

Gıda Güvenliği Gündemi



Haftalık Gıda Güvenliği Gündemi



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



April 13, 2025

Sayı: 74

Tarih: 13.04.2025

Hazırlayan: Gıda Güvenliği Derneği

Ülkemizden ve Dünyadan Haberler

♦ Bu hafta (07-12.04.2025) RASFF tarafından bildirilen Türkiye orijinli 4 bildirim bulunmaktadır. Fıstıkta aflatoksin, organik kuru incirde aflatoksin limit üstünde tesis edilmiştir. Biberiyede salmonella tespit **edilmiştir**.

♦ FAO, Mart 2025 verilerine göre **Gıda Fiyat Endeksi (FFPI)**, 127,1 puan ile Şubat ayına kıyasla neredeyse sabit kaldı. Tahıl ve şeker fiyatlarındaki düşüş, et ve bitkisel yağlardaki artışlarla dengelenirken, süt ürünleri fiyatları değişmedi. Yıllık bazda ise endeks %6,9 artış gösterdi. Ancak küresel gıda fiyatlarının, Mart 2022'deki zirve seviyesinin hâlâ %20,7 altında olduğu görülüyor.

♦ Avrupa Komisyonu, 17 Ocak 2025 tarihli 2025/83 sayılı Yetkilendirilmiş Tüzük ile, kenevir bildirimlerindeki belirli raporlama gerekliliklerini hafifletti. Bu değişiklik, Üye Devletlerin kenevir ithalat lisanslarıyla ilgili olarak Komisyon'a düzenli ve yıllık bildirimde bulunma zorunluluğu kaldırıldı; bunun yerine, bu bilgiler talep üzerine sunulabilecek. Bu adım, Üye Devletlerin idari yükünü azaltmayı ve AB'nin 2030 sonrası uzun vadeli rekabetçiliğini artırmayı hedefliyor.

♦ Avrupa Birliği (AB), tarım ve gıda üretiminde gen düzenleme teknolojilerine yönelik yaklaşımını yeniden şekillendiriyor. Avrupa Birliği Konseyi, yeni genomik teknikler (NGT) ile elde edilen bitkiler ve bunlardan üretilen gıda ve yemlere ilişkin düzenleme için müzakere yetkisi verilmesini onayladı. Avrupa Komisyonu'nun önerdiği düzenleme, NGT bitkilerinin piyasaya sunulması için iki ayrı yol tanımlıyor:

- **Kategori 1 NGT bitkileri:** Doğal yollarla veya geleneksel ıslah yöntemleriyle elde edilebilecek değişikliklere sahip bitkiler bu gruba giriyor. Bu bitkiler, mevcut **genetiği değiştirilmiş organizma (GDO)** mevzuatından **muaf** tutulacak ve gıda veya yem olarak **etiketlenmeyecek**. Ancak **tohumlar**, üretim tekniğine dair etiket taşıyacak.
- **Kategori 2 NGT bitkileri:** Diğer tüm NGT bitkileri bu gruba giriyor ve GDO mevzuatına tabi olacak. Piyasaya sürülmeden önce **risk değerlendirmesi**, **yetkilendirme** ve **etiketleme** zorunlu olacak.



New genomic techniques: Council agrees negotiating mandate

The Council reaches a common position of member states on the proposal on new genomic techniques.

Consilium

♦ İngiltere Gıda Standartları Ajansı (FSA), gıda ve yem ürünleri için pazarlama izin süreçlerinde önemli değişiklikler yapılacağını duyurdu. Yeni sistem, başvuru sürecini sadeleştirerek daha kullanıcı dostu hale getirmeyi ve değerlendirme sürelerini kısaltmayı hedefliyor. Bu değişikliklerle, özellikle yenilikçi gıdaların ve katkı maddelerinin pazara girişinin hızlandırılması amaçlanıyor. FSA, süreçte şeffaflığı ve bilgilendirmeyi artırmak için sektörlle yakın iş birliği yapacağını belirtti.



Food
Standards
Agency

Reforms to the market authorisations process for regulat...

Changes to the market authorisations process and how they affect food and feed businesses.

Food Standards Agency

♦ Avrupa Komisyonu, 2 Nisan 2025 tarihli 2025/651 sayılı Tüzük ile belirli taze meyve ve kassavalarda (bir cesit bitki) bazı gıda katkı maddelerinin kullanımına izin verdi.



