

Gıda Güvenliği Gündemi



Haftalık Gıda Güvenliği Gündemi



Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association



April 18, 2024

Sayı: 26

Tarih: 18.04.2024

Hazırlayan: Gıda Güvenliği Derneği

Ülkemizden ve Dünyadan Haberler

- ◆ Avrupa Komisyonu & JRC, Mart Ayı 2024 yılı Gıda Sahtekarlığı Raporunu Yayımladı.

food_fraud_newsletter_03-2024.pdf

March 2024 JRC Food Fraud Monthly Report 1/7 Monthly Summary of Articles on Food Fraud March 2024 © E u r o p e a n U n i o n , 2 0 1 8 Retri...

knowledge4policy.ec.europa.eu

- ◆ Bu hafta (08-14.04.2024) RASFF tarafından bildirilen Türkiye orijinli 13 bildirim bulunmaktadır. Kuru incirde aflatoksin B1 ve toplam aflatoksin, susam ezmesinde Salmonella, kurutulmuş kekikte pirrolizidin alkaloidleri, kimyon tohumlarında pirrolizidin alkaloidi, taze biberde asetamiprid limit üstünde tespit edilmiştir. Kuru üzümde beyan edilmemiş kükürt dioksit tespit [edilmiştir](#).

- ◆ FDA, ithal bala ekonomik kazanç amacıyla kasıtlı olarak diğer tatlandırıcıların karıştırılmasına ilişkin bir rapor yayımladı.



Food Safety News

FDA testing finds percentage of imported honey adulterated with...

The FDA has released a report on an investigation into imported honey and the intentional adulteration of it for economic gains. The report from the Food Safety News

FSN

- ◆ ABD Gıda ve İlaç İdaresi, küçük çocuklarda kurşun zehirlenmesine yol açan bazı tarçınlı elma sosu poşetleriyle ilgili yakın zamanda yaşanan olayın ardından, tarçındaki yüksek kurşun seviyelerine ilişkin endişeleri gidermek için birkaç ek adım daha atıyor. FDA, ABD'deki tüm tarçın üreticilerine, işleyicilerine, distribütörlerine ve tesis operatörlerine, öğütülmüş tarçın ürünleri de dahil olmak üzere gıdalardaki potansiyel kimyasal tehlikelerden kaynaklanan kontaminasyonu önlemek için kontrollerin uygulanması gerekliliğini hatırlatan bir mektup gönderdi.



FDA Takes Steps to Ensure Safety of Cinnamon Products Sold in the US

FDA takes additional steps to address concerns about elevated lead levels in cinnamon.

U.S. Food and Drug Administration

- ◆ AB Konseyi, [Atık Sevkiyat Yönetmeliği'nin revizyonunu](#) kabul etti. Revize edilen yönetmelik, atıkların yalnızca uygun şekilde ve çevresel açıdan sürdürülebilir bir şekilde işlendiği yerlere gönderilmesini sağlayacak önlemleri içermektedir.

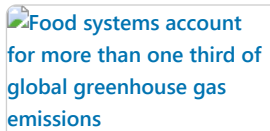


Waste shipments: Council signs off on more efficient, updated rules

Today the Council gave its final approval to updated rules on waste shipments both within and outside the EU.

Consilium

- ◆ 2030 yılı yaklaşırken, hükümetler, tüketiciler ve her sektördeki liderler, iklim değişikliğinin etkisini azaltmak için sürdürülebilirlik ve karbon azaltma hedefleri etrafında birleşiyor. [FAO verilerine göre gıda ve tarım, küresel sera gazı emisyonlarının neredeyse üçte birini oluşturuyor](#). Bu nedenle gıda üretiminin karbondan arındırılması, net sıfır ekonomiye ulaşmanın önemli bir parçası olarak kabul edilmektedir. Gıda üreticilerinin bu süreçte [gıda güvenliğinden ödün vermeden emisyon azaltma yollarını](#) arıyor.



Food systems account for more than one third of global greenhouse gas emissions

New data tool offers detailed insights covering role of land use, agriculture, refrigeration, packaging and more, providing critical guidance for holistic mi...

Newsroom

- ◆ Son dönemde Avrupa Birliği, gıda ve takviyelerdeki vitamin ve mineraller için belirlenen maksimum seviyelerde önemli değişiklikler yapmaya odaklanıyor. Bu değişiklikler, özellikle spor içecekleri gibi özel ihtiyaçlara sahip tüketicileri hedefleyen şirketler için dikkate değer.

 **Vitamins & minerals in sports drinks: What companies need to know while navigating the latest EU legislative developments**

Vitamins & minerals in sports drinks: What companies need to...

In the last five years, European policymakers have been focused on creating healthier food systems and addressing some of the issues related to the...

foodnavigator.com

- ♦ FAO tarafından yayınlanan rapor, Kızıldeniz'deki nakliye kesintilerinin Yemen'deki vahim insani durumu daha da kötüleştireceği konusunda uyarı niteliğinde. FAO, gerilimi azaltmak; ticari ve insani gıda tedarikinin kesintisiz akışını kolaylaştırmak için acil çaba gösterilmesi çağrısında bulunuyor.

