

## 34 Potraviný

### d) Potraviný a normy

2018-20

Expert: Ing Michalová

Přehled témat

1. Vypracování a uplatnění připomínek k ČSN 56 9431 Jedlé houby v souvislosti s přípravou novely vyhlášky č. 157/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro čerstvé ovoce a čerstvou zeleninu, zpracované ovoce a zpracovanou zeleninu, suché skořápkové plody, houby, brambory a výrobky z nich, jakož i další způsoby jejich označování.  
  
Připomínky se týkaly požadavků na sjednocení seznamu jedlých hub, názvosloví a požadavků na hodnocení kvality.
2. Zaslání souhlasného stanoviska ke zřízení CEN/TC 453 Doplnky stravy a sportovní výživa bez dopingových látek - bylo rozhodnuto, že tato komise bude zařazena pod TNK 151.
3. Připomínkování návrh normy ČSN EN ISO 665 Olejnatá semena – Stanovení vlhkosti a obsahu těkavých látek.
4. Připomínkování ČSN EN ISO 21528-2 (56 0096) Mikrobiologie potravinového řetězce – Horizontální metoda průkazu a stanovení počtu bakterií čeledi Enterobacteriaceae – Část 2: Technika počítání kolonií
5. Vyjádření k Draft Decision CEN/TC 463 CEN ISO/TS 6579-4 Microbiology of the food chain — Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella — Part 4: Identification of monophasic Salmonella Typhimurium (1,4,[5],12:i:-) by polymerase chain reaction (PCR).
6. Vyjádření k překladu normy EN ISO 7932:2004/A1:2020 Mikrobiologie potravin a krmiv - Horizontální metoda stanovení počtu presumptivního Bacillus cereus - Technika počítání kolonií vykultivovaných při 30 °C – Změna 1: Začlenění volitelných zkoušek
7. Připomínkování návrhu normy ČSN EN ISO 665 Olejnatá semena – Stanovení vlhkosti a obsahu těkavých látek.
8. Vyjádření k překladu normy ČSN EN ISO 6887-4 Mikrobiologie potravinového řetězce - Příprava analytických vzorků, výchozí suspenze a desetinasobných ředění pro mikrobiologické zkoušení - Část 4: Specifické pokyny pro různé vzorky
9. Souhlasné stanovisko k ISO/NP TS 22003 Food safety management systems – Requirements for bodies providing audit and certification of food safety management systems (Systémy managementu bezpečnosti potravin – Požadavky na orgány provádějící audit a certifikaci systémů managementu bezpečnosti potravin).
10. připomínkování návrhu normy ČSN EN ISO 10273 Mikrobiologie potravinového řetězce – Horizontální metoda průkazu patogenních Yersinia enterocolitica.

