

Gıda Güvenliği Gündemi



Haftalık Gıda Güvenliği Gündemi



Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association



October 22, 2023

Sayı: 3

Tarih: 22.10.2023

Hazırlayan: Gıda Güvenliği Derneği

Ülkemizden ve Dünyadan Haberler

- ♦ BRC Küresel Gıda Güvenliği Standardı tarafından (BRC Global Standard for Food Safety Issue 9) 9. versiyona göre denetimlerde tespit edilen en yaygın uygunsuzluklar yayımlandı.



BRCGS Global Standard for Food Safety Issue 9: most common non-...

Our thoughts on the most common non-conformances raised since audits against Issue 9 began in February. Read more...

campdenbri.co.uk

- ♦ Kanatlı hayvanların patojenitesi yüksek kuş gribine karşı aşılanması kapsamında mevcut aşılarda ve aşılama stratejileri hakkında bir yazı EFSA tarafından [yayımlandı](#).

PLS: Vaccination of poultry against highly pathogenic avian influenza ...

Background to the scientific opinionThe European Union (EU) has experienced an epidemic of highly pathogenic avian influenza (HPAI) in wild and...

European Food Safety Authority

- ♦ Bu hafta (09-14 Ekim) RASFF tarafından Türkiye orijinli 9 bildirim yayımlanmıştır. Bu bildirimler; taze narda sipermetrin, kimyonda pirolizidin alkaloidleri, şekerlemelerde yasal olmayan E171'in kullanımı, susam ezmesinde Salmonella spp., pizza kutularında kurşun, ftalatlar ve fotobaşlatıcılar (photoiniators), kuru incirde aflatoksinler, glutensiz mercimek ununda artan gluten içeriği, Limondaki buprofezin **şeklindedir**.
- ♦ BRCGS, 28-29 Eylül 2023 tarihleri arasında Austin'de ilk BRCGS Connect adı altında ikinci ödül töreni düzenleyerek, kazananları **açıkladı**.



BRCGS announces the second BRCGS Connect 2023 Awards

BRCGS announced the second set of award winners at the first BRCGS Connect, which took place in Austin from 28-29 September 2023. The awards...

brcgs.com

- ♦ 16-20 Ekim tarihlerinde Roma'daki FAO genel merkezi, sürdürülebilir bir gelecek için çalışacak dünya liderlerini, uzmanları ağırladı.



World Food Day and World Food Forum 2023 set to spark global...

On 16-20 October, FAO headquarters in Rome will welcome world leaders, experts, changemakers and youth and indigenous activists to work for a...

Newsroom

- ♦ Gıda Standartları Ajansı ve Gıda Standartları İskoçya, CBD (Cannabidiol) için tüketici tavsiyesini güncelledi. Gıda denetleyicileri, sağlıklı yetişkinlerin günde 10 mg'dan fazla Cannabidiol (CBD) tüketmemesini önermektedir.

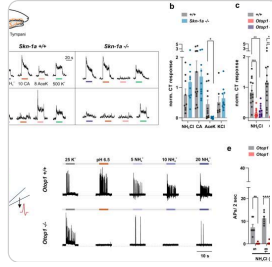


Food Standards Agency and Food Standards Scotland update...

Food regulators recommend healthy adults do not consume more than 10mg of Cannabidiol CBD per day.

Food Standards Agency

- ♦ Bir grup araştırmacı 6. temel tada sahip olabileceğimizi düşünmektedir. Araştırmada ekşi tadı işaret eden aynı protein reseptörü aracılığıyla amonyum klorüre tepki verdiği bulunmuştur. **Konuyla** ilgili daha fazla araştırma yapılırsa 6. tad duyumuzun resmileşebileceği bildirilmektedir.



The proton channel Otop1 is a sensor for the taste of ammonium...

Ammonium is detected by chemosensory systems of humans and other animals to guide avoidance or attractive behavior. Here, the authors show that the...

Nature

- ♦ Yapılan bir araştırmada, yer fıstığı alerjisi olan küçük çocuklarda dil altına küçük bir miktar protein ile immünoterapi tedavisi uygulanarak, üç ay sonra yer fıstığı alerjisinin gerilemesi **görüldü**.



For Toddlers Allergic to Peanuts, a Tiny Bit of Protein Therapy Under...

A clinical study led by Edwin Kim, MD, at the UNC School of Medicine, showed how Peanut Sublingual Immunotherapy (Peanut SLIT) is safe and effective i...

Newsroom

Mevzuat Haberleri:

- ♦ 13 Ekim 32338 sayılı Mükerrer Resmi Gazete’de “**TGK Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği**” yayınlanmıştır.
- Döner ve kanatlı döner (çiğ halde / hazırlanmış et karışımı) de kıvam artırıcı fonksiyonu ve su tutma özelliği olan gıda katkı maddelerinin kullanımı yasaklanmıştır.
- Fermente sucuklarda, emülgatör amaçlı gıda katkı maddelerinin kullanımı yasaklanmıştır.
- Döner, kanatlı döner ve ısıtılmış sucukta (işlenmiş et ürünleri) kıvam artırıcı fonksiyonu ve su tutma özelliği olan E 427 (Cassia gum, Sinameki gam) kodlu katkı maddesi kullanımı yasaklanmıştır.
- Pastırma kaplamasında tüm renklendiricilerin kullanımı yasaklanmıştır.
- Yöresel helvalarda (peynir helvası, saray helvası, çekme helva, tahin helvası, yaz helvası ve benzeri) tüm renklendirici gıda katkı maddelerinin kullanımı yasaklanmıştır.
- Ayrıca, kaymak, tahin, köme, pestil, bastık, cevizli sucuk ve benzeri yöresel ürünler ile baklavada tüm gıda katkı maddelerinin kullanımı yasaklanmıştır.

