

Haftalık Gıda Güvenliği Gündemi

Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association
28.175 takipçi

20 Mayıs 2026

Sayı: 130

Tarih: 20.05.2026

Hazırlayan: Gıda Güvenliği Derneği



FoodSHIELD FoodSHIELD, gıda güvenliği alanında kamu otoriteleri, laboratuvarlar ve sektör paydaşları arasında güvenli iletişim ve veri paylaşımı sağlamak için geliştirilmiş bir iş birliği platformudur. Kullanıcıların kapalı gruplar oluşturmasına, doküman paylaşmasına ve kriz durumlarında hızlı koordinasyon kurmasına olanak tanır. Özellikle food defense ve salgın yönetimi gibi alanlarda, farklı kurumların aynı anda hareket etmesini kolaylaştırarak gıda güvenliğinde iletişim ve koordinasyonu merkezi bir bileşen haline getirir. Detaylı bilgi için tıklayınız.

Ramak Kala, gerçekleşmeyen ancak uygun koşullar altında gıda güvenliği ihlaline dönüşebilecek olayları ifade eder. Bu tür olaylar genellikle ürün piyasaya çıkmadan önce fark edildiği için kayıt altına alınmaz veya önemsiz görülür. Oysa sistemin en değerli verisi, tam da bu "gerçekleşmemiş

hatalar"dır. Çünkü ramak kala durumları, prosesin hangi noktasında kontrolün zayıfladığını açıkça gösterir. Özellikle HACCP ve food safety culture yaklaşımında, bu olayların sistematik olarak toplanması ve analiz edilmesi kritik kabul edilir. Ramak kala yönetimi, reaktif değil proaktif risk kontrolünün temel araçlarından biridir.

Ülkemizden ve Dünyadan Haberler

🔸 Birleşik Devletler Kurumlararası Gıda Güvenliği Analitik İşbirliği (IFSAC) Salmonella, Escherichia coli O157 ve Listeria monocytogenes kaynaklı gıda hastalıklarına ilişkin yeni yıllık raporunu yayımladı. Çalışma, 1998–2023 dönemindeki salgın verilerini kullanarak belirli gıda kategorilerinin hastalıklardaki payını analiz ediyor. Hastalık Kontrol ve Önleme Merkezleri (CDC) verilerine göre, bu dört patojen ABD'de her yıl yaklaşık 1,9 milyon gıda kaynaklı hastalığa neden oluyor. Raporda kullanılan "gıda kaynaklı hastalık kaynağı atfı" yöntemi, hangi gıda gruplarının hastalık yükünde daha fazla rol oynadığını belirlemeyi amaçlıyor. Bulguların, risk yönetimi ve hedefli gıda güvenliği stratejilerinin geliştirilmesine katkı sağlaması bekleniyor.



IFSAC 2023 Annual Report

Reportattributing illnessestospecificfood categories based on 1998–2023 outbreak data.
Interagency Food Safety Analytics Collaboration

🔸 Avrupa Birliği Konseyi Tarım Özel Komitesi, organik üretim ve etiketlemeye ilişkin yasal çerçevenin güncellenmesi için müzakere pozisyonunda uzlaşmaya vardı. Reform çalışması, mevcut teknik düzenlemelerin uygulanmasını sadeleştirmeyi, ulusal otoritelerin idari yükünü azaltmayı ve organik sektörün rekabet gücünü artırmayı hedefliyor. Taslak düzenleme özellikle küçük işletmeler ve çevrim içi organik ürün satıcıları için daha esnek uygulamalar getiriyor. Belirli koşullar altında sertifikasyon muafiyetleri tanınması ve zorunlu ciro eşiklerinin yeniden düzenlenmesiyle organik üretime katılımın teşvik edilmesi amaçlanıyor. Düzenleme, AB'nin yüksek organik kalite standartlarını korurken sektörde daha erişilebilir bir yapı oluşturmayı hedefliyor.



Organic farming: Council negotiating position on simpler an...

Council approves a mandate to beginnegotiations with the European Parliament on updated regulation on organic farming.
Consilium

🔸 Codex Alimentarius Commission, elektronik çalışma gruplarına (EWG) ilişkin hazırlanan el kitabının Birleşmiş Milletler'in altı resmi dilinde yayımlandığını duyurdu. Rehber doküman, EWG'lerin çalışma yapısı, işleyişi ve komitelere raporlama süreçlerine ilişkin kapsamlı bilgiler sunuyor. Yayın; "Codex elektronik çalışma grubu nedir?" gibi temel sorularla başlayarak, bu grupların nasıl kurulduğu, nasıl yönetildiği ve ilgili Codex komiteleriyle nasıl çalıştığına dair detaylı açıklamalar içeriyor. El kitabının, Codex çalışmalarına katılımı kolaylaştırması ve süreçlerde daha fazla şeffaflık sağlaması hedefleniyor.

