

Haftalık Gıda Güvenliği Gündemi

Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association
28.176 takipçi

21 Nisan 2026

Sayı: 126

Tarih: 21.04.2026

Hazırlayan: Gıda Güvenliği Derneği



İşlenmiş Gıda Bir "Sorun" Olarak Değil, Bir Çözüm Olarak Doğdu

Bugün işlenmiş gıda çoğu zaman olumsuz bir kavram olarak tartışılıyor. Ancak tarihsel olarak bakıldığında, gıdanın işlenmesi bir tercih değil, bir zorunluluktu. İnsanlar binlerce yıl boyunca tuzlama, kurutma ve fermantasyon gibi yöntemlerle gıdayı daha uzun süre saklamaya çalıştı.

Asıl kırılma ise 19. yüzyılda gerçekleşti. Nicolas Appert'in geliştirdiği konserveleme yöntemi, gıdanın uzun süre bozulmadan saklanmasını mümkün kıldı. Bu teknoloji başlangıçta askeri ihtiyaçlardan doğdu—ama kısa sürede endüstriyel üretimin temelini oluşturdu. 20.yüzyılın başına gelindiğinde ise gıda artık sadece korunmuyor, bilimsel olarak yeniden tasarlanıyordu. 1910'larda kurulan araştırma merkezleri, gıda bozulmasının bakteriyolojisini incelemeye başladı. Aynı dönemde Louis Camille Maillard, ısıtılan gıdalarda oluşan aroma, renk ve lezzetin kimyasal temelini

tanımladı. Bu keşif, gıdanın sadece güvenli değil, aynı zamanda çekici olacak şekilde tasarlanabileceğini gösterdi.

Ancak bu gelişmeler yeni bir soruyu da beraberinde getirdi:

👉 Gıdayı daha dayanıklı, daha lezzetli ve daha erişilebilir hale getirmek mümkünse,

👉 bu noktada “doğal” olan ile “tasarlanmış” olan arasındaki sınır nerede başlar?

Bugün “işlenmiş gıda” üzerine yapılan tartışmaların temelinde aslında bu tarihsel dönüşüm yatıyor. Çünkü gıda artık sadece doğadan gelen bir ürün değil; kimya, mühendislik ve mikrobiyolojinin birlikte şekillendirdiği bir sistem.

Kaynak: https://www.sciencehistory.org/stories/magazine/processed-food-science-and-the-modern-meal/

Bad Bug Book (Second Edition)

Ne anlatıyor?

ABD Gıda ve İlaç Dairesi (FDA) tarafından hazırlanan bu kitap, gıda kaynaklı hastalıklara neden olan başlıca patojenleri (bakteri, virüs, parazit) ve doğal toksinleri sistematik şekilde ele alan bir referans kaynaktır. Her bölüm belirli bir patojene odaklanır; bulaşma yolları, risk grupları ve önleme yöntemlerini hem teknik hem de sade dille açıklar. Gıda güvenliğini tek tek mikroorganizmalar üzerinden anlamayı sağlar ve “hangi risk → hangi önlem” ilişkisini net şekilde kurar. Aynı zamanda teknik bilgi ile pratik uygulama arasında köprü kuran nadir kaynaklardan biridir.

🔗 https://www.fda.gov/food/foodborne-pathogens/bad-bug-book-second-edition

Ülkemizden ve Dünyadan Haberler

🔸 Bu hafta (13.04.2026-19.04.2026) RASFF tarafından bildirilen Türkiye orijinli 22 bildirim bulunmaktadır. Kuru incirlerde Okratoksin A; organik kuru incirlerde Okratoksin A ve Aflatoksinler; incir ezmesinde okratoksin A; gıda takviyelerinde kullanımına izin verilmeyen sildenafil maddesi üzüm yapraklarında pestisit kalıntıları; taze biberlerde fosthiazate; narda imazalil ve prokloraz; taze biberlerde etoksazol ve fosthiazat; biberlerde indoksakarb ve tebufenpirad; Kekikte pirolizidin alkaloidleri; kreplerde mezofilik bakteriler; sülfit içermeyen kuru kayısılarda yüksek düzeyde aflatoksin ve okratoksin tespit edilmiştir.

