

Gıda Güvenliği Gündemi



Haftalık Gıda Güvenliği Gündemi



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



March 16, 2025

Sayı: 70

Tarih: 16.03.2025

Hazırlayan: Gıda Güvenliği Derneği

Ülkemizden ve Dünyadan Haberler

♦ Bu hafta (10-15.03.2025) RASFF tarafından bildirilen Türkiye orijinli 14 bildirim bulunmaktadır. Haşhaş ezmesinde beyan edilmemiş alerjenler susam ve fıstık, kuru incirde aflatoksin, haşhaş ezmesinde alerjen fındık ve susam, incirde aflatoksin ve okratoksin, kaymakta izin verilmeyen katkı maddesi E202, organik kayısıda Aflatoxin ve ochratoxin A, kimyonda pirolizidin alkaloidleri, chilli biberde Acetamiprid, taze biberde Permethrin, organik Antep fıstığında izin verilen limitlerin üzerinde Aflatoksin, armutta Methoxyfenozide tespit **edilmiştir**.

♦ Kanada Sağlık Bakanlığı, kafeinin tamamlayıcı bir bileşen olarak kullanımına izin verdi. Yeni düzenleme, belirli gıda ve içeceklerde kafein kullanımına yönelik sınırları ve etiketleme gerekliliklerini içeriyor. Amaç, tüketicilerin bilinçli kararlar almasını sağlamak ve kafein alımını güvenli seviyelerde tutmak. Üreticiler, ürünlerinde kafein kullanımına ilişkin düzenleyici gereklilikleri yerine getirmek zorunda olacak. Bu değişiklik, enerji içecekleri ve kafein içeren takviyeleri etkileyebilir.

Proposal to modify the use of caffeine as a supplemental ingredient

Supplemented foods, including supplemental ingredients, are regulated in Canada under Part B of the Food and Drug Regulations (FDR). Permitted supplemented food categories, as well as permitted supplemental ingredients along with their conditio...

canada.ca

♦ Suudi Gıda ve İlaç Otoritesi (SFDA), sağlıklı beslenmeyi teşvik etmek amacıyla üç yeni düzenleme yayımladı. Bu düzenlemeler, gıda ürünlerindeki besin içeriklerinin daha iyi kontrol edilmesini ve tüketicilerin bilinçli seçimler yapmasını hedefliyor. Yeni kurallar, tuz, şeker ve doymuş yağ oranlarını sınırlayan önlemler içeriyor. SFDA, sağlıklı yaşam tarzını desteklemek için gıda endüstrisini bu değişikliklere uyum sağlamaya teşvik ediyor.

الغذاء

(Maragatty). أصدرت الهيئة العامة للغذاء والدواء تحذيراً من منتج مرقّة الدجاج للعلامة التجارية بلد المنشأ: جمهورية مصر العربية، والمعياً في عبوات تن 480 جراماً، ويحمل تاريخ صلاحية 1/11/2026 (Dimethy1 Yellow, Sudan... وذلك لاحتوائه على ألوان صناعية محظورة

sfda.gov.sa

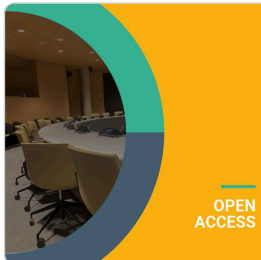
♦ Codex Meyve ve Sebze Komitesi (CCFFV), taze hurmalar için geçerli olan standardın incelemesini tamamladı. Güncellenen standart, kalite, sınıflandırma ve etiketleme kriterlerini netleştirerek uluslararası ticarete birliği sağlamayı amaçlıyor. Bu değişiklikler, hem üreticilerin hem de tüketicilerin daha şeffaf ve güvenilir bir pazar ortamında hareket etmesine yardımcı olacak. Yeni standart, hurmaların pazarlanması ve ihracatı için belirli kalite gerekliliklerini içeriyor.

