

Gıda Güvenliği Gündemi



Haftalık Gıda Güvenliği Gündemi



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



May 5, 2025

Sayı: 77

Tarih: 05.05.2025

Hazırlayan: Gıda Güvenliği Derneği

Ülkemizden ve Dünyadan Haberler

♦ Bu hafta (28.04-03.05.2025) RASFF tarafından bildirilen Türkiye orijinli 2 bildirim bulunmaktadır. Kahve içeceği içinde izin verilmeyen sibutramine kullanımı tespit edilmiştir. Kabakta 4-Chlorophenoxyacetic asit limit üstünde tespit **edilmiştir**.

♦ ABD Başkanı Donald Trump, İngiltere'nin klorla yıkanmış tavuk ithalatına izin vermesi yönünde baskı yaparak bu konuyu yeniden gündeme taşıdı. Trump yönetimi, İngiltere'nin bu konudaki yasağını "bilim temelli olmayan bir ticaret engeli" olarak nitelendiriyor. ABD, söz konusu yasağın et endüstrisine zarar verdiğini savunurken; İngiltere ise halk sağlığını ve gıda güvenliğini gerekçe göstererek temkinli duruşunu sürdürüyor. Klorlu tavuk, ABD'de bakteri riskini azaltmak için klor çözeltisiyle yıkanırken, Avrupa'da hayvan refahı ve gıda güvenliği nedeniyle yasaklanmış durumda. Bu gelişme, ticaretle halk sağlığı arasındaki denge tartışmasını yeniden alevlendirmiş görünüyor.



Report to the President on the America First Trade Policy Executiv...

Pursuant to the January 20, 2025 Presidential Memorandum on America First Trade Policy (AFTP), directed to the Secretary of State, Secretary of the
The White House

- ◆ Dünya Günü kapsamında FAO, doğa restorasyonu çalışmalarını desteklemek amacıyla AIM4NatuRe adlı yeni bir girişim başlattı. Birleşik Krallık'ın 7 milyon GBP'lik desteğiyle hayata geçirilen bu proje, FAO'nun mevcut AIM4Forests programını tamamlayıcı nitelikte. Girişim, ülkelerin bozulmuş ekosistemlerin en az %30'unu 2030'a kadar restore etme hedefi doğrultusunda ilerlemelerini izlemeleri ve raporlamaları için küresel bir veri kümesi sunacak. AIM4NatuRe, en son teknolojilerle daha şeffaf, izlenebilir ve etkili izleme sistemleri geliştirmeyi hedefliyor.

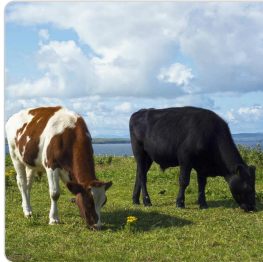


FAO launches AIM4NatuRe to improve monitoring of ecosystem...

Cutting-edge technology and data will bring transparency and accountability to global restoration commitments under the Kunming-Montreal Global...

Newsroom

- ◆ İngiltere, şap hastalığı (FMD) riskine karşı yeni bir önlem olarak Avrupa Birliği'nden Büyük Britanya'ya kişisel kullanım amacıyla et ve süt ürünlerinin getirilmesini tamamen yasakladı. Yeni düzenlemeye göre, sığır, koyun, keçi ve domuz eti ile süt ürünleri — ister sandviç, ister peynir ya da çiğ et şeklinde olsun — paketli veya gümrüksüz alınmış olsa dahi yasak kapsamında. Kurallara uymayanlara 5.000 £'a kadar para cezası verilebilecek. Bu adım, hayvan sağlığını ve gıda güvenliğini korumak amacıyla atıldı.



Government extends ban on personal meat imports to protect...

Ban on personal imports of meat and dairy products extended to cover all EU countries to safeguard the UK food system and farmers against foot and mout...

