

Gıda Güvenliği Gündemi



Haftalık Gıda Güvenliği Gündemi



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



May 20, 2025

Sayı: 79

Tarih: 20.05.2025

Hazırlayan: Gıda Güvenliği Derneği

Ülkemizden ve Dünyadan Haberler

♦ Bu hafta (12-17.05.2025) RASFF tarafından bildirilen Türkiye orijinli 2 bildirim bulunmaktadır. Kuru kayısıda okratoksin, incirde aflatoksin B1 ve Okratoksin A limit üzerinde tespit [edilmiştir](#).

♦ ABD Sağlık ve İnsan Hizmetleri Bakanlığı (HHS) ile Gıda ve İlaç Dairesi (FDA), bebek mamalarının besin içeriğini kapsamlı bir şekilde gözden geçirme kararı aldı. "Operation Stork Speed" adlı bu girişim, 1998'den bu yana yapılan ilk büyük çaplı inceleme olacak. FDA, mevcut besin gereksinimlerinin güncel bilimsel veriler ışığında yeniden değerlendirilmesi için kamuoyundan bilgi talep ediyor. Bu süreçte demir, karbonhidratlar, DHA ve insan sütü oligosakkaritleri gibi biyoaktif bileşenler ön planda olacak. Ayrıca, ağır metaller ve diğer kirlenmeler için testler artırılacak ve etiketleme şeffaflığı geliştirilecek. Kamuoyu görüşleri için son tarih 11 Eylül 2025 olarak belirlendi ve Haziran ayında uzman bir panel toplanacak. Bu adımlar, 2022'de yaşanan bebek maması krizinin ardından, bebek beslenmesinde güvenlik ve kalite standartlarını güçlendirmeyi amaçlıyor.



HHS, FDA Initiate Comprehensive Review of Nutrients in Infant...

HHS, FDA Initiate Comprehensive Review of Nutrients in Infant Formula

U.S. Food and Drug Administration

- ◆ ABD Gıda ve İlaç Dairesi (FDA), bağlı kuruluşu [CORE \(Koordineli Salgın Müdahale ve Değerlendirme Ağı\)](#) aracılığıyla 2023 yılına ait gıda kaynaklı hastalık salgınlarına ilişkin yıllık değerlendirme raporunu yayımladı. Raporla, insan tüketimine yönelik gıda ürünlerinden kaynaklanan çok sayıda salgın ve advers olayın incelendiği belirtiliyor. CORE, 2011 yılından bu yana FDA'nın yetki alanına giren gıdalarla bağlantılı salgınları tespit etme, müdahale etme ve önleme misyonuyla faaliyetlerini sürdürüyor.



Investigations of Foodborne Outbreaks and Advers Events

Investigations of Foodborne Outbreaks and Adverse Events in FDA-Regulated Foods

U.S. Food and Drug Administration

- ◆ FAO tarafından yayımlanan “[Kişiselleştirilmiş Beslenmede Gıda Güvenliği: Gıda Takviyeleri ve Fonksiyonel Gıdalara Odaklanma](#)” başlıklı yeni rapor, bu ürünlerin giderek yaygınlaşan tüketimine karşın güvenlik parametrelerinin dikkatle ele alınması gerektiğini vurguluyor. Raporla, ilaç etkileşimleri, dozaj tayini ve geleneksel olmayan bileşenlerin toksikolojik profillerinin belirsizliği ön plana çıkıyor. FAO, bu segmentteki hızlı pazar genişlemesinin regülasyon, bilimsel değerlendirme ve tüketici bilgilendirme mekanizmalarıyla eşgüdümlü ilerlemesi gerektiğine dikkat çekiyor.

Food safety in personalized nutrition

Food supplements and functional foods play a key role in personalized nutrition plans, claiming to modulate physiological functions based on individual needs. As the field of personalized nutrition evolves, it is crucial to consider the safety...

openknowledge.fao.org

- ◆ İngiltere'nin Genişletilmiş Üretici Sorumluluğu (pEPR) programını yürüten PackUK, ambalajların geri dönüştürülebilirliğini değerlendirmeye yönelik metodolojisini revize etti. [Yeni sürüm olan Recyclability Assessment Methodology v1.1 \(RAM v1.1\) ile üreticilere daha bütüncül, tutarlı ve şeffaf bir değerlendirme çerçevesi sunulması hedefleniyor.](#) RAM v1.1; malzeme türüne bağlı geri dönüşüm uyumluluğunu sınıflandırmayı, tasarım ve yatırım kararlarını yönlendirmeyi ve geri dönüştürülemeyen ambalajların piyasadan kademeli olarak çekilmesine katkı sağlamayı amaçlıyor. Bu gelişme, sürdürülebilir ambalaj tasarımının regülasyon temelli dönüşümünü hızlandırabilecek nitelikte.

