

# Gıda Güvenliği Gündemi



## Haftalık Gıda Güvenliği Gündemi



Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association  
26.628 takipçi



17 Mart 2026

Sayı: 121

Tarih: 17.03.2026

Hazırlayan: Gıda Güvenliği Derneği

## Ülkemizden ve Dünyadan Haberler

Bu hafta (09.03.2026-15.03.2026) RASFF tarafından bildirilen Türkiye orijinli 8 bildirim bulunmaktadır. Kuru incirlerde -yüksek düzeyde- Okratoksin A, Aflatoksin; Kırmızı kapia biberlerinde izin verilen maksimum kadmiyum miktarı; çayda onaylanmamış katkı maddesi E 171 ve onaylanmamış yeni gıdalar olan Althea rosea ve Myrtus communis; nar ürünlerinde Prochloraz için azami limitin aşılması tespit edilmiştir.

### Application name

webgate.ec.europa.eu

Avrupa Komisyonu'nun Ocak 2026 Agri-Food Fraud Suspicions Raporu, 660 iRASFF bildiri arasında 189 sahtecilik şüphesinin analiz edildiğini gösteriyor. Şüphelerin en yoğun görüldüğü ürün grupları gıda takviyeleri, balık ve deniz ürünleri, tahıl ve unlu mamuller, şekerleme ürünleri ile meyve-sebze kategorileri oldu. Tespit edilen başlıca uygunsuzluklar arasında ürün tağışışı (su ekleme, içerik değiştirme), yanlış veya yanıltıcı

etiketleme, kayıt ve izlenebilirlik manipülasyonu, yetkisiz bileşen kullanımı ve yasadışı ithalat yer aldı. Denetimlerin büyük bölümü piyasa kontrolleri ve sınır kontrolleri sırasında tespit edildi. Raporunda, Türkiye kaynaklı bazı gıda takviyelerinde sibutramin ve sildenafil gibi farmasötik etken maddelerin tespit edildiği bildirildi.

## January 2026 - Monthly report on EU Agri-Food Fraud suspicions

FoodSafety January2026Report On EUAGRI-FOOD FRAUDSUSPICIONS1The purpose of the Monthly report on EU Agri-Food Fraud suspicions is ...  
food.ec.europa.eu

EFSA ve FAO, küresel gıda sistemlerinde gıda güvenliği, risk değerlendirmesi ve bilimsel danışmanlık alanlarında işbirliğini güçlendirmek amacıyla yeni bir Mutabakat Anlaşması (MoU) imzaladı. Uzun yıllara dayanan işbirliğinin devamı niteliğindeki anlaşma; veri paylaşımını artırmayı, risk değerlendirme metodolojilerinin uyumunu geliştirmeyi ve ortak bilimsel faaliyetleri güçlendirmeyi hedefliyor. Kurumlar ayrıca risk değerlendirme kapasitesinin geliştirilmesi ve halk sağlığını ile uluslararası ticareti etkileyen gıda güvenliği sorunlarına daha koordineli yanıt verilmesi için birlikte çalışmayı planlıyor.



### New Memorandum of Understanding (MoU) strengthens...

The agreement reflects a common objective: ensuring that innovation drives competitiveness while maintaining the highest standards of safety. Amid...  
European Food Safety Authority

USDA Agricultural Research Service araştırmacıları, kümes hayvanı tesislerinde havadaki amonyağı azaltmak için tasarlanmış bir iç mekân hava temizleme sistemi geliştirdi. Broylar ve yumurta tavuklarının bulunduğu kümeslerde yüksek amonyak seviyeleri kuş sağlığını olumsuz etkileyebilir, verimliliği düşürebilir ve çalışan güvenliği açısından risk oluşturabilir. Geliştirilen sistem, amonyağı yakalayıp nötralize etmek için kimyasal ve mekanik filtreleme yöntemlerini birlikte kullanıyor. Yeni teknolojinin, kümes içi hava kalitesini iyileştirerek hayvan refahını ve üretim performansını artırabileceği, aynı zamanda üreticilere emisyonları yönetmek için pratik bir çözüm sunabileceği belirtiliyor.

EFSA, yapay tatlandırıcı sukralozun mevcut kullanım seviyelerinde çoğu gıda ve içecek için genel olarak güvenli olduğu sonucuna ulaştı. Ancak kurum, özellikle fırınlanmış ürünlerde sukralozun yüksek sıcaklıklarda parçalanabileceğini ve bu süreçte sağlık etkileri henüz tam olarak bilinmeyen yan ürünler oluşabileceğini belirtti. EFSA, üreticilerin ve düzenleyici kurumların ısıtma işlem gören gıdalarda sukraloz kullanımını değerlendirirken bu potansiyel riskleri dikkate almalarını tavsiye ediyor.



