

Gıda Güvenliği Gündemi



Haftalık Gıda Güvenliği Gündemi



Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association



September 7, 2024

Sayı: 44

Tarih: 07.09.2024

Hazırlayan: Gıda Güvenliği Derneği

Ülkemizden ve Dünyadan Haberler

- ♦ 26-31.08.2024 haftası RASFF tarafından bildirilen Türkiye orijinli 7 bildirim bulunmaktadır. Helvada Salmonella, armutta Pyriproxyfen, taze biberlerde formetanat; asma yapraklarında pestisit kalıntıları; taze biberlerde permetrin; armutta Phosmet; kuru incirde Okratoksin-A limit üstünde tespit edilmiştir.
- ♦ Çiğ süt tüketimi birçok ülkede yasal ve yaygındır, ancak bu tüketimle ilişkili riskler, özellikle bağırsak patojenleri (*Salmonella spp.*, *Campylobacter spp.*, *Listeria monocytogenes*) ile meydana gelen salgınlar ve kontaminasyon olaylarıyla sürekli olarak gündeme gelmektedir. ABD, Idaho'da çiğ süt tüketen 18 kişi, kampilobakteriyoz belirtileri bildirmiş ve tamamı *Campylobacter spp.* için pozitif test sonuçları almıştır. Yeni Zelanda'da bir marka çiğ süt, *Listeria monocytogenes* ile kontamine olması nedeniyle geri çağırılmış, ardından *Campylobacter spp.* ile kontamine çiğ krema da geri çağırılmıştır. ABD Gıda ve İlaç Dairesi (FDA), son 20 yılda çiğ süt tüketimiyle bağlantılı salgınlar üzerine ilginç bir inceleme yayımlamıştır.

Heath officials investigate outbreak linked to raw milk

Idaho Public Health officials are investigating recent reports of 18 people who recently experienced symptoms of, and tested positive for, *Campylobacter*, and who also reported purchasing and drinking unpasteurized (raw) milk from Paradise Grov...
healthandwelfare.idaho.gov



Unpasteurized Milk Can Pose a Serious Health Risk

Milk and milk products provide a wealth of nutrition benefits. But raw milk, i.e., unpasteurized milk, can harbor dangerous microorganisms that can pose...

U.S. Food and Drug Administration

- ◆ Avustralya Yeni Zelanda Gıda Standartları Kurumu (FSANZ), 2-metiloksolan (2-MeOx) adlı maddenin bir ekstraksiyon çözücüsü olarak işlem yardımı olarak kullanılmasına izin vermek amacıyla yapılan A1260 başvurusunu değerlendirmiştir.

A1260 - 2-methyloxolane as a processing aid

This application seeks to permit 2-methyloxolane as an extraction solvent processing aid. Approval A1260 Approval report (507 kb)

foodstandards.gov.au

- ◆ (CARICOM) Bölgesel Standartlar ve Kalite Organizasyonu, FCRS 5:202x numaralı "Gıda Etiketleme - Önceden Paketlenmiş Gıdalar - Şartname (Revizyon)" taslak gönüllü standardını yayımlamıştır.



For Voting: Draft CARICOM Regional Standard For Labelling of...

The CARICOM Regional Organization for Standards and Quality has issued the following final draft voluntary standard for voting: This CARICOM...

gottbs.com

- ◆ Dünya Sağlık Örgütü'nün (WHO) Mpox'u "uluslararası öneme sahip halk sağlığı acil durumu" olarak ilan etmesi, bulaşıcı mikrobiyal hastalık etmenlerinin yarattığı riski bir kez daha vurgulamaktadır. Mpox virüsü, esas olarak enfekte bir kişiyle yakın temas, kontamine materyaller veya enfekte hayvanlarla temas veya tüketim yoluyla yayılmaktadır. Virüsün farklı kladları arasında bulaşma şekli değişiklik gösterebilir. Örneğin, Clade Ia daha çok bushmeat (vahşi hayvan eti) tüketimi yoluyla yayılırken, Clade Ib ve Clade II kişiden kişiye bulaşmaktadır. Mpox virüsünün doğadaki kaynağı bilinmemekle birlikte, özellikle Batı ve Orta Afrika'da yaşayan küçük memeliler ve kemirgen türlerinin virüsü taşıyabileceği düşünülmektedir.



WHO Director-General declares mpox outbreak a public health...

WHO Director-General Dr Tedros Adhanom Ghebreyesus has determined that the upsurge of mpox in the Democratic Republic of the Congo (DR...

who.int

- ◆ ABD Hastalık Kontrol ve Önleme Merkezleri (CDC), küçük kaplumbağalarla bağlantılı çok eyaletli salmonelloz salgınları hakkında bir uyarı yayınladı. Bu olay 21 eyalette 23 hastaneye yatış olmak üzere 51 vakaya yol açtı. Bu durum, genellikle kaplumbağalarla temasla ilişkilendirilse de (tüketim değil!), sürüngenlerin *Salmonella* türlerini taşıyabileceği ve onlarla temas ederken iyi kişisel hijyen uygulamalarının önemini vurguluyor.



CDC: Salmonella Outbreaks Linked to Small Turtles

Get the most up-to-date outbreak information here.
Centers for Disease Control and Prevention

- ◆ Avustralya Yeni Zelanda Gıda Standartları (FSANZ), beslenme paneli hesaplayıcısına eşlik edecek dört öğretici videodan ilkinin yakın zamanda yayınladı. Bu, Avustralya ve Yeni Zelanda Gıda Standartları Kodu'na uyum sağlamak için önceden paketlenmiş gıdalar için beslenme etiketleri oluşturulmasını destekleyen oldukça yararlı bir araç ve video olup, bu pazarlarda faaliyet gösterenler için büyük önem taşımaktadır.