CCFFV23 / Committee agrees on fresh dates as other produces also make progress

The 23rd session of the Codex Committee on Fresh Fruits and Vegetables (CCFFV) has concluded in Mexico City, with the much-anticipated proposed standard for fresh dates finally agreed after ten years of discussion. The proposed text will be...

fao.org

♦ Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA), yeni bir gıda katkı maddesinin güvenliği üzerine bilimsel bir değerlendirme yayımladı. Raporda, katkı maddesinin olası sağlık riskleri, toksisite analizleri ve kabul edilebilir günlük alım düzeyleri incelendi. Uzmanlar, mevcut veriler doğrultusunda maddenin belirlenen sınırlar içinde güvenli olduğunu belirtti. EFSA'nın değerlendirmesi, AB'deki gıda güvenliği düzenlemelerine rehberlik edecek ve olası düzenleyici değişikliklerin temelini oluşturacak.



Re-evaluation of pullulan (E 1204) as a food additive and new applicatio...

The present opinion deals with the re-evaluation of pullulan (E 1204) when used as a food additive and with the new application on the extension of use to...

EFSA

♦ Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO), **Gıda Fiyat Endeksi'nin (FFPI) Şubat 2025'te** bir önceki aya kıyasla %1,6 artarak 127,1 puana ulaştığını açıkladı. Verilere göre, et fiyat endeksi sabit kalırken, şeker, süt

ürünleri ve bitkisel yağlar dahil olmak üzere diğer tüm ana gruplarda fiyat artışları yaşandı. Yıllık bazda ise endeks %8,2 yükselerek geçen yılın aynı dönemine göre 9,7 puanlık bir artış gösterdi.

nd Agricult
United Nati

FAO Food Price Index | Food and Agriculture Organization of the...

FAO Food Price Index
WorldFoodSituation

♦ Kanada Sağlık Bakanlığı, yeşil kahve çekirdeklerinde kullanılacak yeni bir enzimi onayladı. Bu enzim, kahve işleme sürecini iyileştirmeyi ve verimliliği artırmayı hedefliyor. Yapılan değerlendirmelerde, enzimin güvenli olduğu ve gıda standartlarına uygun olduğu belirlendi. Bu onay, kahve üreticilerine yeni bir işleme yöntemi sunarken, ürün kalitesini artırmayı amaçlıyor.

Modification to the List of permitted food enzymes to enable the use of the enzyme asparaginase, obtained...

Health Canada has completed a safety assessment of a food additive submission seeking to enable the use of ascorbic acid as a preservative in olives
canada.ca

♦ Halk yararına çalışan 70 kuruluşun oluşturduğu [EDC-Free Europe koalisyonu](#), Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA) tarafından endokrin bozucu olarak tanımlanan iki pestisitın yasaklanması için Avrupa Komisyonu'na (EC) çağrıda bulunmaktadır. Grup, başlangıçta 2018'e kadar kullanımına izin verilen ve daha sonra 2025'e kadar uzatılan fenoxaprop-P-ethyl ve fludioxonil pestisitlerine dikkat çekerek, bu pestisitlerin 'ciddi' halk sağlığı riskleri taşıdığına vurgu yapmaktadır. İngiltere'deki Hertfordshire Üniversitesi'ne göre fludioxonil elma, yumuşak meyveler, kıvılcık, armut, ayva, üzüm, çilek ve kuş üzümü gibi meyvelerde; bezelye ve fasulye gibi sebzelerde; buğday ve yulaf gibi tahıl ürünlerinde hastalıkları kontrol etmek için geniş spektrumlu bir fungusit olarak kullanılmaktadır. Fenoxaprop-P-ethyl ise pirinç ve çavdar ile arpa gibi tahıl ürünlerinde uygulanmaktadır.

 [EDC-Free Europe urges the European Commission to propose non-renewal of endocrine disrupting pesticides fenoxaprop-P-ethyl and fludioxonil](#)

EDC-Free Europe urges the European Commission to propose...

The EDC-Free Europe coalition is urging the European Commission to propose the non-renewal of fenoxaprop-P-ethyl and fludioxonil. The...

