

Gıda Güvenliği Gündemi



Haftalık Gıda Güvenliği Gündemi



Gıda Güvenliği Derneđi / Turkish Food Safety Association



August 31, 2024

Sayı: 43

Tarih: 31.08.2024

Hazırlayan: Gıda Güvenliği Derneđi

Ülkemizden ve Dünyadan Haberler

- ◆ 19-24.08.2024 tarihleri arasında RASFF tarafından bildirilen Türkiye orijinli 7 bildirim bulunmaktadır. Endüstriyel işleme amaçlı taze salatalık olarak adlandırılan üründe anormal organoleptik özellikler (aşırı küf oluşumu, çürüme ve bozulma belirtileri) tespit edilmiştir. "kükürtsüz" olarak beyan edilen kurutulmuş kayıslarda alerjen kükürt dioksit, fıstıkta (aflatoksin), salamura asma yapraklarında pestisit kalıntıları limit üstünde tespit edilmiştir. Gıda takviyelerinde etikette belirtilmeyen farmakolojik madde (sibutramin) varlığı, nohutta titanyum dioksitin izinsiz kullanımı tespit edilmiştir.
- ◆ FSANZ, Avustralya ve Yeni Zelanda'da D-alluloz'un yeni bir gıda olarak kullanımına izin vermek amacıyla bir başvuru değerlendirmiştir. Bu başvurunun önemli noktaları, D-alluloz'un belirli gıdalarda izin verilen maksimum seviyelerde kullanılmasına izin verilmesi, beslenme etiketlerinde D-alluloz için 2 kJ/g enerji faktörünün eklenmesi, yüksek tüketim durumunda müshil etkisi riskine karşı uyarı ifadesinin eklenmesi ve mevcut koşullar karşılandığında "şeker eklenmemiştir" gibi beslenme iddialarının yapılmasına izin verilmesidir.

A1247 D-allulose as a novel food

To permit D-allulose manufacture by an enzymatic conversion of fructose to D-allulose using *Microbacterium foliorum* SYG27B-MF containing allulose-3-epimerase.
Approval report A1247 - Approval report- 7 August 2024 (pdf 716kb)
foodstandards.gov.au

◆ Hindistan Gıda Güvenliği ve Standartları Kurumu (FSSAI), gıdalardaki mikropplastik kirliliğini incelemek için Mart ayında bir proje başlattı. Bu proje, mikro ve nano plastiklerin tespit edilmesi için yöntemler geliştirmeyi, Hindistan'daki yaygınlıklarını ve maruz kalma seviyelerini değerlendirmeyi amaçlamaktadır. Ayrıca, analizler için standart protokoller oluşturmak ve laboratuvarlar arası karşılaştırmalar yapmak da projenin hedefleri arasındadır.

FSSAI Launches Project to Address Microplastic Contamination in...

The Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI) launched an innovative project to tackle the...
pib.gov.in

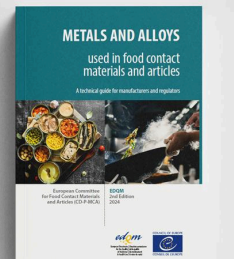
◆ Arjantin, hidrolize kolajeni gıda takviyelerinde bir bileşen olarak kullanımını onayladı. Sağlık Kalitesi Sekreterliği ve Biyoekonomi Sekreterliği, Gıda Kodu'nun 1417. maddesini değiştirerek hidrolize kolajenin gıda ve gıda takviyelerinde kullanılmak üzere yetkilendirilmiş bir bileşen olarak eklenmesini içeren Ortak Karar 2/2024'ü yayımladı.



BOLETIN OFICIAL REPUBLICA ARGENTINA - SECRETARÍA DE...

