

Haftalık Gıda Güvenliği Gündemi

Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association
28.175 takipçi

3 Haziran 2026

Sayı: 131

Tarih: 03.06.2026

Hazırlayan: Gıda Güvenliği Derneği



Yulafın Bilimsel İtibar Mücadelesi

Antik dönemde yulaf, bugün bildiğimiz anlamda bir “besleyici gıda” olarak değil, çoğunlukla insan tüketimine uygun olmayan bir tahıl olarak değerlendiriliyordu. Örneğin Galen, yulafı “hayvanlar için uygun, insanlar için ancak zorunluluk halinde tüketilebilecek bir gıda” olarak tanımlıyordu. Bu değerlendirme yalnızca kültürel bir önyargı değil, dönemin hâkim humoral teoriye dayalı beslenme anlayışının bir sonucuydu. Bu yaklaşıma göre gıdalar “sıcak, soğuk, kuru, nemli” gibi özelliklerle sınıflandırılıyor ve sindirim üzerindeki etkilerine göre değerlendiriliyordu. Yulaf ise “sert” ve “zor sindirilen” bir tahıl olarak kabul ediliyor, bu nedenle “düşük kaliteli” ve hatta bazı durumlarda insan için uygun olmayan bir gıda olarak görülüyordu.

Ancak bu algı zamanla değişmeye başladı — ve ilginç olan şu ki, bu değişim sadece bilimsel değil, aynı zamanda teknolojik ve sosyo-kültürel bir dönüşümün sonucuydu. Orta Çağ'ın sonlarına doğru geliştirilen kabuk ayırma (hulling) gibi işleme teknikleri, yulafın sindirilebilirliğini artırdı. Aynı dönemde bazı hekimler, klasik otoriteleri sorgulayarak yulafın aslında "hafif sindirilebilir ve dengeli" bir gıda olabileceğini savunmaya başladı. Buna rağmen yulafın itibarı uzun süre tartışmalı kaldı. 18. yüzyılda bile şehirli ve üst sınıf tüketiciler, bu tahılı "kaba" ve "alt sınıfa ait" bir gıda olarak görmeye devam ediyordu. İlginç bir şekilde, yulafın uzun süre dayanması ve besleyici olması nedeniyle denizciler ve askerler için tercih edilmesi, bu algıyı güçlendirdi — çünkü gıda, besin değeriyle değil, kim tarafından tüketildiğiyle değerlendiriliyordu. Asıl dönüşüm ise 19. yüzyılda gerçekleşti. Yulafın ucuz, dayanıklı ve besleyici bir kaynak olarak geniş kitleleri besleme potansiyeli fark edildi. Özellikle endüstriyel üretim ve standardizasyonun gelişmesiyle birlikte, bu "şüpheli" tahıl giderek daha sistematik bir şekilde gıda zincirine entegre edildi ve nihayetinde "fonksiyonel bir gıda" olarak yeniden konumlandı. Detaylı bilgi için tıklayınız.

Deutsches Museum (Almanya)

Bilim ve teknoloji tarihine odaklanan dünyanın en büyük müzelerinden biri. Gıda teknolojisi, fermantasyon ve endüstriyel üretim süreçlerine dair bölümler içerir. Detaylı bilgi için tıklayınız.

Ülkemizden ve Dünyadan Haberler

🔸 Bu hafta (14.05.2026-21.05.2026) RASFF tarafından bildirilen Türkiye orijinli 5 bildirim bulunmaktadır. Kuru incirlerde aflatoksin B1; taze biberlerde formetanat; gıda takviyelerinde sildenafil; kuru kayısılarda verotoksijenik Escherichia coli (STEC)'in spesifik DNA'sı tespit edilmiştir.

https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/search?searchQueries=eyJkYXRlIjp7InN0YX J0UmFuZ2UiOiIyMDI2LTA1LTEzVDIxOjAwOjAwLjAwMFoiLCJlbmRSYW5nZSI6IjIwMjYtMDUtMjBUMjE6MDA6MDAuMDAwWiJ9LCJjb3VudHJpZXMiOnsib3JpZ2luQ291bnRyeSI6W1s1MjIzXV19LCJ0eXBlIjp7fSwibm90aWZpY2F0aW9uU3RhdHVzIjp7fSwicHJvZHVjdCI6e30sInJpc2siOnt9LCJyZWZlcmVuY2UiOiIiLCJzdWJqZWN0IjoiIn0% 3D

