

Gıda Güvenliği Gündemi



Haftalık Gıda Güvenliği Gündemi



Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association



September 17, 2024

Sayı: 45

Tarih: 17.09.2024

Hazırlayan: Gıda Güvenliği Derneği

Ülkemizden ve Dünyadan Haberler

- ♦ 02-07.09.2024 haftası RASFF tarafından bildirilen Türkiye orijinli 2 bildirim bulunmaktadır. Kekikte pirolizidin alkaloidleri (2) tespit **edilmiştir**.
- ♦ **FAO Gıda Fiyat Endeksi (FFPI), Ağustos 2024'te** 120,7 puanda kalarak bir önceki aya kıyasla az da olsa bir düşüş gösterdi. Bu azalma, şeker, et ve tahıl fiyatlarındaki düşüşlerin, bitkisel yağlar ve süt ürünleri fiyatlarındaki artışlardan daha baskın olmasından kaynaklandı. Ayrıca, Fiyat Endeksi bir önceki yılın aynı dönemine göre %1,1 daha düşük ve Mart 2022'deki 160,3 puanlık zirveden %24,7 oranında bir gerileme gösterdi. Bu, son iki yıl içinde gıda fiyatlarının önemli ölçüde normalleştiğini işaret ediyor.

nd Agricult
United Nati

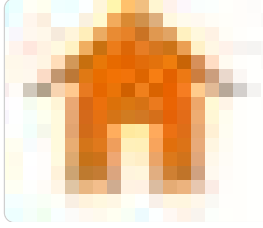
FAO Food Price Index | Food and
Agriculture Organization of the...

FAO Food Price Index

WorldFoodSituation

- ♦ FAO yayımladığı **Gıda ve Tarım Politikası Karar Analizi (FAPDA)** **veritabanı** aracılığıyla ulusal politika kararları ve çerçeveleri hakkında

güncel bilgi sunarak kanıta dayalı karar alma süreçlerini desteklemeyi amaçlamaktadır. Bu girişimin temel amacı, FAO üyesi ülkelere gıda güvenliği krizlerini hafifletmek için teknik tavsiyelerde bulunmaktadır.



Fapda

The FAPDA tool was developed in 2011 with the support of the Government of the Kingdom of Spain so as to provide an electronic repository for food a...

fapda.apps.fao.org

- ♦ AB tarafından finanse edilen [HealthFerm anketinin ön bulguları](#), Avrupalı tüketiciler arasında bitki bazlı fermente gıdalara yönelik önemli bir ilgi ve pazar potansiyeli olduğunu ortaya koyuyor. Dokuz Avrupa ülkesinde 7.800'den fazla kişiyle yapılan bu öncü çalışma, bitki bazlı fermente gıdaların tüketici tercihleri ve tutumları üzerindeki etkilerini araştırdı.

Plant-Based Fermented Foods. European Consumer Attitudes and Preferences.

Report with the consolidated information obtained from the first wave of HealthFerm Consumer Surveys in 8 EU Countries and Switzerland, addressing their preferences and attitudes towards plant-based fermented foods. The research is part of the...

Zenodo

- ♦ Tayland'ın Ticaret Politikası ve Strateji Ofisi (TPSO), ülkeyi küresel bitki bazlı pazarın merkezi haline getirecek bir yol haritası geliştirdi. 1 Temmuz 2024 itibarıyla yürürlüğe giren yeni strateji, Tayland'ın yüksek proteinli bitki bazlı bileşenler üretiminde dünya lideri olmayı hedefliyor. Strateji kapsamında, üretim ve işleme, pazarlama, araştırma ve teknoloji yatırımları, veritabanı oluşturma, yatırım teşvikleri ve yasaların güncellenmesi gibi alanlara odaklanılacak. Ayrıca, bitki bazlı gıda ürünlerinde et benzeri terimler ve hayvan görselleri kullanımını yasaklayan düzenlemelere dikkat çekildi.