Choose the experimental features you want to try

Commission Regulation (EU) 2025/651 of 2 April 2025 amending Regulation (EC) No 1333/2008 as regards the use of mono- and diglycerides of fatty...
eur-lex.europa.eu

- ◆ Brezilya Ulusal Sağlık Gözetim Ajansı (ANVISA), gıda ürünlerinin raf ömrünün belirlenmesine yönelik kılavuzunu güncelledi. Bu revizyon, kılavuzun daha kolay ve objektif bir şekilde kullanılmasını sağlamak amacıyla yapıldı. Ayrıca, prosedürler ve yöntemler iyileştirilerek, gıda güvenliği standartlarının artırılması hedeflendi.



Anvisa atualiza guia sobre validade de alimentos

Nova versão do Guia 16 traz orientações técnicas revisadas e mais acessíveis para o setor.
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa

- ◆ Kuzey Karolina Eyaleti Temsilciler Meclisi Sağlık Komitesi, laboratuvar ortamında üretilen ve böcek bazlı et ürünlerinin etiketlenmesini düzenleyen 471 sayılı yasa tasarısını onayladı. Tasarı, üreticilerin "hamburger" veya "biftek" gibi geleneksel et terimlerinin önüne "laboratuvar üretimi" veya "böcek üretimi" gibi ifadeler eklemelerini zorunlu kılmaktadır. Bitki bazlı ürünler bu tasarı kapsamına alınmamıştır, zira bu tür ürünler eyalette zaten yaygın olarak bulunmakta ve açıkça etiketlenmektedir.

2025-2026 Session

Re-ref Com On Agriculture and Environment on 4/8/2025 No counties specifically cited 106, 130A (Chapters); 106-549.15, 106-549.28A, 106-549.51, 106-549.55, 130A-248 (Sections) ADVERTISING & MARKETING; AGRICULTURAL INSPECTION;...
ncleg.gov

- ◆ Avrupa Komisyonu, 2 Nisan 2025 tarihli 2025/652 sayılı Tüzük ile Yarrowia lipolytica kullanılarak fermentasyon yoluyla üretilen rebaudioside M'nin gıda katkı maddesi olarak kullanımını onayladı. Bu üretim yöntemi, basit şeker kaynaklarının genetiği değiştirilmiş VRM suşu ile fermentasyonunu içerir ve elde edilen ürün en az %95 oranında rebaudioside M, D, A ve B içerir. Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA), 24 Ekim 2023 tarihli değerlendirmesinde, bu üretim yöntemiyle elde edilen rebaudioside M'nin önerilen kullanım koşulları ve seviyelerinde güvenli olduğunu belirtti. Ancak, bu üretim yöntemi farklı safsızlıklara yol açabileceğinden, EFSA ayrı spesifikasyonların gerekli olduğunu ifade etti. Bu nedenle, söz konusu katkı maddesi, steviol glikozitleri grubuna (E 960a–960d) dahil edilerek, mevcut yetkilendirilmiş kullanım koşulları ve maksimum seviyeler altında kullanılmasına izin verildi.



Choose the experimental features you want to try

Commission Regulation (EU) 2025/652 of 2 April 2025 amending Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and the Council and...
eur-lex.europa.eu

- ♦ Codex Alimentarius Komisyonu'nun Tahıllar, Baklagiller ve Bakliyat Komitesi (CCCPL11), tam darı taneleri için bir grup standardı oluşturmayı planlamaktadır.

CCCPL11 / Proceedings and perspectives on the standardization of whole millet grains

In the world of international food standards, a key committee is preparing for a significant task: establishing a group standard for whole millet grains. Ken Lowery, United States of America, a long-serving delegates within the Codex Alimentarius...

fao.org

- ♦ Rusya'nın tüketici hakları ve insan sağlığı alanındaki denetim organı Rospotrebnadzor, 24-28 Mart 2025 tarihlerinde Güney Kore'nin Seul kentinde düzenlenen Codex Alimentarius Gıda Katkı Maddeleri Komitesi'nin 55. toplantısına katıldı. Toplantıda, Komisyonun Gıda Katkı Maddelerine İlişkin Genel Standardı'ndaki değişiklikler, özellikle katkı maddelerinin maksimum seviyeleri ele alındı. Rus heyeti, özellikle Rusya ve Avrasya Ekonomik Birliği ülkelerinde yasaklı olan amarant renklendiricisinin güvenliği konusunda endişelerini dile getirdi. Ayrıca, fırıncı mayası için hazırlanan taslak standartta, transgenik mikroorganizmaların canlı suşlarının kullanımına karşı çıkarak, bu maddenin taslaktan çıkarılmasını sağladı.