Application name
webgate.ec.europa.eu

🔸 FAO ve WHO, gıdalardaki virüslere yönelik mikrobiyolojik risk değerlendirmesinin 2. bölümünü yayımladı. Bu bölüm, 2024’te yayımlanan ilk kısmın devamı niteliğinde olup, önleme ve müdahale tedbirlerine

odaklanıyor. Çalışma; norovirüs ile Hepatit A ve E gibi başlıca gıda kaynaklı virüsleri ve bunların yayılımında kritik rol oynayan gıda gruplarını (kabuklu deniz ürünleri, taze/dondurulmuş ürünler, hazır gıdalar, domuz ve av eti) kapsamlı şekilde ele alıyor. Raporda, bu riskler için temel kontrol önlemleri tanımlanırken, veri eksiklikleri de ortaya konularak gelecekteki araştırma ihtiyaçlarına işaret ediliyor.

Microbiological risk assessment of viruses in foods. Part 2: Prevention and intervention measures

Inresponse toa request from the 53rdSessionofthe CodexCommittee onFood Hygiene (CCFH), the Joint FAO/WHO Expert Meeting on Microbiological Risk Assessment (JEMRA) convened a meeting to review recent scientific developments,...
openknowledge.fao.org

🔸 Avrupa İklim Değişikliği Bilimsel Danışma Kurulu, yayımladığı yeni raporda AB tarım-gıda sisteminin iklim değişikliği karşısında daha hızlı dönüşmesi gerektiğini vurguladı. Gübre üretiminden tüketiciye uzanan değer zincirinin, AB'nin net sera gazı emisyonlarının yaklaşık üçte birini oluşturduğu belirtilirken; mevcut politikaların ne 2040 ve 2050 iklim hedefleriyle ne de artan iklim riskleriyle uyumlu olduğu ifade edildi. Raporda, gıda güvencesinin korunması, çiftçilerin geçim kaynaklarının desteklenmesi ve sektörün dirençliliğinin artırılması için iklim uyumu, emisyon azaltımı ve karbon gideriminin bütüncül şekilde güçlendirilmesi çağrısı yapıldı. Mevcut politika araçlarının ise bu dönüşüm için yetersiz kaldığına dikkat çekildi.



EU's agri-food system must prepare for rising climate risks and...

The EUagri-foodsystem, spanning thevalue chain from fertiliser production to food consumers, is increasingly threatened by climate change, while...
climate-advisor y-board.europa.eu

🔸 ABD Gıda Güvenliği Merkezi ve Biyolojik Çeşitlilik Merkezi tarafından yayımlanan analizler, ABD Çevre Koruma Ajansı'nın pestisit ürünlerinde kanser uyarılarını yeterince uygulamadığını öne sürüyor. Çalışmaya göre, bazı pestisitlerin maruziyet durumunda her 100 kişiden birinde kanser riski oluşturabilecek seviyede olduğu belirtilirken, bu oran EPA'nın kabul ettiği milyonda bir risk eşiğinin oldukça üzerinde bulunuyor. Ayrıca son 40 yılda "muhtemel" veya "olası" kanserojen olarak sınıflandırılan yaklaşık 200 aktif maddenin onaylandığı ifade ediliyor. Bulgular, pestisit düzenlemeleri ve risk iletişimi konusunda önemli tartışmaları gündeme getiriyor.



Center for Food Safety | Press Releases | | New Analyses: EPA...

NewAnalyses: EPA ConsistentlyFailstoWarnPublic of Pesticide Cancer Risks WASHINGTON— The Environmental Protection Agency has...
Center for Food Safety

🔸 Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi, canlı hayvanlar ve hayvansal ürünlerde veteriner ilaç kalıntılarının izlenmesine ilişkin 2024 yılı raporunu yayımladı. AB üye devletleri (Kuzey İrlanda dahil) ile İzlanda ve Norveç'ten alınan yaklaşık 500.000 numunenin yalnızca %0,13'ünde uygunsuzluk tespit edildi. Risk bazlı kontrol planına göre, su ürünleri (%0,35), bal (%0,33), süt (%0,22), sığır (%0,24) ve atlarda (%0,25) daha yüksek uygunsuzluk oranları

görülürken; koyun-keçi (%0,04), kümes hayvanları (%0,03), domuz (%0,11) ve yumurtalarda (%0,03) daha düşük oranlar raporlandı. Bulgular, genel uyum seviyesinin yüksek olduğunu ancak belirli ürün gruplarında daha dikkatli izleme gerektiğini ortaya koyuyor.

Report for 2024 on the results from the monitoring of residues of veterinary medicinal products in live animals...

