

Gıda Güvenliği Gündemi



Haftalık Gıda Güvenliği Gündemi



Gıda Güvenliği Derneđi / Turkish Food Safety Association
26.447 takipçi



10 Şubat 2026

Sayı: 116

Tarih: 10.02.2026

Hazırlayan: Gıda Güvenliği Derneđi

Ülkemizden ve Dünyadan Haberler

◆ Bu hafta (02.02.2026-08.02.2026) RASFF tarafından bildirilen Türkiye orijinli 10 bildirim bulunmaktadır. Kuru incirlerde ve kuru incir toplanlarında okratoksin A ; bebek mamalarında arsenik; kekikte bulunan pirolizidin alkaloidleri; domates salçasında yabancı cisim (cam parçaları); taze domateslerde indoksakarb; edilen organik kurutulmuş dutlarda Okratoksin A; ayçiçek çekirdeklerinde Aflatoksinler tespit edilmiştir.

Application name

webgate.ec.europa.eu

◆ Avrupa Komisyonu Ortak Araştırma Merkezi (JRC) “Aralık 2025 Gıda Sahteciliđi Aylık Raporu”, yayımlandı. özellikle alkollü içecekler, et ve et ürünleri, balık ve deniz ürünleri, süt ürünleri, bal, yağlar ve gıda takviyeleri kategorilerinde yoğunlaştığını gösterdi. Bildirimlerde öne çıkan uygunsuzluklar yetkisiz katkı maddeleri, yanıltıcı etiketleme, son kullanma tarihi manipölasyonu, izlenebilirlik eksikliği ve kaçak üretim/ticaret oldu.

Raporda Türkiye ile bağlantılı olarak; ülke genelinde sahte ve kaçak alkollü içeceklerle yönelik operasyonlar, son kullanma tarihi değiştirilmiş gıdaların piyasaya arzına yönelik denetimler ve izlenebilirliği olmayan et ürünlerinin imhası öne çıktı. Ayrıca Tarım ve Orman Bakanlığı, zeytinyağı, bal ve süt ürünleri dâhil olmak üzere tağşiş veya sahtecilik tespit edilen 36 ürünü kamuoyuna açıkladı.

202512.pdf

December2025 – JRC Food Fraud Monthly Report 1/14 Monthly Summary of Articles on Food Fraud and Adulteration December 2025 Retrieved mai...
knowledge4policy.ec.europa.eu

◆ Birleşmiş Milletler Çevre Programı (UNEP), küresel çevreye ilişkin son kapsamlı değerlendirmesi Küresel Çevre Görünümü 7 (GEO-7) raporunu yayımladı. Raporda, gıda sistemlerinin dönüştürülmesinin çevresel sürdürülebilirlik açısından kritik olduğu vurgulanıyor. 82 ülkeden 287 bilim insanının katkısıyla hazırlanan rapor, hayvansal ürün tüketiminin azaltılmasının; sera gazı emisyonları, arazi kullanımı ve biyolojik çeşitlilik kaybının düşürülmesine önemli katkı sağlayabileceğini ortaya koyuyor. Bu kapsamda bitki bazlı gıdalar, kültüre edilmiş et ve fermantasyon yoluyla üretilen proteinler, çevresel etkisi daha düşük alternatifler olarak öne çıkarılıyor.



Global Environment Outlook 7

TheGlobal Environment Outlook, Seventh Edition: A Future We Choose, the product of 287 multi-disciplinary scientists from 82 countries, is the most...
UNEP - UN Environment Programme

◆ Avrupa Komisyonu Ortak Araştırma Merkezi, Ambalaj ve Ambalaj Atıkları Yönetmeliği (PPWR) ile uyumlu olacak şekilde ambalajlar için uyumlu atık ayrıştırma etiket sistemi önerisini yayımladı. Önerilen sistem, toplama altyapısından ziyade ambalaj malzemesine odaklanan malzeme tabanlı bir yaklaşım benimsiyor. Amaç, tüketicilerin ambalajları doğru şekilde ayrıştırmasını kolaylaştırmak ve AB genelinde tutarlı bir uygulama sağlamak. Raporda, sistemin uzun vadede etkili ve benimsenebilir olması için sürekli paydaş katılımı, gelecekteki mevzuat ve teknik gelişmelere uyum sağlayacak esneklik ile iletişim ve eğitim kampanyalarının kritik önemde olduğu vurgulanıyor.