EDC-FREE Europe

♦ Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA) ve Avrupa Hastalık Önleme ve Kontrol Merkezi (ECDC) tarafından [yayımlanan son rapora göre](#), Salmonella ve Campylobacter gibi temel patojenlerin antibiyotiklere karşı direnci hem insanlarda hem de hayvanlarda yüksek seviyelerde kalmaya devam ediyor. Raporda, özellikle ampisilin, tetrasiklinler ve sülfonamidlere karşı direnç oranlarının sürekli olarak yüksek olduğu vurgulanıyor. Ayrıca, E. coli'nin hayvanlarda yaygın şekilde dirençli olduğu, ancak yumurta tavuklarında Salmonella'ya karşı direncin düşük seyrettiği belirlendi. Ayrıca Avrupa ülkelerinin yarısından fazlasında, Salmonella Enteritidis ve Campylobacter jejuni'nin siprofloksasine karşı direnci artış gösterdi. Bu veriler, halk sağlığı açısından endişe yaratırken, antibiyotik kullanımının daha sıkı izlenmesi ve dirençle mücadele için yeni stratejilerin geliştirilmesi gerektiğini ortaya koyuyor.



Joint EFSA-ECDC EU report: Bacteria resistant to key antimicrobials still...

Recent surveillance data reveal that resistance to commonly used antimicrobials — such as ampicillin, tetracyclines, and sulfonamides— remains...

European Centre for Disease Prevention and Control

- ◆ Biyoçeşitlilik, yalnızca bilim insanları ve aktivistler tarafından tartışılan soyut bir kavram değil, aynı zamanda çiftçilerin gıda güvenliği ve çevreyi korumak için günlük işlerinde uyguladığı somut bir dizi yöntem olarak öne çıkıyor. [FAO, Uganda gibi bölgelerde çiftçilere yönelik eğitimlerle](#) daha dayanıklı yerli tohumların kullanılması, kahve mahsullerinin muz bitkileriyle birleştirilmesi ve polinatör popülasyonlarının yeniden canlandırılması gibi yöntemlerin benimsenmesini teşvik ediyor. FAO'nun sunduğu eğitim programları, tarımsal gıda sistemlerinde biyoçeşitliliğin artırılması ve sürdürülebilir üretimin güçlendirilmesi için önemli bir adım olarak görülüyor. Dünya genelinde 50.000'den fazla yabani tür, gıda, enerji, ilaç ve diğer amaçlar için kullanılıyor. Ancak değişen arazi kullanımı, iklim değişikliği ve aşırı sömürü nedeniyle biyoçeşitlilik hızla azalıyor.



The biodiversity connection

Sustainable farming practices increase biodiversity in fields, benefiting the environment and livelihoods in Uganda

Newsroom

- ◆ Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO), Uluslararası Tarımsal Kalkınma Fonu (IFAD) ve Dünya Gıda Programı (WFP), 2025 Uluslararası Kadınlar Günü'nü özel bir etkinlikte kutlayarak, kadınların ve kız çocuklarının güçlendirilmesine yönelik taahhütlerini yineledi. BM'nin Roma merkezli üç kuruluşu, bu yılın teması olan "TÜM Kadınlar ve Kızlar İçin: Haklar. Eşitlik. Güçlendirme" çerçevesinde bir araya gelerek, özellikle açlıkla mücadele ve sürdürülebilir kalkınma bağlamında kadınların rolünün güçlendirilmesinin önemini vurguladı. Yetkililer, toplumsal cinsiyet eşitliğinin sağlanmasının yalnızca bireyler için değil, küresel gıda güvenliği ve sürdürülebilir kalkınma için de kritik bir unsur olduğunu belirtti.

- ◆ Avrupa Komisyonu tarafından yayımlanan [en son aylık tarımsal gıda ticaret raporu](#), Kasım 2024'te AB tarımsal gıda ihracatının 20,1 milyar avroya ulaştığını ortaya koydu. Bu rakam, 2023'ün aynı ayına kıyasla sabit kalırken, Ocak-Kasım 2024 dönemi için toplam ihracat %3 artışla 217,2 milyar avroya yükseldi. Aynı dönemde, AB'nin tarımsal gıda ithalatı da %7 artarak 156,6 milyar avroya ulaştı. Bu yükselişte, kakao ve kahve gibi ürünlere yönelik artan talep ve daha yüksek fiyatlar etkili oldu.



EU agri-food trade eases in November 2024 after October peak

The latest monthly agri-food trade report from the European Commission shows developments in imports and exports of EU agri-food products in...

