

Gıda Güvenliği Gündemi



Haftalık Gıda Güvenliği Gündemi



Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association



December 10, 2023

Sayı: 10

Tarih: 10.12.2023

Hazırlayan: Gıda Güvenliği Derneği

Ülkemizden ve Dünyadan Haberler

- ♦ FAO, hayvancılıktan kaynaklanan metan emisyonlarını azaltmak ve tarım arazilerinden ve meralardan nitrojen kaybını sınırlamak için kullanılan maddelere genel bir bakış sunan, **tarımsal gıda sistemlerinde çevresel inhibitörlerin kullanımından kaynaklanan gıda güvenliği etkileri** adlı bir rapor yayınladı. Rapor, gıda güvenliği ile ilgili olası endişelerine odaklanmakta ve bu bileşikleri ulusal ve bölgesel düzeyde düzenleyen yasal çerçevelere örnekler vermektedir. Ayrıca, düzenleyici ihtiyaçları ve ilerlemeye yönelik adımları da vurgulamaktadır.

 **FAO releases a report on food safety implications of environmental inhibitors**

FAO releases a report on food safety implications of environmental...

FAO has published a report called Food safety implications from the use of environmental inhibitors in agrifood systems which offers an overview of...

fao.org

- ♦ Gıda Katkı Maddeleri Ortak Uzman Komitesi (JECFA) 97. toplantının özet raporu FAO/WHO tarafından yayınladı. JECFA, tüm maddeler için tehlike tanımlaması, tehlike karakterizasyonu, diyet maruziyet değerlendirmesi ve

risk karakterizasyonunu içeren dört aşamalı bir bilimsel süreç olan kapsamlı bir risk değerlendirmesi gerçekleştirmiştir.

Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives, Ninety-seventh meeting (Safety evaluation of certain...

1 JOINT FAO/WHO EXPERT COMMITTEE ON FOOD ADDITIVES Ninety-seventh meeting (Safety evaluation of certain food additives) 31 October–9 Nove...

fao.org

♦ 12-14 Aralık tarihleri arasında FAO, bir Teknik Toplantıya ev sahipliği yapacak: *Gıda güvenliği risk değerlendirmesinde bağırsak mikrobiyomu*. Bu etkinlik, gıda güvenliği risk değerlendiricileri ve mikrobiyom uzmanları da dahil olmak üzere çeşitli uzmanları bir araya getirecek.



FAO will host a Technical Meeting: Gut microbiome in food safety ris...

29/11/2023 The gut microbiome is a dynamic microbial network composed of trillions of microorganisms living in a symbiotic relationship...

fao.org

♦ Bu hafta (27.11.2023-02.12.2023) RASFF tarafından bildirilen Türkiye orijinli 4 bildirim bulunmaktadır. Kuru incirde aflatoksin; taze biberde Fosthiazate; kurutulmuş kekikteki pirrolizidin alkaloidleri limit üstünde tespit edilmiştir.

♦ İklim Değişikliği Konferansı'nın 28.si (COP28) bu yıl Dubai'de gerçekleşiyor.



♦ Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) ve Dünya Ticaret Örgütü (WTO) Cuma COP28 etkinlikleri kapsamında tarımsal gıda ticareti ve gıda güvenliği konularındaki işbirliklerini güçlendirmek amacıyla bir Mutabakat Zaptı imzaladı. Mevcutta var olan "[Hijyen ve bitki sağlık önlemleri](#)" ve "[Standartlar ve Ticaret Geliştirme Tesisi](#)" çalışmalarını güçlendirecek.



World Trade Organization - Global trade

Global trade - The World Trade Organization (WTO) deals with the global rules of trade between nations. Its main function is to ensure that trade flows as...

wto.org

- ♦ Avrupa Kimyasallar Ajansı (ECHA) polivinil klorür (PVC) ve PVC mikropplastiklerin ve bunlara yaygın olarak eklenen diğer maddelerin ürettiği çevreye ve insana verdiği zararları gösteren bir raporu [yayımladı](#).

