

Haftalık Gıda Güvenliği Gündemi

Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association
28.176 takipçi

29 Temmuz 2026

Sayı: 138

Tarih: 29.07.2026

Hazırlayan: Gıda Güvenliği Derneği



UNESCO Gastronomi Mirası: UNESCO'nun Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi, yalnızca tarihi yapıları değil; toplumların nesilden nesile aktardığı gelenek, bilgi ve becerileri de korumayı amaçlar. Gastronomi alanında ise koruma altına alınan şey çoğu zaman bir yemek değil, o yemeğin hazırlanışı, paylaşılması ve kültürel anlamıdır. Bugün UNESCO listelerinde dünyanın dört bir yanından yaklaşık 50 farklı gastronomi geleneği yer almaktadır.

Listeden bazı örnekler:

- ☕ Türk Kahvesi Kültürü ve Geleneği (Türkiye)
- 🍕 Napoliten Pizza Ustalığı (İtalya)
- 🥗 Akdeniz Diyeti (İtalya, İspanya, Yunanistan, Hırvatistan ve diğer Akdeniz ülkeleri)
- 🍱 Washoku – Japon Geleneksel Beslenme Kültürü

- 🥬 Kimjang – Kimchi Hazırlama Geleneği (Güney Kore)
- 🌮 Geleneksel Meksika Mutfağı
- 🥖 Fransız Gastronomik Sofra Geleneği
- 🍲 Ceviche Hazırlama ve Tüketim Geleneği (Peru)

🔗 UNESCO'nun tüm gastronomi mirası listesini incelemek için: UNESCO Intangible Cultural Heritage – Food Traditions

Ülkemizden ve Dünyadan Haberler

🔸 FAO öncülüğünde Birleşmiş Milletler'in beş uzman kuruluşu tarafından yayımlanan "Dünya Gıda Güvencesi ve Beslenme Durumu 2026" (SOFI 2026) raporu, küresel açlığın 2025 yılında üst üste üçüncü kez gerilediğini ortaya koydu. Ancak rapor, mevcut iyileşme hızının 2030 Sürdürülebilir Kalkınma Hedeflerine ulaşmak için yeterli olmadığını vurguluyor. Rapora göre, 2025 yılında dünya nüfusunun %7,8'i (yaklaşık 645 milyon kişi) açlıkla karşı karşıya kaldı. Bu oran, 2024'te %8,1 ve 2022'de %8,6 seviyesindeydi. Böylece açlık yaşayan kişi sayısı, 2024'e göre yaklaşık 14 milyon, 2022'ye göre ise 43 milyon azaldı. Bölgesel değerlendirmeler ise iyileşmenin eşit dağılmadığını gösteriyor. Asya, Latin Amerika ve Karayipler'de olumlu gelişmeler kaydedilirken, Afrika yaklaşık 309 milyon aç insanla en yüksek mutlak sayıya sahip bölge olmayı sürdürüyor. Asya'da ise yaklaşık 292 milyon kişi açlıkla mücadele ediyor. Afrika'da açlık oranı %20,3'ten %20,0'a gerilese de, nüfus artışı nedeniyle toplam etkilenen kişi sayısı yüksek seviyesini koruyor.

The State of Food Security and Nutrition in the World 2026

Despitesustained, gradual improvement in recent years,global hungerand food insecurity remain far above the targets set by the 2030 Agenda for Sustainable Development. It is estimated that 645 million people faced hunger in 2025. Beyond...