หน้าแรก

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

- ♦ Wageningen Food Safety Research tarafından "Guidance on how to analyse unintended food allergen presence" adlı rehber yayınlandı. Dernek başkan yardımcımız Dr. Samim Saner'in de katkı sağladığı rehber linkten ulaşabilirsiniz.



Posted on LinkedIn

Dr. Samim Saner on LinkedIn: Guidance

I am proud that I contributed "Guidance on how to analyse unintended #foodallergen presence" published by #WageningenFoodSafetyResearch. Thi...

linkedin.com

- ♦ Birleşmiş Milletler (BM) Genel Kurulu, 2020 yılında 7 Eylül'ü "Uluslararası Mavi Gökyüzü için Temiz Hava Günü" olarak kabul etti. Bu girişim, hava kirliliğinin sadece insan sağlığına değil, iklim, biyolojik çeşitlilik ve ekosistemler üzerinde de ciddi tehditler oluşturduğuna dikkat çekiyor. Günüün amacı, küresel topluluğun hava kirliliğinin riskleri

konusunda farkındalığını artırmak ve ülkelere işbirliği yaparak bu soruna karşı birlikte harekete geçmeleri çağrısında bulunmaktadır.

07 SEPTEMBER

INTERNATIONAL DAY OF CLEAN AIR FOR BLUE SKIES — INTERNATIONAL...

PURPOSE: Encouraged by the increasing interest of the international community in clean air , and emphasizing the need to make further efforts to...

INTERNATIONAL DAYS

- ♦ **The Good Food Institute'un yeni rehberi, 2024'te alternatif protein şirketleri için finansman seçeneklerini detaylandırıyor.** Risk sermayesi yatırımcılarının temkinli yaklaşımını göz önünde bulundurarak, bu şirketlerin üretimlerini ölçeklendirmek için arayabilecekleri çeşitli alternatif finansman yöntemlerini inceliyor. Rehber, yüksek riskli ancak yüksek getirili faaliyetlerin finanse edilmesine yönelik stratejiler sunarak, alternatif protein sektöründeki girişimciler için yol gösterici bilgiler sunuyor.



Funding the build - The Good Food Institute

A review of the funding landscape for alternative protein scale-up and commercial manufacturing.

The Good Food Institute

- ♦ İngiltere'de Biyoteknoloji ve Biyolojik Bilimler Araştırma Konseyi (BBSRC) ve Innovate UK, sürdürülebilir gıda üretimini teşvik etmek için büyük bir adım atıyor. **Bitki bazlı, yetiştirilmiş ve fermantasyonla üretilen gıdaların ticarileştirilmesini hızlandırmayı amaçlayan Ulusal Alternatif Protein İnovasyon Merkezi'ne (NAPIC) 15 milyon sterlinlik bir yatırım yapılıyor.** Bu girişim, kamu ve özel sektör ortaklarından sağlanan ek 23 milyon sterlin ile toplamda 38 milyon sterlinlik bir bütçeye ulaşacak.



UK government invests £15 million in new National Alternative Protein...

Today's announcement by the Biotechnology and Biological Sciences Research Council (BBSRC) and Innovate UK – two of the UK's largest government...

GFI Europe

- ♦ Çevre, Gıda ve Kırsal İşler Bakanlığı (Defra), 2025 yılında başlayacak olan üreticilerin piyasaya sürdükleri ürünlerin ambalaj atıklarının toplanması, geri dönüştürülmesi ve bertaraf edilmesinden finansal olarak sorumlu tutulduğu bir düzenleme olan genişletilmiş **üretici sorumluluğu (EPR) kapsamındaki paketlenme taban ücretlerinin ayrıntılarını duyurdu.** Ücretlerden elde edilen gelir, geri dönüşüm hizmetlerini ve yerel toplama-bertaraf sistemlerini desteklemek amacıyla kullanılacak. Defra'nın bildirdiğine göre, bu yeni düzenleme yıllık 1 milyar £'dan (1,3 milyar ABD Doları) fazla gelir sağlayacak.



Extended producer responsibility for packaging: who is affected and...

How UK organisations that supply or import packaging should comply with extended producer responsibility (EPR) for packaging.