BOLETIN OFICIAL REPUBLICA ARGENTINA - SECRETARÍA DE CALIDAD EN SALUD Y SECRETARÍA DE BIOECONOMÍA - Resolución Conjunta 2/2024 -...
boletinoficial.gob.ar

◆ Avrupa İlaç Kalite ve Sağlık Hizmetleri Direktörlüğü (EDQM), 1 Ağustos 2024 tarihinde gıda ile temas eden metaller ve alaşımlara ilişkin teknik kılavuzun 2024 yılı ikinci baskısını yayınladı. Bu güncellenen kılavuz, CM/Res(2020)9 sayılı kararın kabulünün ardından hazırlandı ve Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA) tarafından 2013'ten bu yana yayınlanan bilimsel görüşler ile ulusal risk değerlendirme kuruluşlarının (BfR, ANSES gibi) raporlarını da içeriyor. Yeni baskı, gıda güvenliğini artırmak amacıyla güncel veriler ışığında düzenlemelere yer veriyor.



"Metals and alloys used in food contact materials and articles" -...

EDQM Strasbourg, France 01/08/2024 Diminuer la taille du texte Augmenter la taille du texte Imprimer la page Imprimer en PDF The European Directorate...
European Directorate for the Quality of Medicines & HealthCare

◆ Birleşik Krallık Gıda Standartları Ajansı, Temmuz 2023 - Mart 2024 dönemi kapsayan aylık Tüketici İlgörüleri Takipçisi (CIT) yıl sonu raporunu yayımladı. Tüketicilerin en çok endişe duyduğu konular arasında gıda fiyatları (%87), ultra işlenmiş veya aşırı işlenmiş gıdalar (%77) ve gıda yoksulluğu ve eşitsizlik (%75) yer aldı. Gıda tedarik zincirine olan güven,

Temmuz 2023'te %55 iken Mart 2024'te %60'a yükseldi. Yaklaşık her on tüketiciden biri, yiyeceklerin pişirilme sıcaklığını düşürme, pişirme süresini kısaltma, son kullanma tarihini geçmiş yiyecekleri tüketme ve buzdolabı veya dondurucu ayarlarını daha sıcak bir sıcaklığa getirme gibi riskli gıda davranışlarında bulunduğunu bildirdi.



Food prices remain a top concern for consumers, according to FSA's...

The Food Standards Agency (FSA) has published the end of year report from its monthly Consumer Insights Tracker (CIT).

Food Standards Agency

- ♦ **Cranfield Üniversitesi öncülüğündeki araştırmacılar**, baldaki şeker şurubu sahteciliğini tespit etmek için iki yeni yöntem geliştirdi. Bu yöntemler, sahte balı kavanozu açmadan tespit eden ışık analizi tekniği SORS ve balda kullanılan DNA barkodlama yöntemlerini içeriyor. Her iki yöntem de, balda dışarıdan kaynaklanan şeker şuruplarını hızlı ve doğru bir şekilde tespit edebiliyor. Bu yenilikçi testler, sahte balın tespitini kolaylaştırarak, tüketicilerin korunmasına ve tedarik zincirlerinin doğrulanmasına katkı sağlıyor.



The bee's knees: new tests created to find fake honey

Researchers led by Cranfield University have developed new ways to detect sugar syrup adulteration in honey, paving the way for fast and...

cranfield.ac.uk

- ♦ **FDA**, sodyum azaltma çabalarında önemli bir aşamayı tamamlayarak belirli gıdalar için daha düşük hedef seviyeler içeren yeni bir taslak kılavuz yayımladı.



FDA Announces Milestone in Sodium Reduction Efforts, Issues...

FDA Announces Milestone in Sodium Reduction Efforts, Issues Draft Guidance with Lower Voluntary Target Levels for Certain Foods.

U.S. Food and Drug Administration

- ♦ Bitki bazlı gıdaların geliştirilmesi arttıkça, bu ürünlerle ilgili alerjenler ve mikrobiyal patojenler gibi çeşitli tehlikeler de ortaya çıkmıştır. Kanada'da iki markanın bitki bazlı sütüyle bağlantılı bir listeriosis salgını 18 vaka ve iki ölüme neden olmuştur. Bu gıdalar mikrobiyolojik kontaminasyon için uygun koşullar sunabilir, bu nedenle HACCP gibi analizlerle riskler ürün geliştirme sürecinde dikkate alınmalıdır.