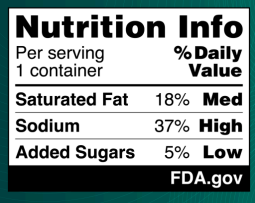


Recyclability Assessment Methodology (RAM) v1.1

An updated version of the Extended Producer Responsibility for Packaging (pEPR) Recyclability Assessment Methodology (RAM) is available.

GOV.UK

- ♦ ABD Gıda ve İlaç Dairesi (FDA), paketli gıdaların ön yüzünde yer alacak yeni bir beslenme etiketleme sistemi önerisine ilişkin kamuoyu görüş bildirme süresini 15 Temmuz 2025'e kadar uzattı. "Nutrition Info" kutusu olarak adlandırılan bu önerilen etiket, doymuş yağ, sodyum ve ilave şeker miktarlarını "Düşük", "Orta" veya "Yüksek" şeklinde sınıflandırarak tüketicilere hızlı ve anlaşılır bir beslenme bilgisi sunmayı hedefliyor. Bu uygulama, mevcut "Nutrition Facts" etiketini tamamlayıcı nitelikte olacak ve tüketicilerin daha sağlıklı seçimler yapmasına yardımcı olmayı amaçlıyor. FDA, bu düzenlemeyle diyetle ilişkili kronik hastalıkların önlenmesine katkı sağlamayı hedefliyor. Görüş bildirmek isteyenler, [regulations.gov](https://www.fda.gov/regulatory-information/about-fda-regulatory-process) üzerinden "FDA-2024-N-2910" numaralı dosya ile katkıda bulunabilirler.



Nutrition Info	
Per serving 1 container	% Daily Value
Saturated Fat	18% Med
Sodium	37% High
Added Sugars	5% Low

FDA.gov

Front-of-Package Nutrition Labeling

FDA has been conducting consumer research to explore the development of a front-of-package nutrition labeling scheme and meeting with a variety of stakeholders.

U.S. Food and Drug Administration

- ♦ Oklahoma Valisi Kevin Stitt, 12 Mayıs 2025'te House Bill 1126'yı yasalaştırdı. Bu yasa, bitki, böcek veya laboratuvar kaynaklı protein içeren gıda ürünlerinin "et" olarak pazarlanmasını yasaklıyor. Üreticiler, ürünlerinin et olmadığını açıkça belirtmek zorunda olacak ve yanıltıcı etiketleme yapanlar hafif suçla yargılanabilecek. Yasa, 1 Kasım 2025'te yürürlüğe girecek ve denetimlerden eyaletin Tarım, Gıda ve Ormancılık Departmanı sorumlu olacak. Bu düzenleme, tüketicileri bilgilendirmeyi ve geleneksel et üreticilerini korumayı amaçlıyor.



Governor Signs Truth in Food Labeling Bill into Law

Welcome to Oklahoma's House of Representatives website!

Oklahoma House of Representatives

- ♦ İspanya Bakanlar Konseyi, 12 Mayıs 2025'te bitkisel yağlara ilişkin yeni bir kalite standardını onayladı. Bu düzenleme, 1983'ten bu yana yürürlükte olan teknik ve sağlık mevzuatını güncelleyerek sektördeki mevcut ihtiyaçlara ve tüketici taleplerine uyum sağlamayı amaçlıyor. Yeni standart, daha önce yalnızca sekiz rafine yağ türüyle sınırlı olan üretimi genişleterek, avokado ve ceviz gibi AB'de gıda olarak kullanılmasına izin verilen meyve ve tohumlardan elde edilen yağların üretimine de olanak tanıyor. Ayrıca, zeytinyağları için 'sızma' ve 'natürel sızma' tanımlamaları korunurken, bitkisel yağların zeytinyağlarıyla karıştırılması yasaklanıyor. Bu adım, İspanyol yağ endüstrisinin AB içindeki rekabet gücünü artırmayı hedefliyor.



Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

El Consejo de Ministros ha aprobado hoy la norma de calidad de los aceites vegetales, que actualiza la vigente reglamentación técnico-sanitaria sobre esta...

mapa.gob.es

- ♦ Endonezya'nın önemli turizm destinasyonlarından Bali, çevresel sürdürülebilirliği teşvik etmek amacıyla yeni bir çevre politikası uygulamaya koydu. **Vali Wayan Koster tarafından yayımlanan genelgeyle birlikte, bir litreden küçük hacimli tek kullanımlık plastik su kaplarının üretimi, satışı ve dağıtımı yasaklandı.** Yasak; kamu kurumları, geleneksel köyler, özel sektör işletmeleri, konaklama ve yiyecek-içecek hizmetleri, eğitim

kurumları, pazar yerleri ve dini yapılar gibi altı ana sektörü kapsıyor. Söz konusu düzenleme, turistik destinasyonların sürdürülebilirlik performanslarının, rekabet avantajı yaratmadaki artan rolünü de gözler önüne seriyor.

