

أولويات جودة وسلامة الغذاء

قضايا الأفقية

Method Performance	Legislation
Quality Assurance & Control	Economic Impact
Sampling	Traceability
Uncertainty	Harmonisation

أسئلة الإرشادية لأهداف موبيلقا تحتاج إلى الإجابة:

- هل هناك أساليب لتقييم ماتم انجازها؟
- هل تم حساب اللاتيقين؟
- هل تم تحديد إجراءات أخذ العينات؟
- هل تم تحديد الأسرط واجابتها لمعرفة الخطوات التالية؟
- هل يوجد حدود تشريعية يتم تطبيقها؟
- هل تم تقدير تكلفة الطريقة المستخدمة؟

لحماية صحتنا فأنا بحاجة الى وسائل واساليب موثوقة لتقييم ما اذا كان الطعام الذى ناكله آمن وعالى الجودة، وهل الطرق التحليلية الناشئة جيدة. وتوفر نتائج جيدة وسهولة التنفيذ للصناعة والجهات الرقابية مقارنة بالطرق التقليدية . فوجد أن طرق التحليل الجديدة السريعة تسمح بإجراء الاختبارات فى المواقع للحكم على جودة الغذاء وسلامتها، الا ان نتيجة لعدم انتشارها بتوسع وقصر فترة صلاحيتها مما ينعى زيادة التكلفة واختلاف الكفاءة واجراءات التحقق منها. لذلك كان احد اهدافنا الرئيسية هو التوصل الى توافق فى الاراء من اجل التحقق من صحة الاجراءات والمعايير فى مجال تحليل المواد الغذائية.

أولويات موبيلقا لجودة وسلامة الغذاء وعلاقتها بطرق التحليل

هناك العديد من الطرق تحليلية التى تغطي نطاق واسع لجودة وسلامة الأغذية. وقد حددت موبيلقا سبعة مجالات لبحثها بشكل أعمق. بالإضافة الى ذلك التقييم الاقتصادى والاجتماعى لها كعامل يدرس من خلال جميع مجموعات العمل .

التلوث الكيميائى

تغطى الملوثات الكيميائية مجموعة واسعة من الطرق المتوافرة فى هذا المجال التى تضم كل من:

- 1 - بقايا المبيدات
- 2 - بقايا العقاقير البيطرية
- 3 - الملوثات البيئية

لقد اتفق الاعضاء المؤسسين لمشروع موبيلقا على اولويات المقارنة بين الطرق المختارة التى تشمل اساليب التنفيذ، طرق توكيد الجودة ومراقباتها، وطرق اخذ العينات، اللاتيقين، الجوانب التشريعية، والعوامل الاخرى خاصة بالمجموعة المختاره.

التحدي الرئيسى هو أن تواجد عدد كبير من المواد الكيميائية. ولذلك فإن الطريقة العامه التى سيتم استخدامها لابد الا تستبعد أى طريقة منهجية أو أصناف من المواد الكيميائية: Leaders:

Richard Fussell (CSL), UK
Saskia Sterk (RIVM), NL
Martin Rose (CSL), UK
Co-Leaders: Philippe Delahaut (CER), BE
Claudia Schulz (Eurofins), DE

السموم الفطرية والطحلبية

السموم الفطرية هى مواد ابيضه تفرز بواسطة الفطريات والفيكوتوكسين هى مواد سامه تنتج بواسطة الطحالب وكلاهما يمكن ان يلوث الغذاء . وسوف توفر موبيلقا الإطار العام لتقييم طرق التحليل خاصة السريعة المناسبة ل سموم الفطرية والطحلبية وسوف تتناول التوجيهات التالية:

- 1 - بيئة المستفيد النهائى شاملة الاعتبارات التشريعية العامة والقانونية الخاصة بالسموم الفطرية والطحلبية وتأثيرها عليهم.
- 2 - كيفية اخذ العينات وجمعها والتعامل معها فى المعمل.
- 3 - اسلوب اداء الطرق وتشمل العوامل التى تؤثر على التصديق واعتماد الجهات الرسميه وقياس اللاتيقين.

