

Haftalık Gıda Güvenliği Gündemi

Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association
28.176 takipçi

2 Eylül 2026

Sayı: 143

Tarih: 01.09.2026

Hazırlayan: Gıda Güvenliği Derneği



Her sayımızda, gıda güvenliği alanında çalışanların işine yarayabilecek güvenilir bir kaynağı ya da dijital aracı paylaşmaya çalışıyoruz. Bu sayıda ise rotamızı küresel verilere çeviriyor; FAO ve WHO'nun sunduğu iki farklı aracı keşfe çıkıyoruz.

1. FAO/WHO – GIFT (Global Individual Food Consumption Data Tool) Ülkelerden toplanan bireysel gıda tüketim verilerini erişilebilir ve karşılaştırılabilir hale getiren bir veri platformu. Beslenme, gıda güvenliği risk değerlendirmeleri ve maruziyet çalışmalarında kullanılabilecek tüketim verilerine erişim sağlıyor. Özellikle "hangi toplum ne kadar, ne tüketiyor?" sorusuna bilimsel veriyle yaklaşmak isteyenler için güzel bir kaynak.

2. FAO/WHO – GEMS/Food Contaminants Database WHO'nun gıdalardaki kimyasal kontaminantlara ilişkin küresel verileri topladığı sistem. Ağır metallerden mikotoksinlere ve farklı kimyasal tehlikelere kadar pek çok başlıkta, ülkelerden gelen izleme verileri risk değerlendirme

çalışmalarında kullanılıyor. Gıda güvenliği profesyonelleri için özellikle kimyasal riskler ve maruziyet değerlendirmesi açısından güçlü bir referans noktası.

Ülkemizden ve Dünyadan Haberler

🔸 Avrupa Komisyonu, Ambalaj ve Ambalaj Atıkları Yönetmeliği (AB) 2025/40 (PPWR) kapsamındaki yükümlülüklerin uygulanmasına açıklık getirmek amacıyla Sıkça Sorulan Sorular (SSS) belgesinin ikinci baskısını yayımladı. Yeni belge, 30 Mart 2026 tarihli önceki versiyonun yerini alıyor ve PPWR'nin uygulanmasına ilişkin ilave operasyonel açıklamalar içeriyor. Güncellemelerde özellikle mevcut ambalaj stoklarının geçiş dönemindeki durumu, taşıma ambalajlarında üretici bilgilerinin belirtilmesi ve uygunluk/kontrol uygulamaları ele alınıyor. SSS belgesi, işletmelerin PPWR hükümlerini uygulamada karşılaşabileceği belirsizlikleri azaltmayı ve üye devletler arasında daha tutarlı bir uygulama yaklaşımını desteklemeyi amaçlıyor.



FAQ on Packaging and Packaging Waste Regulation (PPWR)

Frequently Asked Questions onthePackagingand Packaging Waste Regulation (PPWR).
Environment

🔸 ABD Gıda ve İlaç İdaresi, taze kesilmiş ve tüketime hazır meyve ve sebzelerin üretici ve işleyicilerine yönelik gıda güvenliği kılavuzunu tamamladı. Kılavuz, mikrobiyolojik kontaminasyonun ve buna bağlı gıda kaynaklı hastalık risklerinin azaltılmasını amaçlıyor. Yeni kılavuzda özellikle Salmonella, E. coli, Listeria ve Cyclospora gibi patojenlerin kontrolüne odaklanılıyor. Bu kapsamda işletmeler için personel ve proses hijyeni, tedarikçi doğrulaması, sıcaklık ve soğuk zincir kontrolü, kullanılan suyun güvenliği, yıkama uygulamaları ve tesis kontrollerinin güçlendirilmesi öne çıkarılıyor. Kılavuz, taze ürünlerle ilişkilendirilen gıda kaynaklı hastalık vakaları nedeniyle bu ürün grubunda önleyici kontrollerin öneminin arttığı bir dönemde yayımlandı.



Guide to Minimize Biological Hazards in Ready-to-Eat Fresh-Cut...

