

Haftalık Gıda Güvenliği Gündemi

Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association
28.175 takipçi

13 Mayıs 2026

Sayı: 129

Tarih: 13.05.2026

Hazırlayan: Gıda Güvenliği Derneği



"Tarif mi, Rehber mi?": Mutfakta Öğretilen Bilim

20.yüzyılın başında mutfaklar hızla değişiyordu. Yeni ürünler ortaya çıkıyor, hazır bileşenler yaygınlaşıyor ama insanlar bu yeni dünyanın kurallarını henüz bilmiyordu. Kabartma tozu gibi bugün çok sıradan görünen bir ürün bile, o dönemde çoğu kişi için oldukça "yeni" ve hatta biraz şüpheliydi. İşte tam bu noktada tarif kitapları devreye girdi. Ama amaç sadece yemek tarif etmek değildi. Bu kitaplar, insanlara aslında şunu anlatmaya çalışıyordu: Bu yeni ürünler nasıl çalışır ve neden güvenilebilir?

Birçok tarif kitabı belirli ürünleri tanıtmak için hazırlanmıştı. Ancak bunu doğrudan söylemek yerine, tariflerin içine gizlenmiş bir anlatı vardı. Okuyucu bir kek yapmayı öğrenirken, aynı zamanda kabartma tozunun neden hamuru kabarttığını, hangi koşullarda daha iyi sonuç verdiğini ve

nasıl kullanılması gerektiğini de öğreniyordu. Yani tarif, aslında bir tür sessiz eğitim aracıydı.

Zamanla bu kitaplar mutfağın sınırlarını da aştı. İçlerinde hijyen önerileri, beslenme bilgileri ve günlük yaşamla ilgili yönlendirmeler yer almaya başladı. Çünkü gıda artık sadece pişirilen bir şey değil; anlaşılması gereken bir sistem haline gelmişti.

Ve belki de en ilginç olan şu: Gıda bilimi, ilk olarak laboratuvarlardan değil, insanların kendi mutfaklarında, fark etmeden öğrendikleri bu tariflerle yayıldı.

Ülkemizden ve Dünyadan Haberler

🔸 Bu hafta (01.05.2026-08.05.2026) RASFF tarafından bildirilen Türkiye orijinli 6 bildirim bulunmaktadır. Kuru incirlerde Okratoksin A, taze limon lamalarında prokloraz, taze domateslerde indoksakarb,, taze biberlerde fostiyazat, çikolata kaplı gofretlerde trans yağ asitleri için belirlenen maksimum kalıntı limitinin aşılması, acı biberde aflatoksin ve okratoksin A tespit edilmiştir.

Application name
webgate.ec.europa.eu

🔸 FDA, 2023–2025 yılları arasında piyasadaki bebek mamalarına yönelik geniş kapsamlı bir izleme çalışması yürüttü. Çalışmada 16 farklı markaya ait 312 numune; arsenik, kadmiyum, kurşun, cıva, PFAS, pestisitler ve ftalatlar dahil çok sayıda kirletici açısından analiz edildi. İncelenen ürünler arasında toz, sıvı konsantre ve kullanıma hazır mamalar yer aldı. Sonuçlara göre, numunelerin büyük bölümünde kirletici seviyeleri ya tespit edilemedi ya da çok düşük seviyelerde bulundu. FDA, daha yüksek seviyelerin görüldüğü sınırlı sayıdaki ürün için ise ek testler ve üreticilerle iş birliği dahil takip süreçleri başlattı.



FDA’s Infant Formula Product Testing Results

As partof Operation Stork Speedand our ongoing surveillance work, the FDA is testing infant formula for certain contaminants.

U.S. Food and Drug Administration

🔸 Avrupa Birliği Adalet Divanı, 30 Nisan 2026 tarihli C-301/25 sayılı kararında, haksız ticari uygulamalar ile gıda bilgilendirme mevzuatı arasındaki ilişkiye açıklık getirdi. Kararda, Directive 2005/29/EC ile EU Regulation 1169/2011 arasında çelişki bulunmadığı vurgulandı. Mahkeme, yanıltıcı bir ticari uygulamanın hem haksız ticari uygulamalar mevzuatı hem de 1169/2011 sayılı Tüzüğün 7. maddesi kapsamında yasaklanması halinde, ilgili şirketin ulusal mevzuat çerçevesinde yaptırımla karşılaşabileceğine hükmetti. Karar, özellikle gıda etiketleme ve tüketici iletişimi alanında şirketlerin uyum sorumluluklarını daha da önemli hale getiriyor.