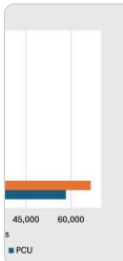


Роспотребнадзор выступил против небезопасных пищевых...

24-28 марта 2025 года в г. Сеуле (Республика Корея) состоялось 55-е заседание Комитета Комиссии «Кодекс Алиментариус» по пищевым...

Издательство ДИВИЗОР

- ♦ Hayvancılık sektöründeki antibiyotik kullanımındaki artış, hem insan sağlığı hem de çevre için ciddi riskler oluşturuyor. [FAO öncülüğünde yürütülen ve Nature Communications dergisinde yayımlanan yeni bir araştırma](#), bu soruna çözümün daha verimli üretim sistemlerinde olabileceğini vurguluyor. Çalışmaya göre, mevcut uygulamalara devam edilmesi halinde 2040 yılına kadar hayvancılıkta antibiyotik kullanımı %30 artarak 143.000 tonu aşabilir. Ancak, hayvan sağlığı, yönetim uygulamaları ve üretim verimliliğine yönelik stratejik iyileştirmelerle bu miktar %57 oranında azaltılabilir. Bu da antibiyotik kullanımını yaklaşık 62.000 tona düşürmek anlamına geliyor.



The future of antibiotic use in livestock - Nature Communications

Global commitments to reducing antimicrobial use in agrifood systems underscore the urgent need to address antimicrobial resistance. Here, the authors...

Nature

- ♦ Toplum sağlığını iyileştirmeye yönelik beslenme araştırmalarıyla tanınan kar amacı gütmeyen kuruluş Action on Sugar and Salt (AoS), Ekim 2025'te yürürlüğe girecek reklam kısıtlamaları öncesinde popüler atıştırmalıklardaki yüksek tuz ve şeker içeriği konusunda uyarıda bulundu. [Yeni yayımlanan analiz raporunda](#), birçok markanın tuz ve şeker azaltma hedeflerine ulaşamadığı, bunun da kamu sağlığı açısından "kaçırılmış bir fırsat" olduğu ifade edildi. AoS tarafından incelenen 1.200'ün üzerinde ürün — cips, kuruyemiş ve patlamış mısır — İngiltere hükümetinin "daha sağlıklı"

beslenme kriterlerine göre değerlendirildi. Cipslerin %77'si, Kuruyemişlerin %56'sı, Patlamış mısır ürünlerinin ise %88'i "Daha az sağlıklı" kategorisinde yer aldı. Bu durum, söz konusu ürünlerin Ekim 2025 itibarıyla saat 21:00'den önce televizyonlarda ve çevrimiçi mecralarda reklamının yapılamayacağı anlamına geliyor.

	Salt g/100g	Salt g/serve	Lower Examples
ier Chiplets	0.80	0.70	Well & Truly Crunchers Sea Salt & Onion Vinegar
Cheddar & Spas	0.8	0.48*	Aldi Specially Selected Mature Cheddar & Red Onion Hand Cooked Crisps
Roast Sea Nuts	0.65	0.65*	Waitrose Roasted Salted Cashews
weet & Salty	0.25	0.58	Maize & Grace Sweet & Salt Popcorn
ply Salted	0.50	0.38	Aldi Salted Popcorn

Savoury Snacks Report

With less than eight months to go until the UK's landmark advertising ban kicks in, a damning NEW report from Action on Salt and Sugar based at Que...
actiononsugar.org

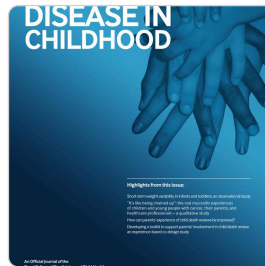
- ♦ FAO, presizyon fermentasyonun gıda güvenliği boyutlarını ele alan yeni bir rapor yayımladı. Rapor, bu alanda küresel çapta ortak bir tanım ve düzenleyici çerçevenin eksik olduğunu vurguluyor. Singapur ve ABD gibi ülkelerin mevcut düzenlemeleri örnek gösterilirken, diğer ülkelerin bu modellerden yararlanabileceği ifade ediliyor.