### EFSA finds sucralose safe when used as currently authorised; cannot...

EFSA's experts concluded that the sweetener sucralose (E 955) continues to be safe for consumers for its currently authorised uses as a food additive.  
European Food Safety Authority

Avustralya’da satılan tüm gıdaların etiketlerinde artık tutarlı alerjen bilgileri bulunması zorunlu hale geldi. Basit İngilizce Alerjen Etiketleme (PEAL) uygulamasına yönelik geçiş süresi bu ay itibarıyla sona erdi. Avustralya ve Yeni Zelanda Gıda Standartları tarafından geliştirilen ve Avustralya Yeni Zelanda Gıda Standartları Kodu kapsamında yürürlüğe giren PEAL sistemi, gıda etiketlerinde alerjenlerin standart ve kolay anlaşılır bir formatta belirtilmesini zorunlu kılıyor. Etiketsiz satılan gıdalar için (örneğin self-servis alanları, kafe ve restoranlar) işletmelerin alerjen bilgilerini gıda ile birlikte açıkça göstermesi veya müşterinin talebi üzerine sağlaması gerekiyor. Gıda işletmeleri için PEAL kurallarına uyum 25 Şubat 2024’ten sonra üretilen gıdalar için zorunlu hale gelmişti. Eski etiketli ürünlerin raflarda kalmasına izin verilen geçiş süresi ise 25 Şubat 2026’da sona erdi.

## Plain English Allergen Labelling now the norm as 5-year transition ends

Labels on all foods sold across Australia must now have consistent allergen information following the end of a transition to Plain English Allergen Labelling (PEAL) this month.  
NSW Food Authority

Birleşik Krallık Yüksek Mahkemesi, bir bitki bazlı içecek üreticisinin ürünlerinde “süt” terimini kullanamayacağına hükmetti. Karar, gıda mevzuatında belirli terimlerin yalnızca tanımladıkları ürün kategorileri için kullanılabilmesini belirten düzenlemelere dayanıyor. Mevzuata göre “süt”, süt ürünleri sektöründen ve özellikle hayvanlardan elde edilen ürünler için kullanılan bir tanım olarak kabul ediliyor. Bu nedenle bitki bazlı içeceklerde bu terimin kullanımı sınırlı. Şirket daha önce Birleşik Krallık Fikri Mülkiyet Ofisi’ne 2019 yılında “Post Milk Generation” ifadesi için marka başvurusu yapmış ve “süt” kelimesinin tanımlayıcı değil, marka unsuru olarak kullanıldığını savunmuştu. Ancak mahkeme, mevcut düzenlemeler çerçevesinde bu kullanımın uygun olmadığına karar verdi.



### Dairy UK Ltd (Respondent) v Oatly AB (Appellant) - UK Supreme Court

1. The appellant, Oatly AB (“Oatly”), is a Swedish company whose business involves the manufacture and sale of oat-based food and drink products as...  
supremecourt.uk

German Federal Institute for Risk Assessment, gıdalar yoluyla alınan kurşuna ilişkin değerlendirmesinde verileri Almanya’nın ilk toplam diyet çalışması olan BfR-MEAL projesinden elde etti. Çalışmada gıdalar satın alınarak tipik ev koşullarında hazırlanmış ve kurşun dâhil çeşitli bileşenler açısından analiz edilmiştir. Sonuçlara göre tüm yaş gruplarında tahıl ve tahıl ürünleri ile su ve su bazlı içecekler, ortalama kurşun alımına yaklaşık %15–20 ile en yüksek katkıyı sağlıyor. Bunu %8–11 ile karışık yemekler takip ediyor. Yetişkinlerde ise kahve, kakao ve çay grubu da yaklaşık %16 payla maruziyete önemli katkı sağlıyor.



### Results of the BfR-MEAL study on lead in food recovered food group...

Lead is released into the environment through both natural processes and human activity, which is how it enters the environment and the food chain. In this...  
Bundesinstitut für Risikobewertung

ABD'nin Idaho eyaletinde sunulan Temsilciler Meclisi Tasarısı 24, alternatif hayvansal protein ürünlerinin etiketlenmesine ilişkin yeni kurallar getirmeyi amaçlıyor. Düzenleme; geleneksel hayvancılık veya yabani av hayvanlarından elde edilmeyen, "alternatif hayvansal proteinler" olarak tanımlanan gıda ürünlerini kapsıyor. Tasarıya göre:

Bu ürünlerin ana ambalajında, açık ve belirgin bir yazı tipiyle "laboratuvar ortamında yetiştirilen protein" veya "alternatif hayvansal protein" gibi ifadelerin yer alması gerekecek.