Leader: Hans van Egmond (RIVM), NL
Co-Leaders: Michele Solfrizzo (CNR-ISP), IT
Anton Alldrick (CCFRA), UK

التلوث الميكروبيولوجى

وجود البكتريا والفطريات والفيروسات والطفيليات وغيرها من الكائنات الدقيقة من الاسباب التى تودى الى تدهور المنتجات الغذائية وربما تكون لها اثار على صحة المستهلكين.

يعتبر كلا *Campylobacter*, *Salmonella*, *E. coli*, *Norovirus*, *Vibrio*, *Bcillus cereus*, *Listeria*, *Staphylococcus*, *Clostridium*

perfringens and *Yersinia* تمثل قضايا اساسية فى مجال جودة وسلامة الغذاء . لذلك

نحتاج الى طرق سريعة جديدة وبديلة لمتابعتها خلال سلسلة انتاج الغذاء . ويعتبر قبول السوق لهذه الطرق هـ و الاساس لانها تاخذ وقت طويل وتكلفة مرتفعة للتحقق ووضوح وثائق ال قياسات . الاحتياجات مختلفة للوصول الى الطرق الرسميه للتقييس.

وسوف تقوم موبيلقا بتقييم الوضع الحالى للطرق الجديدة والحديثة للملوثات الميكروبيه وتحديد الاختلافات وكيفية التغلب عليها مستقبلا. والهدف العام توفير المعلومات وتقديم الحلول التى تعمل على تبسيط واسراع التحقق من الطرق الجديده .
Leader: Wolfgang Kneifel (BOKU), AT
Co-Leader: Sue Paulin (ESR), NZ

تأصيل الغذاء

هذا المصطلح يعنى هل الأغذية التي يقوم بشرائها المستهلك تتطابق مع التشريعات حيث أن الأغذية التقليدية والتعريفات تلعب دورا هاما في التأصيل لأننا نجد أن الإنتاج بالطرق الحديثة يجعل الغذاء آمن بينما الطرق التقليدية تجعله أصيل والمستهلكون يعتقدون أن الغذاء الأصيل يعنى الغذاء المبادئ الإرشادية بشأن تأصيل الغذاء تشمل معلومات عن أدوات قياس تأصيل الغذاء . والمبادئ الإرشادية للتشريع الغذائي ، ونشر المعلومات للمستهلك.

بعض مؤشرات تأصيل الغذاء قد تتبع من المعلومات الوراثية، والبيئية (التربة والمناخ، والتلوث الخ)، والحصاد وما بعد الحصاد، ظروف التصنيع ، وتجهيز الشروط، وغيرها من المكونات الوظيفية التي تؤثر على الجودة.

تريد مونيكا أن يتم تحدي كيف يمكن قياس تأصل الغذاء (التشريع الغذائي له) وكيف نستطيع أن نفرق بين الأطعمة الأصيلة وغير الأصيلة

Leader: Marina Carcea (INRAN), IT

Co-Leader: Halina Turleskja (NFNI),

PL

المواد المضافة والمواد التي تنتج أثناء التصنيع

المواد المضافة هي التي تضاف إلى الأغذية لأغراض تكنولوجية . والمواد التي تنتج أثناء التصنيع هي المواد السامة أو الملوثات التي تتشكل أثناء تجهيز الأغذية (للتسخين).

'ومن القضايا الساخنة في اتجاه المواد المضافة للأغذية قضايا الألوان والمواد الحافظة، والمواد المضادة للاكسدة و مواد التحلية . وأول أكسيد الكربون و فوق اكسيد الهيدروجين، التي تستخدم كمواد مضافة للأغذية، لذلك لا بد أن تدرس تفصيليا لأنها تشكل خطرا كبيرا، ومن بين المواد السامة التي تنتج أثناء التصنيع رابع الأكريلاميد، والاحماض الدهنية في الوضع ترانس والنترورامين وسيتم استعراضه لأنها تأخذ اهتمام المستهلكين.

