

Gıda Güvenliği Gündemi



Haftalık Gıda Güvenliği Gündemi



Gıda Güvenliği Derneđi / Turkish Food Safety Association
26.189 takipçi



9 Aralık 2025

Sayı: 107

Tarih: 09.12.2025

Hazırlayan: Gıda Güvenliği Derneđi

Ülkemizden ve Dünyadan Haberler

♦ Bu hafta (01-07.12.2025) RASFF tarafından bildirilen Türkiye orijinli 16 bildirim bulunmaktadır. Organik incirlerde , Aflatoksin, ; Kuru incirlerde Aflatoksinler, Okratoksin A; Taze biberlerde İndoksakarb; Taze domateslerde Asetamipritslikon; Üzüm yapraklarındaki pestisit kalıntıları; Antep Fıstığındaki Okratoksin A; Doğranmış kayısılarda Okratoksin A; Ayçiçeđi çekirdeklerinde Okratoksin tespit edilmiştir.

Application name

webgate.ec.europa.eu

♦ **FAO**, Brezilya'nın Belém kentinde düzenlenen 2025 BM İklim Değişikliği Konferansı'nda (COP30), sürdürülebilir ve dayanıklı tarımsal gıda sistemlerinin, küresel iklim hedeflerine ulaşmak ve dünya çapında milyarlarca insan için gıda güvenliğini ve beslenmeyi sağlamak açısından hayati önem taşıdığını vurguladı.



COP30: FAO brings agrifood systems to the forefront of climate...

In Brazil, FAO unveiled a series of reports and initiatives showing how sustainable agrifood systems are a solution to the climate crisis
fao.org

◆ Birleşik Krallık Gıda Standartları Ajansı (FSA), gıdalardaki nitrat ve nitritlerin güvenliğine ilişkin mevcut bilimsel kanıtları [inceleyen bir rapor yayımladı](#). Tüketilen nitrat ve nitritlerin büyük kısmı ıspanak, marul, kereviz ve pancar gibi sebzelerden doğal olarak gelirken, yalnızca küçük bir kısmı (yaklaşık %5) katkı maddesi kullanımı kaynaklı. Rapora göre, bitki bazlı gıdalar diyet nitrat alımına, işlenmiş etler ise nitrit alımına önemli katkı sağlıyor. Daha yüksek pişirme sıcaklıkları, uzun pişirme süreleri ve nitrit tuzlarıyla kürlenme, nitrozamin ve N-nitrozo bileşikleri seviyelerini artırabiliyor. FSA incelemesi, nitratların vücutta hızla emilip nitrit, nitrik oksit ve N-nitrozo bileşiklerine dönüştüğünü, ardından büyük ölçüde idrarla atıldığını belirtiyor. FSA, mevcut verilere göre nitrat ve nitrit alımı ile kanser gibi sağlık riskleri arasında kesin bir nedensel ilişki kurulamadığını vurguladı.

Safety of Nitrates and Nitrites as Food Additives | Published in FSA...

By Shradha Kaur, Donna Webley & 4 more. A literature review of the safety and occurrence of nitrates and nitrites permitted as food additives and...
science.food.gov.uk

◆ ABD Sorumlu Beslenme Konseyi (CRN), "Vitamin ve Minerallerin Güvenliği" (VMS4) rehberinin Dördüncü Baskısına yeni ve güncellenmiş bölümler ekledi. Güncellemeler; kolin, sitikolin ve K2 vitamini (MK-7) için yayımlanan yeni güvenlik değerlendirmelerini içeriyor. CRN, MK-7 için yetişkinlerde ilk kez 375 µg/gün Maksimum Gözlemlenen Alım (GGA) değerini belirleyerek sektör ve düzenleyici kurumlar için önemli bir bilimsel referans oluşturdu. Ayrıca rehberde Çinko, B6 vitamini (piridoksin), E vitamini ve magnezyum için de güncellenmiş değerlendirmeler yer alıyor.