content

PRECISION FERMENTATION WITH A FOCUS ON FOOD SAFETY PRECISION FERMENTATION WITH A FOCUS ON FOOD SAFETY Food and Agriculture Organization o...

openknowledge.fao.org

- ♦ University College Dublin'de araştırma ekibi, çocuklar arasında yaygın olarak tüketilen gliserol içeren buzlu içecekler (slushie) üzerine yaptıkları kapsamlı inceleme sonrası, sağlık otoritelerine mevcut tavsiyeleri gözden geçirme çağrısında bulundu. AB tarafından onaylanmış bir katkı maddesi olan gliserol, buzlu içeceklerin kıvamını koruyarak sıvının tamamen donmasını engelliyor. Ancak 2018–2024 yılları arasında yapılan ve iki ila yedi yaş arasındaki çocukları kapsayan çalışmada, bu içeceklerin bazı çocuklarda ciddi yan etkilere yol açtığı ortaya kondu. Araştırma kapsamında incelenen tüm vakalarda, çocuklar gliserol içeren bir içeceği tükettikten kısa bir süre sonra akut şekilde rahatsızlandı; baş ağrısı, mide bulantısı ve kusma, ardından uyuşukluk veya koma olarak adlandırılan bilinç azalması ve yüksek laktik asit seviyeleriyle çok düşük kan şekeri seviyeleri yer aldı. Ayrıca idrarlarında gliserol bulundu.



Glycerol intoxication syndrome in young children, following the...

Introduction Slush ice drinks are commonly available refreshments, aimed at children and young people. Glycerol is used to maintain the slush effect in the...

Archives of Disease in Childhood

- ♦ Küresel gıda israfı sorunuyla mücadelede geri dönüştürülmüş malzemeler umut verici bir çözüm olarak öne çıkıyor. Ancak tüketici tarafında tat, sağlık ve güvenlik konularına dair süregelen endişeler, bu çözümlerin yaygın olarak benimsenmesinin önünde büyük bir engel oluşturuyor. EIT Food's Consumer Observatory tarafından yayımlanan yeni rapor, geri dönüştürülmüş içerikli gıdaların benimsenmesini yavaşlatan tüketici algılarını detaylı şekilde analiz ediyor. Araştırma, tüketici beklentileriyle gıda sektörü uygulamaları arasında dört temel boşluk bulunduğunu vurguluyor: fiyat, kalite, sağlık ve tat.

Want:
Acceptance
of Food

Consumer perceptions
of upcycled food

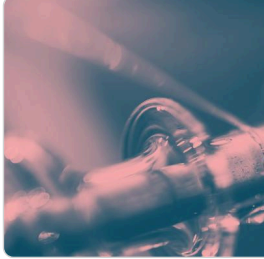


Consumer Acceptance of Upcycled Food Products - EIT Food

From wonky vegetables used in soups, to muesli made from leftover barley, upcycled food products are becoming increasingly relevant as part of a...

eitfood.eu

- ◆ İsveç'teki **Brewed and Renewed** adlı yenilikçi araştırma projesi, bira üretiminin yan ürünü olan bira üreticisinin kullanılmış tahılını (BSG) gıda üretimi için yeni bir bileşene dönüştürmeyi hedefliyor. Bu projede, bira üretimi ve fırıncılık değer zincirlerinden aktörler bir araya gelerek, sürdürülebilir gıda üretimi için yeni yöntemler geliştiriyor. Projede kullanılan kullanılmış tahıl, ekmek ve kahvaltılık gevrekler üretmek için işlenecek, elleçlenecek ve kullanılacak. Bu süreç, hem gıda israfını azaltmayı hem de bira üretiminin yan ürünlerinden besin değeri yüksek yeni gıda ürünleri üretmeyi amaçlıyor. RISE, İsveç araştırma enstitüsü, projeye liderlik ederken, Afood, Axfoundation, Bageri Gruppen, Carlsberg Sverige, Elajo ve Fazer gibi büyük markalar da projeye katılıyor.



