

Gıda Güvenliği Gündemi



Haftalık Gıda Güvenliği Gündemi



Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association



October 31, 2024

Sayı: 51

Tarih: 30.10.2024

Hazırlayan: Gıda Güvenliği Derneği

Ülkemizden ve Dünyadan Haberler

♦ 14-19.10.2024 haftası RASFF tarafından bildirilen Türkiye orijinli 11 bildirim bulunmaktadır. Çeri domateslerde pestisit için MRL limitinin aşıldığı, kuru kayısılarsa yüksek kükürtdioksit, organik beyaz dutlarda Okratoksin A, üzümde asetamiprid ve pyriproxyfen, Antep fıstığında yasal limitlerin üzerinde aflatoksin, kimyonda Pyrrolizidine alkaloidleri, taze narda asetamiprid ve piripoksifen, domateslerde yüksek oranda kadmiyum ve klorpirifos incirde aflatoksin tespit **edilmiştir**.

Application name

webgate.ec.europa.eu

♦ Avrupa Komisyonu'nun Knowledge4Policy platformu, Eylül 2024 gıda sahteciliği üzerine yeni bir rapor yayınladı. Raporda, AB genelinde gıda zincirindeki sahtecilik vakaları ve bu vakaların önlenmesine yönelik önlemler değerlendiriliyor.



Food Fraud Summary September 2024

You will be directed to the EU Login website where you can login/register as a user. Once connected, your credentials (First name, last name, username,...
knowledge4police.ec.europa.eu

- ♦ FAO'nun ev sahipliği yaptığı "FAO Dünya Gıda Forumu ve Bilim ve İnovasyon Forumu" etkinliğinde, "Herkes için İyi Gıda, Bugün ve Yarın" teması ile gıda sistemlerinin dönüşümü tartışıldı. Bilim, inovasyon ve gençlik eylemleri üzerine odaklanan forum, küresel gıda güvenliğini geliştirmeyi amaçladı.



WFF 2024 flagship event | Home

The 2024 WFF flagship event leverages the power of intergenerational collaboration, as well as partnerships and action across policy, science,...

WorldFoodForum-Flagship

- ♦ EFSA, silikon dioksit (E 551) katkı maddesinin gıdalarda ve 16 haftalık altındaki bebek ürünlerinde yeniden değerlendirilmesi hakkında bir rapor yayımladı. Rapor, silikon dioksit miktarının mevcut güvenlik sınırları dahilinde olduğunu belirtti. Ancak, daha fazla veri toplanması gerektiğini ve katkı maddesinin güvenli kullanımı konusunda dikkatli olunmasını önerdi. EFSA, bu maddenin potansiyel etkileri hakkında daha fazla araştırma yapılmasını tavsiye ediyor.

Re-evaluation of silicon dioxide (E 551) as a food additive in foods for infants below 16 weeks of age and follow-u...

DisclaimerThis Plain Language Summary (PLS) is a simplified communication of EFSA Re-evaluation of silicon dioxide (E 551) as a food additive in foods for infants below 16 weeks of age and follow-up of its re-evaluation as a food additive for uses in...

European Food Safety Authority

- ♦ EFSA, gıda üretiminde kullanılan nanoteknolojilerin güvenliğini değerlendiren yeni bir yaklaşımı tanıttı.



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

- ♦ Avrupa Komisyonu, 17 Ekim 2024'te yayımlanan AB Yönetmeliği (2024/2694) ile magnezyum L-treonat'ın yeni bir gıda olarak piyasaya sürülmesine izin verdi. EFSA'nın bilimsel değerlendirmesi, bu bileşiğin güvenli olduğunu ve magnezyumun biyoyararlanımını sağladığını doğruladı. Gıda takviyeleri içinde kullanımına yönelik etiketleme şartları da belirlendi. Bu yönetmelik, 2017/2470 sayılı yönetmeliğin eklerine magnezyum L-treonat'ı dahil ederek ilgili düzenlemeleri güncellemektedir.

