

Haftalık Gıda Güvenliği Gündemi

Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association
28.176 takipçi

25 Ağustos 2026

Sayı: 142

Tarih: 25.08.2026

Hazırlayan: Gıda Güvenliği Derneği



Gıda Profesyonelleri İçin İki Ücretsiz Veri Kaynağı

FAOSTAT – Dünyanın gıda ve tarım veri bankası: Bir ürünün dünyada ne kadar üretildiğini, hangi ülkelerin üretimde öne çıktığını veya yıllar içinde üretim ve ticaret verilerinin nasıl değiştiğini merak ediyorsanız FAOSTAT'a göz atabilirsiniz. Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) tarafından geliştirilen FAOSTAT; tarımsal üretimden uluslararası ticarete, gıda güvenliğinden fiyatlara kadar oldukça geniş bir veri setine ücretsiz erişim sağlıyor. 245'ten fazla ülke ve bölgeyi kapsayan platformda verileri ülke, ürün ve yıllara göre incelemek ve karşılaştırmak mümkün. https://www.fao.org/faostat/en/

WHO FOSCOLLAB – Gıda güvenliği verilerine tek noktadan erişim: Gıda güvenliği ve risk değerlendirmesi alanında çalışanlar için Dünya Sağlık Örgütü'nün (WHO) FOSCOLLAB platformu da bilinmesi gereken kaynaklardan biri. FOSCOLLAB; JECFA, JMPR ve GEMS/Food gibi uluslararası gıda güvenliği çalışmalarından elde edilen bilgileri, gıda

tüketimi ve kimyasal risklerle ilgili farklı veri kaynaklarıyla bir araya getiriyor. Özellikle kontaminantlar, kimyasal tehlikeler, gıdalardan kaynaklanan maruziyet ve risk değerlendirmesi konularında çalışan profesyoneller ve araştırmacılar için önemli bir başlangıç noktası. https://www.who.int/teams/nutrition-and-food-safety/databases

Ülkemizden ve Dünyadan Haberler

🔸 ABD Gıda ve İlaç İdaresi, güncelliğini veya gerekliliğini yitirdiği değerlendirilen 52 gıda standardını yürürlükten kaldırdığını veya kaldırılmasını önerdiğini açıkladı. Söz konusu düzenlemeler; konserve meyve ve sebzeler, süt ürünleri, unlu mamuller, makarna ürünleri ve diğer çeşitli gıda kategorilerine ilişkin Gıda Kimlik Standartlarını (Standards of Identity – SOI) kapsıyor. Bu adım, FDA'nın 250'den fazla Gıda Kimlik Standardından oluşan düzenleyici portföyünü gözden geçirme çalışmalarının ilk sonuçlarından biri. Kurum, standartların güncelliğini, sektördeki uygulanabilirliğini ve tüketicilere sağladığı faydayı değerlendirerek artık gerekli görülmeyen düzenlemeleri sistemden çıkarmayı hedefliyor.



FDA to Revoke 52 Obsolete Standards of Identity for Food...

FDA toRevoke52ObsoleteStandardsofIdentityfor Food Products
U.S. Food and Drug Administration

🔸 Avrupa Parlamentosu Tarım ve Kırsal Kalkınma Komitesi, organik ürünlerin üretimi, etiketlenmesi, sertifikasyonu ve pazarlanmasına ilişkin AB kurallarını güncellemeyi amaçlayan düzenlemeyi onayladı. Düzenleme kapsamında, üçüncü ülkelerden ithal edilen organik ürünlerin AB organik logosunu kullanabilmesi için üretici ve işletmecilerin AB gerekliliklerine uygunluğu sağlaması ve öngörülen ilave kontrol şartlarını karşılaması hedefleniyor. Değişiklikler, Ekim 2024 tarihli Avrupa Birliği Adalet Divanı kararının ardından ithal organik ürünlerde adil rekabet ve izlenebilirliğin güçlendirilmesini amaçlıyor. Teklif ayrıca, organik ürünleri doğrudan nihai tüketiciye satan küçük işletmelere yönelik sertifikasyon muafiyetlerini genişletiyor. Buna göre yıllık satış eşiğinin 20.000 avrodan 25.000 avroya, ürün miktarı sınırının ise 5.000 kg'dan 10.000 kg'a yükseltilmesi öngörülüyor.



