

Gıda Güvenliği Gündemi



Haftalık Gıda Güvenliği Gündemi



Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association
26.447 takipçi



17 Şubat 2026

Sayı: 117

Tarih: 17.02.2026

Hazırlayan: Gıda Güvenliği Derneği

Ülkemizden ve Dünyadan Haberler

◆ Avrupa Komisyonu'nun Ocak 2026 Gıda Sahteciliği Aylık Raporu, gıda sahteciliği ve taşış vakalarının özellikle alkollü içecekler, süt ve süt ürünleri, et ve et ürünleri, balık ve deniz ürünleri, yağlar ve gıda takviyeleri kategorilerinde yoğunlaştığını ortaya koydu. Bildirimlerde öne çıkan uygunsuzluklar yetkisiz veya yasaklı maddeler, etiket ve menşe beyanı ihlalleri, bozulmuş veya izlenebilirliği olmayan ürünler ve kaçak/merdiven altı üretim oldu. Raporda Türkiye ile bağlantılı olarak;

İzmir'de sahte alkollü içecek üretimine yönelik operasyonda 3,5 ton etil alkol ve yaklaşık 600 şişe sahte içki ele geçirilmesi, ayrıca Polatlı'da 11,4 ton sahte et ve çeşitli gıda ürünleri ile 20.000 adet sahte etiketin yakalanması dikkat çekti.

202601.pdf

January 2026 – JRC Food Fraud Monthly Report 1/10 Food Fraud Monthly Report: Evidence-Based Analysis on Food Fraud Incidents January 2026...
knowledge4policy.ec.europa.eu

◆ Zero Waste Europe tarafından yayımlanan “Sağlıklı bir döngüsel ekonomi inşa etmek” başlıklı rapor, AB’de yakında yürürlüğe girmesi beklenen Döngüsel Ekonomi Yasası’nın (CEA), insan sağlığına zararlı kimyasallar içeren ürünler için daha güçlü düzenleme, izleme ve şeffaflık sağlaması gerektiğini vurguluyor. Rapora göre özellikle ambalajlarda yaygın olarak bulunan PFAS (yağ geçirmez kaplamalar), bisfenoller (BPA dâhil) ve ftalatlar, döngüsel ekonomi hedefleriyle uyumlu şekilde ele alınmalı; bu maddelerin üretim ve tedarik zinciri boyunca daha sıkı kontrolü sağlanmalıdır.



Building a healthy circular economy: Integrating chemicals, products, a...

This policy brief outlines chemical policy recommendations for the upcoming Circular Economy Act, in order to avoid a public health crisis. Zero Waste Europe

◆ Avrupa’da çeşitli bebek beslenme ürünlerinde (farklı partiler, ürünler ve markalar) birden fazla ülkede geri çağırma işlemleri devam etmektedir. Almanya’da bir bebek maması üreticisi, tedarik edilen bir bileşenin sereulid toksini içerebileceği şüphesiyle iki ürününe ait bazı partileri önlem amaçlı geri çağırdı. Sereulid, *emetik* tip *Bacillus cereus* tarafından üretilebilen ve mide bulantısı ile kusmaya, nadir durumlarda ise ciddi ve yaşamı tehdit eden zehirlenmelere yol açabilen bir toksin olarak biliniyor. Geri çağırmanın ardından BfR (Almanya’nın resmi risk değerlendirme enstitüsü), patojen ve toksin hakkında üreticiler ve tüketiciler için bilgilendirici bir özet yayımlayarak, özellikle bebek ve küçük çocuklar açısından risklerin önemine dikkat çekti.

Ayrıca EFSA ‘da devam eden geri çağırımlar ile ilgili bir değerlendirme paylaştı.

Bacillus cereus in food: when it multiplies, the bacterium can produce a toxin

©BfR | bfr.bund.de/en | 1 / 3 Communication001/202609 January 2026 Bacillus cereus in food: when it multiplies, the bacterium can prod...
bfr.bund.de



Precautionary global recall of infant nutrition products following...

Multi-country recalls of several infant nutrition products (different batches, products, and brands) are ongoing following the detection of cereulide, a... European Food Safety Authority

◆ Avrupa Komisyonu, bisfenol A (BPA) ve diğer bisfenoller ile bisfenol türevlerinin kullanımına ilişkin (AB) 2024/3190 sayılı Tüzüğe yönelik düzeltme niteliğindeki (AB) 2026/250 sayılı düzenlemeyi yayımladı. Yeni düzenleme, kapsamda bir değişiklik veya ilave yasak getirmiyor. Bunun yerine, önceki mevzuatlardaki bazı ifadeleri netleştiriyor ayrıca uygunluk beyanlarında ifade düzeltmelerini içeriyor.

