

Gıda Güvenliği Gündemi



Haftalık Gıda Güvenliği Gündemi



Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association



February 11, 2024

Sayı: 18

Tarih: 11.02.2024

Hazırlayan: Gıda Güvenliği Derneği

Ülkemizden ve Dünyadan Haberler

- ◆ Bu hafta (28.01-04.02.2024) RASFF tarafından bildirilen Türkiye orijinli 10 bildirim bulunmaktadır. Kuru incirde aflatoksin, taze narda sipermetrin, armutta metoksifenozidin, taze biberde Tebuconazole limitlerin üzerinde tespit **edilmiştir**.
- ◆ Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliği'nde değişiklik **yapılmıştır**.
- ◆ Avrupa Komisyonu tarafından Ocak 2024 gıda sahtekarlığı raporu yayımlandı.



Food Fraud Summary January 2024

You will be directed to the EU Login website where you can login/register as a user. Once connected, your credentials (First name, last name, username,... knowledge4policy.ec.europa.eu

- ♦ FAO ticarete gıda güvenliğinin önemini vurguluyor. Politika özetinde gıda güvenliğini iyileştirmenin ve ticareti geliştirmenin dört yolu öne sürülüyor.



Food Safety News

FAO highlights the importance of food safety in trade | Food Safety...

Four ways to improve food safety and enhance trade have been put forward in a policy brief. The document discusses trade and food safety links and

Food Safety News

- ♦ Avrupa Komisyonu, Türkiye'den çift kabuklu yumuşakça ithalatına yönelik kısıtlamaları genişletti. İstiridye, ıstiridye ve midye gibi çift kabuklu yumuşakçalara yönelik alınmış kararlar Aralık 2026 sonuna kadar geçerli olacak.



Food Safety News

EU extends Turkish shellfish curbs; updates other rules | Food Safety...

The European Commission has extended restrictions on imports of bivalve mollusks from Turkey. The measures for bivalve mollusks, such as clams, oysters,

Food Safety News

- ♦ EFSA, kimyasal tehlikelerin güncellenmesi ve daha da geliştirilmesi için OpenFoodTox 2.0 yayımladı.
- ♦ 2023 verilerinin raporlanmasına ilişkin zoonoz hastalıklar, gıda kaynaklı salgınlar ve antimikrobiyal direnç kılavuzu EFSA tarafından yayımlandı.
- ♦ EFSA, GDO ve novel gıda alanlarında yeni proteinlerin güvenliğini rutin olarak değerlendiriyor. Olası boşlukları gidermek ve gelecekteki risk değerlendirmelerini desteklemek için yakın zamanda protein açısından zengin gıda ve yem ürünleri türlerini ve ilgili işleme teknolojilerini haritalandırmak ve işlemenin ham üründe bulunan proteinleri etkileyip etkilemediğini/nasıl etkilediğini değerlendirmek üzere bir proje başlattığını duyurdu.



Novel protein production processes - take part in our survey!

EFSA scientists routinely evaluate the safety of novel proteins in the GMO and novel foods areas. Our evaluations include the safety of the production...

European Food Safety Authority

- ♦ USDA' nın **100. Yıllık Tarıma Bakış Forumu** "Geleceği Yetiştirmek" mottosuyla 15-16 Şubat 2024'te gerçekleşecek. Hükümetten, endüstriden ve akademiden yüzden fazla uzman, ABD ve küresel tarımsal ticaret gelişmeleri, tarımsal yenilikler, iklim değişikliği ve biyoeкономи gibi konularda görüşlerini paylaşacak.



Save the Date
USDA's 101st Annual
Agricultural Outlook Forum
February 27-28, 2025
Crystal Gateway Marriott, Arlington, VA

Agricultural Outlook Forum

On February 15-16, 2024, USDA hosted the 100th Annual Agricultural Outlook Forum, which is the department's largest and premier annual gathering.

usda.gov

♦ Avrupa Birliği Resmi İnternet Sitesinde Pestisit Kalıntı Limitlerini Düzenleyen Tüzük Eklerinde Güncelleme! (23 Ocak 2024) Avrupa Parlamentosu ve Konsey'in 396/2005 Sayılı Tüzüğü'nün eklerini değiştiren **6 yeni tüzük yayımlandı**.

