

Haftalık Gıda Güvenliği Gündemi

Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association
28.176 takipçi

4 Ağustos 2026

Sayı: 139

Tarih: 04.08.2026

Hazırlayan: Gıda Güvenliği Derneği



Dünyanın İlk Son Kullanma Tarihi Ne Zaman Kullanıldı?

Gıdaların üzerindeki tarih etiketlemesinin tarihçesi, insanlığın tüketim alışkanlıklarının nasıl değiştiğine dair önemli bilgiler sunmaktadır. Bilimsel kayıtlara göre, gıda paketleri üzerinde tarihlerin ilk kez görülmesi yaklaşık 100 yıl öncesine dayanmaktadır.

Tarihsel sürece bakıldığında, nüfusun doğrudan gıda üretiminden ve tarımsal kaynaklardan uzaklaşmasıyla birlikte tüketicilerin ürün tazeliğini kendi başlarına belirleme yetenekleri azalmıştır. İnsanlar gıdalarını mağazalardan satın almaya başladıklarında, ürünün tedarik zincirindeki geçmişini bilemedikleri için üreticilere güvenmek durumunda kalmışlardır. Bu ihtiyaca bilimsel bir standart getirmek amacıyla üreticiler, ürünlerin tazeliğini belirtmek için paketlere tarih bilgisi eklemeye başlamıştır.

Amerika Birleşik Devletleri'nde paketlerinde tarih bulunan ilk gıdaların süt ürünleri olduğu kabul edilmektedir. 1960'ların sonlarına gelindiğinde, Kroger şirketi pastörize süt paketlerinde sütün duyusal bozulma başlangıcını temel alan "son satış" tarihlerini kullanarak endüstride öncü bir rol üstlenmiştir. Tüketicilerden gelen açık tarih etiketleme taleplerinin artmasıyla birlikte, 1970'lere gelindiğinde süpermarketler bu sistemleri geniş çapta standart olarak uygulamaya başlamıştır.

Referanslar Newsome, R., Balestrini, C. G., Baum, M. D., Corby, J., Fisher, W., Goodburn, K., Labuza, T. P., Prince, G., Thesmar, H. S., & Yiannas, F. (2014). Applications and perceptions of date labeling of food. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety.

Ülkemizden ve Dünyadan Haberler

🔸 Avrupa Komisyonu, Haziran 2026 AB Tarımsal Gıda Sahteciliği Şüpheleri Raporu'nu (EU Agri-Food Fraud Suspicions) yayımladı. Üye ülkelerin resmi kontrol otoriteleri tarafından bildirilen vakaları içeren raporda, 856 iRASFF bildirimi incelenmiş ve bunlardan 215'i gıda sahteciliği şüphesi kapsamında değerlendirilmiştir. Rapor, henüz doğrulanmış sahtecilik vakalarını değil, kasıtlı aldatma şüphesi taşıyan ve soruşturma başlatılmasına neden olan bildirimleri kapsamaktadır. Haziran ayında en fazla şüphe bildirimi diyetetik gıdalar ve gıda takviyeleri (59 vaka), et ve et ürünleri (16 vaka) ile tahıl ve unlu mamuller (16 vaka) kategorilerinde gerçekleşmiştir. Şüphelerin büyük bölümünü yanıltıcı beyan ve diğer uygunsuzluklar (109 vaka), ürün tağşişi (65 vaka) ve kayıt/belge sahteciliği (41 vaka) oluştururken, vakaların önemli kısmı piyasa denetimleri sırasında tespit edilmiştir.

Türkiye kaynaklı veya Türkiye ile bağlantılı çeşitli bildirimler de bulunmaktadır. Bunlar arasında;

> "Tereyağı" olarak pazarlanan sürülebilir yağ ürününde yağ ve su oranlarının yanlış beyan edilmesi,
>
> Limon sosunda izin verilmeyen katkı maddesi tespiti,
>
> Çikolata, bitkisel macun ve gıda takviyelerinde sildenafil ve tadalafil gibi ilaç etken maddelerinin bulunması,
>
> AB'de yetkilendirilmemiş bitkisel içeriklerin kullanılması,
>
> Bebek gıdalarında süt içeriği nedeniyle kaçak ithalat girişimi gibi vakalar yer almaktadır.