## Přílohy

### Přehled norem ČSN vydaných v roce 2019

Označení normy	Třídící znak	Název normy	Vydána	Poznámka
ČSN EN ISO 7971-2	46 1013	Obiloviny - Stanovení objemové hmotnosti zvané "hektolitrová váha" - Část 2: Metoda sledovatelnosti pro měřicí přístroje k ověření přístroje podle mezinárodního standardu	Oznámením ve Věstníku	
ČSN EN ISO 7971-3	46 1013	Obiloviny - Stanovení objemové hmotnosti zvané "hektolitrová váha" - Část 3: Rutinní metoda	Oznámením ve Věstníku	
ČSN EN ISO 9167	46 1038	Semeno řepky a pokrmy z řepky - Stanovení obsahu glukosinolátů - Metoda využívající vysokoučinnou kapalinovou chromatografii	Oznámením ve Věstníku	Bude přeložena
ČSN EN 15587	46 1080	Obiloviny a výrobky z obilovin - Stanovení nečistot v pšenici ( <i>Triticum aestivum</i> L.), pšenici tvrdé ( <i>Triticum durum</i> Desf.), žitě ( <i>Secale cereale</i> L.), žitovci ( <i>Triticosecale Wittmack</i> spp) a ječmeni ( <i>Hordeum vulgare</i> L.)	Oznámením ve Věstníku	
ČSN EN 17203	56 0004	Potraviny - Stanovení citrininu v potravinách kapalinovou chromatografií s tandemovou hmotnostní spektrometrií (LC-MS/MS)	Oznámením ve Věstníku	
ČSN P CEN/TS 17303	56 0022	Potraviny - DNA barcoding - druhová identifikace ryb a rybích výrobků pomocí genových segmentů mitochondriální cytochrom b a cytochrom c oxidázy	Oznámením ve Věstníku	
ČSN EN ISO 6887-3	56 0102	Mikrobiologie potravinového řetězce - Příprava analytických vzorků, výchozí suspenze a desetinasobných ředění pro mikrobiologické zkoušení - Část 3: Specifická pravidla pro vzorky ryb a rybích výrobků	Překlad	
ČSN EN ISO 6887-4	56 0102	Mikrobiologie potravinového řetězce - Příprava analytických vzorků, výchozí suspenze a desetinasobných ředění pro mikrobiologické zkoušení - Část 4: Specifické pokyny pro různé výrobky	Překlad	
ČSN EN ISO 10272-1	56 0126	Mikrobiologie potravinového řetězce - Horizontální metoda průkazu a stanovení počtu bakterií rodu <i>Campylobacter</i> - Část 1: Metoda průkazu	Překlad	
ČSN P CEN/TS 17329-1	56 0138	Potraviny - Obecné směrnice pro validaci kvalitativních PCR metod v reálném čase - Část 1: Validace v jedné laboratoři	Oznámením ve Věstníku	
ČSN P CEN/TS 17329-2	56 0138	Potraviny - Obecné směrnice pro validaci kvalitativních PCR metod v reálném čase - Část 2: Společná studie	Oznámením ve Věstníku	
ČSN EN ISO 20976-1	56 0141	Mikrobiologie potravinového řetězce - Požadavky a směrnice k provádění expozičních testů potravin a krmiv - Část 1: Expoziční testy pro studium růstového potenciálu, doby lag fáze a maximální rychlosti růstu	Oznámením ve Věstníku	
ČSN EN ISO 34101-3	56 0579	Udržitelné a sledovatelné kakao - Část 3: Požadavky na sledovatelnost	Oznámením ve Věstníku	
ČSN EN ISO 34101-4	56 0579	Udržitelné a sledovatelné kakao - Část 4: Požadavky na certifikační schémata	Oznámením ve Věstníku	
ČSN EN ISO 22117	56 0624	Mikrobiologie potravinového řetězce - Specifické požadavky a návod pro zkoušení způsobilosti mezilaboratorním porovnáváním	Překlad	

ČSN EN ISO 18593	56 0626	Mikrobiologie potravinového řetězce - Horizontální metody specifikující techniky vzorkování z povrchů	Překlad	
ČSN EN ISO 22000	56 9600	Systémy managementu bezpečnosti potravin - Požadavky na organizaci v potravinovém řetězci	Překlad	
ČSN EN ISO 17678	57 0516	Mléko a mléčné výrobky - Stanovení čistoty mléčného tuku pomocí plynové chromatografie triglyceridů	Oznámením ve Věstníku	
ČSN EN 14110	58 8817	Deriváty tuků a olejů - Methylestery mastných kyselin - Stanovení obsahu methanolu	Překlad	
ČSN EN ISO 18363-2	58 8725	Živočišné a rostlinné tuky a oleje - Stanovení chlorpropandiolů vázaných na mastné kyseliny (MCPD) a glycidolu metodou GC/MS - Část 2: Metoda využívající pomalé alkalické transesterifikace a měření 2-MCPD, 3-MCPD a glycidolu 58 57	Oznámením ve Věstníku	
ČSN EN ISO 3961	58 8761	Živočišné a rostlinné tuky a oleje - Stanovení jodového čísla	Překlad	

#### Přehled norem ČSN (potraviny) vydaných v roce 2018

Označení normy	Třídící znak	Název normy	Vydána	Poznámka
ČSN P CEN/TS 17062	56 0112	Potraviny rostlinného původu - Multimetoda pro stanovení reziduí pesticidů v rostlinných olejích metodou LC-MS/MS	Oznámením ve Věstníku	
ČSN ISO 5496/A1	56 0031	Senzorická analýza - Metodologie - Zsvěcení do problematiky a výcvik posuzovatelů při zjišťování a rozlišování pachů	Převzetí originálem	
ČSN P CEN/TS 17061	56 0114	Potraviny - Směrnice pro kalibraci a kvantitativní stanovení reziduí pesticidů a organických kontaminantů chromatografickými metodami	Oznámením ve Věstníku	
ČSN EN ISO 6887-2	56 0102	Mikrobiologie potravinového řetězce - Příprava analytických vzorků, výchozí suspenze a desetinasobných ředění pro mikrobiologické zkoušení - Část 2: Specifická pravidla pro vzorky masa a masných výrobků	Překlad	
ČSN EN 16924	56 0137	Potraviny - Stanovení zearalenonu v jedlých rostlinných olejích metodou LC-FLD nebo LC-MS/MS	Oznámením ve Věstníku	
ČSN EN ISO 19020	56 0111	Mikrobiologie potravinového řetězce - Horizontální metoda pro imunoenzymatickou detekci stafylokokových enterotoxinů v potravinách	Oznámením ve Věstníku	
ČSN EN ISO 21528-2	56 0096	Mikrobiologie potravinového řetězce - Horizontální metoda průkazu a stanovení počtu bakterií čeledi Enterobacteriaceae - Část 2: Technika počítání kolonií	Oznámením ve Věstníku	Překlad ?
ČSN EN ISO 21528-1	56 0096	Mikrobiologie potravinového řetězce - Horizontální metoda průkazu a stanovení počtu bakterií čeledi Enterobacteriaceae - Část 1: Průkaz bakterií čeledi Enterobacteriaceae	Oznámením ve Věstníku	
ČSN EN ISO 19343	56 0113	Mikrobiologie potravinového řetězce - Detekce a kvantifikace histaminu v rybách a produktech rybolovu - HPLC metoda	Překlad	
ČSN EN ISO 10272-1	56 0126	Mikrobiologie potravinového řetězce - Horizontální metoda průkazu a stanovení počtu bakterií rodu Campylobacter - Část 1: Metoda průkazu	Oznámením ve Věstníku	Překlad ?