This guidanceis intendedfor those persons (“you”) who are subject to our regulation, in 21 CFR part 117 (part 117), entitled “Current Good Manufacturing...
U.S. Food and Drug Administration

🔸 Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA), bilimsel ve operasyonel çalışmalarda dış uzmanlardan nasıl destek aldığını açıklayan yeni infografik dokümanlar yayımladı. Bu yapı, EFSA’nın ihtiyaç duyduğu durumlarda belirli uzmanlık alanlarına hızlı ve esnek biçimde erişmesini sağlıyor. Bilgilendirmelere göre, dış uzmanlar tamamlayıcı programlar aracılığıyla bilimsel, teknik, metodolojik ve operasyonel danışmanlık sağlıyor. Bu destek; bilimsel değerlendirmelerin yanı sıra iletişim, dijital dönüşüm ve sosyal bilimler gibi alanları da kapsayabiliyor. EFSA ayrıca belirli görevler için Operasyonel Destek Danışmanlarından (OSA) sabit günlük ücret karşılığında uzman görüşü alabiliyor. Bu model, kurumun kendi kapasitesini tamamlayarak ihtiyaç duyulan uzmanlığa proje veya görev bazında erişmesini mümkün kılıyor.

Remunerated External Experts (REE)

Remunerated External Experts (REE)
European Food Safety Authority



EFSA OSA scheme: WHY, WHAT, HOW

EFSA OSA scheme: WHY, WHAT, HOW

🔸 Kuzey İrlanda Gıda Standartları Ajansı, yüksek yağ, şeker ve tuz içeren gıdaların tanıtımı ve pazarlanmasına yönelik yeni kısıtlamalar için kamuoyu istişaresi başlattı. Öneri kapsamında; çoklu satın alma kampanyalarının sınırlandırılması, bu ürünlerin mağaza ve e-ticaret platformlarında dikkat çekici noktalarda sergilenmesinin kısıtlanması ve gıda hizmeti sektöründe şekerli alkolsüz içecekler için ücretsiz yeniden doldurma promosyonlarının yasaklanması planlanıyor. Düzenleme, Kuzey İrlanda'nın Sağlıklı Gelecekler obezite stratejisiyle uyumlu olarak, tüketicilerin sağlıksız ürünlere yönelik yoğun satın alma teşviklerine maruziyetini azaltmayı ve daha sağlıklı seçenekleri desteklemeyi amaçlıyor.

Consultation on Restricting Promotions of Products High in Fat, Sugar and Salt (HFSS)

The Food StandardsAgencyin Northern Ireland and the Department of Health have launched a public consultation seeking views on proposals to introduce restrictions on the promotion and placement of products high in fat, sugar and salt (HFSS) in...
Department of Health

🔸 ABD Senatörleri Richard Blumenthal ve Cory Booker, ürün ambalajlarındaki beslenme ve içerik bilgilerinin daha açık sunulmasını amaçlayan 2026 Gıda Etiketleme Modernizasyon Yasasını sundu. Öneriye göre, yüksek sodyum, ilave şeker ve doymuş yağ içeren ürünler için zorunlu ön yüz beslenme uyarı sistemi oluşturulması öngörülüyor. Ayrıca, besleyici olmayan tatlandırıcı içeren ürünlerde çocuklara yönelik açık uyarıların yer alması planlanıyor. Tasarı, içerik listelerinde "doğal aroma" veya "baharat" gibi genel ifadelerin kullanımını sınırlandırarak bileşenlerin daha şeffaf şekilde açıklanmasını da hedefliyor. Bunun yanında, çevrimiçi satılan gıdalarda da fiziksel ambalajdakine eşdeğer beslenme ve içerik bilgilerinin tüketiciye sunulması amaçlanıyor.

https://www.blumenthal.senate.gov/newsroom/press/release/blumenthal-and-booker-introduce-food-labeling-modernization-ac

🔸 Güney Kore Gıda ve İlaç Güvenliği Bakanlığı (MFDS), Gıda Standartları ve Spesifikasyonlarının 2026-55 sayılı Kısmi Revizyonunu yayımlayarak laboratuvar ortamında üretilen gıda bileşenlerine yönelik yeni uygunluk ve güvenlik şartları belirledi. Düzenlemeye göre, gıda üretiminde yalnızca Geçici Tanıma Standartları kapsamında değerlendirilmiş ve resmi olarak tanınmış hücre kültürlerinden elde edilen hammaddeler kullanılabilecek. Revizyon ayrıca "hücre kültürüyle işlenmiş gıdalar" adıyla yeni bir ürün kategorisi oluşturuyor. Bu ürünler için uygunluk kriterleri, analitik özellikler ile mikrobiyolojik ve hijyenik güvenlik parametreleri tanımlanıyor.

