

АССОЦИАЦИЯ АНАЛИТИЧЕСКИХ ЦЕНТРОВ «АНАЛИТИКА»

«УТВЕРЖДАЮ»

Управляющий Органом по аккредитации
ААЦ «Аналитика»
И.В. Болдырев

«___» _____ 2015 г.

**РУКОВОДСТВО АРЛАС ДЛЯ ЛАБОРАТОРИЙ ПО
ИСПЫТАНИЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

БЛАГОДАРНОСТЬ

ААЦ «Аналитика» выражает оромную благодарность Компании «Стайлаб» за предоставленный перевод данного Руководства APLAC

ООО «Компания Стайлаб»
<http://www.stylab.ru/>
info@stylab.ru

ЦЕЛЬ СОЗДАНИЯ

В данном документе представлено руководство для участников APLAC и аккредитуемых ими лабораторий по работе лабораторий по испытанию пищевых продуктов и их аккредитации согласно стандарту ISO/IEC 17025. В нем использованы такие же заголовки статей и система нумерации, как и в стандарте ISO/IEC 17025.

АВТОРСТВО

Данное издание подготовлено Техническим комитетом APLAC.

АВТОРСКИЕ ПРАВА

Авторские права на данный текст принадлежат APLAC. Публикации APLAC не разрешено копировать с целью продажи какими-либо физическими или юридическими лицами, за исключением организаций, входящих в состав APLAC.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Для получения дополнительной информации о данном документе, свяжитесь с Секретариатом APLAC по адресу:

NATA (Национальная ассоциация испытательных служб)

Австралия

Абботсфорд, штат Виктория 3067

Ул. Виктория 675

Уровень 1

(Level 1

675 Victoria Street

Abbotsford VIC 3067, Australia)

Тел.: +61 3 9274 8200

Факс: +61 3 9421 0887

Веб-сайт: www.aplac.org

ОГЛАВЛЕНИЕ

Страница

Цель создания	2
Авторство	2
Авторские права	2
Дополнительная информация	2
Введение	4
1. Область применения	4
2. Нормативные ссылки	5
3. Термины и определения	6
4. Требования по менеджменту согласно ISO/IEC 17025	6
5. Технические требования согласно ISO/IEC 17025	7
Приложения	
А: Библиография	11
В: Ссылки на Codex Alimentarius	13

ВВЕДЕНИЕ

Требования, указанные в стандарте ISO/IEC 17025, *Общие требования к компетенции испытательных и калибровочных лабораторий*, оговорены в общих чертах; и поскольку они применимы ко всем испытательным и калибровочным лабораториям, могут потребоваться пояснения. Такие пояснения относительно практического применения к лабораториям по испытанию пищевых продуктов именуется в рамках данного документа «способами практического применения». Способы практического применения не включают дополнительные общие требования, которые не предусмотрены стандартом ISO/IEC 17025. Способы практического применения могут рассматриваться как уточнение общеустановленных критериев (требований) для специфичных областей испытаний, техник анализа, продуктов, материалов или специфичных испытаний. (ISO/IEC 17025, Приложение В).

Данный документ создан с целью предоставления общих положений и руководства для лабораторий, применяющих стандарт ISO/IEC 17025 при испытании пищевых продуктов, в частности, в поддержку международной деятельности по торговле пищевыми продуктами. В данном документе не излагаются повторно все положения стандарта ISO/IEC 17025, и лабораториям следует помнить о необходимости соответствовать всем применимым критериям, указанным в ISO/IEC 17025. Те положения стандарта ISO/IEC 17025, которые не соответствуют определенному применению, следует опускать.

Данный документ также может быть использован органами аккредитации в качестве общего руководства, указывающего на соответствующие критерии для оценки и аккредитации лабораторий, предоставляющих услуги по испытанию пищевых продуктов.

