

Gıda Güvenliği Gündemi



Haftalık Gıda Güvenliği Gündemi



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



March 11, 2025

Sayı: 69

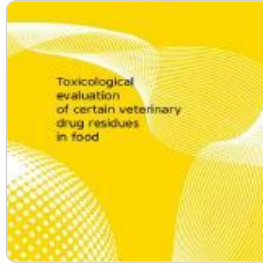
Tarih: 11.03.2025

Hazırlayan: Gıda Güvenliği Derneği

Ülkemizden ve Dünyadan Haberler

♦ Bu hafta (03-08.03.2025) RASFF tarafından bildirilen Türkiye 9 orijinli bildirim bulunmaktadır. Kurutulmuş kekikte Pyrrolizidin alkaloidleri, asma yapraklarında pestisitler, kuru incirde Aflatoksim ve Ochratoxin-A, domateste Indoxacarb limit üstünde tespit edilmiştir. Takviye edici gıdada izin verilmeyen Sibutramin ve sildenafil tespit edilmiştir. Öğütülmüş kimyonda deklare edilmemiş alerjen (gluten) tespit **edilmiştir**.

♦ Dünya Sağlık Örgütü (WHO), FAO/WHO Gıda Katkı Maddeleri Uzman Komitesi'nin (JECFA) 98. toplantısında hazırlanan "Gıdadaki Bazı Veteriner İlaç Kalıntılarının Toksikolojik Değerlendirmesi" başlıklı monografı yayımladı. Değerlendirme, Clopidol, Fumagillin dicyclohexylamine ve Imidacloprid gibi veteriner ilaç kalıntılarının gıdalardaki güvenliğini ele alıyor.



Toxicological evaluation of certain veterinary drug residues in food:...

The monographs contained in this volume were prepared at the ninety-eighth meeting of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives...

who.int

- ♦ Gıda ve İlaç Dairesi (FDA), gıda ambalajlarında **kullanılan "sağlıklı" ifadesinin beslenme gereksinimlerine uygunluğunu belirleyen yeni düzenlemeyi erteledi**. Geçen yıl kesinleşen kural, gıda ürünlerinin ambalajlarında "sağlıklı" olarak nitelendirilebilmesi için gereken beslenme standartlarını güncellemek amacıyla hazırlanmıştı. Ancak, ABD Başkanı Donald Trump'ın Ocak ayında yürürlüğe koyduğu "İnceleme Bekleyen Düzenleme Dondurması" bildirisi, yürütme departmanlarına yeni kuralları uygulamaktan vazgeçmeleri talimatını verdi. Bu nedenle yeni düzenlemenin yürürlüğe giriş tarihini iki ay erteledi. Bu gecikme, gıda üreticilerinin ürün ambalajlarında sağlık iddialarında bulunma kriterlerinde belirsizlik yaşanmasına neden oluyor.

2025-03118.pdf

4164-01-P DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES 21 CFR Part 101 Food and Drug Administration [Docket No. FDA-2016-D-2335] RIN 0910-AI13...

public-inspection.federalregister.gov

- ♦ Avrupa Birliği Konseyi ve Avrupa Parlamentosu, **gıda israfını azaltmaya yönelik geçici bir anlaşmaya vardı**. Anlaşma, 2030 yılına kadar gıda israfını azaltmak için AB düzeyinde belirlenen ilk hedefleri içeriyor. İki yasa koyucu, 2021-2023 yılları arasında üretilen ortalama gıda israfı miktarına kıyasla; işleme ve üretim sektörlerinde %10, perakende, restoran, gıda hizmetleri ve hanelerde ise kişi başına %30 oranında azalma sağlanması konusunda anlaştı. Anlaşma, insan tüketimi için güvenli olan satılmamış gıdaların bağışlanmasını teşvik ederek gıda israfını azaltmada sosyal dayanışmayı desteklemeyi de öngörüyor. Geçici anlaşmanın yürürlüğe girebilmesi için Konsey ve Avrupa Parlamentosu tarafından resmi olarak onaylanması gerekiyor.



Council and Parliament agree to reduce food waste and set new...

The Council and the European Parliament reached a provisional agreement on the targeted revision of the waste framework directive.

