

Haftalık Gıda Güvenliği Gündemi

Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association
28.175 takipçi

6 Mayıs 2026

Sayı: 128

Tarih: 06.05.2026

Hazırlayan: Gıda Güvenliği Derneği



Food Safety by Design (FSbD) Tool: Food Safety by Design (FSbD) Tool, Wageningen University & Research tarafından geliştirilen ve gıda güvenliğini ürün geliştirme sürecinin en başına taşıyan veri tabanlı bir karar destek aracıdır. Klasik yaklaşımda gıda güvenliği, ürün ortaya çıktıktan sonra test edilirken; bu tool tam tersini yapar: ürünün içeriği, proses adımları ve depolama koşulları üzerinden potansiyel mikrobiyolojik ve kimyasal riskleri daha tasarım aşamasında analiz eder. Tool'un arkasında, farklı veri kaynaklarını, literatürü ve uzman bilgisini birleştiren bir karar destek sistemi (DSS) bulunur. Kullanıcı, ürün bileşenlerini ve proses adımlarını seçtiğinde sistem otomatik olarak potansiyel hazard listesini oluşturur ve bu hazard'ların proses ve depolama koşullarına nasıl tepki vereceğini değerlendirir. Detaylı bilgi için tıklayınız.

Pasteur Museum (Fransa): Louis Pasteur'ün çalışmalarına adanmış bu müze, mikrobiyoloji ve pastörizasyonun tarihini anlatır. Gıda güvenliğinin temelini oluşturan keşifleri yerinde görmek mümkün. Detaylı bilgi için tıklayınız.

Ülkemizden ve Dünyadan Haberler

🔸 Avrupa Birliği Komisyonu, 31 Mart 2026 tarihli EU Implementing Regulation 2026/748 ile 2027–2029 dönemine yönelik koordineli çok yıllık pestisit kontrol programını yayımladı. Düzenleme, EU Implementing Regulation 2025/854'i yürürlükten kaldırarak yeni izleme çerçevesini belirliyor. Program; hangi ürünlerin, hangi pestisitler için ve kaç numune ile analiz edileceğini tanımlayarak, azami kalıntı limitlerine (MRL) uyumu doğrulamayı ve tüketici maruziyetini değerlendirmeyi hedefliyor. Üç yıllık döngüler halinde planlanan örnekleme yaklaşımı, zaman içindeki eğilimlerin daha sağlıklı izlenmesini amaçlıyor.

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=OJ:L_202600748

🔸 Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi ve Avrupa genelindeki paydaşları, bilim temelli gıda güvenliği iletişimini güçlendirmeyi hedefleyen Safe2Eat 2026 kampanyasını başlattı. Nisan 2026 itibarıyla başlayan kampanya, tüketicilerin güvenli ve bilinçli gıda seçimleri yapmasını desteklemek amacıyla bilimsel bilgiyi günlük hayata uyarlanabilir şekilde sunuyor. Altıncı yılına giren girişim, erişimini önemli ölçüde genişleterek başlangıçta 9 ülkeyle sınırlıyken 2026'da 23 ülkeye ulaştı. Kampanya, karmaşık gıda güvenliği konularını sadeleştirerek tüketicilerin sistemi daha iyi anlamasını sağlarken, sınır ötesi iş birliği ile güvenli gıda tüketiminin teşvik edilmesinde önemli bir rol oynamaya devam ediyor.

Safe2Eat

Findout about food safety in your country - with tailored information about what's going on in all our participating countries.
European Food Safety Authority

🔸 Avrupa Birliği Konseyi, tarım-gıda sektöründe rekabetçilik ve sürdürülebilirliği artırmayı hedefleyen yeni nesil genomik tekniklere (NGT) ilişkin düzenlemeyi kabul etti. NGT'ler, bitki DNA'sında hassas ve hedefli değişiklikler yaparak kuraklık, sel ve diğer iklim streslerine daha dayanıklı çeşitlerin daha hızlı geliştirilmesini mümkün kılıyor. Yeni düzenleme; gıda güvencesini güçlendirmeyi, dışa bağımlılığı azaltmayı ve sektör oyuncuları için daha dengeli rekabet koşulları oluşturmayı amaçlıyor. Aynı zamanda insan ve hayvan sağlığı ile çevre koruma standartlarının korunması hedeflenirken, daha dayanıklı ve kaynak verimli ürünlerin geliştirilmesiyle AB'nin sürdürülebilirlik hedeflerine katkı sağlanması öngörülüyor.

New genomic techniques: Council adopts new rules to boost...

