



MoniQA

Monitoring and Quality Assurance in the Food Supply Chain

MoniQA Projesi'nde, 20 ülkeden 33 üye kurum çalışanı yaklaşık 400 araştırmacı, tüm dünyadaki gıda kalite ve güvenliğini izleme ve kontrol stratejilerinin uyumunu sağlamak üzere işbirliği yapmaktadır.

MoniQA Projesi, gıda zincirinde kalite ve güvenliği izlemek ve kontrol etmek için analitik yöntemlerin uyumlu hale getirilmesini hedeflemektedir.

Günümüzde, ekonominin küreselleşmesi birçok gıda ve gıda ürününün uluslararası ticaretini artırmıştır. Ekonomik gelişmeyi desteklemesine rağmen uluslararası gıda ticareti riskleri de beraberinde getirmektedir. Gıda alanında kalite ve güvenliğini sağlanmasını için gıda analiz ve kontrollerinin güçlü ve güvenilir yöntemlerle yapılması gerekmektedir. Ayrıca *analitik yöntem ve teknolojilerde uyumu sağlanmış standartlara* da ihtiyaç duyulmaktadır.

MoniQA Mükemmeliyet Ağı, tüketiciler, gıda üreticileri, araştırma enstitüleri ve denetim organları gibi proje paydaşları için küresel gıda kalite ve güvenliği kapsamında uygun çözümleri bulmak amacıyla Avrupa Birliği 6. Çerçeve Programı tarafından desteklenmektedir.

Ağ üyeleri, sinerjik etki yaratmak amacı ile araştırma faaliyetlerini, personellerini ve altyapılarını koordine edecek ve bütünleştirecek yöntemleri incelemektedir. Çalışmalar sonucunda uyumu sağlanan analitik stratejiler, metotlar, veritabanları ve eğitim modülleri, mükemmeliyet ağı üyelerinin ötesinde tüm paydaşları kapsayacak şekilde yaygınlaştırılacaktır.

MoniQA, Avrupa ve tüm dünyadaki gıda kalite ve güvenliği araştırmalarında oluşturulmuş ortak araştırma, eğitim, bilgi paylaşımı ve hareketlilik programları ile önemli rol oynamaktadır.

Proje, gıda kalite ve güvenliğinin izlenmesini sağlamak amacı ile kullanılan standartların ve analitik yöntemlerin performans kalitesinin uyumlu hale getirilmesi için veri ve bilgi paylaşımına olanak sağlayacaktır.

Proje kapsamındaki ortak araştırmalar ve geliştirilen ortak stratejiler, tüketici kaygılarına ek olarak gıda kalite ve güvenliği ile ilgili önemli sorunlara çözüm getirilmesi için yeni politikaların oluşturulmasında büyük rol oynayacaktır. Bu durum ise yeni standartların tüm gıda zincirinde yaygınlaştırılmasını sağlayacaktır.

1.Yıl

Oryantasyon

- Paydaş grupların oluşturulması
- Veritabanlarının kullanıma sunulması

2.Yıl

Yapılana

- Kaynak paylaşma kavramı
- Veritabanlarının kullanıma sunulması
- Sürdürülebilirlik stratejileri
- Ortak eğitim kavramı

3.Yıl

Sıralama

- Kaynak paylaşımının tamamlanması
- Veritabanının kullanılması
- Personel hareketliliği
- Bilginin paylaşılması

4.Yıl+

Uyumlaştırma

- Sürdürülebilirlik kavramı
- Uyumu sağlanmış metot ve standartlar
- Paydaş kabulü

MoniQA Mükemmeliyet Ağı (NoE)

Proje Koordinatörü
Roland Ernest Poms, ICC
roland.poms@icc.or.at
Tel. +43 1 707 7202 - 0

Proje Yöneticisi
Marcella Gross, ICC
marcella.gross@icc.or.at
Tel. +43 1 707 7202 - 7568

Proje Finans Yöneticisi
Stephen Webb, RTDS
webb@rtd-services.com
Tel. +43 1 323 1000 10

Proje Yayın Yöneticisi
Daniel Spichtinger, RTDS
spichtinger@rtd-services.com
Tel. +43 1 323 1000 21

MoniQA'nın Gıda Kalitesi ve Güvenliği'nde analitik metotlar ile ilgili öncelikleri
Analitik metotlar gıda kalitesi ve güvenliği konularının büyük bölümünü kapsamaktadır. **MoniQA** projesi bu kapsamda 7 konuyu daha yakından incelemek için seçmiştir. Ayrıca, sosyo-ekonomik konular da ilgili başlıklarla eşleştirilerek her çalışma grubunda ele alınacaktır.

