


# Haftalık Gıda Güvenliği Gündemi

Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association
28.176 takipçi

13 Ağustos 2026

Sayı: 140

Tarih: 13.08.2026

Hazırlayan: Gıda Güvenliği Derneği




## Ceviz ağacı altında neden oturulmaz?

Halk arasında ceviz ağacının altında oturulmaması veya uyunmaması gerektiğine dair yaygın bir inanış vardır. Aynı zamanda bu ağaçların etrafında başka bitkilerin kolayca yetişemediği de bilinir. Bu durumun arkasında yatan temel bilimsel neden, ceviz ağacının ürettiği "juglon" adlı doğal bir kimyasal bileşiktir.

Bilimsel kaynaklara göre ceviz ağaçlarının yapraklarında, gövdelerinde, taze yeşil kabuklarında ve köklerinde juglon maddesi bulunur. Bu bileşik, ağacın çevresindeki diğer bitkilere karşı bir savunma mekanizması olarak işlev görür. Juglon, etraftaki bitkilerin büyümesini yavaşlatır veya engeller; literatürde bu biyolojik sürece "allelopati" adı verilir. Bu sebeple ceviz ağacının altında başka bitkilerin yetişmesi zordur ve juglon sahip olduğu bu özellikten dolayı zaman zaman doğal bir herbisit (yabani ot ilacı) olarak da değerlendirilmiştir.

Ceviz ağacının altında neden uyunmadığı veya oturulmadığı sorusunun bilimsel dayanağı da yine juglonun kimyasal tehlike sınıflandırmasında yatmaktadır. Kimyasalların küresel sınıflandırma verilerine göre juglon, cilt ve ciddi göz tahrişine neden olmasının yanı sıra solunum yolu tahrişine de yol açabilmektedir. Daha da önemlisi, bu maddenin spesifik hedef organ toksisitesi kayıtlarında "uyuşukluk veya baş dönmesine yol açabilir" uyarısı yer almaktadır. Bu nedenle ceviz ağacının altında uzun süre vakit geçirmek, insanlarda sersemlik veya uyku hali gibi nörolojik ve fiziksel etkilere neden olabilir.

Referanslar

Ahmad, T., & Suzuki, Y. J. (2019). Juglone in oxidative stress and cell signaling. Antioxidants, 8(4), 91. https://doi.org/10.3390/antiox8040091

American Chemical Society. (2022, 6 Haziran). Juglone. Molecule of the Week Archive.

## Ülkemizden ve Dünyadan Haberler

🔸 Avrupa Komisyonu'nun 2025 Alert and Cooperation Network (ACN) Yıllık Raporu'na göre, yıl boyunca 294 tarım-gıda sahteciliği bildirimi kaydedildi. Bildirimlerin başlıca nedenleri arasında örtük beyan ihlalleri (121), ürünlerde tağşiş veya müdahale (80) ve kayıtların manipüle edilmesi (69) yer aldı; ayrıca bitki koruma ürünleri ve hayvan sağlığıyla ilgili uygunsuzluklar da raporlandı. BRCGS tarafından yayımlanan güncel değerlendirmede ise gıda sahteciliğine ilişkin temel zafiyetler ve işletmelerin uygulayabileceği önleyici yaklaşımlar ele alındı. Öte yandan Hindistan'da Temmuz ayında gerçekleştirilen denetimlerde büyük miktarda sahte süt ele geçirildi ve son altı ayda el konulan miktarın 23 milyon litreye ulaştığı bildirildi. Sahte süt üretiminde peynir altı suyu tozuna palm yağı, deterjan ve şampuan gibi maddelerin karıştırıldığı tespit edildi. Bu gelişmeler, gıda sahteciliğinin hem ekonomik bütünlük hem de tüketici güvenliği açısından küresel ölçekte önemli bir risk olmaya devam ettiğini gösteriyor.

https://food.ec.europa.eu/document/download/5266bb47-4b7e-4558-9910-4c66519cbe7f_en?filename=acn_annual-repor t_2025.pdf

