

Gıda Güvenliği Gündemi



Haftalık Gıda Güvenliği Gündemi



Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association
26.189 takipçi



25 Kasım 2025

Sayı: 105

Tarih: 25.11.2025

Hazırlayan: Gıda Güvenliği Derneği

Ülkemizden ve Dünyadan Haberler

◆ Bu hafta (17-22.11.2025) RASFF tarafından bildirilen Türkiye orijinli 24 bildirim bulunmaktadır. Kuru incirde aflatoksin ve okratoksin A, kuru üzümde Acetamiprid, dutta Aflatoksin, salatalıkta Fosthiazate, kuru kekikte Pyrrolizidine alkaloidleri, taze biberde Fosthiazate limit üzerinde tespit edilmiştir. Mandalinada izin verilmeyen chlorpyrifos-methyl tespit **edilmiştir**.

Application name

webgate.ec.europa.eu

◆ Dünya Sağlık Örgütü (DSÖ), ultra işlenmiş gıdaların sağlığa etkilerine yönelik kanıta dayalı küresel bir rehber hazırlamak amacıyla yeni bir Kılavuz Geliştirme Grubu (GDG) oluşturdu. Grup; farklı bölgelerden, çeşitli alanlarda uzmanlığa sahip bilim insanları arasından, DSÖ Bölge Ofisleri ve ilgili ağlar üzerinden yapılan açık çağrılarla seçildi. GDG'nin yapısı geçici olup DSÖ Kılavuz İnceleme Komitesi tarafından değerlendirilecek. Ayrıca,

seçilen uzmanların isimleri ve kısa biyografileri kamuoyu görüşüne sunuldu. Görüş bildirme için son tarih: 30 Kasım 2025 olarak bildirildi.

Public notice and comment: WHO Guideline Development Group for ultra-processed foods

Toreview currently available evidence andprovide much-needed, evidence-based global guidance on this important topic, WHO has brought together experts from all over the globe, with a wide range of relevant expertise and diverse perspectives to... who.int

◆ Avrupa Komisyonu’nun Eylül 2025 Gıda Sahteciliği Aylık Raporu, AB pazarında en fazla şüphe bildiriminin gıda takviyeleri, şekerleme ürünleri, içecekler, şarap, et ürünleri ve balık kategorilerinde yoğunlaştığını ortaya koydu. Bildirilen uygunsuzlukların büyük bölümü yetkisiz katkı maddeleri, yanlış beyan, ürün seyreltme, izlenebilirlik eksikliği ve yasadışı ithalat başlıklarında toplandı. Türkiye bağlantılı vakalar:

Yunanistan tarafından bildirilen vakada, Türkiye menşeli bitkisel yağ spreyinde, ilgili ürün kategorisinde kullanımı izinli olmayan Carnauba Wax (E903) tespit edildi.

Almanya’nın yaptığı bildirimde ise, Türkiye bağlantılı çikolata rnlerinde, AB’de kullanımı kısıtlı olan Tartrazin (E102) renklendiricisi bulundu.

https://food.ec.europa.eu/document/download/c5a1d061-cb82-4f6e-ae3f-2170dd5abb35_en?filename=ff_ffn_monthly-report_202509.pdf

◆ Avrupa Hastalık Gözetim Merkezi (ECDC), Ocak 2023 – Eylül 2025 döneminde 17 Avrupa ülkesinde yaşanan uzun süreli salmonelloz salgınına ilişkin rapor yayımladı. Salmonella Strathcona türüyle bağlantılı toplam 437 vaka bildirildi. En çok etkilenen lkeler İtalya, Almanya ve Avusturya olurken, Birleşik Krallık, Kanada ve ABD’den de vakalar bildirildi. Araştırmalar, enfeksiyon kaynağı olarak İtalya’nın Sicilya bölgesinden kk domatesleri işaret etti. Bu bulgu, 2023 ve 2024 yıllarında Avusturya ve İtalya’da görülen önceki salgınlarla tutarlılık gösteriyor. Aynı suşun AB/AEA’da ilk kez 2011’de Danimarka’da ve yine Sicilya domatesleriyle ilişkili olarak tespit edildiği bildirildi.



