

Gıda Güvenliği Gündemi



Haftalık Gıda Güvenliği Gündemi



Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association
26.189 takipçi



15 Ekim 2025

Sayı: 99

Tarih: 15.10.2025

Hazırlayan: Gıda Güvenliği Derneği

Ülkemizden ve Dünyadan Haberler

◆ Bu hafta (06-11.10.2025) RASFF tarafından bildirilen Türkiye orijinli 5 bildirim bulunmaktadır. Domateste Acetamiprid, kuru incirde Ochratoxin A, kuru kekikte Pyrrolizidin alkaloidleri, kuru kayısıda Ochratoxin A, krakerde izin verilmeyen gıda boyası kullanımı (Orange II), limit üzerinde tespit edilmiştir.

Application name

webgate.ec.europa.eu

◆ Uluslararası Gıda Politikası Araştırma Enstitüsü (IFPRI) tarafından yayımlanan 2025 Küresel Gıda Politikası Raporu, gıda politikası araştırmalarının son 50 yıldaki evrimini, etkilerini ve geleceğe yönelik yönelimlerini ele alıyor. Rapor, politika yapıcılarının gelecekteki zorluklara ve fırsatlara daha iyi yanıt verebilmeleri için gıda politikası araştırmalarının nasıl geliştirilmesi gerektiğini değerlendiriyor. Ayrıca, son yarım yüzyıla geniş bir perspektiften bakarak, politika ve araştırma alanında edinilen

dersleri öne çıkarıyor. Çalışma, günümüzün ve geleceğin sorunlarını – örneğin iklim değişikliği, gıda güvencesi, beslenme eşitsizlikleri ve sürdürülebilir üretim – ele almak için kanıta dayalı politika yapımının önemini bir kez daha vurguluyor.

<https://cgspace.cgiar.org/server/api/core/bitstreams/8dcd407e-a639-4fdb-af4d-0d2fd87eaa03/content>

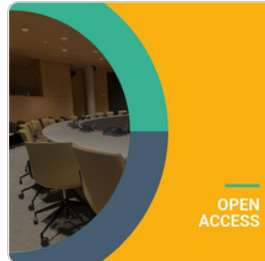
◆ ABD Gıda ve İlaç Dairesi (FDA), petrol bazlı gıda boyalarının aşamalı olarak kaldırılması sürecinde yeni bir adım attı. Ajans, gıdalarda renk katkı maddesi olarak kullanılan Orange B'nin yetkilendirilmesini iptal etmeyi önerdi. FDA, bu boyanın artık endüstri tarafından kullanılmadığını ve mevcut düzenlemenin güncelliğini yitirdiğini belirtti.



FDA Proposes Revocation of Authorization for Orange B in Food

Today, the U.S. Food and Drug Administration has taken another step in the national initiative to phase out petroleum-based food dyes by proposing to...
U.S. Food and Drug Administration

◆ Avrupa Komisyonu'nun talebi üzerine EFSA, kolza protein-lif konsantresinin (AB) 2015/2283 sayılı Yeni Gıdalar Tüzüğü kapsamında güvenliğini değerlendirdi. Beslenme, Yeni Gıdalar ve Gıda Alerjenleri Paneli (NDA), bileşenin önerilen kullanımlar altında güvenli olduğunu belirledi. Bu karar, bitki bazlı bileşenlerin AB pazarındaki kullanımına yeni fırsatlar sunuyor.



Safety of rapeseed protein–fibre concentrate as a novel food...

Following a request from the European Commission, the EFSA Panel on Nutrition, Novel Foods and Food Allergens (NDA) was asked to deliver an opinion on...
EFSA

◆ Birleşik Krallık Gıda Standartları Ajansı (FSA), evden ayrılıp yurtlara taşınan öğrenciler için “Öğrenci Gıda Güvenliği ve Hijyen Rehberi” hazırladı. Rehber; son kullanma tarihleri, ortak buzdolabı hijyeni, yiyeceklerin doğru şekilde pişirilmesi, el yıkama alışkanlıkları, artan yemeklerin saklanması ve alerjen farkındalığı gibi konularda pratik öneriler sunuyor. Amaç, öğrencilerin yemek hazırlarken ve saklarken gıda kaynaklı hastalıklardan korunmalarını sağlamak.



Student guide to food safety and hygiene

Advice for students on how to keep their kitchen clean and reduce the risk of food poisoning.
Food Standards Agency

◆ Avustralya Yeni Zelanda Gıda Standartları Kurumu (FSANZ), daha önce ABD, Kanada, Japonya ve Güney Kore gibi ülkelerde de onaylanmış olan mantar kaynaklı katkı maddelerinin kullanımına onay verdi. Bu kapsamda beyaz mantarlardan elde edilen kitosan ve beta-1,3-glukan, gıda katkı maddesi olarak kullanılabilir. Kitosan, kabukluların kabuklarında ve mantar hücre duvarlarında bulunan, antimikrobiyal özelliklere sahip doğal bir bileşen olarak biliniyor. Yeni düzenleme uyarınca, bir gıda ürünüde

mantar kitosani bulunması durumunda, etikette parantez içinde “mantar kitosani” ifadesiyle birlikte “koruyucu” olarak belirtilmesi gerekecek.

