

Haftalık Gıda Güvenliği Gündemi

Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association
28.175 takipçi

24 Haziran 2026

Sayı: 133

Tarih: 24.06.2026

Hazırlayan: Gıda Güvenliği Derneği



Cup Noodles Müzesi (Japonya) Dünyanın en ilginç gıda müzelerinden biri olan Cup Noodles Museum, hazır noodle'ın mucidi olan Momofuku Ando'ya adanmıştır. Müze, tek bir ürünün nasıl küresel bir gıda inovasyonuna dönüştüğünü anlatıyor. Ziyaretçiler kendi noodle bardaklarını tasarlayabiliyor ve ürün geliştirme sürecini deneyimleyebiliyor. Müzenin temel mesajı ise oldukça ilginç: "Barış, insanlar yeterince beslendiğinde gelir." Bugün dünya genelinde her yıl milyarlarca porsiyon hazır noodle tüketiliyor ve bu ürün, modern gıda teknolojisinin en yaygın örneklerinden biri olarak kabul ediliyor. Detaylı bilgi için tıklayınız.

Poisoned: The Dirty Truth About Your Food (2023) Belgesel, gıda kaynaklı salgınlar üzerinden gıda güvenliği sistemlerinin nasıl çalıştığını, hangi noktalarda başarısız olabildiğini ve tüketiciler üzerindeki etkilerini inceliyor.

Uzman görüşleri, gerçek vakalar ve sektör örnekleriyle gıda güvenliğinin önemini farklı bir açıdan ele alıyor.

Ülkemizden ve Dünyadan Haberler

🔸 Bu hafta (14.06.2026-20.06.2026) RASFF tarafından bildirilen Türkiye orijinli 16 bildirim bulunmaktadır. Bir gıda takviyesinde sildenafil ve tadalafil; ayçiçek yağı konservesi ton balığında histamin; kuru incirlerde aflatoksinler ve okratoksin A; incir ezmesinde Okratoksin A limitlerinin aşılması; taze biberlerde fenbutatin oksit ve fosthiazat; maden suyunda çok yüksek bor içeriği; kuru incirlerde böcek larvaları ve küf; dondurulmuş bütün hamsi balığında (Atherina boyeri) yasal limitlerin üzerinde perfloroalkil maddeler (PFAS); taze domateslerde indoksakarb; ayçiçek çekirdeğinde okratoksin A; taze biberlerde asetamidprid ve siflumetofen tespit edilmiş. Bir ürün Saponaria officinalis kök ekstraktı olarak tanımlanmış ve bunun AB'de gıda bileşeni olarak kullanım uygunluğu sorgulanmıştır.

Application name
webgate.ec.europa.eu

🔸 Birleşik Devletler New York Eyalet Senatosu, tüketicilerin tarih etiketlerini daha kolay anlamasını ve gıda israfının azaltılmasını amaçlayan yasa tasarısını onayladı. Düzenleme, gıda ambalajlarında kullanılan belirsiz ve tutarsız tarih ifadelerinin yerine standart etiketleme uygulamalarını getirmeyi hedefliyor. Tasarı kapsamında üreticilerin, ürün güvenliğini ifade eden ve ürün kalitesini gösteren iki ayrı standart tarih ifadesi kullanması gerekecek. Ayrıca bu tarihler bilimsel yöntemlerle belirlenmek zorunda olacak. Düzenleme, tüketici farkındalığını artırmak amacıyla eğitim materyalleri hazırlanmasını ve perakende satış noktalarında bilgilendirici afişler bulundurulmasını da öngörüyor. Yasanın, gıda israfının azaltılması ve tüketicilerin daha bilinçli karar vermesine katkı sağlaması bekleniyor.

Addabbo Announces Senate Approval of Legislation to Standardize Food Expiration Labels and Reduce Waste

NYSSenatorJoseph P.Addabbo, Jr.,announced theSenate approval ofS.7618B, a bill he co-sponsors, to establish clear food expiration labeling requirements, helping to reduce consumer confusion, cut food waste, and support New York's climate and...

NYSenate.gov

🔸 Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi, gıda katkı maddesi olarak kullanılan gliserol (E422) için içeceklerden kaynaklanan akut maruziyetin güvenliğine ilişkin yeni bilimsel görüşünü yayımladı. Değerlendirme sonucunda, tek seferlik tüketimler için 125 mg/kg vücut ağırlığı düzeyinde bir Akut Referans Dozu (ARfD) önerildi. EFSA uzmanları, özellikle yüksek gliserol içeren buzlu içeceklerin tüketiminde çocukların daha yüksek risk altında olabileceğine dikkat çekti. Yapılan değerlendirmeye göre, çocuklar için yaklaşık 250 ml, diğer nüfus grupları için ise yaklaşık 500 ml düzeyindeki tek seferlik tüketimler, belirlenen ARfD değerinin aşılmasına neden olabiliyor.



