

Gıda Güvenliği Gündemi



Haftalık Gıda Güvenliği Gündemi



Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association
26.189 takipçi



18 Kasım 2025

Sayı: 104

Tarih: 17.11.2025

Hazırlayan: Gıda Güvenliği Derneği

Ülkemizden ve Dünyadan Haberler

◆ Bu hafta (10-15.11.2025) RASFF tarafından bildirilen Türkiye orijinli 14 bildirim bulunmaktadır. Kuru incirde aflatoksin ve okratoksin A, gıda takviyesinde titanyum dioksit limit üzerinde tespit **edilmiştir**.

◆ Dünya Sağlık Örgütü (WHO) ve UNICEF, hükümetlerin ve uygulayıcıların sağlık hizmetleri dışında (haneler, kamusal alanlar ve kurumlar genelinde) etkili el hijyenini teşvik etmelerine destek olmak amacıyla Topluluk Ortamlarında El Hijyeni Hakkında ilk Küresel Kılavuzu yayımladı. Her ne kadar doğrudan gıda işletmelerine yönelik olmasa da, Küresel El Yıkama Günü'nde yayımlanan kılavuz, bulaşıcı hastalıkların yayılmasını önlemek için her ortamda el hijyeninin önemini vurgulayan değerli bir kaynak niteliğinde.



New guidelines on community hand hygiene to help governments...

Evidence-based recommendations for homes, schools and public spaces to improve public health and reduce preventable illnesses On Global...
who.int

◆ Codex Alimentarius Komisyonu'nun bilimsel tavsiye talebine yanıt olarak FAO ve WHO, gıda alerjisi risk değerlendirmesine yönelik öneriler geliştirmek amacıyla bir uzman danışma toplantısı düzenledi. Yayımlanan özet belge, gıdalardaki alerjenlere ilişkin risk değerlendirmesinde dikkate alınması gereken temel hususları ortaya koyuyor.

Microsoft Word - Executive summary_guidance for risk assessment_final_updated.docx

Summary report of the Ad hoc Joint FAO/WHO Expert Consultation on Risk Assessment of Food Allergens – guidance for risk assessment 1 Ad h...
openknowledge.fao.org

◆ EFSA, gıda temas malzemelerinden (FCM) mikroplastik (MP) ve nanoplastik (NP) geçişine dair kapsamlı bir rapor yayımladı. Rapor, 2015–2025 dönemine ait 1.700'den fazla çalışmayı analiz ediyor ve mikroplastik geçişinin mevcut kanıtlarla doğrulandığını, bunun büyük ölçüde mekanik etkileşimler (sürtünme, aşınma, yıpranma) sonucu gerçekleştiğini ortaya koyuyor. Bununla birlikte, bazı çalışmalarda kontaminasyon ve ölçüm hataları nedeniyle raporlanan partikül sayılarının güvenilirliği konusunda endişeler bulunuyor. Geri dönüştürülmüş malzemelerle ilgili sınırlı ancak artan kanıtlar, geri dönüşüm süreçlerinin MNP salınımını etkileyebileceğini gösteriyor; ancak veriler henüz kesin değil. Rapor, polimerin kimyasından çok kullanım şeklinin geçiş üzerindeki rolünü vurguluyor.



Literature review on micro- and nanoplastic release from food...

To search for evidence of micro- and nanoplastics (MNP) release during the uses of food contact materials (FCM), a structured literature review was...
EFSA

◆ Gıda güvenliği alanında kâr amacı gütmeyen Stop Foodborne Illness kuruluştur, Gıda Güvenliği Kültürü Uygulama Rehberini yayımladı. Rehber, gıda işletmelerinin gıda güvenliği kültürlerini değerlendirmelerine ve geliştirmelerine yardımcı olmayı amaçlıyor. Kılavuzla birlikte yayımlanan web sayfasında, bilimsel temellere dayalı ve düzenli olarak güncellenen kaynaklar yer alıyor. Bu kaynaklar, özellikle küçük ve orta ölçekli işletmeler için optimize edilmiş olsa da tüm gıda kuruluşları tarafından uygulanabiliyor. Rehber, gıda güvenliği kültürünü güçlendirmek için bilinçli ve sürdürülebilir bir stratejinin önemine dikkat çekiyor.