Electronic working groups handbook now published in six languages

The Codexelectronic working groups handbook has now been published in all six United Nations languages. The handbook offers guidance and insight into the work and workings of these working groups – known by their initialism, as “EWGs”....
fao.org

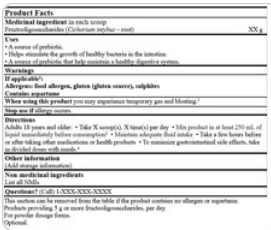
🔸 Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA) tarafından yayımlanan son rapora göre, Avrupa genelinde analiz edilen 125 binden fazla gıda örneğinde pestisit kalıntıları açısından AB limitlerine uyumun yüksek seviyede olduğu doğrulandı. EFSA, önceki yıllarla uyumlu şekilde, gıdalardaki pestisit kalıntılarının insan sağlığı açısından düşük risk oluşturduğunu belirtiyor. Rapor; AB koordineli örnekleme programı, ulusal kontrol programları ve artırılmış sınır kontrollerinden elde edilen verileri kapsıyor. Bu çok katmanlı izleme sistemi, hem AB iç piyasasına ilişkin genel görünümü hem de ithal ürünlerdeki riskleri değerlendirmeyi amaçlıyor.



Pesticide residues in food: latest data released

Compliancewith EU limits for pesticide residues remains high, according to EFSA, based on the results of over 125,000 food samples collected across...
European Food Safety Authority

🔸 Kanada Sağlık Bakanlığı Sağlık Ürünleri Müdürlüğü, prebiyotiklere ilişkin ilk kapsamlı monografiyi yayımlayarak bilimsel temelli sağlık beyanları için resmi bir düzenleyici çerçeve oluşturdu. Yeni düzenleme ile prebiyotikler, Sınıf III’ten Sınıf I kategorisine alınarak değerlendirme süreçlerinin hızlandırılması ve pazara erişimin kolaylaştırılması hedefleniyor. Monografide inülin, fruktooligosakkaritler, ksilooligosakkaritler ve akasya sakızı gibi prebiyotik bileşenler açık şekilde tanımlanırken, toplam günlük kullanım miktarı 15 gram ile sınırlandırılıyor. Düzenleme ayrıca, prebiyotikler ile diyet lifleri arasında net bir ayrım yaparak prebiyotik özelliklerin bağımsız olarak değerlendirilmesi gerektiğini vurguluyor.



Product Facts
Medicinal ingredient in each scoop
Fructooligosaccharides (*Cichorium intybus* – root) XX g
Uses
• A source of prebiotic.
• Helps stimulate the growth of healthy bacteria in the intestine.
• A source of prebiotic that help maintain a healthy digestive system.
Warnings
If applicable:
Allergens: food allergen, gluten (gluten source), sulphites
Contains: aspartame
When using this product you may experience temporary gas and bloating.†
Stop use if allergy occurs.
Directions:
Adults 18 years and older: • Take X scoop(s), X time(s) per day • Mix product in at least 250 mL of liquid immediately before consumption† • Maintain adequate fluid intake. • Take a few hours before or after taking other medications or health products • To minimize gastrointestinal side effects, take in divided doses with meals.†
Other information
(Add storage information)
Non medicinal ingredients
List all NMIs
Questions? (Call) 1-XXX-XXX-XXXX
This section can be removed from the table if the product contains no allergen or aspartame.
Products providing 5 g or more fructooligosaccharides, per day.
For powder dosage forms.
Optional.

PREBIOTICS

Thismonograph is intended to serve as a guide to industry for the preparation of Product Licence Applications (PLAs) and labels for natural health...
webprod.hc-sc.gc.ca

🔸 Polonya, ulusal pazarda satılan gıda ürünlerinde belirli pestisit kalıntıları için son derece katı kurallar getiren yeni bir yönetmelik yayımladı. Düzenleme; metil tiyofanat, karbendazim, benomil ve glufosinat gibi bazı aktif maddeler için tespit edilebilir kalıntının tamamen bulunmamasını zorunlu kılan “sıfır tolerans” yaklaşımını benimsiyor. Yeni uygulama, özellikle AB’de yasaklanmış bitki koruma ürünlerini kullanmaya devam eden üçüncü ülkelerden gelen ürünlerin kontrolünde koruyucu bir mekanizma olarak değerlendiriliyor. Düzenlemenin temel amacı; çocuklar, hamile kadınlar, yaşlılar ve kronik hastalığı bulunan bireyler gibi hassas grupların, endokrin bozucu veya toksik etkileri olduğu değerlendirilen kimyasallara maruziyetini azaltmak olarak açıklanıyor.



Nowe wymagania dla żywności na polskim rynku - Ministerstwo...