Лабораториям следует также помнить о необходимости соответствовать применимым законодательным и нормативным требованиям.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Кодекс Алиментариус (Кодекс) является ключевым источником нормативных требований для потребителей, пищевых предприятий, государственных органов надзора и участников международной торговли пищевыми продуктами. Более того, и *Соглашение о применении санитарных и фитосанитарных мер* (СФС), и *Соглашение о технических барьерах в торговле* (ТПТ) способствуют международной гармонизации стандартов для пищевых продуктов, а также ссылаются на стандарты, руководства и рекомендации Кодекса как на предпочтительные международные меры содействия международной торговле пищевыми продуктами. (См. <http://www.codexalimentarius.org/>). Тем не менее, следует учитывать, что Кодекс создан исключительно в качестве руководства, а правительственные органы самостоятельно решают, каким образом следует использовать документацию Кодекса.

1.2. АТЭС (Азиатско-тихоокеанское экономическое сотрудничество) разработало Соглашение о взаимном признании (СОП) по оценке соответствия кормов и пищевых продуктов, призывающее к обеспечению соответствия положениям СФС, ТПТ, а также Кодекса. В документации АТЭС и Кодекса высказано одобрение действий по аккредитации лабораторий согласно ISO/IEC 17025 со стороны органа аккредитации, работающего в соответствии со стандартом ISO/IEC 17011, и, следовательно, органы аккредитации, выступающие сторонами, подписавшими Соглашение о взаимном признании (СВП) APLAC и Соглашение Международной ассоциации по аккредитации лабораторий (ILAC), продемонстрировали, что они и аккредитованные ими организации удовлетворяют таким Стандартам.

1.3. Данный документ создан в качестве руководящего документа для лабораторий по испытанию пищевых продуктов в контексте СВП АТЭС о кормах и пищевых продуктах и соответствует более широким интересам рекомендаций Кодекса Алиментариус.

1.4. Анализ пищевых продуктов является междисциплинарным по своей природе. Расширение наших знаний в области наук о пищевых продуктах и методиках их анализа способствует получению точных данных о составе пищевых продуктов. Испытание пищевых продуктов необходимо для оценки их питательной ценности и показателей безопасности по микробиологии, содержанию микотоксинов, пестицидов и остатков других химических веществ, токсических металлов, добавок и упаковочных материалов, помимо их приближенно экспресс-анализа, биохимического, биофизического и технического анализа.

1.5. Деятельность лабораторий по испытанию пищевых продуктов в основном охватывает следующие области:

- Пищевая химия;
- Пищевая микробиология;
- Пищевая реология и другие физические испытания;
- Пищевая токсикология; Функциональные испытания;
- Молекулярная биология (включая обнаружения генетически модифицированных организмов);
- Органолептические испытания.

В данном документе не представлено специальное руководство по аккредитации в каждой указанной области.

В библиографии перечислено несколько документов, применимых к лабораториям по испытанию пищевых продуктов, в том числе:

- A1 для химических лабораторий;
- A4 для микробиологических лабораторий;
- A9 для органолептических испытаний.

2. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

- 2.1. APLAC MR 001 – *Процедуры для установления и поддержания соглашения о взаимном признании APLAC среди органов по аккредитации*
- 2.2. ISO/IEC 17000:2004, *Оценка соответствия – Словарь и общие принципы*
- 2.3. ISO/IEC 17011:2004, *Оценка соответствия. - Общие требования к органам по аккредитации, аккредитующим органы по оценке соответствия*
- 2.4. ISO/IEC 17025:2005, *Общие требования к компетентности Испытательных и калибровочных лабораторий*
- 2.5. ISO/IEC 17043:2010, *Оценка соответствия. - Общие требования к проверке квалификации лабораторий*
- 2.6. ISO 21748:2010, *Руководство по использованию оценок повторяемости, воспроизводимости и правильности при оценке неопределенности измерений*
- 2.7. ILAC P10:01/2013, *Политика ILAC по прослеживаемости результатов измерений*

3. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

В рамках данного документа применяются соответствующие термины и определения, данные в ISO/IEC 17000.

Также применяются термины, определенные и использованные в руководстве от экспертной консультационной группы AOAC/FAO/IAEA/IUPAC (СМ. Библиографию, ссылка А7).