🔸 Almanya Federal Risk Değerlendirme Enstitüsü, BfR2GO bilim dergisinin yeni sayısında, PFAS (per- ve polifloroalkil maddeler) olarak bilinen ve "sonsuz kimyasallar" olarak da adlandırılan bileşiklerin gıda zincirine nasıl geçtiğini ele alan araştırmalara yer verdi. BfR'ye göre insanlar PFAS'a en çok balık, et, süt ve yumurta gibi hayvansal gıdalar aracılığıyla maruz kalıyor. Bazı PFAS bileşiklerinin vücutta uzun süre kalabilmesi nedeniyle zamanla biriken bu maddeler; kan yağlarında artış, karaciğer fonksiyonlarında bozulma ve düşük doğum ağırlığı gibi sağlık riskleriyle ilişkilendiriliyor. Dr. Robert Pieper ve ekibi, yürüttükleri transfer çalışmaları ile PFAS'ın yem, içme suyu ve toprak yoluyla hayvansal gıdalara nasıl geçtiğini araştırıyor. Araştırma sonuçları ve değerlendirmeler, BfR2GO dergisinde yayımlanan röportajda ayrıntılı olarak paylaşılıyor.



Main topic: An everlasting challenge

Main topic: An everlasting challenge

BfR2GO

🔸 ABD Kongre Araştırma Servisi, ABD Gıda ve İlaç İdaresi'nın "Genel Olarak Güvenli Kabul Edilen (GRAS)" maddelere ilişkin bildirim sisteminde planladığı değişiklikleri değerlendiren bir hukuk inceleme raporu yayımladı. Rapora göre, ABD Sağlık ve İnsan Hizmetleri Bakanlığı, mevcut gönüllü GRAS bildirim sisteminin yerine zorunlu bildirim esasına dayanan yeni bir düzenleme hazırlanmasını istedi. Düzenleme taslağı Aralık 2025'te Yönetim

ve Bütçe Ofisi'ne sunuldu ve kurumlar arası inceleme süreci devam ediyor. Mevcut sistemde şirketler, yeni bir bileşenin güvenliğini bağımsız bilimsel uzman değerlendirmeleriyle belirleyerek FDA'ya bildirimde bulunmadan GRAS statüsünü kullanabiliyor. Önerilen değişiklik ise bu yaklaşımı sona erdirerek, ilgili güvenlik dosyalarının resmi inceleme için FDA'ya sunulmasını zorunlu hale getirmeyi amaçlıyor.



Food Additives and GRAS Substances: A Legal Framework

Over thepast few decades,theFood and Drug Administration's (FDA's) regulation of food additives has provoked debate. In general, food additives,...
congress.gov

🔸 FAO/WHO Gıda Katkı Maddeleri Ortak Uzman Komitesinin (JECFA) 102. toplantısı, 9–18 Haziran 2026 tarihleri arasında Çin'in Nanjing kentinde gerçekleştirildi. Toplantıda belirli gıda katkı maddelerinin güvenlik değerlendirmeleri ile spesifikasyonları, işlem yardımcılarına ilişkin spesifikasyonlar ve dökme sıvı ve katı yağların taşındığı tanklarda daha önce taşınan bazı maddelerin gıda güvenliği açısından uygunluğu ele alındı. Komite, yedi gıda katkı maddesi ile bir önceki yük maddesinin güvenliğini değerlendirdi. Ayrıca üç gıda katkı maddesine ait spesifikasyonları revize etti, bir gıda katkı maddesi için yeni spesifikasyonlar oluşturdu ve üç işlem yardımcısının kurşun limitlerine ilişkin spesifikasyonlarını güncelledi.



One-hundred-and-second meeting - Joint FAO/WHO Expert Committ...

Theone hundred andsecond meeting of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) was held in Nanjing from 9 to 18 June 2026....
who.int

🔸 EFSA ve Avrupa Hastalık Önleme ve Kontrol Merkezi(CDC) tarafından yayımlanan Hızlı Salgın Değerlendirmesi (ROA), çok ülkeli Salmonella Bovis morbificans salgınının muhtemel kaynağının yonca filizlenmiş tohumları olduğunu ortaya koydu. Ocak-Mayıs 2026 döneminde, 10 AB/AEA ülkesi ile Birleşik Krallık'ta toplam 109 doğrulanmış vaka bildirildi. Salgın nedeniyle 18 kişi hastaneye kaldırılırken, bir ölüm vakası da kaydedildi. Epidemiyolojik ve mikrobiyolojik incelemeler, enfeksiyon kaynağının filiz üretiminde kullanılan yonca tohumları olduğunu gösterdi. Hollanda ve Birleşik Krallık'ta (Kuzey İrlanda) filiz üretiminde kullanılan sularda salgın suşunun tespit edilmesi ve Finlandiya'daki bir üreticiyle kurulan epidemiyolojik bağlantılar bu bulguları destekledi. Soruşturma sonucunda, söz konusu tohumların Hindistan'dan ithal edildiği ve Avrupa genelinde çok sayıda ülkeye dağıtıldığı belirlendi.



