



## KOKOUSRAPORTTI: NMKL:N 76. VUOSIKOKOUS 28.8-31.8.2022

Pohjoismaisen elintarvikkeiden metodiikkakomitean (NMKL) vuosikokous järjestettiin Suomen isännöimänä Seinäjoella (hotelli Sorsanpesä). Osallistujia oli kaikista Pohjoismaista sekä ensimmäistä kertaa myös Baltian maista, jotka virallisesti yhdistyivät NMKL:ään tässä vuosikokouksessa. Yhteistyön laajenemisen myötä NMKL:n lyhenne pysyi samana, mutta uusi nimi on Nordic-Baltic Committee on Food Analysis. NMKL:ssa on 70 jäsentä ja toimintaa ohjaa NMKL Board, johon osallistuvat maakohtaiset edustajat ja työryhmien puheenjohtajat. Työryhmiin ja johtokuntaan nimettiin edustajat kaikista pohjoismaista ja Baltian maista. Uusiin tehtäviin nimettiin (2-vuotiskaudeksi) Janne Nieminen (varapresidentti), Saija Hallanvuo (mikrobiologisen työryhmän puheenjohtaja) ja Mirja Hokkanen (kemian työryhmän varapuheenjohtaja). Tiina Ritvanen toimii aistinvaraisen arvioinnin työryhmän maakohtaisena edustajana.

Suomesta kokoukseen osallistui lisäksi Elina Vatunen (Tullilaboratorio) ja Seija Pihlajaviita (Atria Oyj), joka esitteli kutsupuheenvuorossaan lihateollisuuden toiveita analytiikan kehittämiseksi (Meat Industry – Needs for analyses).

	NMKL Board	Microbiology	Chemistry	Sensory	NordVal Int.
<b>Chair 2y</b>	<b>Grethe Hyldig (DK President)</b>	<b>Saija Hallanvuo (FI)</b>	<b>Rune Ellegaard Lyngsø (DK)</b>	<b>Liv Bente Strandos (NO)</b>	<b>Hilde S. Norli (NO)</b>
<b>Vice-chair 2y</b>	Janne Nieminen (FI) Vice-President	Jógvan Pall Fjallsbak (DK)	Mirja Hokkanen (FI)	Linda Andersson (SE)	Hrólfur Sigurðsson (IS)
<b>NO NCP</b>	Dag Grønningen	Gro Johannesen	Dag Grønningen	Liv Bente Strandos	Hilde S. Norli
<b>DK NCP</b>	Grethe Hyldig	Jørgen Leisner	Rune Ellegaard Lyngsø	Grethe Hyldig	Inger Guldbæk
<b>SE NCP</b>	Linda Andersson	Elina Lahti	Cecilia Rumin	Linda Andersson	Mia Hallgren
<b>IS NCP</b>	Hrólfur Sigurðsson	Hrólfur Sigurðsson	Natasa Desnica	Gunnþórunn Einarsdóttir	Hrólfur Sigurðsson
<b>FI NCP</b>	Janne Nieminen	Saija Hallanvuo	Mirja Hokkanen	Tiina Ritvanen	
<b>EE NCP</b>	Toomas Kramarenko	Toomas Kramarenko	Riina Leis		Lauri Jalukse
<b>LV NCP</b>	Vadims Bartkevičs	Linda Mezule	Vadims Bartkevičs	Evita Straumite	Linda Mezule
<b>LT NCP</b>	Egidijus Pumputis	Jovita Petruškeviene	Inga Jamalaitė	Gitana Saikuvienė	Egidijus Pumputis

### Yleiset asiat

Väistyvä NMKL:n puheenjohtaja Dag Grønningen avasi kokouksen ja toivotti yhdessä Janne Niemisen kanssa osallistujat tervetulleiksi vuosikokoukseen.

NMKL -julkaisujen osalta kuluvana vuonna päivitettyä:

- uusittu (selkeyttävä teksti lisätty) NMKL 184. Ed. 2006. "Aerobic count and specific spoilage organisms in fish and fish products."
- kolme kemiallista NMKL-menetelmää, jotka Codex on listannut (Stan 234 at CCMAS 41)
  - NMKL 179 pH, Noni-juice, Type II
  - NMKL 173 ASH, diary permeate powders, Type I
  - NMKL 158 Peroxide value, Fats and oils, Type I
- Kansallisten vertailulaboratorioiden (NRL) lista pohjoismaissa päivitetty
- NordVal International
  - 27 menetelmäsertifikaattia (8 uusittu, 2 jatkettu)
  - Uusi sertifikaatti Salmonella menetelmälle
  - 10 vaihtoehtoista menetelmää sertifiointiprosessissa



NMKL on lisäksi ottanut käyttöön projektikohtaiset listat projektinhallinnan helpottamiseksi ja uusintu nettisivunsa. NMKL:n yhteistyö muiden organisaatioiden kanssa on ollut aktiivista (ISO, AOAC, CCMAS, IAM, MicroVal, Eurachem).

NMKL:llä on suunnitteilla useita kursseja tai workshop-tapaamisia.