3.1. Лаборатория испытания пищевых продуктов – это лаборатория, проводящая испытания пищевых продуктов на любой стадии производственной цепочки (от сырья до переработанного продукта), упаковочных материалов для пищевых продуктов или относящихся к пищевому производству образцах окружающей среды.

4. ТРЕБОВАНИЯ К МЕНЕДЖМЕНТУ

Нумерация нижеприведенных пунктов соответствует нумерации, приведенной в стандарте ISO/IEC 17025. В том случае, если будут опущены какие-либо номера пунктов, входящих в такой Стандарт, дополнительные пояснения для лабораторий по испытанию пищевых продуктов не требуются. Могут применяться дополнительные руководства для определенных дисциплин, которые можно найти в отдельных публикациях.

4.3. Управление документацией

4.3.2.2. b) Лаборатории должны следить за обновлениями Кодекса как источника общепринятых международных стандартных методов испытаний пищевых продуктов, а также отслеживать требования собственных государственных и других регулирующих органов, чтобы обеспечить актуальность и соответствие используемых ими документов и методов применимым требованиям, в частности в отношении испытаний, проводимых в целях регулирования.

4.4. Анализ запросов, заявок на подряд и контрактов

4.4.1. c) Лаборатории, предоставляющие услуги внутренним клиентам, и таковые, которые выполняют испытания, направленные на подтверждение требований регулирующих документов, должны при выборе соответствующей методики испытания и субподрядчиков учитывать любые требования регулирующих органов. При испытаниях с целью выполнения сертификации экспортной продукции следует учитывать требования регулирующих органов страны импорта и положения договоров с импортирующей организацией.

4.9. Управление несоответствиями при испытательных и/или калибровочных работах

4.11. Корректирующие действия

Требования данных разделов Стандарта являются важными, особенно для вопросов безопасности пищевых продуктов. При необходимости лабораториям следует обращаться к руководящим документам регулирующих органов, и убедиться, что все требования заказчиков удовлетворены. Для предотвращения или сокращения опасности для здоровья населения может потребоваться оперативное уведомление заказчиков, и, при необходимости, регулирующих органов о несоответствующих результатах.

5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

5.2. Персонал

Во время оценки заключаемого договора и выбора методик персонал должен понимать природу пищевых продуктов, которые испытываются, и цели испытаний.

5.3. Помещения и условия окружающей среды

5.3.1. Применяются руководства Кодекса по проектированию лаборатории испытания пищевых продуктов. Может потребоваться также обращение к другим положениям и Стандартам.

5.3.4. В том случае если вход на территорию лаборатории ограничен в соответствии с надлежащими правилами, важно, чтобы персонал был осведомлен о целевом назначении соответствующих территорий и налагаемых ограничениях при работе в пределах таких территорий.

5.4. Методы испытаний и калибровки, а также оценка пригодности методов

Международное сообщество активно обсуждает тему оценки пригодности методов испытания и неопределенности по всем фронтам; и лаборатории должны следить за подобными обсуждениями для того, чтобы оставаться в курсе новейших разработок и их влияния на требования аккредитации. Отчеты в рамках Кодекса на указанную тему, включая некоторые нормативные документы, доступны на веб-сайте Кодекса. Кроме того, разрабатываются и публикуются международные документы по конкретным областям. Также необходимо следить за обновлениями таких веб-сайтов, как CITAC, EURACHEM и AOAC (см. раздел «Библиография»).

ILAC и региональные органы, такие как APLAC и EA, также предоставляют руководящие документы для лабораторного сообщества. Такие, в свою очередь, могут быть приняты органами аккредитации, которые распространяют информацию среди своих лабораторий-участников, часто через свои веб-сайты. Лаборатории получают преимущество от ознакомления с данными веб-сайтами, особенно принадлежащими их органу по аккредитации.

