


# Haftalık Gıda Güvenliği Gündemi

Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association
28.176 takipçi

19 Ağustos 2026

Sayı: 141

Tarih: 19.08.2026

Hazırlayan: Gıda Güvenliği Derneği




## Türkiye'nin Gıda Hafızasından İki Müze

Yediğimiz ve içtiğimiz her şeyin ardında yalnızca bir üretim süreci değil; yıllar içinde şekillenen alışkanlıklar, teknikler ve kültürel bir hafıza da var. Türkiye'nin farklı köşelerindeki gıda müzeleri, bugün soframızda son derece sıradan görünen ürünlerin geçmişine biraz daha yakından bakmamızı sağlıyor.

Oleatrium Zeytin ve Zeytinyağı Tarihi Müzesi – Kuşadası,
Aydın Anadolu'nun en eski tarımsal ürünlerinden biri olan zeytinin yolculuğunu keşfetmek için güzel bir durak. Oleatrium, zeytin ve zeytinyağı üretiminin geçmişini eski presler, değirmenler, üretim araçları ve farklı dönemlere ait objeler üzerinden anlatıyor. Zeytinin sofraya ulaşmadan önce geçirdiği dönüşümü izlerken, aslında Anadolu'daki gıda üretim teknolojisinin yüzyıllar içinde nasıl değiştiğine de tanıklık etmek mümkün. Oleatrium Zeytin ve Zeytinyağı Tarihi Müzesi

Kars Peynir Müzesi – KarsKars'ın yüzyıllardır süregelen peynir kültürünü tek bir çatı altında keşfetmek mümkün. Tarihi Süvari Tabyası'nda yer alan Kars Peynir Müzesi; gravyerden çeçile, tulumdan coğrafi işaretli Kars Kaşarı'na kadar bölgeye özgü peynirlerin üretim hikâyelerini anlatıyor. Müzede yalnızca peynir çeşitleri değil; Kars yaylalarının bitki örtüsü, hayvancılık kültürü ve geleneksel üretim süreçleri de ele alınıyor. Böylece peynirin sofraya gelene kadar geçtiği yol, bulunduğu coğrafya ve yerel yaşamla birlikte görülebiliyor. https://karspeynirmuzesi.com/

## Ülkemizden ve Dünyadan Haberler

🔸 Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO), hayvancılık sistemlerinin daha sürdürülebilir hale getirilmesine yönelik uluslararası düzeyde müzakere edilen ilk kapsamlı çerçeve olan Sürdürülebilir Hayvancılık Dönüşümü Küresel Eylem Planını onayladı. Gönüllülük esasına ve ülkelerin kendi koşullarına göre uygulamasına dayanan plan, 17 stratejik öncelik ve 85 eylem içeriyor. Öncelikler; gıda güvencesi ve beslenme, hayvan sağlığı ve refahı, geçim kaynakları, iklim değişikliğiyle mücadele ve biyoçeşitliliğin korunması gibi alanları kapsıyor. FAO, küresel çerçevenin uygulanması kapsamında ülkelerin kendi ulusal eylem planlarını geliştirmelerine destek verecek. Böylece hayvancılık sektörünün verimliliğinin ve dayanıklılığının artırılmasıyla çevresel ve halk sağlığı üzerindeki etkilerin azaltılması birlikte ele alınacak.



FAO's Global Plan of Action for Sustainable Livestock...

Members adoptframeworktoaddress theeconomic, social and environmental dimensions of sustainability.
Newsroom

🔸 ABD Gıda ve İlaç İdaresi (FDA) ve ABD Tarım Bakanlığı (USDA), ultra işlenmiş gıdalar (UPF) için ilk federal tanımın oluşturulmasına yönelik farklı yaklaşımları değerlendiriyor. Kamuoyu istişaresinde sunulan 5.000'den fazla görüş, üç temel yaklaşımı öne çıkardı: yaygın olarak kullanılan NOVA sınıflandırma sisteminin benimsenmesi, gıdanın hem işlenme derecesini hem de besin profilini dikkate alan hibrit bir model geliştirilmesi veya sınıflandırmanın ağırlıklı olarak besin bileşimine dayandırılması. Henüz nihai bir tanım belirlenmiş değil. Oluşturulacak federal tanımın gelecekte gıda etiketlemesi, beslenme politikaları, federal gıda ve beslenme programları ile eyalet düzeyindeki düzenlemeler açısından ortak bir referans oluşturması bekleniyor.




Secretary Kennedy Announces Landmark Food Policy Reforms to...

HHSannounced two landmarkactionsto modernize federal oversight of food ingredients and establish a stronger scientific foundation.
HHS.gov

🔸 Avrupa Birliği Adalet Divanı'na (CJEU), gıda katkı maddeleri ile işlem yardımcıları arasındaki hukuki ayrımın netleştirilmesi amacıyla C-727/26 sayılı dava kapsamında ön karar talebinde bulunuldu. Dava, bir maddenin gıdanın üretim veya işleme sürecinde teknolojik amaçla kullanılması durumunda hangi koşullarda "gıda katkı maddesi", hangi koşullarda "işlem yardımcısı" olarak değerlendirilmesi gerektiğine odaklanıyor. Özellikle, kullanılan maddenin veya yan ürünlerinin nihai gıdada kalmasının bu

sınıflandırmayı nasıl etkilediği tartışılıyor. İlgili mahkeme, 2 Temmuz 2026 tarihli kararıyla yargılamayı durdurarak konuyla ilgili soruları CJEU'ya yöneltti. Divanın vereceği kararın, AB'de gıda üretiminde kullanılan maddelerin sınıflandırılması ve buna bağlı mevzuat yükümlülüklarının uygulanması açısından önemli bir açıklık sağlaması bekleniyor.

