

Gıda Güvenliği Gündemi



Haftalık Gıda Güvenliği Gündemi



Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association
26.628 takipçi



24 Şubat 2026

Sayı: 118

Tarih: 24.02.2026

Hazırlayan: Gıda Güvenliği Derneği

Ülkemizden ve Dünyadan Haberler

Bu hafta (16.02.2026-22.02.2026) RASFF tarafından bildirilen Türkiye orijinli 5 bildirim bulunmaktadır. Taze mandalinalarda klorpirifos-metil; asma yapraklarında ditikarbamatlar ve piraklostrobin; incirlerde Okratoksin A; kuru incirlerde Okratoksin A; taze biberlerde formatanat tespit edilmiştir.

Application name

webgate.ec.europa.eu

Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA), Bacillus cereus bakterisinin ürettiği toksin olan sereulidin bebek mamalarında tespit edilmesi üzerine hızlı risk değerlendirmesi yayımladı. Avrupa Komisyonu'nun talebiyle hazırlanan bu bilimsel görüş, AB genelinde devam eden geri çağırma kararlarına destek sağlamayı amaçlıyor. EFSA uzmanları, bebekler için akut referans dozunu (ARfD) belirleyerek, bebek mamalarında güvenlik endişesi yaratabilecek sereulid düzeylerini tanımladı. Değerlendirme, ürünlerin ne zaman piyasadan çekilmesi gerektiğine karar verirken risk yöneticilerine

bilimsel dayanak sunarak, önleyici halk sağlığı önlemlerini güçlendirmeyi hedefliyor.



EFSA provides rapid risk assessment on cereulide in infant formula

Multi-country recalls of several infant formula products are ongoing following the detection of cereulide – a toxin produced by the bacterium...
European Food Safety Authority

ABD Gıda ve İlaç İdaresi, gıdalarda kimyasal koruyucu olarak kullanılan bütillenmiş hidroksianisölün (BHA) güvenliğine ilişkin kapsamlı bir yeniden değerlendirme süreci başlattı. İnceleme, en güncel bilimsel veriler ışığında BHA'nın hem gıdalarda hem de gıda ile temas eden maddelerde mevcut kullanım koşulları altında güvenli olup olmadığını ele alacak. Bu sürecin bir parçası olarak FDA, BHA'nın kullanımı ve güvenliğine ilişkin Bilgi Talebi (Request for Information) yayımladı.



FDA Launches Assessment of BHA, a Common Food Chemical...

The U.S. Food and Drug Administration today launched a comprehensive re-assessment of butylated hydroxyanisole (BHA), a chemical...
U.S. Food and Drug Administration

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü, altı farklı yargı bölgesinin düzenleyici çerçevelerini inceleyen bir çalışmaya dayanarak, e-ticarette gıda güvenliğinin sağlanmasına yönelik ulusal yetkililer için yeni tavsiyeler yayımladı. Çalışma; çevrim içi gıda satışlarında güvenlik, izlenebilirlik ve mevzuata uyumun güçlendirilmesi için politika yapıcılara yol gösteren öneriler sunuyor. FAO, mevcut mevzuatların gerektiğinde yeni kurullarla entegre edilmesini ve çok disiplinli bir düzenleyici yaklaşım benimsenmesini tavsiye ediyor.

<https://openknowledge.fao.org/ser-ver/api/core/bitstreams/c6526929-d968-437b-b483-6c6262e7a0a1/content>

Dünya Sağlık Örgütü (DSÖ), 14–15 Ocak 2026 tarihlerinde düzenlenen İkinci Küresel Düzenleyici Otoriteler Zirvesi'nde, antimikrobiyal dirençle (AMR) mücadelede etiketlenmenin yüksek etkili bir araç olduğunu vurguladı. Küresel düzenleyici liderler, açık ve uygulanabilir antimikrobiyal etiketleme gerekliliklerinin Tek Sağlık yaklaşımı çerçevesinde insan, hayvan ve çevre sağlığına önemli katkılar sağlayabileceği konusunda mutabık kaldı. Zirvede, etiketlerin son kullanıcılar tarafından kolayca anlaşılabilir, özlü ve eyleme dönük olması gerektiği belirtildi. Yerel dillere uygun ifadeler, semboller ve piktogramların kullanımı ile doğru kullanım ve güvenli imhaya ilişkin net bilgilerin yer almasının, etiketlenmenin etkinliğini artıracığı ifade edildi.