Organic products: MEPs back measures to support EU productio...

Thenew measures seek toprotectEUorganic food production from unfair external competition and increase consumer trust.
europarl.europa.eu

🔸 Avrupa Komisyonu, bebekler ve küçük çocuklara yönelik gıdalarda furan ve metilfuranlar için ilk kez maksimum seviyeler belirledi. Yeni düzenleme, ısıl işlem sırasında oluşabilen furan, 2-metilfuran ve 3-metilfuranın toplam miktarını kapsıyor ve (EU) 2023/915 sayılı Kontaminantlar Tüzüğü'nü değiştiriyor. Düzenleme kapsamında, tüketime hazır bebek mamalarında toplam furan ve metilfuranlar için maksimum seviye 15 µg/kg, bebekler ve küçük çocuklara yönelik işlenmiş tahıl bazlı gıdalarda ise 20 µg/kg olarak belirlendi. Toz halde piyasaya sunulan ve tüketimden önce hazırlanması

gereken tahıl bazlı ürünlerde limit 40 µg/kg olacak. Yeni limitlerin özellikle hassas bir tüketici grubu olan bebek ve küçük çocukların bu proses kontaminantlarına maruziyetini azaltması amaçlanıyor. Düzenleme 19 Ağustos 2026'da yürürlüğe girecek ve belirli geçiş hükümleri uygulanacak.



Choose the experimental features you want to try

CommissionRegulation (EU) 2026/1890of 29 July 2026 amending Regulation (EU) 2023/915 as regards maximum levels of the sum of furan, 2-methylfuran...
eur-lex.europa.eu

🔸 Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA), nanoparçacık içeren bir maddenin güvenlik değerlendirmesindeki veri boşluklarını gidermek amacıyla ek toksikolojik ve karakterizasyon çalışmaları talep ediyor. Çağrı kapsamında, memeli hücrelerinde in vitro gen mutasyonu testi yapılması ve nanoparçacıkların hücre içine alındığının gösterilmesi isteniyor. Bakteri hücre duvarlarının nanoparçacık geçişine uygun olmaması nedeniyle Ames testinin kullanılmaması öngörülüyor. Ayrıca oral maruziyet sonrasında parçacıkların dalak, karaciğer ve Peyer plaklarındaki varlığını değerlendirmek üzere absorpsiyon, dağılım, metabolizma ve atılım (ADME) çalışmaları ile 14 ve 90 günlük tekrarlı maruziyet sonrası sistemik birikimin incelenmesi talep ediliyor. Test materyalinin nicel elektron mikroskobu ile ayrıntılı olarak karakterize edilmesi ve en yüksek risk senaryosunu temsil etmek üzere 250 nm'den küçük parçacık oranı en yüksek partilerin seçilmesi gerekiyor. İlgili kuruluşların katılım niyetlerini 16 Eylül 2026 tarihine kadar bildirmeleri, nihai analitik ve bilimsel dosyaları ise 31 Temmuz 2027 tarihine kadar sunmaları gerekiyor.



Call for data for Talc E 553b

Deadline for registering interest: 16 September 2026 Deadline for submission of data: 31 July 2027BackgroundAccording to Regulation (EC) No...
European Food Safety Authority

🔸 Birleşik Krallık Gıda Standartları Ajansı (FSA) ve İskoçya Gıda Standartları Kurumu (FSS), hücre kültürüyle üretilen ürünler ve diğer yeni gıdaları geliştiren işletmelere yönelik dört yeni düzenleyici kılavuz yayımladı. Kılavuzlar, işletmelerin hücre kültürü ürünlerini güvenli şekilde piyasaya sunabilmeleri için gerekli gıda güvenliği ve piyasa yetkilendirme gerekliliklerini daha iyi anlamalarını amaçlıyor. Çalışmalar, düzenleyiciler ile sektörü bir araya getiren Hücre Kültürü Ürünleri Deneme Programı kapsamında hazırlandı. Birleşik Krallık Bilim, Yenilik ve Teknoloji Bakanlığı tarafından finanse edilen ve Şubat 2027'ye kadar devam edecek program, hücre kültürü teknolojilerine mevcut gıda mevzuatının nasıl uygulanacağı konusunda ortak bir yaklaşım geliştirmeyi hedefliyor.