وسوف تركز مونيكا على تعريفها وتقييمها (1) الفحص السريع، و/أو طرق التقدير ذات الكفاءة العالية؛ (2) وطرق تحليل العديد من المكونات؛ (3) طرق تحليل تستخدم أحدث الأجهزة لتحسين الدقة وحدود الحساسية لتقدير أفضل حدود دنيا من العنصر . وتشمل القضايا الأخرى ذات الاهتمام الإضافات التجارية ، وتلك التي هي قيد الاستخدام على الرغم من القيود عليها (مثل الألوان)، وتلك التي لا يوجد حد أقصى لإستخدامها (quantum satis) أو تحديد الجرعة اليومية المقبول . كما سيتم تطوير دورات تدريبية قصيرة على تقدير المواد المضافة للأغذية .

Leader: Vasso Oreopoulou (NTUA), GR

Co-Leader: Kim Anh To (HUT), VN

المواد المسببة للحساسية في الغذاء

المواد المسببة للحساسية وتأثيراتها السلبية هي أحد العوامل التي تسبب قلق لمصنعي الغذاء والجهات الرقابية.

وبالتالي تقدير هذه المواد كميا ووصفيا من الأشياء الهامة الواجب الاهتمام بها لمتابعة القواعد القانونية لبيانات بطاقة العبوة، لذلك قامت مجموعة مونيكا للمواد المسببة للحساسية في الغذاء بالتعاون مع مجموعات المستفيدين النهائيين بتوفير معلومات عن أهم المواد المسببة للحساسية في الغذاء ودراسة الثغرات وت تحديد الاحتياجات وتطوير التوافق بين طرق التحليل المختلفة . وتوفير طرق كشف عن هذه المواد بدقة يقابله بعض الصعوبات المتمثلة في الاتي:

- 1 - عدم توافر مواد مرجعية قياسية
 - 2 - توفير الاجسام المضادة للأغذية المصنعة
 - 3 - الحاجة الى تطوير طرق التحقيق
 - 4 - نقص حدود التقدير في التحاليل والقيم الطبية
- وتعمل مونيكا على سد الفجوة العلمية في هذا المجال والتوفيق لايجاد السبل لخدمه المستفيدين النهائيين.

Leader: Bert Popping (Eurofins), DE

Co-Leader: Clare Mills (IFR), UK

لمزيد من المعلومات يرجى زيارة موقعنا على الانترنت:

www.moniqa.org او الاتصال بـ moniqa@moniqa.org

طريقة التحقق من طرق التحليل النوعية

يمكن فهم معنى طرق التحليل النوعية للنوعية بأنها تلك التي تقدم إجابة يمكن قياسها على سؤال معين. لذلك تهدف مونيكا إلى وضع مبادئ توجيهية من أجل التحقق من طرق التحليل النوعية ودراسات الأداء للتحقق من صحتها. وسوف يتم الوصول لها من خلال موضوعان:

1. خصائص تقييم الأداء لطرق التحليل النوعية.
2. التحديات بصورة محددة من أجل التحقق من طرق التحليل النوعية وتشمل (أ) أن يكون الأسلوب نوعي بحت (تقييم النتائج على أساس التقييم النوعي بحت - وتأخذ القرارات نعم/لا) و (ب) ان يتم فيلس التحاليل النوعية على أساس قياسات كمي.

ستركز مونيكا فقط على الطرق النوعية باستخدام أمثلة حقيقية لدراسات عالميه للتحقق من صحة طريقة لتطبيق التقييمات الإحصائية. اهتمام خاص بتقدير الخطأ الإحتمالي للعدل المئوي للنسب الصحيحة لمستوى الجرعة المستخدمة.

Leader: Christoph von Holst (JRC/IRMM), BE

Co-Leader: John Erik Haugen (Matforsk), NO





Network of Excellence supported by the European Commission under FP6
Coordinator: Roland Poms (ICC)

نشرة موهبنا رقم (1):

أولويات جودة وسلامة الغذاء