

Gıda Güvenliği Gündemi



Haftalık Gıda Güvenliği Gündemi



Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association
26.698 takipçi



24 Mart 2026

Sayı: 122

Tarih: 24.03.2026

Hazırlayan: Gıda Güvenliği Derneği

Ülkemizden ve Dünyadan Haberler

Bu hafta (16.03.2026-22.03.2026) RASFF tarafından bildirilen Türkiye orijinli 12 bildirim bulunmaktadır. Kuru incirlerde -yüksek düzeyde-okratoksin A ve Aflatoksin B1; Narlarda asetamidrid; Taze narda piraklostrobin, pirimetanil, sülfoksaflor, malathion, piripoksifen; kabuksuz susamda Salmonella spp.; incir ezmesinde okratoksin A için maksimum seviyelerin aşılması ve kurutulmuş incirlerde (incir topları) okratoksin A tespit edilmiştir.

Application name

webgate.ec.europa.eu

European Commission, European Parliament ve Council of the European Union, bitkisel bazlı gıdaların adlandırılmasında kullanılan bazı et terimlerinin yasaklanmasına yönelik geçici bir anlaşmaya vardı. Karara göre “biftek”, “dana eti” ve “tavuk” gibi toplam 31 et terimi, bitkisel bazlı ürünlerin tanımlanmasında kullanılamayacak. Ancak “burger” ve “sosis” gibi bazı yaygın terimlerin bitki bazlı et alternatifleri için kullanılmasına izin

verilmeye devam edilecek. Düzenleme ayrıca, henüz ticari olarak yaygınlaşmamış olan kültüre edilmiş et ürünleri için de bu terimlerin kullanılmaması yönünde bir taahhüt [içeriyor](#). Geçici anlaşmanın resmen kabul edilip yürürlüğe girmesi için önce Konsey ve Parlamento tarafından onaylanması gerekecek.



Council and Parliament reach provisional agreement to give...

Council and Parliament reach provisional deal on strengthening farmers' position in the agrifood supply chain.
Consilium

FAO tarafından yayımlanan teknik rapor, su ürünleri sektöründe gıda sahtekarlığının kapsamını, nedenlerini ve etkilerini ortaya koyuyor. Rapora göre en yaygın sahtekarlık türleri tür ikamesi ve yanlış etiketleme olup, küresel ölçekte balıkçılık ve su ürünlerinin %20'sine kadarının yanlış etiketlenmiş olabileceği belirtiliyor. Sahtekarlık vakalarının özellikle restoran ve catering hizmetlerinde ve tür kimliğinin gizlenebildiği işlenmiş ürünlerde daha yaygın olduğu vurgulanıyor. Raporda ayrıca farklı ülkelerden vaka analizleri sunularak bu sorunun sektör üzerindeki etkileri inceleniyor. Çalışma; Codex Alimentarius Commission, FAO kılavuzları ve Global Food Safety Initiative programları (BRCGS, FSSC 22000, IFS ve SQF gibi) başta olmak üzere uluslararası standartların ve ABD, Kanada, Avustralya ve AB'deki ulusal düzenlemelerin gıda sahtekarlığını azaltmadaki rolünü de değerlendiriyor.

Food fraud in the fisheries and aquaculture sector

FAO FISHERIES AND AQUACULTURE TECHNICAL PAPER 742 ISSN 2070-7010 Food fraud in the fisheries and aquaculture sector FOOD AND AGRICULTURE ...
openknowledge.fao.org

Avrasya Ekonomik Komisyonu (AET) Konseyi, tüketici ambalajlarında satılan bazı şekerleme ürünleri için birleşik ürün tanımlama ve etiketleme standartları belirleyen bir karar kabul etti. Karara göre Avrasya Ekonomik Birliği ülkeleri, kendi topraklarında ürün tanımlama işaretlemesinin uygulanma tarihini ve prosedürünü bağımsız olarak belirleyecek; ancak bu kararları en az altı ay önceden AET'ye bildirmekle yükümlü olacak. Etiketleme işlemi, 2019 yılında AET Konseyi kararıyla onaylanan Birlik genelindeki ürün tanımlama işaretleme sisteminin organizasyonel ve teknolojik modeline uygun olarak gerçekleştirilecek. Bu sistem sayesinde işaretleme kodları Birlik ülkeleri arasında karşılıklı olarak tanınacak ve ürünlerin Birlik içinde dolaşımı sırasında yeniden etiketlenmesi gerekmeyecek.