Consilium

- ♦ Avrupa Komisyonu, 21 Şubat 2025 tarihinde yayımlanan (AB) 2025/352 sayılı Tüzük ile, kalsidiol monohidratın gıda takviyelerinde D vitamini kaynağı olarak kullanımına izin verdi. Bu karar, Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi'nin (EFSA) kalsidiol monohidratın güvenliğine dair olumlu bilimsel görüşüne dayanıyor. EFSA, kalsidiol monohidratın gıda takviyelerinde kullanımının, belirlenen koşullar altında, güvenli olduğunu belirtti. Bu düzenleme, kalsidiol monohidratın D vitamini kaynağı olarak kullanımını resmileştirerek, gıda takviyesi üreticilerine yeni bir seçenek sunuyor.

Choose the experimental features you want to try

Commission Regulation (EU) 2025/352 of 21 February
2025 amending Directive 2002/46/EC of the
European Parliament and of the Council as regards...
eur-lex.europa.eu

- ◆ Avrupa Komisyonu, 21 Şubat 2025 tarihinde (AB) 2025/351 sayılı Tüzük'ü yayımlayarak, gıda ile temas eden plastik malzemeler ve eşyalarla ilgili (AB) No 10/2011 sayılı Tüzük'te değişiklikler yapmıştır. Bu değişiklikler, geri dönüştürülmüş plastik malzemeler ve eşyalarla ilgili (AB) 2022/1616 sayılı Tüzük'ü de kapsamaktadır. Yeni düzenlemeler, plastik malzemelerin ve eşyaların üretiminde kalite kontrolünü ve iyi üretim uygulamalarını güçlendirmeyi hedeflemektedir. İşletmelerin bu değişikliklere uyum sağlaması için, tüzüğün yürürlüğe girmesinden itibaren 18 aylık bir geçiş süresi tanınmıştır. Bu süre zarfında, mevcut mevzuata uygun ürünler piyasaya sunulmaya devam edilebilecektir.

Choose the experimental features you want to try

Commission Regulation (EU) 2025/351 of 21 February
2025 amending Regulation (EU) No 10/2011 on
plastic materials and articles intended to come into...
eur-lex.europa.eu

- ◆ Kolombiya'nın Cali kentinde düzenlenen Biyolojik Çeşitlilik Sözleşmesi Taraflar Konferansı'nın (COP16) toplantılarının ardından tamamlanmamış biyoçeşitlilik müzakereleri, Roma'da yeniden masaya yatırıldı. (COP16.2) 150'den fazla ülkenin katılımıyla gerçekleşen oturumda, **tarımsal gıda sistemlerinin biyoçeşitlilik hedeflerine ulaşmada oynadığı rol, sürdürülebilir kullanım yaklaşımları ve kaynakların etkili yönetimi** gibi biyolojik çeşitlilik eylemi için kritik öneme sahip konular ele alınıyor.



FAO welcomes UN Biodiversity COP16.2, highlights agrifood...

Colombia, the CBD Secretariat, and FAO join efforts to spotlight the importance of including agrifood systems in National Biodiversity Strategies and Acti...

Newsroom

- ◆ Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA), bitki patojeni **Xylella fastidiosa'nın konak bitki türlerine ilişkin veritabanını güncelledi**. Ocak-Haziran 2024 arasında yayımlanan araştırmalara dayanan güncelleme, 27 bilimsel yayından ve yeni salgın bildirimlerinden elde edilen verileri içeriyor. Güncellenmenin öne çıkan bulguları arasında, Portekiz'de doğal enfekte olan Kantabria dağ meşesi (Quercus orecantabrica) yeni bir konak bitki olarak tanımlandı. Ayrıca, Kuzey Amerika'da bağ hastalıklarına neden olan Pierce hastalığı suşunun, ilk kez İtalya'nın Apulia bölgesindeki üzüm, badem ve diğer bitkilerde doğal enfeksiyonları tespit edildi.



EFSA updates Xylella host plant database

EFSA has released an update of its Xylella species host plant database, which tracks plant species affected by the plant pathogen Xylella fastidiosa.