98134bd2-f26e-fa4f-8ae1-004d2a3a29b6

P.O. Box 400, FI-00121 Helsinki, Finland | Tel. +358 9 686180 | echa.europa.eu
INVESTIGATION REPORT ON PVC AND PVC ADDITIVES CONTACT DETA...

echa.europa.eu

- ♦ ABD Çevre Koruma Ajansı (EPA), ABD Tarım Bakanlığı(USDA) ve ABD Gıda ve İlaç İdaresi(FDA), "[Gıda Kaybı ve İsrafının Azaltılması ve Organiklerin Geri Dönüşümüne Yönelik Ulusal Strateji Taslağı](#)"nı [yayımladı](#).



Draft National Strategy for Reducing Food Loss and Waste an...

This is a webpage showcasing the basic facts regarding the draft national strategy for reducing food loss and waste and recycling organics.

US EPA

- ♦ [FAO](#) tarafından düzenlenen bir toplantıda, gıda güvenliği yetkililerinin ve gıda işletmecilerinin önümüzdeki 5-15 yıl içinde yeni gıda kaynakları ve gıda üretim sistemlerini karşılaştıracakları eğilimleri, etkileri ve zorlukları araştırmaya başladı. Özellikle, yaklaşık 25 bilim insanından oluşan grubun tartıştığı konular: bitki bazlı gıda üretimi, hassas fermentasyon ve gıdaların 3D baskısı.



Experts look to the future for safety of new food production systems

13/11/2023 A meeting convened by FAO opened today to explore the trends, impacts and challenges that food safety authorities and food business...

fao.org

- ♦ FAO, Gıda Güvenliği Öngörü Programı tarafından Roma'da 13-17 Kasım 2023 tarihleri arasında düzenlenen Gıda Güvenliği Öngörüsü Teknik Toplantısı' nın temel sonuçlarını içeren [özet raporu](#) yayınladı.

Food Safety Foresight Technical Meeting on New Food Sources and Production Systems FAO, Headquarters,...

Food Safety Foresight Technical Meeting 13 - 17 November 2023 1 Food Safety Foresight Technical Meeting on New Food Sources and Productio...

fao.org

- ♦ Muz, yavaş sindirilebilen ve düşük glikemik indeksli bir gıda olarak dikkat çekmektedir. Muzdan üretilmesi planlanan **muz nişastası** 'düşük karbonhidratlı' gıdalara kıyasla hem sindirim özellikleri hem de fonksiyonel özellikleri açısından ticari olarak kullanılabilir bir nişasta ürünü olacağı öngörülüyor.

 **Banana starch: production, physicochemical properties, and digestibility—a review**

Banana starch: production, physicochemical properties, and...

The large quantity of green cull bananas has the potential of being used industrially and, thereby, to improve banana economics and eliminate the larg...

sciencedirect.com

- ♦ Tarımsal ve endüstriyel kalıntılar, doğal antioksidanların ve diyet lifinin çekici kaynaklarıdır. Bu noktada karpuz kabuğu tozlarının fiziksel ve kimyasal özelliklerini değerlendirildi ve kek üretiminde buğdaya yardımcı eleman olarak kullanılabileceği ileri sürüldü.



Utilization of watermelon rinds and sharlyn melon peels as a natural...

The aim of this work was to evaluate some physical and chemical properties of watermelon rind and sharlyn melon peel powders and its utilization as pa...

sciencedirect.com

- ♦ Nature Genetics bülteninde yayımlanan çalışmada, domatese tadını veren nadir gen formunun günümüzdeki çoğu evcil domateste olmadığı ortaya çıkarılmıştır. Önceden bilinmeyen bu genlerin belirlenmesi, yetiştiricilerin daha iyi domatesler ortaya çıkarmasına ve domateslerin tatlarını geri kazanmasına yardımcı olabilir. TomLoxC adı verilen bu tat geninin, domatesleri karotenoidler ile (domatesleri kırmızı yapan pigmentler) lezzetlendirdiğini gösteriyor.