Safety of acute exposure to the food additive glycerol (E 422) fro...

The EuropeanCommission requested EFSA toassess the acute exposure to glycerol (E 422) from slush ice drinks and de-alcoholised wine. The acute exposure...
EFSA

🔸 FAO/WHO Joint Expert Committee on Food Additives, Kasım 2027'de gerçekleştirilecek 105. toplantısı öncesinde belirli PFAS (perfloroalkil ve polifloroalkil maddeler) gruplarının toksikolojik değerlendirmesi için bilimsel veri çağrısında bulundu. Çağrı kapsamında hükümetler, araştırma kuruluşları ve sektör temsilcilerinden; PFAS maruziyet düzeyleri, gıdalardaki yaygınlık verileri, epidemiyolojik çalışmalar, genotoksisite testleri, farmakokinetik veriler ile kısa ve uzun dönem toksisite araştırmalarının paylaşılması isteniyor. Özellikle kanserojenite ve üreme-gelişim üzerine etkileri değerlendiren çalışmaların sunulması talep ediliyor. Bilimsel verilerin teslim edilmesi için son tarih 1 Aralık 2026 olarak belirlenirken, elde edilen bilgiler gelecekte PFAS'lara yönelik uluslararası risk değerlendirmeleri ve güvenlik kılavuzlarının oluşturulmasında kullanılacak.

Food Contaminants: One hundred and fifth meeting – Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives...

Attached is the list ofper- and polyfluoroalkyl substances (PFAS) (Annex 1), scheduled for evaluation at the one hundred and fifth meeting of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) (see Annex 2 for more...
who.int

🔸 Avrupa Komisyonu Tarım ve Kırsal Kalkınma Genel Müdürlüğü tarafından yayımlanan makalede, Avrupa'nın zengin gıda ve içecek mirasını korumak amacıyla bugüne kadar 3.700'den fazla coğrafi işaretli ürünün tescil edildiği belirtildi. Coğrafi işaretler, belirli bir bölgeye özgü üretim yöntemleri, bilgi birikimi ve kalite özellikleriyle ilişkilendirilen tarım ürünleri, gıdalar, şaraplar ve alkollü içeceklerin korunmasını sağlıyor. Bu sistem, ürünlerin kökenini ve özgünlüğünü güvence altına alırken tüketicilere de kalite güvencesi sunuyor. Makaleye göre coğrafi işaretli ürünler, yıllık 75 milyar Euro'nun üzerinde satış geliri oluşturuyor ve AB tarım-gıda ihracatının %15,5'ini temsil ediyor. Ayrıca yerel istihdamı destekliyor, KOBİ'lerin rekabet gücünü artırıyor, üreticilerin daha yüksek katma değer elde etmesine katkı sağlıyor ve kırsal kalkınmayı teşvik ediyor.



Protecting local food and drinks

3700names arenowregistered as geographical indications. Quality schemes protect the culinary heritage of Europe and add value to local food and...
Agriculture and rural development

🔸 Avustralya ve Yeni Zelanda Gıda Standartları Kurumu tarafından yayımlanan 2025 Tüketici İçgörüleri Takip Raporu (Consumer Insights Tracker - CIT), tüketicilerin gıda güvenliği, etiketleme ve gıda bilgilerine yönelik algılarını ortaya koyuyor. Rapora göre, ankete katılan tüketicilerin yaklaşık %70'i Avustralya ve Yeni Zelanda'da satılan gıdaların güvenli olduğuna güvendiğini belirtti. Bu oran, 2023 yılından bu yana büyük ölçüde istikrarlı seyrediyor. Araştırma ayrıca tüketicilerin gıda etiketlerine duyduğu güvenin arttığını ve etiketlerde yer alan bilgileri yorumlama konusunda kendilerini daha yetkin hissettiklerini gösteriyor. Özellikle içerik bilgileri, alerjen bildirimleri ve beslenme bilgileri gibi alanlarda tüketici

farkındalığının yükseldiği belirtiliyor. Rapor, gıda güvenliğine yönelik güvenin yalnızca düzenleyici sistemlere değil; şeffaf etiketleme uygulamalarına ve tüketicilere sunulan bilgi kalitesine de bağlı olduğunu ortaya koyuyor.