https://www.mfds.go.kr/brd/m_209/view.do?seq=44261&srchFr=&srchTo=&srchWord=&srchTp=&itm_seq_1=0&itm_seq_2=0&multi_itm_seq=0&company_cd=&company_nm=&page=1

🔸 Rusya Devlet Duma Başkan Yardımcısı, ürün bileşiminde doğrudan veya dolaylı olarak şeker içeren bileşenler bulunması halinde “şekersiz”, “ilave şeker içermez” veya benzeri ifadelerin kullanımını yasaklamayı amaçlayan bir düzenleme taslağını Sanayi ve Ticaret Bakanlığı’na sundu. Öneriye göre; glikoz, fruktoz, bal, pekmez ve fruktoz-glikoz şurupları gibi bileşenleri içeren ürünlerde bu tür beyanlara izin verilmeyecek. Kısıtlamaların yalnızca fiziksel ambalajlarda değil, e-ticaret platformları, uzaktan satış kanalları ve dijital reklam içeriklerinde de uygulanması planlanıyor.Düzenlemenin temel amacı, tüketicilerin ürünlerin gerçek şeker içeriği konusunda yanıltılmasını önlemek ve özellikle diyabet, metabolik sendrom veya karbonhidrat metabolizmasıyla ilgili hassasiyeti bulunan tüketiciler için daha şeffaf bilgi sunmak.

В ГД призвали не писать "без сахара" на продуктах с глюкозой и фруктозой

Этопозволитповысить достоверностьинформации о составах,атакжеусилить защиту потребителей, отметил вице-спикер Госдумы Борис Чернышов
ТАСС

🔸 Birleşik Krallık’ta perakendeciler, gıda üreticileri, sağlık kuruluşları ve çevre örgütleri dahil 100’den fazla kuruluş, hükümete “İyi Gıda Yasası (Good Food Act)“ çıkarılması çağrısında bulunan ortak bir mektup imzaladı. Önerilen yasa ile gıda güvencesi, halk sağlığı, sürdürülebilir tarım ve gıda sisteminin dayanıklılığı konularında yasal olarak bağlayıcı ulusal hedefler oluşturulması ve farklı politika alanlarının ortak bir gıda stratejisi altında koordine edilmesi amaçlanıyor. Gıda güvencesizliğinin azaltılması ve sağlıklı gıdaya erişimin geliştirilmesi de temel hedefler arasında bulunuyor. Yasayı destekleyen kuruluşlar; iklim değişikliği, yükselen gıda fiyatları ve küresel tedarik zinciri aksaklıklarının Birleşik Krallık’ın gıda sistemi üzerindeki baskısını artırdığına dikkat çekerek daha uzun vadeli ve bütüncül bir politika çerçevesine ihtiyaç olduğunu savunuyor.



Cross sector letter demands urgent introduction of a Good Food Bill

Over100 organisations from acrosssectors have signed a letter to Andy Burnham urgently calling for a ‘Good Food Bill’ to increase national food security...
foodfoundation.org.uk

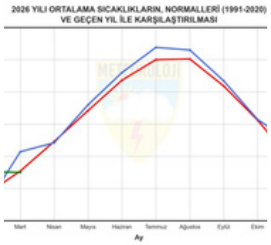
🔸 BRCGS, 10 Ağustos 2026 tarihinden itibaren geçerli olmak üzere bir dizi yeni Position statement yürürlüğe aldı. Bu bildirimler, ilgili standartların uygulanmasına ilişkin güncel gereklilikleri ve yorumları açıklığa kavuşturmayı amaçlıyor. Kuruluş ayrıca, işletmelerin değişiklikleri daha kolay anlamasını sağlamak için her pozisyon bildirimindeki temel güncellemeleri ve bunların uygulamadaki etkilerini açıklayan kısa video serileri hazırladığını duyurdu.