Prolonged cross-border Salmonella outbreak linked to small tomatoes

A total of 437 cases have been reported across 17 European countries in a prolonged outbreak of Salmonella Strathcona. European Centre for Disease Prevention and Control

◆ İngiltere Sağlık Güvenlik Ajansı (UKHSA), 2015–2023 yılları arasında ülkede yaşanan gıda kaynaklı norovirüs salgınlarını raporladı. Buna göre, 67 salgın toplam 4.018 kişiye etkiledi ve salgınların %58’inde gıda taşıyıcılarının rol oynadığı belirtildi. Tek tek gıda maddeleri arasında istiridye, 13 salgında 1.117 vaka ile en çok rol oynayan gıda olarak öne ıktı. Bildirilen salgınların %83,6’sı (56 salgın) catering ortamlarıyla (restoranlar, yiyecek hizmeti kuruluşları, paket servis veya fast-food satış noktaları) ilişkiliydi ve bu ortamlar, toplam etkilenen vakaların %52,1’ini (2.093 kişi) oluşturdu.



HPR volume 19 issue 9: news (25 September 2025)

It is well documented that every year norovirus outbreaks, driven by person-to-person transmission, contribute to winter pressures in health and social...
GOV.UK

◆ Birleşik Krallık Gıda Standartları Ajansı (FSA), İngiltere, Galler ve Kuzey İrlanda için güncellenmiş Gıda Hukuku Uygulama Kuralları ve Rehberi'ni yayımladı. Yeni düzenleme, gıda hukukunun uygulanmasında daha esnek ve modern bir yaklaşım getirmeyi amaçlıyor. Değişiklikler, yerel meclisler ve paydaşlarla yapılan görüşmelerin ardından oluşturuldu. FSA, bu sayede yerel yönetimlerin kaynaklarını halk sağlığı açısından en etkili alanlara yönlendirebileceğini belirtiyor. Yeni rehber, denetim sıklığı, risk değerlendirme yöntemleri ve uyum süreçlerine ilişkin daha açık çerçeveler sunuyor.



FSA publishes updated Food Law Codes of Practice and Practice...

The Food Standards Agency (FSA) has published the updated Food Law Codes of Practice (Codes) and Practice Guidance for England, Wales and Northern...
Food Standards Agency

◆ İtalya Sağlık Bakanlığı, Özel Tıbbi Amaçlı Gıdalar (FSMP) için güncellenmiş **kılavuzu** yayımladı. Beslenme ve Hayvan Sağlığı Teknik Komitesi'nin Diyetetik ve Beslenme Bölümü tarafından onaylanan bu revizyon, FSMP'lerin doğru sınıflandırılmasına ve gıda takviyelerinden ayrılmasına yardımcı olacak yorumlayıcı unsurlar sunuyor. Kılavuz, ürünlerin mevzuata uygun şekilde tanımlanmasını ve rolünün net bir şekilde anlaşılmasını sağlamak amacıyla hazırlandı.

Ministero della Salute - Linee guida sugli alimenti a fini medici speciali (AFMS) - Revisione 15 luglio 2025

salute.gov.it

◆ Çin Tüketiciler Derneği ve Devlet Piyasa Düzenleme İdaresi (SAMR), tüketicilerin sağlıklı gıdaları bilimsel ve güvenli şekilde seçmelerine rehberlik etmek amacıyla bir açıklama yayımladı. Açıklamada, sağlıklı gıdaların ilaç olmadığı ve farmakolojik tedavinin yerine geçemeyeceği vurgulanıyor. Tüketicilere, güvenilir markaları tercih etmeleri, ürün ambalajında "mavi şapka" logosu ve SAMR onay numarasının bulunmasına dikkat etmeleri hatırlatılıyor.