Technical Report www.efsa.europa.eu/publications EFSA Supporting publication 2026.EN-9913 APPROVED: 22 January 2026 doi: 10.2903/sp.efsa....
efsa.onlinelibrar y.wiley.com

🔸 EFSA ve Avrupa Hastalık Önleme ve Kontrol Merkezi tarafından yayımlanan 2023–2024 özet raporu, zoonotik bakterilerde antimikrobiyal direnç (AMR) eğilimlerine dikkat çekti. İnsanlar, gıda üreten hayvanlar ve et ürünlerinden izole edilen Salmonella spp., Campylobacter jejuni ve Campylobacter coli üzerinde yürütülen izleme çalışmalarında, yaygın antibiyotiklere (ampisilin, tetrasiklin, sülfonamidler) karşı yüksek direnç oranları tespit edildi. Ayrıca, insan sağlığı açısından kritik öneme sahip siprofloksasine karşı dirençte artış eğilimi özellikle bazı üye ülkelerde dikkat çekiyor. Bulgular, gıda zinciri boyunca antimikrobiyal dirençle mücadelede daha güçlü ve entegre önlemlere ihtiyaç olduğunu ortaya koyuyor.



The European Union Summary Report on Antimicrobial Resistanc...

This report presentsthe main findingsof the2023–2024 harmonised antimicrobial resistance (AMR) monitoring in Salmonella spp., Campylobacter jejun...
EFSA

🔸 Gıda Standartları Ajansı ve İskoçya Gıda Standartları, önümüzdeki 5–10 yıl içinde Birleşik Krallık pazarında etkili olması beklenen ortaya çıkan gıda inovasyonlarına ilişkin kapsamlı bir rapor yayımladı. Rapor, yeni teknolojileri düzenleyici hazırlık ve şeffaf iletişim açısından gruplandırarak, potansiyel düzenleyici etkileşimlerin zamanlaması ve niteliğine ışık tutuyor. Çalışma; piyasa yetkilendirme başvuruları, teknik sorgular ve uyum süreçlerinde karşılaşılabilecek konular için erken hazırlık sağlamayı amaçlıyor. Ancak rapor, herhangi bir teknolojinin ticari başarı sağlayacağı ya da onay alacağı yönünde bir değerlendirme içermiyor.



Thematic report on emerging food innovations in the UK

Areport onthetop emergingfood innovationsthat the Food Standards Agency (FSA) and Food Standards Scotland (FSS) foresee will have relevance...
Food Standards Agency

🔸 Avustralya ve Yeni Zelanda Gıda Standartları Kurumu, "2030 Yol Haritası: Dünya lideri standartlar, yaşam boyu güvenli gıda" başlıklı stratejik belgesini yayımladı. Yol haritası, Gıda Düzenleme Sistemi Stratejik Planı'nın dört ana hedefi arasında denge kurarak FSANZ'ın proje ve önerilerini yapılandırmayı amaçlıyor. Doküman, mevcut ve ortaya çıkan ihtiyaçlara yanıt verecek 9 öncelikli projeye odaklanırken, acil ve beklenmeyen gelişmelere karşı esneklik sağlamayı da hedefliyor. Risk temelli ve bilim odaklı yaklaşım, değişen gıda güvenliği dinamiklerine uyum sağlayan sürdürülebilir bir düzenleyici çerçeve oluşturmak hedefleniyor.

The 2030 Roadmap

Proposals to amendor develop food standards are central to FSANZ's role within the food regulation system. Through this work, FSANZ ensures the Food Standards Code remains fit for purpose, supporting strong food safety and public health protections...
foodstandards.gov.au

🔸 Alman Federal Risk Değerlendirme Enstitüsü, gıda, ürün ve kimyasal güvenlik alanlarında sıkça sorulan sorulara yönelik yayımladığı bilgilendirme serisine "Omega-3 yağ asitleri" konusunu ekledi. Kurum, mevcut bilimsel çalışmalar ve mevzuat çerçevesinde tüketicilerin bu alandaki soru işaretlerini gidermeyi hedefliyor. Yayın, Omega-3 yağ asitlerinin güvenli tüketimi ve sağlık etkilerine ilişkin güncel değerlendirmeler sunarak kamuoyunun doğru bilgilendirilmesine katkı sağlıyor.

questions-and-answers-omega-3-fatty-acids-important–but-in-moderation.pdf

© BfR | bfr.bund.de/en | 1 / 8 FAQ 1 April 2026 Omega-3fattyacids:Important–but in moderation Omega-3 fatty acids are a type of poly...
bfr.bund.de

