

Gıda Güvenliği Gündemi



Haftalık Gıda Güvenliği Gündemi



Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association

26.189 takipçi



16 Aralık 2025

Sayı: 108

Tarih: 16.12.2025

Hazırlayan: Gıda Güvenliği Derneği

Ülkemizden ve Dünyadan Haberler

◆ Bu hafta (08-13.12.2025) RASFF tarafından bildirilen Türkiye orijinli 15 bildirim bulunmaktadır. Kuru incirde aflatoksin ve okratoksin A, haşhaşa alkaloidler, kayısıda sorbik asit limit üzerinde tespit edilmiştir. Öğütülmüş karabiberde yabancı madde (metal kablo) tespit **edilmiştir**.

Application name

webgate.ec.europa.eu

◆ FAO/WHO Gıda Katkı Maddeleri Ortak Uzman Komitesi (JECFA), çeşitli gıda katkı maddelerine yönelik teknik ve toksikolojik değerlendirmelerini içeren son raporunu yayımladı. Değerlendirme; adipatlar, askorbil palmitat, keçiyoynuzu zamkı, sodyum dioktil sülfosüksinat, gardenya mavisi (genipin), glikolipidler, biberiye özü, taumatin II ve bazı enzim işleme yardımcıları için mevcut bilimsel verileri kapsıyor. Rapor ayrıca yedi aroma vericinin özelliklerini ve bu katkı maddeleri için diyetle maruziyet durumlarını da ele alıyor.

Evaluation of certain food additives: one-hundredth report of the Joint...

TheOne-hundredth meeting of theJoint Foodand
Agriculture Organization of the United Nations
(FAO)/World Health Organization (WHO) Expert...
who.int

◆ Birleşik Krallık Resmî Kimyasal Analiz ve Hakemlik Kurumu (Government Chemist), yıl boyunca yürüttüğü çalışmaları özetleyen Yıllık İnceleme raporunu yayımladı. Rapor, resmi kurumlarca yapılan analiz vakaları, danışmanlık faaliyetleri, kapasite geliştirme projeleri ve paydaş etkileşimlerinden öne çıkan başlıkları içeriyor. İncelemede dikkat çeken konular şunlar:

- **Resmî kurumlarca yapılan analiz vakaları:** Dondurulmuş bamyada asefat, bubble tea ürünleri, formaldehit migrasyonu, pirinçte aflatoksinler ve pirinçte propikonazol ile ilgili incelemeler.
- **Kapasite geliştirme:** Soya, yulaf, hindistan cevizi ve badem bazlı süt ürünü alternatifleri ile gıdalardaki mikroplastiklere yönelik analitik yetkinliğin artırılması.
- **Bilgi paylaşımı:** Gıda Özgünlüğü Ağı, yayınlar ve web seminerleri aracılığıyla kurumun hakemlik ve danışmanlık faaliyetlerinin etkisinin genişletilmesi.



Government Chemist Review 2024

Referee casework, research projects, advice and impact of work carried out by the Government Chemist team during 2024.
GOV.UK

◆ FAO, gıda güvenliğinde yapay zekâ uygulamalarını inceleyen kapsamlı bir rapor yayımladı. Rapor, literatür değerlendirmeleri ve ülke örneklerine dayanarak YZ'nin üç alanda öne çıktığını belirtiyor: bilimsel danışmanlık, denetim ve sınır kontrolü ve yetkili makamların operasyonel faaliyetleri. Beş ülkeden örnekler; patojen tespiti, ithalat örnekleme önceliklendirmesi ve düzenleyici veri işleme gibi çeşitli YZ uygulamalarını gösteriyor. FAO ayrıca, dünya genelinde gelişen düzenleyici çerçevelerin veri yönetişimi, şeffaflık, etik ilkeler ve insan gözetimi vurgusunu öne çıkardığını belirtiyor.

