

Haftalık Gıda Güvenliği Gündemi

Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association
28.176 takipçi

11 Eylül 2026

Sayı: 144

Tarih: 11.09.2026

Hazırlayan: Gıda Güvenliği Derneği



Gıda güvenliği ve risk değerlendirmesinde doğru veriye hızlı ulaşmak kadar, bu veriyi doğru yorumlamak da önemli; bu sayıda bu süreci kolaylaştırabilecek EFSA'nın iki kullanışlı aracına göz atıyoruz.

1. EFSA OpenFoodTox – Chemical Hazards Database: Bir gıda bileşeni ya da kimyasal hakkında güvenilir toksikolojik bilgiye ulaşmak bazen onlarca farklı kaynağı taramayı gerektirebiliyor. EFSA OpenFoodTox, bu süreci tek bir veri tabanında toplamayı amaçlayan açık erişimli bir araç. Gıda bileşenlerinden pestisitlere, kontaminantlardan gıda ile temas eden materyallere kadar binlerce madde için toksikolojik çalışmalar, referans noktaları ve güvenli kabul edilen seviyelere ilişkin verilere ulaşmak mümkün. Güncel veri tabanında 7.880 kimyasal madde ve 45.000'in üzerinde toksisite çalışmasından elde edilen bilgiler yer alıyor. Özellikle risk değerlendirmesi, mevzuat ve ürün güvenliği alanında çalışanlar için hızlı bir başlangıç noktası olabilir.

2. EFSA DietEx – Dietary Exposure Tool: Bir maddenin gıdada bulunması tek başına riski anlatmaya yetmiyor; ne kadar tüketildiği ve tüketicinin bu maddeye ne ölçüde maruz kaldığı da değerlendirmeye dahil edilmeli. EFSA'nın DietEx aracı tam olarak bu noktaya odaklanıyor. Kullanıcıların gıdalarda bulunan kontaminantlar, doğal bileşenler, proteinler veya yeni gıda bileşenleri gibi maddelere yönelik kronik besinsel maruziyeti tahmin etmesine yardımcı oluyor. Hesaplamalar EFSA'nın Avrupa Gıda Tüketim Veri Tabanındaki bireysel tüketim verilerini kullanıyor ve sonuçlar ülke ile yaş grubuna göre incelenebiliyor. Risk değerlendirmesinde "Bu madde gıdada ne kadar var?" sorusunun yanına "Tüketici gerçekte ne kadarına maruz kalıyor?" sorusunu eklemek isteyenler için oldukça kullanışlı bir araç.

Ülkemizden ve Dünyadan Haberler

🔸 ABD Sağlık ve İnsan Hizmetleri Bakanlığı, ABD Tarım Bakanlığı ile koordineli olarak, Genel Olarak Güvenli Kabul Edilen (GRAS) maddeler için bildirimi zorunlu hale getirmeyi ve ultra işlenmiş gıdalar için ilk resmi federal tanımı oluşturmayı amaçlayan yeni bir düzenleme önerisi yayımladı. ABD Gıda ve İlaç İdaresi (FDA) tarafından 10 Ağustos 2026 tarihinde yayımlanan öneri, üreticilerin bazı gıda bileşenlerini FDA'ya bildirimde bulunmadan kendi güvenlik değerlendirmelerine dayanarak pazara sunabilmesine imkân veren mevcut GRAS sistemini değiştirmeyi hedefliyor. Taslak ayrıca, daha önce şirketlerin kendi güvenlik değerlendirmeleriyle piyasaya sunulmuş maddeler için basitleştirilmiş bir geçiş ve bildirim süreci öngörüyor. Ultra işlenmiş gıdaların resmi tanımının oluşturulması ise gelecekte etiketleme, beslenme politikaları ve federal gıda programlarında ortak bir referans sağlayabilir.



Generally Recognized as Safe (GRAS)
Informationabout howFDA regulates foodadditives that are generally recognized as safe or "GRAS."