Multi-country outbreak of Salmonella Bovismorbificans ST37...

Between January andMay2026, 109 confirmedcases of Salmonella Bovismorbificans ST377 were reported from 10 European Union/European Economic Area...
EFSA

🔸 ABD Gıda ve İlaç İdaresi, İnsan Gıdaları Programı (Human Foods Program – HFP) kapsamında 2026 yılına ait güncellenmiş kılavuz

gündemini yayımladı. Gündem, kurumun hazırlamayı veya güncellemeyi planladığı yeni rehber dokümanları ve öncelikli düzenleyici çalışmaları içeriyor.

2026 yılı öncelikleri arasında öne çıkan yeni rehber başlıkları şunlar oldu:

- Gıda ve İçeceklerde Kafein İçeriğinin Etiketlenmesine ilişkin taslak rehber,
- "Sağlıklı (Healthy)" beslenme beyanının kullanımı hakkında soru-cevap dokümanı,
- Gıda tesisi kayıtlarında gıda ürün kategorilerinin kullanımı ve güncellenmesine yönelik sektör rehberi.

FDA, yayımlanan listenin nihai olmadığını ve ihtiyaç duyulması halinde yıl içerisinde ilave kılavuz dokümanları da yayımlayabileceğini belirtti.

🔸 Avrasya Ekonomik Komisyonu, Avrasya Ekonomik Birliği'nde alkollü ürünlerin güvenliğine ilişkin teknik düzenlemenin yürürlüğe giriş tarihini 1 Temmuz 2026'dan 1 Ocak 2027'ye ertelediğini açıkladı. 2018 yılında kabul edilen düzenleme; alkollü içeceklerin üretimi, depolanması, taşınması, pazarlanması ve bertarafı ile ambalaj ve etiketleme süreçlerine yönelik teknik gereklilikleri kapsıyor. Ayrıca, ambalaj malzemeleri ve etiket tasarımlarının doğrulanmasına ilişkin ayrıntılı kurallar da içeriyor. Kararla birlikte bazı ürün ve faaliyetler düzenleme kapsamı dışında bırakıldı. Gümrük transiti kapsamındaki ürünler, ihracata yönelik üretimler ile yalnızca analiz veya bilimsel araştırma amacıyla üretilen ürünler teknik düzenlemeden muaf tutulurken; kvas, üzüm şırası, alkolsüz içecekler ve hacmen alkol oranı %0,5'i aşmayan biralar da kapsam dışında yer alıyor.



Срок применения техрегламента ЕАЭС на алкоголь перенесли на 1...

Объектом регулирования небудетявляться напитки с объемной долей этилового спирта не больше, чем 0,5%

ТАСС

🔸 Birleşik Krallık Reklam Standartları Kurumu, bir franchise işletmecisi hakkında, çevrimiçi reklamlarında daha az sağlıklı gıdaların tanıtımına ilişkin kuralları ihlal ettiği gerekçesiyle yaptırım kararı verdi. ASA, sosyal medya üzerinden yayımlanan hamburger, tavuk nugget ve patates kızartması içeren promosyonlu menü reklamlarının, yüksek yağ, tuz veya şeker (HFSS) içeren ürünlerin ücretli dijital reklamlarına yönelik yasağı ihlal ettiğine hükmetti. İşletmenin, küçük ve orta ölçekli işletmelere tanınan muafiyetten yararlanamayacağı; çalışan sayısının franchise veren şirketle birlikte değerlendirilmesi nedeniyle yasal eşik olan 250 çalışanı aştığı belirtildi. Karar doğrultusunda ilgili reklamların yayından kaldırılması emredildi. ASA ayrıca, gıda sektöründeki işletmelerin dijital pazarlama faaliyetlerini yürürlükteki reklam kurallarına uygunluk açısından düzenli olarak gözden geçirmeleri gerektiğini vurguladı.

