

2018

Mikrobiologie potravinového řetězce - Detekce a kvantifikace histaminu v rybách a produktech rybolovu - HPLC metoda

ČSN
EN ISO 19343

56 0113

idt ISO 19343:2017

Microbiology of the food chain - Detection and quantification of histamine in fish and fishery products - HPLC method

Microbiologie de la chaîne alimentaire - Détection et quantification de l,histamine dans le poisson et les produits de la peche - Méthode par CLHP

Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Nachweis und Bestimmung von Histamin in Fisch und Fischereierzeugnissen - HPLC-Methode

Tato norma je českou verzí evropské normy EN ISO 19343:2017. Překlad byl zajištěn Českou agenturou pro standardizaci. Má stejný status jako oficiální verze.

This standard is the Czech version of the European Standard EN ISO 19343:2017. It was translated by the Czech Standardization Agency. It has the same status as the official version.

Nahrazení předchozích norem

Touto normou se nahrazuje ČSN EN ISO 19343 (56 0113) z března 2018.

Národní předmluva

Změny proti předchozí normě

Proti předchozí normě dochází ke změně způsobu převzetí EN ISO 19343:2017 do soustavy norem ČSN. Zatímco ČSN EN ISO 19343 z března 2018 převzala EN ISO 19343:2017 schválením k přímému používání jako ČSN oznámením ve Věstníku ÚNMZ, tato norma ji přejímá překladem.

Informace o citovaných dokumentech

ISO 3696 zavedena v ČSN ISO 3696 (68 4051) Jakost vody pro analytické účely. Specifikace a zkušební metody

Souvisící ČSN

ČSN ISO 5725-2:2018 (01 0251) Přesnost (pravdivost a preciznost) metod a výsledků měření - Část 2:

Základní metoda pro stanovení opakovatelnosti a reprodukovatelnosti normalizované metody měření

Souvisící právní předpisy

Nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny

Upozornění na národní poznámky

Do normy byla k tabulce B.4 doplněna národní poznámka.

Vypracování normy

Zpracovatel: QUALIMENT Praha, komise České potravinářské společnosti, z.s., IČO 539525, Ing. Martin Kubík

Technická normalizační komise: TNK 151 Potraviny

Pracovník České agentury pro standardizaci: Ing. Radmila Foretová

Česká agentura pro standardizaci je státní příspěvková organizace zřízená Úřadem pro technickou normalizaci, metrologii a státní zkušebnictví na základě ustanovení § 5 odst. 2 zákona č. 22/1997 Sb., o technických požadavcích na výrobky a o změně a doplnění některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů.

EVROPSKÁ NORMA
EUROPEAN STANDARD
NORME EUROPÉENNE
EUROPÄISCHE NORM

EN ISO 19343

Červenec 2017

ICS 07.100.30

Mikrobiologie potravinového řetězce - Detekce a kvantifikace histaminu v rybách a produktech rybolovu - HPLC metoda
(ISO 19343:2017)

Microbiology of the food chain - Detection and quantification of histamine in fish and fishery products - HPLC method
(ISO 19343:2017)

Mikrobiologie de la chaîne alimentaire - Détection et quantification de l'histamine dans le poisson et les produits de la pêche - Méthode par CLHP (ISO 19343:2017) Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Nachweis und Bestimmung von Histamin in Fisch und Fischereierzeugnissen - HPLC-Methode (ISO 19343:2017)

Tato evropská norma byla schválena CEN dne 2017-06-08.

Členové CEN jsou povinni splnit vnitřní předpisy CEN/CENELEC, v nichž jsou stanoveny podmínky, za kterých se této evropské normě bez jakýchkoliv modifikací uděluje status národní normy. Aktualizované seznamy a bibliografické citace týkající se těchto národních norem lze obdržet na vyžádání v Řídicím centru CEN-

CENELEC nebo u kteréhokoliv člena CEN.