5.4.2. В тех случаях, когда регулирующие органы предписывают методы, которые должны использоваться для проведения испытаний в соответствии с их нормами, лаборатории должны обеспечить использование надлежащих методов. В качестве приемлемой ссылки на источник методик испытаний рекомендована Гармонизация стандартов по пищевым продуктам Кодекс Алиментариус, если только такие не установлены нормативным документом или заказчиком.

5.4.5. Рекомендуется во всех возможных случаях использовать стандартные методики для обеспечения сопоставимости результатов. В том случае если необходимо использовать методики, разработанные лабораторией, следует учитывать матричный эффект. Рекомендуется, чтобы разработанные лабораторией методики анализа валидировались (проходили оценку пригодности) либо с помощью соответствующих образцов сравнения, совпадающих по матрице с исследуемыми пробами, или, если такие образцы сравнения недоступны, с помощью искусственно загрязненных проб. Лабораториям следует обращаться к ссылкам B1 и B2 Библиографии по вопросам межлабораторной валидации путем сравнения результатов разных лабораторий, и к ссылке A13 Библиографии за руководством по внутрилабораторной валидации.

Лабораториям следует принять во внимание перечень международных документов, ссылки на которые приведены в Библиографии ниже, которые содержат практические примеры. Их перечень был составлен на момент публикации данного документа, однако он не является исчерпывающим, и другие документы также могут применяться. Такие были определены на момент публикации данного документа, но они не носят исчерпывающего характера, и другие ссылки также являются применимыми.

Примечание: Для микробиологических испытаний на данный момент на конечной стадии разработки находятся документы CEN и ISO по оценке пригодности методик; Исследовательский институт AOAC планирует опубликовать их после их завершения, после чего они приобретут международный статус.

5.4.6. Стандарт ISO/IEC 17025 требует, чтобы лаборатории имели и применяли процедуры оценивания неопределенности измерений, в частности в тех случаях, когда пределы соответствия определенного параметра являются критическими, а также для валидации нестандартных методик анализа. При оценивании неопределенности измерений следует руководствоваться стандартами ISO 21748:2010, *Руководство по использованию оценок повторяемости, воспроизводимости и правильности при оценке неопределенности измерений*. Стандарт ISO 21748:2010 предоставляет руководство по оценке неопределенности измерений, используя данные, полученные в результате исследований, проведенных в соответствии с ISO 5725-2:1994. Часто для испытания пищевых продуктов общая промежуточная внутрилабораторная прецизионность или межлабораторная прецизионность включает большинство, если не все, основные источники неопределенности. Однако следует исследовать и другие факторы при оценивании неопределенности измерений.

5.4.6.2. Каждое измерение имеет соответствующую ему неопределенность, происходящую из некоторых перечисленных ниже источников:

- a) пробоотбор и выделение лабораторной пробы; недостаточная однородность пробы;
- b) процедура экстракции, выделения, подготовки проб
- c) внутренняя неустойчивость стандартных образцов и образцов сравнения
- d) калибровка оборудования и приборов
- e) изменение условий окружающей среды при транспортировке
- f) смена оператора
- g) систематическая погрешность, если не проводится корректировка

5.6. Прослеживаемость измерений

ILAC разработала политику прослеживаемости измерений по результатам испытаний, изложенную в документе ILAC P10:01/2013 *Политика ILAC по обеспечению прослеживаемости результатов измерений*. Действие этого документа распространяется на лаборатории, аккредитованные сторонами, подписавшими Соглашение APLAC о взаимном признании (СВП). К тому же, органы по аккредитации имеют собственные специальные политики в этой сфере.

5.6.2.2. Большинство методик испытания пищевых продуктов являются эмпирическими (результат зависит от определенного метода), и, следовательно, прослеживаемость способствует получению согласованного результата для данной методики и матрицы. Даже незначительные отклонения от стандартной методики следует валидировать во всех практиках, включающих применение данной методики, и для всех матриц, чтобы подтвердить, что результаты соответствуют результатам, полученным по указанной стандартной методике.