 Choose the experimental features you want to try

Choose the experimental features you want to try

Commission Implementing Regulation (EU) 2024/2694 of 17 October 2024 authorising the placing on the market of magnesium L-threonate a...
eur-lex.europa.eu

- ♦ Avrupa Komisyonu, 16 Ekim 2024'te yayımlanan AB Yönetmeliği (2024/2682) ile D vitamini D2 mantar tozu spesifikasyonlarında değişiklik yaptı. Monaghan Mushrooms şirketi, D vitamini D2 konsantrasyon aralığının genişletilmesini ve karbonhidrat seviyelerinin revize edilmesini talep etti. Bu güncellemeler, ürünlerin daha kolay formüle edilmesini sağlamak için daha düşük D vitamini konsantrasyonlarını içeriyor. Yapılan değişikliklerin insan sağlığına olumsuz etkisi olmadığı ve güvenli bulunduğu belirtilmiştir.

 Choose the experimental features you want to try

Choose the experimental features you want to try

Commission Implementing Regulation (EU) 2024/2682 of 16 October 2024 amending Implementing Regulation (EU) 2017/2470 as regard...
eur-lex.europa.eu

- ♦ Avrupa'da yayılmaya başlayan ambrosia böcek türleri, kıtadaki ağaçlara ciddi zarar veriyor ve bitki sağlığını tehdit ediyor. EFSA, bu zararlılara karşı önlem alınması gerektiğini belirtti.



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

- ♦ FAO'nun düzenlediği "Dünya Gıda Güvencesi Komitesi (CFS)" 52. oturumda, 2024 Gıda Güvencesi ve Beslenme Durumu raporu sunuldu ve kentsel gıda sistemlerinin güçlendirilmesine dair stratejiler tartışıldı.

Committee on World Food Security

The 50th Plenary Session of the Committee on World Food Security (CFS) was held from 10 to 13 October 2022 and adjourned. On 19 December, the Plenary reconvened to conclude the remaining two items (II and VIII) of the CFS 50 Agenda....
fao.org

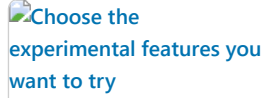
- ♦ Codex, 2023 Codex Anket Raporu'nu yayımladı. Bu rapor, Codex metinlerinin kullanımını ve etkisini değerlendiriyor. Odaklandığı başlıca metinler arasında gıda katkı maddeleri için genel standart, beslenme etiketleme kılavuzları, analiz ve örnekleme yöntemleri ile pestisit kalıntıları için analiz yöntemleri kriterleri yer alıyor. Rapor, bu metinlerin tanınırlığı, uygulanması ve engeller üzerine bulgular sunarken, metinlerin daha yaygın kullanılmasına yönelik önerilerde bulunuyor.

Use and impact of Codex standards: survey report out now!

The Use and impact of Codex texts - Report of the Codex Survey 2023 has been published, with insights into use by Codex Members of four key Codex texts: The 2023 survey has revealed that Codex texts play a critical role in informing global fo...

fao.org

♦ Avrupa Parlamentosu, 18 Ocak 2024 tarihinde yayımlanan kararında, Gıda Üzerine Beslenme ve Sağlık Beyanları Yönetmeliği'nin (EC No 1924/2006) uygulanmasını değerlendirdi. Bu yönetmelik, tüketici korumasını en üst düzeye çıkarmayı ve bilinçli seçimler yapmayı kolaylaştırmayı hedefler. EFSA, beslenme ve sağlık beyanlarının bilimsel değerlendirmesini yaparak, tüketiciler için anlaşılır ve kanıta dayalı olanları onaylar. Bu karar, yönetmeliğin mevcut durumunu ve uygulamadaki zorlukları ele alıyor.