🔸 Çin Devlet Piyasa Düzenleme İdaresi, likopenin sağlık gıdaları hammadde kataloğuna dahil edilmesini önerdi. Bu adım, belirlenen şartları karşılayan likopen içeren ürünlerin karmaşık kayıt ve onay süreçlerine tabi olmadan doğrudan kayıt altına alınabilmesini mümkün kılacak. Öneri kapsamında domates özütü, likopen oleoresini, saflaştırılmış domates özütü ve sentetik likopen yer alırken; dozaj, teknik gereklilikler ve "antioksidan ile bağışıklık sistemi destekleyici" sağlık beyanlarının çerçevesi netleştiriliyor. Düzenleme, sağlık gıdaları pazarında yenilik ve erişimi kolaylaştırmayı hedefliyor.

https://www.samr.gov.cn/xw/sj/art/2026/art_2f374137613f442090d4201276d93279.html

🔸 Sevilla Üniversitesi tarafından yürütülen çalışma, farklı gıda işleme yöntemlerinin ürünlerin biyokimyasal yapısını ve besin kalitesini önemli ölçüde değiştirebildiğini ortaya koydu. Araştırma, ultra işlenmiş gıdaları sınıflandırmak için kullanılan mevcut sistemlerin bu değişimleri ve sağlık üzerindeki etkileri tam olarak yansıtmayabileceğini vurguluyor. Bulgular, yalnızca işleme düzeyine değil, aynı zamanda kimyasal ve besinsel dönüşümlere odaklanan daha kapsamlı bir değerlendirme yaklaşımına ihtiyaç olduğunu gösteriyor. Çalışma, gıda işleme tekniklerinin güvenlik, raf ömrü ve sağlık üzerindeki etkilerinin mevcut etiketleme sistemlerinde her zaman yeterince temsil edilmediğine dikkat çekiyor.



Thermal processing of tomatoes by air frying and baking: effects on...

Thisstudyevaluated the effects ofair frying (AF)and conventional baking (B) on the concentration and bioaccessible content of carotenoids (CBC) in...
sciencedirect.com

🔸 Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından kullanıma sunulan "Güvenilir Gıda" mobil uygulaması ile tüketiciler, gıda ile ilgili uygunsuzlukları çek-gönder

yöntemiyle bildirebiliyor ve taklit-tağşiş listelerine anlık olarak ulaşabiliyor. Uygulama, tüketicilerin denetim süreçlerine daha aktif katılımını amaçlıyor.



GÜVENİLİR GIDA Uygulaması - App Store

T.C.TARIM VEORMANBAKANLIGI tarafından sunulan GÜVENİLİR GIDA uygulamasını App Store'dan indir. Ekran görüntülerine, puan ve yorumlara, kullanıcı...
App Store

🔸 Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü, tüketicinin yanıltılmasının önlenmesi ve tam buğday ekmeği tüketiminin doğru şekilde teşvik edilmesi amacıyla iki tebliğ değişikliği taslağını görüşe açtı. Taslak düzenleme ile ekmeklere renk ve aroma vermek amacıyla kullanılan kavrulmuş malt unu ve benzeri bileşenlerin buğday unları ve ekmeklerde kullanımı yasaklanması öngörülüyor. Değişiklikler, Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği (2013/9) ve Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (2012/2) kapsamında yapılacak. Taslaklara ilişkin son görüş bildirme tarihi 4 Mayıs 2026 olarak açıklandı.

Mevzuat Taslağı - TGK Buğday Unu Tebliği ile Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliğinde ...

Tüketicinin yanıltılmasının önlenmesive tambuğday ekmeği tüketiminin amacına uygun şekilde teşvik edilmesi amacıyla, ekmeklere renk ve aroma vermek için kullanılan kavrulmuş malt unu ve benzeri bileşenlerin buğday unları ve ekmeklerde...
tarimorman.gov.tr

Derneğimizden Haberler

🚀 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

📣 Gıda Güvenliği Derneği Gençlik Kulübü – Nisan Ayı Eğitimi

GGD Gençlik Kulübü olarak düzenlediğimiz eğitimler kapsamında, "Gıda Endüstrisinde Doğru Temizlik Uygulamaları" başlıklı eğitimimizde bir araya geliyoruz.



📣 Gıda Güvenliği Derneği Gençlik Kulübü – Nisan Ayı Eğitimi GGD...

📣 GıdaGüvenliğiDerneğiGençlikKulübü–Nisan Ayı Eğitimi GGD Gençlik Kulübü olarak düzenlediğimiz eğitimler kapsamında, “Gıda...
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

🚀 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

Yaklaşan Egitimler

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/