 **The tomato pan-genome uncovers new genes and a rare allele regulating fruit flavor - Nature Genetics**

The tomato pan-genome uncovers new genes and a rare allele...

A tomato pan-genome constructed from genome sequences of 725 tomato accessions captures 4,873 genes absent from the reference genome and...

Nature

Mevzuat haberleri,

- [Su Ürünleri Yetiştiriciliği Desteklemesine Dair Tebliğ \(No: 2023/43\)](#)
- [Su Ürünleri Yetiştiriciliği Kapsamında Alabalık Kuluçkahanelerinde Damızlık Alabalık Desteğine İlişkin Tebliğ \(No: 2023/44\)](#)
- [Patates Halka Çürüklüğü Etmeninin Eradikasyonu ve Yayılmasının Önlenmesi İçin Alınacak Tedbirler Hakkında Yönetmelik](#)
- [Patates Kist Nematodları ile Mücadele Hakkında Yönetmelik](#)
- [Patates Sığıl Hastalığı Etmeninin Eradikasyonu ve Yayılmasının Önlenmesi İçin Alınacak Tedbirler Hakkında Yönetmelik](#)
- [Patates ve Domateste Bakteriyel Solgunluk ve Patateste Kahverengi Çürüklük Etmeninin Eradikasyonu ve Yayılmasının Önlenmesi İçin Alınacak Tedbirler Hakkında Yönetmelik](#)

Önemli Tarihler

- ✦ 8. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi ayrıntılar için [tıklayınız](#).
- ✦ Dubai Gıda Güvenliği Konferansı ayrıntılar için [tıklayınız](#).
- ✦ RAFA 2024 ayrıntılar için [tıklayınız](#).
- ✦ EuChemS 2024 ayrıntılar için [tıklayınız](#).

Derneğimizden Haberler

Gıda Güvenliği Penceresinden Antimikrobiyal Direnç Paneli

Dünya Sağlık Örgütü (WHO), Dünya Gıda ve Tarım Örgütü (FAO), Dünya Çevre Sağlığı Örgütü ile Dünya Hayvan Sağlığı Örgütü tarafından alınan bir kararla 18 – 24 Kasım tarihleri arasında kutlanan Antimikrobiyal Direnç Farkındalık Haftası nedeniyle 20 Kasım 2023 tarihinde GGD tarafından düzenlenen “Gıda Güvenliği Penceresinden Antimikrobiyal Direnç” paneli Dr. Samim Saner moderatörlüğünde; Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dekanı Prof.Dr. Ender Yarsan, Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğünden Veteriner Hekim Dr. Gonca Öztap Özen, BESD-BİR Veteriner Tıbbi Ürün Kullanımı Çalışma Grubu Üyesi Erdal Elmas ve SETBİR YK Üyesi İlker Kocaer’in katılımları ile gerçekleşti.

Panelde antimikrobiyallerin kullanımının azaltılması için ortaya çıkan ve görüş birliği sağlanan ana konu başlıkları özetlendi. Konu başlıklarına ulaşmak için [tıklayınız](#).

Derneğimiz YK Üyelerinden McDonald's Tedarik Zinciri Direktörü Sertaç Hamza, "9.Tükiye'nin En Etkili Tedarik Zinciri Profesyonelleri" Ödülünü Aldı



Sertac HAMZA on LinkedIn: #scpcclubawards #supplychain...

Excited to share that I've once again been honored with the "9th Most Influential Supply Chain Executive of the Year (2023)" award after 2019! With this...

[linkedin.com](#)

8.Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi



8th International Food Safety Congress

9-10 May 2024 Istanbul-TÜRKİYE
Grand Cevahir Hotel & Convention Center

9-10 May 2024
Istanbul-TÜRKİYE

SAVE
THE
DATE

www.foodsafetycongress.org