Consumer confidence in food safety and labelling remains strong

Consumerscontinue toreport strong andsteady confidence in the safety of food sold in Australia and New Zealand, according to findings from the 2025 Consumer Insights Tracker (CIT). Around 70% of consumers feel confident that food sold in...
foodstandards.gov.au

🔸 İrlanda Gıda Güvenliği Otoritesi (FSAI), gıda işletmelerinin sağlık beyanlarına ilişkin mevzuatı daha doğru uygulayabilmelerini desteklemek amacıyla hazırlanan taslak kılavuz hakkında görüş toplama süreci başlattı. İstişare süreci yalnızca gıda işletmecilerine (FBO) açık olacak. Kılavuz özellikle genel ve spesifik olmayan sağlık beyanlarının kullanımına yönelik açıklamalar içeriyor. Amaç, işletmelerin bu tür ifadeleri EC Regulation 1924/2006 hükümlerine uygun şekilde kullanmalarına yardımcı olmak. Kılavuz, sağlık beyanlarının doğru yorumlanması ve tüketiciyi yanıltmayacak şekilde kullanılması konusunda uygulama örnekleri ve açıklamalar sunarak mevzuat uyumunu artırmayı hedefliyor.



Legislation Consultations | Food Safety Authority of Ireland

TheFSAI is committedto creating an environment of openness and transparency. This public consultation process allows for those interested in proposed...
Food Safety Authority of Ireland

🔸 Belçika Federal Gıda Zinciri Güvenliği Ajansı, 2025 yılına ilişkin gıda geri çağırma ve gıda kaynaklı hastalık verilerini yayımladı. Yıl boyunca 279 geri çağırma ve 99 uyarı olmak üzere toplam 378 ürün bildirimi gerçekleştirildi. Geri çağırmalarda öne çıkan nedenler arasında alkolsüz içeceklerde klorat tespiti, yaban mersinlerinde Hepatit A kontaminasyonu, cips ve marshmallow ürünlerinde mineral yağ kalıntıları ile Dubai çikolatalarında metal parça bulunması yer aldı. Ayrıca alerjenlerin yanlış beyan edilmesi ve hatalı son tüketim tarihi bilgileri nedeniyle yapılan uyarıların büyük bölümü etiketleme hatalarından kaynaklandı. Ajans ayrıca 2025 yılında 3.375 kişiyi etkileyen 773 gıda kaynaklı hastalık salgını bildirildiğini açıkladı. Bu vakalarda 71 kişi hastaneye kaldırılırken, 12 kişi hayatını kaybetti. Salgınların yaklaşık %20'sinin ev ortamında meydana geldiği belirtilirken, FAVV tüketicilere güvenli gıda hazırlama, uygun saklama koşulları ve çapraz bulaşmanın önlenmesine yönelik tavsiyelerde bulundu.

Belgische voedingsbedrijven stuurden 378 productterugroepingen en waarschuwingen uit in 2025

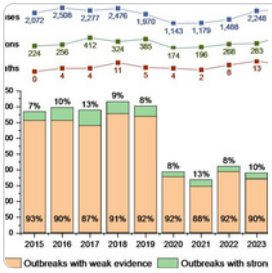
Chloraatinpopulairefrisdranken, hepatitisAin blauwebessen,minerale olie inchips en guimauves en metaaldeeltjes in Dubai-chocolade, het zijn enkele voorbeelden van de 279 productterugroepingen door Belgische voedingsbedrijven vorig jaar. Verder...
favv-afsca.be



1 op 5 voedselvergiftigingen worden thuis opgelopen, FAVV...

In2025werdener773 collectieve voedselvergiftigingen gemeld. Ongeveer 19% van de voedselvergiftigingen werden thuis opgelopen....
favv-afsca.be

🔸 Almanya'da 2015-2024 yılları arasında bildirilen 3.021 gıda kaynaklı hastalık salgınını inceleyen çalışmada, vakaların yalnızca %9,9'unda salgına neden olan gıda ve bulaşma kaynağının yeterli düzeyde belirlenebildiği tespit edildi. Salgınlarda en sık görülen etkenler Campylobacter spp. ve Salmonella spp. olurken, hayvansal kaynaklı gıdalar en yüksek paya sahip ürün grubu olarak öne çıktı. Bununla birlikte, bitkisel kaynaklı gıdalara bağlı salgınlarda da artış eğilimi gözlendi. Campylobacter salgınları çoğunlukla çiğ süt ürünleri ve kümes hayvanı eti ile ilişkilendirilirken, Salmonella salgınları yumurta, et ürünleri, kümes hayvanları, balık, sebzeler, meyveler ve unlu mamuller dahil daha geniş bir ürün yelpazesiyle bağlantılı bulundu.



Ten-year analysis of foodborne outbreaks, agents, and foods in...

