

SPICED principi

- Dabiski, nejauši vai apzināti piesārņojumi pārtikas ķēdē ir patiesi notikumi un tie jāzvērtē kopā, nevis katrs individuāli.
- Pasākumi pret apzinātiem uzbrukumiem ir jābalsta uz pieejamajām (pārtikas drošības) sistēmām.
- Pārtikas drošība un pārtikas nekaitīgums joprojām ir liela problēma daudzās ES dalībvalstīs, ņemot vērā pārtikas izraisīto saslimšanu atkārtoto, un jautājumus, ko rada piesārņojums.
- Pārtikas piegādes ķēžu sarežģītība un neaizsargātība ir saistīta ar pastāvošajām iespējām patogēnu izplatībai.
- Nelielas sastāvdaļas rada lielu iespēju piesārņot plašu produktu klāstu lielā teritorijā.



Konsorcija

Šo īpašo konsorciju veido vienpadsmit pieredzējušas institūcijas no septiņām Eiropas valstīm un ietver partnerus no akadēmiskās vides, ražošanas un pārtikas iestādēm.

Projekta partneri

1. Federālais Riska novērtēšanas institūts, Vācija
2. Austrijas Pārtikas un veselības aģentūra, Austrija
3. Pārtikas drošības, dzīvnieku veselības un vides zinātniskais institūts, Latvija
4. DLO fonds – RIKILT, Nīderlande
5. FUCHS Gewürze GmbH, Vācija
6. Nacionālais Lauksaimniecības pētniecības un inovāciju centrs, Ungārija
7. RTD pakalpojumi, Austrija
8. Limerikas universitāte, Īrija
9. Nacionālais Lauksaimniecības un pārtikas centrs, Slovākija
10. Bundeswehr Zinātniskais institūts aizsardzības tehnoloģiju un NBC – aizsardzībā, Vācija
11. Vageningenas universitāte, Nīderlande

Asociētie partneri

12. Eiropas Garšvielu asociācija, Vācija
13. Garšvielu rūpniecības asociācija, Vācija
14. Van Hees GmbH, Vācija
15. Kräuter Mix GmbH, Vācija

Koordinatori



Bioloģiskās drošības departaments – Federālais Riska novērtēšanas institūts

Max-Dohrn-Straße 8-10 | 10589 Berlin, Germany | +49 30 18412-2151 | +49 30 18412-2951 | spiced@bfr.bund.de



Jūlijs 2013. – Jūnijs 2016.

Garšvielu un garšaugu Eiropas tirdzniecības tīklu nosargāšana pret apzinātu, nejaušu vai dabisku bioloģisko un ķīmisko piesārņojumu.



This project has received funding from the European Union's Seventh Framework Programme for research, technological development and demonstration under grant agreement No. 312631

www.spiced.eu

Pamatinformācija

Pārtikas ķēdes nodrošināšana, sākot ar primāro ražošanu līdz patērētājiem paredzētiem gataviem produktiem, pret galvenajiem apzinātiem, nejaušiem vai dabiskas izcelsmes ķīmiskiem, bioloģiskiem un radioloģiskiem piesārņotājiem ir tieši saistīta ar pārtikas produktu drošību. Daudzi brīdinājumi no Eiropas valstīm, izmantojot Ātras brīdināšanas sistēmu pārtikai un dzīvnieku barībai (RASFF), pēdējos gados ir arī par garšvielām un garšaugiem, ierindojo to ceturtajā vietā no visām reģistrētajām kategorijām, kas norāda uz nepieciešamību uzraudzīt šos produktus.

Neskatoties uz to, ka garšvielu un garšaugu galaproduktos bioloģisko augšanu kavē zemā ūdens aktivitāte, garšvielas un garšaugi ir dabiski produkti, kas var būt piesārņoti ar vairākiem mikroorganismiem, tai skaitā patogēnajām sugām. Ķīmiskais piesārņojums var parādīties, galvenokārt, dabiskas vai nejaušas iekļūšanas rezultātā, kā arī tādēļ, lai gūtu ekonomisko labumu. Mikrobiālais un ķīmiskais piesārņojums var rasties vairākās neaizsargātās vietās ražošanas procesā, pārstrādē un / vai piegādē un var radīt milzīgu risku lauksaimniekiem, ražotājiem un patērētājiem, izraisot, piemēram, bīstamas pārtikas infekcijas un intoksikācijas.

