

Gıda Güvenliği Gündemi



Haftalık Gıda Güvenliği Gündemi



Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association
23,320 followers



March 26, 2024

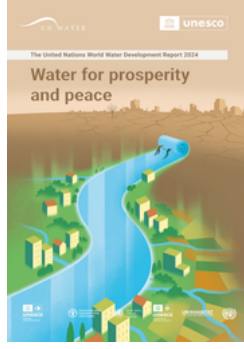
Sayı: 24

Tarih: 26.03.2024

Hazırlayan: Gıda Güvenliği Derneği

Ülkemizden ve Dünyadan Haberler

- ◆ Bu hafta (11-15.03.2024) RASFF tarafından bildirilen Türkiye orijinli 10 bildirim bulunmaktadır. Armutta fosmet pestisit kalıntıları; greyfurtta didesildimetilamonyum klorür; kuru incirde Okratoksin A; defne yapraklarında etilen oksit; fıstık tozunda Listeria monocytogenes; susam ezmesinde Salmonella spp.; taze limonlarda imazalil tespit edilmiştir. Asma yapraklarında emamektin limitinin aşıldığı tespit **edilmiştir**.
- ◆ Dünya Su Günü'nde başlatılan Birleşmiş Milletler Dünya Su Kalkınma Raporu (WWDR), her yıl farklı bir temaya odaklanıyor. WWDR, UN-Water adına UNESCO tarafından yayımlanmaktadır ve UNESCO Dünya Su Deđerlendirme Programı tarafından koordine edilmektedir. 22 Mart 2024 Dünya Su Günü için yayımlanan "Birleşmiş Milletler Dünya Su Kalkınma Raporu 2024: Refah ve Barış için Su" raporuna **buradan** ulaşabilirsiniz.



- ♦ FAO, farklı ölçeklerde tarımsal su verimliliğinin izlenmesine olanak tanıyan, uydu zamanlarını kullanan, kamuya açık, neredeyse gerçek zamanlı bir veritabanı geliştirdi(WaPOR). Bu veriler ülkelere su verimliliğini izleme, su verimliliği boşluklarını belirleme, bu açıkların azaltılmasına yönelik çözümler önerme ve tarımsal üretimin sürdürülebilir şekilde artırılmasına katkıda bulunma gibi faydalar sağlamaktadır.



WaPOR project | WaPOR, remote sensing for water productivity |...

Second phase of the WaPOR project description and information.

WaPOR

- ♦ Yağ, şeker ve tuz oranı yüksek gıdaların (HFSS) tanıtımına yönelik bir dizi kısıtlama Ekim 2022'de İngiltere'de kısmen yürürlüğe girmişti. Önümüzdeki yıllarda daha fazla kısıtlamanın uygulanması bekleniyor ve diğer devredilen Birleşik Krallık ülkeleri de benzer önlemleri uygulamayı planlıyor. İskoçya'da, Şubat 2024'te önerilen HFSS kısıtlamaları hakkında daha fazla görüş almak üzere yeni bir istişare başlatıldı. Bu istişare süreci, halkın ve ilgili paydaşların görüşlerini alarak kısıtlamaların nasıl uygulanacağına dair daha kapsamlı bir strateji oluşturmayı hedeflemektedir.



Restricting promotions of food and drink high in fat, sugar or salt -...

This consultation seeks views on the detail of proposed regulations to restrict the promotions of HFSS foods where they are sold to the public. The...

gov.scot

- ♦ Avrupa Komisyonu, AB'ye yenilikçi yeni endüstrileri ölçeklendirmede liderlik etme fırsatları sunan **Biyoteknoloji ve Biyoüretim girişimi ile ilgili bir tebliğ yayımladı**. Bu Tebliğ, biyoteknoloji ve biyoimalat alanındaki mevcut zorlukları ve engelleri özetlemekte ve AB'nin Uzun Vadeli Rekabet Edebilirliğine ilişkin Tebliğ'e uygun olarak bu zorlukların zamanında ele alınmasına yönelik uluslararası diyalog ve işbirliği gibi eylemleri de önermektedir.