GOV.UK

- ◆ Gıda alerjileri, Asya-Pasifik bölgesinde de hızla artarak küresel bir halk sağlığı sorunu haline geliyor. Hem bireyler hem de gıda sektörü için karmaşık zorluklar doğuran bu durum, etkili yönetim stratejilerini zorunlu kılıyor. Bu kapsamda, 25-26 Haziran 2025 tarihlerinde Bangkok'ta düzenlenecek Gıda Alerjeni Asya Konferansı, bölgedeki alerjen yönetimindeki güncel gelişmeleri ve çözüm yollarını ele alacak. Etkinlik, sektör uzmanları ve paydaşları bir araya getirerek bilgi ve deneyim paylaşımını hedefliyor.

Food Allergen Asia Conference

Food Allergen Asia Conference

The Food Allergen Asia (FAA) Conference, accompanied by a dedicated expert workshop on food allergen detection in Asia, brought together...

foodallergensasia.com

♦ ABD Hastalık Kontrol ve Önleme Merkezleri (CDC), Gıda ve İlaç Dairesi (FDA) ve Tarım Bakanlığı (USDA) araştırmacıları, yapay zekâ ile Salmonella kaynaklarını belirlemek üzere önemli bir çalışma gerçekleştirdi. Gıda kaynaklı 18.661 Salmonella izolatının tüm genom verileriyle eğitilen model, insanlardan alınan ve kaynağı bilinmeyen 6.470 izolat üzerinde uygulandı. Yapay zekâ, bu izolatların %33'ünden fazlasının tavuktan, %27'sinin ise sebzelerden kaynaklandığını tahmin etti. Bu çalışma, AI teknolojisinin gıda kaynaklı hastalıkların kaynağını belirlemede etkin bir araç olabileceğini gösteriyor.

https://wwwnc.cdc.gov/eid/article/31/4/24-1172_article

♦ İngiltere Gıda Standartları Ajansı'nın yayımladığı "Food and You" anketine göre, katılımcıların %79'u tükettikleri gıdalla ilgili endişe taşımadıklarını belirtti. Endişe duyanların en çok kaygılandığı konular ise sırasıyla üretim yöntemleri (%35), beslenme ve sağlık (%26), gıda güvenliği ve hijyen (%23) ile ürün kalitesi (%22) oldu. Anket, tüketicilerin gıdanın güvenliğini değerlendirmede yaygın olarak "koklama testi"ne güvendiklerini ortaya koydu; katılımcıların %76'sı çiğ et, %73'ü süt ve yoğurt, %65'i ise balık için bu yöntemi kullandığını ifade etti. Ayrıca, pek çok katılımcı son kullanma tarihi geçmiş gıdaları tüketmeye eğilimli olduğunu belirtti; örneğin %72'si paketli salata, %70'i peynir, %63'ü yoğurt ve %60'ı sütü bu tarihten sonra da tüketebileceğini söyledi. Anket, tüketici davranışlarında gıda güvenliği konusundaki bilgi eksikliği ve alışkanlıkların etkili olduğunu gösteriyor.

Food and You 2: Wave 9

Food and You 2: Wave 9

Research from Food and You 2: Wave 9.

Food Standards Agency

♦ İngiltere'de ilk kez bir koyun sütü örneğinde kuş gribi (H5N1) virüsü tespit edildi. DEFRA tarafından bildirilen bu vaka, kuş gribinin daha önce ABD'de sığır ve süt örneklerinde görülmesinin ardından dikkat çekti. Vakaya, kuş gribinin daha önce tespit edildiği kafes kuşlarıyla aynı çiftlikte bulunan koyunlardan alınan süt örneklerinin kapsamlı testleri sonucunda ulaşıldı. Bu gelişme, virüsün türler arası yayılım potansiyeline dair endişeleri artırdı.



Influenza of avian origin confirmed in a sheep in Yorkshire

Influenza of avian origin (H5N1) has been confirmed in a single sheep in Yorkshire.

GOV.UK

♦ Kanada'da Ottawa Üniversitesi'nden Ezgi Pulatsu liderliğindeki araştırmacılar, bitki bazlı jelatin üretimi konusunda önemli bir ilerleme kaydetti. Ekip, Orta Doğu baklagillerinden elde edilen tragakant zatkını kullanarak, jelatinin şeffaflık ve jelimsi yapı gibi özelliklerini taklit edebilen bir alternatif geliştirdi. Çeşitli konsantrasyonlarda üretilen bu filmler, su ve tuzlu çözeltilerdeki dayanıklılıkları açısından test edildi. Katmanlı ve karışım temelli üretim teknikleriyle farklı performans profilleri elde edildi. Bu gelişme, gıda endüstrisi ve biyomedikal alanlarda sürdürülebilir çözümler sunma potansiyeli taşıyor.