🔸 FAO/WHO Yakın Doğu Koordinasyon Komitesi ve Arap Kodeks Girişimi iş birliğiyle, Codex çalışmalarında bilimsel koordinasyonu artırmak amacıyla bölgesel uzman çalışma grupları oluşturuldu. Bu yapı, Arap ve Yakın Doğu ülkelerinin teknik katılımını güçlendirmeyi ve bölgesel önceliklerin Codex süreçlerine daha etkin yansıtılmasını hedefliyor. Kurulan beş bölgesel bilimsel çalışma grubu aşağıdaki Kodeks komitelerini desteklemektedir: ; Yağlar ve Sıvı Yağlar Kodeks Komitesi (CCFO), Analiz ve Örnekleme Yöntemleri Kodeks Komitesi (CCMAS), Gıdalarda Veteriner İlaç Kalıntıları Kodeks Komitesi (CCRVDF), Gıda Katkı Maddeleri Kodeks Komitesi (CCFA) ve Gıda Etiketleme Kodeks Komitesi (CCFL) . Gruplar; bilimsel verileri değerlendirerek, çalışma dokümanlarını analiz edip Codex toplantıları öncesinde ortak teknik görüş ve öneriler hazırlıyor.

The Near East region is strengthening participation in Codex

The FAO/WHO Coordinating Committee for the Near East(CCNE), incollaboration with the Arab Codex Initiative, continues to strengthen scientific coordination and regional engagement in Codex work through the establishment of regional expert...

🔸 Sustainable Cities and Society dergisinde yayımlanan çalışma, Avrupa'daki kentsel tarım potansiyelini analiz ederek şehirlerin yerel gıda üretiminde önemli rol oynayabileceğini ortaya koydu. Araştırmada, İspanya, Fransa ve Almanya dahil 30 Avrupa ülkesindeki 840 şehir incelendi. Araştırmacılar; çatılar, konut bahçeleri, yeşil alanlar ve kullanılmayan kentsel arazilerin sebze üretimine dönüştürülmesini değerlendirmek için Coğrafi Bilgi Sistemleri (CBS) tabanlı yöntemler kullandı. Çalışmaya göre, düşük teknolojili ve açık alan temelli kentsel üretim modeliyle yaklaşık 190 milyon Avrupalının sebze ihtiyacının %28'i karşılanabilir. Bulgular, şehir içi tarımın yerel gıda arzı, sürdürülebilirlik ve gıda güvenliği açısından önemli fırsatlar sunduğunu gösteriyor.



Integrating agriculture into European urban landscapes matte...

Urban agriculturehas emerged as a pathwayto enhance food security, improve urban resilience, and reduce the environmental impact of food systems....
sciencedirect.com

🔸 Avrupa Komisyonu, kreatin takviyelerinin bilişsel fonksiyonları geliştirdiğine yönelik bir sağlık beyanının kullanımına izin vermedi. Başvuru kapsamında, günlük kreatin tüketiminin bilişsel performansa katkı sağladığı iddia edilmişti. Ancak Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA), sunulan bilimsel kanıtların bu ilişkiyi yeterince desteklemediği sonucuna vardı. Bunun üzerine Komisyon, söz konusu beyanın AB'de izin verilen sağlık beyanları listesine eklenmemesine karar verdi.



Choose the experimental features you want to try

Commission Regulation (EU) 2026/1118 of 26 May 2026 refusing to authorise a health claim made on foods, other than those referring to the reduction o...
eur-lex.europa.eu

🔸 Birleşik Krallık Ulusal Gıda Suçları Birimi, 2026/27 dönemi için kontrol stratejisi önceliklerini ve ilgili istihbarat ihtiyaçlarını paydaşlarla paylaştı. Strateji, farklı istihbarat kaynaklarının analizine dayanarak gıda suçlarının önlenmesi, caydırılması ve suçluların adalete teslim edilmesine yönelik öncelikli alanları belirliyor. Mart 2027'ye kadar olan öncelikler arasında; kuzu, sığır ve kümes hayvanı ürünlerinde hile ve ikame vakaları, kırmızı et ve süt ürünleri tedarik zincirlerinde hayvansal yan ürün (ABP) kaynaklı atık yönlendirme riskleri, yüksek orijinallik riski taşıyan tedarik zincirleri ve yasa dışı et ithalatıyla mücadele yer alıyor. NFCU, belirlenen risk alanlarına ilişkin istihbarat paylaşımının artırılmasını da teşvik ediyor.