Choose the experimental features you want to try

Choose the experimental features you want to try

Implementation report on Regulation (EC) No 1924/2006 on nutrition and health claims made on foods European Parliament resolution of...

eur-lex.europa.eu

♦ FAO'nun "JECFA Monographs" son cildi yayımlandı ve gıda üreten hayvan türlerinde kullanılan veteriner ilaçlarının kalıntılarının değerlendirilmesi ele alındı. 98. JECFA toplantısında klopido, fumagillin dicyclohexylamine ve imidacloprid gibi ilaçların kalıntıları değerlendirildi. Komite, veteriner ilaç kalıntılarının güvenliğini değerlendirme ilkelerini genişletti ve bu ilaçlar için kabul edilebilir günlük alımlar (ADI'ler) ve maksimum kalıntı limitleri (MRL'ler) önerdi. Bu monografiler, Codex Komitesi'nin talepleri doğrultusunda hazırlanmıştır.

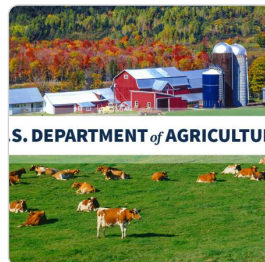


New volume of FAO JECFA Monographs: Residue evaluation o...

17/10/2024 The latest volume of the FAO JECFA Monographs has been published, containing residue evaluation of certain veterinary drugs prepared at t...

fao.org

♦ ABD Tarım Bakanlığı (USDA), yetersiz hizmet alan topluluklardaki gıda ve beslenme güvencesi sorunlarını ele almak amacıyla **46 milyon dolarlık bir yatırım yapacağını açıkladı**. Bu fon, sağlıklı beslenmeyi desteklemeyi ve uygun ailelerin meyve ve sebzelere daha kolay erişimini sağlamayı amaçlayan projelerde kullanılacak. Yatırım, özellikle düşük gelirli bölgelerde gıda güvenliğini artırarak, uzun vadede daha sağlıklı ve dengeli beslenme alışkanlıklarını teşvik etmeyi hedefliyor.



USDA Invests \$46M in Efforts to Address Food and Nutrition Security

WASHINGTON, Oct. 18, 2024 — The U.S. Department of Agriculture (USDA) announced today an investment of more than \$46 million in projects...

usda.gov

- ♦ Gıda sistemleri, küresel sera gazı emisyonlarının yaklaşık üçte birini ve doğa kaybının büyük bir bölümünü oluştururken, dünya genelinde bir milyar insan açlıkla mücadele ediyor ve milyarlarca insan obeziteyle karşı karşıya. Bu nedenle, gıda sistemlerini daha sağlıklı, sürdürülebilir ve verimli hale getirmek büyük önem taşıyor. [İngiltere İklim Değişikliği Sağlık İttifakı tarafından yayımlanan politika raporu](#), Birleşik Krallık hükümetlerine sürdürülebilir ve sağlıklı gıda sistemlerine adil bir geçiş sağlamaları için öneriler sunuyor.



Plant-powered Planet: Building a healthy & sustainable food system...

A policy report on food systems, climate change and health by the UK Health Alliance on Climate Change

UK Health Alliance on Climate Change

- ♦ AB Konseyi, kimyasal maddelerin sınıflandırılması, etiketlenmesi ve paketlenmesine ilişkin [2008 yönetmeliğini güncelleyerek yeni düzenlemeyi kabul etti](#). Bu yönetmelik, kimyasal maddelerin etiketlenmesine dair kuralları daha da netleştiriyor ve çevrimiçi ticaret ile yeniden dolum istasyonlarındaki toplu satışlar gibi yeni ticaret biçimlerine uyarlıyor. Ayrıca, kimyasal ürünlerin döngüselliğini teşvik ederek, dijital etiketleme de dahil olmak üzere etiketleri daha okunabilir ve kullanıcı dostu hale getiriyor. Yönetmelik, kimyasal tehlikelere karşı daha yüksek düzeyde koruma sağlama amacını taşıyor ve bu maddelerin güvenli kullanımını artırmayı hedefliyor.