Ministerstwo Rolnictwo i RozwojuWsioraz Ministerstwo Zdrowia wprowadzają nowe przepisy zwiększające bezpieczeństwo zdrowotne żywności....
Ministerstwo Zdrowia

🔸 Moldova Cumhuriyeti Tarım ve Gıda Sanayi Bakanlığı, endüstriyel/bahçe kenevirinin yetkilendirilmesi, yetiştirilmesi, pazarlanması ve işlenmesine ilişkin yeni yönetmeliği onayladı. Düzenleme, endüstriyel kenevirden elde edilen hammaddelerin kullanım alanlarını genişleterek hektar başına ekonomik değerin %40'a kadar artırılmasını hedefliyor. Ulusal Gıda Güvenliği Ajansı, izin süreçleri ve yetiştiriciliğin denetiminden sorumlu yetkili kurum olacak. Yetkilendirme; arazi bilgileri, ürün amacı, kullanılan çeşitler ve üretim yöntemlerini içeren başvurular üzerinden yürütülecek. Ayrıca üreticilerin kayıt tutma yükümlülüğü bulunurken, ANSA planlı ve plansız denetimlerle mevzuata uyumu kontrol edecek. Sapma durumlarında ise düzeltici işlem veya izin iptali uygulanabilecek.

Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare

29aprilie 2026, Chișinău - Guvernul a aprobat Regulamentul privind procedura de autorizare, cultivare, monitorizare, comercializare și procesare a...
maia.gov.md

🔸 EIT Food tarafından yayımlanan yeni öngörü çalışması, Avrupa'da "döngüsel protein rönesansı" yaklaşımına güçlü destek bulunduğunu ancak protein dönüşümünün finansman, düzenleme ve tüketici güveni eksiklikleri nedeniyle sekteye uğrayabileceğini ortaya koydu. Araştırma, sektör hedefleri ile mevcut gidişat arasında önemli bir kopukluk bulunduğuna dikkat çekiyor. Protein Çeşitlendirme Düşünce Kuruluşu tarafından yürütülen çalışmada, gıda değer zincirinden 140 kuruluş ve paydaşın görüşleri değerlendirilerek 2035 ve 2050'ye yönelik dört farklı senaryo oluşturuldu. Katılımcıların büyük bölümü döngüsel protein modelini desteklese de, mevcut eğilimin "dengesiz protein geçişi" yönünde ilerlediği düşünülüyor. Bulgular, Avrupa'nın daha sürdürülebilir ve çeşitlendirilmiş protein sistemine geçişinde koordineli stratejilere ihtiyaç olduğunu gösteriyor.

https://www.eitfood.eu/files/Protein-Diversification/One-pager-on-the-Future-Protein-in-Europe_EIT-Food_Protein-Diversification.pdf

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 Güvenliğinde Entegre Haşere Yönetimi Semineri | Dünya Gıda Güvenliği Günü Özel Etkinliği

Dünya Gıda Güvenliği Günü kapsamında düzenleyeceğimiz "Gıda Güvenliğinde Entegre Haşere Yönetimi Semineri" ile sektör uzmanlarını bir araya getiriyor; denetim kriterlerinden saha uygulamalarına, vaka örneklerinden sürdürülebilir sistemlerin kurulmasına kadar birçok başlığı birlikte ele alıyoruz.



Gıda Güvenliğinde Entegre Haşere Yönetimi Semineri | Dünya Gıda...

GıdaGüvenliğindeEntegre Haşere Yönetimi Semineri | Dünya Gıda Güvenliği Günü Özel Etkinliği Gıda güvenliğinde sürdürülebilir ve etkili bir haşere...
LinkedIn

🚀 21-22 Nisan tarihlerinde Hisar Okulları'nda öğrencilerle bir araya gelerek "Etiket Okuryazarlığı" eğitimlerimizi gerçekleştirdik 🌿

2 gün boyunca toplam 6 sınıfta öğrencilerle buluştuk; ürün etiketlerini nasıl okumamız gerektiğini, gıda ambalajlarında yer alan bilgilerin ne anlama geldiğini ve tüketici olarak nelere dikkat etmemiz gerektiğini birlikte konuştuk. Gün boyunca kurulan etkinlik standı ile öğrencilerin merak ettiği soruları da interaktif şekilde değerlendirme fırsatı bulduk.



21-22 Nisan tarihlerinde Hisar Okulları'nda öğrencilerle bir araya...

21-22Nisan tarihlerindeHisar Okulları'nda öğrencilerle bir araya gelerek "Etiket Okuryazarlığı" eğitimlerimizi gerçekleştirdik 🌿 2 gün boyunca...
LinkedIn

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

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



See Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association's...

Sign in or join now to see posts like this one and more.
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 İşletmelerinde Olası Risk Farkındalığı ve Riskleri Değerlendirme Eğitimi

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