

Bizden Haberler



“Tedarik Zincirinde Güven” Projemiz

“Tedarik Zincirinde Güven” Projemiz TGRT TV Haberlerinde Yer Aldı. Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner, tüketicilerin restoranlarda tükettikleri gıdanın menşeiini öğrenebilecekleri ve gıda güvenliğinden emin olacakları proje ile ilgili detayları anlattı.

İzlemek için [tıklayınız](#).



“Yaşam İçin Soğutma” Konferansındaydık

Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner SOSİAD ve HMSF tarafından gerçekleştirilen “Yaşam İçin Soğutma” online konferansında “Soğuk Zincir ve Gıda Güvenliği İlişkisini” anlattı.

İzlemek için [tıklayınız](#).

Geçen Ayın En Çok Beğenilen Postu



Bizi sosyal medyadan takip edin!



Tarım ve Orman Bakanlığı ile Güvenilir Tedarikçi Programı Toplantıları Gerçekleştirildi

26 Nisan günü T.C. Tarım ve Orman Bakan Yardımcımız Sayın Ayşe Aşın Işıkgöce liderliğinde Gıda Kontrol Genel Müdürü Harun Seçkin, Gıda İşletmeleri ve Kodeks Başkan V. Emel Molla, Gıda Yüksek Mühendisi Hanife Ayan, Ev Dışı Tüketim Tedarikçileri Derneği ETÜDER Başkanı Melih Şahinöz, Gıda Güvenliği Derneği GGD Başkanı Samim Saner, ETÜDER Başkan Yardımcısı Nevra Eker, Proje Liderleri Tülay Özel ve Sabahnur Demirci, GGD Yönetim Kurulu Üyesi Dr. Hülya Günay, Veysel Şengöz, ETÜDER Genel Sekreteri Tolga Güllü olarak bir araya geldik. Güvenilir Tedarikçi Programımızı sunup yaygınlaştırılması konusunda değerli görüşlerini aldık. Bakan Yardımcımız Sayın Ayşe Aşın Işıkgöce, Dünyada ilk defa gerçekleşecek proje ile, tüketicilerin şeffaf şekilde restoranlarda tabaklarında kullanılan ürünlerin marka ve tedarikçi bilgilerine akıllı telefonları ile anında ulaşabilmesini çok kıymetli bulduğunu ifade ederek desteği artırmaya hazır olduklarını ekledi. Bu amaçla 30 Nisan günü Bakanlık yöneticileri, ETÜDER ve GGD yetkilileri bir araya gelerek atılacak somut adımları ve çerçeveyi planladı.



"Gıda ve Yemlerde Taklit ve Tağşiş Fiili ve İdari Para Cezalarının Hesaplanmasına Dair Yönetmelik" Yayınlandı.



16 Nisan 2021 ve 31456 sayılı Resmi Gazetede Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından "Gıda ve Yemlerde Taklit ve Tağşiş Fiili ve İdari Para Cezalarının Hesaplanmasına Dair Yönetmelik" yayınlanmış olup, Gıdada taklit ve tağşiş yapan işletmelere, yıllık gayrisafi gelirlerinin yüzde 1'i kadar ceza verilecek. Kesilecek ceza, ilk ihlalde 54 bin 555 liradan az, 545 bin 550 liradan fazla olmayacak.

Detaylı bilgi için [tıklayınız](#).

Tarım ve Orman Bakanlığı Tarafından Resmi Gazetede 25 Nisan 2021 Tarihinde Yayınlanan Yönetmelikler

- Alkol ve Alkollü İçki Tesislerinin Haiz Olmaları Gereken Teknik Şartlar, Kurulmaları, İşletilmeleri ve Denetlenmelerine İlişkin Usul ve Esaslar Hakkında Yönetmelikte Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik
- Alkol ve Alkollü İçkilerin İç ve Dış Ticaretine İlişkin Usul ve Esaslar Hakkında Yönetmelikte Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik
- Bitki Koruma Ürünleri ile İlgili Yapılacak Denemeler Hakkında Yönetmelikte Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik
- Bitki Koruma Ürünlerinin Ruhsatlandırılması ve Piyasaya Arzı Hakkında Yönetmelikte Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik
- Çiftçi Kayıt Sistemi Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik
- Etil Alkol ve Metanolün Üretimi ile İç ve Dış Ticaretine İlişkin Usul ve Esaslar Hakkında Yönetmelikte Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik
- Örtüaltı Kayıt Sistemi Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik
- Tarımda Kullanılan Organik, Mineral ve Mikrobiyal Kaynaklı Gübrelere Dair Yönetmelikte Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik

Duyurular

TGK Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği Hakkında Kılavuz Güncellendi

İndirmek için [tıklayınız](#).

