



MONIQA -NETWORK OF EXCELLENCE TOWARDS HARMONISATION OF ANALYTICAL METHODS TO MONITOR AND CONTROL QUALITY AND SAFETY IN THE FOOD SUPPLY CHAIN.

W Projekcie MONIQA zaangażowanych jest ponad 150 pracowników naukowych i doktorantów pochodzących z 20 krajów (Austria, Belgia, Bułgaria, Grecja, Niemcy, Hiszpania, Finlandia, Wielka Brytania, Węgry, Włochy, Holandia, Norwegia, Polska, Turcja, Izrael, Egipt, Chiny, Wietnam, Indonezja, Nowa Zelandia), z 33 jednostek naukowo-badawczych i organizacji. Koordynatorem Projektu jest Roland Ernest Poms z International Association for Cereals Science and Technology - ICC w Austrii. Realizacja projektu przewidziana jest na lata 2007- 2012.

Celem Projektu MoniQA NoE jest integracja działań na rzecz zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności oraz stworzenie sieci wymiany naukowej, połączenie i doskonalenie badań, a także stworzenie efektywnej struktury zarządzania kompleksowymi badaniami żywności.

W pierwszej fazie realizacji projektu dokonana zostanie analiza regulacji prawnych Unii Europejskiej dotyczących bezpieczeństwa żywności z uwzględnieniem potrzeb przemysłu spożywczego, urzędowej kontroli z uwzględnieniem aspektów socjoekonomicznych.

Harmonizacja metod analitycznych dla celów monitoringu, kontroli jakości i bezpieczeństwa w łańcuchu żywnościowym stanowi jeden z kluczowych tematów projektu. Jednak obok zadań o charakterze ściśle analitycznym projekt ma również za zadanie rozwijanie i doskonalenie szybkich i wiarygodnych narzędzi do oceny bezpieczeństwa żywności, a także gromadzenie danych dotyczących wskaźników jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.

W ramach projektu dokonana zostanie ocena stopnia zaawansowania zakładów w zakresie wdrażania systemów zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności, ze szczególnym uwzględnieniem nowoczesnego podejścia do systemu HACCP. Ważną rolę stanowi również tworzenie programów edukacyjnych i upowszechniania wiedzy z zakresu bezpieczeństwa żywności.

W ramach Projektu: MoniQA wyodrębnionych zostało 10 modułów realizacyjnych – tzw. Work Package – WP dotyczących następujących obszarów

WP 1: Koordynowanie i tworzenie bazy infrastruktury badawczej,

WP 2: Utworzenie programu w celu umożliwienia wymiany personelu naukowego,

WP 3: Wypracowanie modelu współpracy po zakończeniu trwania projektu,

WP 4: Harmonizacja wytycznych do oceny ryzyka i standaryzacja metod analitycznych i technologii w zakresie bezpieczeństwa i jakości żywności,

WP 5: Ocena i skutki wdrożenia systemu HACCP w zaawansowanych procesach i ICT technologiach. Identyfikacja najważniejszych braków i potrzeb w aspekcie przyszłych badań nad jakością i bezpieczeństwem żywności,

WP 6: Rozwinięcie baz danych na temat jakości i bezpieczeństwa żywności i związane z tym analityczne narzędzia wykorzystywane dla potrzeb produkcji żywności i całego łańcucha żywnościowego,

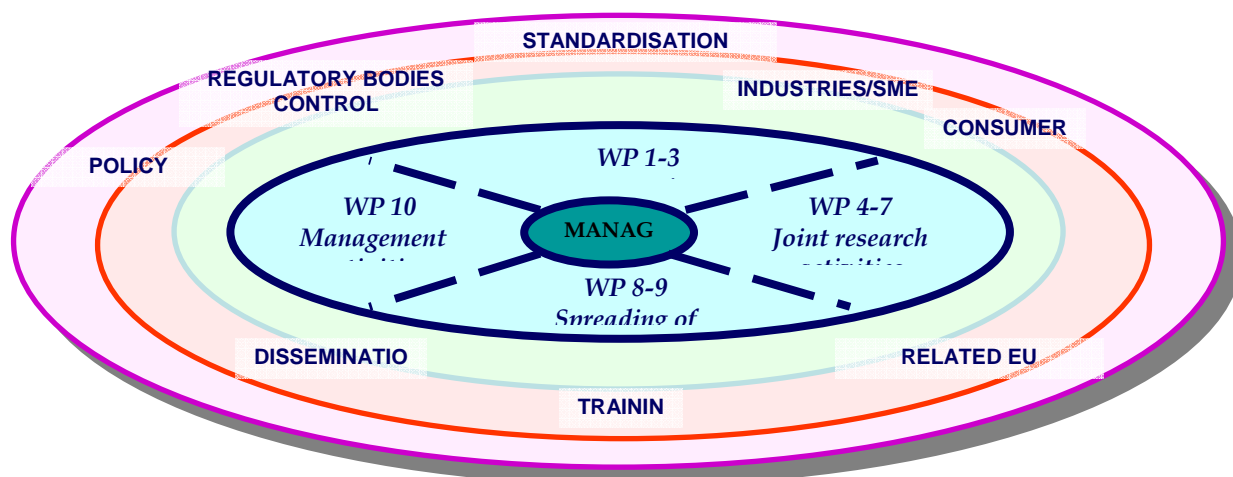
WP 7. Analiza regulacji prawnych w zakresie jakości i bezpieczeństwa żywności z uwzględnieniem opinii zainteresowanych stron (przemysł, instytucje nadzorujące), w tym ich socjoekonomiczny wpływ na efektywność, skuteczność, oraz koszty administracyjne i ich wpływ na handel międzynarodowy,