Önemli Tarihler

- ♦ ILSI Europe Annual Symposium ayrıntılar için [tıklayınız](#).
- ♦ 9. Uluslararası Beslenme, Obezite ve Toplum Sağlığı Kongresi ayrıntılar için [tıklayınız](#).
- ♦ 8. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi ayrıntılar için [tıklayınız](#).
- ♦ 13. Gıda Mühendisliği Kongresi ayrıntılar için [tıklayınız](#).

Derneğimizden Haberler

Dernek Başkanımız Ayça Özden'in Anadolu Ajansında röportajı yayınlandı.



Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Özden'den üreticilere...

Gıda Güvenliği Derneği (GGD) Başkanı Ayça Özden, küçük arazilerde ve çiftliklerde verimli ve rekabetçi üretim yapmanın zor olduğunu belirterek, "Ülkemiz...

aa.com.tr

Sürdürülebilir Gıda Zirvesine Katıldık



Türkiye Gıda Sanayii İşverenleri Sendikası (TÜGİS) ve Sürdürülebilirlik Akademisi'nin düzenlediği Sürdürülebilir Gıda Zirvesi'nin 9.'su, 17-18 Ekim tarihlerinde yapıldı. Alanında uzman çok sayıda ismin yer aldığı zirvede, GGD Başkan Yardımcısı Dr.Samim Saner "Sürdürülebilir Gıda Sistemlerine Doğru" panelinde konuşmacı olarak yer aldı.

EHEDG Toplantısı İstanbul'da Yapıldı



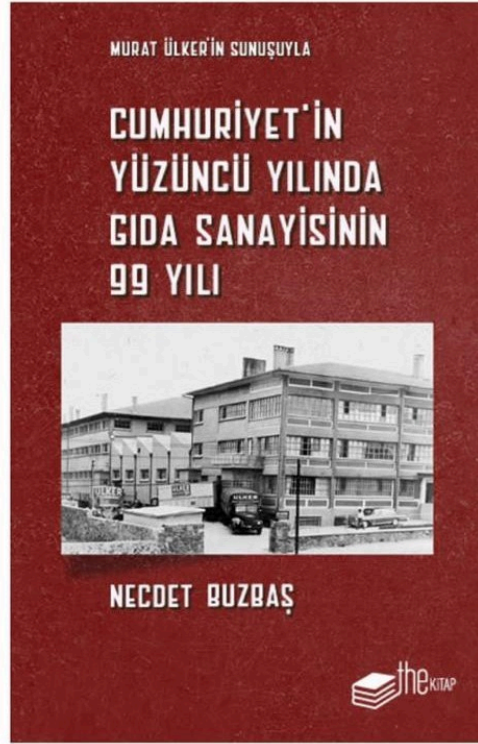
Türkiye temsilcisi ve üyesi olduğumuz Avrupa Hijyenik Tasarım ve Mühendislik Grubu'nun (EHEDG) genel kurul toplantısı İstanbul'da gerçekleşti. EHEDG Başkanı Hein Timmerman'ın açılış konuşmasıyla başlayan ve iki gün boyunca gıda güvenliğinde hijyenik tasarımın önemine odaklanılan etkinlikte, GGD Başkan Yardımcısı Dr.Samim Saner dernek faaliyetlerini anlattı.

GGD Strateji ve Planlama Toplantısı Gerçekleştirildi

Gıda Güvenliği Derneği önümüzdeki dönemlerde hayata geçirilmesi amacıyla uygulama ve proje tasarımlarının geliştirilmesi için Strateji ve Planlama toplantısını 11 Ekim 2023 günü gerçekleştirdi. 30'un üzerinde üyenin katılımıyla gerçekleştirilen toplantının ev sahipliğini Gastronometro üstlendi. Ayrıntılara [buradan](#) ulaşabilirsiniz.



Kitap Önerisi



Cumhuriyet'e çok şey borçlu olan Türk gıda sanayisinin görkemli hikâyesi...

Necdet Buzbaş Cumhuriyet'in Yüzüncü Yılında Gıda Sanayisinin 99 Yılı kitabında, Cumhuriyet'in Osmanlı'dan devraldığı mirastan yüzüncü yılına kadar geçen bir asırlık döneme kadar gıda sanayisinin gelişimini kronolojik sıraya göre ele alıyor. Cumhuriyet'in kuruluşundan bugüne kadar geçen 99 yıllık süreçte gıda sanayisinin aktörlerini ve faaliyetlerini ortaya koymaya, yaşananları neden sonuç ilişkileri, etkileri, önemleri bağlamında sunmaya ve durum değerlendirmesi yaparak gıda sanayisinin fotoğrafını çekiyor.

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