Tato evropská norma existuje ve třech oficiálních verzích (anglické, francouzské, německé). Verze v každém jiném jazyce přeložená členem CEN do jeho vlastního jazyka, za kterou zodpovídá a kterou notifikuje Řídicímu centru CEN-CENELEC, má stejný status jako oficiální verze.



Evropský výbor pro normalizaci

European Committee for Standardization

Comité Européen de Normalisation

Europäisches Komitee für Normung

Řídicí centrum CEN-CENELEC: Avenue Marnix 17, B-1000 Brusel

© 2017 CEN Veškerá práva pro využití v jakékoli formě a jakýmikoli prostředky

Ref. č. EN ISO 19343:2017 E

jsou celosvětově vyhrazena národním členům CEN.

Členy CEN jsou národní normalizační orgány Belgie, Bulharska, Bývalé jugoslávské republiky Makedonie, České republiky, Dánska, Estonska, Finska, Francie, Chorvatska, Irska, Islandu, Itálie, Kypru, Litvy, Lotyšska, Lucemburska, Maďarska, Malty, Německa, Nizozemska, Norska, Polska, Portugalska, Rakouska, Rumunska, Řecka, Slovenska, Slovinska, Spojeného království, Srbska, Španělska, Švédsko, Švýcarska a Turecka.

Evropská předmluva

Tento dokument (EN ISO 19343:2017) vypracovala technická komise ISO/TC 34 *Potravinářské výrobky* ve spolupráci s technickou komisí CEN/TC 275 *Analýza potravin - Horizontální metody*, jejíž sekretariát zajišťuje DIN.

Této evropské normě je nutno nejpozději do ledna 2018 udělit status národní normy, a to buď vydáním identického textu, nebo schválením k přímému používání, a národní normy, které jsou s ní v rozporu, je nutno zrušit nejpozději do ledna 2018.

Upozorňuje se na možnost, že některé prvky tohoto dokumentu mohou být předmětem patentových práv. CEN nelze činit odpovědným za identifikaci jakéhokoli nebo všech patentových práv.

Tento dokument byl připraven na základě mandátu uděleného CEN Evropskou komisí a Evropským sdružením volného obchodu.

Podle vnitřních předpisů CEN-CENELEC jsou tuto evropskou normu povinny zavést národní normalizační organizace následujících zemí: Belgie, Bulharska, Bývalé jugoslávské republiky Makedonie, České republiky, Dánska, Estonska, Finska, Francie, Chorvatska, Irsko, Islandu, Itálie, Kypru, Litvy, Lotyšska, Lucemburska, Maďarska, Malty, Německa, Nizozemska, Norska, Polsko, Portugalsko, Rakousko, Rumunsko, Řecko, Slovensko, Slovinsko, Spojeného království, Srbsko, Španělsko, Švédsko, Švýcarsko a Turecko.

Oznámení o schválení

Text ISO 19343:2017 byl schválen CEN jako EN ISO 19343:2017 bez jakýchkoliv modifikací.

Předmluva.....	6
Úvod.....	7
1..... Předmět normy.....	8
2..... Citované dokumenty.....	8
3..... Termíny a definice.....	8
4..... Princip.....	8
5..... Chemikálie a materiály.....	8
6..... Přístroje a pomůcky.....	9
7..... Postup.....	10
7.1..... Příprava vzorku.....	10
7.2..... Extrakce.....	10
7.3..... Derivatizace.....	10
7.4..... Přečištění.....	10

7.5..... LC podmínky.....	10
7.6..... Rozsah standardního vzorku.....	10
8..... Výpočet.....	11
8.1..... Kalibrační přímka (křivka).....	11
8.2..... Kvantifikace histaminu.....	11
9..... Preciznost.....	11
9.1..... Mezilaboratorní studie.....	11
9.2..... Mez opakovatelnosti.....	12
9.3..... Mez reprodukovatelnosti.....	12
Příloha A (informativní) Doporučení pro HPLC rozdělení.....	13
Příloha B (informativní) Výkonnostní charakteristiky metody.....	15
Bibliografie.....	20

Předmluva

ISO (Mezinárodní organizace pro normalizaci) je celosvětová federace národních normalizačních orgánů (členů ISO). Mezinárodní normy obvykle vypracovávají technické komise ISO. Každý člen ISO, který se zajímá o předmět, pro který byla vytvořena technická komise, má právo být v této technické komisi zastoupen. Práce se zúčastňují také vládní i nevládní mezinárodní organizace, s nimiž ISO navázala pracovní styk. ISO úzce spolupracuje s Mezinárodní elektrotechnickou komisí (IEC) ve všech záležitostech normalizace v elektrotechnice.

