

Gıda Güvenliği Gündemi



Haftalık Gıda Güvenliği Gündemi



Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association
25,288 followers



March 3, 2025

Sayı: 68

Tarih: 03.03.2025

Hazırlayan: Gıda Güvenliği Derneği

Ülkemizden ve Dünyadan Haberler

♦ Bu hafta (24.02-02.03.2025) RASFF tarafından bildirilen Türkiye orijinli 14 bildirim bulunmaktadır. Fındıkta Tenuazonic asit, kuru üzümde pestisit kalıntıları, kabuklu fıstıklarda aflatoksin, kuru incirde aflatoksin ve okratoksin, asma yaprağında Acetamiprid and cymoxanil, salatalıkta Chlorothalonil, limonda Prochloraz limit üstünde tespit edilmiştir. Susamda Salmonella tespit edilmiştir. Haşhaş ezmesinde çikolatada deklare edilmemiş alerjen bilgisi tespit edilmiştir. Limon suyu bulunan Rachatluku ürününde izin verilmeyen katkı maddesi E107 tespit edilmiştir.

♦ Avrupa Komisyonu (EC), Avrupa'da tarım ve gıda üretiminin geleceğini şekillendirecek yeni yol haritası olan "AB Tarım ve Gıda Vizyonu"nu yayımladı. Belge, çiftçilerin geçim kaynaklarını koruma, kalite kontrolü ve çevresel sürdürülebilirliği desteklemeyi amaçlıyor.

Vizyon dört temel alana odaklanıyor:

- Çiftçilere daha adil gelir sağlanması (fiyatlandırma desteği ve ticaret mevzuatı),

- Uluslararası ticaret anlaşmalarıyla gıda güvenliğinin güçlendirilmesi,
- Biyopestisitlere erişimi teşvik eden sürdürülebilirlik girişimleri,
- Kırsal yaşam koşullarını iyileştirme planları.

Vizyon, endüstri liderleri tarafından hazırlanan danışma grubu bulgularına dayanıyor, ancak somut taahhütlerin eksikliği ve belirsiz ifadeler nedeniyle eleştiriler alıyor.

♦ Alman Risk Değerlendirme Kurumu (BfR), Almanya'da yaygın olarak tüketilen gıdalardaki faydalı ve potansiyel olarak zararlı maddeleri belirlemek amacıyla yürüttüğü MEAL (Meals for Exposure Assessment and Analysis of Food) çalışmasını sürdürüyor. 2016'dan beri devam eden çalışmada, gıdalar tüketicilerin alışveriş yaptığı yerlerden temin edilerek ev tariflerine göre hazırlanıyor ve özel bir araştırma mutfağında işlenip laboratuvar analizine tabi tutuluyor. Toplam 300'den fazla farklı madde inceleniyor ve analizler belirli modüller halinde yürütülüyor. Son çalışmada vanadyum seviyeleri araştırıldı: 356 gıdanın %97'sinde vanadyum tespit edilmezken, en yüksek konsantrasyonlar sakız, kakao tozu ve kurutulmuş baharatlarda bulundu.

Seite Ebene 4 a

Seite Ebene 4 a

In what quantities do we ingest desirable and undesirable substances on average through our food? Are certain foods more contaminated than...

bfr-meal-studie.de

♦ Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO), 7 Şubat 2025 tarihinde "Endokrin Bozucu Kimyasallara Maruziyet: 2002'den 2024'e Değişimler" başlıklı bir rapor yayımladı. Bu rapor, 2002 yılından bu yana endokrin bozucu kimyasallara (EDC'ler) maruziyetteki değişimleri ve bu süreçte uygulanan risk yönetimi uygulamalarının etkilerini incelemektedir. Araştırma, balık ve kabuklu deniz ürünleri, sığır sütü ve dokusu, domuz, koyun, kümes hayvanları ve yumurta gibi gıda maddelerinde insan ve gıda üreten hayvanların EDC maruziyetindeki zaman içindeki eğilimleri değerlendirmektedir. Sonuçlar, 2002'den bu yana insan maruziyetinde genel bir azalma eğilimi olduğunu göstermektedir. Bu değişimin nedenleri arasında spesifik düzenleyici önlemler, gönüllü endüstri girişimleri ve tüketiciler arasında artan farkındalık bulunmaktadır.



Exposure to endocrine disrupting chemicals: changes from 2002 to...