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

🔸 ABD Gıda ve İlaç İdaresi, gıdalarda kullanılan petrol bazlı renklendirici katkı maddelerine yönelik iki yeni düzenleyici adım açıkladı. FDA, Orange

B'nin gıdalarda renklendirici olarak kullanımına ilişkin izni nihai olarak iptal ederken, Citrus Red No. 2 için de kullanım izninin kaldırılmasını önerdi. Citrus Red No. 2, 1959'dan bu yana olgun portakalların kabuklarının renklendirilmesinde kullanım için yetkilendirilmişti. Kurum, söz konusu renklendiricinin artık sektör tarafından kullanılmadığı sonucuna vardığını belirtti. Bu adımlar, FDA'nın güncelliğini yitiren renklendirici düzenlemelerini gözden geçirme ve petrol bazlı sentetik renklendiricilerin ABD gıda tedarikinden aşamalı olarak çıkarılmasına yönelik çalışmalarının bir parçasını oluşturuyor.



FDA Takes Further Steps to Remove Outdated Authorizations for Color...

The U.S.Food and Drug Administration today announced two actions targeting petroleum-based color additives in food, continuing the agency's...

U.S. Food and Drug Administration

🔸 Yeni yayımlanan hakemli bir makale, tüm genom dizilemesinin (Whole Genome Sequencing – WGS) gıda güvenliğinde sunduğu fırsatları, faydaları ve uygulamadaki zorlukları ele alıyor. Makale, Cornell Üniversitesi Gıda Bilimi Bölümü'nden Martin Wiedmann ve Neumann Advisory Services'tan Melanie J. Neumann tarafından hazırlandı. WGS, gıda kaynaklı hastalık salgınlarının tespit edilmesi, kaynağının belirlenmesi ve genetik olarak birbirine yakın mikroorganizmaların yüksek hassasiyetle ayırt edilmesinde halk sağlığı ve düzenleyici otoriteler tarafından giderek daha fazla kullanılıyor. Bununla birlikte, teknolojinin gıda endüstrisinde yaygınlaşması; teknik kapasite, veri yorumlama uzmanlığı, hukuki ve düzenleyici belirsizlikler ile itibar risklerinin yönetilmesini gerektiriyor. Makale ayrıca WGS deneyiminden çıkarılan derslerin gıda orijinalliği ve izlenebilirlik çalışmalarına da uygulanabileceğini; güçlü analitik kanıt, güvenilir izlenebilirlik, uyumlaştırılmış yaklaşımlar ve sorumlu veri paylaşımının önemini vurguluyor.

2026-01-whole-genome-sequencing-for-food-safety-oppor tunities-benefits-and-challenges

FoodProtectionTrends January/February8PEER-REVIEWEDARTICLEFoodProtection Trends, Vol 46, No. 1, p. 8–32 https://doi.org/10.4315/FPT...

foodprotection.org

🔸 Tarım ve Orman Bakanlığı bünyesindeki Gıda Olarak Kullanılabilecek Bitkiler Komisyonu, bazı bitkisel kaynakların gıdalarda kullanım güvenilirliğine ilişkin yeni bilimsel görüşler yayımladı. Komisyon tarafından hazırlanan değerlendirmeler kapsamında, Cymbopogon martini (Roxb.) Will. Watson bitkisinin uçucu yağının gıdalarda kullanım güvenilirliği ile Pinus nigra, Pinus brutia ve Pinus sylvestris kozalaklarının gıdalarda kullanım güvenilirliği bilimsel açıdan incelendi.

Yayınlanan / Görüşe Açılan Bilimsel Görüşler ve Kılavuzlar

- Besin Öğesi Kaynaklarının GüvenilirliğininveBu Kaynaklardan Alınan Besin Öğelerinin Biyoyararlılığının Değerlendirilmesine İlişkin Bilimsel Kılavuz için tıklayınız ... Besin Öğesi Kaynağı Başvuru Dosyası Formatı için tıklayınız ...

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.



🚀 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.

Posted on LinkedIn

🏷️ Bir gıda etiketi, yalnızca yasal bir zorunluluk değil; a

🏷️ 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