

Gıda Güvenliği Gündemi



Haftalık Gıda Güvenliği Gündemi



Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association
26.628 takipçi



11 Mart 2026

Sayı: 120

Tarih: 10.03.2026

Hazırlayan: Gıda Güvenliği Derneği

Ülkemizden ve Dünyadan Haberler

Bu hafta (02.03.2026-08.03.2026) RASFF tarafından bildirilen Türkiye orijinli 9 bildirim bulunmaktadır. kuru incirlerde Okratoksin A; karışık turşularda beyan edilmemiş alerjen (kükürt dioksit); narda Imazalil ve Prochloraz; bal ezmesinde izinsiz madde sildenafil; taze biberlerde tebufenpyrad tespit edilmiştir.

Application name

webgate.ec.europa.eu

Food and Agriculture Organization, International Fund for Agricultural Development ve World Food Programme, International Women's Day kapsamında kadın çiftçilerin haklara, adalete ve fırsatlara erişimini güçlendirmeye odaklanan ortak bir etkinlik düzenledi. Bu yıl "Haklar. Adalet. Eylem. Tüm Kadınlar ve Kız Çocukları İçin" temasıyla kutlanan gün, kadınların başarılarını vurgularken ayrımcılık ve eşitsizlikle mücadele için daha güçlü adımlar atılması çağrısını içeriyor. Etkinlik ayrıca, Roma merkezli

kuruluşların kadın çiftçilerin kaynaklara erişimini, liderlik fırsatlarını ve tarımsal kalkınmadaki rollerini güçlendirmeyi hedefleyen politikaları desteklediği 2026 Uluslararası Kadın Çiftçi Yılı girişimi kapsamında gerçekleştirildi.



Women farmers' access to justice and resources take centre stage as...

FAO, IFAD and WFP bring together high-level representatives and farmers' organizations for the annual joint event in Rome
Newsroom

FDA, Gıda İzlenebilirlik Kuralı'nın uygulanmasına ilişkin paydaş sorularını yanıtlayan bir kılavuz yayımladı. Kurum ayrıca bazı süzme peynir ürünlerini bu kural kapsamındaki gerekliliklerden muaf tutan bir bildirim de yayımladı. Gıda İzlenebilirlik Kuralı, FDA'nın Gıda İzlenebilirlik Listesi'nde yer alan gıdaları üreten, işleyen, paketleyen veya depolayan işletmeler için ek kayıt tutma yükümlülükleri getiriyor. İşletmelerin; ilk paketleme, sevkiyat, teslim alma ve işleme gibi tedarik zincirindeki kritik izleme olaylarına ilişkin kayıtları tutması gerekiyor. Düzenleme, gıda güvenliği olaylarında ürünlerin kaynağının daha hızlı tespit edilmesini ve geri çağırma süreçlerinin daha etkin yürütülmesini amaçlıyor.



FDA Takes Several Actions Related to the Food Traceability Rule

The U.S. Food and Drug Administration today issued guidance addressing stakeholder questions regarding implementation of the Food Traceability Rule and a...
U.S. Food and Drug Administration

EFSA, gıda kaynaklı bakterilerde görülen antimikrobiyal direncin (AMR) Avrupa'da önemli bir halk sağlığı sorunu olmaya devam ettiğini bildirdi. Gıdalarda bulunabilen Salmonella ve Campylobacter gibi bakterilerin kritik öneme sahip antibiyotiklere karşı direnç geliştirebildiği ve bunun enfeksiyonların tedavisini zorlaştırdığı belirtiliyor. EFSA, direnç seviyelerinin genel olarak belirgin şekilde kötüleşmediğini ifade etmekle birlikte, kinolonlar ve üçüncü nesil sefalosporinler gibi önemli antibiyotiklere karşı direncin birçok patojende hâlâ yüksek olduğunu vurguluyor. Kurum, AMR'nin yayılmasını sınırlamak için sürekli izleme, antibiyotiklerin insan ve hayvanlarda ihtiyatlı kullanımı ve gıda zinciri boyunca koordineli önlemler alınmasının önemine dikkat çekiyor.



Antimicrobial resistance in foodborne bacteria remains a publ...

While resistance to commonly used antimicrobials remains widespread in foodborne bacteria such as Salmonella and Campylobacter, several countries...
European Food Safety Authority

FAO ve International Food Policy Research Institute tarafından yılında hayata geçirilen Gıda Kayıpları ve İsrafının Ölçümü ve Azaltımı Teknik Platformu (TPFLW), ülkelerin gıda kaybı ve israfını azaltmasına yönelik politika, ölçüm yöntemi ve uygulama araçları sunuyor. G20 Tarım Bakanları'nın önerisiyle kurulan platform, üretimden perakendeye uzanan tedarik zincirinde kayıpların doğru ölçülmesini ve bilgi paylaşımının güçlendirilmesini hedefliyor. Platform, United Nations Environment

Programme ile yürütülen “Food is Never Waste” girişimine katkı sağlayarak 2030'a kadar gıda israfının yarıya indirilmesini öngören SKH 12.3 hedefini destekliyor. Teknik rehberlik, veri tabanları ve iyi uygulama örnekleriyle karar vericiler için kapsamlı bir referans kaynağı sunuyor.