European Food Safety Authority

- ◆ Birleşik Krallık Gıda Standartları Ajansı (FSA), İngiltere, Galler ve Kuzey İrlanda'da geçerli olan Gıda Hukuku Uygulama Kodu ve ilgili rehberlik belgelerinde değişiklikler yapmayı planladığını duyurdu. Bu kapsamda, ilgili tarafların görüşlerini almak üzere bir danışma süreci başlatılmıştır.

Önerilen başlıca değişiklikler şunlardır:

- Yeni gıda işletmelerine yönelik resmi kontrollerin önceliklendirilmesi ve zamanlamasında güncellenmiş risk temelli bir yaklaşım benimsenmesi.
- Belirli durumlarda, uzaktan gerçekleştirilenler de dahil olmak üzere, daha geniş bir resmi kontrol yöntem ve tekniği yelpazesinin ardından, gıda hijyeni müdahale risk derecelendirmesinin güncellenmesine olanak tanınması.
- Gıda hijyeni veya gıda standartları için 'uygun bir yeterliliğe' sahip olmayan, ancak yetkin olan görevlilerin üstlenebileceği faaliyetlerin kapsamının genişletilmesi.
- Gıda hijyeni için risk kategorisi E'ye giren gıda işletmelerine yönelik müdahalelere ilişkin yaklaşımın netleştirilmesi.
- Sürekli mesleki gelişim için belirlenen zorunlu saat sayısının kaldırılması.
- Mevzuat değişikliklerini yansıtmak, netlik sağlamak, tutarlılığı artırmak ve güncel uygulamalarla uyumlu hale getirmek için diğer değişikliklerin yapılması.

Bu değişiklikler, yerel yetkililerin kaynaklarını daha etkili kullanmalarına ve en yüksek riskli gıda işletmelerine odaklanmalarına yardımcı olmayı amaçlamaktadır.



Food Law Code of Practice and Practice Guidance Consultation -...

Consultation seeking stakeholders' views on proposed changes to the Food Law Code of Practice (the Code) and the Practice Guidance (PG) in...

Food Standards Agency

- ◆ Şubat ayında ABD, İspanya, İtalya, İzlanda, Japonya, Özbekistan, Çin ve Avrupa'da çeşitli gıda kaynaklı hastalık salgınları rapor edildi.

- **ABD:** Takviye içecekleri kaynaklı büyük bir listeriyoz salgını yaşandı. 38 vaka, 37 hastaneye yatış ve 12 ölüm bildirildi. Çoğu hasta, uzun süreli bakım tesislerinde yaşıyordu veya hastanede yatarken enfekte oldu.
- **İspanya:** Bir restoranda hazırlanan patatesli omletin neden olduğu salmonelloz salgını, 4 kişiyi etkiledi.
- **İtalya (Toskana):** Bir bakım evinde 100'den fazla vaka ve 3 ölümle sonuçlanan gıda kaynaklı hastalık salgını rapor edildi. Nedeni henüz belirlenemedi.

- **İzlanda:** Bir festivalde 140'tan fazla kişi gıda zehirlenmesi belirtileri gösterdi. Jöleli domuz etinde enteropatojenik E. coli (EPEC), koyun baş etinde ve jöleli domuz etinde Bacillus cereus tespit edildi.
- **Japonya:** Yanlış saklanan soğutulmuş gıdalar botulizm vakasına yol açtı. Flounder sashimi tüketen bir kişi anisakiasis geçirdi.
- **Özbekistan:** Konserve domates tüketimiyle bağlantılı 4 botulizm vakası yaşandı, 1 kişi hayatını kaybetti.
- **Çin:** 52 günlük bir bebek, bal eklenmiş su tüketimi sonrası bebek botulizmi geçirdi.
- **ABD (Alabama & Louisiana):** İstiridyelerle bağlantılı norovirüs salgınları yaşandı, Alabama'da 11, Louisiana'da 15 kişi etkilendi.
- **Hong Kong:** Dükkanlardan satın alınan porcini mantarlarının neden olduğu bir mantar zehirlenmesi salgını, 4 kişiyi etkiledi.
- **Avrupa (İngiltere, Avusturya, Fransa, İrlanda, Hollanda):** 20'si İngiltere'de olmak üzere toplam 38 kişi, uzun mesafeli uçuşlarda ortak bir kaynaktan bulaştığı düşünülen Shigella sonnei enfeksiyonuna yakalandı.