Restoranların da menülerinde benzer bir bilgilendirme ibaresi sunması zorunlu olacak.

Ürünlerin "biftek" veya "roast" gibi geleneksel et kesimleriyle ilişkilendirilen terimlerle pazarlanması yasaklanacak.



## Idaho S1270 | 2026 | Regular Session

Summary (2026-03-04) Adds to existing law to establish provisions regarding cell-cultivated animal protein labeling, oversight, and penalties. [Read Firs...  
LegiScan

İspanya Bakanlar Kurulu, Tarım, Balıkçılık ve Gıda Bakanlığı'nın talebi üzerine tarım ve gıda ürünlerine yönelik coğrafi işaretlerin tescili, değiştirilmesi ve iptaline ilişkin yeni bir Kraliyet Kararnamesi onayladı. Düzenleme; Koruma Altındaki Menşe Adı (DOP), Koruma Altındaki Coğrafi İşaret (IGP) ve Geleneksel Özel Ürün (ETG) sistemlerine yönelik süreçleri güncellemeyi amaçlıyor. Yeni kararname ile tescil ve değişiklik başvurularının değerlendirilme süreçleri basitleştirilirken, prosedürlerin farklı aşamalarında yer alan süreler de kısaltıldı. Ayrıca birlik, normal ve geçici değişiklik türleri için yeni düzenlemeler getirildi ve coğrafi işaretlerin iptaline yönelik resmi bir prosedür oluşturuldu. Bu değişikliklerin, coğrafi işaret sisteminin daha hızlı ve etkin işlemesine katkı sağlaması hedefleniyor.

### Detalle Noticias

El Consejo de Ministros ha aprobado hoy, a propuesta del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación un real decreto que regula la inscripción, modificación y cancelación de las indicaciones geográficas de productos agroalimentarios:...  
mapa.gob.es

### Mevzuat Haberleri:

Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından yayımlanan 2026 Hasat Öncesi Pestisit Denetimi Uygulama Talimatı kapsamında önemli bir değişiklik yapıldı. Yeni düzenlemeye göre üretim alanlarından hasat öncesi alınan numunelerde yasaklı aktif madde tespit edilmesi halinde, ürünün imhası ve idari para cezasının yanı sıra sorumlular hakkında Cumhuriyet Başsavcılığına suç duyurusunda bulunulacak. Bu değişiklikte birlikte yasaklı pestisit kullanımına karşı yaptırımların önemli ölçüde sıkılaştırıldığı belirtiliyor.

<https://kms.kaysis.gov.tr/Home/Goster/208517>

Tarım ve Orman Bakanlığı, Türk Gıda Kodeksi Gıdaların Ait Olduğu Partiyi Tanımlayan İşaretler veya Numaralar Hakkında Tebliğ'i (No: 2026/11) 11 Mart 2026 tarihinde yayımlayarak güncelledi.

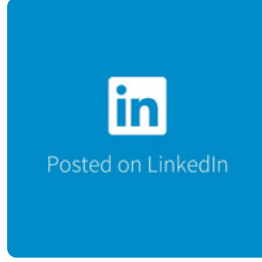
Yeni düzenlemeye göre: Ambalaj üzerinde, diğer bilgilerden kolayca ayırt edilebilen, okunabilir ve silinmez bir parti numarası/işareti bulunmayan

gıda ürünleri piyasaya sunulamayacak. Parti işareti etiket üzerindeki diğer bilgilerle karşıbiliyorsa başına "P" (Parti) veya "L" (Lot) harfi eklenmesi gerekecek. Son tüketim tarihi veya tavsiye edilen tüketim tarihi gün ve ay olarak açık şekilde belirtilmişse, bu bilgi parti numarası yerine kullanılabilir. Hazır ambalajlı olmayan gıdalarda parti numarası, ürünün bulunduğu kapta veya ilgili ticari belgelerde gösterilecek. En geniş yüzeyi 10 cm<sup>2</sup>'den küçük ambalajlar veya kişiye özel servis edilen dondurma/buz gibi bazı ürünler için bu şart aranmayabilir.

<https://mevzuat.gov.tr/mevzuat?>

[MevzuatNo=45064&MevzuatTur=9&MevzuatTertip=5](https://mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=45064&MevzuatTur=9&MevzuatTertip=5)

TGK Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği Kılavuzu güncellendi.



## TGK Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği Kılavuzu...

TGKGıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği Kılavuzu güncellendi. Yeni kılavuzda gıda etiketleme ve tüketiciyi bilgilendirme uygulamaların...  
LinkedIn

## Derneğimizden Haberler

### 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! Yarışma...  
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.



#gidagüvenliđi #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/gidaguenligitr/?hl=tr>

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

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

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

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

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