

Gıda Güvenliği Gündemi



Haftalık Gıda Güvenliği Gündemi



Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association
26.628 takipçi



3 Mart 2026

Sayı: 119

Tarih: 03.03.2026

Hazırlayan: Gıda Güvenliği Derneği

Ülkemizden ve Dünyadan Haberler

Bu hafta (23.02.2026-01.03.2026) RASFF tarafından bildirilen Türkiye orijinli 15 bildirim bulunmaktadır. kuru incirlerde Okratoksin A, Afloksinler ve yüksek oranda Okratoksin A; organik kuru incirlerde Okratoksin-A; Taze narlarda İmazalil, Prokloraz, Propikonazol ve Tebukonazol tespit edilmiştir.

Application name

webgate.ec.europa.eu

ABD Tarım Bakanlığı, tüketiciler için gıda maliyetlerini düşürmek ve tarımsal tedarik zincirini güçlendirmek amacıyla bir dizi önerilen eylemi duyurdu. Plan; gereksiz düzenleyici yüklerin azaltılması, piyasa rekabetinin artırılması, özellikle küçük ve farklı ölçekli üreticilerin tedarikçilere erişiminin genişletilmesi ve denetim sistemlerinin modernize edilmesini kapsıyor. USDA, bu reformların gıda israfını azaltacağını, lojistiği iyileştireceğini ve üretim ile dağıtıma yatırımı teşvik edeceğini belirterek,

sonuçta hem işletmeler hem de tüketiciler için daha uygun fiyatlı gıda ve daha dayanıklı bir tedarik zinciri hedeflediğini vurguluyor.



USDA Takes Action To Lower Food Costs on Consumers and Strength...

(Washington, D.C., February 17, 2026)– The U.S. Department of Agriculture (USDA) today announced proposed updates to federal line speed regulations ...
usda.gov

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü uzmanları, gıda kaybı ve atığının (FLW) antimikrobiyal direnç (AMR) açısından yalnızca bir sonuç değil, aynı zamanda potansiyel bir rezervuar ve hızlandırıcı olabileceğine dikkat çekiyor. Infectious Diseases of Poverty dergisinde yayımlanan yeni teknik inceleme, bu alandaki önemli bir araştırma boşluğunu ele alıyor. Çalışmaya göre, gıda atıklarının çöplüklere veya kontrolsüz alanlara bırakılması AMR riskini artırırken, kompostlama gibi uygun şekilde yönetilen işlemler, antimikrobiyal direnç genlerinin azaltılmasına katkı sağlayabiliyor. FAO, bu bulgular doğrultusunda gıda kaybı ve atığının AMR gözetim ve yönetim stratejilerine entegre edilmesi gerektiğini vurguluyor.



FAO experts assess risk of antimicrobial resistance spreading...

Technical review begins to fill research gap and details challenges and opportunities.
Newsroom

Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA) tarafından yayımlanan yıllık rapor, 2024 yılında hayvanlar ve hayvansal ürünlerde veteriner ilaç kalıntılarına ilişkin resmi limitlere uyumun yüksek düzeyde devam ettiğini ortaya koyuyor. Raporda; et (çiftlik ve av eti), süt ürünleri, yumurta ve bal dahil olmak üzere hayvansal gıdalarda yetkilendirilmiş ve yasaklanmış farmakolojik maddelerin kalıntıları incelendi. Değerlendirilen madde grupları arasında hormonlar (steroidler dahil), beta-agonistler, antibakteriyeller, parazit önleyici ilaçlar ve böcek kovucular yer aldı. 2024 verileri, AB Üye Devletleri ile İzlanda ve Norveç'ten sağlandı. Toplam 493.664 örneğin yalnızca 629'u (%0,13) mevzuata aykırı bulundu; bu oran 2023'teki %0,11 ile benzer seviyede.



Veterinary drug residues in food: what's the latest in the EU?

In EFSA's yearly report on residues of veterinary medicinal products in live animals and animal products.
European Food Safety Authority

Çin Devlet Piyasa Düzenleme İdaresi (SAMR), gıda üreticileri ve işletmecilerinin birincil sorumluluğunu güçlendiren ve gıda geri çekmelerinin denetimini sıkılaştıran "Gıda Geri Çekme Yönetimi Tedbirleri"nin yeni versiyonunu yayımladı. Revizyonla birlikte; üretici ve işletmecilerin sorumlulukları netleştirildi, piyasa denetim birimlerinin yetki ve görevleri tüm seviyelerde açıklandı, geri çekme seviyelerinin sınıflandırması iyileştirildi ve uyumsuzluklara yönelik yaptırımlar ağırlaştırıldı. Bu adımlar, geri çekme süreçlerinde etkinliği ve caydırıcılığı artırmayı hedefliyor.

