

Gıda Güvenliği Gündemi



Haftalık Gıda Güvenliği Gündemi



Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association



September 30, 2024

Sayı: 47

Tarih: 30.09.2024

Hazırlayan: Gıda Güvenliği Derneği

Ülkemizden ve Dünyadan Haberler

♦ Bu hafta (16-21.09.2024) RASFF tarafından bildirilen Türkiye orijinli 6 bildirim bulunmaktadır. Gıda takviyesinde izinsiz maddeler Sildenafil ve Tadalafil tespit edilmiştir. (2) Taze biberlerde permetrin (2), Domateslerde indoxacarb, kimyonda pirrolizidin alkaloitleri tespit **edilmiştir**.

Application name

webgate.ec.europa.eu

♦ FDA'nın Veteriner İnovasyon Merkezleri, hayvan sağlığına yönelik yenilikçi ürünleri desteklemek için yeni bir düzenleyici bilim geliştirme merkezini duyurdu. Merkezler, özellikle Kuş Gribi ve genom değışikliklerine odaklanıyor.



FDA Announces Animal and Veterinary Innovation Centers...

FDA announces recipients of funding to establish 4 Animal and Veterinary Innovation Centers to advance regulatory science and development of innovative...

U.S. Food and Drug Administration

- ♦ USDA, özel ve organik tarım araştırmaları için 121 milyon dolarlık bir yatırım yaptı. Bu fon, özellikle iklim değişikliğine dirençli ürün çeşitlerinin geliştirilmesi ve iş gücü verimliliğini artırmaya yönelik projeler için kullanılıyor. Ayrıca, organik tarım sistemlerini geliştirmeyi amaçlayan projelere de kaynak sağlandı.



USDA Invests Nearly \$121M in Specialty Crops Research and...

WASHINGTON, Sept. 10, 2024 – The U.S. Department of Agriculture today announced an investment of nearly \$121 million to advance research and...

usda.gov

- ♦ Güney Afrika'daki şiddetli kuraklıklar da dahil olmak üzere dünya çapında 60 milyondan fazla insanı etkileyen, kayıtlardaki en güçlü 2023-2024 El Niño iklim olaylarından sonra [FAO, La Niña'nın yaklaşan etkilerine yönelik acil küresel eylem çağrısında bulundu](#). FAO'nun [La Niña Öngörülü Eylem ve Müdahale Planı](#), tehditlerin önüne geçmek, yüksek risk altındaki kırsal toplulukların geçim kaynaklarını korumak ve savunmasız çiftçilik topluluklarının tarım ve gıda üretimi üzerindeki olumsuz etkileri hafifletmesine yardımcı olmak için gerekli öngörülü eylemleri ve erken müdahaleleri ayrıntılarıyla anlatıyor.

La Niña: Anticipatory Action and Response Plan, September–December 2024

Following the 2023–2024 El Niño event and the current El Niño Southern Oscillation (ENSO) neutral state, La Niña (ENSO cool phase) is anticipated to come into effect between September and November with probabilities ranging from 55 to 71...

openknowledge.fao.org

- ♦ [16 Eylül 2024'te](#) yayınlanan bir rapor, EFSA'nın NAMS4NANO projesi çerçevesinde gümüş nanopartiküller gibi nanoteknolojilerin potansiyel gıda güvenliği risklerini değerlendirmek için Yeni Yaklaşım Metodolojileri'nin (NAM'ler) kullanımını teşvik ediyor.



Nanotechnology – promoting uses of new assessment methods

A new report by EFSA's partners in the NAMS4NANO project proposes a system for promoting New Approach Methodologies (NAMs) to assess the...

European Food Safety Authority

- ♦ USDA'nın Gıda Güvenliği ve Denetim Hizmeti (FSIS), ABD menşeli ürünler için etiketleme kurallarını güncelledi. Bu düzenleme, etiketlerdeki "ABD'de Üretilmiştir" gibi menşe iddialarının belgelerle kanıtlanmasını gerektiriyor. Yeni kurallar 1 Ocak 2026'da yürürlüğe girecek.



New USDA Rules for FSIS-Regulated Products Aimed at Safeguarding...