5.6.3.2. По возможности следует использовать стандартные образцы чистого вещества, чтобы продемонстрировать прослеживаемость калибровок средств измерения. Также необходимо документировать и характеризовать стандартные образцы, которые, в некоторых областях деятельности, как правило, синтезируются или поступают из

ограниченных источников, например, от фармацевтических компаний и научно-исследовательских лабораторий.

5.7. Отбор проб

5.7.1. У лабораторий может возникнуть необходимость обеспечить лиц, предоставляющих пробы, информацией о сборе проб и обращении с ними, а также может потребоваться предоставить специальные контейнеры для проб. Опубликованные стандарты по планам отбора проб можно получить от регулирующих органов и из документов Кодекса. К важным вопросам относятся сохранение целостности пробы и предотвращение её загрязнения, в особенности если речь идет о скоропортящихся продуктах или о возможности перекрестного загрязнения. Если лаборатория должна охарактеризовать (сертифицировать) результат анализа по партии пищевой продукции, требуется использовать валидированную методику отбора проб, и неопределенность отбора проб должна быть включена в оценку неопределенности измерения.

5.8. Обращение с объектами испытаний и калибровки

5.8.1. Чрезвычайно важно, чтобы лаборатории сохраняли целостность пробы и избегали загрязнения и снижения качества пробы. Пищевые продукты обычно быстро портятся и должны храниться таким образом, чтобы избежать снижения качества, например, в холодильнике для краткосрочного хранения или в морозильной камере для длительного хранения. Некоторые аналиты подвержены быстрому разрушению, поэтому их анализ должен проводиться сразу же после получения проб. К определенным пробам, поступающим в целях установления соответствия нормативным требованиям, может применяться ряд требований по хранению.

5.9. Обеспечение качества результатов испытаний и калибровки

Лаборатории должны иметь и внедрять процедуры контроля качества соответствующей строгости, применяемые во время испытаний и предназначенные для конкретных целей. Например, подход к контролю качества может изменяться в зависимости от того, является ли определяемое вещество запрещенным законодательством или же существует установленное законодательно предельно допустимое количество содержания этого вещества.

5.9.1. b) В дополнение к рекомендациям, оговоренным в ISO/IEC 17025, лаборатории, аккредитованные органом, подписавшим СВП APLAC, должны принимать участие в минимально требуемом количестве раундов по проверке квалификации. Это минимальное количество должно быть четко определено органом по аккредитации, проводящим аккредитацию лаборатории, и, в некоторых случаях, требованиями регулирующих организаций. Также такое требование содержится в Кодексе (см. Приложение B1).

Стандарт ISO/IEC 17043:2010, *Оценка соответствия. - Общие требования к проверке квалификации лабораторий*, содержит информацию, которая будет

интересна лабораториям и имеет отношение к планированию и разработке программ по проверке квалификации, к использованию результатов и корректирующим действиям, а также предусматривает обратную связь от лабораторий.

Документация по квалификационным испытаниям должна включать:

- полные данные проведенных анализов или исследований, результаты и сделанные выводы;
- указание на то, что результаты лаборатории в рамках программы были рассмотрены;
- данные о проведенных исследованиях и предпринятых корректирующих действиях, по необходимости.

5.10. Отчетность о результатах

Лабораториям рекомендуется указывать статус аккредитации на протоколах испытаний. Если орган по аккредитации подписал MRA APLAC, аккредитованные в нем лаборатории могут, по устному согласованию с органом по аккредитации, требовать признания их отчетов и сертификатов. То же самое относится к лабораториям, аккредитованным органами, подписавшими Соглашение ILAC.

5.10.9. Поправки к протоколам испытаний

Требования данных разделов Стандарта являются важными, особенно для вопросов безопасности пищевых продуктов. При необходимости лабораториям следует обращаться к руководящим документам регулирующих органов, и убедиться, что все требования заказчиков удовлетворены. Для предотвращения или сокращения опасности для здоровья населения может потребоваться оперативное уведомление заказчиков, и, при необходимости, регулирующих органов о несоответствующих результатах.