Choose the experimental features you want to try

Commission Regulation (EU) 2026/250 of 2 February 2026 correcting Regulation (EU) 2024/3190 on the use of bisphenol A (BPA) and other bisphenols and...
eur-lex.europa.eu

◆ ABD Gıda ve İlaç İdaresi (FDA), gıda tedarik zincirinde petrol bazlı yapay renklendiricilerden doğal alternatiflere geçişi desteklemek amacıyla yeni bir adım attı. Buna göre, üründe petrol bazlı renklendirici bulunmayan şirketler artık "yapay renklendirici içermez" iddiasını kullanabilecek. Daha önce bu tür ifadeler, üründe hiçbir renklendirici madde bulunmaması halinde mümkün oluyordu. FDA, sektöre gönderdiği bir mektupla bu gönüllü etiketleme iddiaları konusunda uygulama takdir yetkisini kullanacağını bildirdi.



FDA Takes New Approach to "No Artificial Colors" Claims

Today, the U.S. Food and Drug Administration took additional steps to support the transition of our nation's food supply from the use of artificial...
U.S. Food and Drug Administration

◆ Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA), sığır, koyun ve domuz etinde soğutma, depolama ve çözme süreçlerinin bakteriyel büyüme üzerindeki etkisini değerlendirdi. Çalışma, etlerin tüketiciye ulaşmadan önce gıda işletmecileri tarafından nasıl muhafaza edildiğinin, Salmonella ve Listeria gibi patojenlerin yanı sıra etin koku ve görünümünü bozan mikroorganizmaların gelişimini etkileyebileceğini ortaya koyuyor. EFSA uzmanları; sıcaklık, vakumlu paketlenme ve depolama süresi gibi faktörlerin, kesim ile dondurma arasındaki aşamalarda ve sonrasında yapılan çözme ve depolama süreçlerinde mikrobiyal büyümeyi nasıl şekillendirdiğini inceledi. Değerlendirme, et güvenliğini sağlamak için uygun depolama koşullarının kritik önemini vurguluyor.



Meat intended for freezing: EFSA assesses bacterial growth in meat...

EFSA assessed how bacteria grow in meat from cattle, sheep and pigs during chilling, storage and defrosting.
European Food Safety Authority

◆ ABD Tarım Bakanlığı'na bağlı Gıda Güvenliği ve Denetleme Servisi (FSIS), et ve yumurta ürünlerinin standartları ile etiketlenmesine ilişkin 7000.1 sayılı Direktifi revize etti. Yayımlanan değişiklikler yürürlüğe girdi. Revizyon kapsamında, et ve kümes hayvanlarına yönelik bazı genel etiketleme ve denetim kılavuzları ile verim/kayıp oranları ve kaplama türlerine ilişkin eski talimatlar kaldırıldı. Ayrıca, genel etiketleme, ürün standartları ve net ağırlık başlıkları altında yumurta ürün tesislerine yönelik doğrulama faaliyetlerine ilişkin yeni düzenlemeler eklendi.

https://www.fsis.usda.gov/sites/default/files/media_file/2020-07/7000.1.pdf

◆ Dünya Sağlık Örgütü tarafından paylaşılan Sağlıklı Beslenme bilgi broşürü, yaşam boyu sağlıklı beslenmenin önemini ve bunun yetersiz beslenme ile kalp hastalığı, diyabet ve kanser gibi bulaşıcı olmayan

hastalıkların önlenmesindeki rolünü özetliyor. Broşür; meyve-sebze, baklagil, tam tahıl ve kuruyemiş ağırlıklı beslenmeyi; serbest şeker, tuz, doymuş ve trans yağların sınırlandırılmasını; balık ve bitkisel yağlar gibi sağlıklı yağların tercih edilmesini öneriyor. Ayrıca gıda güvenliği, emzirme ve herkes için erişilebilir, besleyici gıdayı destekleyen politikaların altı çiziliyor.



Healthy diet

WHO factsheet on healthy diet with key facts and information on essential dietary elements, practical advice, salt, sodium and potassium, sugars, health... who.int

◆ Süt ürünlerinde hile, özellikle yüksek değerli koyun ve keçi sütü ürünlerine beyan edilmemiş inek sütü eklenmesi, sağlık, ekonomik ve düzenleyici riskler yaratmaya devam ediyor. Yunanistan'da yapılan yeni bir çalışma, optimize edilmiş ve doğrulanmış bir TD-PCR protokolü ile ülkedeki süt ürünlerinin orijinalliğine ilişkin ilk kapsamlı pazar taramasını gerçekleştirdi. 2024 kışında süpermarketlerden temin edilen 74 süt ürünü örneği (keçi ve koyun yoğurdu, kefir, beyaz peynir ve çeşitli koyun-keçi peynirleri) üç farklı DNA test protokolüyle analiz edildi. Öne çıkan bulgular;

- Keçi yoğurtlarında %40, keçi peynirlerinde %40 oranında tağşiş tespit edildi; bazı kefir ürünleri ile karışık ve peynir altı suyu bazlı peynirlerde de görüldü; nominal olarak keçi beyaz peyniri olarak etiketlenen 17 örneğin yalnızca 7'sinde keçi DNA'sı saptandı.



DNA-based detection of milk adulteration in dairy products from...