Global regulatory authorities reaffirm labelling as a high-impact...

Global regulatory leaders reaffirmed the critical role of antimicrobial labelling for appropriate use and disposal in the global response to antimicrobial...
who.int

İskoçya Gıda Standartları Kurumu (FSS), 2026–2031 Stratejisi'ni yayımlayarak önümüzdeki beş yılda halk sağlığını koruma, daha sağlıklı beslenmeyi teşvik etme ve İskoçya'nın gıda sistemine duyulan güveni sürdürme yaklaşımını ortaya koydu. Strateji; güvenli, otantik ve daha sağlıklı bir gıda ortamı vizyonunu temel alıyor ve FSS'nin bağımsız kamu gıda otoritesi olarak yasal rolünü vurguluyor. Üç ana öncelik belirleniyor: halk sağlığı ve tüketici koruması, düzenleyici ortamın geliştirilmesi ve reformu ile İskoçya halkı için etkili bir kamu hizmeti sunumu.



Food Standards Scotland publishes new five-year strategy | Food...

The strategy sets out FSS's vision for a safe, authentic and healthier food environment that Scotland can trust, and reflects its statutory role as Scotland's...
foodstandards.gov.scot

ZooNotify platformu, 2024 yılı zoonotik etkenler ve antimikrobiyal direnç verilerini çevrimiçi erişime açtı. Portal, Almanya'daki zoonoz izleme çalışmalarından elde edilen verileri tek çatı altında toplayarak, hayvanlar ve insanlar arasında bulaşabilen enfeksiyonların izlenmesini kolaylaştırıyor. ZooNotify; 15 yıllık izleme verisine, 230.000'den fazla örneğe ve 55.000'in üzerinde bakteri izolatına ait bilgileri içeriyor. Veriler, FAIR ilkeleri doğrultusunda açık ve yeniden kullanılabilir şekilde paylaşılarak Tek Sağlık (One Health) yaklaşımını ve Almanya ile AB'nin açık veri stratejilerini destekliyor.

ZooNotify: Data on zoonotic agents and their resistance for 2024 now online

©BfR | bfr.bund.de/en | 1 / 3 Communication 006/202603February2026ZooNotify: Data on zoonotic agents and their resistance for 2024 n...
bfr.bund.de

Çin Ulusal Sağlık Komisyonu, hazır yemeklere yönelik ulusal bir gıda güvenliği standardı taslağı yayımlayarak tanımları netleştirmeyi ve sektör denetimini güçlendirmeyi hedefliyor. Taslağa göre hazır yemekler; koruyucu içermeyen, önceden paketlenmiş, bir veya daha fazla yenilebilir tanım ürünü kullanılarak üretilen ve tüketimden önce yeniden ısıtma veya ek pişirme gerektiren ürünler olarak tanımlanıyor. Karıştırma, marine etme, şekillendirme, kızartma, fırınlama, haşlama veya buharda pişirme gibi endüstriyel ön işlemler bu kapsama dahil. Temel gıdalar, taze kesilmiş sebzeler, yemeye hazır ürünler ve merkezi mutfak modelinde üretilen restoran zinciri yemekleri tanım dışında bırakılıyor. Taslak ayrıca, hazır yemeklerin raf ömrünün 12 ayı geçmemesi gerektiğini belirterek tüketici tazelik beklentileri ile üreticilerin operasyonel gereklilikleri arasında denge kurmayı amaçlıyor.