Artificial intelligence for food safety

Artificial Intelligence (AI) is increasingly applied in food safety management, offering new capabilities in data analysis, predictive modelling, and risk-based decision-making. A review of the literature identifies three primary areas of application:...
openknowledge.fao.org

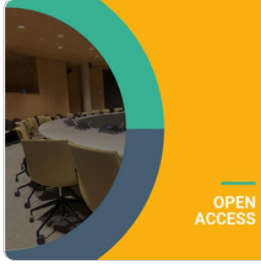
◆ FAO'nun 2025 tarihli "SOLAW" raporuna göre, 2050'de dünya nüfusu 10 milyara yaklaştığında, toprak, su ve arazi yönetiminde akıllı, sürdürülebilir yaklaşımlar olmazsa küresel gıda güvenliği tehlikeye girebilir. Tarım alanlarının genişletilmesi artık sürdürülebilir değil, bunun yerine mevcut arazilerde verimliliği artıracak yöntemler uygulanmalı; örneğin ürün çeşitliliği, organik gübreleme, su tasarrufu ve koruyucu tarım teknikleri gibi. Bu sayede hem toprak ve su kaynakları korunabilir, hem de artan nüfusun gıda ihtiyacı çevreye daha az zarar vererek karşılanabilir.



Better land, soil and water management key to feeding 10...

Landmark SOLAW 2025 report reminds us that resources for food are not infinite
Newsroom

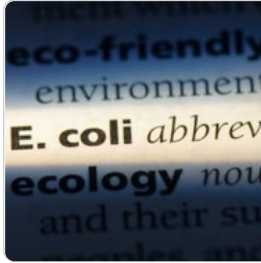
◆ Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA), fermentasyon yoluyla üretilen gıda ürünlerini piyasaya sürmeyi planlayan girişimler için süreci netleştiren bir kılavuz yayımladı. Kılavuz, genetiği değiştirilmiş olsun veya olmasın; mikroorganizmalar içeren, mikroorganizmalardan üretilen veya mikroorganizmalar kullanılarak elde edilen tüm düzenlenmiş ürünlere yönelik başvuru hazırlıklarına rehberlik ediyor. Belge, EFSA'nın AB pazarına sunulmadan önce yaptığı risk değerlendirmeleri için gerekli bilgi ve veri gereksinimlerini detaylandırıyor.



Guidance on the characterisation of microorganisms in support of the...

This document provides guidance to assist in the preparation of applications for regulated products to be used in the food chain containing, made from or...
EFSA

◆ 2025 yazından bu yana Almanya'da devam eden E. coli O45:H2 salgını yüzlerce kişiyi hastanelik etti, çocuklar ciddi şekilde etkilendi ve en az üç kişi hayatını kaybetti. Toplam 428 vakaya kadar ulaşan olayda 53 hemolitik üremik sendrom (HUS) vakası görüldü. Uzun süren soruşturmalara rağmen hasta röportajları, vaka-kontrol çalışmaları ve alışveriş fişlerinin incelenmesi dahil tek bir yiyecek ya da ürün kaynağı tespit edilemedi. Olayın gıda kaynaklı olabileceği düşünülüyor; ama kesin neden hâlâ gizemini koruyor.



Source of major German E. coli outbreak remains a mystery

A deadly E. coli outbreak in Germany remains unsolved despite more than 400 people falling ill and three deaths. In August 2025, an outbreak caused b...
Food Safety News

◆ FAO, küresel gıda güvenliğini güçlendirmek için ülkelere tarım-gıda sistemlerinde dört temel dönüşüm yolu öneriyor: Krizlere yanıt vermekten dayanıklılık geliştirmeye geçiş, yüksek girdi kullanımına dayalı modelden bilgi yoğun tarıma yönelme, sektörler arası işbirliğini güçlendirme ve küresel taahhütleri yerel eyleme dönüştürme. Bu yolların uygulanmasıyla daha sürdürülebilir, kapsayıcı ve dayanıklı gıda sistemlerine ulaşılacağı vurgulanıyor.



Four key pathways to transform agrifood systems and promote...

FAO Director-General opens FAO Council in Rome with a call to action
Newsroom

◆ Yeni Zelanda Ekonomik Büyüme ve Güvenlik Bakanlıkları, düşük riskli ithal gıdalarda dijital etiket kullanımını öngören bir pilot program için

kamuoyu istişaresi başlattı. Öneriye göre yetkili perakendeciler, 2014 Gıda Kanununda bulunan belirli ithal gıdaların ambalajlarında yer alması gereken bilgileri geçici olarak fiziksel etiketlere ekleme zorunluluğundan muaf tutulacak. Pilot uygulamanın amacı, dijital etiketlerin fiziksel etiketlerin tamamlayıcısı olarak kullanılmasının mümkün olup olmadığını değerlendirmek ve gelecekte uygulanabilecek modern bir düzenleyici çerçevenin altyapısını oluşturmak.