Совет ЕЭК принял решение о маркировке отдельных видов кондитерских изделий

Совет Евразийской экономической комиссии на заседании 13 марта принял решение, устанавливающее унифицированные правила маркировки в отношении отдельных видов кондитерских изделий в потребительской...
eec.eaeunion.org

Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (European Food Safety Authority), AB'de bitki sağlığı açısından kritik öneme sahip *Xylella fastidiosa* bakterisinin yönetimine ilişkin iki yeni taslak bilimsel görüşü kamuoyu istişaresine açtı. Taslak değerlendirmeler, özellikle vektör kontrolü ve hastalık yönetimi

stratejilerine odaklanıyor. Mevcut bulgulara göre, AB'de onaylı sentetik aktif maddeler, hastalığın yayılmasında rol oynayan vektörlerin hayatta kalma oranını azaltmada en tutarlı etkiyi gösteriyor. Buna karşılık, biyolojik ve sentetik olmayan çözümler ile saha yönetim uygulamaları hâlen araştırma aşamasında olup, bitkilerdeki bakteri yükünü ve semptomları azaltma potansiyelleri değerlendirilmeye devam ediyor. EFSA ayrıca önemli bilgi boşluklarına dikkat çekiyor. Özellikle: Tarla ölçeğinde yapılan çalışmaların sınırlı olması, Deneysel tasarımlardaki heterojenlik, Uygulamaların hastalık bulaşmasına etkisine dair veri eksikliği gibi unsurlar, mevcut risk azaltma stratejilerinin etkinliğini tam olarak değerlendirmeyi zorlaştırıyor.



Latest Xylella control options reviewed – have your say!

The draft analyses show that EU-approved synthetic active substances currently demonstrate the most consistent effects in reducing vector survival, while ...
European Food Safety Authority

Avustralya Federal Hükümeti, ülkede satılan tüm paketlenmiş gıdalar için Sağlık Yıldız Derecelendirmesi (Health Star Rating – HSR) sisteminin zorunlu hale getirilmesini destekleyen bir karar aldı. Bu adımın, beslenme etiketlemesinin uygulanmasını artırarak tüketici güvenini güçlendirmeyi hedeflediği belirtiliyor. HSR sisteminin tüm ürünlerde yer alması; tüketicilerin benzer ürünler arasında besin değerlerini daha kolay karşılaştırmasına olanak sağlayacak ve üreticiler için daha eşit bir rekabet ortamı oluşturacak. Nihai düzenleme kararı ise Avustralya ve Yeni Zelanda Gıda Standartları çerçevesinde yapılacak Gıda Bakanları Toplantısı'nın, uygulama seçenekleri hakkında değerlendirmelerde bulunmasının ardından verilecek.



Australian Government
Department of Health
Disability and Ageing

Federal Government to Push for Mandatory Health Star Ratings on...

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

Rusya'da buğday unundan yapılan beyaz ekmeğin için GOST standardı güncellenecek. Yeni düzenleme, hem üretim süreçlerinde hem de ürün özelliklerinde bazı esneklikler getiriyor. Güncellenen standarda göre artık 500 gramdan daha hafif ekmeklerin satışına izin verilecek ve fırınlar ürün çeşitliliğini artırmak amacıyla oval ekmeğin kalıplarını kullanabilecek. Ayrıca üretimde antioksidanlar ve enzimler gibi modern gıda bileşenlerinin kullanılmasına izin verilecek. Yeni GOST standardı, mağazalardaki ekmekler için daha önce önerilen bir günlük raf ömrü tavsiyesini kaldırırken, üretim tarafında önemli bir sınırlamayı koruyor: ekmekler pişirildikten sonra en fazla 10 saat içinde satışa sunulmalı. Düzenleme, üretimi modern teknolojilere uyarlarlarken temel kalite gerekliliklerini korumayı amaçlıyor.