预制菜将迎来首个国家标准

预制菜将迎来首个国家标准，中国福建，福建省人民政府官方网站；福建省人民政府门户网站（简称中国福建政府网），是福建省人民政府和省人民政府各部门，以及各设区市、县（市、区）人民政府在国际互联网上发布政务信息、提供在线服务和...

fujian.gov.cn

Dünya Sağlık Örgütü (DSÖ), okulları çocuklarda yaşam boyu sağlığın temeli olan sağlıklı beslenme alışkanlıklarını aktif biçimde teşvik etmeye çağırdı. DSÖ'ye göre okullar; besleyici yemeklere erişimi artırarak, sağlıklı gıdalar ve şekerli içeceklerin bulunabilirliğini sınırlandırarak, beslenme

eğitimi sunarak ve aileleri sūrece dahil ederek çocukların beslenme davranışlarını olumlu yōnde şekillendirebilir. Bu yaklaşım, erken yaşta sağlıklı beslenme ortamları oluşturarak çocukluk çağı obezitesi, yetersiz beslenme ve beslenmeyle ilişkili hastalıkların küresel yükünü azaltmayı hedefliyor.



WHO urges schools worldwide to promote healthy eating for children

Healthy food in schools can help children develop healthy dietary habits for life, according to the World Health Organization (WHO), which released a new...
who.int

Birleşik Devletlerde Teksas Bölge Mahkemesi, Tofurky ve Bitki Bazlı Gıdalar Birliği (PBFA) adına açılan davada 1 Eylül 2023'te yürürlüğe giren SB664, bitki bazlı ve kültürlenmiş et alternatiflerinin ambalajlarında "bitki bazlı", "etsiz", "analog" veya "laboratuvarda yetiştirilmiş" gibi ifadelerin ürün adıyla aynı ya da daha büyük puntuyla yer almasını zorunlu kılıyordu. Mahkeme, bu şartların ifade özgürlüğünü ihlal ettiğini belirtti.

Turtle-v.-Abbott-Order-1.28.26.pdf

1 IN THE UNITED STATES DISTRICT COURT FOR THE WESTERN DISTRICT OF TEXAS
AUSTIN DIVISION TURTLE ISLAND FOODS INC. § d/b/a THE TOFURKY COMP...
aglaw.psu.edu

Derneğimizden Haberler

Gıda güvenliği yasayla değil, kültürle güçlenir.

Gıda Güvenliği Derneği Yönetim Kurulu Üyesi **Dr. Samim Saner**, İstasyon Dergisi'ne verdiği röportajda gıda güvenliğini çok boyutlu bir perspektifle ele alıyor.



Posted on LinkedIn

Röportaj | Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association

Gıda güvenliği yasayla değil, kültürle güçlenir. Gıda Güvenliği Derneği Yönetim Kurulu Üyesi Dr. Samim Saner, İstasyon Dergisi'ne verdiği röportajda gıda...
tr.linkedin.com

Bilimsel Makale Yarışması

Gıda Güvenliği Derneği olarak, gıda güvenliği alanında çalışmalar yapan genç araştırmacıları "Bilimsel Makale Yarışması"na davet ediyoruz! Yarışma ile ilgili ayrıntılı bilgi ve başvuruya <https://lnkd.in/dXAptQWv> linkinden ulaşabilirsiniz.



Gıda Güvenliği Derneği olarak, gıda güvenliği alanında çalışmalar yap...

GıdaGüvenliğiDerneğijolarak, gıda güvenliği alanında çalışmalar yapan genç araştırmacıları "Bilimsel Makale Yarışması"na davet ediyoruz! Yarış...
LinkedIn

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...
LinkedIn

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.



#gıdagüvenliği #uluslararasıkongre #foodsafety #internationalcongres...

İstanbul
Bu tarihi kaydedin! 5-6 Kasım 2026

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

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/gidaguvenligitr/?hl=tr>

X: <https://x.com/gidaguvenligitr>

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/gida-guvenligi-dernegi/>

Facebook: <https://www.facebook.com/gidaguvenligidernegi>

YouTube: <https://www.youtube.com/user/GidaGuvenligiDernegi>

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