Danimarka İşletme Otoritesi, gıda ile temas eden malzemelere ilişkin yeni bir ulusal yönetmelik yayımladı. Yönetmelik, AB'nin 1935/2004 (EC) sayılı Gıda ile Temas Eden Malzemeler Yönetmeliği'ni esas alıyor ve daha önce yürürlükte olan 80/590/EEC ve 89/109/EEC Direktiflerini yürürlükten kaldıran çerçeveye uyumlu olarak hazırlandı. Yeni düzenleme; Seramik, emaye ve cam eşyalar, Kâğıt ve karton, Uygunluk beyanı başlıklarında Danimarka'ya özgü özel ulusal önlemleri ve uygulama hükümlerini belirliyor. Yönetmelik, 1935/2004 sayılı AB Yönetmeliği'nin 5, 16 ve 18. maddeleri uyarınca ulusal tamamlayıcı mevzuat niteliği taşıyor ve Danimarka'da gıda ile temas eden malzemelerin piyasaya arzında uygulanacak ilave kuralları netleştiriyor.

Search notifications

```
{{ item.datePosted | chatDateTimeFilter }} | Last edited: {{ item.lastDateEdited |
dateTimeFilter }} {{ item.user }} {{ item.user }} {{ item.datePosted | chatDateTimeFilter }}
| Last edited: {{ item.lastDateEdited | dateTimeFilter }} {{...
eping.wto.org
```

Kanada Gıda Denetleme Ajansı (CFIA), Gıda ve İlaç Yönetmeliği kapsamında referans alınan Bileşenlerin ve İçeriklerin Ortak Adları belgesinde değişiklik yaptı. Güncelleme, süt bileşenleri ve modifiye süt bileşenlerine ilişkin yürütölen istişare sürecinde paydaşlardan gelen görüşler doğrultusunda gerçekleştirildi. CFIA, istişarede alınan geri bildirimleri özetleyen bir rapor yayımlarken, Sektör Etiketleme Aracı da yeni terminolojiyi yansıtacak şekilde güncellendi. Sektöre, etiketlerini yeni süt bileşenini terimlerine uyarlamaları için 1 Ocak 2030'a kadar geçiş süresi tanındı.

Common Names for Ingredients and Components

any animal oil, animal fat, including tallow but notlard, leaflard or suet thename of the meat from which the oil, fat or tallow is obtained plus "oil", "fat" or "tallow" shortening or margarine containing fats or oils, except shortening or...
inspection.canada.ca

Mike Lawler, üreticilerin geçmişte Gıda ve İlaç İdaresi'ne bildirimde bulunmadan "Genel Olarak Güvenli Kabul Edilen (GRAS)" olarak tanımladığı gıda bileşenlerini yeniden federal denetime tabi tutmayı amaçlayan GRAS Denetim ve Şeffaflık Yasasını sundu. Teklif, Sağlık ve İnsan Hizmetleri Bakanlığı ve FDA öncülüğünde, Tarım Bakanlığı ve Çevre Koruma Ajansı'nın da yer alacağı kurumlar arası bir GRAS İnceleme Kurulu kurulmasını öngörüyor. Yasa özellikle FDA'ya hiç sunulmamış 2000 öncesi GRAS belirlemelerini hedef alarak, bu maddelerin güncel bilimsel standartlara göre yeniden değerlendirilmesini amaçlıyor.



Lawler Introduces Food Safety Bill to Strengthen Oversight of GRAS...

Washington, D.C. - 2/3/26...Today, Congressman Mike Lawler (NY-17) introduced the GRAS Oversight and Transparency Act , legislation to restore federal...
Congressman Mike Lawler

Avustralya Hükümeti, önümüzdeki hafta yapılacak Gıda Bakanları Toplantısı'nda, gıda ürünlerinde Sağlık Yıldız Derecelendirmesi (Health Star

Rating) sisteminin ülke genelinde zorunlu hale getirilmesini önermeye hazırlanıyor. Avustralya ve Yeni Zelanda Gıda Standartları Kurumu verilerine göre, ürünlerin yalnızca %37'sinde sağlık yıldızı bulunuyor; bu oran 2019'daki %41 seviyesinin gerisinde. 2014'ten bu yana uygulanan sistem, tüketicilere benzer ürünlerin besin değerlerini hızlıca karşılaştırma imkânı sunuyor. Hükümet, zorunluluğun tüketici bilincini artıracığını ve üreticiler için daha eşit bir rekabet ortamı yaratacağını savunuyor.