47554adc-dffc-411b-8cd6-b52417514cb3_en

EN EN EUROPEAN COMMISSION Brussels, 20.3.2024 COM(2024) 137 final COMMUNICATION FROM THE COMMISSION TO THE EUROPEAN PARLIAMENT, THE COUNC...

research-and-innovation.ec.europa.eu

- ◆ ABD Tarım Bakanlığı (USDA) biyobazlı ürün üretimi için biyokütle tedarik zincirinin esnekliğini artıracak, aynı zamanda küçük ve orta ölçekli üreticiler için **çevresel sürdürülebilirliği ve pazar fırsatlarını geliştirecek bir plan** yayımladı. Plana göre biyokütleyi biyobazlı ürünlere dönüştürme iyi bir konuma getirmek için biyokütle tedarik zinciri lojistiği ve malzeme taşıma teknolojisinde iyileştirmeler yapılmalı ve çiftçilere riski azaltırken biyokütle üretmeye yönelik teşvikler sağlanmalı.

Building a Resilient Biomass Supply: A Plan to Enable the Bioeconomy in America

Building a Resilient Biomass Supply: A Plan to Enable the Bioeconomy in America
usda.gov

- ◆ Uzmanlar tavuk etinde Campylobacter'i kontrol altına alma yöntemlerini değerlendiriyor. Bilim insanları, 2008'den Ekim 2022'ye kadar yayınlanan bilimsel literatür ve bir çağrıya yanıt olarak sunulan veriler de dahil olmak üzere Campylobacter kontrolüne ilişkin verileri inceledi. Campylobacter'i azaltmaya yönelik müdahaleler bir miktar umut vaat etse de, geniş ölçekte uygulanabilecek etkili müdahaleleri belirlemek için daha fazla araştırmaya ihtiyaç olduğu çağrısında bulunuldu.

Measures for the control of Campylobacter spp. in chicken meat

Measures for the control of Campylobacter spp. in chicken meat Meeting report 46 MICROBIOLOGICAL RISK ASSESSMENT SERIES ISSN 1726-5274 46...
faa.gov

- ◆ İrlanda ajansı kabuklu deniz hayvanlarında norovirüs riskini vurguladı. Pazardaki kontamine istiridye vakalarını azaltmaya ve norovirüsle ilgili hastalıkları en aza indirmeye çalışmak için bir bildirim yayımladı.



Food Safety News

Irish agency highlights shellfish norovirus risk

FSN

Irish agency highlights shellfish norovirus risk | Food Safety News

An agency in Ireland has published a notice to try to reduce the incidence of contaminated oysters in the market and minimize norovirus-related illnesses.

Food Safety News

- ◆ Avrupa Çevre Ajansı'nın raporu, 36 önemli iklim riskini tanımlıyor ve hayvancılık endüstrisinin bu risklerde göz ardı edilen bir rol oynadığını belirtiyor. **Rapora göre**, bitki bazlı gıdalara geçiş ve güçlü politika eylemleri, iklim değişikliği ile mücadelede önemli adımlar olarak öne çıkıyor. Ancak, hayvancılık endüstrisinin etkisi de dikkate alınmalıdır.



UN Report: Meat & Dairy Alternatives Can Significantly Cut...

The UNEP has endorsed alternative proteins as a way to significantly cut emissions, deforestation and disease risks versus livestock farming.

Green Queen

- ◆ JRC Gıda Sahtekarlığı 2024 Şubat ayı raporu yayınlandı.



Food Fraud Summary February 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, knowledge4policv.ec.europa.eu

- ◆ Food Policy dergisinde yapılan çalışmada araştırmacılara göre, Avustralya'da bağışlanan yiyecekler için özel bir gıda güvenliği düzenlemesine ihtiyaç olduğu görüldü. Çalışmada, gıda güvenliği standartlarına dayalı kriterler geliştirilmiş ve 1,217 bağışlanan yiyecek ürünü üzerinde uygulanmıştır. Her ürün güvenli, uygun olmayan, potansiyel olarak güvensiz veya insan tüketimi için güvensiz olarak incelenmiş ve değerlendirilmiştir. Bağışlanan yaklaşık 85.000 kilogram yiyeceğin neredeyse %96'sı uygun olarak kategorize edilmiş ve %4'ü tüketilmeye uygun olmayan, potansiyel olarak güvensiz veya güvensiz olarak sınıflandırılmıştır.