ČSN EN ISO 10272-2	56 0126	Mikrobiologie potravinového řetězce - Horizontální metoda průkazu a stanovení počtu bakterií rodu <i>Campylobacter</i> - Část 2: Technika počítání kolonií	Oznámením ve Věstníku	Překlad ?
ČSN EN ISO 6887-1	56 0102	Mikrobiologie potravinového řetězce - Příprava analytických vzorků, výchozí suspenze a desetinasobných ředění pro mikrobiologické zkoušení - Část 1: Obecná pravidla pro přípravu výchozí suspenze a desetinasobných ředění	Překlad	
ČSN EN ISO 21294	46 1030	Olejnatá semena - Manuální nebo automatický diskontinuální odběr vzorků	Překlad	
ČSN EN 12014-2	56 0021	Potraviny - Stanovení obsahu dusičnanů a/nebo dusitanů - Část 2: Metoda HPLC/IC pro stanovení obsahu dusičnanů v zeleninových výrobcích a zelenině	Překlad	
ČSN EN ISO 11746/A1	56 0530	Rýže - Stanovení biometrických charakteristik zrn	Oznámením ve Věstníku	
ČSN EN ISO 6571/A1	58 0196	Koření, kořenící látky a byliny - Stanovení obsahu těkavých olejů (silic) (metoda destilace s vodní parou)	Překlad	
ČSN EN ISO 10399	56 0032	Senzorická analýza - Metodologie - Zkouška duo-trio	Oznámením ve Věstníku	
ČSN EN ISO 11133/A1	56 0099	Mikrobiologie potravin, krmiv a vody - Příprava, výroba, uchovávání a zkoušení výkonnosti kultivačních půd	Překlad	
ČSN EN ISO 11747/A1	46 1504	Rýže - Stanovení odolnosti vařeného zrna rýže proti extruzi	Oznámením ve Věstníku	
ČSN EN 15662	56 0680	Potraviny rostlinného původu - Multimetoda pro stanovení reziduí pesticidů s použitím analýzy založené na GC a LC po extrakci acetonitrilem/separaci a předčištění pomocí disperzní SPE - Modulární metoda QuEChERS	Oznámením ve Věstníku	
ČSN EN ISO 9233-1	57 1010	Sýry, sýry s kůrou a tavené sýry - Stanovení obsahu natamycinu - Část 1: Metoda molekulární absorpční spektrometrie pro sýry s kůrou	Oznámením ve Věstníku	
ČSN EN ISO 9233-2	57 1010	Sýry, sýry s kůrou a tavené sýry - Stanovení obsahu natamycinu - Část 2: Metoda vysokoučinné kapalinové chromatografie pro sýry, sýry s kůrou a tavené sýry	Oznámením ve Věstníku	
ČSN EN ISO 13299	56 0054	Senzorická analýza - Metodologie - Obecný návod pro vytvoření senzorického profilu	Překlad	
ČSN EN ISO 21872-1	56 0651	Mikrobiologie potravin a krmiv - Horizontální metoda průkazu potenciálně enteropatogenních bakterií rodu <i>Vibrio</i> - Část 1: Průkaz <i>Vibrio parahaemolyticus</i> a <i>Vibrio cholerae</i>	Oznámením ve Věstníku	
ČSN 57 0146-3	57 0146	Metody zkoušení ryb, rybích výrobků a rybích konzerv - Část 3: Stanovení hmotnosti obsahu a hmotnostního podílu složek	Původní ČSN	