Technical Platform on the Measurement and Reduction of...

The Technical Platform on the Measurement and Reduction of Food Loss and Waste (TPFLW) is a global digital hub that provides resources, tools, an...
FoodLossWaste

Association of European Coeliac Societies, bazı biyolojik bazlı gıda temas malzemelerinin (Food Contact Materials – FCM) çölyak hastaları için potansiyel riskler oluşturabileceğine dikkat çeken yeni bir pozisyon bildirisini yayımladı. Kuruluş, özellikle tahıl bazlı tek kullanımlık ürünlerin gıdaya gluten geçişine neden olabileceğine dair bulgulara dikkat çekti. AO ECS ağı tarafından yapılan çalışmalar; bazı tahıl bazlı tabak, pipet ve sofra takımlarından gıdaya ölçülebilir düzeyde gluten geçtiğini, hatta bazı örneklerde bu seviyenin 20 ppm'lik “glütensiz” eşliğini önemli ölçüde aştığını ortaya koydu. Mevcut AB mevzuatına göre gıda temas malzemelerinin insan sağlığını tehlikeye atmaması gerekiyor. Ancak mevcut düzenlemelerde alerjenlerin varlığı veya gıda dışı malzemelerden gıdaya geçişi açık biçimde ele alınmıyor. Ayrıca gluten transferini değerlendirmek için standartlaştırılmış analitik yöntemlerin bulunmadığı da vurgulanıyor.



AO ECS publishes position statement on food contact materials and...

AO ECS calls for greater transparency in EU food contact materials legislation. Evidence from studies within our network shows measurable gluten...
Mynewsdesk

Avrupa Birliği'nde şarap ve aromalı şarap ürünlerine ilişkin piyasa kuralları ve etiketleme düzenlemelerinde değişiklik yapıldı. Delegated Regulation (EU) 2026/471, bazı mevcut AB tüzüklerinde güncellemeler getirerek sektördeki tüketici bilgilendirme ve etiketleme uygulamalarını yeniden düzenliyor. Yeni düzenleme ile şarap sektörüne ilişkin piyasa kuralları ile destek tedbirleri güncellendi. Ayrıca alkollü içeceklerin etiketlenmesine ilişkin Regulation (EU) 2024/1143 tüzüğünde de değişiklikler yapıldı. Düzenleme ile dijital etiketleme için ortak standartlar oluşturma, tüketicilere sağlanan bilgilendirme yükümlülüklerini güncelleme, AB genelinde etiketleme uygulamalarını uyumlu hale getirme, düşük alkollü veya alkolsüz şarap ürünlerinde yeniliği teşvik etme sağlanacak.

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=OJ:L_202600471

Japonya Sağlık, Çalışma ve Sosyal Refah Bakanlığı, “İthal Gıda ve İlgili Ürünler İçin Ön Onay Sistemine İlişkin Kılavuz” da kısmi değişiklik yapıldığını duyurdu. Revizyon, özellikle HACCP tabanlı hijyen yönetimine ilişkin düzenlemeleri güncelleyerek ithal gıdaların güvenliğine yönelik ön kontrol süreçlerinin daha net uygulanmasını amaçlıyor. Değişiklikle birlikte ithalat sürecindeki hijyen yönetimi gerekliliklerinin mevcut gıda güvenliği yaklaşımıyla uyumlu hale getirilmesi hedefleniyor.

Kore Cumhuriyeti Gıda ve İlaç Güvenliği Bakanlığı, 23 Şubat 2026 tarihinde “İthal Gıdalar ve Diğer Ürünler İçin Kolay Anlaşılır İthalat Beyannamesi Kılavuzu”nu yayımladı. Kılavuz; ithal gıda ve ilgili ürünler için beyan ve denetim süreçlerini, ithalat beyannamesi formunun doldurulmasını, farklı ürün kategorileri için beyan sırasında dikkat edilmesi gereken hususları ve sürece ilişkin soru-cevap bölümlerini içeriyor.

https://www.mfds.go.kr/brd/m_1060/view.do?seq=15820&srchFr=&srchTo=&srchWord=&srchTp=&itm_seq_1=0&itm_seq_2=0&multi_itm_seq=0&company_cd=&company_nm=&page=1

Birleşik Devletlerde Kaliforniya’da satılan dökme ve paketlenmiş protein ürünleri için ağır metal testleri ve sonuçların açıklanmasını zorunlu kılacak SB 1033 numaralı yasa tasarısını sunuldu. Tasarıya göre, 1 Ocak 2028’den itibaren eyalette satılan, üretilen, depolanan veya dağıtılan protein ürünlerinin üreticileri, her ürün partisinden alınan temsili örnekleri ağır metaller açısından test etmekle yükümlü olacak. Ayrıca hem üreticilerin hem de marka sahiplerinin, talep edilmesi halinde test sonuçlarını yetkili kamu otoritelerine sunması gerekecek. Düzenlemenin amacı, özellikle protein tozu ve benzeri ürünlerde kurşun, kadmiyum gibi ağır metal kontaminasyonuna karşı tüketici güvenliğini artırmak ve piyasada daha fazla şeffaflık sağlamak.