June 2026 - Monthly report on EU Agri-Food Fraud suspicions

Food SafetyJune2026 ReportOnEUAGRI-FOODFRAUD SUSPICIONS1Thepurpose of the Monthly report on EU Agri-Food Fraud suspicions is two...

🔸 Codex Alimentarius Komisyonu, Cenevre'de gerçekleştirilen 49. Oturumu (CAC49) kapsamında, önleyici alerjen etiketlemesine (Precautionary Allergen Labelling - PAL) ilişkin ilk uluslararası uyumlaştırılmış rehberi kabul etti. Paketlenmiş Gıdaların Etiketlenmesine İlişkin Genel Standart (CXS 1-1985) ekine dahil edilen yeni rehber, "Kuruyemiş içerebilir" gibi önleyici alerjen uyarılarının kullanımına yönelik bilimsel ve risk temelli bir yaklaşım getiriyor. Rehbere göre bu ifadeler, iyi üretim uygulamalarının yerine geçmeyecek; yalnızca işletmeler uygun alerjen yönetim önlemlerini uyguladıktan ve kasıtsız alerjen bulaşma riskinin tamamen ortadan kaldırılamadığını bilimsel risk değerlendirmesiyle ortaya koyduktan sonra kullanılabilecek.

CAC49 / Groundbreaking guidelines set to fundamentally change food allergen labelling

The Codex Alimentarius Commission (CAC)has agreed at its 49th Session in Geneva this week to adopt groundbreaking guidelines on the use of food labelling known as “precautionary allergen labelling”. When used, these food labels, which can include...
fao.org

🔸 Avrupa Birliği Konseyi, (AB) 2026/1539 sayılı Karar ile Avrupa Birliği'nin Uluslararası Zeytin Konseyi nezdinde zeytinyağının duyusal (organoleptik) değerlendirme yöntemlerine ilişkin resmi tutumunu belirledi. Karar kapsamında AB, zeytinyağı tadım kaplarının tasarımı ve boyutlarına ilişkin teknik belgenin 3. Revizyonu ile profesyonel tadım odalarına yönelik kılavuzun 2. Revizyonunun kabul edilmesini destekleyecek. Bu güncellemelerin, AB'nin zeytinyağına yönelik kalite ve uygunluk kontrollerinde kullanılan teknik kriterlere yansıtılması öngörülüyor. Karar ayrıca, Avrupa Komisyonu temsilcilerine, yeni bilimsel veya teknik gelişmeler ortaya çıkmadığı sürece, Uluslararası Zeytin Konseyi bünyesinde yapılacak teknik uyarlamaları AB adına kabul etme yetkisi veriyor. Ancak, önerilerin uygunluğunu etkileyebilecek yeni kanıtların ortaya çıkması halinde oylamanın ertelenmesi talep edilebilecek.

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=OJ:L_202601539

🔸 Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi, trifloroasetik asit (TFA) için belirlenen kabul edilebilir günlük alım miktarını (ADI) yeni bilimsel bulgular doğrultusunda önemli ölçüde düşürdü. TFA; bazı pestisitlerin ve PFAS (per- ve polifloroalkil maddeler) bileşiklerinin parçalanması sonucu oluşabilen, gıda, toprak ve içme suyunda tespit edilebilen kalıcı bir çevresel kirletici olarak biliniyor. EFSA'nın güncellenen değerlendirmesi, TFA maruziyetinin tiroid hormonu düzeylerinde değişikliklere yol açabileceğine ilişkin yeni bilimsel kanıtlara dayanıyor. Bu nedenle kurum, tüketici sağlığının daha etkin korunması amacıyla güvenli günlük alım sınırını yeniden belirledi.