Milk adulteration, particularly the undeclared addition of cow's milk to higher-value sheep and goat dairy products, poses significant health,... sciencedirect.com

◆ Avrupa Komisyonu, Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri 12.3 doğrultusunda 2030'a kadar perakende ve tüketici düzeyinde gıda israfını %50 azaltmayı hedefleyen kapsamlı bir program yürütüyor. Bu kapsamda ortak AB ölçüm metodolojisi geliştirildi, Gıda Kayıpları ve İsrafı Platformu kuruldu, gıda bağışı ve hayvan yemi kuralları netleştirildi ve tarih etiketleri gözden geçirildi. Çiftlikten Çatala Stratejisi ile israf azaltımı yeşil dönüşümün parçası haline gelirken, 2023'te ilk bağlayıcı hedefler için yasal teklif sunuldu. AB bugün; 11,5 milyon € hibe, gıda bankalarına destek ve Horizon Europe kapsamında 55 milyon € yatırım ile dijital araçlar, farkındalık çalışmaları ve Ar-Ge'yi destekleyerek zincirin tüm aşamalarında israfı azaltmayı amaçlıyor.



EU actions against food waste

The European Commission is taking the issue of tackling food waste very seriously. Reducing food waste has enormous potential for reducing the... Food Safety

◆ Avustralya Tarım, Balıkçılık ve Ormancılık Bakanlığı, tüketicilerin bilinçli seçim yapabilmesini desteklemek amacıyla doğru ve açık gıda etiketlemesine yönelik mevcut önlemlerin geliştirilmesini önerdi. Hükümet,

Alternatif Proteinler Konseyi öncülüğünde hazırlanacak Endüstri Uygulama Kodu ile mevcut gönüllü etiketleme rehberlerinin güçlendirileceğini açıkladı. Gönüllü Kod; bitkisel ürün üreticileri için daha net rehberlik sağlamayı, hayvansal çağrışım yapan görselleri caydırmayı, belirli et terminolojisini sınırlamayı, bitkisel niteleyicilerin görünürlüğünü artırmayı ve şeffaf bir şikâyet mekanizması oluşturmayı hedefliyor.



Improving plant-based food labelling

The Australian Government will support the meat, dairy and plant industries by improving existing arrangements that deliver accurate and clear food...
minister.agriculture.gov.au

Derneğimizden Haberler



Gıda Güvenliği Derneği Gençlik Kulübü – Şubat Ayı Eğitimi

GGD Gençlik Kulübü olarak Şubat ayı eğitimimizde, gıda etiketlemesinin en kritik başlıklarından biri olan beslenme bildirimi ve beyan kurallarını ele alıyoruz.



Gıda Güvenliği Derneği Gençlik Kulübü – Şubat Ayı Eğitimi GGD...

GıdaGüvenliği DerneğiGençlikKulübü – ŞubatAyı Eğitimi GGD Gençlik Kulübü olarak Şubat ayı eğitimimizde, gıda etiketlemesinin en kritik...
tr.linkedin.com



Gıdaların Raf ömrünün Belirlenmesi Eğitimi

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



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



“Yumurpiyat 2026” etkinliğinde katılım sağladık

13–15 Şubat 2026 tarihlerinde Antalya’da, TÜYEKAD ve YÜSAD iş birliğiyle gerçekleştirilen “Yumurpiyat 2026” etkinliğinde sektörün dinamikleri ve gıda güvenilirliği arasındaki ilişki ele alındı. Etkinlikte "İktisadi Etkinlik ve Gıda Güvenirliliği İlişkisi" oturumuna katılan Dernek Yönetim Kurulu Üyemiz Samim Saner katılım sağlayarak gıda güvenilirliğinin yalnızca teknik bir gereklilik değil, aynı zamanda sektörel sürdürülebilirliğin ve ekonomik istikrarın temel unsurlarından biri olduğunu vurguladı.



13–15 Şubat 2026 tarihlerinde Antalya’da, TÜYEKAD ve YÜSAD iş...

13–15 Şubat 2026 tarihlerinde Antalya’da, TÜYEKAD ve YÜSAD iş birliğiyle gerçekleştirilen “Yumurpiyat 2026” etkinliğinde sektörün dinamikleri ve gıda...
tr.linkedin.com

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.



#gidagüvenliği #uluslararasıkongre #foodsafety #internationalcongres...

İstanbul Bu tarihkaydedin! 5–6 Kasım 2026

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

Yaklaşan Eğitimler

- 2-3 Nisan 2026 – Gıdaların Raf Ömrünün Belirlenmesi Eğitimi
- Nisan 2026 - Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Eğitimi

- 2026 - Gıda Güvenliği Sektöründe Yapay Zeka Uygulamaları
- 2026 - Gıda Mevzuatı Eğitimi
- 2026 - Gıda İşletmelerinde Olası Risk Farkındalığı ve Riskleri Değerlendirme Eğitimi
- 2026 - Gıda Sektöründe Güvenli Haşere Yönetimi
- 2026 - Gıda İşletmelerinde Hijyenik Tasarım ve GFSI Standartları Gereklilikleri
- 2026 - Gıda Güvenliği Kültürü ve İletişim

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/>