

Gıda Güvenliği Gündemi



Haftalık Gıda Güvenliği Gündemi



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



August 25, 2025

Sayı: 92

Tarih: 25.08.2025

Hazırlayan: Gıda Güvenliği Derneği

Ülkemizden ve Dünyadan Haberler

♦ Bu hafta (18-23.08.2025) RASFF tarafından bildirilen Türkiye orijinli 6 bildirim bulunmaktadır. Fıstıkta aflatoksin, çeri domateste Chlorothalonil, asma yaprağında pestisit kalıntıları, yerfıstığında aflatoksin B1, kuru incirde aflatoksin, taze biberde Acetamiprid ve spirotetramat limit üzerinde tespit edilmiştir.

♦ ABD'de ev yapımı konserve dikenli armut kaktüsü tüketimiyle bağlantılı bir botulizm salgını raporlandı; 8 kişiyi etkileyen bu vakalardan 2'si solunum cihazına bağlanmak zorunda kaldı. Benzer bir botulizm salgını da Fransa'da meydana geldi; kavanoz içindeki havuçların tüketimi sonucu 6 kişi hastaneye kaldırıldı.



Foodborne Botulism Outbreak After Consumption of Home ...

This report describes an outbreak of eight cases of foodborne ...

Centers for Disease Control and Prevention

◆ Son dönemde dünya genelinde salmonella kaynaklı birçok gıda zehirlenmesi vakası bildirildi. İspanya’da bir festivalde tüketilen tortillalarla bağlantılı bir salgında 162 kişi hastalandı, 22’si hastaneye kaldırıldı. Kurutulmuş yumurta zarı ürünlerinin tüketimiyle ilişkili vakalar Birleşik Krallık’ta en az dört kişiyi etkilerken, ürünlerde S. Enteritidis, S. Othmarschen ve S. Livingston serotipleri tespit edildi. ABD’de dondurulmuş maş fasulyesi ve mung fasulyesi kaynaklı bir S. Anatum salgını 10 eyalette 11 kişiyi etkiledi. Ayrıca, kaynağı henüz belirlenemeyen bir S. Oranienburg salgını 24 kişide enfeksiyona yol açtı. Pennsylvania’da çiğ süt ve çiğ süt ürünleriyle bağlantılı en az dört vaka bildirildi; bu vakalar, Ağustos 2024’ten bu yana eyalette görülen 70 vakalık daha geniş bir araştırmanın parçası. Ayrıca, dört eyalette ticari olarak dağıtılan çiğ sütle bağlantılı bir S. Typhimurium salgınında toplam 171 vaka raporlandı.

◆ Birleşik Krallık Sağlık Güvenliği Ajansı (UKHSA), 2024 yılına ait bulaşıcı bağırsak hastalıklarına ilişkin verileri içeren son raporunda, Campylobacter spp. ve Salmonella spp. kaynaklı enfeksiyonlarda artış görüldüğünü, STEC ve Cryptosporidium vakalarında ise hafif düşüşler yaşandığını duyurdu. 2024 yılında 122 kişiyi etkileyen 9 Campylobacter salgını raporlandı; bunların çoğu tavuk veya kuzu ciğeri içeren ürünlerle ilişkilendirildi. Cryptosporidium kaynaklı 32 salgında toplam 1.544 vaka bildirildi; bunların büyük kısmı açık çiftlikler ve kuzu doğum etkinlikleriyle bağlantılıydı. Listeriosis salgınlarında sorumlu gıdalar arasında tütülenmiş balık, sarımsaklı sosis ve ambalajlı sandviçler yer aldı. 304 kişiyi etkileyen 7 salmonella salgını ile 362 STEC vakasına neden olan 5 salgın bildirildi; bu vakalar kırmızı et, yumurta, domates ve salata gibi çeşitli gıdalarla ilişkilendirildi. İsviçre’de yayımlanan benzer bir raporda da campylobacteriosis ve salmonellosis vakalarında artış, listeriosis vakalarında ise düşüş tespit edildi.

Gastrointestinal infections and outbreaks in England: 2023 to 2025

Gastrointestinal infections and outbreaks in England: 2023 to 2025

The quarterly trend of laboratory reports for Campylobacter species (spp.) and non-typhoidal Salmonella serovars for the period Q1 2023 to Q1...

