

PLAN DZIAŁANIA KT 235 ds. Analizy Żywności

STRESZCZENIE

KT 235 ds. Analizy Żywności zajmuje się opracowywaniem norm z zakresu:

metod analizy sensorycznej (w tym: terminologia, wymagania dla osób przeprowadzających testy sensoryczne, wymagania dla pomieszczeń i sprzętu do analizy sensorycznej) oraz horyzontalnych metod analizy żywności (w tym oznaczanie: aflatoksyn, metali szkodliwych dla zdrowia i innych pierwiastków, azotanów i azotynów, fosforanów, pozostałości pestycydów, śluzików, witamin, alergenów oraz wykrywanie napromieniania żywności).

W normach określa się wymagania dla laboratoriów analitycznych i wykonawców dotyczące stosowanych odczynników, aparatury i szkła laboratoryjnego, warunków otoczenia i przygotowywania próbek, jak również w zakresie parametrów metody oraz kontroli i prezentacji wyników.

Swobodny przepływ żywności i pasz we Wspólnocie Europejskiej może zostać zrealizowany tylko wtedy, gdy wymagania w zakresie bezpieczeństwa żywności i pasz nie będą się różnić znacząco między Państwami Członkowskimi UE.

Gwarancją taką jest **ROZPORZĄDZENIE (WE) NR 178/2002 PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY z dnia 28 stycznia 2002 r. (z późniejszymi zmianami) ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności**

Zgodnie z ww. rozporządzeniem żywność („środek spożywczy”) oznacza jakiegokolwiek substancje lub produkty, przetworzone, częściowo przetworzone lub nieprzetworzone, przeznaczone do spożycia przez ludzi lub, których spożycia przez ludzi można się spodziewać. Zakres środków spożywczych obejmuje: napoje, gumę do żucia i wszelkie substancje, łącznie z wodą, świadomie dodane do żywności podczas jej wytwarzania, przygotowania lub obróbki. Bezpieczeństwo żywności i zabezpieczenie interesów konsumenta coraz bardziej staje się przedmiotem zainteresowania ogółu społeczeństwa, organizacji pozarządowych, stowarzyszeń zawodowych, międzynarodowych partnerów handlowych i organizacji handlowych. Konieczne jest zapewnienie zaufania klienta i zaufania partnerów handlowych poprzez otwarty i zrozumiały rozwój prawa żywnościowego oraz dzięki podejmowaniu przez władze publiczne odpowiednich kroków mających na celu informowanie społeczeństwa, tam

gdzie istnieją uzasadnione powody, aby podejrzewać, iż żywność może stwarzać zagrożenie dla zdrowia.

W Polsce aktem prawnym który określa wymagania i procedury niezbędne dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia zgodnie z przepisami rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego jest **USTAWA** z dnia 25 sierpnia 2006 r. o **bezpieczeństwie żywności i żywienia** (Dz. U. z dnia 27 września 2006 r.) z późniejszymi zmianami. Przywołane w niniejszej ustawie **ROZPORZĄDZENIE (WE) NR 882/2004 PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt mówi** że wyznaczenie wspólnotowych i krajowych laboratoriów referencyjnych powinno przyczynić się do wysokiej jakości i jednolitości wyników analiz. Cel ten może być osiągnięty przez takie działania jak: stosowanie zatwierdzonych metod analizy, dostępność materiałów odniesienia, organizowanie testów porównawczych i szkolenie pracowników laboratoriów.

Dokumentami spełniającymi te wymagania są Polskie Normy. Laboratoria akredytowane kontrolne i usługowe badające żywność przyjmują jako podstawę sprawdzone metody przedstawione w Polskich Normach.

1 ŚRODOWISKO BIZNESOWE KT

1.1 Opis środowiska biznesowego

Głównymi odbiorcami norm opracowywanych przez KT 235 są kontrolne instytucje rządowe (m.in. GIS, GIJHARS, NIZP-PZH, służby inspekcyjne (np. laboratoria inspekcji sanitarnej i inspekcji weterynaryjnej, producenci żywności oraz laboratoria jednostek badawczych (instytuty badawcze, uczelnie rolnicze) a także jednostki usługowe - laboratoria akredytowane (np. Silliker Polska Sp. z o.o., J.S. Hamilton Poland Ltd. Sp. z o.o., JARS Sp. z o.o)

1.2 Wskaźniki ilościowe dotyczącego środowiska biznesowego

Na stronie Polskiego Centrum Akredytacji znajduje się lista laboratoriów badających produkty żywnościowe (analiza chemiczna jak i sensoryczna), które w akredytowanych metodach badań wykorzystują Polskie Normy z zakresu KT 235.