FOOD POLICY

Evidence for initiating food safety policy: An assessment of the qualiti...

Food banks play a vital role in addressing the needs of people experiencing food insecurity. Food banks rely on the food industry, particularly superm...

sciencedirect.com

- ◆ Campden BRI sektördeki paydaşlarla yaptığı bilgi paylaşım toplantılarında üyelerinin en sık tartıştığı en önemli **5 güncel konuyu** derleyerek kısa bilgilerle anlaşılmasını sağlayacak bilgi notunu yayımladı.



'Hot topics' top 5 – the key focus areas and industry challenges that...

The hottest topics that were most discussed in our 2023 Member Interest Group (MIG) meetings, why these issues are 'hot', what the challenges are and...

campdenbri.co.uk

- ◆ S&P Global Market Intelligence' den alınan verilere göre 2021'de 786 yiyecek ve içecek üreticisi el değiştirdi. Şirketlerde sahiplik değiştirdikçe, özellikle kritik süreçlerin sürdürülmesi ve gıda **güvenliğini korumaya yönelik adımların atılması gerekmektedir**. Atılacak adımlar halk sağlığının ve markanın itibarının da korumalıdır. Uzmanlar izlenecek yolu beş adımda özetlemiştir.



Overcoming Food Safety Issues During Corporate Transitions

Private equity is purchasing a record number of F&B companies. Here's how to avoid food safety issues during a change of ownership.

blog.aibinternational.com

- ◆ İş Dünyası ve Sürdürülebilir Kalkınma Derneği (SKD Türkiye) tarafından, şirketlerin sürdürülebilirlik alanında bilinçli ve etkili adımlar atabilmeleri için "**Sürdürülebilir İş Rehberi**'ni yayımladı. Rehber, sürdürülebilirlikle ilgili temel kavramlar, stratejiler ve yöntemler hakkında bilgi verirken,

sürdürülebilir iş modelleri konusunda şirketlere yol gösteriyor ve iyi uygulama örnekleri de içermektedir.

SKD Rehber Bölüm 2 copy

Bu rehber içeriği İş Dünyası ve Sürdürülebilir Kalkınma Derneği (SKD Türkiye) ve ESCARUS (TSKB Sürdürülebilirlik Danışmanlığı A.Ş.) taraf...

skdturkiye.org

◆ Hollanda'daki Wageningen Üniversitesi ve Araştırma Merkezi'nde (WUR) GFI tarafından finanse edilen bir proje, tempe üretiminde kullanılan bir fermantasyon yöntemine benzer bir yöntemi keşfetmeyi amaçlıyor ve mevcut alt yapıyı kullanarak büyük ölçekte üretim potansiyeline sahip olduğunu öne sürüyorlar.

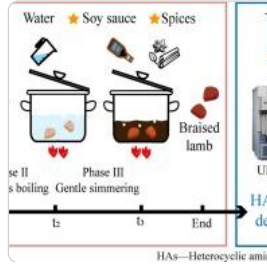


Meet the researchers: Tapping into the unexplored potential of an...

A technological twist on a widely used food production system is enabling researchers to develop tasty and nutritious new products.

GFI Europe

◆ Kuzu etinde pişirme koşullarının ve baharat ilavesinin heterosiklik aminlerin (HA'lar) ve ileri glikasyon son ürünlerinin (AGE'ler) oluşumu üzerindeki etkileri araştırılmıştır. **Araştırma** sonuçlarına göre ete eklenen soya sosunun HA ve AGE oluşumunu önemli ölçüde arttırdığı gözlemlenmiştir. Bunun yanı sıra içeriğindeki flavonoidler etkisiyle ete baharat eklenmesinin ve et pişirilmeden önce ön haşlama (blanching) yöntemi uygulanmasının HA ve AGE oluşumunu inhibe edebildiğine ulaşılmaktadır.



Effects of seasoning addition and cooking conditions on the...

The accumulation of heterocyclic amines (HAs) and advanced glycation end products (AGEs) in thermally processed meats has been arising safety concerns...

scencedirect.com

Resmi Gazete;

- TGK(Türk Gıda Kodeksi) Mercimek Tebliği mevzuat taslağı **yayımlandı**. Görüşler 16.04.2024 tarihine kadar kodexs@tarimorman.gov.tr adresine bildirilebilir.