Chemicals: Council adopts regulation on classification,...

Council gives its final approval to the CLP regulation.

Consilium

- ♦ ABD Tarım Bakanlığı (USDA), iklimle duyarlı üretim yöntemleri kullanılarak üretilen emtialar için pazarları genişleten [İklimle Duyarlı Emtialar İçin Ortaklıklar projesinde ara raporu yayımladı](#). Bu proje, çiftçiler, çiftlik sahipleri ve özel orman arazisi sahiplerinin toprak sağlığını iyileştirmesine, sera gazı emisyonlarını azaltmasına, karbonu hapsedmesine ve üretkenliği artırmasına yardımcı oluyor. Aynı zamanda, iklimle duyarlı üretim uygulamalarıyla gelir elde etmelerini sağlıyor. [Proje, sürdürülebilir tarımı destekleyerek çevresel etkileri azaltmayı ve iklimle uyumlu gıda üretimini teşvik etmeyi amaçlıyor](#).

Partnerships for Climate-Smart Commodities Report Summary - June 2024 Data

Partnerships for Climate-Smart Commodities Report Summary - June 2024 Data

usda.gov

- ♦ The Good Food Institute, 2024 yılında alternatif protein şirketleri için mevcut finansman seçeneklerini [detaylandıran yeni bir rehber yayımladı](#). Rehber, bu alandaki araştırma fonlarının, alternatif proteinlerin sunduğu tüm potansiyeli gerçekleştirmek için yetersiz kaldığına dikkat çekiyor.

Alternative protein science - GFI Europe

Cultivated meat, plant-based foods and fermentation offer exciting research opportunities with huge societal benefits.

- ♦ ABD Çevre Koruma Ajansı'na göre, ABD her yıl yaklaşık 40 milyon ton plastik atık üretiyor ve bunun %64'ünü ambalajlarda sıkça kullanılan polietilen tereftalat (PET) oluşturuyor. PET'in doğada parçalanması yüzyıllar alabilir, bu da çevresel bir sorun yaratıyor. Rice Üniversitesi'ndeki bilim insanları, midyelerin yapışkan gücünden esinlenerek [PET'in bozunmasını hızlandırmak amacıyla biyomühendislik yöntemleriyle mikroorganizmalar ürettiler](#). Bu yenilik, yapışkan bakteriler ve proteinler oluşturarak dünya çapında PET atıklarının daha verimli bir şekilde parçalanmasına katkıda bulunabilir. Bu çözüm, plastik atık sorunuyla mücadelede yeni bir adım olarak görülüyor.

Harnessing Nature-Inspired Catechol Amino Acid to Engineer...

DOPA is a post-translational modification in mussel foot proteins, providing strong adhesive properties. This study develops sticky proteins and bacteria by...

Wiley Online Library

- ♦ "Balık ve Balıkçılık Ürünleri Codex Komitesi'nin 36. Oturumu" tamamlandı. Ana gündem maddesi, Konserve Sardalya ve Sardalya-Tipi Ürünler Standardı'na (CXS 94-1981) Sardinella lemuru'nun (Bali Sardalyası) eklenmesi önerisiydi. Sensoryal testlerin ardından bu türün uygun olduğu belirlendi ve değişiklik CAC47'ye iletildi. Ayrıca, balık ürünleri standartlarındaki etiketleme düzenlemeleri ve Balık Sosu Standardı'ndaki (CXS 302-2011) amino asit nitrojeni kullanımı konusunda da değişiklikler kabul edildi.