GOV.UK

- ◆ ABD'deki ve yurtdışındaki gıda tesisleri, federal yasaya uygun şekilde faaliyet gösterebilmek için FDA'ya kayıt yaptırmalı ve yabancı tesislerin FDA ile iletişim kurmak için bir ABD Temsilcisine sahip olması gerekir U.S. Agent Voluntary Identification System (VIS) (Temsilci Gönüllü Kimlik Sistemi) aracılığıyla gönüllü olarak tanımlanabilir. Bu sistem, yabancı tesislerin ABD'deki yasal gereklilikleri daha kolay karşılamalarına yardımcı olur. [AIB uzmanları bu konuda bazı önemli değerlendirmelerde bulunmuştur.](#)

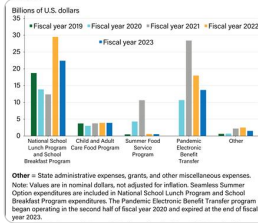


Understanding the Voluntary Identification System and Its...

The new FDA identification system for U.S. Agents is streamlining registration. Here's what you need to know.

blog.aibinternational.com

- ◆ ABD Tarım Bakanlığı (USDA), 1 Temmuz 2024'te yürürlüğe giren yeni okul yemeği standartlarıyla, vejetaryen, vegan ve diyet kısıtlamaları olan öğrenciler için daha besleyici gıdalara erişim sağlamayı amaçlıyor. Yeni kurallar kapsamında okullar, öğle yemeklerinde et yerine fasulye, bezelye ve mercimek gibi bitki bazlı alternatifler sunabilecek. Ayrıca, humus gibi fasulye sosları yağ standartlarından muaf tutulacak ve kuruyemişler ile tohumlar tüm öğünlerde et yerine kullanılabilir. Bitki bazlı sütler ve geleneksel Yerli gıdalar da menülere eklenebilecek. Bu değişiklikler, öğrencilerin besin çeşitliliğine erişimini artırmayı [hedefliyor](#).



Child Nutrition Programs

USDA, ERS conducts research on USDA's child nutrition programs and their role in children's food security, diets, and well-being. ERS studies the...

ers.usda.gov

- ◆ EIT Food, gıda ve içeceklerin çevresel puanlaması için uluslararası standartlar geliştirmek amacıyla Foundation Earth ile ortaklık kurdu. Bu iş birliğiyle, Uluslararası Gıda Etki Verileri İttifakı oluşturularak, özellikle AB'de çevresel puanlama standartlarının koordinasyonu sağlanacak. Foundation Earth CEO'su Cliona Howie, EIT Food'a Veri Etki Sistemleri Direktörü olarak katılacak ve İttifak'ın yönetiminden sorumlu olacak. Ortaklığın amacı, gıda sisteminin çevresel etkisini azaltmak ve sürdürülebilirliği teşvik etmek için ölçülebilir ve standart hale getirilmiş veriler [oluşturmak](#).



EIT Food and Foundation Earth to develop internationally adopted a...

In a major step towards transforming the environmental credentials of the food sector, the non-profit organisation Foundation Earth has been...

eitfood.eu

- ◆ Enerjinin %95'ine kadarını doğrudan ürüne ileten endüksiyon ısıtma, elektrikle çalışan bir indüksiyon bobini kullanarak metal bir elemanı doğrudan ısıtan, enerji açısından son derece verimli bir teknolojidir. Özellikle sıvı ürünlerin, sosların veya içeceklerin işlenmesinde kullanıldığında, daha düşük bir sıcaklık geçmişi sunarak daha iyi ürün kalitesi ve düşük emisyonlar ile atık azaltımı sağlar. Bu teknoloji, gıda ve içecek endüstrisinde sürdürülebilir bir ısıtma yöntemi olarak öne çıkmaktadır. [Campden BRI uzmanları bu konuda bazı önemli değerlendirmelerde bulunmuştur.](#)

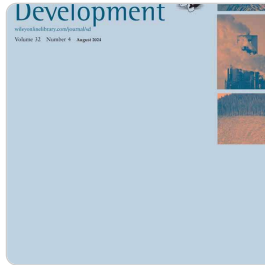


Induction heating – applications and benefits for efficiency,...