Agriculture and rural development

- ◆ Devam eden küresel kuş gribi salgını, yumurta gibi temel bileşenlerin tedarikinde dalgalanmalara neden olarak gıda sistemi dayanıklılığını artırma ihtiyacını ortaya koyuyor. Yumurta akı ve süt proteini, gıda endüstrisinde yaygın kullanım alanına sahip olsa da, üretimleri küresel istikrarsızlık, iklim değişikliği ve hastalık salgınlarından

etkilenebiliyor. [Good Food Institute \(GFI\)](#), bu riskleri azaltmak için hassas [fermantasyon teknolojilerine odaklanıldığını belirtiyor](#). Kısa tedarik zincirleri ve artırılmış verimlilik sayesinde, biyoteknolojiyle üretilen alternatif proteinlerin gıda güvenliğini güçlendirebileceği vurgulanıyor.



What is precision fermentation? - GFI Europe

Diversifying Europe's protein supply will be essential for delivering on our climate targets, boosting food security and expanding nature-friendly farming.

GFI Europe

♦ Sağlık beyanları ile ilgili yetkinin Sağlık Bakanlığına devredilmesi üzerine, Türk Gıda Kodeksi Beslenme ve Sağlık Beyanları Yönetmeliği değiştirilerek Türk Gıda Kodeksi Beslenme Beyanları Yönetmeliği adıyla yeniden yayımlanmıştır. Yönetmeliğin uygulanmasında yol gösterici olması ve uygulama birliğinin sağlanması açısından Türk Gıda Kodeksi Beslenme Beyanları Yönetmeliği Hakkında Kılavuz hazırlanmış ve 9.08.2024 tarihinde Bakanlığımız internet sitesinde [yayımlanmıştır](#). Kılavuzun uygulanmasına yönelik gıda işletmecilerine 1.08.2025 tarihine kadar geçiş süresi verilmiştir. Gecis süresinin sona erdiği 1.08.2025 tarihinden sonra, Kılavuz ile belirlenen kurallara uygun şekilde etiketlenmeyen ürünlerin piyasada bulunmaması gerekmektedir.

♦ Anemi, vücuda yetersiz oksijen taşınmasına neden olan bir kırmızı kan hücresi eksikliği olup özellikle kadınlar, çocuklar ve düşük gelirli ülkelerdeki bireyleri orantısız şekilde etkiliyor. Anemi, beslenme eksikliklerinden ve enfeksiyonlardan iltihaplanmaya, jinekolojik ve obstetrik rahatsızlıklara ve kalıtsal kırmızı kan hücresi bozuklukları gibi birçok nedenden kaynaklanırken [WHO'nun Accelerating Anemia Reduction](#) adlı kapsamlı eylem çerçevesi, hemoglobini doğru ölçmenin ve altta yatan nedenleri anlamının önemini vurguluyor. Buna bağlı olarak Dünya Sağlık Örgütü'nün (WHO) Beslenme ve Gıda Güvenliği Departmanı, hemoglobin ölçümü ve yorumlanmasına dair yeni yönergeler yayınladı. Güncellenen eşikler ve analiz yöntemleriyle demir eksikliği anemisinin önlenmesi ve tedavisinin etkinliği daha iyi değerlendirilecek. Ayrıca, yeni geliştirilen [Mikronutrient Anket Analizörü web aracı](#), hemoglobin ölçüm verilerinin doğru analiz edilmesine ve yorumlanmasına yardımcı olarak anemiyle mücadelede önemli bir rol oynayacak.