♦ **Almanya Federal Risk Değerlendirme Enstitüsü (BfR), ticari şaraplarda tespit edilen trifloroasetik asit (TFA) kalıntılarına ilişkin ilk bilimsel değerlendirmesini kamuoyuyla paylaştı.** Çevre kaynaklı kontaminasyonla ilişkilendirilen TFA'nın ortalama 0,122 mg/l, maksimum ise 0,320 mg/l seviyesinde bulunduğu belirtiliyor. 60 kg ağırlığında bir bireyin sağlık bazı referans değerleri aşması için günde 9 litreden fazla şarap tüketmesi gerektiği hesaplandı. Ancak BfR, TFA'nın üreme toksisitesi potansiyeli nedeniyle ulusal ve uluslararası düzeyde araştırmaların sürdüğünü de vurguluyor.

Trifluoroacetic acid (TFA) in wine

© BfR | bfr.bund.de/en | 1 / 3 Communication 013/2025 25 April 2025 Trifluoroacetic acid (TFA) in wine According to the current state of ...

bfr.bund.de

♦ FDA, Areca catechu bitkisinin yapraklarından üretilen ve çevre dostu olarak pazarlanan yemek takımlarının (tabak, kâse, çatal-bıçak vb.) **ABD'de gıda ile temas eden materyal statüsünde yasal olarak onaylanmadığını açıkladı.** Ajans, bu ürünlerde doğal olarak bulunan toksinlerin gıdaya geçerek insan sağlığı açısından risk teşkil edebileceğini belirtiyor. FDA'ya göre söz konusu ürünler mevcut mevzuat kapsamında yasal güvenlik kriterlerini karşılamamakta ve ABD pazarında kullanımına izin verilmemektedir.



FDA Alerts Industry and Consumers about Palm Leaf Dinnerware

FDA Alerts Industry and Consumers about Palm Leaf Dinnerware

U.S. Food and Drug Administration

♦ Green Alliance, The Food Foundation ve Good Food Institute Europe tarafından ortaklaşa hazırlanan **"Bitkisel Zengin Diyetlerin Benimsenmesini Artırmak İçin Bir Politika Yolu: Kolayca Elde Edilebilir" başlıklı yeni rapor,** bitki bazlı beslenme seçeneklerinin erişilebilirliğini ve cazibesini artırmaya yönelik politika araçlarını ortaya koyuyor. Rapor, Birleşik Krallık hükümetinin yakın zamanda açıklaması beklenen Gıda Stratejisi'ne entegre edilebilecek bir dizi uygulanabilir öneri sunuyor. Öne çıkan öneriler arasında 30 milyon sterlin tutarında bir "Bitki Bazlı Gıda İnovasyon Fonu" kurulması ve gıda işletmelerine sağlık ve sürdürülebilirlik göstergeleri hakkında raporlama zorunluluğu getirilmesi yer alıyor.

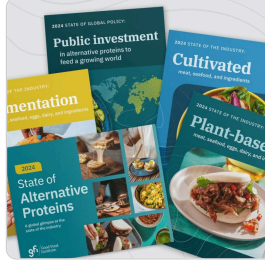
Low Hanging Fruit Policy Pathway.pdf

Low hanging fruit: A policy pathway for boosting uptake of plant-rich diets 2 A POLICY PATHWAY FOR BOOSTING UPTAKE OF PLANT-RICH DIETS De...

foodfoundation.org.uk

♦ GFI tarafından yayınlanan **küresel Endüstri Durumu raporları,** Net Zero Insights (NZI) verilerine dayanarak 2024'te alternatif protein sektörüne yapılan özel yatırım miktarının 509 milyon dolara ulaştığını ortaya koydu. Bu, 2023'e kıyasla %23'lük bir artışa işaret ediyor. Özellikle özel sermaye destekli bitki bazlı gıda şirketlerinde gözlemlenen toparlanma, sektörün

yeniden ivme kazandığını gösteriyor. Ancak 2023 yılında halka açık şirketlere yönelen büyük ölçekli yatırımların ardından, 2024 genelinde fonlama seviyeleri daha düşük bir seyir izliyor. Bu durum, sektörün hâlâ olgunlaşma sürecinde olduğunu ve daha sürdürülebilir bir büyüme için finansman kaynaklarının çeşitlendirilmesi gerektiğini ortaya koyuyor.