Choose the experimental features you want to try

Do you want to help improving EUR-Lex ? This is a list of experimental features that you can enable. These features are still under development; they are not fully tested, and might reduce EUR-Lex stability. Don't forget to give your feedback! Warning!

eur-lex.europa.eu

♦ FAO'nun son raporuna göre, dünya gıda emtia fiyatları, şeker fiyatlarındaki artışa rağmen tahıl ve et fiyatlarındaki düşüşlerin etkisiyle hafif de olsa **Ocak ayında daha da düştü**. Gıda fiyat endeksi Endeks bir yıl önceki değerinin % 10,4 altında kaldı.

nd Agricult
United Nati

FAO Food Price Index | Food and Agriculture Organization of the...

FAO Food Price Index
WorldFoodSituation

♦ Hırvatistan'da EFSA tarafından yürütülen ve 5 yıl süren 10 ila 99 yaş arasına yönelik gıda tüketimi araştırması yayımlandı.

efsa
AN FOOD SAFETY AUTH

Croatian national food consumption survey on adolescents and adults...

The National food consumption survey on adolescents and adults from 10 to 99 years of age was conducted in the period from January 2018 to...

European Food Safety Authority

♦ Avrupa Veteriner Antimikrobiyal Tüketimi Gözetimi (ESVAC) projesi, 2009 ve 2023 yılları arasında Avrupa İlaç Ajansı ve Avrupa ülkeleri tarafından Avrupa'daki veteriner antimikrobiyal satışlarının izlenmesine yönelik gönüllü bir girişim olarak yürütülüyordu. **Antimikrobiyal Satış ve Kullanım Platformu**; tüm Üye Devletlerin, veterinerlik antimikrobiyallerinin satışı ve hayvanlarda antimikrobiyallerin kullanımına ilişkin verileri standart bir formatta sunmasını, verilerin toplanmasını ve bunların sağlam bir sisteme entegrasyonunu geliştirmesini **gerektiriyor**.

Antimicrobial Sales and Use Platform

Reliable data on sales and use of antimicrobial medicinal products in animals help identify trends and possible risk factors for human and animal health. EU / EEA Member States can use those insights to better design measures on the prudent us...

ema.europa.eu

♦ Avrupa Parlamentosu ve AB Konseyi bal sektöründe şeffaflığı artıracak ve taşışın azaltılmasına yardımcı olacak anlaşmaya vardı.



Honey labelling: deal with Council on measures to combat fraud |...

The revision of the "breakfast directives" aims to help consumers make informed and healthier decisions on agri-food products such as honey, fruit juice, jam an...

europarl.europa.eu

- ♦ Alman Federal Risk Değerlendirme Enstitüsü (BfR), duman aromalarıyla ilgili en önemli soruları ve cevapları [özetledi](#).

Smoke flavourings in food

Primary products from which smoke flavourings are produced are complex mixtures of substances. They also contain polycyclic aromatic hydrocarbons (PAHs), such as benzo[a]pyrene, which are known to have genotoxic and carcinogenic properties. In...

mobil.bfr.bund.de

- ♦ Hastalık Kontrol ve Önleme Merkezlerine göre, ABD'de her yıl tahminen 1.600 kişi gıdalardaki Listeria bakterilerinden ciddi bir enfeksiyona yakalanıyor ve bu kişilerden yaklaşık 260 kişi ölüyor. Biofilm dergisinin Haziran sayısında yayınlanacak olan araştırmalarına göre, birbirlerine ve gıda yüzeyine yapışan, normalde zararsız olan mikroorganizmalardan oluşan biyofilmlerin gıdanın etrafını sararak bir tür kalkanla Listeria'yı koruduğunu [saptamışlardır](#). Penn State araştırmacıları, Listeria *monocytogenes* adı verilen bakterilerin, dezenfektanlardan kaçıp hayatta kalarak meyve paketlenme tesislerinde nasıl hayatta kaldığını ve varlığını sürdürdüğünü artık daha iyi anlayabileceklerini görmüşlerdir. Araştırmacılar, bulguların gıda işleme tesislerindeki gıdanın Listeria ile kontaminasyonunu azaltmayı vaat eden sanitasyon protokollerinde değişikliklere yol açabileceğini söylemişlerdir.

