

Haftalık Gıda Güvenliği Gündemi

Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association
28.175 takipçi

2 Temmuz 2026

Sayı: 134

Tarih: 02.07.2026

Hazırlayan: Gıda Güvenliği Derneği



Dünyanın İlk Soğuk Zinciri Nasıl Kuruldu?

Soğutulmuş ürünlerin taşınması, mekanik soğutmanın tarihteki ilk büyük kullanım alanlarından biri olup 1880 yılına, yani ilk sabit soğuk hava depolarının icadından sadece 20 yıl sonrasına dayanmaktadır. Ancak günümüzde bildiğimiz modern soğuk zincir konseptinin asıl dönüm noktası, 1940 yılının Temmuz ayında Frederick McKinley Jones'un kamyonlar için geliştirdiği özel bir soğutma sisteminin patentini almasıyla gerçekleşmiştir.

Jones ve ortağının geliştirdiği bu sistem sayesinde, çabuk bozulan gıdalar artık bozulmadan çok daha uzun mesafelere güvenle taşınabiliyordu. Başlangıçta kamyonlar için tasarlanan "Model A" adlı bu soğutma üniteleri zamanla gemilerde, uçaklarda ve yük vagonlarında da yaygın olarak

kullanılmaya başlandı ve dünya çapında gıdaya erişim üzerinde dramatik bir etki yarattı.

Bu sistemin geliştirilmesi, dünyanın dört bir yanındaki milyonlarca insanın yılın her döneminde taze gıdalara ulaşabilmesini sağladı. Aynı zamanda uluslararası ticaretin kapılarını tamamen açarak tüm tarım ürünleri için küresel bir pazar yarattı ve gıdalardaki "mevsimsellik" tanımını değiştirdi. Modern hayatımızın ve tedarik zincirlerimizin vazgeçilmezleri olan dondurulmuş gıdaların, konteyner taşımacılığının ve dev süpermarketlerin varlığı bu icadın bir sonucudur.

Ülkemizden ve Dünyadan Haberler

🔸 Bu hafta (21.06.2026-26.06.2026) RASFF tarafından bildirilen Türkiye orijinli 13 bildirim bulunmaktadır.Limon sosunda E445'in izinsiz kullanımı; kuru incirlerde aflatoksinler ve okratoksin A; taze biberlerde Piridaben, Asetamiprid, Tebufenpirad, Formetanat, Klorpirifos-metil, Pymetrozine ve Tiakloprid; organik mavi haşhaş tohumlarında bulunan Salmonella spp.; acı taze biberlerde Piridaben, Asetamiprid, Formetanat, Bifenazat ve Malathion tespit edilmiş.

Application name
webgate.ec.europa.eu

🔸 Avrupa Komisyonu Ortak Araştırma Merkezi (JRC) tarafından yayımlanan Nisan 2026 Gıda Sahteciliği Aylık Raporu'nda, dünya genelinde tespit edilen gıda sahteciliği ve kaçakçılığı vakalarına yer verilmiştir. Raporda özellikle etiketleme ve izlenebilirlik ihlalleri, tağşiş, sahte ürün üretimi, kaçak gıda ticareti ve belge sahteciliği öne çıkan usulsüzlükler arasında yer almaktadır. En fazla vaka balık ve su ürünleri, et ürünleri, süt ürünleri, alkollü içecekler ve yağlar kategorilerinde bildirilmiştir.

Türkiye'den Öne Çıkan Vakalar

> Tarım ve Orman Bakanlığı'nın yayımladığı taklit ve tağşiş listesine 25 yeni ürün eklenmiş; denetimlerde dana kıymasında kanatlı eti, siyah çayda gıda boyası ve bazı bitkisel takviye ürünlerinde ilaç etken maddeleri tespit edilmiştir.
>
> Bolu'da gerçekleştirilen operasyonda 1.500 litre sahte zeytinyağı ile üretimde kullanılan kimyasallar ele geçirilmiş, piyasaya sahte zeytinyağı sürüldüğü belirlenmiştir.



Food Fraud Summary April 2026 - Knowledge for policy - European...
"Monthly summ
Knowledge for policy

🔸 FAO ve World Food Programme tarafından yayımlanan yeni rapor, Haziran-Kasım 2026 döneminde dünyanın 13 açlık bölgesinde akut gıda güvencesizliğinin daha da kötüleşeceği uyarısında bulunuyor. Rapora göre, yaklaşık 266 milyon kişi yüksek düzeyde gıda güvencesizliğiyle karşı karşıya bulunurken; çatışmalar, ekonomik krizler, iklim kaynaklı afetler ve insani yardım fonlarındaki yetersizlikler krizin başlıca nedenleri arasında gösteriliyor. En yüksek risk altındaki bölgeler arasında Sudan, Güney Sudan,

Yemen, Gazze Şeridi, Somali, Nijerya, Afganistan ile Sahel ve Doğu Afrika'nın bazı bölgeleri yer alıyor. Raporda, bu bölgelerde bazı toplulukların hâlihazırda kıtlık riski altında bulunduğu belirtiliyor.