Request Rejected

publications.jrc.ec.europa.eu

◆ Birleşik Krallık Sağlık ve Sosyal Bakım Bakanlığı, “Besin Profili Modeli 2018: Teknik Kılavuz” belgesini yayımladı. Kılavuz, güncellenmiş Birleşik Krallık Besin Profili Modeli (NPM) 2018’in uygulamasına yönelik teknik esasları açıklıyor. NPM 2018, 2004–2005 modeline benzer bir puanlama yaklaşımı kullanmakla birlikte; serbest şekerler ve lif başta olmak üzere, Beslenme Bilimsel Danışma Komitesi’nin (SACN) güncel beslenme tavsiyelerini yansıtabilecek şekilde revize edildi. Model, tüm gıdalar ve alkolsüz içecekler için geçerli olup, ürünlerin 100 g üzerinden besin içeriğine dayalı bir puanlama sistemi esas alınarak uygulanıyor. Kategoriye özgü kriterler bulunmuyor; yeniden oluşturulan ürünlerde ise hesaplama üretici talimatlarına göre yapılıyor.



Nutrient profiling model 2018: technical guidance

This guidance provides guidelines on how to use the updated UK nutrient profiling model (NPM) 2018. The NPM 2018 works in the similar way as the...
GOV.UK

◆ Japonya Tüketici İşleri Ajansı (CAA), Gıda Hijyen Yasası kapsamında Gıdalar, Gıda Katkı Maddeleri vb. için Spesifikasyon ve Standartlarda yapılan revizyonu yayımladı. Güncelleme kapsamında, hedef gıdalardaki kullanım seviyelerindeki değişiklikler ve hedef gıda adlarındaki revizyonlar esas alınarak bazı katkı maddelerinin kullanım standartları yeniden değerlendirildi. Gözden geçirilen maddeler arasında potasyum metabisülfid, sodyum hidrosülfid, sodyum metabisülfid, sodyum sülfid, kükürt dioksit ve çinko glukonat yer alıyor.

https://members.wto.org/crattachments/2026/SPS/JPN/26_00445_00_e.pdf

◆ Güney Kore Gıda ve İlaç Güvenliği Bakanlığı, 2026 yılı içinde sağlık amaçlı fonksiyonel gıdalarda kullanılan dokuz bileşenin güvenlik ve işlevselliğinin yeniden değerlendirileceğini açıkladı. Çalışma, zerdeçal özütü dahil olmak üzere hem kamuoyuna duyurulmuş hem de bireysel onay almış bileşenleri kapsıyor. Yeniden değerlendirme kapsamında hyaluronik asit ve Rhodiola rosea özütü ile birlikte; zerdeçal özütü, Lactobacillus gasseri BNR17, sakız, Boswellia özütü, İspanyol meyan kökü özütü, yeşil kahve çekirdeği özütü ve limon melisa tozu incelenecek. MFDS, onay sürecinde mevcut olan verilerin yanı sıra, onay sonrası yayımlanan yeni bilimsel çalışmalar ve risk bilgilerini de dikkate alarak kapsamlı bir analiz yapacak. Yeniden değerlendirme sonuçlarının yıl sonunda kamuoyuyla paylaşılması planlanıyor.

https://www.mfds.go.kr/brd/m_74/view.do?seq=45110&srchFr=&srchTo=&srchWord=&srchTp=&itm_seq_1=0&itm_seq_2=0&multi_itm_seq=0&company_cd=&company_nm=&page=1

◆ İsveç Ulusal Gıda Ajansı, gıdalarda Keyhole (Anahtar Deliği) Etiket kullanımına ilişkin düzenlemelerin güncellenmesini önerdi. Ajans, Danimarka, Norveç ve İzlanda yetkilileriyle iş birliği içinde, İskandinav Beslenme Önerileri (NNR) doğrultusunda Keyhole etiket kriterlerini gözden geçirdi. Keyhole etiketi, tüketicilerin daha sağlıklı gıda seçeneklerini raflarda hızlı ve kolay şekilde ayırt edebilmesini sağlayan bir ön yüz beslenme logosu olarak kullanılıyor. Bu kapsamda hem kriterler hem de ilgili yönetmelik revize edildi. Yeni düzenlemenin 1 Nisan 2027 tarihinde yürürlüğe girmesi önerilirken, 1 Ekim 2028 tarihinden önce önceki kurallara göre etiketlenmiş ürünlerin, stoklar tükenene kadar piyasada kalmasına izin verilecek.

Uppdaterade kriterier för Nyckelhålet på remiss

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

◆ Danimarka Veteriner ve Gıda İdaresi, Vitamin, Mineral ve Diğer Besin Maddeleriyle Gıdaların Zenginleştirilmesine İlişkin Kılavuzu güncelledi. Güncellenen kılavuz; vitamin, mineral veya besinsel ya da fizyolojik etkiye

sahip diğer maddelerin gönüllü olarak gıdalara eklenmesine ilişkin bileşim ve pazarlama kurallarını açıklıyor. Zenginleştirilmiş gıdalar, bu tür maddelerin ilave edildiği ürünler olarak tanımlanırken, kılavuzda ayrıca zorunlu iyot zenginleştirmesine ilişkin düzenlemelere de yer veriliyor.



