

Haftalık Gıda Güvenliği Gündemi

Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association
28.175 takipçi

31 Mart 2026

Sayı: 123

Tarih: 31.03.2026

Hazırlayan: Gıda Güvenliği Derneği

Ülkemizden ve Dünyadan Haberler

🔸 Bu hafta (23.03.2026-29.03.2026) RASFF tarafından bildirilen Türkiye orijinli 11 bildirim bulunmaktadır. Kuru incirlerde aflatoksin ve okratoksin A; organik kuru incirlerde Okratoksin A; dondurulmuş levrek filetosunda yabancı cisimler; kabuklu fıstıklarda izin verilen limitleri aşan aflatoksinler; taze domateslerde asetamidprid ve indoksakarb;kuru kayısıda toksinler tespit edilmiştir.

Application name

webgate.ec.europa.eu

🔸 Dünya Sağlık Örgütü, araşidonik asit yağı (ARA) içeren ve sereulid toksini ile kontamine olmuş bebek maması tozlarına ilişkin küresel bir değerlendirme raporu yayımladı. 10 Aralık 2025 – 25 Şubat 2026 döneminde, söz konusu kontaminasyon nedeniyle 99 ülke ve bölgede geri çağırmalar gerçekleştirildi. Sereulid, yüksek sıcaklıklara dayanıklı bir toksin olup, bebekler tarafından tüketildiğinde 0,5–6 saat içinde mide bulantısı,

kusma ve karın ağrısı gibi akut semptomlara yol açabiliyor. Ağır vakalarda ise özellikle bebeklerde dehidrasyon ve elektrolit dengesizliği riski bulunuyor. 25 Şubat itibarıyla 10 ülkede 144 şüpheli ve doğrulanmış vaka bildirilirken, bunların 8'i Belçika'da laboratuvar tarafından doğrulandı. DSÖ, olayın genel halk sağlığı riskini orta düzeyde olarak değerlendiriyor. Bu değerlendirmede; etkilenen grubun bebekler olması, ürünlerin geniş dağılımı ve izlenebilirlikteki belirsizlikler etkili oldu.

International food safety event: Infant formula and products containing arachidonic acid oil contaminated...

Multi-country recalls of infant formula and other productshave been initiatedafter cereulide toxin, was detected in batches of multiple internationally distributed brands. Investigations have identified arachidonic acid (ARA) oil, used as an...
who.int

🔸 Food and Agriculture Organization, hücre bazlı gıdalar ve hassas fermantasyonla üretilen ürünlerin düzenlenmesine ilişkin yeni bir yasal analiz raporu yayımladı. Raporda Codex Alimentarius Commission anlaşmaları ve World Trade Organization düzenlemeleri dâhil olmak üzere küresel ve bölgesel düzenleyici çerçeveler inceleniyor. Çalışma, mevzuatın bu yeni ürünlerin pazara girişini yönlendirebileceğini ve politika kararlarına rehberlik edebileceğini belirtirken, şu anda yalnızca sınırlı sayıda ülkenin hücre bazlı veya hassas fermantasyon ürünleri için açık ve spesifik düzenlemelere sahip olduğunu vurguluyor. FAO ayrıca, hücre bazlı gıdaların mevcut gıda güvenliği mevzuatına entegrasyonuna ilişkin bilimsel ve hukuki çalışmaların yetersiz olduğunu ve ürüne özgü düzenleyici çerçevelerin üreticiler üzerinde önemli etkiler yaratabileceğini ifade ediyor.

Regulatory frameworks for cell-based food and precision fermentation-derived products

ThisLegal Paperdraws on existing frameworks suchas theCodex Alimentarius, World Trade Organization agreements, and other agreements, to highlight gaps and challenges in regulating new food technologies. It also addresses the legal...
openknowledge.fao.org

🔸 European Commission, Avrupa Birliği'nde gıda sahtekarlığı, kontamine gıdalar ve gıda kaynaklı hastalık salgınlarının daha hızlı tespit edilmesini amaçlayan yapay zekâ tabanlı izlenebilirlik platformu TraceMap'i kullanıma sundu. Sistem; Rapid Alert System for Food and Feed ve Trade Control and Expert System gibi AB gıda güvenliği platformlarından gelen verileri analiz ederek ticaret akışlarını ve üretim zincirlerini daha hızlı takip etmeyi mümkün kılıyor. Platform, gıda güvenliği denetimlerini ve soruşturmalarını güçlendirmek amacıyla AB üye ülkelerinin ulusal yetkili kurumlarının kullanımına açıldı. Amaç, veri entegrasyonu sayesinde risklerin daha erken tespit edilmesi ve müdahale süreçlerinin hızlandırılması.



tracemap

TraceMap is a Commission AI-powered tool that helps to speed up the detection of food fraud and foodborne incidents and outbreaks in any EU...
Food Safety