07/02/2025 The Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) has released the report Exposure to Endocrine Disrupting Chemicals:...

fao.org

♦ ABD Gıda ve İlaç Dairesi (FDA), perfloroalkil ve polifloroalkil maddeler (PFAS) kirliliği nedeniyle işlenmiş istiridyelerin ABD'ye sevkini engellemek için İthalat Uyarısı 99-48 kapsamında sekiz firmayı daha listeye ekledi. İstiridye örneklerinde yüksek seviyelerde PFAS, özellikle perflorooktanoik asit (PFOA) tespit edildi. Bu durum, ürünlerin Federal Gıda, İlaç ve Kozmetik Yasası kapsamında ABD pazarına girişinin reddedilmesine neden oldu. FDA, gıda tedarik zincirinde PFAS gibi kimyasal kirleticilere yönelik zararlı maruziyeti azaltma taahhüdü doğrultusunda değerlendirme ve izleme süreçlerini geliştirmeye devam ediyor.



U.S. FOOD & DRUG ADMINISTRATION

an Foods Program

Constituent Update

FDA Adds Firms to Import Alert Due to PFAS in Clams

The U.S. FDA has added 8 firms to FDA Import Alert 99-48, Detention without Physical Examination of Foods Due to Chemical Contamination, to prevent...

U.S. Food and Drug Administration

- ◆ Japonya Tüketici İşleri Ajansı (CAA), gıda etiketlerinde son kullanma tarihleriyle ilgili yönergelerde değişiklik yapmayı öneren bir tasarı yayımladı. Bu öneri, gıda işletmelerinin bilimsel verilere dayalı olarak son kullanma ve tüketim tarihlerini belirlemelerine destek olmayı amaçlamaktadır.

「食品期限表示の設定のためのガイドライン」の改正案に関する意見募集について

食品の期限表示の在り方については、令和5年12月22日に公表された「食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ」において、平成17年に厚生労働省及び農林水産省が策定した「食品期限表示の設定のためのガイドライン」を期限表示の設定...

caa.go.jp

- ◆ FDA ve halk sağlığı kuruluşu Stop Foodborne Illness, Yeni Dönem Akıllı Gıda Güvenliği Girişimi kapsamında gıda güvenliği kültürünü ele alan bir webinar serisi düzenliyor. Serinin ikinci bölümü 19 Mart'ta gerçekleştirilecek. Webinarlar, gıda kaynaklı hastalıkların azaltılmasında inanç, tutum ve davranış değişikliklerinin yanı sıra kuruluşların eylemlerinin kritik rol oynadığını vurgulayan Yeni Dönem Akıllı Gıda Güvenliği taslağı çerçevesinde planlanıyor. Kamu ve özel sektör uzmanlarını bir araya getiren etkinlik, güvenli gıda üretiminde güçlü bir gıda güvenliği kültürünün önemine dair deneyim ve fikir paylaşımını teşvik etmeyi amaçlıyor.



New Era of Smarter Food Safety

Smarter Food Safety is about more than just technology. It's also about simpler, more effective, and modern approaches and processes. It's about...

U.S. Food and Drug Administration

- ◆ Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA), Bacillus subtilis CGMCC 7.449 suşu kullanılarak üretilen %98 ve %80 saflıktaki riboflavin (vitamin B2) içeren yem katkı maddelerinin tüm hayvan türleri için güvenli ve etkili olduğunu değerlendirmiştir. Üretim sürecinde, son ürünlerde canlı hücre veya DNA tespit edilmemiştir, bu nedenle bu katkı maddelerinin hedef türler, tüketiciler ve çevre için bir güvenlik riski oluşturmadığı sonucuna varılmıştır. Ancak, bu katkı maddelerinin deri ve solunum yolu hassasiyetine neden olabileceği belirtilmiştir. Ayrıca, bu katkı maddelerinin hayvanların vitamin B2 gereksinimlerini karşılamada etkili olduğu tespit edilmiştir.



Safety and efficacy of feed additives consisting of vitamin B2 (98%) an...

Following a request from the European Commission, the Panel on Additives and Products or Substances used in Animal Feed (FEEDAP) of EFSA was asked to...

European Food Safety Authority

- ◆ Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA), 2023 yılında canlı hayvanlar ve hayvansal ürünlerde veteriner tıbbi ürün kalıntılarının izlenmesine dair verileri içeren bir rapor yayımladı. Bu rapor, veteriner ilaç kalıntılarının varlığını ve seviyelerini değerlendirerek, gıda güvenliği ve halk sağlığını koruma amacı taşımaktadır.



Report for 2023 on the results from the monitoring of residues of...

The report summarises the monitoring data collected in 2023 on the presence of residues of veterinary medicinal products and certain substances in live...