🔸 Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA), 2025 yılına ilişkin yükselen riskler ve horizon scanning faaliyetlerini içeren yıllık raporunu yayımladı. Raporda, gıda ile temas eden malzemelerin üretiminde biyobazlı ve biyobozunur materyallerin kullanımının artmasına bağlı olarak ortaya çıkabilecek kontaminant risklerine dikkat çekildi. Bozulmuş balığın tazeliğini gizlemek amacıyla sodyum sitrat ve hidrojen peroksit karışımı olan cafodos maddesinin yasa dışı koruyucu olarak kullanılması da belirlenen riskler arasında yer aldı. Ayrıca ev yapımı, mısır bazlı fermente gıdalarda ciddi zehirlenmelere yol açabilen bongkrekik asit oluşumu potansiyel bir tehlike olarak değerlendirildi. Çiftliklerde toprak kaynaklı helmintlerde görülen antiparaziter çoklu ilaç direncinin ise iklim değişikliği, antiparaziter ilaçların aşırı kullanımı ve yetersiz otlatma yönetimiyle bağlantılı olabileceği belirtildi. Rapor, bu tür yeni ve gelişen tehlikelerin erken aşamada belirlenmesinin gıda güvenliği risklerinin etkin şekilde yönetilmesi açısından önemini vurguluyor.

## 2025 EFSA Annual Report Emerging Risks and Horizon Scanning Activities

TechnicalReport www.efsa.europa.eu/publicationsEFSASupportingpublication 2026:EN-10262 APPROVED: 07 July 2026 doi: 10.2903/sp.efsa.20...
efsa.onlinelibrar y.wiley.com

🔸 Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA), birden fazla pestisit ve kimyasala birlikte maruziyetin insanlar, hayvanlar ve çevre üzerindeki etkilerinin değerlendirilmesine ilişkin bilgilerini güncelledi. Çalışmalar, tek tek maddelerin etkilerinin yanı sıra farklı kimyasallara eş zamanlı veya ardışık maruziyetten kaynaklanabilecek birleşik risklerin değerlendirilmesine odaklanıyor. Güncellenen içerikte, EFSA'nın bu alanda tamamladığı ve devam eden risk değerlendirmelerine yer veriliyor. Ayrıca, kimyasal karışımlara maruziyetin oluşturabileceği riskleri daha doğru değerlendirmek amacıyla geliştirilen güncel metodolojik yaklaşımlar ele alınıyor. Bu çalışmalar, özellikle pestisit kalıntıları gibi birden fazla kimyasalın aynı anda bulunabildiği durumlarda daha kapsamlı bir risk değerlendirme yaklaşımının geliştirilmesine katkı sağlamayı amaçlıyor.



### Chemical mixtures

People,animals and theenvironment can be exposed to multiple chemicals and EFSA is continuously developing new approaches to assess the risks in th...
European Food Safety Authority

🔸 ABD Gıda ve İlaç İdaresi, ABD Sağlık ve İnsan Hizmetleri Bakanlığı rehberliğinde, pastörize portakal suyuna ilişkin Kimlik Standardı'nı (Standard of Identity) güncelleyen nihai düzenlemeyi yayımladı. Yeni düzenleme ile, çözünmüş şeker miktarını gösteren minimum Brix değeri, 10,5'ten 10,0'a düşürüldü. Ayrıca, ürün formülasyonunda Citrus reticulata (mandalina) ve hibrit narenciye sularının, nihai ürün hacminin %15'ine kadar kullanılmasına izin verildi. FDA, bu değişikliğin; ABD narenciye üretimini etkileyen narenciye yeşillenmesi (citrus greening) hastalığı ve iklim değişikliğinin neden olduğu olumsuz koşullar sonucu portakalların doğal Brix değerlerinde yaşanan düşüşe uyum sağlamak amacıyla yapıldığını belirtti.