2025-Downloadable-Toolkit.pdf

FOOD SAFETY CULTURE TOOLKIT YOU ALREADY HAVE A FOOD SAFETY CULTURE, WHETHER YOU'VE INTENTIONALLY CREATED ONE OR NOT. by the Alliance to S...
stopfoodborneillness.org

2024 IAFP In from the Association for F

The Food Safety Culture Toolkit | Alliance to STOP

Where are you in your food safety culture journey?
You already have a food safety culture, whether
you've intentionally created one or not.
Stop Foodborne Illness

- ◆ Avustralya Yeni Zelanda Gıda Standartları Kurumu (FSANZ), A1341 Başvurusu kapsamında yayımladığı 362-25 sayılı Bildirim ile hücre kültürü ördek eti biyokütlesinin gıdalarda kullanımına yönelik bir **onay süreci başlattı**. Düzenleme, bu biyokütlenin özellikle et ikameleri, sürülebilir ürünler, yağlar ve türevleri ile hücre kültürü kaz ciğeri ve ördek ezmesi analoglarında, bitmiş ürün ağırlığının %5 ila %80'i oranında kullanılmasına olanak tanıyor.

A1341 - Cell-cultured duck (Anas platyrhynchos domesticus) biomass...

Topermit cell-cultured duck (Anas platyrhynchos domesticus) biomass as a food ingredient for use in duck meat analogues such as foie gras and pate....
foodstandards.gov.au

- ◆ Hırvatistan Tarım, Orman ve Balıkçılık Bakanlığı, Yoğunlaştırılmış Süt ve Süt Tozu Yönetmeliği'ni yayımladı. Yeni düzenleme, yoğunlaştırılmış süt ve süt tozunun üretim ve pazarlama süreçlerinde karşılanması gereken kalite gerekliliklerini belirliyor. Yönetmelik, 2001/114/EC sayılı AB Konsey Direktifi hükümlerini ve ilgili değişiklikleri ülke mevzuatına dahil ediyor. Gıda işletmecileri için bir geçiş dönemi öngörülüyor.



Objavljen novi Pravilnik o ugušćenom (kondenziranom)...

UNarodnim novinama broj 125/2025, dana 1.
listopada 2025. godine, objavljen je Pravilnik o
ugušćenom (kondenziranom) mlijeku i mlijeku u...
<https://poljoprivreda.gov.hr/>

- ◆ Tarım ve Orman Bakanlığı, yayımladığı güncelleme ile takviye edici gıda formülasyonlarını ve başvuru süreçlerini etkileyen yeni düzenlemeleri yürürlüğe koydu. Güncelleme kapsamında, Apigenin ve Fisetin gibi yeni bileşenler listeye eklenirken; Glikozaminoglikan beyanı, Nattokinaz düzenlemesi ve postbiyotiklerle ilgili uygulama notu gibi önemli değişiklikler de yayımlandı. Bu değişiklikler, hem mevcut ürünlerin formülasyonlarını hem de yeni ürün başvurularının değerlendirme süreçlerini doğrudan etkileyecek nitelikte.

Takviye_Edici_Gidalar_Kisitli_Maddeler_Listesi.pdf

TAKVİYE EDİCİ GIDALAR KISITLI MADDELER LİSTESİ Son Güncelleme Tarihi:
30/10/2025 Etken Maddenin Adı 4-10 Yaş Günlük Alım Dozu 11 Yaş ve Ü...
tarimorman.gov.tr

- ◆ Hollanda Gıda ve Tüketici Ürünleri Güvenliği Kurumu (NVWA), bazı şirketlere "bitki bazlı kıyma" ifadesini ambalajlarında kullanmayı bırakmaları yönünde talimat verdi. Kurum, 1998 tarihli yasanın "kıyma" terimini yalnızca hayvansal ürünler için geçerli kıldığını belirtti. Üreticiler ise bu

düzenlemenin günümüz bitki bazlı protein inovasyonlarına zarar verdiğini ve tüketicileri yanlış yönlendirmek yerine sürdürülebilir gıda gelişimini engellediğini savunuyor.



Volledige reactie NVWA op vragen van EenVandaag (24-10-2025)

Hieronder de volledige reactie van de NVWA op vragen van EenVandaag over enkele waarschuwingen die de NVWA heeft gegeven voor het gebruik van d...
nwwa.nl

♦ Danimarka Veteriner ve Gıda İdaresi, gıdalara vitamin ve mineral eklenmesine ilişkin taslak yönetmelik ile vitamin, mineral dışı maddelerin eklenmesine dair düzenleme hakkında bir istişare süreci başlattı. Öne çıkan değişiklikler arasında, buğday ununda folik asit takviyesi zorunlu olan ülkelerde üretilen ve $\leq 250 \mu\text{g}/100 \text{ g}$ folik asit içeren un ürünlerinin piyasaya sürülmeden önce bildirilmesi zorunluluğu yer alıyor. Ayrıca, aromalı veya aromasız su bazlı alkolsüz içeceklerle A vitamini ve iyot eklenmesine ilişkin gerekliliklerde de kısmi revizyonlar yapıldı.