Mikrobiyolojik Bulaşanlar	Mikotoksinler ve Fikotoksinler	Kimyasal Bulaşanlar
Gıdalarda mikroorganizmaların bulunması, hem gıdanın bozulmasına, hem de tüketicilerde sağlık sorunlarına yol açabilmektedir. <i>Campylobacter</i> , <i>Salmonella</i> , <i>E. coli</i> , <i>Norovirus</i> , <i>Vibrio</i> , <i>Bacillus cereus</i> , <i>Listeria</i> , <i>Staphylococcus</i> , <i>Clostridium perfringens</i> ve <i>Yersinia</i> gıda kalitesi ve güvenliğinde üzerinde durulması gereken başlıca konulardır. Gıda tedarik zincirinde, bu bulaşanlar için yeni, hızlı ve alternatif metotlara ihtiyaç duyulmaktadır. Ancak, zaman alıcı, pahalı validasyon ve standartizasyon protokolleri ve resmi standart metotlar nedeniyle hızlı metotların kabul edilip uygulanması ciddi bir sorun oluşturmaktadır. MoniQA , mikrobiyolojik bulaşanlar konusunda, kapsamlı bir bilgi havuzu oluşturmak, yeni ve hızlı metotların validasyonunu basitleştirmek için çözümler önermektedir.	Mikotoksinler küferin, fikotoksinler ise alglerin oluşturduğu metabolitlerdir. MoniQA , özellikle hızlı test kriterlerini esas alarak, mikotoksinler ve fikotoksinlere uygun analitik metotların değerlendirilmesi için kılavuzlar hazırlamaktadır. Bu kılavuzlar kapsamında ele alınacak konular şu şekilde sıralanabilir: <ul style="list-style-type: none"> • Genel yasal düzenlemeler ve bunların ilgili paydaşlar üzerine etkisini ele alan konular • Tüm paydaşlar kapsamında numune alma, numune toplama ve numune hazırlama konuları • Ölçüm belirsizliğinin yanı sıra metot validasyonu için gerekli olan ve akreditasyon kurumlarının gerekli gördüğü parametreleri içeren metot performans 	Kimyasal bulaşanlar için farklı metotlar geliştirilmiştir ve bunlar genel olarak üç grup altında toplanabilir: <ul style="list-style-type: none"> • Pestisit kalıntıları • Veteriner ilaç kalıntıları • Çevresel bulaşanlar MoniQA konsorsiyumu, seçilen metotların karşılaştırılması için, metot performansını, kalite güvencesi ve kontrolü, numune alma, belirsizlik, yasal durum, izlenebilirlik ve uyumlaştırma konularını içeren öncelikler belirlemiştir. En büyük zorluk, söz konusu kimyasalların çok sayıda ve çeşitlilikte bulunmasıdır. Bu nedenle, hiçbir metodolojik yaklaşımı veya kimyasal grubunu dışarıda bırakmayacak genel bir yaklaşım kullanılacaktır.
Gıda Alerjenleri Gıda alerjileri ve olumsuz etkileri, alerjik tüketicilerin, gıda endüstrisinin ve yasa uygulayıcı otoritelerin üzerinde durdukları başlıca konulardır. Etiketleme ile ilgili yasal düzenlemelere uyulmak için, alerjenlerin güvenilir bir şekilde tespiti ve miktarının belirlenmesi temel bir zorluluktur. MoniQA tüm ilgili paydaş gruplarla birlikte, en önemli gıda alerjenleri hakkında bilgi toplamakta, eksiklikleri önem sırasına göre sıralamakta, gereklilikleri belirlemekte ve uyumlaştırma kılavuzları hazırlamaktadır. Amaca uygun alerjen belirleme yöntemleri araştırılarak aşağıda sıralanan konularda birçok zorlukla karşılaşılmaktadır: <ul style="list-style-type: none"> • Sertifikalı referans madde eksikliği • İşlenmiş gıdanın antikorlarca tanınması • Geliştirilmiş bir validasyon yöntemi ihtiyacı • Klinik - analitik sınır değerlerin belirlenmemiş olması MoniQA bu eksiklikleri gidermek ve ilgili tüm paydaşlara uygun yaklaşımları uyumlu hale getirmek için yöntemler geliştirmektedir.	Gıda Katkı Maddeleri ve İşleme Sırasında Oluşan Toksik Maddeler Gıda katkı maddeleri, gıdalara teknolojik amaçla eklenen bileşiklerdir. Gıda işleme sırasında oluşan toksik maddeler ise, gıdalarda ısı işlem gibi uygulamalar sırasında oluşmaktadır. Gıda katkı maddeleri başlığı altında en önemli konular; renk maddeleri, koruyucular, antioksidanlar ve tatlandırıcılar. Gıdaların işlenmesi sırasında oluşan toksik maddeler kapsamında ise bilimsel alanda ve tüketiciler arasında çok dikkat çeken akrilamid, trans-yağ asitleri ve nitrozaminler incelenmektedir. MoniQA bu kapsamda su metotların tanımlanması ve değerlendirilmesine odaklanmıştır: <ul style="list-style-type: none"> • Hızlı ve/veya yüksek verimli metotlar • Çoklu-bileşenli analiz metotları • Gıda dışındaki tespit limitlerine inebilen ve daha iyi doğruluk ve seçiciliğe sahip yüksek teknoloji ürünü analiz cihazlarının kullanılması • İncelenecek diğer konular; kısıtlamalara rağmen kullanılan katkıları (örn: "gıda maddeleri") ve bir üst sınır belirlemesi (quantum satis) ya da kabul edilen günlük alım miktarı belirlenmesi ticari olarak ilgi çeken konulardır. 	Gıdaların Otantikliği Bu terim, satın alınan bir gıdanın o gıdanın tanımında (genellikle mevzuatta tanımlandığı şekilde) belirlen olguları karşılayıp karşılamadığını anlatmak için kullanılmaktadır. Gıdanın otantikliğinin tanımlanmasında gelenekler ve ayrıca özellikler önemli bir rol oynamaktadır. Nitelik bir gıda maddesi modern yöntemlerle üretiminde daha güvenilir olabilmekte, ancak gıdayı geleneksel yöntemle üretmek otantik kılmaktadır. Tüketiciler otantik gıdaları güvenilir olarak düşünmekte ve bu terim kalite açısından olumlu bir göstergesi olarak kabul etmektedir. Gıdanın otantikliğinin başlıca göstergeleri genetik özellikler, üretim yeri (toprak, iklim, kirlilik vs.), hasat ve hasat sonrası uygulamalar, işleme koşulları ve kaliteyi etkileyen diğer fonksiyonel bileşenlerdir. MoniQA , gıda otantikliğinin nasıl ölçüldüğünü ve otantik ile otantik olmayan gıdaların birbirinden nasıl ayırtılabileceğini ortaya koymayı amaçlamaktadır.