Proposal to enable a limited trial of digital labelling on certain import...

Whyweareconsulting The Minister for Food Safety is seeking feedback on a proposal to enable a trial of digital labelling for certain imported food sold in... Proposal to enable a limited trial of digital labelling on certain imported food products | NZ Government

◆ Kanada Sağlık Bakanlığı, İzin Verilen Takviye Edici Gıda Kategorileri Listesini güncelleyerek kafein içeren ürünlere yönelik yeni düzenlemeler yayımladı. Yapılan güvenlik değerlendirmesi, çikolatalı şekerlemelerde uygulanan koşullar altında şekerlemelerde kafein kullanımının sağlık açısından bir sorun oluşturmadığını belirledi. Ancak düzenleme kapsamında, porsiyon başına 56 mg'dan fazla kafein içeren ürünlerin etiketinde şu uyarının yer alması artık zorunlu: "Başka bir kafein kaynağıyla aynı gün [yemeyin/içmeyin]." Bu uyarı, tüketicilerin günlük toplam kafein alımını kontrol etmelerine yardımcı olmayı amaçlıyor.

Modification to the List of Permitted Supplemental Ingredients to extend the use of caffeine

The purpose of this notice is to publicly announce that Health Canada has modified the List of Permitted Supplemental Ingredients to authorize the use of caffeine as a supplemental ingredient in foods listed in item 6 of the List of Permitted... canada.ca

Derneğimizden Haberler

Gıda İşletmelerinde Hijyenik Tasarım ve GFSI Standartları Gereklikleri

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 Gereklikleri...

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

✈ "Hipokloröz Asidin Yaş Meyve ve Sebzelerin Hasattan Tüketicieye Kadar Olan Süreçte Kayıpların Azaltılması Etkinliğinin Araştırılması" başlıklı TAGEM Ar-Ge Destek Programı projemizin kapanış toplantısı gerçekleştirildi.

Yürütücülüğünü Doç. Dr. **Ahmet Katı** hocamızın üstlendiği, proje paydaşları arasında **SBU DETUAM VALİDEBAĞ ARAŞTIRMA PARKI**, @TAGEM, **Maltepe University**, @İstanbul Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü, @Adana Biyolojik Mücadele Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, **Alata Bahçe Kültürleri Araştırma Enstitüsü** Müdürlüğü, **CarrefourSA**, **Dimes A.Ş.**, @MİGROS, @MRT Danışmanlık ve Gıda Güvenliği Derneği'nin bulunduğu "Hipokloröz Asidin Yaş Meyve ve Sebzelerin Hasattan Tüketicieye Kadar Olan Süreçte Kayıpların Azaltılması Etkinliğinin Araştırılması" başlıklı TAGEM Ar-Ge Destek Programı projemizin kapanış toplantısı gerçekleştirildi.



Yürütücülüğünü Doç. Dr. Ahmet Katı hocamızın üstlendiği, proje...

Yürütücülüğünü Doç. Dr. Ahmet Katı hocamızın üstlendiği, proje paydaşları arasında SBU DETUAM VALİDEBAĞ ARAŞTIRMA PARKI, @TAGEM, Maltepe...
tr.linkedin.com

GGD Gençlik Kulübü Eğitimlerine Devam Ediyor!

Yeni dönemin bir diğer önemli eğitimiyle karşınızdayız. Bu eğitimde, gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemlerinin uluslararası alanda en yaygın standartlarından biri olan BRCGS Standardı temel düzeyde ele alınacaktır.



GGD Gençlik Kulübü Eğitimlerine Devam Ediyor! Yeni...

GGDGençlik Kulübü Eğitimlerine DevamEdiyor!
Yeni dönemin bir diğer önemli eğitimiyle karşınızdayız. 📅 Tarih: 22 Aralık 2025 🎯 Eğitim:...
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/GidaGuvenligiDernegi>

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