### Secretary Kennedy Announces Major Update to 63-Year-Old...

HHS SecretaryRobert F.Kennedy, Jr.announcedthat the FDA has issued a final rule to amend the outdated Standard of Identity for pasteurized orang...
HHS.gov

🔸 FDA, insan ve hayvan gıdası tesislerinin işletmecilerine, FIS-FURLS sistemine ait kayıt ve erişim bilgilerinin üçüncü taraflarla paylaşılmaması konusunda resmi uyarıda bulundu. FDA, özellikle bazı üçüncü taraf e-ticaret platformlarının, ürünlerin pazarlanabilmesi amacıyla tesislerden kayıt numarası, kişisel kimlik numarası ve diğer giriş bilgilerini talep ettiğini belirtti. Kurum, bu bilgilerin paylaşılmasının sistem güvenliğini tehlikeye atabileceğini ve yetkisiz kişilerin resmi tesis kayıtlarına erişmesine, bunları değiştirmesine veya iptal etmesine olanak sağlayabileceğini vurguladı.




FDA Advises Human and Animal Food Facilities to Protect their Foo...

TheU.S. Food and DrugAdministration (FDA) is reminding businesses that it is important they register their food facilities with the FDA only when...
U.S. Food and Drug Administration

🔸 İtalya Tarım, Gıda Egemenliği ve Ormanlar Bakanlığı, organik tarım ve gıda ürünlerinde kullanılacak İtalyan Organik Etiketine ilişkin uygulama esaslarını belirleyen bakanlık kararnamesini yayımladı. Düzenlemeye göre, etiket yalnızca Avrupa Birliği Organik Üretim Yönetmeliği kapsamında "Agricoltura Italia" veya "Acquacoltura Italia" ibaresini kullanma hakkına sahip ürünlerde kullanılabilecek. Kararname ayrıca, ulusal organik etiketinin AB organik logosunun yerine geçmesini, üzerine bindirilmesini, grafik olarak değiştirilmesini, şeffaf biçimde kullanılmasını veya aynı görüş alanında AB organik logosundan daha büyük boyutta yer almasını yasaklıyor. Etiketin kullanılabilmesi için işletmelerin, Avrupa Birliği'nde üretim tesisine sahip olmaları ve Biyolojik Bilgi Sistemi üzerinden kurumsal bilgilerini, ürün listesini ve mevzuata uygunluk beyanını içeren resmi başvuruyu yapmaları gerekiyor.

D.M. N.251972 del 26/05/2026 - Condizioni e modalità di attribuzione del Marchio Biologico Italiano
www.masaf.gov.it

🔸 Alman Federal Risk Değerlendirme Enstitüsü, gıda, ürün ve kimyasal güvenliğine ilişkin sık sorulan sorular serisine "Gıdalardaki Trifloroasetik Asit (TFA): Sağlık riskleri nelerdir?" başlıklı yeni bilgilendirme dokümanını ekledi. Dokümanda, mevcut bilimsel veriler ve yürürlükteki mevzuat çerçevesinde tüketicilerin TFA'ya ilişkin sorularının yanıtlanması amaçlanıyor. BfR, trifloroasetik asidin (TFA) çevrede kalıcılığı yüksek bir kimyasal olduğunu, doğada zor parçalandığını ve bu nedenle gıda zincirine geçerek çeşitli gıdalarda tespit edilebildiğini belirtiyor.

Trifluoroacetic acid (TFA) in food: What are the health risks?

©BfR | bfr.bund.de/en | 1 / 5 FAQ 29 July2026Trifluoroaceticacid(TFA)infood: What are the health risks? TFA is one of the perfluor...

🔸 Birleşik Krallık Gıda Standartları Ajansı (FSA), yaz aylarında özellikle barbekü ve açık havada yemek hazırlarken sık yapılan gıda güvenliği hatalarına karşı tüketicileri uyardı. Etlerin tamamen pişirilmesi, çıkan suyun berrak olduğunun kontrol edilmesi ve gıda termometresi kullanıldığında iç sıcaklığın en az 75°C'ye ulaştığından emin olunması öneriliyor. Çiğ ve pişmiş gıdalar için ayrı mutfak gereçlerinin kullanılmasıyla çapraz bulaşmanın önlenmesinin önemine dikkat çekiliyor. Soğuk muhafaza edilmesi gereken gıdaların uygun sıcaklıkta ve doğrudan güneş ışığından uzakta tutulması da temel önlemler arasında yer alıyor. Özellikle pişmiş tavuk, yumurtalı yemekler ve önceden hazırlanmış salatalar gibi yüksek riskli gıdaların hazırlanması ve saklanmasında daha dikkatli olunması gerektiği vurgulanıyor.




