

Haftalık Gıda Güvenliği Gündemi

Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association
28.176 takipçi

16 Eylül 2026

Sayı: 145

Tarih: 16.09.2026

Hazırlayan: Gıda Güvenliği Derneği



1. FAO – GHP & HACCP Toolbox: FAO tarafından geliştirilen bu çevrimiçi araç, Good Hygiene Practices (GHP) ve HACCP sistemlerinin oluşturulması ve uygulanması için adım adım rehberlik sunuyor. Codex Alimentarius prensiplerini temel alan toolbox; hazard analysis, CCP belirleme, critical limits, monitoring, corrective actions, verification ve documentation gibi HACCP'ın temel aşamalarını pratik bir yapı içerisinde ele alıyor. Eğitim ve mevcut HACCP sistemlerinin gözden geçirilmesi için de kullanılabilir.

2. FAO/WHO – Microbiological Sampling Plan Analysis Tool: FAO/WHO tarafından geliştirilen bu araç, mikrobiyolojik numune alma planlarının performansını değerlendirmeye yardımcı oluyor. Özellikle belirli bir sampling planının kontamine bir partiyi kabul veya reddetme olasılığını değerlendirmek; numune miktarı ve numune planı arasındaki ilişkiyi daha iyi anlamak için kullanılabiliyor.

Ülkemizden ve Dünyadan Haberler

🔸 Avrupa Komisyonu, balıkçılık ve su ürünleri tedarik zincirinde izlenebilirlik ve veri bütünlüğünü güçlendirmeyi amaçlayan (AB) 2026/1932 sayılı Uygulama Tüzüğü'nü yayımladı. Düzenleme, AB'deki işletmelerin yanı sıra AB pazarına balıkçılık ve su ürünleri ihraç eden üçüncü ülke tedarikçileri açısından da önem taşıyor. Yeni düzenleme, ürünlerin avlanma veya yetiştirme aşamasından tedarik zincirindeki sonraki aşamalara kadar izlenebilirliğinin daha sistematik şekilde sağlanmasına odaklanıyor. Bu kapsamda ürün ve parti bilgilerinin doğru şekilde ilişkilendirilmesi, kayıtların tedarik zinciri boyunca korunması ve yetkili makamların gerekli bilgilere erişebilmesi ön plana çıkıyor. Düzenleme aynı zamanda mevcut uygulamaların güncellenerek dijital veri yönetimi, kayıt bütünlüğü ve tedarik zinciri şeffaflığının güçlendirilmesini hedefliyor. Böylece deniz ürünlerinde ürünün kaynağının ve tedarik zincirindeki hareketlerinin daha etkin biçimde doğrulanması amaçlanıyor.

Choose the experimental features you want to try
Commission ImplementingRegulation (EU)
2026/1932 of 10 August 2026 laying down detailed rules for the implementation of Council Regulation...
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

🔸 Avrupa Komisyonu, yemlerde deoksinivalenol (DON), zearalenon, okratoksin A, T-2 ve HT-2 toksinleri ile fumonisinlerin varlığına ilişkin (AB) 2026/1801 sayılı Tavsiye Kararı'nı yayımladı. Yeni yaklaşım, söz konusu mikotoksinlerin yemlerde tek başına ve bir arada bulunmasının izlenmesine yönelik analiz çalışmalarını güçlendiriyor. Ayrıca yem hammaddeleri ve karma yemler dikkate alınarak farklı ürün ve hayvan kategorileri için kılavuz değerler ortaya koyuyor. Yeni gerekliliklere geçişin, ilgili yem ve ürün kategorisine bağlı olarak Temmuz–Ekim 2027 döneminde gerçekleştirilmesi öngörülüyor.