- Mikrobiologian ryhmän ehdotuksia:
  - Vibrio workshop/seminaari (mahdollisesti vuosi 2023)
  - Peruskurssi mikrobiologiasta (mahdollisesti loppuvuodesta 2023 virtuaalisena, vuoden 2014 kurssin uusinta)
  - Kansallisten vertailulaboratorioiden (NRL) workshop (EU valvonta-asetuspainotteinen)
- Kemian ryhmän ehdotuksia:
  - Perusopetusta mittausepävarmuuden käsitteistä
- Aistinvaraisen arvioinnin ryhmän ehdotuksia:
  - Oluen laadun arviointi (workshop/seminaari kun ohjeistus on julkaistu)

### **Mikrobiologian ryhmä**

- PCR analyysien laadunvarmistus -toimintaohjetta on edistetty ja sen julkaisua odotetaan ensi vuoden alkupuolella
- Maldi-Tof verkosto: Verkosto on perustettu kokemusten ja tietokantojen jakamiseksi, sekä mahdollisten kokousten ja työpajojen järjestämiseksi. Verkosto on ollut aktiivinen ja uusia jäseniä on saatu.
- Maitohappobakteerit NMKL 140 uusiminen. Menetelmäluonnokseen on lisätty pakollinen varmistustestaus ja ryhmä on pohtinut mm. inkubointilämpötiloja ja niiden raportoimista.
- Mesofiiliset Aeromonas-lajit NMKL 150 uusimistyö on saatu päätökseen ja julkaisua voidaan odottaa ensi vuoden alkupuolella.
- NMKL 136 Listeria ja NMKL 119 kamylobakteerien uusimistyöltä puuttuvat vetäjät ja aktiiviset ryhmät. Toistaiseksi menetelmät eivät tule päivittymään. Uudet menetelmäideat näiltä aihealueilta kirjataan ideapankkiin ja niiden menetelmätyötä aloitetaan tarvittaessa.

### **Kemian ryhmä**

- Uusi menetelmäohje "Determination of heavy metals in foods. TBT (Sn) example" on edennyt kemian ryhmän jäsenille kommentoille.
- Histamiini-menetelmien vertailu: Kokouksessa vertailtiin histamiinimenetelmiä NMKL 196 ja ISO 19343:2017. ISO:n menetelmässä käytetään tolueenia, jota monet laboratoriot pyrkivät mahdollisuuksien mukaan välttämään tai korvaamaan turvallisemmalla kemikaalilla. NMKL 196 menetelmää käyttävät laboratoriot kartoitetaan, jos menetelmälle on tarve tehdä laboratorioiden välinen vertailumittauskierros. NMKL:n histamiinimenetelmä on Codexin listalla.
- Menetelmien uudelleenarviointi: Useita menetelmiä työn alla. Menetelmästä "NMKL 23 Moisture and ash. Gravimetric determination in meat and meat products" on tullut käyttäjäkysymyksiä ja se tullaan arvioimaan ja julkaisemaan uudelleen.
- Menetelmä säilyy arkistossa vähintään viisi vuotta siitä, kun on sovittu poistaa menetelmä. Kaksi NMKL-menetelmää poistetaan ja niiden yhteydessä suositellaan AOAC-menetelmiä:  
NMKL 129 → AOAC 985.29 tai AOAC 991.43  
NMKL 162 → AOAC 994.13

### **Aistinvarainen ryhmä**

- Rekrytering/träning og kontroll av analytiska paneler. Träning av analytiske paneler
  - ❖ Projektille ei löydetty vetäjää, työ siirretään ideapankkiin (=passiiviset työaiheet).
- Referent guidelines for sensory methods



- ❖ Projektille ei löydetty vetäjää, työ siirretään ideapankkiin (=passiiviset työaiheet).
- **S-1** Guidelines for sensory evaluation of Nordic berries (Pohjoismaisten marjojen aistinvarainen arviointi)
  - ❖ Projektille on NMKL:ltä projektirahoitusta 50 000 NOK. Mari Sandell (Turun yliopisto) toimii referenttinä.
  - ❖ Mari on lähettänyt luonnoksen Islannin edustajalle (Aðalheiður Ólafsdóttir, IS)
  - ❖ Tiina on kysynyt Marilta arviota projektin etenemisaikataulusta, mutta sitä ei ole vielä saatu
- **S-2** Sensory quality control of beer
  - ❖ Kyseessä on pienpanimoille laadittava ohje laadun tasaisuuden varmistamiseksi. Projektikokous (Skype) oli 8.3.2019. Gunnthorunn Einarsdottir (Vinbudin, IS) vetäytyy NMKL-työstä ja projektille kaivataan uusi vetäjä.
  - ❖ Ohjepohjaluonnos lähetetään työryhmälle käsiteltäväksi, kun se saadaan ed. vetäjältä
  - ❖ Tuomo Tupasela jatkaa tässä projektiryhmässä työn loppuun, Tiina Ritvanen on sub4-yhteyshenkilö.
  - ❖ Vuonna 2019 myönnettyt rahat ovat "on-hold", ja ne käytetään fyysiseen kokoukseen niin pian kuin mahdollista.
- **S-3** Quality control test – Sensory evaluation of marine oils  
Päivitetty versio on olemassa ja työ etenee. Suomi ei osallistu ohjeen revidointiin.
- Useita ohjeistuksia (procedures) on katselmoitavana: 6, 16, 21, 27, 28, 29 (31; vain viitteet). Samalla ohjeistus siirretään uudelle ohjepohjalle.

#### **NMKL:n seuraavat kokoukset/tilaisuudet**

- NMKL:n hallinto kokoontuu seuraavan kerran etäyhteyksillä helmikuun 2022 alussa.
- Työryhmät kokoontuvat virtuaalisesti 2-3 krt ennen seuraavaa vuosikokousta
- Vuoden 2023 vuosikokous on 3.-6.9.2023 Tukholmassa (Barkarby), Ruotsissa.

Yllä lueteltujen asioiden lisäksi käsiteltiin lukuisia muita asioita, joista saat lisätietoa kokoukseen osallistujilta sekä vuosikokouksesta laaditusta raportista.

25.11.2022 Saija Hallanvuo, Mirja Hokkanen, Janne Nieminen ja Tiina Ritvanen