Important update – Position statements effective from 10 August 2026

Since 10 August 2026 , the followingpositionstatements have come into effect.To help sites understand the changes, we have produced a short video series highlighting the key updates introduced through each position statement and what...
brcgs.com

🔸 Tarım ve Orman Bakanlığı Tarım Reformu Genel Müdürlüğü, istatistik bülteni yayımlama uygulaması kapsamında “İklim, Fenolojik Durum ve

Sulama İzleme İstatistikleri: Temmuz 2026" verileri kamuoyuna sundu. Bülten kapsamında iklim, fenolojik durum ve sulama izleme istatistiklerine yer verilmiş ve yayımlanan istatistik ile ilgili ilave tablo ve metaveri dosyaları kamuoyu ile paylaşılmıştır. Bu çalışma, sektörde veri temelli değerlendirmeleri desteklemeyi amaçlıyor.



İklim, Fenolojik Durum ve Sulama İzleme İstatistikleri, Mart 2026

Bölgegeneliyağışlarise Ege,Akdeniz, DoğuAnadolu ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinde normallerinin üzerinde, Marmara Bölgesi'nde normali civarında, İç...
istatistik.tarimorman.gov.tr

Derneğimizden Haberler

🚀 Gıda güvenliğinde yapay zekâyı nasıl daha etkin kullanabiliriz?

Risk analizinden mevzuat takibine, dokümantasyondan raporlamaya kadar pek çok süreçte yapay zekâ, doğru kullanıldığında önemli bir çalışma desteğine dönüşebiliyor.



#gıdagüvenliğiderneği #ggd #gıdagüvenliği #yapayzekâ #ai...

Gıdagüvenliğinde yapayzekâyı nasıldaha etkin kullanabiliriz? 🤖 Risk analizinden mevzuat takibine, dokümantasyondan raporlamaya kadar pek çok...
LinkedIn

🚀 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.



🚀 Gıda Etiketleme Mevzuatı Eğitimi'ni başarıyla gerçekleştirdik.

Etiketleme, beslenme ve sağlık beyanları ile pazarlama iddialarını gerçek örnekler üzerinden ele aldığımız, bolca soru-cevap ve paylaşımın olduğu oldukça keyifli bir eğitim gerçekleştirdik.



Gıda Etiketleme Mevzuatı Eğitimi'ni başarıyla gerçekleştirdik....

GıdaEtiketleme MevzuatıEğitimi'ni başarıyla gerçekleştirdik. 📚 Etiketleme, beslenme ve sağlık beyanları ile pazarlama iddialarını gerçek örnekler...
LinkedIn

🚀 Dinlediğimiz müzik, yediğimiz yemeğin tadını değiştirebilir mi? Peki ambalajın rengi?

Ya da yemeğin nasıl servis edildiği? Dünyaca ünlü deneysel psikolog Prof. Charles Spence, 9. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi'nin ilk gününde gerçekleştireceği "Gastrofizik: Yeme Bilimi" başlıklı açılış konferansında, çok duyulu tat alma deneyiminin tüketici algısı üzerindeki etkilerini ele alacak.Güvenli gıda kimin sorumluluğu?Tüketicinin mi? Üreticinin mi? Kamu otoritelerinin mi? Özel sektörün mü? Yanıt: Hepimizin.



#charlesspence #gastrophysics #foodsafety #foodsafetycongress...

We can change the tasteof the music we listentoor the food we eat? What about the color of the packaging? Or the way the food is served? World-...
LinkedIn

🚀 2008–2024 yılları arasında Dünya Sağlık Örgütü'nün (WHO) Cenevre Merkez Ofisi'nde Beslenme ve Gıda Güvenliği Bölümü Başkanı olarak görev yapan Prof. Francesco Branca, 9. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi'nin ikinci gününün açılış konuşmacısı olacak.



#francescobranca #foodsafety #publichealth #foodsafetycongres...

Whose responsibility isfood safety? Is itthe consumer's? The producer's? Public authorities'? The private sector's? The answer: All of us. Having serve...
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...

📣 Bu tarihikaydedin! 🗓️ 5–6Kasım 2026 📍 İstanbul

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