GOV.UK

◆ FDA, Gıda İzlenebilirlik Yönetmeliği kapsamındaki uyum süresini 20 Ocak 2026’dan 20 Temmuz 2028’e ertelemeyi teklif etti. Bu değişiklik, firmalara kayıt yükümlülüklerini yerine getirmek için 30 ay daha süre tanıyor. Yönetmeliğin içerik ve şartlarında herhangi bir değişiklik yapılmazken yalnızca uygulama takvimi esnetiliyor. FDA ayrıca sektörün uyum sürecini kolaylaştırmak için güncellenmiş sıkça sorulan sorular, örnek izlenebilirlik planları ve çok dilli rehber materyaller yayımladı. Bu adım firmalara uyum sürecinde önemli kolaylık sağlaması bekleniyor.



FDA Proposes to Extend Compliance Date for Food Traceability Rule and

FDA Proposes to Extend Compliance Date for Food Traceability Rule and Issues New FAQs and Other Resources

U.S. Food and Drug Administration

◆ Eski FDA Başkanı David Kessler, işlenmiş karbonhidratların “GRAS” (genel olarak güvenli kabul edilen) statüsünün kaldırılması için resmi bir dilekçe sundu. Bu adım, ultra işlenmiş gıdaların sağlık üzerindeki risklerinin yeniden değerlendirilmesini hedefliyor. Kessler, özellikle rafine şeker ve nişastanın aşırı tüketiminin obezite, diyabet ve kronik hastalıklarla bağlantısını vurguluyor. Dilekçe, FDA’yı işlenmiş karbonhidratların güvenliğini yeniden gözden geçirmeye ve düzenlemeleri sıkılaştırmaya

çağırıyor. Bu girişim, gıda politikalarında önemli bir dönüm noktası olarak görülüyor.

https://www.foodpolitics.com/wp-content/uploads/Kessler-Petition_signed.pdf

♦ AB Adalet Divanı, 30 Nisan 2025'te görülen C-386/23 (Novel Nutriology) davasında, bitkisel kaynaklı ürünlerde kullanılan sağlık beyanlarının Avrupa Komisyonu değerlendirmesi tamamlanmadan kullanılmasının yasak olduğuna hükmetti. Karara göre, Komisyon'un incelemesi sürse bile onaylanmamış sağlık beyanlarının ürün tanıtımlarında veya etiketlerinde yer almasına izin verilmiyor. Sadece yönetmeliğin 28(6) maddesi kapsamında öngörülen geçici istisnalar bu kuralın dışında tutulabiliyor. Mahkeme, bu uygulamanın tüketici sağlığını korumak ve pazarda adil ticareti sağlamak için gerekli olduğunun altını çizdi. Bu karar, bitkisel içerikli gıda takviyesi üreticileri için pazarlama faaliyetlerinde daha sıkı bir yasal çerçeve oluşturuyor.



Health Claims on Botanical Substances Prohibited Pending...

Health Claims on Botanical Substances Prohibited Pending Commission Evaluation: Case C-386/23, Novel Nutriology [2025] ECLI:EU:C:2025:304

Cambridge Core

♦ DEFRA, İngiltere'ye organik gıda ithalatında kullanılan COI (Certificate of Inspection) belgeleriyle ilgili kuralları güncelledi: artık bu belgelerin ihracatçının kontrol otoritesi tarafından düzenlenmesi gerektiği açıkça belirtiliyor. Ayrıca, AB, EEA ve İsviçre menşeli organik ürünler için COI zorunluluğu başlangıcı, Şubat 2025'ten 1 Şubat 2027'ye kadar uzatıldı.



Importing organic food, feed and seed to the UK

Find out the requirements for importing organic products and when you need a certificate of inspection (COI).

GOV.UK

♦ Birleşik Krallık Reklam Standartları Kurulu (ASA), gıda takviyeleri için zayıflama iddiaları içeren reklamların yasaklandığını duyurdu. Kararda, bu tür beyanların tüketicileri yanıltabileceği ve takviyelere ilaç benzeri etkiler atfedilmesine yol açtığı vurgulandı. Özellikle "iştahı azaltır", "metabolizmayı hızlandırır" ya da "kilo kaybına yardımcı olur" gibi ifadelerin bilimsel onaya dayanmadan kullanılamayacağı belirtildi.