Przykłady:

Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny

- akredytacja w zakresie oznaczania zawartości:

— mikotoksyn:

PN-EN 14123:2008 Artykuły żywnościowe - Oznaczanie aflatoksyny B1 oraz sumy aflatoksyn B1, B2, G1 i G2 w orzechach laskowych, orzechach ziemnych, pistacjach, figach i papryce w proszku - Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z uzyskiwaniem pochodnej po rozdzielaniu na kolumnie i oczyszczaniu na kolumnie powinowactwa immunologicznego

PN-EN 14132:2010 Artykuły żywnościowe - Oznaczanie ochratoksyny A w jęczmieniu i kawie palonej - Metoda HPLC z oczyszczaniem na kolumnie powinowactwa immunologicznego

PN-EN 14133:2010 Artykuły żywnościowe - Oznaczanie ochratoksyny A w winie i piwie - Metoda HPLC z oczyszczaniem na kolumnie powinowactwa immunologicznego

PN-EN 14352:2005 Artykuły żywnościowe - Oznaczanie fumonizyn B1 i B2 w kukurydzianych produktach żywnościowych -- Metoda HPLC z oczyszczaniem na kolumnie powinowactwa immunologicznego

— pierwiastków szkodliwych dla zdrowia:

PN-EN 14083:2004 Artykuły żywnościowe - Oznaczanie pierwiastków śladowych - Oznaczanie zawartości ołowiu, kadmu, chromu i molibdenu metodą atomowej spektrometrii absorpcyjnej z atomizacją w piecu grafitowym (GFAAS) po mineralizacji ciśnieniowej

PN-EN 14546:2005 Artykuły żywnościowe - Oznaczanie pierwiastków śladowych - Oznaczanie całkowitej zawartości arsenu metodą atomowej spektrometrii absorpcyjnej z generacją wodorków (HGAAS) po mineralizacji suchej

PN-EN 15764:2010 Artykuły żywnościowe - Oznaczanie pierwiastków śladowych - Oznaczanie zawartości cyny metodą płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej oraz absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją w piecu grafitowym (FAAS i GFAAS) po mineralizacji ciśnieniowej

— 3-monochloropropano-1,2-diolu:

PN-EN 14573:2005 Artykuły żywnościowe - Oznaczanie 3-monochloropropano-1,2-diolu metodą GC/MS

Silliker Polska Sp. z o.o. - akredytacja w zakresie oznaczania m.i.:

— substancji słodzących:

PN-EN 12856:2002 Artykuły żywnościowe - Oznaczanie zawartości acesulfamu-K, aspartamu i sacharyny - Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej

J.S. Hamilton Poland Ltd. Sp. z o.o. – akredytacja w zakresie oznaczania m.i.:

— mikotoksyn:

PN-EN ISO 16050:2011 Artykuły żywnościowe - Oznaczanie aflatoksyny B1 i sumy aflatoksyn B1, B2, G1 i G2 w zbożach, orzechach i produktach z nich otrzymanych - Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej [\(oryg.\)](#)

PN-EN 14123:2008 Artykuły żywnościowe - Oznaczanie aflatoksyny B1 oraz sumy aflatoksyn B1, B2, G1 i G2 w orzechach laskowych, orzechach ziemnych, pistacjach, figach i papryce w proszku - Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z uzyskiwaniem pochodnej po rozdziale na kolumnie i oczyszczaniu na kolumnie powinowactwa immunologicznego

PN-EN ISO 15141-1:2000 Artykuły żywnościowe - Oznaczanie ochratoksyny A w zbożach i produktach zbożowych - Metoda wysoko sprawnej chromatografii cieczowej z oczyszczaniem na żelu krzemionkowym

PN-EN 14132:2010 Artykuły żywnościowe - Oznaczanie ochratoksyny A w jęczmieniu i kawie palonej - Metoda HPLC z oczyszczaniem na kolumnie powinowactwa immunologicznego