European Food Safety Authority

- ◆ Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA), pestisit kalıntılarının kısa vadeli (akut) diyet maruziyeti değerlendirmesinde kullanılan mevcut metodolojiyi (IESTI) gözden geçirdi. EFSA, mevcut metodolojinin bazı zayıf yönlerini ele almak için üç alternatif hesaplama seçeneği geliştirdi. 400'den fazla pestisit/ürün kombinasyonu için yapılan karşılaştırmalı hesaplamalar, alternatif yöntemlerin mevcut IESTI metodolojisine göre farklı etkiler gösterdiğini ortaya koydu. Ayrıca, 62 pestisit AB vatandaşlarının diyetindeki varlığına dayalı olasılıksal maruziyet hesaplamaları yapıldı. Sonuçlar, çoğu pestisit ve nüfus alt grubu için akut referans dozunun (ARfD) aşılma olasılığının ihmal edilebilir düzeyde olduğunu gösterdi.



Review of the methodology used for the assessment of the short-...

In accordance with the mandate under Article 43 of Regulation (EC) No 396/2005, EFSA reviewed the methodology used for the assessment of the short-...

European Food Safety Authority

- ◆ Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA), 2024 yılı için antimikrobiyal direnç (AMR) verilerinin raporlanmasına yönelik bir kılavuz yayımladı. Bu kılavuz, gıda üretim hayvanları ve bunlardan elde edilen gıdalarda AMR izleme ve raporlama süreçlerini standartlaştırmayı amaçlamaktadır.



Manual for reporting 2024 antimicrobial resistance data unde...

This manual provides guidance for reporting antimicrobial resistance in food-producing animals and foodstuffs derived therefrom under the...

European Food Safety Authority

- ◆ ABD'de gıda ve tarım sektörüne siber güvenlik desteği sağlayan Food and Agriculture - Information Sharing and Analysis Center (Food and Ag-ISAC), 2024 yılına ait "Çiftlikten Sofraya Fidyeye Yazılımı Gerçekleri" raporunu yayımladı.

- 2024'te sektöre yönelik fidye yazılımı saldırıları %27 arttı ve 167'den 212'ye yükseldi. ◆ Gıda ve tarım sektörü, ABD'deki 11 sektör arasında siber saldırılardan en çok etkilenenler arasında yer aldı.
- IT-ISAC verilerine göre, tarım sektörüne yönelik saldırılar toplam hacmin %5,8'ini oluşturdu (2023'te %5,5'ti). Bu artış, gıda tedarik zincirinde siber güvenlik önlemlerinin güçlendirilmesi gerektiğini ortaya koyuyor.

473ff0_7fb779d6fa4d41f2aae38b15fc1adbd4.pdf

FARM-TO-TABLE RANSOMWARE REALITIES Exploring the 2024 Ransomware Landscape and Insights for 2025 Food Ag ISAC An IT ISAC Community FEBRU...
foodandag-isac.org

♦ FAO Genel Direktörü, Güney Afrika'da düzenlenen G20 Dışişleri Bakanları toplantısında, FAO'nun Açlık ve Yoksulluğa Karşı Küresel İttifak'a olan bağlılığını yineledi. Artan eşitsizliklerin açlık ve yoksulluğu derinleştirdiğini belirten Genel Direktör, çatışmalar, iklim aşırılıkları ve ekonomik krizlerin bu sorunları daha da şiddetlendirdiğini vurguladı. FAO'nun 2022-31 Stratejik Çerçevesi doğrultusunda, sürdürülebilir gıda sistemlerine yönelik uzun vadeli politikaların önemine dikkat çekildi.



G20: Food security is vital for peace, stability and human dignity, FAO...

Director-General addresses meetings of G20 Foreign Ministers in South Africa and reaffirms FAO's commitment to Global Alliance Against Hunger and...
Newsroom

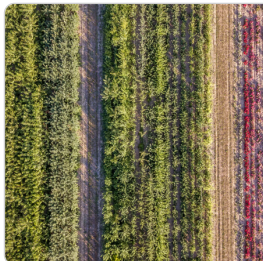
♦ Good Food Institute Europe (GFI Europe), Avrupa'da alternatif proteinlerle ilgili patentlerin [mevcut durumunu inceleyen bir rapor yayımladı](#). Çalışma, akademik araştırmaların endüstriyel uygulamalara ve ticarileşmeye nasıl dönüştüğünü değerlendirerek bilimsel inovasyonların gelişimini ortaya koyuyor. Rapora göre, Avrupa'daki şirketler ve kamu araştırma kuruluşları, 2023 yılında bitki bazlı gıdalar, kültür eti ve fermantasyon teknolojileriyle ilgili toplam 1.191 patent yayınladı. 2015 yılında bu sayı sadece 124 idi.