Arrae Inc

This Ruling forms part of a wider piece of work on food supplements that made medical and health claims for weight loss. The ads were identified for investigation following intelligence gathering by our Active Ad Monitoring system, which uses AI...

asa.org.uk

♦ Avustralya ve Yeni Zelanda Gıda Standartları Kurumu (FSANZ), alkollü içeceklerin etiketlenmesine ilişkin yeni düzenlemeleri açıkladı. Buna göre, ürünlerde porsiyon başına ve 100 ml başına enerji değeri, porsiyon sayısı, porsiyon büyüklüğü ve standart içki sayısı gibi bilgilerin yer aldığı bir enerji beyanı bulunması zorunlu hale geliyor. Ayrıca alkol oranı %1,15'in üzerindeki içeceklerde şeker ve karbonhidrat içerikleriyle ilgili beyanların

nasıl yapılacağına dair kurallar da netleştirildi. Düzenleme, tüketicilerin enerji alımını daha bilinçli takip edebilmesini amaçlıyor. Uygulama için üreticilere üç yıllık bir geçiş süresi tanındı.

Amendment No. 241

Amendment No. 241

Amendment No. 241 to the Australia New Zealand Food Standards Code was published by FSANZ on 13 August 2025 (FSC 181). Amendment No. 241 contain...

foodstandards.gov.au

♦ Avrupa Komisyonu, L-5-metiltetrahidrofolik asidin monosodyum tuzunun (folat kaynağı olarak kullanılmasına onay verdi. Yeni düzenleme ile bu bileşik, bebek formülleri ve devam formülleri, bebek mamaları ve işlenmiş tahıl bazlı gıdalar, kilo kontrolüne yönelik toplam diyet ikame ürünleri ve özel tıbbi amaçlı gıdalarda kullanılabilir. Karar, EFSA'nın bilimsel değerlendirmesine dayanarak alındı ve bileşiğin güvenli olduğu, folat açısından biyoyararlılık sağladığı belirtildi. Ancak, toplam folat alımının günlük üst tolerans değerlerini aşmaması gerektiği vurgulandı. Bu adım, folat kaynağı çeşitliliğini artırarak hem bebek gıdaları hem de özel beslenme ürünleri için yeni bir seçenek sunuyor.

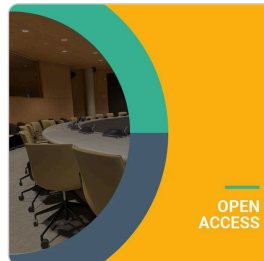
Choose the experimental features you want to try

Choose the experimental features you want to try

Commission Delegated Regulation (EU) 2025/1735 of 4 June 2025 amending the Annex to Regulation (EU) No 609/2013 of the European Parliament and of the...

eur-lex.europa.eu

♦ EFSA Gıda Katkı Maddeleri ve Aroma Paneli (FAF), 7 Ağustos 2025'te yayımlanan bilimsel görüşünde, **oksijen (E 948)** ve **hidrojen (E 949)** gazlarının gıda katkı maddesi olarak yeniden değerlendirildiğini duyurdu. Bu gazlar şu anda AB'de "quantum satis" (miktar kısıtlaması olmadan) ilkesine göre her türlü gıdada, bebek ve küçük çocuk ürünleri dâhil olmak üzere kullanıma açıktır. EFSA, yeniden değerlendirmeye yönelik veri çağrısına işletmecilerden yeterli bilgi gelmediğini ancak literatür ve kullanılan geçmişe dayalı bilgiler temelinde bu gazların gıda katkı maddesi olarak kullanımının güvenlik açısından bir endişe oluşturmadığı sonucuna vardı. Panel, bu maddelerle ilgili mevcut EU spesifikasyonlarında bazı teknik düzenlemeleri tavsiye etti. Bu görüş, EFSA'nın risk değerlendirme programı içinde oksijen ve hidrojenin güvenli kullanımını teyit ederek, AB düzenleyici sürecine önemli katkı sağlamış oldu.



Re-evaluation of oxygen (E 948) and hydrogen (E 949) as food additives

The Panel on Food Additives and Flavourings (FAF) provides a scientific opinion re-evaluating the safety of oxygen (E 948) and hydrogen (E 949) as food...