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=CELE X:62025CJ0301

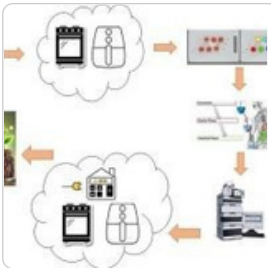
🔸 FAO, Hürmüz Boğazı'ndaki aksaklıkların enerji ve gübre maliyetlerini artırarak küresel tarım-gıda sistemi üzerinde ciddi baskı oluşturabileceği uyarısında bulundu. Örgüte göre, temel tarımsal girdilerin önemli bölümünün bu ticaret koridoruna bağlı olması nedeniyle uzun süreli kesintiler ürün verimlerini düşürebilir ve özellikle kırılgan bölgelerde gıda güvensizliğini artırabilir. FAO, artan maliyetlerin küresel gıda fiyatlarında yeni dalgalanmalara yol açabileceğini belirtirken, ticaret akışının korunması, tedarik zincirlerinin güvence altına alınması ve piyasaların istikrara kavuşturulması için koordineli uluslararası adımlar atılması çağrısında bulunuyor.



Strait of Hormuz crisis: FAO Director-General outlines risks,...

QU Dongyuaddresses FAO Councilon implications for world food security and agriculture due to supply chain disruptions in the Gulf region
Newsroom

🔸 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

🔸 Robert Koch Enstitüsü, Almanya'da gıda kaynaklı bir Salmonella Bochum salgını bildirildiğini açıkladı. Özellikle doğu eyaletleri başta olmak üzere çeşitli bölgelerde toplam 40 vaka tespit edildi. Salgının ardından Alman Federal Risk Değerlendirme Enstitüsü(BfR), çikolata ürünlerinde salmonella varlığı ve tespit yöntemlerine ilişkin bir değerlendirme yayımladı. Kurum, özellikle düşük nemli ürünlerde salmonellanın uzun süre canlı kalabilmesi nedeniyle çikolata üretim süreçlerinde hijyen ve kontaminasyon kontrolünün kritik önem taşıdığına dikkat çekti.

Salmonella and chocolate products

©BfR | bfr.bund.de/en | 1 / 4Communication 023/2026 22 April 2026 Salmonella and chocolate products → Changes compared to the version f...
bfr.bund.de

🔸 Küresel baharat ve ot pazarı; çok sayıda tedarikçi, farklı üretim ölçekleri ve karmaşık tedarik zincirleri nedeniyle yüksek riskli alanlardan biri olarak değerlendiriliyor. Özellikle yüksek ekonomik değere sahip ürünlerde

özgünlüğün korunması ve tağşiş risklerinin önlenmesi kritik önem taşıyor. BRC, Gıda ve İçecek Federasyonu ile Baharat ve Çeşni Derneği temsilcilerinden oluşan Ortak Sektör Çalışma Grubu tarafından; Gıda Standartları Ajansı ve İskoçya Gıda Standartları desteğiyle yayımlanan yeni "Sektör En İyi Uygulama Kılavuzu", kurutulmuş otlar, baharatlar ve karışımlar için zafiyet değerlendirme yaklaşımını ele alıyor. Kılavuz; gıda işletmelerinin önleyici kontrollerini güçlendirmesini, tedarik zinciri görünürlüğünü artırmasını ve ürün bütünlüğünü daha etkin korumasını hedefliyor. Çalışma, küçük üreticilerden büyük ölçekli işletmelere kadar tüm sektör paydaşlarına yönelik pratik bir referans niteliği taşıyor.



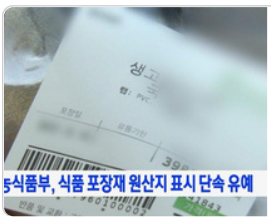
Guidance

Withthanks to the ongoing commitment and expertise of the SSA Authenticity Working Group, the Guidance on the Authenticity of Herbs and Spices...
Seasoning and Spice Association

🔸 Avrupa Birliği Ortak Araştırma Merkezi, Nature dergisinde yayımladığı çalışmada, balın kimlik doğrulamasında NGS (yeni nesil dizileme) tabanlı metagenomik yöntemlerin potansiyelini ve sınırlamalarını ele aldı. Araştırma, bu yöntemlerin yüksek doğruluk vaat etmesine rağmen, gerçek piyasa örneklerinde uygulanabilmesi için kapsamlı doğrulama süreçlerine ihtiyaç duyduğunu vurguluyor. Bal içerisindeki DNA bileşiminin; mevsimsellik, tarım ve kentleşme, arı davranışları ve flora çeşitliliği gibi birçok değişkenden etkilenmesi, analizleri karmaşık hale getiriyor. Ayrıca farklı kovanlardan balın karıştırılması ve işleme süreçleri, sınıflandırma modellerinin güvenilirliğini artırmak için daha ileri validasyon gereksinimini ortaya koyuyor.