枣庄市市中区人民政府--【消费警示】理性购买保健食品！这份消费提示请牢记

zszq.gov.cn

◆ Brezilya Ulusal Sağlık Gözetim Ajansı (ANVISA), gıdalarda endüstriyel trans yağ kullanımını kısıtlamaya yönelik Düzenleyici Sonuç Değerlendirme Planı (ARR) için özel bir istişare süreci başlattı. Düzenleme; ürün formülasyonu, bileşen seçimi, etiketleme ve üretim süreçleri dahil olmak üzere gıda zincirinin birçok aşamasını etkileyecek. Plan kapsamında kısmen

hidrojene yağların tamamen yasaklanması ve rafine yağlarda trans yağ asitlerinin %2 ile sınırlandırılması öngörülüyor. ANVISA, bu adımın kardiyovasküler hastalık riskini azaltarak kamu sağlığı ve ekonomik açıdan önemli faydalar sağlayacağını belirtiyor.



Anvisa abre consulta dirigida sobre avaliação das medidas de restrição...

Objetivo da Agência é buscar contribuições para avaliar os impactos da norma.
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa

♦ Belçika'da yerel bir gazete, büyük perakende ve süpermarketlerden temin edilen 32 markalı sızma zeytinyağı örneğini laboratuvarlarda test etti. Sonuçlara göre, örneklerin 20'si sızma zeytinyağı standartlarını karşılamadı. Bazı durumlarda yağın zamanla bozulması söz konusu olabilirken, diğer örneklerde analitik kanıtlar yağın daha düşük kaliteli Lampeter zeytinyağı veya ayçiçek yağı ile karıştırıldığını gösterdi.



Regulators Investigate After Newspaper Identifies Olive Oil...

Authorities in Belgium are investigating after a newspaper found 20 out of 32 olive oil brands failed quality standards and one was adulterated.
Olive Oil Times

♦ Wisconsin Eyalet Senatörü Romaine Quinn, "kültür hayvan hücreleri veya dokuları içeren gıda ürünlerine" etiketleme zorunluluğu getirecek bir yasa tasarısı sundu. Tasarıya göre, laboratuvarda yetiştirilmiş et içeren ürünler, "laboratuvarda yetiştirilmiş et" ibaresi olmadan satılamayacak veya satışa sunulamayacak. Yasa tasarısı, paketlenmiş ürünlerin etiketinde içerik listesi ve ilgili ibarenin yer almasını zorunlu kılıyor. Ayrıca, bazı istisnalar dışında, kamuya açık gıda işletmeleri ve belirli devlet kurumlarında laboratuvarda yetiştirilmiş et ürünlerinin satışını veya servis edilmesini yasaklıyor.

♦ Türk Gıda Kodeksi Belirli Gıdalardaki PFAS Bileşenlerinin Resmî Kontrolü İçin Numune Alma ve Analiz Metotları Tebliği (2025/28) Resmî Gazete'de yayımlandı. Bu tebliğ gıdalarda perfloroalkil bileşenlerinin (PFAS) izlenmesine yönelik numune alma ve analiz kurallarını belirliyor. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından hazırlanan Tebliğ, AB mevzuatıyla uyumlu olup, gıda tedarik zincirinde yaygın görülen bu potansiyel riskli kimyasalların kontrolünde önemli bir adım.

<https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2025/10/20251021-5.htm>

♦ 16 Kasım 2025 tarihli ve 33079 sayılı Resmî Gazete'de "Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik" yayımlandı.

Değişiklik kapsamında:

- TGK Pestisit MRL Yönetmeliği'nin Ek-1 Bölüm B'de yer alan 0243020-008 kodlu satır yenilendi:
- Aynı bölüme, 0251060-001 kodlu satırdan sonra gelmek üzere yeni bir ürün satırı eklendi:
- Yönetmeliğin Ek-2 ve Ek-4 bölümleri de güncellendi.

Bu değişiklikler, pestisit kalıntı limitlerine ilişkin ürün tanımlarının daha net hâle getirilmesini ve teknik uyumun güçlendirilmesini amaçlıyor.