WP 8. Upowszechnianie wiedzy i doświadczeń w obrębie konsorcjum i innych zainteresowanych grup w celu harmonizacji zgodnie ze standardami jakości i bezpieczeństwa żywności,

WP 9. Zdefiniowanie wymagań i wypracowanie programów szkoleniowych w celu osiągnięcia zharmonizowanego poziomu wiedzy i umiejętności dla potrzeb przemysłu,

WP 10. Ustanowienie efektywnej struktury zarządzania w ramach Konsorcjum. Równouprawnienie i etyka zawodowa naukowca.

Instytut bierze udział w każdym z ww. modułów, zaś w WP 10 jest liderem Task 10.5 Gender & Ethics.



Rys1. Struktura projektu

Główne działania Instytutu w ramach realizacji projektu MoniQA koncentrują się zgodnie z kompetencjami na następujących zagadnieniach:

- ocena jakości i bezpieczeństwa żywności w oparciu o badania laboratoryjne wykonywane m.in. w akredytowanym laboratorium Instytutu oraz na podstawie dostępnego piśmiennictwa krajowego, a także sprawozdań rocznych organów urzędowej kontroli żywności,
- prowadzenie badań chemicznych– akrylamid oraz zawartości izomerów trans kwasów tłuszczowych,
- prowadzenie badań mikrobiologicznych- *Campylobacter*, *E.coli* O157,
- międzynarodowa wymiana doświadczeń i współpraca z odpowiednimi ośrodkami badawczo-naukowymi w celu harmonizacji i standaryzacji metod analitycznych badania żywności,
- wypracowanie skutecznych metod oraz szybkich narzędzi i środków kontroli zagrożeń niezbędnych przy wdrażaniu zasad systemu HACCP w zakładach produkcji i przetwórstwa żywności ,
- wypracowanie dla potrzeb krajów zaangażowanych w projekt, a szczególnie krajów UE standardów i procedur postępowania przy wdrażaniu zasad systemu HACCP w małych zakładach,
- ocena stopnia zaawansowania zakładów we wdrażaniu zasad systemu HACCP z uwzględnieniem wielkości, rodzaju i profilu działalności zakładu,
- gromadzenie danych dotyczących infrastruktury, w tym wyposażenia, organizacji i formalnych podstaw funkcjonowania poszczególnych uczestników projektu,
- analiza i opiniowanie projektów i obowiązujących regulacji prawnych oraz prace przy ich praktycznej implementacji,
- przygotowywanie i opiniowanie programów szkoleń i materiałów informacyjnych z zakresu bezpieczeństwa żywności,
- opracowywanie narzędzi do oceny aspektów etycznych realizowanych badań naukowych i ocena sytuacji w tym zakresie w poszczególnych krajach,
- opracowywanie nowych standardów w zakresie udziału kobiet w prowadzeniu prac naukowych,
- opracowywanie narzędzi do skutecznej kontroli bezpieczeństwa żywności dla potrzeb urzędowej kontroli żywności, dotyczy to nowych metod badawczych w tym oznaczania liczby *Campylobacter* i akrylamidu ,

- prowadzenie szkoleń pracowników PIS oraz młodych naukowców z zakresu opracowanych nowych metod badawczych,
- koordynacja działań i wypracowanie jednolitych standardów postępowania organów urzędowej kontroli żywności.

MoniQA integruje kluczowe organizacje zaangażowane w działalność w obszarze łańcucha żywnościowego w celu określenia możliwych rozwiązań do zastosowania przez producentów, konsumentów, instytutów badawczo-naukowych i instytucji nadzorujących. Harmonizacja metod analitycznych dla celów jakości i bezpieczeństwa żywności wpłynie na poprawę funkcjonowania łańcucha żywnościowego i zwiększenie zaufania konsumentów.

Spodziewane efekty	Główni beneficjenci spoza Network
<i>Trwała integracja</i>	Urzędy państwowe, instytucje certyfikujące, przemysł / SMEs, konsumenci
<i>Workshopy, konferencje</i>	Towarzystwa, stowarzyszenia przemysł, SMEs, zainteresowane grupy, konsumenci
<i>Program mobilności</i>	Naukowcy, doktoranci, nauczyciele akademicy
<i>Przewodniki do walidacji metod i prezentacji wyników</i>	Stowarzyszenia, instytucje certyfikujące, urzędy, analitycy i technolodzy, SMEs
<i>Bazy danych dotyczące metod analitycznych w zakresie bezpieczeństwa i jakości żywności</i>	Stowarzyszenia, producenci, laboratoria kontrolne, urzędy, analitycy, SMEs
<i>Kolejne projekty badawcze</i>	Instytucje naukowe, SMEs,
<i>Lepsze prawo</i>	Komisja Europejska, producenci, konsumenci
<i>Badania na przyszłość</i>	Instytucje naukowe, SMEs, Komisja Europejska