## EuGH-Vorlage: Einordnung und Abgrenzung von Lebensmittelzusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen

VO (EG) Nr.1333/2008 Art. 3Abs. 2 lit. a,lit. b 1.Ist Art. 3 Abs. 2lit.ader Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 dahin auszulegen, dass ein Stoff nur dann ein Lebensmittelzusatzstoff ist, wenn er im Enderzeugnis noch die bezweckte oder...
gesetze-bayern.de

🔸 Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA) ve Avrupa Hastalık Önleme ve Kontrol Merkezi (CDC) tarafından yayımlanan Hızlı Salgın Değerlendirmesi, devam eden çok ülkeli Salmonella Stanley salgınının en olası kaynağının noodle ürünleri olduğunu ortaya koydu. Epidemiyolojik bulgular, vakaların aynı marka ürünlerle bağlantılı olduğuna işaret ediyor. Kasım 2025-Haziran 2026 döneminde, 13 AB/AEA ülkesi ile Birleşik Krallık'ta toplam 106 doğrulanmış vaka bildirildi. Salgından özellikle çocuklar ve genç yetişkinler etkilenirken, en az 49 kişi hastaneye kaldırıldı. Vakalar Avusturya, Çekya, Danimarka, Estonya, Fransa, Almanya, Macaristan, Letonya, Litvanya, Hollanda, Norveç, Polonya, İsveç ve Birleşik Krallık'ta tespit edildi.



## Multi-country outbreak of Salmonella Stanley infections linke...

Over100 cases have been reported across Europe, mainly affecting children and young adults, with evidence linking the outbreak to flavoured noodle...
European Food Safety Authority

🔸 Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) ve Dünya Sağlık Örgütü (WHO), genetiği değiştirilmiş gıdalara ilişkin kamuya açık veritabanını yeniden kullanıma sundu. Veritabanı, öncelikle onaylanmış genetiği değiştirilmiş gıdalara ilişkin güvenlik değerlendirmelerine erişim sağlayan bir arama aracı olarak hizmet veriyor. Kullanıcılar ayrıca belirli bir genetiği değiştirilmiş ürünün hangi ülkelerde veya bölgelerde onaylandığını, farklı çeşitlerin özelliklerini ve ilgili güvenlik değerlendirmelerini inceleyebiliyor.Sistemde aramalar ürün, genetiği değiştirilmiş çeşit veya OECD referans numarası üzerinden gerçekleştirilebiliyor.




## Home | GM Foods Platform | FAO

Home | GMFoodsPlatform | FAO

GMFoodsPlatform

🔸 Avrupa Komisyonu, (AB) 2026/1425 sayılı Uygulama Kararı ile bağlantılı bir düzeltme yayımlayarak, tek kullanımlık içecek şişelerindeki geri dönüştürülmüş plastik içeriğinin hesaplanması, doğrulanması ve raporlanmasına ilişkin teknik hükümleri güncelledi. Düzenleme; şişe gövdesi, kapak ve etiket gibi bileşenlerdeki geri dönüştürülmüş plastik oranlarının hesaplanmasına yönelik yöntemleri ve ithalat-ihracat hareketlerinin hesaplamalara nasıl yansıtılacağını belirliyor. Ayrıca veri ve kalite kontrol raporları için standart formatlar ile ekonomik işletmecilerin kullanacağı belge ve beyan modellerini düzenliyor. Geri dönüştürülmüş plastiklerin izlenebilirliğinde kütle dengesi yaklaşımı öne çıkarken, gıda ile

temas eden geri dönüştürülmüş plastiklerin (AB) 2022/1616 sayılı Yönetmelik kapsamındaki uygunluğunun da belgelendirilmesi gerekiyor.



Choose the experimental features you want to try

Corrigendumto CommissionImplementing Decision (EU) 2026/1425 of 30 June 2026 laying down rules for the application of Directive (EU) 2019/904 of the...
eur-lex.europa.eu

🔸 Alman Federal Risk Değerlendirme Enstitüsü, Almanya'da yaygın olarak tüketilen gıdalardaki kadmiyum seviyelerini, 2016'dan bu yana yürüttüğü MEAL (Meals for Exposure Assessment and Analysis of Foods) Çalışması kapsamında değerlendirdi. Almanya'daki gıda tüketiminin %90'ından fazlasını kapsayan çalışmada, gıdalar tüketicilerin alışveriş yaptığı noktalardan temin edilerek tipik ev koşullarında pişirme, kızartma ve fırınlama gibi işlemlerden geçirildikten sonra laboratuvarda analiz ediliyor. Böylece tüketicilerin kadmiyuma gerçek beslenme koşullarındaki maruziyetinin daha doğru belirlenmesi amaçlanıyor. Sonuçlara göre, bitkisel gıdalar arasında porçini mantarı, kakao tozu, ayçiçeği çekirdeği, keten tohumu ve algler yüksek kadmiyum konsantrasyonlarıyla öne çıktı. Hayvansal gıdalarda ise en yüksek seviyeler karaciğer, böbrek, kalamar/ahtapot ve midyelerde tespit edildi.