CCFFP36/ Sardinella lemuru makes it through to CAC47

The 36th session of the Codex Committee on Fish and Fishery Products has concluded, having worked over a 5-day period 7–11 October, by correspondence, with virtual report adoption on 17 October. The key agenda item under discussion...

fao.org

- ♦ [İsveç'teki](#) araştırmacılar, tahıllardaki demir ve çinko gibi minerallerin biyoyararlanımını artırmak amacıyla hidrotermal işlem kullanarak önemli bir atılım gerçekleştirdiler. Bu yöntem, tahıllardaki fitik asidi parçalayarak minerallerin serbest bırakılmasını sağlıyor. Proje, tam tahılların daha fazla besin değerine sahip olmasını hedefleyerek sürdürülebilir ve besleyici ürünlerin geliştirilmesine katkı sağlıyor. Yeni teknik, İsveç'te et tüketiminin azaltılması ve tahıl tüketiminin artırılması hedeflerine de destek olacak şekilde geliştiriliyor.
- ♦ Makroalg (deniz yosunu) birçok sektöre, örneğin gıda, yem, kozmetik, gübre ve biyoyakıt gibi alanlara potansiyel fayda sağlıyor. Ancak Avrupa'da üretimi artırmak için bazı düzenleyici ve çevresel zorlukların aşılması gerekiyor. AB'nin yeni gıda yönetmeliği, ilk kez gıda olarak kullanılan makroalg ürünlerini kapsarken, organik makroalgler özel bir düzenlemeye tabi. Ağır metallerin varlığı, makroalg bazlı ürünlerin gıda ve yem olarak kullanımını sınırlayabilir. Ayrıca, bu ürünlerin sağlık iddiaları için onay alması zorlayıcı olabilir.

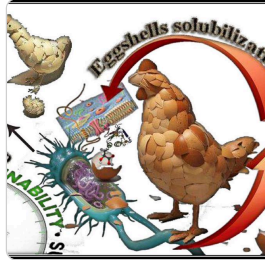
The Legal Status and Compliance of Seaweed and Seaweed-Derived Compounds

The Legal Status and Compliance of Seaweed and Seaweed-Derived...

Seaweed (or Macroalgae) can potentially provide many industries, e.g., foods including food supplements and food additives, feed and feed...

SpringerLink

- ♦ Yumurta kabuğu atığı, çevre için büyük bir sorun olarak görülürken, bilim insanları bu atığı dönüştürmenin yenilikçi bir yolunu buldu. **Yapılan çalışmada**, kağıt ve selüloz endüstrisinden elde edilen *Bacillus sonorensis* bakterisi, yumurta kabuğu atığından değerli asit fosfataz (ACP) ve organik asitler üretmek için kullanıldı. Bu süreç, hem çevre dostu hem de ekonomik bir çözüm sunarken, araştırmacılar ACP üretim verimliliğini 216 U/L seviyesine kadar artırmayı başardı. Laktik ve sitrik asit gibi organik asitlerin de üretildiği bu yöntem, pH kontrollü olmayan kültür koşullarıyla desteklendi ve ileri analizlerle doğrulandı. Sonuçlar, yumurta kabuğu atığının sadece çevresel bir yük değil, aynı zamanda endüstriyel açıdan değerli bir kaynak olabileceğini gösteriyor.



Eggshell waste bioprocessing for sustainable acid phosphatase...

Background The Environmental Protection Agency has listed eggshell waste as the 15th most significant food industry pollution hazard. Using eggshell wast...

SpringerLink

- ♦ Endonezya ve Malezya'da tarımsal atıklardan sürdürülebilir amino asit üretimi için yeni bir yöntem geliştirildi. Konsolide biyoproses (CBP) adı verilen bu yöntem, geleneksel yöntemlerin aksine pahalı enzimler yerine seçilmiş mikroorganizmalar kullanarak tarımsal atıkları doğrudan amino asitlere dönüştürüyor. **Yapılan bir araştırmada**, ananas bitkisi saplarından *Bacillus subtilis* ile 9,56 mg/mL amino asit üretimi gerçekleştirildi. Bu yenilikçi yaklaşım, atıkların değerlendirilmesi ve çevresel sürdürülebilirlik sağlanması adına her iki ülkenin biyoteknoloji alanında öncü olma potansiyelini ortaya koyuyor.