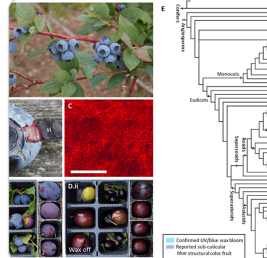
 **Red Sea shipping disruptions likely to exacerbate the dire humanitarian situation in Yemen - new FAO report warns**

Red Sea shipping disruptions likely to exacerbate the dire humanitaria...

FAO calls for immediate efforts to de-escalate tensions and facilitate the uninterrupted flow of commercial and humanitarian food supplies

Newsroom

- ♦ **Bristol Üniversitesi'**ndeki araştırmacılar, yaban mersinlerinin mavi renklerinin, meyveleri çevreleyen mumsu bir katmandaki yapısal özelliklerden kaynaklandığını keşfettiler. Yapılan çalışmada, bu katmanın mavi ve morötesi ışığı yansıtarak meyvenin kuşlar için mavi-morötesi, insanlar için ise mavi görünmesini sağladığı ortaya çıktı. Araştırmacılar, bu ultra ince renklendiriciyi yeniden oluşturarak yeni renklendirme yöntemlerine kapı aralayabileceklerini belirttiler. Bu keşif, bitkilerdeki doğal biyolojik kaplamaların işlevleri hakkında daha fazla anlayış kazanmamıza yardımcı olabilir.

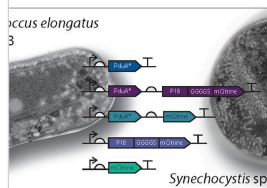


Self-assembled, disordered structural color from fruit wax...

The nanostructure of wax bloom of fruits like blueberries is responsible for their color and is reproduced in the laboratory.

Science Advances

- ♦ Kopenhag Üniversitesi'ndeki araştırmacılar, mavi-yeşil alglerden elde edilen liflerin ete benzer bir doku oluşturabileceğini keşfetmişlerdir. Bu yeni protein, et liflerine benzer bir yapıya sahiptir. Bu keşif, bitki bazlı et alternatiflerinin lezzet ve doku sorunlarına çözüm olabilir. Siyanobakteri, minimal işlem gerektiren bir protein kaynağıdır ve mikroalglerin biyoreaktörlerde yetiştirilmesiyle elde edilir. Bu keşif, sürdürülebilir gıda üretiminde önemli bir ilerlemedir.



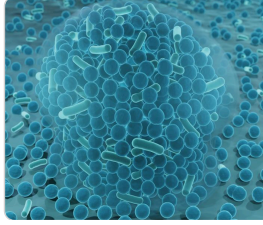
Self-Assembly of Nanofilaments in Cyanobacteria for Protein Co...

Cyanobacteria offer great potential as alternative biotechnological hosts due to their photoautotrophic capacities. However, in comparison to established...

ACS Publications

- ♦ Biyofilmler, yüzeylere yapışan bakteri tabakaları olup, artıkları ve besin maddelerini hapsederek gıda işleme ekipmanını ve ürünlerini potansiyel

olarak kirlenirler. Belirli fermentasyon süreçlerinde faydalı olsalar da, biyofilmler gıda işleme alanında önemli riskler oluşturur, ekonomik kayıplara, ekipman hasarına ve halk sağlığı tehditlerine neden olabilirler. Biyofilm oluşumunu önlemek için, çeşitli yüzeylerde ve farklı işleme ortamlarında gerçekleştirilecek biyofilm oluşumunu azaltmada temizlik ve dezenfeksiyonun düzenli olarak ve doğrulanmış prosedürler doğrultusunda yapılmasının hayati öneme sahip olduğunu belirten bilgilendirme yazısı İFT tarafından yayınlandı.

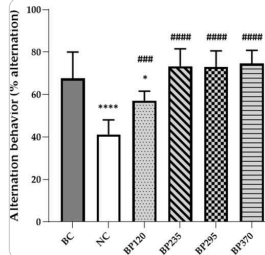


Battling Biofilms

In this column, the author describes the stages of biofilm development in food processing plants, methods of removal, and best practices for...

ift.org

♦ Fare modeliyle yapılan bir çalışma, bir mikroalg ekstraktı olan *Phaeodactylum tricornutum*'un (PT) bilişsel işlevi artırmada ve yaşa bağlı zihinsel gerilemeyle mücadelede potansiyel sağlık yararlarını ortaya çıkardı. Araştırmacılar, "Mikroalg PT, önemli bir karotenoid ve çoklu doymamış omega-3 yağ asitleri olan fukoksantin de dahil olmak üzere iyi belgelenmiş nöroprotektif aktivitelerle karakterize edilen zengin besin profiliyle öne çıkıyor" dedi.