🔸 Avrupa Birliği Yayınlar Ofisi, gıda katkı maddelerine ilişkin (EC) 1333/2008 sayılı Yönetmeliğin güncel konsolide versiyonunu EUR-Lex platformunda erişime açtı. Güncel metin, 2008 yılında yayımlanan temel düzenlemeyi daha sonra yapılan değişiklik ve düzeltmelerle tek bir metinde bir araya getiriyor. Düzenleme; bira, şarap ve alkollü içecekler dahil olmak üzere farklı gıda kategorilerinde hangi katkı maddelerinin, hangi kullanım koşulları ve limitler altında kullanılabileceğini belirleyen temel AB mevzuatlarından biri olmayı sürdürüyor. Yetkilendirme koşullarına uygun olmayan katkı maddelerini içeren gıdaların piyasaya arzına izin verilmezken, katkı maddelerinin kullanımında güvenlik ve kanıtlanabilir teknolojik ihtiyaç temel kriterler arasında yer alıyor. Konsolide metin ayrıca mevzuatın güncel hükümlerinin ve eklerinin tek kaynaktan takip edilmesini sağlayarak üreticiler, ithalatçılar ve kalite ekipleri açısından formülasyon ve mevzuata uygunluk kontrollerini kolaylaştırıyor.



Choose the experimental features you want to try
1. Foodadditiveswhich are permitted for usein foods under Directives 94/35/EC, 94/36/EC and 95/2/EC, as amended on the basis of Article 31...
eur-lex.europa.eu

🔸 Codex Alimentarius Komisyonu, yaklaşık 60 yıllık ABD ev sahipliğinin ardından Kore Cumhuriyeti'ni İşlenmiş Meyve ve Sebzeler Codex Komitesi'nin (CCPFV) yeni ev sahibi ülkesi olarak belirledi. Komite başkanlığı görevine, Güney Kore Gıda ve İlaç Güvenliği Bakanlığı (MFDS) Gıda Güvenliği Politikası Ofisi Genel Müdürü getirilldi. Yeni dönemde komitenin, işlenmiş meyve ve sebzelere ilişkin uluslararası standartların güncellenmesi ve modernize edilmesine odaklanması bekleniyor. Çalışmaların; Taze Meyve ve Sebzeler Codex Komitesi ile gıda katkı maddeleri, bulaşanlar, hijyen ve etiketleme alanındaki diğer Codex komiteleriyle koordineli yürütülmesi planlanıyor. Bilimsel kanıt, bölgesel denge ve çalışma verimliliğinin yeni yönetim yaklaşımının temel unsurları olması öngörülüyor.

Introducing four new committee Chairpersons, starting with CCPFV

New work on a group standard for milletsandon camel milk hasseen the reactivation of the Codex Committee on Cereals, Pulses and Legumes (CCCPL) and the Codex Committee on Milk and Milk products (CCMMP) respectively. In addition,...
fao.org

🔸 İrlanda Gıda Güvenliği Kurumu (FSAI), yeni geliştirilen gıda ürünlerinde uygulanması planlanan enerji ve belirli kritik besin öğelerine yönelik azami eşik değerleri hakkında kamuoyu istişaresi başlattı. Gıda Yeniden Formülasyon Çalışma Grubu tarafından hazırlanan öneri; ürünlerin 100 gramı başına enerji (kcal), doymuş yağ, şeker ve tuz için mutlak üst değerler belirlenmesini öngörüyor. Eşik değerler, 2022 ve 2023 yıllarında gerçekleştirilen sistematik etiket analizlerinden elde edilen ortalama piyasa değerleri dikkate alınarak oluşturuldu. Böylece sektörün mevcut yüzde bazlı yeniden formülasyon hedeflerini uygularken karşılaştığı teknik güçlüklerin azaltılması amaçlanıyor. İlk aşamada tatlı bisküviler, olgunlaştırılmış ve işlenmiş peynirler, hamur işleri, çikolatalı şekerlemeler, tuzlu hazır yemekler, atıştırmalıklar ve soslar dahil sekiz ürün kategorisine odaklanılıyor. Kamuoyu istişaresi 17 Ağustos–18 Eylül 2026 tarihleri arasında yürütülecek.



Legislation Consultations | Food Safety Authority of Ireland

TheFSAI is committedto creating an environment of openness and transparency. This public consultation process allows for those interested in proposed...
Food Safety Authority of Ireland

🔸 Kanada Sağlık Bakanlığı, Gıda ve İlaç Yönetmeliği kapsamındaki İzin Verilen Ek İçerik Listesini değiştiren MASF-2606 numaralı teknik değişikliği yayımladı. Düzenlemeyle, ilave kafein içeren belirli aromalı su bazlı içeceklerde kullanılabilecek meyve ve sebze bileşenlerinin oranı artırıldı. Yeni düzenlemeye göre, bu ürünlerde kullanılan meyve ve sebze suları, püreleri, posaları veya nektarlarının izin verilen azami oranı %25'ten %30'a yükseltildi. Değişiklik isteğe bağlı olduğundan üreticiler mevcut formülasyonlarını koruyabilecek veya yeni limite göre ürünlerini yeniden formüle edebilecek. Formülasyon değişikliğinin besin değerlerini etkilemesi durumunda Besin Değerleri Tablosunun da güncellenmesi gerekiyor. Düzenleme 13 Ağustos 2026 itibarıyla yürürlüğe girerken, piyasadaki ürünlerin ilgili gerekliliklere uygunluğunun denetlenmesinden Kanada Gıda Denetleme Ajansı (CFIA) sorumlu olacak.