EFSA lowers safe level for exposure to TFA

The European FoodSafetyAuthority(EFSA) has reduced the safe level of trifluoroacetic acid (TFA) in the diet based on new scientific evidence. TFA is a...
European Food Safety Authority

🔸 ABD Hastalık Kontrol ve Önleme Merkezleri (CDC), 2011-2023 yılları arasında deniz toksinlerine bağlı gıda kaynaklı salgınları değerlendiren kapsamlı bir çalışma yayımladı. Rapora göre; 402 salgın, 1.280 hastalık vakası, 96 hastaneye yatış, 1 ölüm kaydedildi. Salgınların %95'i iki temel toksinden kaynaklandı:

- Skombrotoksin (histamin ve biyojen aminler) – 192 salgın
- Siguatoksin (Ciguatera) – 189 salgın

Skombrotoksin vakalarının büyük bölümünde ton balığı, siguatoksin vakalarında ise baraküda, orfoz ve amberjack türü balıklar sorumlu gıda olarak belirlendi.



Foodborne Disease Outbreaks Associated with Marine Toxins

Thisreport describes402foodbornedisease outbreaks caused

Centers for Disease Control and Prevention

🔸 ABD'nin Idaho eyaletinde iki farklı çiftlikten temin edilen pastörize edilmemiş süt, Campylobacter salgınına neden oldu. Salgında 60 kişi hastalanırken, bunların 45'inde laboratuvar doğrulaması yapıldı.



Idaho Public Health officials are investigating two outbreaks likely...

TheDepartment of Health and Welfare (DHW) is working with local and state partners to investigate a recent increase in illnesses after consumption of...

healthandwelfare.idaho.gov

🔸 Çin Devlet Piyasa Düzenleme İdaresi, Bebekler ve Küçük Çocuklar İçin Yardımcı Gıdaların Üretim Ruhsatlarının Değerlendirilmesine İlişkin Detaylı Kuralların taslak revizyonunu kamuoyu görüşüne açtı. Taslak düzenleme, Çin Gıda Güvenliği Kanunu ve Gıda Üretim Ruhsatlarına İlişkin İdari Tedbirler doğrultusunda hazırlanırken, bebek ve küçük çocuklara yönelik ek gıdaların üretiminde uygulanacak ruhsatlandırma kriterlerinin güncellenmesini amaçlıyor. Revizyon kapsamında, üretim tesisleri, altyapı gereklilikleri, güvenlik uygulamaları ve kalite kontrol süreçlerinin güncel ulusal gıda güvenliği standartlarına uygunluğu yeniden değerlendirilecek. Düzenleme taslağı, hem yerli hem de uluslararası üreticilerin ruhsat alma veya yenileme süreçlerinden önce üretim hatlarını ve kalite sistemlerini gözden geçirmelerini öngörüyor. Taslağa ilişkin kamuoyu görüşleri 1 Ağustos 2026 tarihine kadar kabul edilecek.

市场监管总局关于公开征求 《婴幼儿辅助食品生产许可审查细则 （征求意见稿）》 意见的通知

市场监管总局关于公开征求 《婴幼儿辅助食品生产许可审查细则 （征求意见稿）》

意见的通知 依据《食品安全法》《食品生产许可管理办法》等法律法规规章和婴幼儿辅助食品相关食品安全国家标准，市场监管总局修订形成了《婴幼儿辅助食品生产…

cifst.org.cn

🔸 Kanada Gıda Denetleme Ajansı, standartlaştırılmış gıdalarla karıştırılma riski bulunan ürünlerin (Yumurta ürünlerine bitkisel alternatifler için) doğru ve yanıltıcı olmayan şekilde etiketlenmesine yönelik yeni bir kılavuz yayımladı. Kılavuzun amacı, gıda işletmelerinin federal etiketleme gerekliliklerine uyumunu desteklemek, adil rekabeti teşvik etmek ve tüketicilerin beslenme tercihleri doğrultusunda bilinçli seçimler yapmalarına yardımcı olmak. Ayrıca, standarda uymayan ürünlerin standartlaştırılmış gıdalarla karıştırılmasını önlemeye yönelik mevzuat hükümlerinin uygulanmasına açıklık getiriliyor. Etiketlerinde değişiklik yapması gereken işletmelere geçiş süreci tanınırken, sektörün yeni kılavuza tam uyum sağlaması için 1 Ocak 2030 tarihine kadar süre verildi. Bu geçiş dönemi, mevcut etiket stoklarının kullanılmasına ve yeni etiketlerin kademeli olarak uygulanmasına olanak sağlayacak.