European alternative protein 2024 investment figures mark return to...

The latest investment figures show European privately held companies developing plant-based foods, cultivated meat, and fermentation raised...

GFI Europe

♦ Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA), genetik olarak modifiye mikroorganizmalardan (GMM) elde edilen iki yeni gıda enzimiyle ilgili güvenlik değerlendirmesini tamamladı:

- **Kimoziptin (Bacillus licheniformis NZYM-RH)**- Süt endüstrisinde kullanılan bu enzim için toksikolojik veri gereksinimi bulunmadı. Üretici mikroorganizmanın zararsızlığı (QPS) tanındı. Enzim, canlı GDO hücresi ya da DNA içermiyor.
- **Asetolaktat Dekarboksilaz (Bacillus subtilis DP-Ezz65)**- Bu enzim alkollü içecekler ve et ürünlerinde aroma geliştirmek amacıyla kullanılıyor. EFSA, günlük maruziyetin oldukça düşük olduğunu ve alerjenite riskinin sınırlı olduğunu belirtti.

♦ Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından yayımlanan yeni düzenlemeyle, **"Takviye Edici Gıdalara Eklenebilecek Etken Maddelere İlişkin Kısıtlı Maddeler Listesi" güncellendi.** Listeye, spermidin içeriği yüksek buğday ruşeymi ekstraktı yeni bir etken madde olarak eklendi. Öte yandan, rezene (Foeniculum vulgare Mill.) uçucu yağına yönelik "estragol" bileşiği için sınır uyarısı getirildi ve tanımı "Tatlı rezene yağı" yerine "Rezene yağı" olarak güncellendi. Güncellemeler, özellikle hassas grupların (çocuklar, hamileler vb.) korunmasına yönelik önleyici düzenleme niteliği taşıyor.

Takviye_Edici_Gidalar_Kisitli_Maddeler_Listesi.pdf

TAKVİYE EDİCİ GIDALAR KISITLI MADDELER LİSTESİ Son Güncelleme Tarihi: 31/07/2025 Etken Maddenin Adı 4-10 Yaş Günlük Alım Dozu 11 Yaş ve Ü...

tarimorman.gov.tr

♦ Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından yayımlanan yeni düzenleme ile, **gıda satış ve toplu tüketim yerlerinde işletmeye ait karekodun görünür şekilde bulundurulması zorunluluğu getirildi.** "Tarım Cebimde" mobil uygulaması üzerinden okutulabilen bu karekod sayesinde tüketiciler; işletmenin kayıt/onay numarası, ticari unvanı, adresi ve son denetim tarihi gibi bilgilere erişebilecek. Uygulamanın temel amacı, tüketici güvenliğini pekiştirmek ve resmi kontrol süreçlerinin dijitalleşme yoluyla şeffaflığını artırmak. İşletmelere geçiş süreci için 60 gün süre tanındı.

Derneğimizden Haberler

Gıda güvenliğinde toksikolojik risk değerlendirmesi eğitimi

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

SERTİFİKA EĞİTİMİ

Tarih: 29 Mayıs 2025 Eğitim Süresi: 1 Gün

Yer: Yeditepe Üniversitesi 26 Ağustos
Yerleşimi Kayışdağı, İstanbul - YUTTO Etkinlik Çadırı

Kimler Anlatıyor :

 Prof. Dr. Ahmet Aykan Yeditepe Üniversitesi	 Prof. Dr. N. Nurgün Bakkal Yeditepe Üniversitesi	 Prof. Dr. Feride Şişir Yeditepe Üniversitesi	 Prof. Dr. Muhammed Nurgün Yeditepe Üniversitesi
--	---	---	--

Gıda güvenliği çalışmalarında risk değerlendirilmesinde toksikolojik, bilimsel temelli karar süreçlerinin vazgeçilmez bir bileşendir. Bu eğitimde, gıda güvenliğinde bir tür toksikolojik tehlikeyi tanımlama, değerlendirme ve sonucunda da bir vakı ile değerlendirilme.

Program kapsamında ne tür konulara değinilecek:

- Gıda zincirindeki biyotoksik kimyasal ve mikrobiyal tehlikeler
- NOVEL, LOCALL, BMS, ARA EDA gibi toksikolojik parametrelerin yorumlanması ve gıdalarda maruziyet değerlendirme uygulamaları
- Gıda toksikolojik parametreleri risk kavramları ve değerlendirilme
- Gıdada vaka analizleri ile kurulumlarda çalışmaları

Eğitimi Kimler Katılmalı :

Gıda endüstrisinde görev alan kalite, ARA-GE, maruziyet ve üretim uzmanları ile

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