This study describes a full decade of outbreak reporting data in Germany. Over the 10-year period from 2015 to 2024, a total of 3,021 foodborne...
SpringerLink

🔸 18 Avrupa ülkesinde gerçekleştirilen araştırmaya göre, 2023 yılında en düşük seviyeye gerileyen gıda sistemine yönelik güven, 2026 itibarıyla yeniden yükseliş eğilimine girdi. Araştırmada, tüketicilerin en fazla güvendiği paydaş grubu yine çiftçiler oldu; katılımcıların %68'i çiftçilere güvendiğini belirtti. Buna karşılık, üreticilere ve kamu otoritelerine duyulan güven daha düşük seviyelerde kalmaya devam etti. Restoran ve catering işletmeleri ise güven artışında en büyük gelişmeyi gösteren grup oldu. Araştırma, tüketici güveninin oluşmasında yetkinlik, şeffaflık ve tüketiciye gösterilen özenin belirleyici rol oynadığını ortaya koyuyor. Özellikle açık ve anlaşılır iletişimin, güvenin yeniden inşa edilmesinde en güçlü unsur olduğu vurgulanıyor.

https://www.eitfood.eu/reports/trust-report-2026-second-issue-the-state-of-trust-in-europes-food-system

🔸 Tarım ve Orman Bakanlığı Tarım Reformu Genel Müdürlüğü, istatistik bülteni yayımlama uygulaması kapsamında "İyi Tarım ve Organik Tarım İstatistikleri" üst başlığı altında ayrı, ayrı eş zamanlı olarak kamuoyuna sunuldu. Bülten kapsamında İyi Tarım ve Organik Tarım istatistiklerine yer verilmiştir. Ayrıca yayımlanan istatistiklere ilişkin detaylı tablolar ve metaveri dosyaları da erişime açıldı. Bu çalışma, sektörde veri temelli değerlendirmeleri desteklemeyi amaçlıyor.

Analitik Çerçeve, Kapsam, Tanımlar ve Sınıflamalar

VerininTanımı:İyiTarımUygulamaları: Tarımsalüretim sisteminisosyal açıdan yaşanabilir, ekonomik açıdan karlı ve verimli, insan sağlığını koruyan, hayvan sağlığı ve refahı ile çevreye önem veren bir hale getirmek için uygulanması gereken...
istatistik.tarimorman.gov.tr

🔸 TIME dergisi "2026 Dünyanın En İyi Yeşil Teknoloji Şirketleri" listesi yayımlandı. Sıralama; yenilenebilir enerji, karbon yakalama teknolojileri,

sürdürülebilir tarım ve yapay zeka destekli iklim çözümleri gibi alanlarda faaliyet gösteren şirketlerin çevresel etkileri, finansal performansları ve yenilikçilik kapasiteleri dikkate alınarak oluşturuldu. Raporda, özellikle yapay zeka uygulamaları ve veri merkezlerinden kaynaklanan artan enerji ihtiyacının, güneş enerjisi, jeotermal enerji, enerji depolama ve yeni nesil temiz enerji teknolojilerine yönelik yatırımları hızlandırdığı vurgulanıyor.



World's Top GreenTech Companies of 2026

TIMEand Statista have named 250companies reducing human impact on the environment
TIME

Derneğimizden Haberler

🚀 Tarladan Sofraya Güvenli Gıda: Mevzuat Eğitimi

GGD olarak düzenlediğimiz “Tarladan Sofraya Güvenli Gıda: 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 Gıda:...

GGD olarak düzenlediğimiz"TarladanSofrayaGüvenli Gıda: Mevzuat Eğitimi" ile gıda mevzuatını daha sistematik, anlaşılır ve uygulamaya yönelik şekilde el...
LinkedIn

🚀 Gıda Dolum Makinalarında Hijyenik Tasarım Esasları ve Yeni Geliştirilen Hijyenik Tasarım Rehberi Etkinliği

Gıda Dolum Makinalarında Hijyenik Tasarım Esasları ve Yeni Geliştirilen Hijyenik Tasarım Rehberi etkinliğimizde sizlerle buluşuyoruz. Gıda dolum makinalarında hijyenik tasarım yaklaşımı, uluslararası standartlar ve yeni geliştirilen rehber dokümanı üzerine gerçekleştirilecek bu etkinlikte; sektör profesyonelleri, üreticiler, denetim firmaları ve tüm paydaşlar bir araya gelecek .



Gıda Dolum Makinalarında Hijyenik Tasarım Esasları ve Yeni Geliştirilen...

GıdaDolumMakinalarında Hijyenik TasarımEsasları ve Yeni Geliştirilen Hijyenik Tasarım Rehberi etkinliğimizde sizlerle buluşuyoruz. Gıda dolum...
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.



Bu tarihi kaydedin! 🗓️ 5–6Kasım 2026

Türkiye 9. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi, küresel ölçekte en kritik konulardan biri olan gıda...
LinkedIn

🚀 Yaklaşan Eğitimler

2026 - Etiketleme Eğitimi

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