Choose the experimental features you want to try

(1) Commission Recommendationof 17 August 2006 on the presence of deoxynivalenol, zearalenone, ochratoxin A, T-2 and HT-2 and fumonisins in...
eur-lex.europa.eu

🔸 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

🔸 ABD'de süt ürünleri üreticileri, K-12 okul yemek programlarında sunulan süt, peynir ve yoğurt ürünlerinden belirli yapay renklendiricileri 2026-2027 eğitim-öğretim yılına kadar kaldırma taahhütlerini yerine getirdi. Sektör girişimi kapsamında Red 3, Red 40, Blue 1, Blue 2, Yellow 5, Yellow 6 ve Green 3 olmak üzere petrol bazlı yedi sertifikalı renklendirici hedef alındı. Üreticiler, bu renklendiricileri içeren ürünleri yeniden formüle ederek veya ilgili ürünlerin üretimini sonlandırarak okul yemek programlarından çıkardı. Uygulama, ABD gıda sektöründe sentetik renklendiricilerin azaltılması ve alternatif renklendirici kaynaklarına yönelme eğiliminin yanı sıra, çocuklara sunulan okul gıdalarının içeriklerinin yeniden değerlendirilmesine yönelik çalışmaların bir parçasını oluşturuyor.



Dairy Industry Eliminates Colors for the New School Year

Dairy processors deliveredon their 2025 promiseto remove the seven petroleum-based colors from certain school meal products covered by federal...
foodprocessing.com

🔸 Tarım ve Orman Bakanlığı, bira ve aromalı biranın üretimi, depolanması, taşınması ve pazarlanmasına ilişkin kuralları güncellemek amacıyla hazırlanan Türk Gıda Kodeksi Bira Tebliği Taslağı (Taslak No: 2026/23) için kamuoyu görüşü alma sürecini başlattı. Yeni düzenlemenin mevcut 2006/33 sayılı Bira Tebliği'nin yerini alması öngörülürken, alkolsüz malt içecekleri açık şekilde kapsam dışında bırakılıyor. Taslakta bira üretimine ilişkin teknik kriterler de yeniden tanımlanıyor. Buna göre maltın hammadde içerisindeki oranının en az %70 olması, ürünün pH değerinin 2,8–4,8 arasında bulunması ve ağırlıkça en az %0,3 karbondioksit içermesi öngörülüyor. Ayrıca tatlandırma amacıyla şeker ilavesi, fermantasyon

sonrasında meyve suyu gibi şeker kaynaklarının eklenmesi ve açık renkli biranın renklendirilerek koyu bira elde edilmesi yasaklanıyor. Şerbetçiotu ekstraktlarının kullanım aşaması sınırlandırılırken belirli durultma yardımcılarının kullanımına izin veriliyor.

Mevzuat Taslağı - TGK Bira Tebliği
tarimorman.gov.tr

🔸 ABD Gıda ve İlaç İdaresi (FDA), iceberg marulla bağlantılı devam eden Cyclospora salgınına ilişkin kamuoyundaki endişelerin ardından, geri çağırmalarda kullanılan Sınıf I, Sınıf II ve Sınıf III kategorilerinin sağlık riski açısından ne ifade ettiğine açıklık getirdi. FDA, 27 Ağustos itibarıyla 11.000'den fazla hastalık vakası, 450'den fazla hastaneye yatış ve iki ölümle ilişkilendirilen salgının ciddiyeti ve epidemiyolojik kanıtlar doğrultusunda marul geri çağırmasını en yüksek risk kategorisi olan Sınıf I olarak sınıflandırdı. Sınıf I, ürünün kullanım veya tüketiminin ciddi sağlık sonuçlarına ya da ölüme yol açabileceği durumlarda kullanılan sınıflandırmayı ifade ediyor. Kurum ayrıca Sınıf I olarak sınıflandırılmasının, geri çağırmanın kapsamının sonradan genişletildiği veya başlangıçtaki geri çağırmanın daha ciddi bir seviyeye yükseltildiği anlamına gelmediğini özellikle belirtti. Sınıflandırma, geri çağırmayla ilişkili sağlık riskinin resmi olarak tanımlanmasını ifade ediyor.



Classification of the Taylor Farms de Mexico Iceberg Lettuce Recall

In today's EnforcementReport the U.S. Food and Drug Administration published its classification for the recall of iceberg lettuce from Taylor Farms de...