Food Standards (Application A1315 – Chitosan and (1,3)-β-glucans from Agaricus bisporus as a food additive)...

legislation.gov.au

◆ Japonya Tüketici İşleri Ajansı (CAA), ambalajın ön yüzündeki (FOP) besin etiketlemesine yönelik bir taslak kılavuz yayınladı. Şimdilik gönüllülük esasına dayanan uygulama, tüketicilerin daha hızlı ve bilinçli seçimler yapmasını desteklemeyi hedefliyor. Bu adım, Japonya’yı gıda şeffaflığını artırmaya yönelik küresel eğilimle uyumlu hale getiriyor.



Food Labelling | CAA

caa.go.jp

◆ Kanada Sağlık Bakanlığı, alüminyum içeren gıda katkı maddelerinin izin verilen kullanımlarını revize etme veya kaldırma kararı aldı. Çoğu değişiklik, 20 Ekim 2025’te yürürlüğe girecek. Turşu ve turşularda sertleştirici olarak potasyum alüminyum sülfat kullanımı ise, Gıda Etiketleme Koordinasyon Politikası doğrultusunda 1 Ocak 2028’de kaldırılacak.

Modification to the Lists of Permitted Food Additives to revise certain permitted uses of aluminum-containing...

Notice of modification to the Lists of Permitted Food Additives to revise certain permitted uses of aluminum-based food additives

canada.ca

◆ Kanada Sağlık Bakanlığı, İzin Verilen Gıda Katkı Maddeleri Listelerinde yinelenen girişlerin kaldırılması ve bazı katkı maddelerinin eşanlamlı adlarının düzeltilmesi amacıyla düzenleme yaptı. Değişiklikler, katkı maddelerinin izin verilen kullanım alanlarını etkilemeyecek. Önceden paketlenmiş gıdaların etiketlemesinde herhangi bir değişiklik olmayacak.

Modification to the Lists of Permitted Food Additives to remove duplication and harmonize the names of certain...

Notice of modification to the Lists of Permitted Food Additives to remove duplication and harmonize the names of certain food additives

canada.ca

◆ ABD Tarım Pazarlama Servisi (AMS), konserve domates ürünleri için yedi sınıflandırma standardında değişiklik yapmayı planlıyor. Önerilen revizyonlar arasında, renk bölümlerinin güncellenmesi, mevcut çift terimli sınıflandırma sisteminin tek terimli hale getirilmesi ve bazı editoryal düzenlemeler yer alıyor. Ayrıca, “catsup” kelimesinin yaygın kullanıma uygun olarak “ketchup” şeklinde değiştirilmesi öneriliyor.

2025-17772.pdf

This section of the FEDERAL REGISTER contains documents other than rules or proposed rules that are applicable to the public. Notices of ...
govinfo.gov

◆ Gıda Standartları Ajansı (FSA), 2025 yılı için Kuzey İrlanda'da yem ve gıda ile ilgili bir taslak yönetmelik yayınladı. Önerilen düzenleme, uygulama hükümlerinin güncel kalmasını sağlarken, mevcut yasal standartlarda tespit edilen bazı küçük hataları da düzeltiyor. Bu sayede gıda ve yem güvenlik gereklilikleri ve standartları Kuzey İrlanda'da tam olarak uygulanabilir durumda tutulacak.



The draft Feed and Food (Miscellaneous Amendment)...

This consultation concerns the draft Feed and Food (Miscellaneous Amendment) Regulations (Northern Ireland) 2025. The proposed regulations will ensure...
Food Standards Agency

◆ Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü, iklim koşulları ve toprak yapısındaki farklılıklardan kaynaklanan değişiklikler nedeniyle Ayçiçek yağı ve Fındık yağına ilişkin bazı parametrelerde mevcut mevzuat değerlerinden sapmalar tespit edildiğini açıkladı. Bu kapsamda, yapılan bilimsel çalışmalar doğrultusunda söz konusu farklılıkların mevzuata uyarlanması amacıyla "Türk Gıda Kodeksi Bitki Adı ile Anılan Yağlar Tebliği (2012/29)'nde Değişiklik Yapılmasına Dair Tebliğ (2025/16)" taslağı hazırlanarak sektörle paylaşıldı.

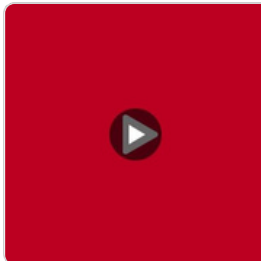
Mevzuat Taslağı - TGK Bitki Adı ile Anılan Yağlar Tebliği (2012/29)'nde Değişiklik Yapılmasına Dair Tebliğ

Ülkemiz iklim koşulları ve toprak yapısında yaşanan değişimler sebebiyle ayçiçek yağı ve fındık yağına ilişkin bazı parametrelerde mevcut mevzuattaki değerlerden sapmalar yaşandığı tespit edilmiştir. Bu kapsamda yapılan bilimsel çalışmalar...
tarimorman.gov.tr

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

Bakterileri Anlamak: Mikroorganizmalar mantık kurallarına mı uyar? - Bölüm 2

Prof.Tim Sandle'ın mikroorganizmaların mantık kurallarına uyumu konusunda yazmış olduğu çok ilginç bir makaleyi Prof. Sandle'dan iznini almak suretiyle Türkçeye çevirdik ve sizlerle paylaşıyoruz.



Posted on LinkedIn

Bakterileri Anlamak: Mikroorganizmalar mantık...

Bakterileri Anlamak: Mikroorganizmalar mantık kurallarına mı uyar? - Bölüm 2
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/>