

Gıda Güvenliği Gündemi



Haftalık Gıda Güvenliği Gündemi



Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association
25,337 followers



September 29, 2025

Sayı: 97

Tarih: 29.09.2025

Hazırlayan: Gıda Güvenliği Derneği

Ülkemizden ve Dünyadan Haberler

♦ Bu hafta (22-27.09.2025) RASFF tarafından bildirilen Türkiye orijinli 7 bildirim bulunmaktadır. Fıstıkta aflatoksin, incirde okratoksin A, taze biberde Spiroteramat, Sulfoxaflor ve Bifenazate, asma yapraklarında Difenconazole, captan, ve dithiocarbamate, kuru kekikte Pyrrolizidine alkaloidleri limit üstünde tespit **edilmiştir**.

♦ Avrupa Komisyonu Ortak Araştırma Merkezi (JRC) "Ağustos 2025 Gıda Sahteciliği Aylık Raporu", yayımlandı. Türkiye'de sahte alkollü içeceklerle yönelik iki büyük operasyonu öne çıkardı.

- 5 Ağustos'ta düzenlenen operasyonlarda 121 kişi sahte içki üretimi nedeniyle gözaltına alındı.
- 11 Ağustos'ta ise jandarma tarafından 62.000 litreden fazla sahte alkol ele geçirildi. Bu miktar, son yıllarda yakalanan en yüksek hacimli sahte alkol olaylarından biri olarak raporda yer aldı.

202508b.pdf

August 2025 – JRC Food Fraud Monthly Report 1/12 Monthly Summary of Articles on Food Fraud and Adulteration August 2025 Retrieved mainly ...
knowledge4policy.ec.europa.eu

- ♦ Avrupa Parlamentosu, AB genelinde gıda israfını önlemeye yönelik yeni düzenlemeleri onayladı. Buna göre, ülkeler 2030'a kadar gıda işleme ve üretimde %10, perakende, restoran, gıda hizmetleri ve hanelerde ise kişi başına %30 israf azaltma hedefini karşılamak zorunda olacak. Ayrıca üye devletler, satılmamış ancak tüketilebilir gıdaların başışını kolaylaştıracak önlemler almakla yükümlü olacak.



Parliament adopts new EU rules to reduce textile and food waste |...

On Tuesday, Parliament gave its final green light to new measures to prevent and reduce waste from food and textiles across the EU.

europarl.europa.eu

- ♦ FAO Genel Direktörü QU Dongyu, Cape Town'da G20 Tarım Bakanları toplantısında, "Gıda Güvenliği, Kapsayıcı Yatırım ve Pazar Erişiminde Veriye Dayalı Yaklaşımlar" oturumunda dünyanın en büyük ekonomilerinin hem üretici hem de tüketici olarak tarımsal gıda sistemlerinin dönüşümünde önemli bir konuma sahip olduğunu vurguladı. Küresel krizlerin derinleştirdiği açlık ve yoksulluk ortamında düzenlenen buluşmada, iklim değişikliğinin tarımsal üretim ve tedarik zincirleri üzerindeki yıkıcı etkilerine dikkat çekildi. FAO'ya göre Sıfır Açlık hedefine ulaşılabilmesi için 2030'a kadar yıllık 1,1 trilyon dolarlık yatırım gerekiyor.



FAO outlines four key areas for G20 leadership in transforming agrifoo...

Director-General QU Dongyu addresses G20 Agriculture Working Group Ministerial Meeting in South Africa

Newsroom

- ♦ Avrupa Kimyasallar Ajansı (ECHA), kısmen ambalajlamayla ilgili olanların da bulunduğu sekiz sektörü kapsama dâhil etmeyerek PFAS kısıtlama sürecini güncelledi. Hariç tutulan sektörler; baskı, sızdırmazlık, makine, patlayıcılar, askeri, teknik tekstiller, daha geniş endüstriyel kullanımlar ve tıbbi uygulamalar olarak açıklandı. Zaman kısıtlamaları nedeniyle, Risk Değerlendirmesi (RAC) ve Sosyo-Ekonomik Analiz (SEAC) komiteleri bu sektörlerle özel inceleme yapmayacak. Uluslararası kuruluş ChemSec, bu kararın AB'nin PFAS'ı yasaklama hedefini zayıflatabileceği uyarısında bulundu.