Companies should be mindful of how they advertise and label their food products, especially when making "Made in the USA" claims.

americanbar.org

- ♦ Emtia Sorunları Komitesi'nin (CCP 76) 76. Oturumu, **11-13 Eylül 2024 tarihleri arasında İtalya, Roma'daki FAO merkezinde karma bir şekilde gerçekleştirildi.** Bu Oturumda tarım ve gübre piyasalarındaki gelişmeler gözden geçirilerek, önümüzdeki on yıl için orta vadeli projeksiyonlar da dahil olmak üzere piyasa görünümleri incelendi.



Home | Committee on Commodity Problems | FAO

The 76th Session of the Committee on Commodity Problems (CCP 76) will be held from 11 to 13 September 2024.

CCP

- ♦ Birleşik Krallık Gıda Standartları Ajansı (FSA), yeni gıdaların onay sürecini hızlandırmak ve modernize etmek amacıyla 2025 yılında değişiklikler yapacağını açıkladı. Bu kapsamda, laboratuvar ortamında üretilen et ve hassas fermantasyon ürünleri gibi yenilikçi gıdalar için onay sürecini hızlandıracak bir kamu kaydı oluşturulacak. Ayrıca, yenilenmesi gereken yem katkı maddeleri ve genetiği değiştirilmiş ürünler için onayların 10 yılda bir yenilenmesi gerekliliği kaldırılacak. Bu adımlar, FSA'nın iş yükünü azaltmayı ve yeni ürünlerin daha hızlı piyasaya sunulmasını sağlamayı amaçlıyor. Uzmanlar, değişikliklerin olumlu bir adım olduğunu ancak İngiltere'nin küresel inovasyon hızına ayak uydurabilmesi için daha fazla reform yapılması gerektiğini **belirtiyor.**



Chief Executive's Report to the Board

FSA 24/09/03 - Report from Katie Pettifer

Food Standards Agency

- ♦ **USDA**, öğrencilerin okula dönüşünü desteklemek amacıyla çeşitli eğitim programları ve kaynaklar sunuyor. Tarım okuryazarlığını artıran Sınıfta Tarım Programı, gençlere liderlik becerileri kazandıran 4-H ve tarım kariyerlerini keşfetme fırsatı sunan AgDiscovery gibi girişimlerle öğrencilere yol gösteriyor. Ayrıca USDA, staj ve kariyer imkanlarıyla gençlere tarım, bilim ve beslenme alanlarında fırsatlar sunuyor.



USDA Celebrates Students as They Return to School

Once again, the summer break came and went in a blink of an eye. As we enter the time of year when students return to the classroom, all of us at the U.S...

usda.gov

- ♦ **EFSA**, Padua Üniversitesi ile işbirliği içinde AB bölgesinde bitki sağlığı açısından yüksek ekonomik ve çevresel risk oluşturan 12 ağaç kabuğu ve ambrosia böceği türünü tanımladı.

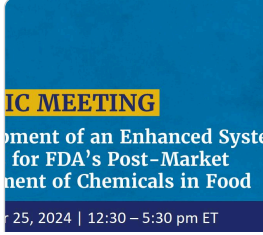


EFSA identifies 12 bark and ambrosia beetle species posing hi...

The beetles, which attack broadleaved trees, are currently absent or not yet widespread in the EU.

European Food Safety Authority

- ◆ FDA, gıdalardaki kimyasal maddelerin pazar sonrası değerlendirilmesine yönelik yeni bir sistematik süreç geliştirme çalışmalarını paylaşmak ve paydaşların görüşlerini almak amacıyla 25 Eylül 2024'te halka açık bir [toplantı](#) düzenlemiştir.



Public Meeting on FDA's Post-Market Assessment of Chemicals i...

The FDA is developing a systematic process for conducting post-market assessments of chemicals in food.

U.S. Food and Drug Administration

- ◆ [FAO Genel Direktörü QU Dongyu](#), G20 toplantısında yaptığı konuşmada, açık ticaretin küresel gıda güvenliğinin temel unsuru olduğunu vurguladı. Ticaretin, gıda çeşitliliğini artırarak ve fiyatları düşürerek, ülkelerin gıda erişimini kolaylaştırdığını belirtti. Ayrıca, ticaret kısıtlamalarının gıda güvenliğine zarar verdiğini ve uluslararası iş birliğini olumsuz etkilediğini ifade etti. Sürdürülebilir tarımsal gıda sistemlerinin geliştirilmesi gerektiğini savunarak, çevresel sürdürülebilirlik ve toplumsal eşitliğin önemine dikkat çekti.



