

EFSA Mikrobiyolojik Risk Değerlendirme Bilimsel Ağı

25. Toplantı

Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi tarafından düzenlenen Mikrobiyolojik Risk Değerlendirme Bilimsel Ağı'nın 25. Toplantısı'na 8-9 Ekim 2024 tarihlerinde çevrimiçi (online) olarak katılım sağlanmıştır. Toplantıya, üye ülkeler, AB'ne aday ülkelerin temsilcileri (gözlemci sıfatıyla) ve EFSA çalışanları katılmışlardır. İki gün olarak planlanan toplantı, oturum başkanının açılış konuşmasıyla başlamıştır. Toplantıda, EFSA Biyolojik Tehlikeler Paneli ve üye ülkelerin son dönemde biyolojik tehlikelere ilişkin yapmış oldukları devam eden ve/veya sonuçlanan çalışmalara yönelik sunumlar yapılmıştır. Toplantıda ön plana çıkan konulara aşağıda değinilmiştir.

Gıda güvenliğinde salgın değerlendirmeleri, gıda kaynaklı patojen kaynaklarının izlenmesinde tüm genom dizileme (WGS) verilerinin kullanımı ve genomik veri paylaşımının önemi. Gıda ürünlerinde olası patojenlere ilişkin 2000 yılından itibaren hazırlanan raporlar ve hakemli makale verilerinin değerlendirilmesi ile oluşturulan veri tabanına (bakteri, parazit ve virüslerin sistematik olarak biçimlendirilmiş yaygınlık ve sayım verileri) yönelik yapılan güncellemeler. Domuzlarda ve domuz ürünlerinde hepatit E virüsünün (HEV) tespitine yönelik yöntem çalışmaları ve HEV bulaşıcılığını azaltmaya yönelik et işleme uygulamalarında alınması gereken önlemler. Domuzlar için ulusal Salmonella kontrol programının önemi. İrlanda Gıda Güvenliği Kurumu (FSAI) tarafından İrlanda'da pazara sunulan soğutulmuş ve dondurulmuş kaplamalı kümes hayvanları etlerinde mikrobiyolojik kalite değerlendirmeleri. Yükselen enerji maliyetleri ve gıda güvenilirliği üzerindeki etkileri. Broiler kesim sürecinde karkaslarda mikrobiyal bulaş. Dilimlenmiş veya kesilmiş ve paketlenmiş bazı tüketime hazır gıda ürünlerinde raf ömrü belirlenmesine yönelik çalışmalar. Deniz ürünlerinde *Vibrio* türlerinin halk sağlığı üzerindeki riskleri.

İrlanda Gıda Güvenliği Kurumunca (FSAI) soğutulmuş ve dondurulmuş kaplamalı kümes hayvanları etlerinde mikrobiyolojik kalite değerlendirmeleri üzerine yapılan çalışmada özellikle de ithal kanatlı etlerinde Salmonella Infantis serotipinin saptandığı belirtilmiştir. Salmonella'nın gıda güvenilirliği açısından tehlike arz eden Enteritidis ve Typhimurium suşları yanında Infantis'in ön plana çıkması dikkat çekici bulunmuş ve bu suşun insan sağlığı açısından değerlendirilmesinin gerekliliği vurgulanmıştır.