Vitamin & Mineral Safety

We're thrilled to announce the release of updated chapters for Zinc, Vitamin B6 (Pyridoxine), Vitamin E and Magnesium in the Vitamin and Mineral Safety:....
crnusa.org

◆ ABD Federal Sicil Dairesi, Çevre Koruma Ajansı'nın (EPA) hint yağı polimerinin sodyum tuzu, 2-etilheksanol, maleik anhidrit ve soya fasulyesi yağının gıdalarda tolerans şartından muaf tutulmasını öneren 2025-19915 sayılı Tebliği yayımladı. Bu düzenleme, söz konusu maddelerin belirlenen koşullara uygun şekilde kullanılması halinde, gıda veya yem ürünlerinde bu bileşenlere ait kalıntılar için maksimum izin verilen seviye belirleme gerekliliğini ortadan kaldırıyor. Böylece, EPA bu maddeleri belirli kullanım senaryolarında düşük riskli kabul ederek düzenleyici yükümlülükleri hafifletmeyi hedefliyor.

Castor Oil, Polymer With 2-Ethylhexanol, Maleic Anhydride an...

This regulation establishes an exemption from the requirement of a tolerance for residues of castor oil, polymer with 2-ethylhexanol, maleic anhydride and...
Federal Register

♦ Kanada Sağlık Bakanlığı, 20 Temmuz 2022 tarihinde Gıda ve İlaç Mevzuatı'nda önemli değişiklikler yaptı. Bu düzenlemeler; doymuş yağ, şeker ve sodyum içeriği yüksek ürünlerin tüketiciler tarafından daha kolay tanınmasını sağlayacak *Paket Önü (FOP) beslenme sembollerini* zorunlu hale getiriyor. Uygulama planına göre FOP yönetmelikleri için geçiş süreci 31 Aralık 2025'te sona eriyor. Kanada Gıda Denetim Ajansı (CFIA), 1 Ocak 2026 sonrasında bu gerekliliklere ilişkin herhangi bir ek esneklik tanımayacağını açıkladı.

Implementation plan for amendments to the Food and Drug Regulations (Nutrition Symbols, Other Labelling...

You must comply with FOP labelling requirements by the deadline. There will be no enforcement discretion after January 1, 2026. For non-compliances identified during inspections, regulated parties will be given time to make corrections as established...
inspection.canada.ca

♦ Kansas Senatörü Roger Marshall, FDA'nın içerik bildirimleri ve inceleme süreçlerini güçlendirmeyi amaçlayan yeni bir yasa tasarısı sundu. Tasarı, gıda şirketlerinin GRAS (Genel Olarak Güvenli Kabul Edilen) kapsamındaki maddeleri FDA'ya bildirmeden kullanabilmesine imkân tanıyan mevcut açığı kapatmayı hedefliyor. Yeni düzenlemeyle birlikte: Gıda üreticileri, tedarik zincirine ekledikleri tüm içerikleri FDA'ya bildirmekle yükümlü olacak. Eyalet yetkilileri ve tüketiciler, gıda boyaları, katkı maddeleri veya federal hükümete bildirilmemiş diğer bileşenlerin güvenliği konusunda FDA'ya inceleme talebiyle dilekçe verebilecek.



Senator Marshall Introduces Legislation to Ensure Safer Food f...

Senator Marshall Introduces Legislation to Ensure Safer Food for American Families
Senator Roger Marshall

♦ Avrupa Birliği Adalet Divanı (ABAD), "cin" teriminin yalnızca belirli bir alkollü içecek kategorisini tanımladığına hükmederek, alkolsüz içeceklerin etiketlerinde bu ifadenin kullanılmasının yasak olduğuna karar verdi. Karar, haksız rekabet gerekçesiyle PB Vi Goods'a karşı açılan davaya istinaden verildi. Alman bir dernek, firmanın "Virgin Gin Alkoholfrei" ürününde "gin" ibaresini kullanmasının AB mevzuatına aykırı olduğunu savundu. AB kuralları, cin; *en az %37,5 alkol içeren, tarımsal kökenli etil alkolün ardıç meyveleriyle aromalandırılmasıyla üretilen bir içecek olarak tanımlıyor.*

A non-alcoholic beverage may not be sold as gin

Communications Directorate Press and Information Unit curia.europa.eu PRESS
RELEASE No 140/25 Luxembourg, 13 November 2025 Judgment of th...
curia.europa.eu

◆ Macaristan Parlamentosu, kültür etinin üretimini, dağıtımını ve pazarlanmasını tamamen yasaklayan yasa tasarısını kabul etti. Oylamada 140 evet, 10 hayır ve 18 çekimser oy kullanıldı. Yaklaşık iki yıllık hazırlık sürecinin ardından kabul edilen düzenleme, Macaristan'ı 2023'te benzer bir yasak getiren İtalya'nın ardından Avrupa'da kültür etini yasaklayan ikinci ülke konumuna getiriyor. Yasa tasarısı, kararı gerekçelendirirken "geleneksel kırsal yaşam tarzlarını ve insan sağlığını" koruma gerekliliğini öne sürüyor ve "geleneksel olmayan teknolojilerin potansiyel tehlikelerine" karşı uyarıda bulunuyor.