 California SB1033 |
2025-2026 | Regular
Session

**California SB1033 | 2025-2026 |
Regular Session**

BillText (2026-02-18) Proteinproducts.[Referred to
Coms. on HEALTH and E.Q.]
LegiScan

İspanya Bakanlar Kurulu, gıda kalitesine ilişkin çeşitli düzenlemeleri güncelleyen ve bazı eski hükümleri yürürlükten kaldıran yeni bir Kraliyet Kararnamesi yayımladı. Düzenleme; teknolojik yeniliklere ve değişen tüketici taleplerine uyum sağlamak, tüketicilere daha açık bilgi sunmak ve gıda zincirinde izlenebilirliği güçlendirmek amacıyla hazırlandı. Kararnamenin temel hedefleri arasında ürün ve üretim süreçlerindeki gelişmeleri mevzuata yansıtma, bilgi şeffaflığını artırmak ve İspanya’nın tarım-gıda sektörünün rekabet gücünü desteklemek yer alıyor. Yeni düzenleme kapsamında kalite standartları aşağıdaki ürün gruplarında modernize edildi: Yenilebilir yağlar ve yağ preparatları, Kurabiyeler, Sirkeler, Et ürünleri, Sofralık zeytinler, Doğal elma şarabı ve elma sirkesi.

<https://www.lamoncloa.gob.es/consejodeministros/referencias/Paginas/2026/20260224-referencia-rueda-de-prensa-ministros.aspx>

Tarım ve Orman Bakanlığı, tarım istatistiklerinin daha etkin yönetilmesi ve kamuoyuyla tek elden paylaşılması amacıyla İstatistik Bülteni yayımlama uygulamasını başlattı. Bakanlık açıklamasına göre, sektörün şeffaflığına katkı sağlamak ve kamuoyunu bilgilendirmek amacıyla farklı alanlarda periyodik istatistik bültenleri yayımlanacak. Bu kapsamda hazırlanan ilk çalışmalardan biri “Tarımsal Alet ve Makine İstatistikleri, 2025” bülteni oldu. Bültende Türkiye’deki tarımsal alet ve makine varlığına ilişkin veriler yer alırken, yayımlanan istatistiklere ilişkin ilave tablolar ve metaveri dosyaları da kamuoyuyla paylaşıldı. Ayrıca hazırlanan yeni tasarım sayesinde bültende öne çıkan verilerin sosyal medya üzerinden anlık olarak paylaşılabilmesi sağlanıyor.

Derleme Uygulamaları

Yöntem:Veriler, Resmi İstatistik Programı kapsamında, İl ve İlçe Müdürlükleri tarafından toplanmakta ve web tabanlı İstatistik Bilgi Sistemine (İBS) girilmektedir. Veri girişlerinin eksiksiz olarak tamamlanmasının ardından elde edilen veriler;... istatistik.tarimorman.gov.tr

Derneğimizden Haberler

Öğrenciler İçin Gıda Güvenliği ve Hijyen Rehberi

Gıda Güvenliği Derneği olarak hazırladığımız "Öğrenciler İçin Gıda Güvenliği ve Hijyen Rehberi", öğrencilerin evde, yurttta, okulda ve dışarıda gıdaları daha güvenli şekilde seçmesi, hazırlaması, saklaması ve tüketmesi için hazırlandı. Öğrencilerimizin güvenli gıdaya erişim farkındalığını artırmak ve sağlıklı alışkanlıklar kazandırmak için hazırladığımız rehber web sitemiz üzerinden ulaşabilirsiniz: <https://lnkd.in/dVEHgHSx>



ÖĞRENCİLER İÇİN GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYEN REHBERİ | Gıda Güvenli...

Öğrencilik dönemi;evden uzakta yaşamının,ilkkez düzenli yemek yapmanın, ortak mutfak kullanmanın ve daha sık dışarıdan yemek söylemenin başladığı b... LinkedIn

Gıda Güvenliği Derneği olarak düzenlediğimiz "Su Verimliliği" webinarı

Gıda Güvenliği Derneği olarak düzenlediğimiz "Su Verimliliği" webinarında, su kaynaklarının etkin kullanımı, gıda üretim süreçlerinde su yönetimi ve sürdürülebilir uygulamalar üzerine değerli paylaşımlar gerçekleştirildi.



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 yapan...

Gıda Güvenliği Derneği olarak, 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 Gereklikleri
- 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/>