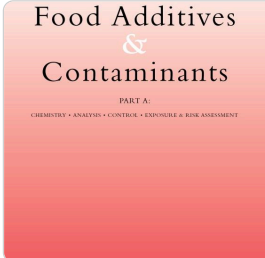


Nutrition Panel Calculator

Skip to main content <div class="dialog-off-canvas-main-canvas", "row align-items-center justify-content-center" data-off-canvas-main-canvas> The...
foodstandards.gov.au

- ◆ Hollanda'da biyolojik bazlı gıda temas ürünlerinde çevre dostu etiketleme yanıtıcı olabilir: VWA'dan uyarı

Hollanda Gıda ve Tüketici Ürünleri Güvenlik Otoritesi'nden (VWA) Krista Bouma ve ortak yazarlar, Food Additives & Contaminants: Part A dergisinde Hollanda pazarından **28 biyolojik bazlı gıda temas ürünü (FCA) üzerinde yaptıkları analitik çalışmayı yayınladılar**. Çalışma, "çevre dostu" veya "doğal" olarak etiketlenen birçok ürünün aslında biyolojik olarak parçalanamayan plastik kaplamalara sahip olduğunu ve sıklıkla pestisit kalıntıları, PFAS, ftalatlar ve antioksidanlar içerdiğini ortaya koydu.



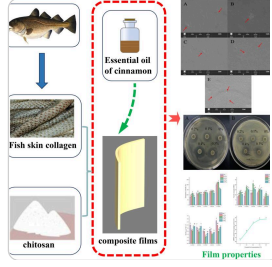
Food Additives & Contaminants

PART A:
CHEMISTRY • ANALYSIS • CONTROL • EXPOSURE & RISK ASSESSMENT

Plant-based food contact materials: presence of hazardous substances

As a result of the European Single Use Plastic Directive and as part of the transition to a circular economy, plastic food contact materials (FCMs) are...
Taylor & Francis

- ◆ Balık yan ürünü olan balık derisi, mükemmel bir kolajen kaynağıdır. **Balık derisi kolajeni**, kitosan ve tarçın esansiyel yağlarından hazırlanan kompozit filmler olağanüstü mekanik özelliklere, bariyer yeteneğine ve antimikrobiyal aktiviteye sahip olduğu bilinmektedir. Bu doğrultuda Liaoning Universty'de yapılan çalışmada Atlantik morina balığının (*Gadus morhua*) derisi değerlendirilmek üzere derisinden kolajenleri çıkarıldı ve balık derisi kolajeni-kitosan-tarçın esansiyel yağının kompozit filmi döküm yoluyla hazırlandı. Hazırlanan bu filmlerin gıda ambalajlama ve depolama da uygulama için umut verici olduğu tespit edildi. Ek olarak, kompozit filmler nutrasötik ürünleri korumak için yeşil biyoaktif filmler olarak kullanılabilecek potansiyel bir antioksidasyon yeteneği gösterdiği belirtildi.



Preparation and characterisation of fish skin collagen–chitosan–...

The modification of cinnamon essential oil content leads to alterations in the characteristics of the composite film. The mechanical properties and wat...

Institute of Food Science and Technology

- ◆ Genom teknolojileri ve geleneksel fermantasyon yöntemleri bir araya gelerek sürdürülebilir gıdanın kapılarını aralıyor. Sentetik biyoloji ve fermantasyon tekniklerinin bu uyumu, alternatif proteinler, yağlar ve karbonhidratların çevre dostu üretimini mümkün kılıyor. Ancak bu dönüşümün tam anlamıyla hayata geçmesi, teknik zorlukların aşılmasını, düzenleyici engellerin kaldırılmasını ve tüketicilerin bu yenilikçi bileşenleri benimsemesini gerektiriyor. Yeni nesil bileşenlerin sürdürülebilirliğini doğrulayan metodolojilerin geliştirilmesi, bu alandaki başarı için hayati önem taşıyor. Hassas fermantasyon, geleceğin gıda üretim zincirlerinde başrol oynamaya hazırlanırken, dünyayı daha sürdürülebilir ve besleyici bir şekilde doyurmanın anahtarı olarak öne çıkıyor.



Innovation in precision fermentation for food ingredients

A transformation in our food production system is being enabled by the convergence of advances in genome-based technologies and traditional...

Taylor & Francis

- ◆ ABD Tarım Bakanlığı (USDA), Gıda Güvenliği Araştırma Bilgi Ofisi (FSRIO) tarafından sunulan [Gıda Güvenliği Araştırma Projeleri Veritabanı](#) uygulaması aracılığıyla mikrobiyolojik araştırmalardaki trendler ve bakteriyel patojenler ve virüsler hakkında finanse edilen projeler hakkında geniş bir kaynak ortaya koymaktadır. Bu kaynak, ulusal ve uluslararası gıda bilimi kuruluşları tarafından finanse edilen projeler hakkında aylık güncellemeler içerir.

Food Safety Research Projects Database

NAL's Food Safety Research Information Office (FSRIO) maintains the Research Projects Database (RPD). The RPD tracks food safety research projects funded by FSRIO partner agencies. The RPD is searchable by Category, Commodity, and...

nal.usda.gov

Derneğimizden Haberler

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



Posted on LinkedIn

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

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

tr.linkedin.com