ПРИЛОЖЕНИЕ А: БИБЛИОГРАФИЯ

A1. EURACHEM Guide, *Guide to Quality in Analytical Chemistry – An Aid to Accreditation*, Edition 2002. Доступно для бесплатного скачивания на сайте <http://www.eurachem.org>.

A2. EURACHEM/CITAC Guide CG4, *Quantifying Uncertainty in Analytical Measurement* (3rd Edition), EURACHEM Secretariat, BAM, Berlin, 2012. Доступно для бесплатного скачивания на сайте <http://www.eurachem.org>.

A3. EURACHEM Guide, *The Fitness for Purpose of Analytical Methods, A guide to method validation and related topics*, 1998. Также доступно для бесплатного скачивания на сайте <http://www.eurachem.org>.

A4. EA 4/10 Accreditation for Microbiological Laboratories, Edition July 2002, rev 02. Публикация подготовлена рабочей группой по пищевым продуктам Европейского

комитета аккредитации лабораторий в сотрудничестве с Eurachem. Также доступно для бесплатного скачивания на сайте <http://www.eurachem.org>.

A5. *Harmonized Guidelines for Internal Quality Control in Analytical Chemistry Laboratories*, IUPAC, Pure & Applied Chemistry, 67 (1995), 697-666.

A6. Frederick M Garfield, *Quality Assurance Principles for Analytical Testing Laboratories*, 1992, AOAC International.

Обновленная версия: Frederick M Garfield, Eugene Klestra and Jerry Hirsch. *Quality Assurance Principles for Analytical Laboratories*, 2000, AOAC International. См. веб-сайт AOAC: <http://www.aoac.org/>.

A7. A. Fajgelj and A. Ambrus (ed), *Principles and Practices of Method Validation*, The Royal Society of Chemistry, 2000, ISBN:0-85404-783-2. Включает «Guidelines for single-laboratory validation of analytical methods for trace-level concentrations of organic chemicals»; эти руководства были разработаны экспертно-консалтинговой группой AOAC/FAO/IAEA/IUPAC.

A8. AOAC INTERNATIONAL *Guidelines for Laboratories Performing Microbiological and Chemical Analysis of Food and Pharmaceuticals – An Aid to Interpretation of ISO/IEC 17025:2005* (Revised March 2010), ISBN:935584-76-5. <http://www.aoac.org>.

A9. EA-4/09, *Accreditation for sensory testing laboratories*, 2003. Многие другие документы также доступны на веб-сайте EA (Европейской организации по аккредитации), в частности серия E4, которая относится к ISO/IEC 17025: <http://www.european-accreditation.org/>.

A10. APLAC PT 003 *Proficiency Testing Directory*. Доступно в разделе документации на сайте APLAC: <http://www.aplac.org>.

A11. В Базе данных EPTIS перечислены сотни схем квалификационных испытаний (PTS), которыми пользуются в Европе и США. Она может помочь подобрать подходящую схему КИ. EPTIS является некоммерческим совместным изданием 20ти международных организаций, которое остается открытым для дальнейшего международного участия. Оно возглавляется Немецким федеральным институтом исследований и испытаний материалов (**BAM**) при поддержке EA, Eurachem, Eurolab, IAAC, IRMM и ILAC. <http://www.eptis.bam.de/>.

A12. The Codex Alimentarius, <http://www.codexalimentarius.org/>

A13. M. Thompson, S.L.R. Ellison, and R. Wood. *Harmonised Guidelines for single-laboratory validation of methods of analysis*, IUPAC Technical Report, (v), Pure & Applied Chemistry, 74(5), (2002), 835-855.

