



Після небезпечної ситуації, яка сталась два роки тому внаслідок виявлення меламіну в молоці і торкнулась тисяч дітей, ISO і Міжнародна молочна федерація (IDF), розробили стандарти на визначення вмісту меламіну і цианурової кислоти в молоці, сухому молоці та продуктах для малюків

У 2008 році кілька дітей загинули або серйозно захворіли після вживання молока, з вмістом меламіну. Речовина, що використовується у виробництві вогнетривких пластмас, була додана в молоко деякими компаніями щоб зробити враження підвищеного вмісту білка. У людей вживання меламіну може викликати появу каменів у нирках і ниркову недостатність. Це особливо небезпечно для немовлят і маленьких дітей, для яких попадання в організм меламіну може виявитися фатальним.

Для запобігання появі небезпечного молока на споживчому ринку ISO розробила технічне специфікацію (TS) ISO/TS 15495|IDF/RM 230:2010 «Молока, молочні продукти та дитяче харчування. Керівні принципи для кількісного визначення меламіну і цианурової кислоти з LC-MS/MS». В специфікації надається метод випробування за допомогою тандемної мас-спектрометрії/ рідинної хроматографії з електророзпилювальною іонізацією, настанови стосовно відбору проб, процедур випробувань, продуктивності, а також наводяться приклади.

Документ був підготовлений підкомітетом **SC 5 «Молоко та молочні продукти»**, технічного комітету

ISO/TC 34 «Продукти харчування»

у співпраці з IDF, некомерційною організацією, що представляє молочний сектор по всьому світові. IDF та ISO мають довгу історію спільної роботи з розробки та публікації стандартів на методи аналізу та відбору проб для молока і похідних продуктів.