All news - ECHA

ECHA publishes updated PFAS restriction proposal ECHA/NR/25/24 The European Chemicals Agency (ECHA) has published the updated proposal to restrict per- and polyfluoroalkyl substances (PFAS)...

echa.europa.eu

- ♦ Avrasya Ekonomik Komisyonu (AEB), "Süt ve Süt Ürünlerinin Güvenliği"ne ilişkin Gümrük Birliği Teknik Yönetmeliği (TR CU 033/2013) kapsamında Eyaletlerarası Standartların Geliştirilmesi Programının revize

edilmiş versiyonunu onayladı. Yeni program, 2029 yılı sonuna kadar 73 yeni standardın geliştirilmesini veya güncellenmesini öngörüyor. Bu kapsamda, Rusya 60, Kazakistan 9, Ermenistan ise 2 standart projesi hazırlayacak. AET Yönetim Konseyi kararı, resmi yayımından 30 gün sonra yürürlüğe girecek.



Новости

Новости евразийского экономического союза.
eec.eaeunion.org

♦ Fransa Rekabet, Tüketici İşleri ve Sahtecilikle Mücadele Genel Müdürlüğü (DGCCRF), 2023 yılına ilişkin gıda ürünlerindeki aroma vericiler/aroma maddeleri etiketleme ve bileşim uygunluğu araştırma raporunu yayımladı. Rapora göre başlıca uygunsuzluklar, aromalı gıdaların satış açıklamalarında aroma vericilere yer verilmemesi ve kullanılan aroma vericilerin niteliği hakkında tüketiciyi yanıltabilecek bilgiler olması olarak belirlendi.



Étiquetage, composition et allégations : les arômes sous...

Les arômes sont des ingrédients qu'on ajoute aux aliments pour leur donner ou changer leur goût et/ou leur odeur. Ils ne sont pas destinés à être...

economie.gouv.fr

♦ İsveç Ulusal Gıda İdaresi, glütensiz, laktosuz veya sütsüz gibi "içermez" olarak etiketlenen gıdalar için mevcut bildirim zorunluluğunu kaldırmayı öneriyor. Şu anda, gıda şirketleri önceden paketlenmiş "içermez" ürünlerini İsveç Ulusal Gıda İdaresi'ne bildirmek zorunda. Yeni düzenleme ile düzenleyici yüklerin ve idari maliyetlerin azaltılması hedefleniyor.

Anmälningskravet för "fri från"-livsmedel föreslås tas bort

På livsmedelsverket.se använder vi kakor (cookies) för att förbättra din upplevelse av vår webbplats. Du kan välja att acceptera alla kakor, eller välja bort kakor...

livsmedelsverket.se

♦ Çin Ulusal Sağlık Komisyonu (NHC) ve Devlet Piyasa Düzenleme İdaresi (SAMR), Ambalajlı Gıdalar İçin Dijital Etiketlemenin Uygulanmasına İlişkin Duyuru'yu yayımladı. Duyuruya göre, dijital etiketler, paketlenmiş gıdaların fiziksel etiketlerinde teknoloji veya dijital araçlarla görüntülenen bilgilerdir. İçerikleri, Çin Gıda Güvenliği Yasası'nın 67. Maddesi ve ulusal standartlarda belirtilen zorunlu etiketleme gerekliliklerine uygun olmalıdır. Reklam ve pazarlama içerikleri dijital etiket kapsamında sayılmamaktadır.