New project investigates how by-products from beer brewing can b...

In the research project Brewed and Renewed, actors from the entire value chain - from brewery and bakery to retail - come together to investigate how...

RISE

- ◆ Amerika Batı Virginia, potansiyel sağlık riskleri nedeniyle yedi yapay gıda boyası ve katkı maddesini yasaklama kararı aldı. Bu hamle, FDA'nın kırmızı boya No. 3'ü yasaklamasıyla hız kazanan ve ülkedeki diğer eyaletlerde de artan sentetik gıda boyasına yönelik baskının bir parçası olarak değerlendiriliyor. Vali Patrick Morrissey, 1 Ağustos itibarıyla Kırmızı Boya No. 3, Kırmızı Boya No. 40, Sarı Boya No. 5, Sarı Boya No. 6, Mavi Boya No. 1, Mavi Boya No. 2 ve Yeşil Boya No. 3'ün **gıda ürünleri ve okul öğle yemeklerinde bir bileşen olarak kullanılmasını yasaklayan bir yasa tasarısını imzaladı**. Ayrıca, 1 Ocak 2028'den itibaren, bu boyalarla birlikte koruyucu maddeler olan bütillenmiş hidroksianisol ve propilparaben gibi katkı maddelerinin ticari gıda ürünlerinde kullanımı da yasaklanacak.

Governor Patrick Morrissey Signs Food Dye Legislation Into Law

Charleston, W.Va. – Today, Governor Patrick Morrissey signed House Bill 2354 into law, which prohibits certain harmful food dyes in school lunches and unhealthy food items for sale in West Virginia.

governor.wv.gov

Derneğimizden Haberler

"Gıda Güvenliğinin Denetim Boyutu" Semineri

Gıda Güvenliği Derneği olarak **Mettler-Toledo International, Inc** sponsorluğunda düzenlenen "Gıda Güvenliğinin Denetim Boyutu" seminerimiz sektör profesyonellerinin yoğun katılımıyla başarıyla gerçekleştirildi.



Gıda Güvenliği Derneği olarak Mettler-Toledo International, Inc.....

Gıda Güvenliği Derneği olarak Mettler-Toledo International, Inc sponsorluğunda düzenlenen "Gıda Güvenliğinin Denetim Boyutu" seminerimiz sektör...

tr.linkedin.com

Gıda İşletmelerinde Olası Risk Farkındalığı ve Riskleri Değerlendirme Eğitimi



#gıdagüvenliği #riskyönetimi #ggd #gıdaendüstrisi #eğitim...

Bugün, "Gıda İşletmelerinde Olası Risk Farkındalığı ve Riskleri Değerlendirme Eğitimi" için katılımcılarla bir araya geldik. Ulaş Canbolat'ın eğitimliğinde...

tr.linkedin.com

Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Ziyaretimiz

Dernek başkanımız Ayca Ozden 9 Nisan Çarşamba günü Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünde derneğimiz adına GIDA GÜVENLİĞİNİN GELECEĞİ konulu bir sunum gerçekleştirdi.



Röportaj

Gıda Güvenliği Derneği Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı **Dr. Samim Saner** ile Sardunya Catering Kalite ve İnsan Kaynaklarından Sorumlu İcra Kurulu Üyesi **Filiz Gergerli**'nin gerçekleştirdiği röportajımızda, gıda sektöründeki taklit ve taşış konularını derinlemesine ele aldık.



Posted on LinkedIn

Sardunya Roportajı 2025 | Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food...

Gıda Güvenliği Derneği Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Dr. Samim Saner ile Sardunya Catering Kalite ve İnsan Kaynaklarından Sorumlu İcra Kurulu...

tr.linkedin.com

Kariyerinin Lideri Ol! Eğitimi

Nisan ayında 3. eğitimimizle karşınızdayız! Gıda Güvenliği Derneği Gençlik Kulübü olarak, sektörde fark yaratmak isteyen genç profesyonelleri desteklemeye devam ediyoruz.



Kariyerinin Lideri Ol! 🚀 Nisan ayında 3. eğitimimizle...

🚀 Kariyerinin Lideri Ol! 🚀 Nisan ayında 3. eğitimimizle karşınızdayız! Gıda Güvenliği Derneği Gençlik Kulübü olarak, sektörde fark yaratmak istey...

tr.linkedin.com