Høring over udkast til bekendtgørelse om tilsætning af...

Fødevarestyrelsensender følgende bekendtgørelser og vejledning i høring: Opdateret bekendtgørelse om tilsætning af vitaminer og mineraler til fødevarer...
Høringspor talen

♦ Polonya Genel Sağlık Denetimi (GIS), aloe yaprağı ekstresini gıda takviyelerinde yasaklı içerikler listesine eklediğini duyurdu. Bu karar, GIS Sağlık ve Epidemiyoloji Konseyi Gıda Takviyeleri Ekibi tarafından yapılan bilimsel değerlendirme sonucunda alındı. Yasak, hidroksiantrasen türevleri içeren çeşitli aloe türlerinden elde edilen preparatları kapsıyor. Bu adım, Avrupa Komisyonu'nun daha önce aynı türevlerin gıdalarda kullanımını yasaklamasına paralel bir uygulama niteliğinde. Aloe'ye ek olarak, hordenin, higenamin, evodiamin ve seçici androjen reseptör modülatörleri (SARM) de GIS'nin "kara listesine" eklendi. Bu bileşikler, vücut üzerinde toksik etkiler gösterebilecekleri gerekçeyle gıdalarda veya takviyelerde kullanılamayacak.

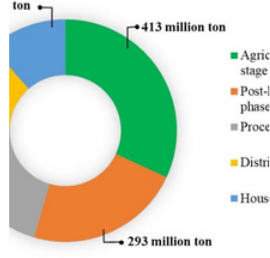


Kolejne substancje zakazane w żywności: aloemodyna, emodyna,...

Komisja Europejskawprowadzitzakazstosowanaiw żywności pochodnych hydroksyantracenu (aloeemodyny, emodyny, dentronu i wszystkich...
Główny Inspektorat Sanitarny

♦ Artan gıda atıkları, çevresel ve ekonomik sorunları derinleştirirken biyoteknolojik dönüşüm stratejilerine ilgiyi artırıyor. Bilal ve ark. (2025) derlemesine göre, gıda atıklarının laktik asit (LA) ve mikrobiyal biyokütle (MB) üretiminde değerlendirilmesi, hem atık azaltımı hem de yüksek katma değerli ürün elde etme açısından önemli fırsatlar sunuyor. LA biyoplastik, gıda koruma, ilaç ve kozmetikte; MB ise tek hücre proteini, biyogübre, biyopolimer ve biyoenerji kaynağı olarak kullanılabilir. Genetik mühendisliği, enzimatik süreçler, sentetik biyoloji ve reaktör tasarımı verimliliği artırmada kilit rol oynarken, EFSA ve FDA güvenlik standartları

ticarileşmede belirleyici oluyor. Bu yaklaşım, gıda atıklarını sürdürülebilir üretimi destekleyen döngüsel bir biyosisteme dönüştürüyor.



Biotechnological Strategies and Perspectives for Food Waste...

The escalating global magnitude of food waste (FW) poses multifaceted environmental, economic, and social concerns, demanding innovative and... SpringerLink

Derneğimizden Haberler

Gıda işletmelerinde riskleri tanımaya ve yönetmeye hazır mısınız?

Risk Değerlendirme eğitimi Ulas Canbolat egitmenliginde, 20-21 Kasım'da Double Tree by Hilton Alsancak İzmir'de

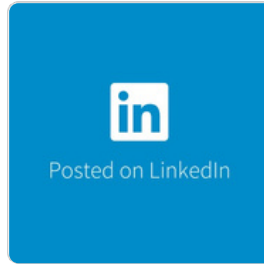


Gıda işletmelerinde riskleri tanımaya ve yönetmeye hazır mısınız? Ri...

Gıda işletmelerinde riskleri tanımaya ve yönetmeye hazır mısınız? Risk Değerlendirme eğitimi 20-21 Kasım'da Double Tree by Hilton Alsancak İzmir'de!... tr.linkedin.com

GIDATÜRK'te GGD'nin IAFP Eğitim Ödülü Haberi

Gıda Güvenliği Derneği'nin eğitim ve farkındalık çalışmalarına yönelik uzun soluklu emeği, uluslararası alanda önemli bir ödülle taçlandı. Bu kıymetli haberi sayfalarına taşıyan **GIDATÜRK DERGİSİ**'ne teşekkür ederiz.



Haber | Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association

Gıda Güvenliği Derneği'nin eğitim ve farkındalık çalışmalarına yönelik uzun soluklu emeği, uluslararası alanda önemli bir ödülle taçlandı. International... tr.linkedin.com

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/GidaGuvenligiDerneği>

◆ Bülten arşivi: <https://ggd.org.tr/gida-guvenligi-bulteni/>