U.S. Food and Drug Administration

🔸 Birleşik Krallık'ın bağımsız organik tarım araştırma kuruluşlarından Organik Araştırma Merkezi (Organic Research Centre), tarımsal üretimde toprak sağlığının izlenmesi ve geliştirilmesine yönelik yeni bir "Toprak Sağlığı Rehberi" yayımladı. Rehber, üreticilerin topraklarının durumunu sahada daha sistematik şekilde değerlendirmelerine ve toprak sağlığı göstergelerini doğru yorumlamalarına yardımcı olmayı amaçlıyor. Böylece yalnızca ürün verimliliğinin değil, toprağın uzun vadeli üretim kapasitesinin ve ekolojik işlevlerinin de korunması hedefleniyor. Çalışma; sürdürülebilir tarım uygulamalarının yaygınlaştırılması, toprak kaynaklarının korunması ve tarımsal sistemlerin iklim değişikliği ve çevresel baskılara karşı dayanıklılığının artırılması açısından pratik bir kaynak niteliği taşıyor.



New guidance to make sense of soil health indicators - The Organic...

Theoutcomes of ORC's project Early indicators to monitor changes in soil health: evidence to update guidance for UK farmers, have been published on t...

The Organic Research Centre

🔸 Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA), tatlandırıcı olarak kullanılan aspartam-asesülfam tuzunun (E 962) yeniden değerlendirmesini tamamladı ve mevcut kullanım koşulları ile kullanım düzeylerinde herhangi bir güvenlik endişesi tespit edilmediği sonucuna vardı. Şekersiz ve enerjisi azaltılmış çeşitli gıda ve içeceklerde kullanımına izin verilen E 962, tüketildikten sonra bileşenleri olan aspartam ve asesülfama ayrışıyor. EFSA

değerlendirmesinde E 962'nin yanı sıra asesülfam K (E 950) ve aspartam (E 951) kaynaklı toplam maruziyeti de dikkate aldı. Değerlendirmede aspartam için 40 mg/kg vücut ağırlığı/gün, asesülfam K için ise 15 mg/kg vücut ağırlığı/gün kabul edilebilir günlük alım (ADI) değerleri esas alındı. Mevcut maruziyet tahminlerinin tüm yaş gruplarında bu seviyelerin altında kaldığı belirtildi.



EFSA concludes the salt of aspartame-acesulfame (E 962) is...

EFSA concludesthesaltofaspartame-acesulfame(E 962) is safe at current exposure levels.
European Food Safety Authority

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.



🚀 9. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi'nin programı açıklandı!

Gıda güvenliğinin bugünü ve geleceği, 5–6 Kasım 2026 tarihlerinde İstanbul'da konuşulacak.



#foodsafety #foodsafetycongress #gıdagüvenliği #foodsafety...

Theprogram forthe 9th International Food Safety Congress has been announced! The present and future of food safety will be discussed in Istanbul o...
LinkedIn

🚀 Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi Konuşmacıları

Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi konuşmacılarımızdan Doç. Dr. Urartu Özgür Şafak Şeker, gıda üretiminde geleceğin trendlerini ve hassas fermantasyonu değerlendirecek. Siz de bu değerli oturumda yerinizi alın!



#gıdagüvenliği #hassasfermantasyon...

Uluslararası GıdaGüvenliği Kongresi konuşmacılarımızdan Doç. Dr. Urartu Özgür Şafak Şeker, gıda üretiminde geleceğin trendlerini ve hass...
LinkedIn

🚀 Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi Konuşmacıları

"Güvenli Gıdaya Erişim: Herkesin Hakkı, Herkesin Sorumluluğu" Gıda Güvenliği Derneği Bilimsel Danışma Kurulu Başkanı Prof. Dr. Barbaros Özer, gıda güvenliğinde kritik öneme sahip "Gıda Dolum Makinalarının Hijyenik Tasarımı" başlığıyla kongremizde.



"Güvenli Gıdaya Erişim: Herkesin Hakkı, Herkesin Sorumluluğu" Gıd...
"Güvenli Gıdaya Erişim: Herkesin Hakkı, Herkesin Sorumluluğu" Gıda Güvenliği Derneği Bilimsel Danışma Kurulu Başkanı Prof. Dr. Barbaros Özer, gıd...
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

📣 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