https://www.nature.com/articles/s41538-026-00839-y.epdf?sharing_token=4WsPl9HdBP1d5OeebpUT TtRgN0jAjWel9jnR3ZoTv0PMHoTCVkIJ1oD73QwhsxWWJB9LNrasuYjxmMAi3RlYw0J4pqGfj5Va-1lFm1Zo-RQZ5rkTRhK6-Z9h1PAyF0CiO_AERAkBmXm59xk_NOu4y270oWp0yCVhmnWfU8G-c_Y%3D

🔸 Güney Kore Tarım, Gıda ve Kırsal İşler Bakanlığı, küresel nafta arzındaki sıkıntıların ambalaj malzemesi teminini zorlaştırması nedeniyle gıda sektörüne yönelik geçici bir düzenleme açıkladı. Buna göre, menşe etiketleme denetimleri belirli koşullar altında geçici olarak askıya alınabilecek ve başvurular 15 Mayıs'a kadar kabul edilecek. Düzenleme, mevcut ambalajların kullanılamaması durumunda oluşabilecek toplu atık riskini azaltmayı ve tedarik zincirindeki aksaklıkların fiyat istikrarı üzerindeki etkisini sınırlamayı amaçlıyor. Askıya alma uygulaması, özellikle ithalatçı ve dağıtım şirketlerini kapsarken, standart bir süre yerine başvuru bazlı ve koşullu değerlendirme yapılacak. Bakanlık, sürecin yönetimi için ilgili kurumlarla koordinasyon toplantıları gerçekleştirerek uygulama detaylarını netleştirdi.



농식품부, 식품 포장재 원산지 표시 단속 유예

국민방송
KTV
m.ktv.go.kr

🔸 Danimarka Veteriner ve Gıda İdaresi, gıdalara vitamin, mineral ve diğer maddelerin eklenmesine ilişkin mevzuatın 2026 yılı için güncellenmesine yönelik çalışma başlattı. Yeni düzenlemelerin 1 Temmuz 2026'da yürürlüğe girmesi bekleniyor. Güncellemenin amacı, mevzuatı sadeleştirmek ve

Danimarka Ulusal Gıda Enstitüsü tarafından yapılan güncel risk



Opdatering af danske regler for tilsætning af vitaminer, min...

Baggrund og formål StyrelsenforFødevarer, Landbrug og Fiskeri sender den 17. april 2026 to bekendtgørelsesudkast i høring med frist den 20. m...
Lovguiden

Derneğimizden Haberler

🚀 Tarladan Sofraya Güvenli ve Yasal Gıda İçin Başvurulması Gereken Mevzuat Eğitimi

GGD olarak düzenlediğimiz “Tarladan Sofraya Güvenli ve Yasal Gıda İçin Başvurulması Gereken Mevzuat Eğitimi” ile gıda mevzuatını daha sistematik, anlaşılır ve uygulamaya yönelik şekilde ele alacağız.Eğitim boyunca; gıda tedarik zincirinin farklı aşamalarını ilgilendiren ulusal mevzuat yapısı, uygulama örnekleri ve vaka çalışmalarıyla birlikte değerlendirilecek .



GGD olarak düzenlediğimiz “Tarladan Sofraya Güvenli ve Yasal...

GGDolarak düzenlediğimiz “TarladanSofraya Güvenli ve Yasal Gıda İçin Başvurulması Gereken Mevzuat Eğitimi” ile gıda mevzuatını daha sistematik, anlaşılı...
LinkedIn

🚀 Gıda İnovasyon Kümelenmesi Organizasyonu’nun lansmanındaydık

Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı sponsorluğunda; Marmara Teknokent ve TÜBİTAK MAM öncülüğünde yürütülen Gıda İnovasyon Kümelenmesi Organizasyonu’nun lansmanında, Gıda Güvenliği Derneği Yönetim Kurulu Üyesi Dr. Samim Saner açılış konuşması gerçekleştirdi.



Gıda inovasyonu, yalnızca yeni ürün geliştirmek değil; aynı zamanda...

Gıda inovasyonu,yalnızcayeni ürüngeliştirmekdeğil; aynı zamanda farklı disiplinleri, akademiyi, kamu kurumlarını ve sektör paydaşlarını aynı masa etrafın...
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

🚀 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

🚀 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/