TheCouncilformally adopts newrules onnew genomic techniques (NGTs), supporting innovation, resilient crops and sustainable food systems, with...
Consilium

🔸 Kanada Sağlık Bakanlığı, elektrolit içeren spor ürünlerine yönelik önemli bir düzenleme değişikliğini duyurdu. Buna göre, bu ürünler Doğal Sağlık Ürünleri (NHP) çerçevesinden çıkarılarak gıda mevzuatı kapsamına alındı. Düzenleme, ürünlerin formülasyonu, pazarlanması ve tüketim biçimleriyle daha uyumlu bir denetim yapısı oluşturmayı hedefliyor. Yeni uygulamayla birlikte, üreticilerin bu ürünleri piyasaya sunmadan önce NHP kapsamında onay alma zorunluluğu kaldırılırken, gıda mevzuatına tam uyum şartı getiriliyor. Geçiş sürecinin 31 Aralık 2027'ye kadar tamamlanması öngörülürken, Bakanlık sürecin yönetimi için sektörle doğrudan çalışacağını belirtiyor.

Public Notice: Classification of sports electrolyte products as foods

Health Canada isannouncing thetransition of sports electrolyte productsfromthe

Natural Health Product (NHP) framework to the food regulatory framework (formerly called Sports Electrolyte Supplement under the NHP framework).

canada.ca

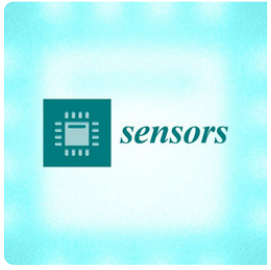
🔸 Japonya Tüketici İşleri Ajansı, Gıda Etiketleme Yasası kapsamında önemli değişiklikler içeren bir Bakanlar Kurulu Kararnamesi taslağını yayımladı. Taslak; gıda etiketleme standartları, alerjen bildirimi, son kullanma tarihleri ve güvenli tüketim için ısıl işlem gereklilikleri gibi kritik başlıkları güncelliyor. Düzenleme ayrıca, işlenmiş gıdalar ve belirli sağlık odaklı ürünler dahil olmak üzere kapsama giren ürün ve şirketleri yeniden tanımlıyor. Amaç, tüketici güvenliğini artırmak ve etiketleme uygulamalarını daha net ve kapsayıcı hale getirmek.

食品表示基準及び食品表示法第六条第八項規定　するアレルゲン、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を…

消費者庁では、「食品表示基準及食品表示法第六条第八項　に規定するアレルゲン、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱要るかどうかの その別 を 他食品摂取する際安全性 重要 影響 及 事項等定 内閣府令 一部改正…　の を

caa.go.jp

🔸 İrlanda Güney Doğu Teknoloji Üniversitesi ve Reggio Calabria Akdeniz Üniversitesi araştırmacıları tarafından yayımlanan inceleme, tarım-gıda zincirinde izlenebilirlik ve sahtecilikle mücadeleye yönelik en güncel teknolojileri kapsamlı şekilde değerlendiriyor. Çalışma; yapay zekâ ve nesnelerin interneti, barkod ve moleküler izlenebilirlik yöntemleri, RFID/NFC etiketleri ve dağıtık defter teknolojileri gibi farklı araçları ele alıyor. İnceleme, kimlik, algılama, zeka, bütünlük ve etkileşim katmanlarından oluşan beş katmanlı bir sosyo-teknik çerçeve ile bu teknolojileri sistematik şekilde analiz ediyor. Bu yaklaşım, izlenebilirlik sistemlerinin yalnızca teknolojik güncellemelerle değil, işlevsel kabiliyetlerin entegrasyonu ile geliştiğini ortaya koyuyor. Bulgular, mevcut çözümlerin avantaj ve sınırlamalarını ortaya koyarken, geniş ölçekli uygulamayı zorlaştıran teknik, ekonomik ve yönetsel boşluklara da dikkat çekiyor.

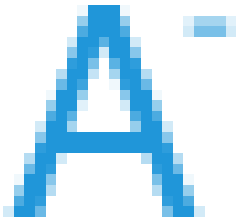


Traceability and Anti-Counterfeiting in Agri-Food Supply Chains: A…

By2050, theglobalpopulationis expectedtoreach approximately 10 billion, leading to a projected 50% increase in food demand relative to 2013 levels. If n…

MDPI

🔸 Çin Ulusal Sağlık Komisyonu ve Ulusal Gıda Güvenliği Standartları Gözden Geçirme Komitesi Sekreterliği, toplam 37 standarda ilişkin taslaklar için kamuoyu görüşü sürecini başlattı. Çalışma; genel standartlar, gıda ürünleri, özel diyet gıdaları, katkı maddeleri, zenginleştiriciler, gıda ile temas eden ürünler, üretim hijyeni ile analiz yöntemleri gibi geniş bir alanı kapsıyor. Görüş bildirme süreci 6 Haziran 2026 tarihine kadar devam edecek. Bu kapsamlı güncelleme, Çin gıda güvenliği mevzuatının modernizasyonu açısından önemli bir adım olarak değerlendiriliyor.



