Sensorisk bedömning av marine oljer (Merellisten öljyjen aistinvarainen arviointi): Referentti Wenche Emblem Larssen ja kanssareferentti Hilde Kraggerud (N). Projektin jäsenet: Hanna Jatila (FI), Grethe Hyldig (DK), Ruotsista ja Islannista ei vielä nimetty projektin jäseniä. Keskusteltiin mahdollisuudesta ottaa myös kasviöljyt menetelmään.
- Uusi aihe – Sensorisk analys av nordiska bär (Pohjoismaisten marjojen aistinvarainen arviointi): 2013 vuosikokouksessa keskusteltiin marjojen aistinvaraisen menettelyohjeen tärkeydestä ja sen sisällyttämisestä Sensorisk analyse av vegetabilier -NMKL-menettelyohjeeseen. Nyt päädyttiin kuitenkin siihen tulokseen, että marjat ovat liian laaja alue sisällytettäväksi tähän ohjeeseen ja lisäksi alue rajataan pohjoismaisiksi marjoiksi. Tiedustellaan Mari Sandellilta voisiko hän tai joku hänen opiskelijoistaan ryhtyä vetämään tätä projektia.
- Uusi aihe – NMKL-menettelyohje kuluttajatesteille? Todettiin, ettei tarvita erillistä NMKL-menttelyohjetta kuluttajatesteille, mutta kuluttajatestit päätettiin pitää vuosikokouksessa subkomitea 4:n vakiokeskusteluaiheena. Alue on hyvin laaja ja ohjeita kehitellään monelta taholta. Hilde Kraggerud kertoi ESOMARista (European Society for Opinion and Marketing Research). Sen ohjeistuksen saa vapaasti internetistä.
- Ei-kollaboratiivisesti kokeiltujen menetelmien validointi. Sara Johnsson ottaa vastuun Gunnar Forsgrenin luonnoksen loppuun saattamiseksi.
- Päätettiin lisätä NMKL-menetelmään nro 183 Juomaveden aistinvarainen laadunarviointi myös ulkonäön arviointi. Perustetaan projektiryhmä, jossa Leena Lilleberg on referenttinä.
- Revidointivuorossa oleva NMKL-prosedure nr 19, 2007 Riktlinjer för sensorisk bedömning av livsmedelsförpackningar revidoidaan (Leena Lilleberg ja Riitta-Maija Osmonen).
- Leena Lilleberg ja Tuomo Tupasela seuraavat ISO 22935|IDF 99 –standardin (Milk and milk products – Sensory analysis) revidointia ISON puolella (SFS/SR/TR 4 Aistinvaraiset menetelmät) kommentoi ja Hilde Kraggerud on yhteydessä Norjan kansalliseen IDF-komiteaan. Asiasta tiedotetaan NMKL:ää.
- Lisäksi kokouksessa käytiin läpi mm. subkomitea 4:n jäsenten osallistumiset erilaisiin alan tilaisuuksiin ja edustukset alan järjestöissä jne.

#### NMKL:n seuraavat kokoukset/tilaisuudet

- NMKL:n työvaliokunta kokoontuu seuraavan kerran 5. – 6.2.2015.
- Vuoden 2015 vuosikokous 69 on 28.–31.8.2014 Nyborgissa, Tanskassa.

Yllä lueteltujen asioiden lisäksi käsiteltiin lukuista muita asioista, joista kokoukseen osallistujat, mielellään antavat lisätietoja. Vuosikokouksesta laaditaan raportti.

2.9.2014 Helsinki; Tuula Pirhonen, Liv Kukkonen ja Leena Lilleberg