Report: European alternative protein patents jump by 960% in 1...

The first analysis of its kind has revealed that patent publications by European alternative protein innovators have increased by 960% over the last...
GFI Europe

♦ Küresel gıda sistemi, iklim değişikliği, pandemiler ve savaşlar gibi krizler karşısında giderek daha kırılgan hale gelirken, sürdürülebilirlik ve dirençlilik kavramlarının nasıl ölçüleceği konusunda net bir çerçeve bulunmuyor. Mevcut araştırmalar, bu iki kritik unsurun farklı ölçeklerde ve yöntemlerle değerlendirildiğini ancak standart metriklerin eksikliği nedeniyle karar alma süreçlerinin etkin şekilde yönlendirilemediğini ortaya koyuyor. [Yeni bir çalışmada](#), Yaşam Döngüsü Değerlendirmesi (LCA) ve Gıda-Enerji-Su Bağlantısı (FEWN) yaklaşımlarının sürdürülebilirlik ve dirençlilik açısından en kapsamlı değerlendirme araçları olduğu vurgulanırken, mevcut araştırmaların büyük ölçüde yerel ölçekle sınırlı kaldığı ve küresel tedarik zincirlerini içeren geniş kapsamlı analizlerin eksik olduğu belirtiliyor.



Frontiers | Quantifying sustainability and resilience in food systems: a...

The world is currently beset by multiple crises that pose significant threats to its food and nutrition security (FAO, 2021 ; The World Bank, 2022)....
Frontiers

- ♦ Nanobiyosensörler, gıda kaynaklı patojenler, toksinler ve kimyasal kirleticileri anında tespit ederek güvenlik kontrollerini hızlandırıyor. **Yeni bir çalışma**, nanopartiküller, nanotel ve nanotüplerin kullanımıyla geliştirilen bu sensörlerin, Nesnelerin İnterneti (IoT) destekli akıllı ambalaj sistemleriyle gerçek zamanlı izleme ve anlık veri analizi sağladığını ortaya koyuyor. Ticari kullanım önündeki yüksek maliyet ve düzenleyici engelleri aşmak için biyokütle atıklarından düşük maliyetli nanomalzeme üretimi öneriliyor. Ayrıca GPS entegrasyonu sayesinde nanobiyosensörlerin hassas tarım uygulamalarına yön vererek sulama, gübreleme ve hasat gibi süreçlerde daha bilinçli kararlar alınmasını sağlayacağı ve gıda güvenliğinde yeni bir çağ başlatacağı öngörülüyor.



Food contamination and the emerging application of...

Abstract This review article focuses on efficient strategies for detecting food contamination, particularly through the use of nanobiosensors. It...

Institute of Food Technologists

- ♦ Yapay zekâ, gıda aroma bilimde devrim yaratarak, tat ve koku bileşenlerini dijital ortamda keşfetmeyi ve geliştirmeyi mümkün kılıyor. Geleneksel deneysel yöntemlerden daha hızlı ve verimli sonuçlar elde eden bu **yeni yaklaşım**, gıda bileşenleri veri tabanları sayesinde aroma bileşenlerinin hızla değerlendirilmesine olanak tanıyor. Yapay zekâ algoritmaları, yüksek verimli omik veriler ve tarama teknolojileri ile gıda aromalarını daha doğru şekilde analiz edip, kişiye özel tatlar ve yemekler tasarlamak için kullanılabilir. Hesaplamalı gastronomi, tatları oluşturabilen moleküler karışımlar üreterek, beslenme alışkanlıklarını iyileştiriyor ve kişisel sağlık parametrelerine göre özelleştirilmiş diyetler öneriyor. Bu yenilikçi teknolojiler, gıda üretiminde daha sağlıklı, kişiselleştirilmiş ve tatmin edici sonuçlar elde edilmesini sağlıyor.



Artificial intelligence and food flavor: How AI models are shaping...

The food flavor science, traditionally reliant on experimental methods, is now entering a promising era with the help of artificial intelligence (AI). By...

Institute of Food Technologists

Derneğimizden Haberler

Gıda işletmelerinde olası risk farkındalığı ve riskleri değerlendirme eğitimi 10-11 Nisan'da Mövenpick Hotel Kurtköy - Pendik'te!



Gıda işletmelerinde riskleri tanımaya ve yönetmeye hazır mısınız? ...

Gıda işletmelerinde riskleri tanımaya ve yönetmeye hazır mısınız? Gıda işletmelerinde olası risk farkındalığı ve riskleri değerlendirme eğitimi 10-11...

tr.linkedin.com