Росстандарт утвердил новый ГОСТ на белый пшеничный хлеб

TACC

Росстандарт утвердил новый ГОСТ на белый пшеничный хлеб

Согласно документу, изделие может выпускаться подовым и формовым, в виде целого изделия или его части, в том числе нарезанным.
TACC

Avrupa Konseyi Avrupa Görsel-İşitsel Gözlemevi, “Avrupa ve ulusal mevzuatta ‘abur cubur’ reklamcılığı: öz düzenlemeye odaklanma” başlıklı yeni raporunu yayımladı. Rapor, yüksek yağ, şeker ve/veya tuz içeren (HFSS) gıdaların reklamcılığına yönelik öz düzenleme uygulamalarının Avrupa ve ulusal hukuk çerçevelerinde nasıl ele alındığını inceliyor. Çalışma, özellikle çocukların korunması açısından önemli görülen bu düzenleyici konunun hem geleneksel medya hem de dijital platformlarda giderek daha fazla gündeme geldiğini vurguluyor.

Advertising of “junk food” in European and national law: Focus on self-regulation

Advertising of “junk food” in European and national law Focus on self-regulation
Note Advertising of “junk food” in European and national...
rm.coe.int

İsviçre Ekonomik İşler Sekreterliği, Gıda Mevzuatının Uygulanmasına İlişkin Yönetmelik kapsamında yeni düzenlemeler yayımladı. Düzenleme, belirli üçüncü ülkelerden İsviçre’ye ithal edilen bazı gıda ve yem ürünleri için resmi kontrollerin artırılmasını öngörüyor. Yönetmeliğin Ek II bölümünde, bazı hayvansal olmayan gıda ve yemlerin İsviçre’ye girişinde resmi kontrollerin geçici olarak artırılmasına ilişkin kurallar yer alıyor. Ek III kapsamında ise mikotoksinler, aflatoksinler, pestisit kalıntıları ve mikrobiyolojik kontaminasyon riskleri nedeniyle belirli ürünler için özel ithalat koşulları getiriliyor. Bu ürünlerin ithalatında, artırılmış sınır kontrolleri uygulanacak ve sevkiyatların, üçüncü ülkede yapılan örnekleme ve analiz sonuçlarını içeren resmi bir sertifika ile birlikte sunulması gerekecek.

Fedlex

fedlex.admin.ch

Birleşik Devletlerde Gıda Güvenliği ve Denetim Hizmetleri, ABD genelinde satılan çiğ et ve kümes hayvanı ürünlerine ilişkin besin etiketleme gereklilikleri hakkında bilgi toplama yetkisinin yenilenmesi için hazırlık yapıyor. FSIS, tek bileşenli çiğ et ve kümes hayvanı ürünleri ile kıyılmış veya doğranmış et ve kümes hayvanı ürünlerinin besin etiketlemesine ilişkin mevcut bilgi toplama sürecinin devam ettirilmesini planlıyor. Kurum, bu kapsamda mevcut uygulamada herhangi bir değişiklik yapılmadığını belirtti. Mevcut bilgi toplama yetkisine ilişkin onayın 31 Temmuz 2026 tarihinde sona ermesi nedeniyle, yetkinin yenilenmesi için resmi süreç başlatılacak. Bu süreç, et ve kümes hayvanı ürünlerinde besin etiketlemesine ilişkin düzenleyici gerekliliklerin izlenmesini desteklemeyi amaçlıyor.

DERAL
y Journal of the U

Notice of Request To Renew an Approved Information Collection:...