Ayrıca, **Türkiye**'de 33 kişinin ölümüne ve 20 kişinin yoğun bakıma kaldırılmasına neden olan metanol içeren yasa dışı alkol tüketimi, 102 ton sahte alkolün ele geçirilmesine yol açtı.

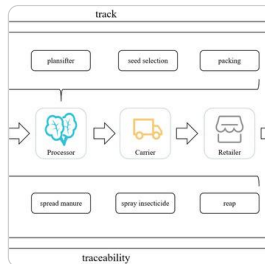


Monthly Industry update – Food safety developments, recalls and...

The publication of findings from an outbreak of listeriosis in Germany in 2023 affecting three individuals with weakened immune systems has...

brcgs.com

♦ Tarım-gıda tedarik zincirlerinde güvenliği artıran blokzincir teknolojisi, artan veri yükü nedeniyle önemli bir depolama sorunu yaratıyor. Bu sorunu çözmek için geliştirilen **LAP-chain sistemi**, düzenlenebilir blokzincir ve InterPlanetary Dosya Sistemi (IPFS) entegrasyonu ile süresi dolmuş verileri IPFS'ye aktararak depolama yükünü %52,38 oranında azaltıyor. Ethereum özel zinciri üzerinde yapılan testler, sistemin doğruluk, çakışma direnci ve depolama performansında yüksek başarı sağladığını gösteriyor. Ayrıca, süresi dolmuş verilerin ulusal gıda mevzuatlarına uygun şekilde silinmesiyle depolama gereksinimi sabitleniyor. Bu sistem, çoklu ürün takibi ve uluslararası ticaret için büyük potansiyel taşıyor, gıda güvenliğini güçlendiriyor ve sürdürülebilirliği artırıyor. Ancak, kötü niyetli aktörlerin blokzinciri istismar etme riski, veri erişimi ve küçük ölçekli üreticiler için ekonomik uygulanabilirlik gibi konular daha fazla araştırılmalı. Gelecekte, yapay zekâ ve uç bilişim teknolojileriyle sistemin verimliliği artırılabilir.



A Lightweight Accountable Parallel Blockchain Architecture Based on...

Agri-food safety issues have received widespread attention globally. The emergence of blockchain technology (BCT) effectively addresses trust issues i...

MDPI

♦ **Yeni nesil biyosensörler**, gıda güvenliğinde önemli bir yenilik sunuyor. Nanomalzemelerle tasarlanan bu sensörler, geleneksel tekli sinyal yöntemlerinin ötesine geçerek çoklu sinyal çıkışlarıyla daha hassas ve güvenilir tespitler sağlıyor. Kendi kendini kalibre etme mekanizmaları sayesinde, gıda tehlikelerini doğru bir şekilde belirleyerek yüksek hassasiyet ve güçlü anti-dalgalanma özellikleri gösteriyor. Ayrıca, kimyasal

kirleticiler ve mikroplar gibi zararlı maddelerin izlenmesinde büyük bir potansiyel taşıyor. Nanoteknoloji, biyokimya ve yapay zekadaki ilerlemelerle geliştirilen bu sensörler, gıda güvenliği için gelecekteki analiz platformlarını şekillendirecek.



Nanomaterial-mediated self-calibrating biosensors for ultra-...

Food safety hazards pose a serious threat to human health and public safety. The development of rapid and accurate detection technologies for food haz...

sciencedirect.com

♦ **Yeni araştırmalar**, ultrason (US) ve ultrason destekli işlem yöntemlerinin (USPCT), alerjen proteinlerin alerjenlik seviyelerini azaltmada ve besin değerlerini iyileştirmede önemli faydalar sağladığını gösteriyor. US, geleneksel yöntemlere göre çevre dostu bir alternatif olarak öne çıkarken, enzimatik hidroliz, glikasyon ve polifenol bağlanması gibi uygulamalarla birleştiğinde alerjenlik seviyelerini etkili bir şekilde düşürüyor. Bu yaklaşım, protein alerjenliğini azaltmanın yanı sıra ürünlerin besin değerini ve fonksiyonel özelliklerini de artırıyor. Gelecekteki araştırmalar, bu yöntemlerin endüstriyel ölçekte daha verimli hale gelmesi için süreç optimizasyonuna ve yeni işleme tekniklerinin geliştirilmesine odaklanmalıdır. Bu çalışma, düşük alerjenli protein hammaddelerinin geliştirilmesinde önemli bir adım atılmasını sağlıyor.