'It looks done': Common BBQ blunders and how to avoid them

Simple advice from theFSA will help you avoidthe grilling gaffes and common mistakes which could make it a memorable summer for all the wrong...
GOV.UK

🔸 Avrupa Komisyonu'nun gıdalardaki mikrobiyolojik kriterleri düzenleyen (EC) No 2073/2005 sayılı Tüzüğünde Listeria monocytogenes kriterine ilişkin önemli bir değişiklik 1 Temmuz 2026 itibarıyla yürürlüğe girdi. Değişiklik, L. monocytogenes gelişimini destekleyebilen tüketime hazır gıdaları kapsıyor; bebeklere ve özel tıbbi amaçlara yönelik ürünler kapsam dışında tutuluyor. Önceki düzenlemede kriter, gıda üreticisinin doğrudan kontrolünden çıkmadan önceki aşamaya odaklanırken, yeni düzenlemeyle kriterin "piyasaya arz edilen ürünlere raf ömrü boyunca" uygulanacağı açıkça belirtiliyor. Böylece üreticilerin L. monocytogenes kontrolünün ürünün yalnızca üretimden çıkış anında değil, tüm raf ömrü boyunca sağlandığını gösterebilmesi daha kritik hale geliyor. Avrupa Komisyonu, düzenlemenin uygulanmasını desteklemek amacıyla Listeria monocytogenes kriterlerine ilişkin rehber dokümanlar da yayımladı.




Choose the experimental features you want to try

This Regulationlays down the microbiologicalcriteria for certain micro-organisms and the implementing rules to be complied with by food business operato...
eur-lex.europa.eu

🔸 Tarım ve Orman Bakanı İbrahim Yumaklı, temmuzda 107 bin 113 gıda denetimi gerçekleştirildiğini belirterek, uygunsuzluk tespit edilen işletmelere 250 milyon lira idari para cezası uygulandığını bildirdi. Geçen ay 107 bin 113 gıda denetimi gerçekleştirdiklerine işaret eden Bakan Yumaklı, şunları kaydetti: "Denetimler sonucunda, uygunsuzluk tespit edilen işletmelere 250 milyon lira idari para cezası uygularken, 37 işletmeyle ilgili suç duyurusunda bulunduk. İşini doğru ve dürüst yapan işletmecilerimizin her zaman yanında duracak, halk sağlığıyla oynayanlara ise asla taviz vermeyeceğiz."




T.C. TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI
tarimorman.gov.tr

## Derneğimizden Haberler

🚀 Yaklaşan Eğitimler

Yılın geri kalanında da gıda sektörünün gündemindeki önemli konuları, alanında uzman isimlerle ele almaya devam ediyoruz.Etiketlemeden gıda güvenliğinde yapay zekâya, hijyenik tasarımdan risk değerlendirmeye uzanan eğitim programımızla; bilgimizi güncellemek, yeni yaklaşımları birlikte değerlendirmek ve sektörümüz için öğrenmeye devam etmek üzere buluşuyoruz.




#gıdagüvenliğiderneği #gıdagüvenliği #gıdasektörü...

Yılıngeri kalanında da gıda sektörünün gündemindeki önemli konuları, alanında uzman isimlerle ele almaya devam ediyoruz. Etiketlemeden...

LinkedIn

🚀 Etiketleme Eğitimi

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

🚀 9. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi için erken kayıt fırsatı devam ediyor!

Gıda güvenliği alanındaki güncel gelişmeleri ve farklı bakış açılarını bir araya getirecek kongrede yerinizi şimdiden ayırtabilirsiniz.




➡ https://lnkd.in/dhH---7k | Food Safety Congress Gıda Güvenliği...

➡ https://lnkd.in/dhH---7k

LinkedIn

📣 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