Federal Government to Push for Mandatory Health Star Ratings on Food Products

The Australian Government will seek to raise a proposal at next week's Food Ministers Meeting to mandate Health Star Ratings on food products across Australia. Australian Government Department of Health, Disability and Ageing

Yediğimiz deniz ürünlerinin menüde belirtilenden farklı çıkması, sağlık, çevre ve tüketici güveni açısından önemli riskler yaratabiliyor. Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü tarafından yayımlanan yeni rapor, balık ve su ürünlerinde sahtekarlığın küresel pazarlarda yaygın olduğunu ortaya koyuyor. FAO'nun Balıkçılık ve Su Ürünleri Bölümü ile FAO/IAEA Gıda ve Tarımda Nükleer Teknikler Ortak Merkezi iş birliğiyle hazırlanan "Balıkçılık ve Su Ürünleri Yetiştiriciliği Sektöründe Gıda Sahtekarlığı" raporu; tür ikamesi, yanlış menşe beyanı ve etiketleme ihlalleri gibi uygulamaları ele alıyor. Rapor ayrıca, gelişmiş analitik ve izlenebilirlik tekniklerinin bu karmaşık sahtekarlık türlerinin tespitinde giderek daha etkili hale geldiğini vurguluyor.

Food fraud in the fisheries and aquaculture sector

The Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) through cooperation between its Fisheries and Aquaculture Division and the Joint FAO/IAEA Centre of Nuclear Techniques in Food and Agriculture provided an overview of the... openknowledge.fao.org

Brezilya'da 2015 maden felaketiyle kirlenen topraklarda yetiştirilen ürünleri inceleyen araştırmacılar, kurşun ve kadmiyum gibi zehirli metallerin topraktan yenilebilir bitkilere geçtiğini ortaya koydu. Çalışmaya göre muz, manyok ve kakao bu elementleri emiyor; özellikle muz tüketimi altı yaşın altındaki çocuklar için potansiyel sağlık riski oluşturuyor. Yetişkinlerde acil risk daha düşük olsa da, uzun süreli maruziyetin kümülatif sağlık etkileri olabileceği vurgulanıyor. Araştırma; São Paulo Üniversitesi, Espírito Santo Federal Üniversitesi ve Santiago de Compostela Üniversitesi'nden bilim insanları tarafından, Doce Nehri ağzı yakınlarında yetiştirilen ürünler üzerinde yürütüldü. Bulgular, Environmental Geochemistry and Health dergisinde yayımlanarak, maden atıklarından kaynaklanan potansiyel olarak zehirli elementlerin (PTE) bitkiler yoluyla insan gıda zincirine geçişini ortaya koydu.



Toxic metals found in bananas after Brazil mining disaster

Researchers investigating crops grown in soil contaminated by the 2015 mining disaster in Brazil discovered that toxic metals are moving from the... [ScienceDaily](https://www.sciencedaily.com)

Derneğimizden Haberler

Gıda Güvenliği Derneği olarak Koç Okulları Fen Bilimleri Şenliği'nde öğrencilerle bir araya geldi.

Gıda güvenliği ve bilimi üzerine keyifli sohbetler gerçekleştirdik; öğrenciler merak ettiklerini sordu, bazı temel gıda analiz yöntemlerini yakından göstererek birlikte değerlendirdik ve günlük hayatta dikkat edilebilecek noktaları konuştuk.



Gıda Güvenliği Derneği olarak Koç Okulları Fen Bilimleri Şenliği'nde...

Gıda Güvenliği Derneği olarak Koç Okulları Fen Bilimleri Şenliği'nde öğrencilerle bir araya geldik. Gıda güvenliği ve bilimi üzerine keyifli sohbetler...
tr.linkedin.com

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...

GıdaGüvenliğiDerneğiolarak, 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.



#gidagüvenligi #uluslararasıkongre #foodsafety #internationalcongres...

İstanbul
Bu tarihkaydedin! 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/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/>