VEJ nr 9133 af 21/01/2026, Ministeriet for Fødevarer, Landbru...

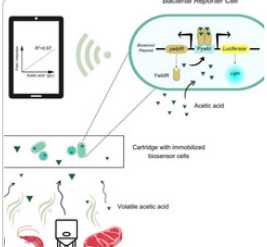
Vejledning omtilsætning af vitaminer, mineraler og
visse andre stoffer til fødevarer
(Berigelsesvejledningen)
Retsinformation

◆ İsviçre Federal Çevre Dairesi, Belirli Tehlikeli Maddelerin, Hazırlıkların ve Ürünlerin Kullanımına İlişkin Risklerin Azaltılması Hakkındaki Yönetmelikte yapılması planlanan değişikliklere ilişkin Federal Konsey Yönetmeliği Taslağını yayımladı. Taslağa göre, gıda maddeleriyle temas eden ambalajlar ile tek kullanımlık tüketim ürünleri, homojen malzemede belirlenen PFAS sınır değerlerini aşmaları halinde piyasaya arz edilemeyecek. Öngörülen sınırlar şu şekilde tanımlanıyor:

- En az bir polimerik olmayan PFAS için kütle içeriği: 25 ppb
- Polimerik olmayan PFAS'ların (öncül bileşiklerden dönüştürülenler dahil) toplam kütle içeriği: 250 ppb
- Polimerik olmayan ve polimerik PFAS'ların toplam kütle içeriği: 50 ppm

https://members.wto.org/crnattachments/2026/TBT/CHE/26_00513_00_e.pdf

◆ Mikrobiyal Biyoteknoloji dergisinde yayımlanan yeni bir çalışma, fermentasyon süreçlerinde bozulmanın erken bir göstergesi olan asetik asidin gerçek zamanlı tespitine olanak tanıyan tüm hücre tabanlı bir biyosensör geliştirilmesini raporladı. Çalışmada, asetik aside duyarlı transkripsiyonel bir sensör taşıyan genetik olarak tasarlanmış bir E. coli suşu kullanıldı. Sistem, artan asetik asit konsantrasyonlarıyla doğrusal olarak yükselen ölçülebilir bir sinyal üretiyor ve şarap gibi etanol açısından zengin ortamlarda dahi etkin şekilde çalışabiliyor. Düşük maliyetli ve yüksek hassasiyete sahip bu biyosensör, bozulma gerçekleşmeden önce istenmeyen asetik asit birikiminin hızlı izlenmesini mümkün kılarak, fermentasyona dayalı gıda ve içecek üretiminde kalite kontrol uygulamalarını güçlendirebilecek bir araç olarak öne çıkıyor.



Detection of Spoilage-Associated Acetic Acid Levels Using a...

A whole-cell biosensor based on a bacterial LysR transcription factor enables sensitive, specific detection of acetic acid even in ethanol-rich...
EnviroMicroJournals

Derneğimizden Haberler

9. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi

9. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi, küresel ölçekte en kritik konulardan biri olan gıda güvenliğini ele almak üzere; alanında önde gelen uzmanları, akademisyenleri ve sektör profesyonellerini bir araya getiriyor.



#gidagüvenliđi #uluslararasıkongre
#foodsafety #internationalcongres...

İstanbul Bu tarihikaydedin! 5-6Kasım 2026

Türkiye 9. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi,
küresel ölçekte en kritik konulardan biri olan gıda...
tr.linkedin.com

Su Verimliliđi Yönetmeliği ve Belgelendirme Süreci Online Eğitim

Su kaynaklarının etkin kullanımı artık bir tercih değil, zorunluluk. Gıda Güvenliği Derneđi olarak düzenlediğimiz bu ücretsiz online eğitimde, su verimliliği yönetmeliğinden belgelendirme süreçlerine kadar pek çok kritik başlığı ele alıyoruz.



#ggd #suverimliliđi
#sürdürülebilirlik #gidagüvenliđi...

Sukaynaklarının etkinsuvarınıartırbirtercihdeğil,
zorunluluk. Gıda Güvenliği Derneđi olarak
düzenlediđimiz bu ücretsiz online eđitimde, su...
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-derneđi/>
- ◆ Facebook: <https://www.facebook.com/gidaguenligiderneđi>
- ◆ YouTube: <https://www.youtube.com/user/GidaGuvenligiDerneđi>
- ◆ Bülten arřivi: <https://ggd.org.tr/gida-guvenligi-bulteni/>