<https://www.nhc.gov.cn/sps/c100088/202509/07b01e0a2fff482789cbb8c400c649a2.shtml>

♦ Uluslararası Gıda Bilgi Konseyi (IFIC) tarafından yapılan son araştırmalara göre, Amerikalıların ABD gıda güvenliğine duyduğu güven tarihi bir düşük seviyeye indi. Mart 2025 ve Haziran 2025 arasında yapılan anketlerde, sadece %55'lik bir kesim, gıda tedarikinin güvenli olduğuna inanıyor. Ancak, Amerikalılar, satın aldıkları gıda ve içeceklerin içeriklerinden %72 oranında memnunar, bu da kişisel tercihlerinde gıda güvenliği konusunda daha rahat hissettiklerini **gösteriyor**.



Food Safety News

Americans are losing confidence in U.S. food safety, according to consumer research

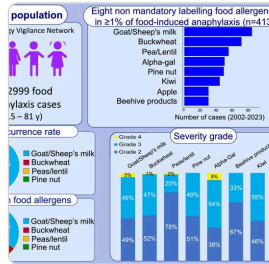
FSN

Americans are losing confidence in U.S. food safety, according to...

The International Food Information Council (IFIC) conducts ongoing online surveys of U.S. consumers. The Washington D.C.-based organization...

Food Safety News

- ◆ Avrupa Birliği gıda mevzuatı, zorunlu etiketlenmesi gereken 14 alerjenik gıdayı içeriyor. Ancak Fransa'daki araştırmacılar, AB'de henüz listelenmeyen sekiz gıdanın da gıda kaynaklı anafilaksi (AİA) vakalarında önemli rol oynadığını ortaya koydu. Özellikle keçi ve koyun sütü, karabuğday, bezelye-mercimek ve çam fıstığının, şiddet, tekrarlamaya sıklığı ve gizli maruziyet riskleri nedeniyle düzenlenmiş alerjenler listesine eklenmesi öneriliyor. Çalışma ayrıca, gıda kaynaklı anafilaksi ile ilgili olarak ABD'de yaşam boyu yaygınlık %1,6–%5,1 arasında değişirken; Avrupa Anafilaksi Kayıt Defteri'ne göre inek sütü, kaju, tavuk yumurtası ve fındık başlıca alerjenler arasında yer alıyor.

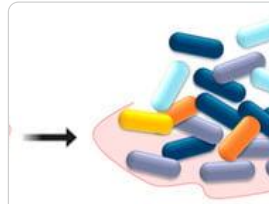


Food Anaphylaxis: Eight Food Allergens Without Mandatory...

Among eight allergenic foods without mandatory labelling involved in $\geq 1\%$ of AVN database food anaphylaxis cases, four (goat's/sheep's milk,...

Wiley Online Library

- ◆ Biyofilmler, gıda endüstrisinde hâlâ ciddi bir sorun olmaya devam etmektedir. Gıda kaynaklı patojenlerin antimikrobiyal ajanlara ve işleme koşullarına karşı artan direnci, kontaminasyon ve halk sağlığı risklerini artırmaktadır. Kore'de Department of Biomedical Science tarafından yayımlanan son derlemede, gıda işleme ortamlarında biyofilmleri kontrol altına almak için geliştirilen fiziksel, kimyasal ve yüzey modifikasyon stratejilerindeki güncel gelişmeler değerlendirilmektedir.



Recent Advances in Biofilm Control Technologies for the Food Industry

Biofilms remain a major challenge in the food industry due to the increased resistance of foodborne pathogens to antimicrobial agents and...

MDPI

Derneğimizden Haberler

🚀 Gıdaların Raf Ömrünün Belirlenmesi Eğitimi

Prof. Dr. Atıf Can Seydim'in uzmanlığında, uygulamalı anlatımlar ve vaka örnekleriyle dolu bir program sizi bekliyor.



Gerçek Raf Ömrünü tespit etmek neden önemli? 🙌 Doğru raf...

Gerçek Raf Ömrünü tespit etmek neden önemli? 🙌

Doğru raf ömrünün belirlenmesi ile gıda kaybının azaltılması ve güvenilir gıdaya ulaşılması mümkün....

tr.linkedin.com

🚀 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