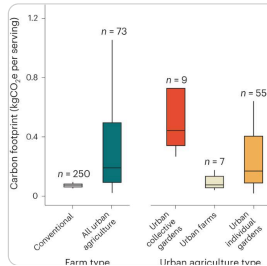


Multi-species biofilms of environmental microbiota isolated...

Listeria monocytogenes may survive and persist in food processing environments due to formation of complex multi-species biofilms of environmental...

sciencedirect.com

- ♦ Michigan Üniversitesi liderliğindeki yeni bir uluslararası [araştırma](#), kentsel çiftliklerde ve bahçelerde yetiştirilen meyve ve sebzelerin, geleneksel olarak yetiştirilen ürünlerden ortalama altı kat daha fazla karbon ayak izine sahip olduğunu ortaya koyuyor.



Comparing the carbon footprints of urban and conventional agricultur...

Urban agriculture is intuitively appealing, but its carbon footprint is unclear. This analysis of case studies in the United States and northern Europe...

Nature

- ♦ İstanbul Sarıyer kıyılarından toplanarak analiz edilen 30 midye numunesinde halk sağlığına zararlı maddeler saptandı. Analizler sonucu, midye numunelerinin yüzde 73'ünde yüksek düzeyde mikroplastik tespit edilirken, uzmanlar açıkta satılan ürünlerin adeta zehir saçtığı uyarısında bulundu.

 Zehirli midye! Yemeden önce iyi düşünün

Zehirli midye! Yemeden önce iyi düşünün

Haber Global
Haber Global

♦ Wisconsin sağlık departmanı, salgınları daha hızlı tespit etmek için insanların gıda kaynaklı hastalıkları bildirmelerine yardımcı olacak bir sistem başlattı. Wisconsin Sağlık Bakanlığı'na göre, çevrimiçi bir anket biçimindeki sistem, hastalıklarının kontamine bir şey yemek veya içmekten kaynaklandığından şüphelenen kişilerin semptomları, son zamanlarda yenen yiyecekleri ve hastalanmadan önce ziyaret ettikleri yerleri bildirmelerine olanak [tanıyor](#).



Food Safety News

Wisconsin seeks public's help in identifying foodborne illness outbreaks

FSN

Wisconsin seeks public's help in identifying foodborne illness...

Wisconsin's health department has launched a system to help people report foodborne illnesses to more quickly identify outbreaks. In the form of an...

Food Safety News

Önemli Tarihler

- ♦ 8. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi ayrıntılar için [tıklayınız](#).
- ♦ ANUGA Food ayrıntılar için [tıklayınız](#).
- ♦ SIAL Paris ayrıntılar için [tıklayınız](#).
- ♦ RAFA 2024 ayrıntılar için [tıklayınız](#).
- ♦ EuChemS 2024 ayrıntılar için [tıklayınız](#).

Derneğimizden Haberler

8. Gıda Güvenliği Kongresi Konuşmacılarından Prof. Dr. Saskia Van Ruth

University College Dublin'den Prof. Dr. Saskia Van Ruth açılış konuşmacısı olarak 8. Gıda Güvenliği Kongresi'nde bizlerle birlikte olacak ve "Son 10 yılda Gıda Sahtekarlığıyla Mücadeledeki Gelişmeler: Tespitten Önlemeye Geçiş" konusunda bizlerle bilgilerini paylaşacak.



Türkiye Bölge Temsilcisi olduğumuz EHEDG tarafından 22 Şubatta "Hijyenik Tasarım Risk Yönetimi" webinarı gerçekleştirilecektir.

İlgili webinara [bu linkten](#) kayıt olabilirsiniz.