ПРИЛОЖЕНИЕ В: ССЫЛКИ НА РУКОВОДСТВА В РАМКАХ КОДЕКСА АЛИМЕНТАРИУС

Комиссия Кодекса Алиментариус была создана в 1963 г. организациями FAO (Продовольственная и сельскохозяйственная организация ООН) и WHO (Всемирная организация здравоохранения) с целью разработки стандартов для пищевых продуктов, руководств и соответствующих правил, таких как практические руководства, в рамках Совместной программы по стандартам для пищевых продуктов FAO/WHO. Основной целью Программы Кодекса является защита здоровья потребителей, обеспечение добросовестных деловых практик в области торговли пищевыми продуктами и содействие согласованию всей работы в области стандартов для пищевых продуктов, предпринимаемой международными правительственными и неправительственными организациями. На веб-сайте Кодекса, <http://www.codexalimentarius.org/>, документы представлены на английском, французском, испанском, китайском и арабском языках.

B1: Codex CAC/GL 27-1997, *Guidelines for the Assessment of the Competence of Testing Laboratories Involved in the Import and Export Control of Food*, - представляет основу для внедрения мер обеспечения качества для подтверждения компетенции испытательных лабораторий, задействованных в деятельности по импортному и экспортному контролю пищевых продуктов.

Руководство предназначено для содействия странам в применении требований относительно торговли пищевыми продуктами с целью защиты прав потребителей и обеспечения справедливой торговли. Кодекс рекомендует лабораториям, задействованным в деятельности по импортному и экспортному контролю пищевых продуктов, принять стандарт ISO/IEC Guide 25 (на данный момент ISO/IEC 17025). В нем также рекомендуется принимать участие в соответствующих схемах квалификационных испытаний для анализа пищевых продуктов, соответствующих требованиям, изложенным в «*The International Harmonized Protocol for the Proficiency Testing of (Chemical) Analytical Laboratories, Pure & Applied Chemistry, 78, 145-196*»; использовать методы анализа, которые прошли оценку на пригодность согласно принципам, изложенным Комиссией Кодекса Алиментариус; а также применять международные процедуры контроля качества, такие как описаны в «*Harmonized Guidelines for Internal Quality Control in Analytical Chemistry Laboratories, Pure & Applied Chemistry, 67, (1995) 649-666*».

В Кодексе также оговорено, что органы, занимающиеся оценкой лабораторий, должны соответствовать стандарту ISO/IEC Guide 58: (заменен стандартом ISO/IEC 17011 в 2004 г.).

Примечание: Руководство Кодекса для оценки компетенции испытательных лабораторий, задействованных в импортном и экспортном контроле пищевых продуктов, «*The Codex Guidelines for the Assessment of the Competence of Testing Laboratories Involved in the Import and Export Control of Food*» был принят Комиссией Кодекса Алиментариус на 22ой Сессии в 1997 г. Этот документ был отправлен всем странам-участникам и ассоциированным членам FAO и WHO в качестве

рекомендательного текста, а правительства должны самостоятельно решать, каким образом им следует применять такое Руководство.

В Кодексе также рассматриваются темы, охватывающие гармонизацию стандартов для пищевых продуктов, и признается, что, в то время как некоторым экономикам может быть сложно принять стандарты Кодекса в законном порядке, возрастающее число экономик приводит свои государственные стандарты для пищевых продуктов или их часть (особенно те, что связаны с безопасностью) в соответствие с Кодексом Алиментариус.

Отчеты Alinorm доступны в разделе «встречи и события» («meeting and events») на сайте Кодекса во вкладке «Отчеты» («Reports»). Руководства относительно погрешности измерений были опубликованы как CAC/GL54-2004 и CAC/GL59-2006 Кодекса и доступны на веб-сайте Кодекса.

B2: Codex CAC/GL 28-1997, Food Control Laboratory Management: Recommendations, - обратите внимание на следующие Протоколы и Руководства по обеспечению качества для лабораторий контроля пищевых продуктов.

International Harmonized Protocol for the Proficiency Testing of (Chemical) Analytical Laboratories, Pure & Applied Chemistry, 65 (1993), 2132-2144, J.AOAC International, 76 (1993), 926-940

Protocol for Design, Conduct and Interpretation of Method Performance Studies, Pure & Applied Chemistry, 67 (1995), 331-343

Harmonized Guidelines for Internal Quality Control in Analytical Chemistry Laboratories, Pure & Applied Chemistry, 67 (1993), 649-666