- Birleşik Krallık Sağlık Güvenliği Ajansı, Mayıs-Haziran 2024'te STEC O145 salgınına ilişkin rapor yayımladı: 275 vaka, 122 hastaneye yatış, 7 HUS ve 2 ölüm ile sonuçlanan salgında, içinde marul bulunan sandviçlerin hastalıkla istatistiksel olarak ilişkili olduğu belirtildi.
- Letonya'da STEC O103 ve O26 kaynaklı 60 vaka bildirildi; gıda aracı kesinleşme de bir süt ürünleri tesisinde üretim geçici olarak durduruldu.



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

Industry update – Food safety developments, recalls and incidents (March & April 2025) In this article we welcome guest author and industry expert, Alec...

brcgs.com

Derneğimizden Haberler

"Gıda Güvenliğinin Denetim Boyutu" Semineri

"Gıda Güvenliğinin Denetim Boyutu" Seminerinden Anlar! **Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association** olarak, **Mettler-Toledo International, Inc** sponsorluğunda düzenlediğimiz seminerimizde sektör profesyonelleriyle bir araya gelmenin mutluluğunu yaşadık. Etkinliğimizde bizlerle olan ve değerli katkılarıyla günü zenginleştiren konuşmacılarımıza tekrar teşekkür ederiz: **Dr. Samim Saner, Evren Efe Kabagöz, Ezgi DEDEBAS UGUR, Necat KIRKIL , halil TEMEL , Zuhale Basaran, Uğur Tuncer, Ayça Tekin Özden , Meltem Pekperdahci Önder Erbey ve Sema Özçetinkaya,**

#gıdagüvenliği
#foodsafety
#gıdagüvenliğiderneği
#mettlertoledo... | Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association

#gıdagüvenliği #foodsafety
#gıdagüvenliğiderneği...

"Gıda Güvenliğinin Denetim Boyutu" Seminerinden Anlar Gıda Güvenliği Derneği olarak, Mettler-Toledo International, Inc sponsorluğunda düzenlediklerimiz...

tr.linkedin.com

Gıda güvenliğinde toksikolojik risk değerlendirme eğitimi

Gıda güvenliğinde toksikolojik risk değerlendirme, bilimsel temelli kararların ayrılmaz bir parçası. Bu alanda yetkinliğinizi artırmak ister misiniz?



Gıda güvenliğinde toksikolojik risk değerlendirme, bilimsel temelli.....

Gıda güvenliğinde toksikolojik risk değerlendirme, bilimsel temelli kararların ayrılmaz bir parçası. Bu alanda yetkinliğinizi artırmak ister misiniz? Gıda...

tr.linkedin.com

Gıda işletmelerinde olası risk farkındalığı ve riskleri değerlendirme eğitimi

Gıda işletmelerinde olası risk farkındalığı ve riskleri değerlendirme eğitimi
22-23 Mayıs 'da Double Tree by Hilton Alsancak İzmir'de!

**FARKINDALIĞI VE RİSKLERİ
DEĞERLENDİRME EĞİTİMİ**

**Double Tree
By Hilton Alsancak
İzmir**
Eğitmen:
Ulaş Canbolat
Eğitimin Süresi:
2 Gün

**22-23
MAYIS
İzmir**

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

Eğitim Kapsamı

- Risk farkındalığı ve yönetim stratejileri
- Elverişli hasta su, koku, gıda, personel gibi risk kaynakları
- Gıda güvenliği ve sahtecilik analiz metodolojileri
- Yeni paketler: "Rumeli kuru", "Hızlıca gıda", "Hızlıca gıda"
- Risk yönetimi ve daha fazlası!

Eğitim Ücreti: **13.000 TL+KDV**

Ayrıntılı Bilgi İçin
www.dtrh.com.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 22-23...

tr.linkedin.com