National Food Crime Unit

TheNational FoodCrimeUnit (NFCU)is a law enforcement capability within the FSA.
Food Standards Agency

🔸 ABD Gıda ve İlaç İdaresi, Yabancı Tedarikçi Doğrulama Programı (FSVP) kapsamında ithal gıdaların güvenliğini yeterince doğrulayamadıkları gerekçesiyle üç gıda ithalatçısına uyarı mektubu gönderdi. Kurum, ilgili şirketlerin ithal ürünlerin ABD gıda güvenliği standartlarına uygunluğunu garanti edecek yeterli kontrol sistemlerine sahip olmadığını belirtti. FDA, devam eden uyumsuzluk durumunda sevkiyat reddi, sınırda alıkoyma ve

ilave yaptırımlar uygulanabileceği konusunda uyarıda bulundu. Gelişme, özellikle ithal gıdalarda tedarikçi doğrulama ve gıda güvenliği denetimlerine yönelik düzenleyici baskının arttığını gösteriyor.



Sahara Enterprise Inc. - 728927 - 04/29/2026

Foreign Supplier Verification Program (FSVP)

U.S. Food and Drug Administration

🔸 Avrupa Birliği Konseyi, aromatize şarap ürünleri ile distile alkollü içkilerin etiketlenmesine ilişkin düzenlemelerde yer alan bazı teknik hata ve tutarsızlıkları düzeltmek amacıyla yeni bir düzeltme kararı yayımladı. Yapılan değişiklikler; şarap ürünlerine ilişkin pazarlama standartları, aromatize şarap ürünleri ve sektörel destek tedbirleri ile distile alkollü içkilerin etiketlenmesi ve coğrafi işaretlerin korunmasına yönelik hükümleri kapsıyor.



Choose the experimental features you want to try

Corrigendum to Regulation (EU) 2026/471 ofthe European Parliament and of the Council of 24 February 2026 amending Regulations (EU) No...

eur-lex.europa.eu

🔸 Avrupa Birliği Konseyi, organik üretim ve etiketlemeye ilişkin mevcut kuralların güncellenmesi amacıyla ortak müzakere pozisyonunu kabul etti. Düzenleme, organik ürünlere yönelik yüksek standartları korurken kuralların daha anlaşılır, uygulanabilir ve sektörün büyümesini destekleyecek şekilde sadeleştirilmesini hedefliyor. Konseyin önerileri arasında küçük ölçekli işletmeler için sertifikasyon yükümlülüklerinin hafifletilmesi, belirli koşulları sağlayan küçük çevrimiçi organik ürün satıcılarının sertifikasyondan muaf tutulması ve idari yüklerin azaltılması yer alıyor. Ayrıca, AB ile eşdeğer organik üretim sistemine sahip üçüncü ülkelerden ithal edilen ürünlerin AB organik logosunu kullanabilmesine ilişkin kurallar netleştiriliyor.



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

🔸 Kaliforniya İdari Hukuk Ofisi, SB 54 olarak bilinen Plastik Kirliliğini Önleme ve Ambalaj Üretici Sorumluluğu Yasası'nı onaylayarak 1 Mayıs 2026'da yürürlüğe girmek üzere Eyalet Sekreterliğine sundu. Düzenleme, ambalajlar ve tek kullanımlık plastik gıda servis ürünleri için eyalet çapında bir Genişletilmiş Üretici Sorumluluğu (EPR) sistemi oluşturmayı hedefliyor. Kaliforniya Kaynak Geri Dönüşüm ve Kurtarma Departmanı ise yeni EPR sistemi kapsamındaki yükümlülüklerin nasıl yerine getirileceğine ilişkin üretici rehberini yayımladı. Yeni sistem, plastik atıkların azaltılması ve ambalaj yönetiminde üretici sorumluluğunun artırılması açısından önemli bir dönüşüm olarak değerlendiriliyor.



Producer Guidance

PEPRSisCalRecycle's online portal for: PEPRS enables producers and the PRO to submit required data to CalRecycle, including but not limited to application...
CalRecycle Home Page

🔸 Güneydoğu Asya Ülkeleri Birliği, Nisan ayı sonunda Gıda Katkı Maddeleri için Azami Seviyeler Kılavuzu'nda yapılan güncellemeyi resmen duyurdu. Düzenleme; Endonezya, Malezya, Filipinler, Singapur ve Tayland başta olmak üzere ASEAN bölgesindeki gıda katkı maddesi uygulamalarının harmonizasyonunu desteklemeyi amaçlıyor. Yeni güncelleme, 2024 yılının sonunda gerçekleştirilen 39. toplantıda belirlenen önceki kılavuzların devamı niteliğinde olup, bölgesel mevzuat uyumunda önemli bir düzenleyici ilerleme olarak değerlendiriliyor.