Gandrīz katra pārstrādātā pārtika, tai skaitā patēriņam gatavi produkti, satur garšvielas un garšaugus, tādejādi patērētāji var tikt tieši pakļauti piesārņotai garšvielu un garšaugu ietekmei. Noteikt garšvielas kā cēloni dabiskam, nejaušam vai tīši radītam infekcijas uzliesmojumam ir ļoti grūti, jo patērētāji un eksperti, kas iesaistīti šī uzliesmojuma izmeklēšanā, parasti vērs uzmanību uz galvenajām pārtikas sastāvdaļām, nevis uz tām, kuras ir pievienotas mazos daudzumos, kā to varēja novērot 2011.gada enterohemorāģiskās *E. coli* krīzē Vācijā.

Eiropas Savienības tirgus ir viens no lielākajiem garšvielu un garšaugu tirgiem pasaulē, kur šie produkti, galvenokārt, tiek ievesti žāvētā vai neapstrādātā veidā no reģioniem, kas atrodas ārpus ES. Liela daļa no ievestajām garšvielām un garšaugiem tiek izmantotas ražošanas sektorā, īpaši gaļas pārstrādē un pusfabrikātos, tomēr arī mazumtirdzniecībā, tieši patērētājiem un ēdināšanā, ir liela garšvielu un garšaugu aprīte.

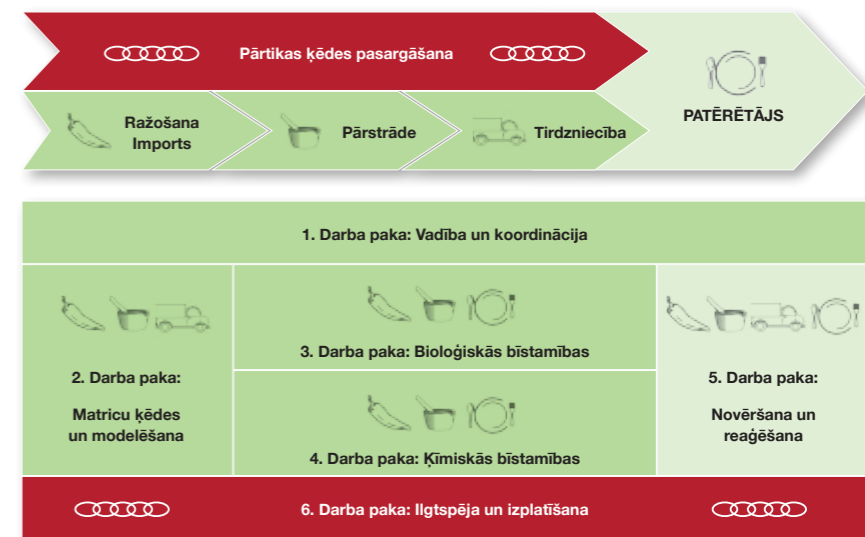
Mērķi

- raksturot heterogēnās garšvielu un garšaugu matricas un attiecīgās to ražošanas un piegādes ķēdes saistībā ar būtiskākajām bioloģiskajām un ķīmiskajām bīstamībām, kas var radīt lielāko dabisku, nejaušo vai apzinātu piesārņojumu pārtikas piegādes ķēdē.
- uzlabot zināšanas par bioloģisko bīstamību īpašībām, kā arī par testēšanas ekspresmetodēm un metodēm ar lielu jutību, lai nodrošinātu atbilstošu noteikšanu.
- samazināt (rūpnieciskos) ķīmiskos viltošanas gadījumus un nodrošināt garšvielu un garšaugu autentiskumu, novērtējot un uzlabojot nespecifiskās matemātiskas modelēšanas ķīmiskās metodes.
- uzlabot brīdināšanas, ziņošanas un attīrīšanas sistēmas, kā arī metodes, kas nodrošinātu profilaksi un spēju reaģēt augstas kvalitātes līmeņa uzturēšanai.



SPICED koncepcija

Visas SPICED struktūras mērķis ir nodrošināt garšvielu un garšaugu pārtikas piegādes ķēdes pasargāšanu pret nozīmīgāko dabisko, nejaušo un apzināto bioloģisko un ķīmisko piesārņojumu, tādejādi pasargājot Eiropas patērētāju veselību, kā arī mazinot ekonomiskos zaudējumus.



SPICED projekta struktūra visās darba pakās aptver gan ražošanu, gan importu līdz pat patērētājam.