2 OCZEKIWANE KORZYŚCI Z REALIZACJI PRAC KT

Dostępność Polskich Norm opracowanych przez KT 235, w których uwzględniono opinie członków i zainteresowanych środowisk umożliwia stosowanie metod gwarantujących uzyskanie powtarzalnych i odtwarzalnych wyników. Nie dubluje się badań których celem jest wybór odpowiedniej metody, przez co zaoszczędza się czas i pieniądze. Dostępność zharmonizowanych metod jest skutecznym narzędziem kontroli przestrzegania wewnętrznych, jak też innych, przepisów prawnych odnośnie badanych parametrów w produktach żywnościowych.

3 CZŁONKOSTWO W KT

Każdy podmiot krajowy zainteresowany daną tematyką ma prawo zgłosić chęć uczestnictwa w KT i po spełnieniu wymogów proceduralnych (procedura Z2-P3 w powiązaniu z Z2-P1) stać się członkiem KT. Każdy członek KT realizuje zadania KT poprzez swoich reprezentantów.

Aktualny skład KT jest podany na stronie www.pkn.pl w wykazie OT.

4 CELE KT I STRATEGIA ICH REALIZACJI

4.1 Cele KT

- Wykonywanie przeglądów PN-ISO z zakresu tematycznego KT 235 w celu ich aktualizacji.

- Współpraca z CEN/TC 275 i następujących WG:

SC/WG	Title
CEN/TC 275/WG 10	Elements and their chemical species Pierwiastki śladowe i ich formy chemiczne
CEN/TC 275/WG 9	Vitamins and Carotenoids Witaminy i Karotenoidy
CEN/TC 275/WG 8	Irradiated foodstuffs Napromienianie żywności
CEN/TC 275/WG 13	Process contaminants Zanieczyszczenia z przetwarzania
CEN/TC 275/WG 12	Food allergens Alergeny pochodzące z żywności
CEN/TC 275/WG 4	Pesticides in foods of plant origin Pestycydy w żywności pochodzenia roślinnego
CEN/TC 275/WG 3	Pesticides and PCB's in foods of animal origin Pestycydy i PCB w żywności pochodzenia zwierzęcego

CEN/TC 275/WG 2	Sweeteners Substancje słodzące
CEN/TC 275/WG 7	Nitrate, nitrite Azotany i azotyny
CEN/TC 275/WG 5	Biotoxins Biotoksyny

- Współpraca z CEN/SS C01
- Współpraca z ISO/TC 34/SC12,

4.2 Strategia ustalona do osiągnięcia celów KT

- Analiza oczekiwań i potrzeb środowisk naukowych i badawczych w zakresie normalizacji.
- Aktywny udział w pracach CEN/TC 275 jak również udział ekspertów polskich w pracach WG tej organizacji.

4.3 Aspekty środowiskowe

Tematyka działalności KT 235 nie jest bezpośrednio powiązana z aspektami środowiskowymi.

5 CZYNNIKI WPŁYWAJĄCE NA REALIZACJĘ PROGRAMU PRAC KT I WPROWADZANIE NOWYCH TN DO PROGRAMU PRAC

Każdy zainteresowany ma możliwość zgłaszania tematów normalizacyjnych (TN) wypełniając Karty nowego tematu (KNT) lub Karty propozycji tematu normalizacyjnego (KPT).

Każdy zgłoszony TN jest wprowadzany do programu KT. KT decyduje o kontynuacji lub zaniechaniu tematu normalizacyjnego.

W programie prac prezentowane są wszystkie TN będące aktualnie w opracowaniu.

Program prac KT znajduje się na stronie www.pkn.pl, w Wykazie OT, po wybraniu numeru właściwego KT.

Czynniki wpływające na realizację prac KT 235, to np., brak wykonawców projektów jak również brak środków finansowych na wyjazdy na posiedzenia plenarne CEN/TC 275.

**6 WYKAZ PROPOZYCJI TEMATÓW NORMALIZACYJNYCH, DLA KTÓRYCH KT PRZEWIDUJE
POZYSKANIE ZAMAWIAJĄCYCH W RAMACH PRAC NA ZAMÓWIENIE**

Aktualnie brak jest zainteresowanych finansowaniem prac na zamówienie.