🔸 Food Standards Agency ve Food Standards Scotland, Büyük Britanya'da önümüzdeki on yıl içinde gıda güvenliği ve düzenleyici ihtiyaçları en fazla etkilemesi beklenen teknolojileri değerlendiren "Gelişen Gıda Yenilikleri" başlıklı bir tematik rapor yayımladı. Raporda, gıda sisteminde dönüşüm

yaratma potansiyeli en yüksek teknolojiler arasında kontrollü ortam tarımı (dikey tarım), hassas ve biyokütle fermantasyonu, hücresel tarım ve kültürlenmiş gıdalar, yenilebilir böcekler, moleküler tarım, gaz fermantasyonu, 3D gıda baskısı ve ters gıda üretimi yer alıyor. Bu teknolojilerin gıda üretimi, güvenliği ve düzenleyici çerçeve üzerinde önemli etkiler yaratabileceği belirtiliyor.



Future foods that could transform UK plates by 2035

Anew report released today bythe FoodStandards Agency (FSA) and Food Standards Scotland (FSS) identifies the innovative food technologies most...
Food Standards Agency

🔸 Çin Gümrük Genel Müdürlüğü (GAC), Çin'e gıda ihraç eden yabancı üreticilerin kayıt altına alınmasına ilişkin güncellenmiş düzenlemelerin 1 Haziran 2026 itibarıyla uygulanacağını duyurdu. Yeni düzenleme kapsamında, kayıt zorunluluğu bulunan ithal gıdalar, otomatik kayıt yenilemesine tabi olmayan ürünler ve kayıt yaptırması gereken yabancı gıda depolama işletmeleri için ayrı listeler oluşturulacak. Bu değerlendirmeler; hammadde kaynakları, üretim ve işleme yöntemleri, gıda güvenliği geçmişi, hedef tüketici grupları ve tüketim şekilleri gibi kriterlere dayanacak. Kayıt işlemleri, aksi belirtilmediği sürece 5 yıl geçerli olacak ve süresi dolduğunda otomatik olarak 5 yıl daha uzatılacak. Bu düzenleme ile Çin'in ithal gıdalarda izlenebilirlik ve güvenlik denetimini güçlendirmesi hedefleniyor.

Ampliación: China revisa las normas para reforzar supervisión de seguridad de alimentos importados

BEIJING,19 mar (Xinhua)-- Chinaimplementará nuevas normassobre elregistro de fabricantes extranjeros que exportan alimentos al país a partir del 1 de junio de este año, anunció la Administración General de Aduanas (AGA). El organismo...
spanish.xinhuanet.com

🔸 Yeni Zelanda Hükümeti, gıda etiketlemesinde dijital çözümlerin geliştirilmesi amacıyla 12 aylık bir dijital etiketleme denemesi başlatmaya hazırlanıyor. Deneme, tüketicilerin ürün bilgilerine daha kolay erişmesini sağlamak ve piyasadaki rekabet engellerini azaltmak amacıyla yürütülecek. Süreç, geçen yıl sonunda Gıda Yasası kapsamında yapılan kamu istişaresinin ardından başlatıldı. Deneme programına katılmak isteyen onaylı perakendeciler için bir ilgi beyanı çağrısı açıldı ve başvurular 8 Nisan'da sona erecek. Andrew Hoggard, denemenin yürütülürken güçlü gıda güvenliği korumalarının sürdürüleceğini belirtti. Programın düzenleyici denetimi ise New Zealand Food Safety tarafından sağlanacak; kurum katılımcıları değerlendirecek, denemeyi yönetecek ve uygulamanın performansını izleyecek.



Innovative digital labelling trial to progress

The Governmentwill move aheadwithadigital

labelling trial, another step towards removing barriers to consumer choice and competition.
The Beehive

🔸 İspanya'da Tarım, Balıkçılık ve Gıda Bakanlığı'nın talebi üzerine Bakanlar Kurulu, tarım ve gıda ürünleri için coğrafi işaretlerin tescili, değiştirilmesi ve

iptaline ilişkin düzenlemeleri içeren yeni bir Kraliyet Kararnamesi onayladı. Düzenleme; Koruma Altındaki Menşe Adı (DOP), Koruma Altındaki Coğrafi İşaret (IGP) ve Geleneksel Özel Ürün (ETG) sistemlerini kapsıyor. Yeni kararname ile tescil ve değişiklik başvurularının değerlendirme süreçleri basitleştirilerek daha verimli hale getirildi. Prosedürün farklı aşamalarındaki süreler kısaltılırken, birleşik, normal ve geçici değişiklik türleri için yeni düzenlemeler getirildi. Ayrıca coğrafi işaretlerin iptaline yönelik resmi bir prosedür de oluşturuldu. Bu değişikliklerin, başvuruların daha hızlı sonuçlandırılmasına ve coğrafi işaret sisteminin etkinliğinin artırılmasına katkı sağlaması hedefleniyor.