ANNEX-I-ASEAN-Maximum-Use-Levels-of-Food-Additives-124-41PFPWG.pdf

Updatedas of 41stPFPWG Meeting20–21 November20251ANNEX1 ASEAN MAXIMUM USE LEVELS OF FOOD ADDITIVES ACETIC ACID, GLACIAL INS 260 ...
asean.org

🔸 Güney Kore, Gıda ve İlaç Güvenliği Bakanlığı, "Gıda Etiketleme Standartları"nda yaptığı değişiklikle kafeinsiz kahve ve iş birliğiyle üretilen alkollü ürünler için daha sıkı teknik gereklilikler getirdi. Yeni düzenlemeye göre, "Kafeinsiz" veya "Kafeinsiz çekirdeklerden yapılmıştır" ifadeleri yalnızca kalıntı kafein seviyesi %0,1 veya altında olan ürünlerde kullanılabilecek. Böylece, yalnızca belirli oranda kafein azaltımını esas alan önceki sistem yerine daha net ve ölçülebilir bir kriter uygulanacak. Düzenleme ayrıca, alkollü iş birliği ürünlerinin ana etiket yüzeyinde "Alkol" veya "Alkollü İçecek" ibaresinin açıkça yer almasını zorunlu hale getiriyor. Amaç, alkolsüz ürün ambalajlarına benzeyen tasarımlar nedeniyle oluşabilecek tüketici yanılgısını ve istemsiz alkol tüketimini önlemek. Güney Kore, bu adımla etiketleme uygulamalarını uluslararası standartlarla daha uyumlu hale getirmeyi hedefliyor.

https://www.mfds.go.kr/brd/m_207/view.do?seq=15167&srchFr=&srchTo=&srchWord=&srchTp=&itm_seq_1=0&itm_seq_2=0&multi_itm_seq=0&company_cd=&company_nm=&page=1

🔸 Avustralya ve Yeni Zelanda Gıda Bakanları Ortak Meclisi, Gıda Düzenleme Anlaşması'nda yapılan yapısal güncellemeyi onaylayarak, kafeinin ticarileştirilmesine ilişkin daha sıkı düzenlemeleri kabul etti. Yeni düzenleme, Avustralya-Yeni Zelanda Gıda Standartları Kodu kapsamında kafein ve guarana özlerinin perakende satışına yönelik yeni zorunluluklar getiriyor. Düzenleme ayrıca, son tüketiciye yönelik ürünlere kasıtlı kafein eklenmesine ilişkin daha katı formülasyon kriterleri oluşturuyor. Yetkililer, bu adımın aşırı kafein tüketimine bağlı halk sağlığı risklerini azaltmayı ve özellikle hassas tüketici gruplarını korumayı amaçladığını belirtiyor.

Food Ministers' Meeting communiqué – 1 May 2026

Communiqué of outcomesfromtheFoodMinisters' Meeting held on 1 May 2026.
Food Regulation

🔸 Türk Gıda Kodeksi Yeni Gıdalar Yönetmeliği ve Türk Gıda Kodeksi Yeni Gıdalara İlişkin Uygulama Tebliği Resmî Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe girdi. Düzenleme, gelişen teknoloji ve alternatif gıda kaynaklarına yönelik artan talepler doğrultusunda hazırlandı. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından hazırlanan mevzuat; yeni geliştirilen gıdaların piyasaya arz koşullarını, değerlendirme süreçlerini ve tüketici güvenliğine ilişkin kriterleri belirliyor. Amaç, yenilikçi gıda ürünlerinin kontrollü şekilde piyasaya sunulmasını sağlarken gıda güvenliği standartlarını korumak.



Türk Gıda Kodeksi Yeni Gıdalar Yönetmeliği yayımlanmıştır.
tarimorman.gov.tr



Türk Gıda Kodeksi Yeni Gıdalara İlişkin Uygulama Tebliği (No:...
tarimorman.gov.tr

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

🚀 9. Gıda Güvenliği Kongresi kapsamında sunulacak çalışmalar için bildiri son gönderim tarihi 19 Haziran'a kadar uzatıldı

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