MoniQA PROJE ORTAKLARI 20 ülke, 33 ortak

ICC	International Association for Cereal Science and Technology (AT)
BOKU	University of Natural Resources and Applied Life Sciences (AT)
ASU	Ain Shams University (EG)
CAMBRI	Camden BRI (UK)
CER	Centre d'Economie Rurale (BE)
EUROFINS	Eurofins Analytik GmbH (DE)
GAIKER	Fundacion Gaiker (ES)
FERA	The Food and Environment Research Agency (UK)
Q-PLAN	International Quality and Environment Services S.A. (GR)
TUBITAK	Tubitak Marmara Research Center (TR)
UFT	University of Food Technologies (BG)
VTAG	Vocal Tag Ltd (IL)
VTT	Technical Research Center of Finland (FI)
NTUA	University of Naples Federico II Department of Food Science (IT)
NOFIMA	Norwegian Food Research Institute (NO)
NFI	National Technical University of Athens (GR)
RIVM	National Institute for Public Health and the Environment (NL)
SCU	Sichuan University (CN)
INRAN	International Institute for Research on Food and Nutrition (IT)
BUTE	Budapest University of Technology and Economics (HU)
ESR	Institute of Environmental Science and Research (NZ)
NFI	National Food and Nutrition Institute (PL)
HCTU	Hacettepe University – Department of Food Engineering (TR)
CCOA	Chinese Cereals and Oils Association (CN)
IPB	Institut Pertanian Bogor (ID)
HUT	Hanoi University of Technology (VN)
IFR	Institute of Food Research (UK)
CNR-ISA	Consiglio Nazionale delle Ricerche, Istituto di Scienze Delle Produzioni (IT)
RTDS	RTD Services (AT)
JRC	Commission of the European Communities - Joint Research Center – Institute for Reference Materials and Measurements (BE)
UNI BONN	Rheinische Friedrich-Wilhelms Universität Bonn (DE)
ICCR	The Interdisciplinary Centre for Comparative Research in the Social Science (AT)
UNIBO	Department of Statistics, Università di Bologna (IT)