Public Health Notice: Outbreak of Listeria infections linked to recalled...

An outbreak of Listeria infections linked to consumption of recalled plant-based refrigerated beverages is under investigation.

canada.ca

- ♦ Gıda kaynaklı patojenlerin bulaşıcı dozu, çeşitli faktörlere bağlı olarak değişebilir ve bu durum, gıda güvenliği müdahalelerini geliştirmede kullanılabilir. Örneğin, Birleşik Krallık Gıda Standartları Ajansı, *Campylobacter* spp.'nin çiğ tavukta yaygınlığını azaltmak için spesifik hedefler belirlemiştir. ABD'de yapılan bir çalışma ise, salmonelloz riskinin büyük ölçüde, yüksek virülansa sahip *Salmonella* serotipleriyle kontamine olmuş az sayıda çiğ tavuk ürününe maruz kalmaktan kaynaklandığını göstermiştir. Bu tür bulgular, benzer hedefli müdahaleleri teşvik edebilir.



Evaluation of the risk assessment based procedures for setting the ...

In 2010, the Food Standards Agency (FSA) published a target to reduce the levels of *Campylobacter* in UK-produced fresh chicken. The target was informed by...

Food Standards Agency



Risk Assessment Predicts Most of the Salmonellosis Risk in Raw...

Salmonella prevalence declined in U.S. raw poultry products since adopting prevalence-based *Salmonella* performance standards, but human...

sciencedirect.com

- ♦ Temmuz ayında, ulusal gıda kaynaklı hastalık salgınları ve vakalarına ilişkin tarihi veriler yayınlandı ve bu veriler, gıda güvenliğiyle ilgilenen profesyoneller için önemli bir kaynak olan Food Safety News'te geniş çapta ele alındı. Salgınlarla ilgili olarak,

- Fransa, Belçika, Norveç ve Lüksemburg'da *Yersinia enterocolitica* ile kontamine olmuş çiğ süt peynirinin neden olduğu bir salgın gibi bazı sıra dışı patojenler ve gıdalarla bağlantılı ilginç örnekler rapor edildi. Vakaların çoğu Fransa'da (133 vaka) meydana geldi, diğer ülkelerde ise sadece birer vaka görüldü.
- İngiltere'de 35'ten fazla kişiyi etkileyen bir STEC (Shiga toksin üreten *E. coli*) salgınının Türkiye'den gelen kuru üzümle bağlantılı olduğu bildirildi.
- Japonya'da bir yılın balığı dükkânından alınan öğle yemeği kutularının tüketilmesi sonucu 130 kişiyi etkileyen ve bir kişinin ölümüne neden olan bir salgın rapor edildi.
- Yine Japonya'da, kırmızı maya pirinci içeren bir sağlık takviyesinin tüketilmesi sonrasında yaklaşık 500 kişi hastaneye kaldırıldı. Bu takviyenin üretiminde kullanılan *Monascus purpureus* adlı mantar kültürü sırasında potansiyel olarak toksik bir metabolitin üretilmiş olabileceği bildirildi ve bu tür ürünlerle ilgili potansiyel riskler üzerine araştırmalar yayınlandı.
- Son olarak, ABD'de 13 eyalete yayılan ve 34 hastalık, 33 hastaneye yatış ve 2 ölümle sonuçlanan büyük bir listeriosis salgını, pişirilmiş şarküteri etleriyle ilişkilendirildi.

Sponsored by Marler Clark



Home | Food Safety News

The Connecticut Department of Agricultural has issued a "stop sale" and recall on raw milk from Nature View Dairy because of two cases of illness ti...

Food Safety News



Posted on LinkedIn

Gıda Güvenliği Derneđi / Turkish Food Safety Association LinkedIn'...

Gıda Güvenliği Derneđi Yönetim Kurulu Üyemiz
EMİNE DİNÇTÜRK SERİ'nin Gıda Güvenliği Kültürü
hakkında yazısı Safe Jone Journal dergisinde...

tr.linkedin.com