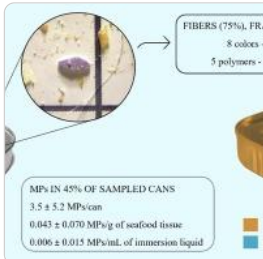


A Standardized Extract of Microalgae *Phaeodactylum...*

The microalgae *Phaeodactylum tricornutum* (PT) is distinguished by its rich nutrient profile, characterized by well-documented neuroprotective...

MDPI

♦ Yapılan bir **çalışmada** konserve deniz ürünlerindeki mikroplastik kontaminasyonuna ilişkin kanıtlara ulaşılmıştır. Bu çalışma; konserve ahtapot, kolyoz ve midye örneklerinde mikroplastiklerin varlığına dair ilk araştırmalardan biri olma özelliği taşımaktadır. Araştırma sonucunda incelenen farklı türde deniz ürünleri konservelerinin %45'inde mikroplastığa rastlanmıştır. Konservelerdeki tanımlanan mikroplastik türleri arasından mavi polyester lifler en yaygın görülmüştür. Bu çalışma gıdalarda mikroplastik varlığıyla ilgili düzenlemelerin yapılması, etkili önlemler alınması ve mikroplastiklerin insan sağlığına etkilerinin araştırılması için önem taşımaktadır. Ayrıca çevre kirliliğinin toplum sağlığı ve çevre açısından yol açabileceği risklere dikkat çekmektedir.



Uncovering microplastics contamination in canned seafood

There is limited research on the occurrence of microplastics (MPs) in canned seafood. All types of canned seafood investigated in the present study...

sciencedirect.com

Mevzuat Haberleri

- Resmi Gazete’de Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik **yayınlandı**.

Önemli Tarihler

- ✦ 8. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi ayrıntılar için [tıklayınız](#).
- ✦ SIAL Paris ayrıntılar için [tıklayınız](#).
- ✦ International Symposium on Food Safety and Control ayrıntılar için [tıklayınız](#).
- ✦ RAFA 2024 ayrıntılar için [tıklayınız](#).
- ✦ EuChemS 2024 ayrıntılar için [tıklayınız](#).

Derneğimizden Haberler

Gıda Güvenliği Kültürü Eğitimi

Gıda Güvenliği Derneği'nden yeni bir eğitim: Gıda Güvenliği Kültürü Oluşturma Yol Haritası ve İletişimin Rolü.

Kültür Mükemmelliği metodolojisinin örnekler ve en iyi uygulamalar ile işleneceği bu eğitim 25-26 Nisan tarihinde Sayın [Zuhal Başaran](#) liderliğinde gerçekleşecek olup, tüm gıda ve ambalaj üreticilerinin katılımına açıktır. Eğitime +90 216 550 02 73 E-posta : muhteber.ersin@ggd.org.tr bilgilerinden kayıt olabilirsiniz.

GIDA GÜVENLİĞİ KÜLTÜRÜ OLUŞTURMA YOL HARİTASI VE İLETİŞİMİN ROLÜ

 **Mövenpick Hotel**
Yenişehir - Pendik

Eğitmenin Adı:
Zühal Başaran

Eğitimin Süresi:
2 Tam gün

Kültür Mükemmelliği metodolojisinin örnekler ve en iyi uygulamalar ile işleneceği bu eğitim tüm gıda ve ambalaj üreticilerinin katılımına açıktır.

Eğitim Ücreti: **7.000 TL + %20 KDV**
GGD Üyeleri: **6.650 TL + %20 KDV**

(Aynı kurumdan 3 kişi ve üzeri katılımlarda %5 indirim yapılacaktır.)

25-26
Nisan

Ayrıntılı Bilgi İçin:
+90 216 550 02 73
E-posta:
muhteber.ersin@ggd.org.tr


GIDA TÜRKİSH FOOD
GÜVENLİĞİ SAFETY
DERNEĞİ ASSOCIATION

8. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi'nde Görüşmek Üzere!

8.Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresine Bekliyoruz



8. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi Bilimsel Programı Yayınlandı.

Bilimsel program, 9-10 Mayıs 2024 tarihleri arasında gerçekleşecek olan kongre boyunca sunulacak oturumları, konuşmacıları ve sunum başlıklarını kapsıyor. 8. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi, Grand Cevahir Otel ve Kongre Merkezi'nde 9-10 Mayıs 2024 tarihlerinde gerçekleşecek olup, katılımcılarına en son araştırmaları paylaşma, yeni işbirlikleri kurma ve sektördeki en son gelişmeleri öğrenme fırsatı sunacaktır.

8th
International
Food Safety Congress
9-10 May 2024 Istanbul-TURKEY
Grand Cevahir Hotel & Convention Center
"Safe food for now and future"

8. Gıda Güvenliği Kongresi

Gıda güvenliği ve kalitesinin sağlanmasına odaklanan önde gelen bir etkinlik olan 8. Gıda Güvenliği Kongresi için bize katılın. Sektördeki en son...

8. Gıda Güvenliği Kongresi