Modification to the List of Permitted Supplemental Ingredients (caffeine and L-asparagine)

Noticeof modification to theList ofPermittedSupplementalIngredientstopermit no more than 30% juice in certain caffeine products and to correct L-asparagine entr y

canada.ca

🔸 Kanada Sağlık Bakanlığı, gıda ile temas eden malzemelere yönelik daha kapsamlı ve zorunlu bir düzenleyici sistem oluşturulması için kamuoyu istişaresi başlattı. Öneri, mevcut gönüllü "İtiraz Yok Mektubu" (Letter of No Objection) yaklaşımının yerine, ürünlerin piyasaya sunulmasından önce uygulanacak bir bildirim sistemi getirilmesini öngörüyor. Yeni sistem kapsamında, gıdayla doğrudan temas eden veya bileşenlerin gıdaya geçişinin mümkün olduğu ambalajlar, kaplar ve servis gereçleri dahil gıda temas malzemelerinin kimyasal bileşimi ve amaçlanan kullanım koşullarının dijital portal üzerinden bildirilmesi planlanıyor. Bildirimlerin mevcut kayıtlarla eşleşmesi halinde kayıt numarası ve uygunluk niteliğinde belge oluşturulması; farklı formülasyon veya kullanım koşullarında ise bireysel sağlık riski değerlendirmesinin devreye girmesi öngörülüyor. Kamuoyu istişaresi 9 Ekim 2026 tarihine kadar devam edecek. Önerilen sistemin uygulanması için beş yıllık bir geçiş dönemi planlanıyor.

Food-packaging-consultation-Aug-2026_Final.pdf

1Bureauof ChemicalSafetyFoodandNutritionDirectorateHealthProducts and Food Branch Email: fpm-mea@hc-sc.gc.ca Consultation: propo...

actagroup.com

🔸 Bağımsız Gıda Güvenliği Danışmanı Alec Kyriakides tarafından BRC için kaleme alınan yazı, gıda ve tüketici ürünlerindeki alerjenlerin giderek daha önemli bir halk sağlığı ve ürün güvenliği konusu haline geldiğini vurguluyor. Yazıda, dünya nüfusunun yaklaşık %30-40'ının bir veya daha fazla alerjiye sahip olabileceği belirtiliyor. Birleşik Krallık'ta yetişkinlerin %30'dan fazlasının gıda tüketimi sonrasında olumsuz reaksiyon bildirdiği, yaklaşık %6'sının, yani 2,4 milyon kişinin klinik olarak doğrulanmış gıda alerjisine sahip olduğu aktarılıyor. Alerjenlerin yalnızca gıdalarla sınırlı olmadığı; polen, hayvan tüyü, böcek sokmaları, ev tozu akarları, ilaçlar, lateks, ağır metaller ve çeşitli kimyasalların da hassas bireylerde reaksiyona neden olabileceği hatırlatılıyor. Makale ayrıca gıda alerjilerinin ekonomik ve toplumsal etkisine dikkat çekerek, yalnızca ABD'de yıllık maliyetin 370 milyar doların üzerinde olduğuna ilişkin tahminlere yer veriyor.



Industry spotlight: Allergens in food and consumer products

Allergyisamajor health challenge. Estimates suggest that 30–40% of the global population has one or more allergies. In the UK, a recent report found that...

brcgs.com

İspanya'daki Castilla-La Mancha Üniversitesi araştırmacıları, alternatif protein ürünlerinde kullanılabilecek yeni bileşenleri belirlemek amacıyla 27 farklı maya türünün besinsel ve fonksiyonel özelliklerini inceledi. Çalışma sonucunda, yüksek kullanım potansiyeli gösteren 10 maya türü öne çıktı. Seçilen mayaların kuru ağırlık bazında yaklaşık %69'a varan protein içeriğine sahip olduğu ve su ile yağ bağlama özelliklerinin geleneksel protein bileşenleriyle benzer veya bazı durumlarda daha iyi performans gösterdiği belirlendi. Bu özellikler, özellikle et alternatiflerinde ürün yapısı, doku ve su tutma kapasitesi açısından önem taşıyor. SENA

https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2666833526002327

🚀 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.

🚀 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