Önemli Tarihler

- ◆ 8. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi ayrıntılar için [tıklayınız](#).
- ◆ SIAL Paris ayrıntılar için [tıklayınız](#).
- ◆ International Symposium on Food Safety and Control ayrıntılar için [tıklayınız](#).
- ◆ RAFA 2024 ayrıntılar için [tıklayınız](#).
- ◆ EuChemS 2024 ayrıntılar için [tıklayınız](#).

Derneğimizden Haberler

Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi Erken Kayıt Tarihi



The poster features a red background with white and blue text. At the top left is the logo of the Turkish Food Safety Association (TGA) and at the top right is the logo of the International Association for Food Protection. The main text reads: "8. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi 9-10 Mayıs 2024 İstanbul-TÜRKİYE Grand Cevahir Otel Ve Kongre Merkezi". Below this, a white brick wall graphic contains a blue megaphone icon and the text "01 Nisan 2024" in red. To the right, the text "Erken Kayıt Tarihi 01 Nisan 2024'e uzatılmıştır." is displayed. At the bottom, the website "www.gidaguenligikongresi.org" is listed.

Kongre Konuşmacıları- Prof. Dr. Anders Dalsgaard

Prof. Dr. Anders Dalsgaard (Veterinary Public Health at the Faculty of Health and Medical Sciences at the University of Copenhagen) Kongremizde "Gıda Değer Zincirinde Antimikrobiyel Direnci (AMR) Azaltmaya Yönelik Uygulamalar – Küresel Bir Perspektif" başlıklı bir sunuş yapacak.



The profile features a red background with white and blue text. At the top left is the logo of the Turkish Food Safety Association (TGA) and at the top right is the logo of the International Association for Food Protection. The main text reads: "8. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi 9-10 Mayıs 2024 İstanbul-TÜRKİYE Grand Cevahir Otel Ve Kongre Merkezi". Below this, a circular portrait of Prof. Dr. Anders Dalsgaard is shown. To the right, his name and affiliation are listed: "Prof. Dr. Anders Dalsgaard University of Copenhagen Faculty of Health and Medical Sciences". Below this, the title of his presentation is given: "Gıda Değer Zincirinde Antimikrobiyel Direnci (AMR) Azaltmaya Yönelik Uygulamalar – Küresel Bir Perspektif". At the bottom, the website "www.gidaguenligikongresi.org" is listed.

Kongre Konuşmacıları- Prof. Dr. Zehra Ayhan

Sakarya Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden Prof. Dr. Zehra Ayhan "Gıda Tazeliğinin ve Güvenliğinin İzlenmesinde İnovatif Akıllı Ambalaj Teknolojisinin Uygulanması" başlıklı bir sunuş yapacak.



8

Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi

9-10 Mayıs 2024 İstanbul-TÜRKİYE
Grand Cevahir Otel Ve Kongre Merkezi



Prof. Dr. Zehra Ayhan
Sakarya Üniversitesi
Mühendislik Fakültesi
Gıda Mühendisliği Bölümü

Gıda Tazeliğinin ve Güvenliğinin İzlenmesinde İnovatif Akıllı Ambalaj Teknolojisinin Uygulanması

www.gidaguenligikongresi.org



Haftalık Gıda Güvenliği Gündem

Gıda güvenliğine dair dünyadaki ve ülkemizdeki önemli gelişmeler bu bültende sizlerle haftalık olarak paylaşılır.



Dr. Fulya, Handan and 395 connections are subscribed

Comments

11,803 subscribers

9

✓ Subscribed



Like

Comment

Share

More articles for you



Gıda Güvenliği Gündemi



Haftalık Gıda Güvenliği Gündemi

Haftalık Gıda Güvenliği Gündem

🌐 23 · 1 repost



Gıda Güvenliği Gündemi



Haftalık Gıda Güvenliği Gündemi

Haftalık Gıda Güvenliği Gündem

No comments, yet.

🌐 24 · Be the first to comment.



Gıda Güvenliği Gündemi



Haftalık Gıda Güvenliği Gündemi

Haftalık Gıda Güvenliği Gündem

🌐 23 · 2 reposts

[Start the conversation](#)