New FAO-WFP report warns worsening hunger puts 13 hotspot...

Sudan, SouthSudan, Yemen and Palestine remain hotspots of highest concern, with Nigeria and Somalia joining the list as acute hunger risks...
Newsroom

🔸 Avrupa Komisyonu tarafından yayımlanan yeni rapor, AB üye ülkelerinde gıda güvenliği kültürüne yönelik resmi kontrollerin giderek yaygınlaştığını ortaya koyuyor. Rapora göre, mevzuat değişikliklerinin ardından üye devletlerin yaklaşık üçte ikisinde gıda güvenliği kültürü unsurları, rutin denetim ve incelemelerin bir parçası olarak değerlendirilmeye başlanmış durumda. "Gıda güvenliği kültürü"; güvenli gıda üretimini destekleyen ortak değerler, davranışlar ve iletişim uygulamalarını ifade ediyor. Liderlik ve yönetim taahhüdü, tehlike farkındalığı, çalışanlar arası etkin iletişim ve hijyenik üretim için gerekli kaynakların sağlanması bu kültürün temel bileşenleri arasında yer alıyor. Raporda, uygulamada önemli ilerlemeler kaydedildiği belirtilirken, kültürel unsurların objektif olarak değerlendirilmesi ve AB genelinde tutarlı denetim yaklaşımlarının oluşturulması konularında hâlen zorluklar bulunduğu vurgulanıyor.

PR-2024-0001- Food Audits and Analysis | Food Safety
ec.europa.eu

🔸 Avustralya ve Yeni Zelanda Gıda Standartları Kurumu, 2025 yılı gıda geri çağırma istatistiklerini yayımladı. Rapora göre yıl boyunca 92 gıda geri çağırma vakası gerçekleşirken, en sık geri çağrılan ürün grubu karışık ve işlenmiş gıdalar oldu. Geri çağırmaların en önemli nedeni, tüm vakaların %38'ini oluşturan beyan edilmemiş alerjenler olarak belirlendi. En yaygın alerjenler süt, buğday/gluten ve ağaç yemişleri olurken; ambalajlama hataları, üretim sırasında meydana gelen çapraz bulaşma ve içerik değişikliklerinin etikette güncellenmemesi başlıca nedenler arasında yer aldı.

2025 food recall statistics released
Australian food recall data for 2025 is now availableon our website. FSANZ coordinated 92 food recalls in 2025, above the 10-year average of 87. Recalls represent a minor proportion of the overall food supply, with only a small number...
foodstandards.gov.au

🔸 FDA, gıda ile temas eden malzemelerde plastikleştirici olarak kullanılmasına izin verilen sekiz orto ftalatı kapsayan kapsamlı bir bilimsel değerlendirme yayımladı. Değerlendirme, bu maddelerin gelecekte kümülatif risk değerlendirmelerinde birlikte ele alınıp alınmaması için bilimsel bir çerçeve oluşturmayı amaçlıyor. FDA, bilimsel literatürü ve önceki kamuoyu istişaresinde alınan yaklaşık 24 bin görüşü değerlendirerek, ftalatların gruplandırılmasına yönelik dahil etme ve hariç tutma kriterlerini belirledi. Sonuç olarak FDA, di(2-etilheksil) ftalat (DEHP), disikloheksil ftalat (DCHP), dioktil ftalat (DnOP) ve diisononil ftalat (DINP) olmak üzere dört ftalatın gelecekteki toksikolojik değerlendirmelerde birlikte ele alınmasını bilimsel olarak uygun buldu.



Post-Market Review of Phthalates Used in Food Contact Materials

FDAreleased a scientific evaluation ofthe eight ortho-(o)-phthalates (“phthalates”) currently authorized as plasticizers for food contact use to...
U.S. Food and Drug Administration

🔸 ABD’de California'da görülen bir dava, gıda işletmelerinin yalnızca ulusal mevzuata değil, satış yaptıkları eyaletlerin özel etiketleme kurallarına da dikkat etmesi gerektiğini ortaya koydu. Dava, üzerinde "yapay renklendirici ve aroma içermez" ifadesi bulunan bir meyan şekeri ürünüyle ilgiliydi. Üründe içerik olarak malik asit yer alıyordu. Federal düzeyde, FDA düzenlemelerine göre kullanılan sentetik DL-malik asit aroma verici değil, lezzet artırıcı olarak değerlendirildiğinden etiketleme yasal kabul ediliyor. Ancak mahkeme, California Consumer Legal Remedies Act kapsamında olayı "makul tüketici standardı" çerçevesinde değerlendirdi. Bu yaklaşımda, ortalama bir tüketicinin etiket üzerindeki ifadelerden nasıl etkileneceği esas alınıyor. Mahkeme, söz konusu etiketlemenin tüketiciyi yanıltabileceğine hükmederek şirket aleyhine karar verdi.