<https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2025/11/20251116-1.htm>

♦ Sanayi üretimiyle artan çevresel kirlilik, döngüsel ekonomi çözümlerini öne çıkıyor. Yeni araştırmalar; lignoselülozik, pektin ve nişasta kökenli bitki atıklarının, biyoteknolojik süreçlerde enzim, polialkoller, organik asitler ve biyopolimer üretiminde değerli bir hammadde olabileceğini gösteriyor. Lignoselülozun yüksek ön işlem maliyetleri gibi teknik zorluklar sürse de, özellikle bira üretimi artıkları gibi daha az incelenmiş atıklar yeni fırsatlar sunuyor. Uzmanlar, bu yaklaşımın hem endüstriyel atık yükünü azaltacağını hem de sürdürülebilir kalkınmaya katkı sağlayacağını belirtiyor. Gelecek çalışmaların, ekonomik olarak fizibl atık bileşikleri ve maya biyokütlesi üretimine odaklanması bekleniyor.



Current Directions of Selected Plant-Origin Wastes' Valorization in...

Environmental pollution and the accumulation of industrial waste are increasingly serious issues that impose financial burdens on businesses and pose...
MDPI

Derneğimizden Haberler

✈ Gıda İşletmelerinde Hijyenik Tasarım ve GFSI Standartları Gereklilikleri

Gıda endüstrisinde hijyenik tasarım, güvenli üretimin temelidir. 18–19 Aralık 2025'te, Prof. Dr. **Barbaros Özer** ile İstanbul'da iki günlük kapsamlı bir eğitimde buluşuyoruz!



Gıda İşletmelerinde Hijyenik Tasarım ve GFSI Standartları Gereklilikleri...

Gıda İşletmelerinde Hijyenik Tasarım ve GFSI Standartları Gereklilikleri Gıda endüstrisinde hijyenik tasarım, güvenli üretimin temelidir. 18–19 Aralık...
tr.linkedin.com

✈ Okullarda Beslenme ve Gıda Güvenliği: Eğitimden Yönetime Bütüncül Yaklaşım” Kitabı

Gençlik Kulübü üyelerimiz Dr. Gizem Taylan Yalçın ve Dr. Melike Nur Tosun Demir'in, Prof. Dr. Halil Işık ile birlikte kaleme aldığı “Okullarda Beslenme ve Gıda Güvenliği: Eğitimden Yönetime Bütüncül Yaklaşım” adlı kitap yayımlandı! Okullarda güvenli beslenme kültürünün geliştirilmesi, eğitimciler ve yöneticilerde farkındalığın artırılması ve öğrenci sağlığının korunmasına yönelik kapsamlı ve bilimsel bir başvuru kaynağı niteliğindeki bu eser, alandaki önemli bir ihtiyaca ışık tutuyor.



Gençlik Kulübü üyelerimiz Dr. Gizem Taylan Yalçın ve Dr. Melike Nur...

Gençlik Kulübü üyelerimiz Dr. Gizem Taylan Yalçın ve Dr. Melike Nur Tosun Demir'in, Prof. Dr. Halil Işık ile birlikte kaleme aldığı "Okullarda Beslenme ve Gıda..." tr.linkedin.com

GGD Gençlik Kulübü üyeleri, Bolu'dan sonra bu kez Ankara ve Antalyadaki tesislerde sahaya inerek üretim süreçlerini yerinde gözlemledi

"Gıda Sektöründe İyi Üretim Uygulamaları (GMP)" eğitimini tamamlayan GGD Gençlik Kulübü üyeleri, Bolu'dan sonra bu kez Ankara ve Antalyadaki tesislerde sahaya inerek üretim süreçlerini yerinde gözlemledi.



Kadir ERKUL eğitmenliğinde "Gıda Sektöründe İyi Üretim Uygulamala..."

Kadir ERKUL eğitmenliğinde "Gıda Sektöründe İyi Üretim Uygulamaları (GMP)" eğitimini tamamlayan GGD Gençlik Kulübü üyeleri, Bolu'dan sonra bu kez... 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/gidaguvenligitr/?hl=tr>

◆ X: <https://x.com/gidaguvenligitr>

◆ LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/gida-guvenligi-dernegi/>

◆ Facebook: <https://www.facebook.com/gidaguvenligidernegi>

◆ YouTube: <https://www.youtube.com/user/GidaGuvenligiDernegi>

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