EFSA

♦ Birleşik Krallık Gıda Standartları Ajansı (UKFSA), özellikle çocuklar için slush tipi buzlu içeceklerde aşırı gliserol tüketiminin risklerine dikkat çeken bir bilgilendirme kampanyası başlattı. Yapılan uyarıda, 7-10 yaş arası çocukların bu içeceklerden günde en fazla 350 ml tüketmesi öneriliyor. Kısa sürede fazla miktarda gliserol alımı; şoka, kan şekeri düşüklüğüne ve bilinç kaybına yol açabiliyor. Kampanya, özellikle yaz aylarında artan tüketim nedeniyle aileleri dikkatli olmaya çağırıyor.



Summer slush warning: Glycerol in slush ice drinks unsafe for children...

The Food Standards Agency (FSA) has launched a new campaign today to warn parents and caregivers not to give children under 7 slush ice drinks or...

Food Standards Agency

- ♦ Tarım ve Orman Bakanlığı, Ağustos 2025 itibarıyla yürütülen Kodeks çalışmalarıyla ilgili güncellemeleri duyurdu. Gıda katkı maddeleri sınıf adları, darı standardı, geri dönüştürülmüş plastiklerin gıda temasında kullanımı ve distile alkollü içkilere yönelik düzenleme taslakları kamuoyu görüşüne açıldı. Ayrıca bitki toksinleri analiz yöntemlerine dair yeni tebliğ yayımlandı. Bakanlık, tam buğday ekmeği kampanyası ve gıda okuryazarlığı el kitabı gibi projelerle tüketici bilincini artırmaya yönelik adımlarını da sürdürdü.

06.08.2025-Kodeks-Calismalari.pdf

GIDA KODEKSİNE İLİŞKİN ÇALIŞMALAR (06.08.2025) KODEKS ALİMENTARIUS KOMİSYONU VE KODEKS KOMİTELERİNE İLİŞKİN HABERLER CCEXEC88 toplantısı ...

tarimorman.gov.tr

- ♦ Bağırsak mikrobiyotasının, gıda kaynaklı hastalıklar da dahil olmak üzere sağlıkla ilgili birçok durumda oynadığı rol son yıllarda hem araştırmaların hem de kamuoyunun dikkatini çekiyor. Ancak bu ekosistemdeki çok sayıda değişkenin birbirine bağlı olması, konunun net şekilde anlaşılmasını zorlaştırıyor. Bu belirsizliklere ışık tutmak amacıyla, Birleşik Krallık Toksikite Komitesi tarafından düzenlenen bir çalıştayda, yabancı kimyasalların (ksenobiyotiklerin) mikrobiyota üzerindeki etkisine dair mevcut bilimsel kanıtlar ele alındı. Çalıştay sonucunda, bu alandaki bilgi boşluklarına ve risk değerlendirmelerine dair önemli tespitler içeren kapsamlı bir rapor yayımlandı.

COT FSA Xenobiotics Microbiome_Workshop Report_1.pdf

COT FSA Gut reactions: xenobiotics and the microbiome workshop report (2024) 1 Gut Reactions: Xenobiotics and the Microbiome <https://doi.org/10.1017/S0007122624000011>

cot.food.gov.uk

Derneğimizden Haberler

8. Gıda Güvenliği Kongresi'nden Konuşmalar

9. Gıda Güvenliği Kongremize hazırlanırken, geçtiğimiz yıl düzenlenen kongrede yer alan konuşmacıların videolarını sizlerle bir seri hâlinde paylaşmaya devam ediyoruz. Serimizin üçüncü videosunda, Atatürk Üniversitesi 'nden Prof. Dr. Mükerrrem Kaya'nın değerli konuşmasına yer veriyoruz. Gıda güvenliğine dair hafızamızı tazelemek ve gelecek buluşmalar için ilham almak üzere takipte kalın.



📌 Bizi Sosyal Medyada Takip Edin

Gıda güvenliğiyle ilgili güncel gelişmeler, bilimsel içerikler ve daha fazlası için sosyal medya hesaplarımızı takip edin:

- ◆ Instagram: <https://www.instagram.com/gidaguenligitr?hl=tr>
- ◆ X: <https://x.com/gidaguenligitr>
- ◆ LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/gida-guvenligi-dernegi/>
- ◆ Facebook: <https://www.facebook.com/gidaguenligidernegi>
- ◆ YouTube: <https://www.youtube.com/user/GidaGuvenligiDernege>

