

استاندارد جدید ایزو، اعتبارسنجی روش های آزمون میکرواورگانیسم ها برای صنعت غذا



در دسترس بودن غذای سالم و مغذی امری ضروری است. گوشت، ماهی، لبنیات، تخم مرغ، صدف و ... حاوی فلور میکروبی خاصی هستند که می تواند بر سلامتی انسان تأثیرگذار باشد. بنابراین، شناسایی میکرواورگانیسم ها (ریزجانداران) برای حفظ سلامت غذا بسیار حائز اهمیت است اما فلور میکروبی همچنین می تواند بر کیفیت غذا و عمر مفید آن تأثیر گذارد و حتی آن را در کنترل خود درآورد. خواه تولید کننده یا مصرف کننده روش های آزمون میکروبی باشید، مایلید تا روش های شما به خوبی مورد آزمون قرار گرفته و معتبر و مناسب برای استفاده باشد.

ایزو 16140:2003 که موضوع آن اعتبارسنجی روش های جایگزین میکروبی است به تازگی تجدید نظر شد. این استاندارد جدید چند قسمتی، پروتکل و راهنمای ویژه ای برای روش های اعتبارسنجی کالاهای تجاری و غیرتجاری می باشد. روش های کالاهای تجاری به طور کلی ارزان تر و سریع تر از روش های سنتی هستند و از آنجایی که به مهارت های فنی کمتری نیاز دارند، اجرای آن ها ساده تر می باشد. علاوه بر این، بیشتر آن ها تا اندازه ای یا به طور کامل خودکار هستند و بنابراین به کارگیری آن ها در آزمایشگاه های کم تجربه تر مانند آزمایشگاه های کارخانه ها که از منابع انسانی فنی کمتری بهره مند هستند، آسان تر است.

دو قسمت از استاندارد ایزو 16140 تا کنون منتشر شده است

ایزو -16140، میکروبیولوژی زنجیره غذایی - روش اعتبارسنجی - قسمت 1: اصطلاحات، به توصیف مجموعه اصطلاحات به کاررفته در آزمون میکروبی می پردازد، در حالیکه ایزو -216140، میکروبیولوژی زنجیره غذایی - روش اعتبارسنجی - قسمت 2: پروتکل اعتبارسنجی روش های جایگزین در مقایسه با یک روش مرجع، به روش های اعتبارسنجی میکروبی کالاهای تجاری اختصاص دارد.

بیش از صد روش جایگزین بر اساس نسخه قبلی استاندارد ایزو 16140 اعتبارسنجی شده است و برای گنجاندن دیدگاه های جدید که حاصل مطالعات انجام شده در این زمینه است، این استاندارد به روز رسانی شد. امروزه، روش های جایگزین بسیاری وجود دارد که برای ارزیابی کیفیت میکروبی مواد خام و محصولات نهایی مورد استفاده قرار می گیرد و بر روند تولید نظارت می کند. تولید کننده، مصرف کننده نهایی و مسئولان به یک پروتکل مشترک قابل اعتماد نیاز دارند تا این روش ها را اعتبارسنجی نمایند.

تدوین مجموع استانداردهای ایزو 16140

پل اینت ولد، رابط کارگروه 3 روش اعتبارسنجی (که دبیرخانه آن در سازمان استاندارد هلند قرار دارد) که مسئول تدوین مجموعه استانداردهای ایزو 16140 است در این باره می گوید: "اعتبارسنجی مطابق با استاندارد ایزو 16140 به نتایج آزمونی با درجه اعتبار بالاتر می انجامد و نتیجه آزمون سریع تر به دست کاربر می رسد و به احتمال زیاد، در ارتقاء سلامت غذا نقش مؤثری خواهد داشت."

منبع: ایزو

مترجم: مریم صالحی