

Tájékoztató

a CEN/TC 275 "Élelmiszervizsgálatok horizontális vonatkozásai" Műszaki Bizottság tevékenységéről

A CEN (European Committee for Standardization) 275 számú "Élelmiszervizsgálatok horizontális vonatkozásai" Műszaki Bizottság 1990-ben alakult meg. E Műszaki Bizottság megalakulása jelentős lépés volt az élelmiszervizsgálatok egységesítése terén. Az ISO-val megkezdett együttműködés jótékony hatása jelentkezett a TC 275 munkájában, ugyanis az 1993. júniusi ülésen már számos szabványtervezete került elfogadásra. Várhatóan ezek végleges elfogadására is sor kerül a közeljövőben, így hazai termékeink vizsgálatához is érvényesíthetők lesznek ezek a vizsgálati módszerek.

A Magyar Köztársaság 1991. október 1-én kötött szerződést az EK-val ami által lehetőséget kaptunk arra is, hogy megfigyelői státussal jelen lehessünk a Műszaki Bizottságok munkájában. Ez számunkra nagyon kedvező, mert így késedelem nélkül kapunk tájékoztatást a folyó munkáról. Időben fel tudunk készülni arra, hogy mely vizsgálati eljárások azok, amelyekkel kiszállított termékeinket ellenőrizni fogják, mely paraméterek vizsgálatát vezetik be, esetleg olyanokat is, amelyek a hazai minősítési gyakorlatban még nem általánosan alkalmazottak.

A CEN/TC 275 Műszaki Bizottság az alábbi vizsgálati módszereket fogadta el és javasolta EK szabványosításra az 1993. június 18-19-én Berlinben megtartott 3. ülésén:

1. Munkacsoport: Szulfid-tartalom meghatározása élelmiszerekben

CEN/TC 275 N 53: Kéndioxid meghatározása élelmiszerekben - Optimalizált Monier-Williems módszer

CEN/TC 275 N 54: Kéndioxid meghatározása élelmiszerekben - Enzimatiszus módszer

2. Munkacsoport: Mesterséges édesítőszer

CEN/TC 275 N 55: Szacharin meghatározása asztali édesítőszerben - Fotometrikus módszer

CEN/TC 275 N 56: Aceszulfám-K meghatározása asztali édesítőszerben - Fotometrikus módszer

CEN/TC 275 N 57: Aszpartám meghatározása asztali édesítőszerben - HPLC módszer

CEN/TC 275 N 58: Ciklamát és szacharin meghatározása asztali édesítőszerben - HPLC módszer

3. Munkacsoport: Peszticidek és PCB-k zsírtartalmú élelmiszerekben

CEN/TC 275 N 59: Zsírtartalmú élelmiszerek - Peszticidek és PCB-k meghatározása
I. rész: Általános elvek

CEN/TC 275 N 60: Zsírtartalmú élelmiszerek - Peszticidek és PCB-k meghatározása
II. rész: Extrakció

CEN/TC 275 N 61: Zsírtartalmú élelmiszerek - Peszticidek és PCB-k meghatározása
III. rész: Clean-up módszer

CEN/TC 275 N 62: Zsírtartalmú élelmiszerek - Peszticidek és PCB-k meghatározása
IV. rész: Fogalom meghatározások, standard anyagok

4. Munkacsoport: Peszticidek kimutatása zsírszegény élelmiszerekben

CEN/TC 275 N 63: Zsírszegény élelmiszerek - Peszticid maradékok kimutatása gázkromatográfiával szelektív detektorok alkalmazásával - I. rész: Általános irányelvek

CEN/TC 275 N 65: Zsírszegény élelmiszerek - Peszticid maradékok gázkromatográfiás kimutatása, szelektív detektorok alkalmazásával - II. rész: Meghatározás és azonosítás

5. Munkacsoport: Mikotoxinok kimutatására vonatkozó módszerekkel körvizsgálatok folynak, hasonló a helyzet a **6. munkacsoportban** is, amelynek feladata a **patogén mikrobák kimutatása** és ezen kimutatási módszerek szabványosítása. A **7. munkacsoport** 27 vizsgálati módszert gyűjtött össze, amelyek a különböző élelmiszerfélésegek **nitrit/nitrát tartalmának** meghatározására szolgálnak, ezek felülvizsgálatával kerül kialakításra a szabványos módszer.

A CEN/TC 275 Berlinben megtartott 1993. júniusi ülésén két új munkacsoport alakult:

8. munkacsoport: Az élelmiszerek besugárzottságának kimutatása

A munkacsoport megalakítását az ebbe szükségessé - az EK Brüsszeli Tanácsa által végzett felmérés szerint - hogy, az utóbbi időszakban egyre több olyan élelmiszer jelent meg az élelmiszerkereskedelemben, amelyet besugárztak minden tiltó rendelkezés ellenére (pl. pisztácia, banán, aszalt szilva). Ezen élelmiszerek csomagolóanyagán azonban elfelejtették vagy tudatlanságból nem jelezték a besugárzottság tényét. A másik megfontolás, amely a minőségellenőrzésnek erre a területre való kiterjesztését szükségessé tette, hogy több országban megváltozott a besugárzott élelmiszerek megítélése és általában negatív irányba. Az EK tanulmány az alkalmazható vizsgálati módszereket 3 csoportra osztja:

- mikrobiológiai,
- fizikai
- kémiai módszerek.

Mindhárom területen rendelkeznek már konkrét vizsgálati eljárásokkal, amelyek tesztelési eredménye alapján kerülnek elfogadásra a szabványos eljárások.

9. Munkacsoport: Zsírban oldódó vitaminok

A FAO/WHO Codex Alimentarius Labelling Bizottság 1993. áprilisában Ottawában megtartott ülésén elfogadták a vitaminok deklarálási kötelezettségét a csomagolóanyagokon, melynek bevezetése a közeljövőben várható. Ezen kötelezettség motiválta a munkacsoport megalakításának igényét.

Harkay Tamásné - Csomárné Bognár Kerka