24-6097.pdf

FORPUBLICATION UNITED STATES COURT OF APPEALS FOR THE NINTH CIRCUIT MARK TRAMMELL, individually and on behalf of all those similarly sit...
cdn.ca9.uscourts.gov

🔸 EIT Food, ScaleUp Yenileyici Tarım Programı'nın değerlendirme raporunu yayımladı. Rapor, 2020-2025 döneminde Avrupa genelinde yürütülen eğitim ve danışmanlık faaliyetlerini inceleyerek, yenileyici tarım uygulamalarının çiftlik düzeyindeki etkilerini ve yaygınlaşma sürecini değerlendiriyor. Çalışma; 2023-2025 yılları arasında yenileyici tarım uygulamalarının nasıl desteklendiğini, çiftçiler tarafından nasıl benimsendiğini ve uygulamaya geçişte karşılaşılan temel engelleri ortaya koyuyor. Ayrıca ülkeye özgü deneyimler ve başarılı uygulamalar üzerinden, Avrupa'da yenileyici tarımın geliştirilmesine yönelik kanıta dayalı bilgiler sunuyor.

https://www.eitfood.eu/files/REPORTS/EIT-Food_ScaleUp-Impact-Report_2020-2025.pdf

🔸 University of California araştırmacıları tarafından yürütülen yeni bir çalışma, restoran menülerinde yüksek miktarda ilave şeker içeren ürünlere yönelik uyarı etiketlerinin tüketici tercihlerini önemli ölçüde etkileyebileceğini ortaya koydu. Araştırmaya göre, simgeler veya "yüksek şeker" uyarıları gibi açık ve görünür etiketler, tüketicilerin şeker oranı yüksek ürünleri daha kolay fark etmesini sağlıyor ve bu ürünleri sipariş etme olasılığını azaltıyor. Büyük ölçekli deneylerde, uyarı etiketleri bulunan menülere maruz kalan katılımcıların, etiketsiz menüleri inceleyenlere kıyasla daha az ilave şeker içeren ürünleri tercih ettiği belirlendi.



Warning Labels on Restaurant Menus Steer Diners from Sweets, ...

AsCalifornia lawmakersconsider legislation that would require “high sugar” warning labels on restaurant menus, a University of California, Davis,...
UC Davis

🔸 Güney Kore Gıda ve İlaç Güvenliği Bakanlığı (MFDS), Fonksiyonel Sağlık Gıdaları Kodunda kısmi değişiklikler içeren yeni tebliği yayımladı.

Düzenleme kapsamında öne çıkan değişiklikler şunlar oldu:

- Soya izoflavonları dahil olmak üzere 8 fonksiyonel bileşen için tüketim uyarıları, üretim standartları, spesifikasyonlar ve günlük alım miktarları güncellendi.
- Besleyici bileşenler kategorisine yeni bileşenler eklendi.
- Fonksiyonel bileşenlere ilişkin izin verilen fonksiyonel beyanların kapsamı genişletildi.
- Fonksiyonel bileşenlere yönelik kalite ve yönetim kriterleri güçlendirildi.

🔸 Tarım ve Orman Bakanlığı, hazırladığı "Bitkisel Üretim I. Tahmini, 2026" istatistik bültenini yayımladı. Bültende; tahıllar ve diğer bitkisel ürünler, sebzeler ile meyve, içecek ve baharat bitkilerine ilişkin 2026 yılı ilk üretim tahminleri yer alıyor. Ayrıca istatistiklere ilişkin detaylı tablolar ve metaveri dosyaları da kamuoyunun erişimine sunuldu. Bakanlık, hazırlanan görsel tasarımlar sayesinde bültende öne çıkan verilerin ve raporun tamamının dijital platformlar ve sosyal medya üzerinden kolayca paylaşılabileceğini belirtti. Bitkisel üretim tahminleri; gıda arzı, hammadde planlaması, fiyat beklentileri ve tarımsal üretim politikalarının şekillendirilmesi açısından önemli bir veri kaynağı niteliği taşıyor.

Derleme Uygulamaları

Yöntem: Veriler, İlve İlçeMüdürlükleri tarafından toplanmakta ve web tabanlı İstatistik Bilgi Sistemine (İBS) girilmektedir. Bu bilgiler, ilçe müdürlüklerinin ellerindeki kaynak bilgiler, idari kayıtlar (ÇKS, havza sistemi bilgileri, STATİP vb.) ile...
istatistik.tarimorman.gov.tr

Derneğimizden Haberler

🚀 Güvenli Gıda, Ortak Sorumluluğumuz

Gıda Güvenliği Derneği olarak hazırladığımız "Güvenli Gıda, Ortak Sorumluluğumuz" başlıklı yazımız, Gıda Türk Dergisi Temmuz–Ağustos sayısında yayımlandı.



Güvenli Gıda, Ortak Sorumluluğumuz | Gıda Güvenliği...

Gıda GüvenliğiDerneğiolarak hazırladığımız "Güvenli Gıda, Ortak Sorumluluğumuz" başlıklı yazımız, Gıda Türk Dergisi Temmuz–Ağustos sayısında yayımlandı....
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

🚀 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