Üyelerden Haberler

Mettler-Toledo, Metal ve Cam Ambalaj Kullanan Gıda Üreticilerine Yönelik "Yatırım Öncesinde Test Et" Adlı Ücretsiz Denetim Programının Kapsamını Artırıyor

Mettler-Toledo, gıda endüstrisindeki cam ve metal ambalajlama kullanımında yaşanan büyümeyi ele almak amacıyla 2020'de başlatılan "Yatırım Öncesinde Test Et" girişimlerini geliştirerek gıda güvenliği test denetim programının kapsamını artırdı.

Detaylı bilgi için [tıklayınız](#).



2021 BM Gıda İsrafı Endeksi Raporu

2021 Birleşmiş Milletler Gıda İsrafı Endeksi Raporuna göre, Türkiye' de her yıl 7,7 milyon tondan fazla gıda israf ediliyor. Türkiye' de her yıl kişi başına 93 kilogram yiyecek çöpe gidiyor. 93 kg/kişi başı israf ile Dünya' da ilk 3 ülke arasındayız.

Raporun tamamına ulaşmak için tıklayınız.

Gıda Güvencesinde 47.Sıradayız...

The Economist Intelligence Unit tarafından hazırlanan Küresel Gıda Güvencesi Raporu 2020 yılı verilerinde, Türkiye 47. Sırada yer almaktadır. Endeksin ilk sırasında Finlandiya yer alırken, İrlanda 2. Sırada, Hollanda da 3. Sırada yer almaktadır.

Verilerin tümüne ulaşmak için tıklayınız.

The World's Top Countries For Food Security

Index scores for the affordability, availability, safety and quality of food in 2019*

Singapore	87.4
Ireland	84.0
United States	83.7
Switzerland	83.1
Finland	82.9
Norway	82.9
Sweden	82.7
Canada	82.4

* Index based on 34 unique indicators across 113 countries (100=most secure). Source: Economist Intelligence Unit



statista



Tarım ve Orman Bakanlığı 2020 Yılı Performans Programı

Tarım ve Orman Bakanlığı, 2020 yılında 1 milyon 356 bin 63 gıda denetimi gerçekleştirdi. Bu denetimlerde 14 bin 562 firmaya idari para cezası verilirken, 172 işletme için savcılıkta suç duyurusu yapıldı. 2019 yılında ise resmi kontrol sayısı 1 milyon 215 bin 996'dı.



Türkiye ile İlgili Yapılan RASFF Bildirimleri - Mart 2021

Gıda ve Yem İçin Hızlı Alarm Sistemi – RASFF' e Mart 2021'de toplam 397 adet bildirim yapılmış olup, bu bildirimlerden 67'si Türkiye'den giden ürünler için yapılmıştır.

Türkiye ve diğer ülkelerle ilgili yapılan bildirimleri [linkten](#) indirebilirsiniz.



Gıda Güvenliği Kültürü Artık Avrupa Regülasyonlarında

Gıda Güvenliği Kültürü; GFSI tanımı ile “ Bir organizasyonun bütününde ve ötesinde, gıda güvenliğine yönelik zihniyet ve davranışları etkileyen ortak değerler, inançlar ve normlar yaratmaktır.”

Gıda güvenliği kültürü, bir kuruluşun gıda güvenliği konusundaki değerleridir. Gıda güvenliği kültürünün temeli, kavramının yönetim sisteminden çok, davranış biçimi olması gerektiğine dayanır. Bu sebeple bilgi ve eğitime ek olarak, davranış değişikliği yaratacak bir kültür oluşumu ve bu davranışların alışkanlığa dönüşmesi hedeflenir.

Geçtiğimiz ay Avrupa Komisyonu tarafından EC 852/2004 no' lu “Gıda Hijyeni” regülasyonuna ilave “Gıda Güvenliği Kültürü” başlığı da eklenerek, regülasyon yayınlandı. Gıda Güvenliği Kültürü başlığı ile beraber, alerjen yönetimine ilaveler, gıdanın yeniden dağıtımı (bağış, hibe vb. durumlar) da eklenen başlıklar arasında.

Detaylı bilgi için [tıklayınız](#).

Etilenoksit ve Gıda Güvenliği:

Son zamanlarda Avrupa Birliği'nin gıda güvenliğini sağlamak amacıyla mevzuata uymayan gıda ve yem ürünleri için üyeleri arasında bilgi akışının sağlandığı Gıda ve Yem Maddeleri Hızlı Alarm Sistemi (RASFF) tarafından etilen oksit ile ilgili uyarılar verilmekte, çeşitli ülkelerden ürünler etilen oksit kalıntısı içerdiği için gümrükten geri çevrilmektedir.

Etilen oksit renksiz, çok hafif kokusu olan havadan biraz daha ağır, yanıcı ve patlayıcı, suda, alkolde ve diğer organik çözücülerde çözünebilen toksik bir gazdır. Mikrobiyolojik aktiviteyi durdurucu etkisi sebebiyle sterilizasyon amaçlı medikal kullanımı, polyester ve antifriz üretimi için kullanılır. Gıda endüstrisinde ise ısıtma işlemi uygulanmadan mikrobiyolojik sterilizasyonun gerçekleştirilebilmesi ve tarım uygulamalarında zararlılar üzerindeki öldürücü etkisinin yüksek olması sebebiyle kullanımı bazı ülkelerde hala devam etmektedir.