Labelling guidance for plant-based alternatives to egg products

Plant-basedalternatives to egg products may alsoinclude claimsthat compare it to an egg product as long as the claims are: These types of claims may contribute to the overall impression created about the food by highlighting differences or...

🔸 ABD Temsilciler Meclisi'ne sunulan H.R. 9387 – "Gerçek Tereyağı Yasası (Real Butter Act)", sentetik veya laboratuvar ortamında üretilen yağların etiketlenmesine yönelik yeni zorunluluklar getirmeyi amaçlıyor. Yasa teklifine göre, tarımsal olmayan sentez yöntemleriyle üretilen yağlardan elde edilen ve "tereyağı" adıyla pazarlanan ürünlerin, ürün adının hemen önünde "laboratuvar ortamında üretilmiş tereyağı" ibaresini açıkça taşıması gerekecek. Bu ibarenin bulunmaması halinde ürün, yanlış etiketlenmiş (misbranded) olarak değerlendirilebilecek. Teklif ayrıca, 1923 yılından beri yürürlükte olan ve gerçek tereyağının en az %80 süt yağı içermesi ile yalnızca inek sütü veya kremasından elde edilmesi şartını koruyor.



H.R. 9387 — 119th Congress | The Lobby

H.R.9387: REAL Butter Act; Sponsored by Tony Wied (Republican-WI); Latest action: Referred to the House Committee on Energy and Commerce

🔸 Birleşik Krallık Gıda Standartları Ajansı ve İskoçya Gıda Standartları Kurumu, hücre kültürüyle üretilen gıdalar ve diğer yeni gıdalar geliştiren işletmelere yönelik dört yeni rehber doküman yayımladı. Rehberler, Hücre Kültürü Ürünleri Deneme Programı kapsamında hazırlanırken, işletmelerin güvenli ve yenilikçi ürünleri pazara sunabilmeleri için gerekli düzenleyici gerekliliklerini anlamalarını amaçlıyor. Şubat 2027'ye kadar devam edecek ve Birleşik Krallık Bilim, Yenilik ve Teknoloji Bakanlığı tarafından finanse edilen program, düzenleyiciler ile sektör arasında ortak bir uygulama yaklaşımı geliştirmeyi hedefliyor.

Yayımlanan yeni rehberler şu konuları kapsıyor:

- Hücre kültürüyle üretilen ürünler için gıda hijyeni gereklilikleri,
- Kimlik doğrulama, üretim süreçleri ve mikrobiyolojik değerlendirmeler,
- Hücre kültürü ürünü başvurularının geliştirilmesine yönelik uygulama rehberi,
- Yeni gıdalara ilişkin tadım (taste trial) çalışmalarına yönelik ilave bilgiler.



New guidance for cell-cultivated and novel food businesses

FSAandFSS publish newguidancetohelp businesses bring cell-cultivated products and other novel foods safely to market.
GOV.UK

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

🌍Gıda güvenliği alanındaki en güncel yaklaşımları uluslararası bir uzmandan dinlemek için siz de kongrede yerinizi alın

2008-2024 yılları arasında Dünya Sağlık Örgütü (WHO) Cenevre Merkez Ofisi'nde Beslenme ve Gıda Güvenliği Bölümü Başkanı olarak görev yapmış olan Prof. Dr. Francesco Branca, 9. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi'nin ana konuşmacıları arasında yer alacak. Prof. Dr. Branca, "Gıdalarımızı Güvenli Hale Getirmek: Çiftlikten Sofraya Gıdalarımızı Güvenli Hale Getirmek İçin Bireysel ve Toplumsal Önlemler" başlıklı konuşmasında, gıda güvenliğine ilişkin küresel bakış açısını ve çiftlikten sofraya uzanan süreçte bireysel ve toplumsal sorumlulukları ele alacak.

📅 Erken kayıt avantajından yararlanmak için son tarih: 14 Ağustos.

📌 Kayıt olmak için:https://lnkd.in/dhH---7k



#gıdagüvenliğikongresi #foodsafety #francescobranca #who #beslenm...
2008-2024 yılları arasında Dünya Sağlık Örgütü (WHO) Cenevre Merkez Ofisi'nde Beslenme ve Gıda Güvenliği Bölümü Başkanı olarak görev yapmış olan...
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