In accordance with the Paperwork Reduction Act of 1995 and Office of Management and Budget (OMB) regulations, FSIS is announcing its intention to...
Federal Register

Mevzuat Haberleri

- Takviye Edici Gıdaların Onay İşlemlerine İlişkin Uygulama Talimatı’nda yapılan değişiklikler, özellikle isimlendirme, üretim süreçleri ve teknik kriterler açısından önemli yeni kurallar getiriyor. Ürün başvurularında artık marka ve isimlerin sağlık beyanı mevzuatına uygun olması

zorunlu hale gelirken, beşeri tıbbi ürünleri çağrıştıran ifadeler yasaklandı. Bu kapsamda, başvuru dosyasına Türkiye İlaç ve Tıbbi Cihaz Kurumu tarafından verilen uygunluk yazısının eklenmesi gerekiyor. Mevcut ürün isimleri mevzuata aykırı bulunursa, yeni isimle yeniden onay alınabilecek. Yeni düzenleme ile “sukrozomiyal” üretim teknolojisi (magnezyum ve demir için) isimlendirme kapsamında kabul edildi. Ayrıca üretici değişikliği, fason üretim modeli güncellemeleri gibi durumlar için, formülasyon sabit kalmak şartıyla daha net ve pratik bir güncelleme süreci tanımlandı. Probiyotik ürünlerde önemli bir değişiklik yapılarak, daha önce geniş bir aralıkta olan sapma oranı yerine ± 1 log standardı getirildi. Bunun yanında, bitki ve propolis ekstraktı içeren ürünlerde kullanılan propilen glikol için günlük maksimum limitler de belirlendi (4–10 yaş: 625 mg/gün, 11 yaş ve üzeri: 1.500 mg/gün).

<https://kms.kaysis.gov.tr/Home/Goster/203298>

- Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından Takviye Edici Gıdalar için Kısıtlı Maddeler Listesinde yeni bir düzenleme yayımlandı. Güncelleme, listeye yeni bileşenlerin eklenmesini ve bazı mevcut maddelere ilişkin teknik kriterlerin revize edilmesini kapsıyor. Yeni düzenleme ile fermente yaban mersini ekstresi, tauroursodeoksikolik asit (TUDCA), kalsiyum beta-hidroksi beta-metilbütirat (Ca-HMB), urolithin A, oligopeptit ve yeni probiyotik mikroorganizmalar listeye eklendi. Ayrıca bazı mevcut maddelere ilişkin teknik kriterlerde değişiklik yapıldı. Buna göre Pinus maritima Mill. (sahil çamı kabuğu ekstresi) için minimum kullanıcı yaşı 18'den 6'ya indirildi ve ekstrakt içindeki prosiyanidin/proantosyanidin minimum değeri %70'ten %65'e revize edildi. Bromelain için ise kaynak tanımı “kök” yerine “sap” olarak güncellendi.

https://www.tarimorman.gov.tr/GKGM/Belgeler/DB_Gida_Isletmeleri/Takviye_Edici_Gidalar_Kisitli_Maddeler_Listesi.pdf

- “Güvenilir Gıda” Mobil Uygulaması Kullanıma Sunuldu. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından geliştirilen “Güvenilir Gıda” mobil uygulaması, gıda denetim süreçlerinde tüketicilerin daha aktif rol almasını sağlamak amacıyla kullanıma sunuldu. Uygulama sayesinde vatandaşlar, gıda işletmelerine ait denetim bilgilerine erişebilir, işletmelerin son denetim tarihlerini görüntüleyebilir ve taklit-tağşiş listelerine ulaşabilir. Ayrıca uygulama, “çek-gönder” özelliği ile tüketicilerin karşılaştıkları uygunsuzlukları hızlı bir şekilde bildirmesine imkân tanıyor. Bu sayede resmi denetim mekanizmaları ile tüketici farkındalığı bir araya getirilerek gıda güvenliği süreçlerinde daha katılımcı bir yapı hedefleniyor. <https://www.tarimorman.gov.tr/Haber/7001/Guvenilir-Gida-Mobil-Uygulamasi-Kullanima-Sunuldu>

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 yapma...

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.



#gidagüvenligi #uluslararasıkongre #foodsafety #internationalcongress...

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 g¼ncel 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>

B¼lten arřivi: <https://ggd.org.tr/gida-guvenligi-bulteni/>