Önceleri Avrupa ülkelerinde ve Avustralya'da pestisit (insektisit yani böcek öldürücü) olarak tarımsal uygulamalarda, kurutulmuş meyve, baharatlarda ve kuruyemişlerde mikrobiyolojik stabiliteyi sağlamak amaçlı kullanımları mevcutken; Uluslararası Kansere Araştırmaları Ajansı (IARC) tarafından genotoksik (gen üzerinde mutasyona sebep olan) etkisinin kanıtlanmasıyla Avrupa ülkeleri tarafından gıda ve tarım ürünlerinde kullanımı yasaklanmıştır.

Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA) tarafından etilenin etilen oksitin metaboliti (ara ürünü) olması dolayısıyla pestisit olarak kullanımı hakkında çalışmalar devam etmektedir. Bu sebeple Türkiye'de etilenin pestisit olarak kullanımı geçici listede yer almaktadır.

Sizin İçin Seçtiğimiz Önemli Konular



EFSA da Risk İletişimin Geleceği



Avrupa Birliği "One Health 2019" Raporu



CRISPR gibi bitki ıslahı yenilikleri olmadan küresel gıda güvenliğinin neredeyse hiç sağlanamayacağını belirtiyor



İşlenmiş Gıda Sınıflandırması ve Zorluklar



Tarımsal Ürünün Dijital Dönüşümü İçin Blockchain



Food Drink Europe 2020 Data & Trends Raporu



T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı 2020 Yılı Performans Raporu



Birleşmiş Milletler Gıda İsrafı Endeksi Raporu



Hassas Gruplar için Gıda Güvenliği- BFR



*Bu Tarihleri
Ajandanıza Kaydedin*



✓ **25 Mayıs 14:30 – 15:30** – Gıda Güvenliğinde Çevresel İzlemenin Önemi

Gıda Güvenliği Derneği Online Etkinlikleri:

Gıda Güvenliği Sohbetleri, 7 – 11 Haziran 2021

✓ **7 Haziran 14:00 – 15:15** - Dünya Gıda Güvenliği Günü – Sağlıklı Yarınlar için Gıda Güvenliği

✓ **8 Haziran 14:00 – 15:00** - Gıda Kaybı ve Atığı

✓ **9 Haziran 14:00 – 15:00** - Virüsler, Antibiyotik Direnci, Tek Sağlık ve Dahası...

✓ **10 Haziran 14:00 – 15:00** - İklim Değişikliği ve Gıda Güvenliği İlişkisi

✓ **11 Haziran 14:00 – 15:00** - Gıda Güvenliğinin Geleceğine Bakış

Önemli Tarihler:

Mayıs

- ✓ **18 Mayıs** - Food Safety Americas BRC
- ✓ **19 - 20 Mayıs** - 5. Uluslararası Beslenme Obezite ve Toplum Sağlığı Kongresi

Haziran

- ✓ **9 Haziran** – Smarter food safety for the new normal
- ✓ **9 Haziran** - A scientist's toolbox for food fraud
- ✓ **15 - 17 Haziran** - Food 4 Future World Summit
- ✓ **29 - 30 Haziran** - Food Matters Live

İZLE

Gıda Güvenliği Derneği olarak Türkçeleştirdiğimiz EFSA Bilimi Anlamak videolarını izlemiş miydiniz ?



İNCELE

Bir çok uluslararası üniversite, birlik, araştırma merkezleri, özel sektör iş birliği ile oluşturulan gıda ve beslenme başlıkları eğitimlere www.futurelearn.com adresinden ulaşabilirsiniz.

İncelemek için tıklayınız.



SANAT

Bir gezici müze olarak yola çıkan "Disgusting Food Museum " un temel amacı, insanların aklına "belki de benim kötü bulduğum bir şey aslında lezzetlidir" düşüncesini getirebilmek. Müzenin fikir babası Samuel West, iğrenme faktörünün evrimsel fonksiyonlarını inceleyerek, kültürel olarak öğrendiğimiz bir kavram olduğunu ve bunun değişebileceğini göstermek istiyor. Müzede tüm yiyeceklerin kokuları, tatları, görüntüleri oldukça kötü. Daha önceden Malmö, ABD de sergilenen müzenin yeni durağı Berlin.

İzlemek için tıklayınız.



OKU

Kitap Önerisi

IKEA, atık gıdalardan nasıl yararlanacağımızı ve onları tekrar yenilebilir hale nasıl getireceğimizi gösteren bir yemek kitabı yayınladı.

İncelemek için tıklayınız.