食品安全国家标准审评委员会秘书处关于征求《食品安全国家标准 巴氏…

食品安全国家标准审评委员会秘书处关于征求《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》等37项食品安全国家标准（征求意见稿）意见的函 根据《中华人民共和国食…

nhc.gov.cn

🔸 İspanya Jaén Üniversitesi tarafından yayımlanan inceleme, zeytinyağı kalitesi ve orijinalliğinin doğrulanmasında sterollerin rolünü kapsamlı şekilde ele alıyor. Çalışma, mevcut analitik yöntemleri ve sterol profillerinin kalite kontrolünde nasıl kullanıldığını özetlerken, hileli uygulamaların tespitinde öne çıkan göstergeleri de değerlendiriyor. Ayrıca, farklı bitkisel yağlarla yapılan tağşişlerin belirlenmesinde kullanılan spesifik sterol parametreleri detaylandırılıyor. İnceleme, kemometrik sınıflandırma modelleri dahil olmak üzere ileri analiz yaklaşımlarının, zeytinyağında daha güvenilir ve hassas doğrulama imkânı sunduğunu ortaya koyuyor.

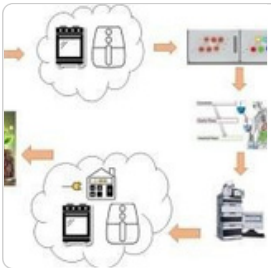


Olive oil quality and authenticity methods based on sterol analysis: ...

Virgin olive oil (VOO)ishighly regardedworldwide not only for its distinctive sensory characteristics but also for its widely recognized health ben...

sciencedirect.com

🔸 Polonya'da yürütülen bir çalışma, renk kodlu beslenme etiketlemesinin (yeşil–sarı–kırmızı) tüketici algısı üzerindeki etkilerini analiz etti. Araştırma, tüketicilerin eşit yoğunluktaki bilgiler arasında olumsuz olanlara daha fazla ağırlık verme eğiliminde olduğunu ortaya koydu. Çalışma ayrıca, renk kodlu etiketler ile sözlü bilgilendirmelerin tüketici tercihleri üzerindeki etkilerini karşılaştırarak, karar alma süreçlerindeki bilişsel mekanizmalara odaklandı. Bulgular, trafik ışığı tipi etiketlemenin yalnızca tercihleri değil, aynı zamanda tüketicilerin bilgi işleme biçimini de önemli ölçüde etkilediğini gösteriyor.



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

🔸 IFT, iklim değişikliğine uyum ve etkilerin azaltılması için gıda bilimi ve teknolojisinin rolünü ortaya koyan kapsamlı bir rapor yayımladı. Rapor; kaynak verimsizliğinin azaltılması, üretim ve tedarik zincirlerinde dayanıklılığın artırılması ve gıda israfının düşürülmesine yönelik çözümleri öne çıkarıyor. Ayrıca sürdürülebilir uygulamaların yaygınlaşmasının önündeki engeller, iş gücü ve eğitim açıkları ile belirsiz ekonomik

koşullarda sektörün dirençliliği de ele alınıyor. Bulgular, gıda sistemlerinin iklim krizine karşı daha dayanıklı hale getirilmesinde bilim ve teknolojinin kritik rolünü vurguluyor.

https://www.ift.org/siteassets/1-page-sections-media-blocks/4-policy-and-advocacy/docs/information-and-resources/food-science-and-tech-solutions-white-paper.pdf

Derneğimizden Haberler

🚀 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

🚀 9. Gıda Güvenliği Kongresi kapsamında sunulacak çalışmalar için bildiri başvuruları açılmıştır.

9. Gıda Güvenliği Kongresi kapsamında sunulacak çalışmalar için bildiri başvuruları açılmıştır. Gıda güvenliği alanında çalışan araştırmacıları, akademisyenleri ve sektör profesyonellerini çalışmalarını paylaşmaya davet ediyoruz. Başvuru için: https://lnkd.in/dnxYCHsU



9. Gıda Güvenliği Kongresi kapsamında sunulacak çalışmalar...
9.GıdaGüvenliği Kongresi kapsamındasunulacak çalışmalar için bildiri başvuruları açılmıştır. Gıda güvenliği alanında çalışan araştırmacıları,...
LinkedIn

🚀 Gıda ambalajlarında uygunluk değerlendirmesi eğitimimizi başarıyla gerçekleştirdik.

Risk yönetiminin bu önemli parçasını; mevzuat, değerlendirme süreçleri ve uygulama örnekleriyle birlikte kapsamlı şekilde ele alma fırsatı bulduk. Katılım sağlayan tüm değerli katılımcılarımıza ve eğitmenimiz Fatma Haskan Arman'a katkıları için teşekkür ederiz.



Gıda ambalajlarında uygunluk değerlendirmesi eğitimimizin ilk...

Gıdaambalajlarındauygunluk değerlendirmesi eğitimimizin ilk gününde, risk yönetiminin bu kritik parçasını tüm yönleriyle ele almaya başladık. Tüm...
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/