<https://www.parlament.hu/web/guest/napirend>

◆ EIT Gıda Tüketici Gözlemevi'nin yeni raporu, yaklaşan AB Biyoteknoloji Yasasına ilişkin tüketici algılarını inceliyor. Çalışma, politika yapımcıların yasayı kamuoyu desteğini artıracak şekilde nasıl tasarlayıp uygulayabileceklerine dair içgörüler sunuyor. Rapor; tüketicilerin kabulünü etkileyen değerler, beklentiler ve kaygıları ortaya koyarak hem yasa hazırlıklarına hem de gıda endüstrisinin biyoteknoloji temelli ürün geliştirme süreçlerine yol gösteriyor.



Exploring Consumer Perceptions of the EU Biotech Act - EIT Food

European citizens view foodbiotechnology and the upcoming EU Biotech Act (2026), including public trust, acceptance, and expectations — essential...
eitfood.eu

◆ Polonya Tarım ve Kırsal Kalkınma Bakanlığı, belirli gıda etiketleme kurallarını revize eden 1574 sayılı Duyuruyu yayımladı. Düzenleme; reçel, ekstra reçel, jöle, ekstra jöle, turuncğil marmelatı, jöleli marmelat gibi ürünlere yönelik etiketleme gerekliliklerini güncelliyor. Yeni düzenlemeye göre bu ürünlerin etiketlerinde, nihai üründeki meyve miktarı artık açık ve standart bir ifade ile belirtilecek: "100 gram ürün başına ... gram meyve."

<https://isap.sejm.gov.pl/isap.nsf/DocDetails.xsp?id=WDU20250001574>

◆ Hollanda Denetleme Kurulu (Keuringsraad), "probiyotik" teriminin ambalajlarda yalnızca bir kez ve sıkı koşullar altında kullanılabileceğini açıkladı. Terim, yalnızca canlı mikroorganizmalar içeren bir ürün grubunu tanımlayan tarafsız bir kategori ifadesi olarak kabul edilecek. Karara göre aşağıdaki kurallar geçerli:

- Tek kullanım: "Probiyotik" ifadesi ambalajda sadece bir kez yer alabilir; tekrar edilmesi zımni bir sağlık iddiası olarak değerlendiriliyor.
- İkincil tanım: Terim, ürün adı veya izin verilen iddialarla açık şekilde bağlantılı olmalı ve öne çıkarılmamalıdır.



Probiotica als categorie aanduiding

De term 'Probiotica' kan niet langer worden gebruikt als productnaam. Volgens de Europese wetgeving wordt probiotica namelijk gezien als een...
Keuringsraad

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

Gıda sektöründe güvenli haşere yönetimini nasıl yapmalıyız?

Gıda işletmelerinde haşere kontrolü, yalnızca hijyenin değil aynı zamanda gıda güvenliğinin de temel bir parçasıdır. Peki bu süreci nasıl daha güvenli, etkili ve sürdürülebilir hale getirebiliriz?



#gıdagüvenliği #haşereyönetimi #onlineeğitim #ggd #gıdasektörü...

Gıdasektöründe güvenli haşere yönetiminin nasıl yapılmalıyız? Gıda işletmelerinde haşere kontrolü, yalnızca hijyenin değil aynı zamanda gıda...
tr.linkedin.com

Medipol Üniversitesi Gastronomi Bölümü Ziyareti

GGD Yönetim Kurulu Üyemiz **Dr. Samim Saner**, Medipol Üniversitesi Gastronomi Bölümü öğrencileriyle bir araya gelerek gıda güvenliği ve inovasyon konularında değerli bilgiler paylaştı.



#ggd #gıdagüvenliği #inovasyon #gastronomi #medipoluniversitesi...

GGDYönetim Kurulu Üyemiz Dr. Samim Saner, Medipol Üniversitesi Gastronomi Bölümü öğrencileriyle bir araya gelerek gıda güvenliği ve...
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/GidaGuvenligiDerneği>

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