Postupy použité při tvorbě tohoto dokumentu a postupy určené pro jeho další udržování jsou popsány ve směrnících ISO/IEC, část 1. Zejména se má věnovat pozornost rozdílným schvalovacím kritériím potřebným pro různé druhy dokumentů ISO. Tento dokument byl vypracován v souladu s redakčními pravidly uvedenými ve směrnících ISO/IEC, část 2 (viz www.iso.org/directives).

Upozorňuje se na možnost, že některé prvky tohoto dokumentu mohou být předmětem patentových práv. ISO nelze činit odpovědnou za identifikaci jakéhokoliv nebo všech patentových práv. Podrobnosti o jakýchkoliv patentových právech identifikovaných během přípravy tohoto dokumentu budou uvedeny v úvodu a/nebo v seznamu patentových prohlášení obdržných ISO (viz www.iso.org/patents).

Jakýkoliv obchodní název použitý v tomto dokumentu se uvádí jako informace pro usnadnění práce uživatelů a neznamena schválení.

Vysvětlení nezávazného charakteru technických norem, významu specifických termínů a výrazů ISO, které se vztahují k posuzování shody, jakož i informace o tom, jak ISO dodržuje principy Světové obchodní organizace (WTO) týkající se technických překážek obchodu (TBT), jsou uvedeny na tomto odkazu URL:

www.iso.org/iso/foreword.html.

Tento dokument vypracovala technická komise Evropského výboru pro normalizaci (CEN) CEN/TC 275 *Analýza potravin - Horizontální metody* ve spolupráci s technickou komisí ISO/TC 34 *Potravinářské výroby*, subkomise SC 9 *Mikrobiologie* na základě Dohody o technické spolupráci mezi ISO a CEN (Vídeňská dohoda).

Úvod

Histamin je původcem tzv. scombroidní otravy nebo otravy histaminem z ryb. Histamin může být přítomen zejména v čeledi makrelovití (*Scombridae*) (tuňák, makrela) a sledovití (*Clupeidae*) (sled, sardinka), druhích obsahujících vysokou hladinu volného histidinu. Histamin vzniká dekarboxylací histidinu pomocí mikrobiální histidindekarboxylázy.

Histamin [2-(1H-imidazol-5-yl)ethanamin] je definován jako biologicky aktivní dusíkatá molekula o nízké molekulové hmotnosti. Konzumace potravin obsahující významnou koncentraci histaminu může způsobit příznaky podobné příznakům spojovaným s potravinovými alergiemi.

Tento dokument byl vypracován jako reakce na potřebu standardizovat metodu detekce a kvantifikace histaminu pro ryby a rybí výrobky, zejména pro nařízení Komise č. 2073/2005 [1] o mikrobiologických kritériích pro potraviny.

UPOZORNĚNÍ - Pracovníci používající tento dokument mají ovládat běžnou laboratorní praxi. Tento dokument adresně neupozorňuje na všechny bezpečnostní problémy, pokud existují, spojené s jeho používáním. Je odpovědností uživatele stanovit náležitá bezpečnostní i zdravotnická opatření.

1 Předmět normy

Tento dokument specifikuje metodu vysokoúčinné kapalinové chromatografie (HPLC) pro stanovení histaminu v rybách a produktech rybolovu (rybí omáčky, ryby ošetřené působením enzymů ve slaném nálevu atd.) určených k lidské spotřebě.

Konec náhledu - text dále pokračuje v placené verzi ČSN.