Detalle Noticias

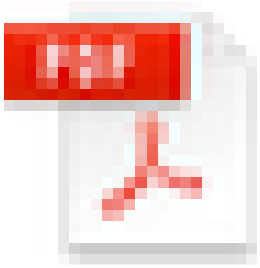
ElConsejo de Ministros ha aprobado hoy, a propuesta del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación un real decreto que regula la inscripción, modificación y cancelación de las indicaciones geográficas de productos agroalimentarios:...
mapa.gob.es

🔸 BRCGS, gıda güvenliği eğitimine yönelik küresel uygulamaları ve trendleri analiz eden kapsamlı bir kıyaslama araştırması yayımladı. Çalışmaya, farklı ölçeklerde işletmelerden 3.000'den fazla profesyonel katıldı ve sonuçlar modern iş operasyonlarını yansıtan geniş bir perspektif sundu. Araştırma, şirketlerin eğitim bütçeleri, yöntemleri ve ölçüm yaklaşımlarına dair önemli içgörüler ortaya koyuyor. Buna göre, sınıf içi eğitmen liderliğindeki eğitimler özellikle yönetici seviyesinde önemini korurken, e-öğrenme, sanal eğitim ve iş başında koçluk giderek daha yaygın hale geliyor. Bilgi kalıcılığını artırmak için şirketler artık tek seferlik eğitimler yerine sürekli pekiştirme yöntemlerini tercih ediyor. Ekip toplantıları, görsel materyaller ve sürekli koçluk bu yaklaşımın temel unsurları arasında yer alıyor. Araştırmaya göre en büyük zorluklar; ilgi çekici içerik oluşturmak ve eğitim planlamasını etkin şekilde yapmak. Buna karşın, etkili eğitim programlarının ürün güvenliği ve kaliteyi artırdığı ve güçlü bir yatırım getirisi sağladığı vurgulanıyor. Yeni teknolojiler tarafında ise, yapay zekâ gibi çözümlerin benimsenmesi henüz sınırlı düzeyde kalıyor.

HOW TO DRIVE AND SUSTAIN POSITIVE BEHAVIOURS: Making Training a Powerful Component of Food Safety...

GlobalTrainingSurvey2026Overview BertrandEmondCultureExcellenceLead bertrand.emond@campdenbri.co.uk www.campdenbri.co.uk mailto:b...
brcgs.com

🔸 Duke University araştırmacıları, nanoplastiklerin Parkinson ve demans gibi nörodejeneratif hastalıklarla ilişkili biyolojik yollarla bağlantılı olabileceğine dair yeni bulgular ortaya koydu. Journal of Clinical Investigation dergisinde yayımlanan çalışmada, polietilen (PE) ve polistiren (PS) gibi bazı nanoplastik türlerinin, beyin fonksiyonlarıyla ilişkili α-sinüklein proteiniyle güçlü etkileşimler kurabildiği gösterildi. Bu etkileşimlerin, protein yapısında değişikliklere yol açarak nörodejeneratif hastalıklarda görülen patolojik süreçleri tetikleyebileceği belirtiliyor. Araştırma, insan beyninde tespit edilenlere benzer nanoplastik parçacıkların, bilişsel bozukluklarla ilişkili protein agregasyonlarını etkileyebileceğini ortaya koyarken; nanoplastiklerin beyne giriş yolları, hangi polimerlerin daha riskli olduğu ve bu ilişkinin nedensel olup olmadığı konularında daha fazla araştırmaya ihtiyaç olduğunu vurguluyor.



The hidden world of nanoplastics colliding with neurodegenerative...

Challenges of quantifyingenvironmentallyderived nanoplastics Degrading tires, textiles, construction materials, and other consumer products represent...
jci.org

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 yapa...

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 tespitetmek neden önemli?👉 Doğru raf ömrünün belirlenmesi ile gıda kaybının azaltılması ve güvenilir gıdaya ulaşılması mümkün....
LinkedIn

🚀 Gıda Ambalajlarında Uygunluk Değerlendirmesi (DoC) Eğitimi

Gıda ile temas eden ambalajlarda Declaration of Compliance (DoC) artık sadece bir doküman değil,risk yönetiminin en kritik parçalarından biri.



Gıda ile temas eden ambalajlarda Declaration of Compliance (DoC)...

Gıda iletemaseden ambalajlarda Declaration of Compliance (DoC) artık sadece bir doküman değil, risk yönetiminin en kritik parçalarından biri. Peki...
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 tarihikaydedin! 🗓️ 5–6Kasım 2026 📍
Türkiye 9. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi, küresel ölçekte en kritik konulardan biri olan gıda...
LinkedIn

🚀 Yaklaşan Egitimler

- 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/