How induction heating works, its applications and benefits, and how we can help you to implement it for your products and processes. Read more...

campdenbri.co.uk

- ◆ **Yeni bir araştırma**, gıda sistemlerinde sürdürülebilirliği sağlamak için gıda işleme süreçlerinin gözden geçirilmesi gerektiğini vurguluyor. Araştırma, gıda işleme yöntemlerinin minimal seviyede tutulmasını ve yerel tarım koşullarına uyumlu hale getirilmesini öneriyor. Sağlıklı gıda tanımının yeniden ele alınarak, besin dengesi yerine daha az işlenmiş ürünlerin tercih edilmesi gerektiği ifade ediliyor. Sürdürülebilirliğin sağlanması için küresel gıda endüstrisinin yoğun üretim modellerinden kaçınılması ve bölgesel çözümlerle ilerlenmesi gerekiyor.



How can food processing achieve food and nutrition security?

In the agri-food chain, while the impact of producers and consumers on sustainability has been well studied, food processing has been less explored. Th...

Wiley Online Library

- ◆ Gıda israfını azaltma çabaları kapsamında, yeni biyoteknolojik yöntemler, özellikle enzim destekli ekstraksiyon (EAE) ve fermentasyon destekli ekstraksiyon (FAE) teknikleri, gıda yan ürünlerini değerli bileşenlere dönüştürmede umut vaat ediyor. **Yeni geliştirilen** gıda yan ürünleri biyoproses çarkı (FBBW), bu süreçlerin en iyi nasıl uygulanabileceğine dair kapsamlı bilgiler sunuyor. EAE yöntemi yüksek verim sağlarken, maliyetli, FAE ise ekonomik bir seçenek olmasına rağmen bazı sınırlamaları bulunuyor. FBBW aracı, bu teknolojilerin pilot ve endüstriyel süreçlerde nasıl kullanılabileceğini göstererek teknoloji transferini kolaylaştırabilir.



The food by-products bioprocess wheel: a guidance tool for the foo...

The reduction of food waste yields significant environmental and economic advantages, increasing the interest in the conversion of food by-products...

sciencedirect.com

- ◆ Gıda Kontrol Laboratuvarları Kuruluş İzinlerine Sınırlama Getirildi. 27.08.2024 tarihinden sonra İstanbul, İzmir, Edirne, Bursa, Kocaeli, Antalya, Aydın, Manisa ve Mersin illerinde faaliyet göstermek üzere yeni kurulacak özel gıda kontrol laboratuvarlarının kuruluş izni başvuruları, Bakanlıkça yeni bir düzenleme yapıncaya kadar kabul edilmeyecektir.

Derneğimizden Haberler

🎓 GGD Eğitimlerine Hazır Mısınız? 🎓

Sonbahar-kış dönemi eğitim takvimi başlıyor! 🍁🌸 Gıda Güvenliği Derneği olarak yeni eğitimlerimizle karşınızdayız. Alanında uzman eğitmenler eşliğinde sektörel bilginizi geliştirip fark yaratma zamanı! ☀️

GIDA GÜVENLİĞİ KÜLTÜR YOLCULUĞU VE İLETİŞİMİN ROLÜ

📍 **Mövenpick Hotel**
Yenişehir - Pendik

Eğitmenin Adı:
Zühal Başaran

Eğitimin Süresi:
2 Tam gün

Kültür nedir? - Nasıl oluşturulur?
Nasıl geliştirilir? - Nasıl sürdürülür?
İnsanın ve yönetimin rolü nedir?
Bu soruların yanıtlarını, uygulama örneklerini ve daha fazlasını eğitimimizde bulabilirsiniz. Bekliyoruz.

Eğitim Ücreti: **9.750 TL+KDV**
GGD Üyeleri: **8.750 TL+KDV**

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

17-18
Ekim

Ayrıntılı Bilgi İçin:
+90 216 550 02 73

E-posta:
muhteber.ersin@ggd.org.tr