S&E1 Ltd

On5January 2026, new rules in the CAP and BCAP Codes on the advertising of “less healthy” food and drink products came into force. The rules were supported by additional guidance, “Advertising of less healthy food and drink products”, which se...

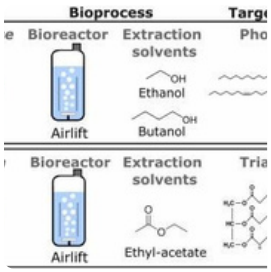
asa.org.uk

🔸 Çin Devlet Piyasa Düzenleme İdaresi, ticari gıda sahteciliğiyle mücadele amacıyla 2026 Tamamlayıcı Gıda Analiz Yöntemleri Proje Listesini yayımladı.

Program kapsamında, özellikle karmaşık gıda matrislerinde sahteciliğin tespitine yönelik yeni analiz yöntemlerinin geliştirilmesi hedefleniyor. Öncelikli çalışma alanları arasında: Geleneksel Çin alkollü içeceklerinde etanol, renklendirici, aroma vericiler ve ilave tatlandırıcıların tespiti, Süt ürünlerinde beyan edilmemiş hayvansal veya bitkisel proteinlerin belirlenmesi, özellikle keçi sütüne inek sütü karıştırılmasının tespiti, Soya sosunda dış kaynaklı hidrolize proteinlerin analizine yönelik doğrulama yöntemlerinin geliştirilmesi yer alıyor.

https://www.samr.gov.cn/hd/zjdc/art/2026/art_985cbb07cc0547a598d76563f6658e83.html

🔸 Nature Communications Sustainability dergisinde yayımlanan yeni bir araştırma, gıda ve tarımsal yan ürünlerin yüksek katma değerli lipitlere (yağ asitleri) dönüştürülmesine yönelik fermantasyon temelli bir üretim yönteminin teknik ve ekonomik açıdan uygulanabilir olduğunu ortaya koydu. Araştırmada geliştirilen süreçte, organik atıklar ve yan ürünler önce biyogaza dönüştürülüyor. Daha sonra bu biyogaz, maya fermantasyonuna benzer biyoteknolojik bir süreçte mikroorganizmalar tarafından kullanılarak lipit üretimi gerçekleştiriliyor. Araştırmacılar, bu yöntemin hayvansal yağlara ve çevresel etkileri nedeniyle eleştirilen palmiye yağı gibi geleneksel yağ kaynaklarına daha sürdürülebilir bir alternatif oluşturabileceğini belirtiyor. Çalışmada ayrıca, doymamış yağlara yönelik artan küresel talebin zeytinyağı gibi ürünlerin fiyatlarını yükselttiğine dikkat çekiliyor.



Biomethane and biomethanol fermentation can produce microbi...

Microbial phospholipids andtriacylglycerolsreach minimum selling prices of 14.2 and 10 US dollars per kilogram, according to a conceptual modeling stud...
Nature

Derneğimizden Haberler

🚀 Etiketleme Egitimi

Gıda sektöründe regülasyon, Ar-Ge, kalite, pazarlama veya ihracat alanında çalışıyorsanız, hem mevzuata uyumunuzu güçlendirmek hem de markanızı doğru konumlandırmak için sizleri eğitimimize bekliyoruz.



#gıdagüvenliği #etiketleme #gıdamevzuatı #foodlabeling...

🏷️ Birgıda etiketi,yalnızca yasalbir zorunlulukdeğil; aynı zamanda markanızın tüketiciyle kurduğu ilk iletişimdir. Bu eğitimde; ✔️ Zorunlu etiket...
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