Micronutrient Survey Analyser and other tools

The Micronutrient Survey Analyser is an online tool developed by the Department of Nutrition and Food Safety (WHO), that allows the user to perform...

who.int

♦ Harvard Hukuk Fakültesi Gıda Hukuku ve Politika Kliniği, ReFED ve Johns Hopkins Bloomberg Halk Sağlığı Okulu tarafından yapılan [yeni bir araştırma](#), ABD'deki tüketicilerin gıda tarih etiketlerindeki belirsizlik nedeniyle yenilebilir gıdaları erken attığını ortaya koydu. 2.000'den fazla yetişkinin katıldığı ankete göre, tüketicilerin %43'ü etiket tarihine yakın veya geçmiş gıdaları attığını bildirirken, bu oran 2016'da %37 idi. Ayrıca, katılımcıların %88'i, gıdayı en azından ara sıra bu nedenle çöpe attığını belirtti. Gıda güvenliği ile ilgili yanlış anlamalar, küresel gıda güvensizliği ve enflasyonist baskılar göz önüne alındığında, uzmanlar tüketicilere yönelik farkındalık kampanyalarının artırılmasını öneriyor. "Son kullanma tarihi" ve "tavsiye edilen tüketim tarihi" gibi ifadelerin net bir şekilde ayrılması, gıda israfının önlenmesinde kritik bir adım olabilir.

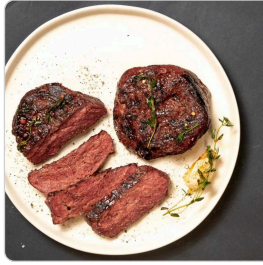


Confusion Over Food Date Labels Has Grown, According to New...

A data-driven guide for businesses, government, funders, and nonprofits to collectively reduce food waste at scale. Together, we can reduce U.S. food...

refed.org

- ◆ Yeni yayımlanan "**Plant-Forward Cuisine: Basic Concepts and Practical Applications**" adlı kitap, bitkisel bazlı gıdalarda umami ve aroma bilimine odaklanıyor. Yazarlar, mantar, deniz yosunu ve fermente gıdalar gibi malzemelerin etin zengin lezzet derinliğini nasıl kopyalayabileceğini inceliyor. Kitap, bitki bazlı et alternatiflerinin daha otantik tatlar sunmasını sağlayarak tüketicilere hitap etmenin yollarını ele alıyor. Sürdürülebilirlik ve sağlık odaklı bir yaklaşımla hazırlanan içerik, tanıdık lezzetler ve dokular yaratma konusunda rehber niteliği taşıyor.



What Makes a Food Taste Meaty, and How Can the Flavor Be...

A new book has explored how replicating meaty tastes and textures could encourage more people to switch to sustainable diets.

vegconomist - the vegan business magazine

Derneğimizden Haberler

Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü Yetkilileri ile Bir Araya Geldik!

Gıda Güvenliği Derneği Başkanı **Ayça Tekin Özden** ve Başkan Yardımcısı **Dr. Samim Saner** 13 Martta Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğünü ziyaret ederek yetkililerle bir araya geldi. Gıda ve Kontrol Genel Müdürü Dr.Ersin Dilber, Genel Müdür Yardımcısı Fatih Kaya, Gıda İşletmeleri ve Kodeks Daire Başkanı Selim Kaplan, Gıda Kontrol ve Laboratuvarlar Daire Başkanı Mehmet Menderis, Risk Değerlendirme Daire Başkanı Mehmet Ali Ünverdi ve Kodeks Alimentarius Komisyonu Başkan Yardımcısı Dr. Betül Vazgeçer ile yapılan toplantılarda, gıdalarda taklit ve taşışle ilgili kamuoyu paylaşım sistemi hakkında GGD görüş ve önerilerini sunduk ve konuyu tüm boyutlarıyla görüşme fırsatı bulduk.



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
- Etiketli her bir ürün ve rafın kapaklı risklerin yönetimi
- Pestisit taşıyıcılar / risklerin kapaklı risklerin yönetimi
- Tamamı kontrol edilen ürünlerin riskli riskli yönetimi
- Etiketli ürün ve risk kontrolü ile risklerin yönetimi
- Risk kontrolü ve denetim stratejileri
- Gıda güvenliği ve riskleri ile ilgili risk farkındalığı
- Genel işletme planı hazırlama metodolojisi
- Yeni paketler "Dünya kiti", "Hesap kütlesi", "Küçük kütlesi", "Küçük kütlesi"
- "Küçük kütlesi"
- Ürünleri risk kontrolü ve risk yönetimi

Eğitim Ücreti: **13.000 TL+KDV**

Ayrıntılı Bilgi İçin:
www.mkgm.gov.tr

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