Innovative approaches for amino acid production via consolidated bioprocessing of agricultural biomass - Environmental Science and Pollution Research

Innovative approaches for amino acid production via consolidated...

Agricultural plantations in Indonesia and Malaysia yield substantial waste, necessitating proper disposal to address environmental concerns. Yet, these wast...

SpringerLink

- ♦ Laktik asit bakterileri (LAB), gıda endüstrisinde sağlıklı ve güvenli gıda üretimini destekleyen **kritik bir bileşen haline geliyor**. Tüketicilerin temiz ve doğal gıda arayışındaki artış, LAB'nın doğal antimikrobiyal özelliklerinin değerini her zamankinden daha fazla ön plana çıkarıyor. Bu mikroorganizmalar, gıda kaynaklı patojenleri etkili bir şekilde inhibe ederek, gıda bozulmasını önüyor ve ürünlerin raf ömrünü uzatıyor. Aynı zamanda, LAB'nın ürettiği organik asitler ve bakteriyosinler, gıda güvenliğine sağladıkları katkılarla dikkat çekiyor. Probiyotik özellikleri sayesinde sindirim sağlığını da destekleyen LAB, gıda sistemlerinin sürdürülebilirliğine katkıda bulunarak, daha sağlıklı ve güvenli gıda seçeneklerinin geliştirilmesinde önemli bir rol oynuyor.

Derneğimizden Haberler

Gıda Teknolojisi Dergisi'nde Röportajımız Yayınlandı!

Gıda Güvenliği Derneği Başkan Yardımcımız Dr. Samim Saner'in, gıda güvenliği ve halk sağlığı alanında yaşanan zorlukları, kayıt dışı üretimin getirdiği riskleri ve güvenilir gıdaya ulaşma yollarını aktardığı [röportaj](#), Gıda Teknolojisi Dergisi'nin bu ayki sayısında yer aldı.



Gıda analizlerinde birincil üretim ve ham madde tedarikine

ODAKLANILMALI



Dr. Samim SANER

Gıda Güvenliği Derneği Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Dr. Samim Saner, gıda ve tarım ürünlerinde resmi analizler ve denetimlerden oluşan kontrol faaliyetlerinin sektörel, bölgesel ve ölçeksel bazda tarladan çatala tüm gıda tedarik zincirini ele alan bir temsiliyette olmasının büyük bir önem taşıdığını vurgulayarak, "Denetimlerde özellikle birincil üretim ve ham madde tedarik konusuna odaklanmak gerekiyor, zira hiçbir son ürün ham maddesinden daha güvenilir olamaz. Ülkemizde ham madde tedarikinde mikrobiyal riskler, mikotoksinler, pestisit kalıntıları çok önemli bir risk grubunu oluşturuyor" diyor.

Doğal Bal Nasıl Anlaşılır?

GGD Yönetim Kurulu Üyesi ve Balparmak AR-GE ve Kalite Direktörü Dr. Emel Damarlı, "Doğal Bal Nasıl Anlaşılır?" başlıklı yazısında sahte balı doğal baldan ayırt etmenin yollarını ele alıyor. Tadına, dokusuna veya kokusuna bakarak yapılan değerlendirmelerin yanıltıcı olabileceğini belirten Damarlı, güvenilir sonuçlar için laboratuvar analizlerinin önemini vurguluyor. Yazının tamamını okumak için: [Doğal Bal Nasıl Anlaşılır?](#)



Perakende Sektöründe Güvenli Yönetim: Tedarik, Saklama ve Satış Süreçleri

GGD Yönetim Kurulu Üyesi ve Migros, Kalite ve Çevre Yönetimi Direktörü Dr. Hülya Günay, DigitalTalks kanalında "Perakende Sektöründe Güvenli Yönetim: Tedarik, Saklama ve Satış Süreçleri" hakkında konuşma yaptı.

Perakende Sektöründe Güvenli Yönetim - Döngüsel Ekonomiye Fa