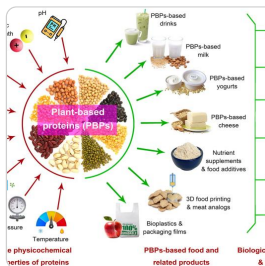


A comprehensive review of effects of ultrasound pretreatment on...

Many proteins are essential food components but also major allergens. Reducing protein allergenicity while preserving its nutritional value and...

Institute of Food Technologists

♦ **Yeni bir araştırma**, bitkisel proteinlerin çözünürlük, emülsifiye edebilme ve köpüklenme kapasitelerinin pH ve iyonik güç gibi çevresel faktörlere bağlı olduğunu ortaya koyarak, en uygun üretim koşullarını belirledi. pH 2'de %83,9'a kadar çıkan çözünürlük, pH 5,0'te %9,6'ya düşerek, protein fonksiyonelliğini optimize etmek için kritik bir nokta oluşturuyor. Ayrıca, elektrostatik etkileşimlerle protein/polisakkarit komplekslerinin gıda sanayisinde kullanılabileceği gösterildi. Enzimatik, ultrasonik, mikrodalga, darbeli elektrik alanı ve yüksek basınç destekli ekstraksiyon yöntemleriyle PBP's %95 verimle sürdürülebilir şekilde üretiliyor. Çalışmanın dikkat çeken bulgularından biri de pigment içeren PBP's'in güçlü antioksidan, antidiyabetik ve antimikrobiyal özelliklere sahip olarak sağlık açısından büyük potansiyel taşıması. Bu bulgular, bitkisel bazlı süt ürünleri, et alternatifleri, biyoplastik ve akıllı ambalaj sektörlerinde sürdürülebilir çözümlerin önünü açıyor.



Plant-based proteins: advanced extraction technologies,...

Even though plant proteins are more plentiful and affordable than animal proteins in comparison, direct usage of plant-based proteins (PBPs) is still limited...

Taylor & Francis

Derneğimizden Haberler

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

RISK FARKINDALIĞI VE RİSKLERİ DEĞERLENDİRME EĞİTİMİ

Mövenpick Hotel
Kurtköy - Pendik
Eğitmen:
Ulaş Canbolat
Eğitimin Süresi:
2 Gün

10-11 NİSAN

Sadece teorik bilgi değil, pratik uygulamalarla ilgili güncel örnekler sizleri bekliyor!

Eğitim Kapsamı

- Riskleri tanıma ve risk farkındalığı
- Risk yönetiminde öncelikler
- Beslenme, hijyen, su, enerji ve diğer kaynak risklerinin yönetimi
- Plastik taşıma ambalaj / saklama kapak risklerinin yönetimi
- Gıda güvenliği risklerinin yönetimi
- Yeni teknolojiler "Dijital Gıda", "Yeni nesil gıda", "Kültür gıda", "Yeni nesil gıda"
- Yeni nesil gıda ve risk yönetimi

Eğitim Ücreti: **13.000 TL + KDV**

Ayrıntılı Bilgi İçin
Lütfen 0212 282 00 00'e

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

GGD Gençlik Kulübü Mart Ayı Eğitimi: "Sağlıklı Yaşamda Arı Ürünlerinin Önemi

GENÇLİK KULÜBÜ

SAĞLIKLIL YAŞAMDA ARI ÜRÜNLERİNİN ÖNEMİ

EĞİTİM

DR. EMEL DAHARLI BALPARKAK

14.03.2025

20:00-22:00

Kayıt için

Eğitim Gıda Güvenliği Gençlik Kulübü

🚩 GGD Gençlik Kulübü Mart Ayı Eğitimi: "Sağlıklı Yaşamda Arı...

🚩 GGD Gençlik Kulübü Mart Ayı Eğitimi: "Sağlıklı Yaşamda Arı Ürünlerinin Önemi" 🍯 🐝 Gıda Güvenliği Derneği Gençlik Kulübü olarak Mart ayınd...

tr.linkedin.com