FAO sees open trade as a cornerstone of global food security

Director-General QU Dongyu addresses G20 session on Sustainable Food Systems and Agricultural Trade

Newsroom

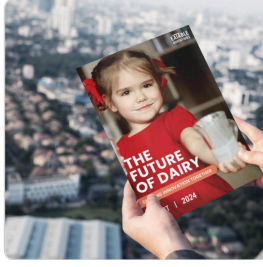
- ◆ Bright Green Partners ve Eatable Adventures'ın yeni raporları, süt endüstrisindeki önemli eğilimleri vurguluyor. Bright Green Partners'ın "[2040 AB Sürdürülebilir Süt Ürünleri Manzarası](#)" raporu, bitki bazlı sütün 2040 yılına kadar inek sütüne kıyasla %10 daha düşük üretim maliyetine sahip olacağını öngörüyor. Eatable Adventures'ın "[Süt Ürünlerinin Geleceği](#)" raporu ise küresel perspektif sunarak, bitki bazlı süt pazarının 2023'te 12,6 milyar dolardan 2030'a kadar 26 milyar dolara çıkacağını tahmin ediyor.



The 2040 EU Sustainable Dairy Landscape: Corporate Transition in...

The study presents an analysis of the challenges and opportunities facing the dairy industry, identifying two primary strategies for achieving sustainability:...

Bright Green Partners



REPORT | 2024 | THE FUTURE OF DAIRY: Shaping innovation togeth...

Discover how dairy is evolving and driving innovation with our exclusive 2024 report. Uncover the latest trends, technologies, and insights that are...

Eatable Adventures

♦ Journal of Exposure Science and Environmental

Epidemiology'de [yayımlanan bir araştırmaya göre](#) insan vücudunda gıda ambalajları ve mutfak aletlerinde bulunan 3.600'den fazla kimyasalın varlığı tespit edildi. Araştırmaya göre, tüketicilerin bilinen gıda temas kimyasallarının (FCC'ler) dörtte birine maruz kaldığını gösteriyor. Bu durum, fiziksel ve ruhsal refah üzerindeki uzun vadeli etkilerle ilgili endişeleri artırıyor. Araştırmacılar, 14.000'den fazla FCC'den 3.601'inde insan maruziyeti kanıtı buldu ve 80 kimyasalın özellikle tehlikeli özelliklere sahip olduğunu belirtti.



Evidence for widespread human exposure to food contact chemical...

Over 1800 food contact chemicals (FCCs) are known to migrate from food contact articles used to store, process, package, and serve foodstuffs. Many of...

Nature

♦ Fraunhofer Uygulamalı Polimer Araştırma Enstitüsü'ndeki

araştırmacılar, yenilebilir mantarlar (istiridye, çira gibi) ve braket mantarlarından elde edilen miselyumları, odun yongaları, kenevir ve kamış gibi [tarımsal artıklarla karıştırarak ambalaj malzemeleri üretiyor](#). Bu doğal malzemeler, tarımsal artıklarla birleştirildiğinde, çeşitli uygulamalara uyacak şekilde şekillendirilebilen ve işlenebilen bir kompozit malzeme ortaya çıkıyor. Bu yenilikçi yaklaşım, hem çevre dostu ambalaj çözümleri sağlamak hem de tarımsal atıkları değerlendirerek sürdürülebilir bir üretim modeli sunmaktadır.

Derneğimizden Haberler

🎓 GGD Eğitimlerine Hazır Mısınız? 🎓

Sonbahar-kış dönemi eğitim takvimi başlıyor! 🍁🍁 Gıda Güvenliği Derneği olarak yeni eğitimlerimizle karşınızdayız. Alanında uzman eğitimciler 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



GIDA TURKISH FOOD
GÜVENLİĞİ SAFETY
DERNEĞİ ASSOCIATION