BfR MEAL Study on cadmium in food

©BfR | bfr.bund.de | 1 / 31Opinion030/2026 29May 2026 BfR MEAL Study on cadmium in food Health impairments for the majority of the po...
bfr.bund.de

🔸 Birleşik Krallık hükümeti, İngiltere'deki okullarda gıda alerjileri de dahil olmak üzere alerjisi bulunan öğrencilerin desteklenmesine yönelik yasal bir rehber yayımladı. Rehber, okulların kapsamlı bir alerji güvenliği politikası oluşturması ve yayımlaması için uygulanabilir bilgiler ve örnekler sunuyor. Tüm okul personelinin alerji güvenliği konusunda eğitim alması ve ciddi alerjik reaksiyonlar ile ramak kala olayların kayıt altına alınarak bunlardan ders çıkarılması gerektiği vurgulanıyor. Ayrıca okulların acil durumlarda kullanılmak üzere yedek adrenalin oto-enjektörleri bulundurmasına yönelik gereklilikler de detaylandırılıyor. Personelin bu cihazların doğru kullanımı konusunda eğitimli olması da rehberin temel unsurları arasında yer alıyor. Düzenleme, alerjik reaksiyonların önlenmesinin yanı sıra acil durumlara hızlı ve etkili müdahale edilebilmesini sağlayacak sistematik bir yaklaşım oluşturmayı amaçlıyor.

Allergy safety in schools statutory guidance

Allergy safety inschools Statutoryguidancefor governingbodiesof maintained schools and proprietors of academies in England July 2026...
assets.publishing.ser vice.gov.uk

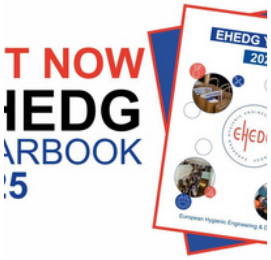
🔸 Fransa Danıştayı, 16 Haziran 2026 tarihinde, (AB) 1169/2011 sayılı Tüketicilere Gıda Bilgisi Verilmesi Yönetmeliği'nin (FIC) 35(2) maddesinin yorumlanması için Avrupa Birliği Adalet Divanı'na ön karar soruları yöneltti. Dava, Nutri-Score ön yüz beslenme etiketleme sisteminin AB gıda bilgilendirme kurallarıyla uyumluluğunu gündeme getiriyor. Uyuşmazlık, 14 Mart 2025 tarihli Fransız Bakanlık Kararnamesi ve Santé publique France tarafından yayımlanan Nutri-Score uygulamasına ilişkin Soru-Cevap dokümanına karşı açılan davadan kaynaklanıyor. Şirket özellikle süt, yoğurt

ve aromalı sütlü içeceklerin Nutri-Score hesaplamasında gıda yerine içecek kategorisinde değerlendirilmesine itiraz ediyor. Dava kapsamında ayrıca, Nutri-Score gibi gönüllü sistemlerin zorunlu beslenme bildiriminden farklı unsurları dikkate alıp alamayacağı ve üye devletlerin bu tür ön yüz etiketleme sistemlerini tavsiye ederken sahip oldukları yetkinin sınırları tar tışılıyor.

## Décision n° 508230 - Conseil d'État

Conseil d'État N°508230 ECLI:FR:CECHR:2026:508230.20260616 Inédit au recueil Lebon 1ère et 4ème chambres réunies M. Pierre Collin, président Mme Isabelle Tison, rapporteure M. Mathieu Le Coq, rapporteur public BOMBARDIER, avocats Lecture d...
Conseil d'État

🔸 Avrupa Hijyenik Mühendislik ve Tasarım Grubu, gıda endüstrisinde hijyenik mühendislik ve ekipman tasarımındaki gelişmeleri ele alan 2025 EHEDG Yıllığı'nı yayımladı. Yıllık; EHEDG çalışma gruplarındaki gelişmeler, yeni ve güncellenen teknik kılavuzlar, devam eden projeler, uzman makaleleri, üye kuruluşların uygulama örnekleri ve küresel iş birlikleri hakkında kapsamlı bilgiler sunuyor. EHEDG'nin çalışma grupları, gıda endüstrisi, ekipman üreticileri ve akademiden yüzlerce uzmanın katılımıyla hijyenik tasarım kılavuzlarının geliştirilmesi ve güncellenmesinde görev alıyor.




## The EHEDG Yearbook 2025 Is Now Available!

This year's edition bringstogether the latestinsights,

innovations, and best practices in hygienic design and food safety from across the EHEDG network....
ehedg.org

# 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.




🚀 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