

Haftalık Gıda Güvenliği Gündemi

Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association
28.176 takipçi

23 Eylül 2026

Sayı: 146

Tarih: 23.09.2026

Hazırlayan: Gıda Güvenliği Derneği



FAO – Risk Ranger: Food Safety Risk Calculation ToolFAO'nun risk yönetimi araçları arasında yer alan Risk Ranger, belirli bir gıda–tehlike kombinasyonunun oluşturduğu halk sağlığı riskini sistematik biçimde değerlendirmeye yardımcı olan basit bir gıda güvenliği risk hesaplama aracı. FAO aynı sayfada risk kategorilendirme, mikotoksin örnekleme ve tavuk etinde Campylobacter ve Salmonella kontrolüne yönelik başka araçlar da sunuyor.

Pestisit ve MRL Bilgilerine Hızlı Erişim: EU Pesticides Database Avrupa Komisyonu'nun EU Pesticides Database aracı; aktif maddeler, gıda ürünlerinde uygulanan maksimum kalıntı limitleri (MRL) ve üye ülkelerdeki acil kullanım izinleri gibi bilgilere tek noktadan erişim sağlıyor. Özellikle mevzuat ve kalıntı takibi yapan gıda profesyonelleri için pratik bir başvuru kaynağı.

Ülkemizden ve Dünyadan Haberler

🔸 Avrupa Komisyonu, Temmuz 2026 AB Tarımsal Gıda Sahteciliği Şüpheleri Raporu'nu yayımladı. Raporda, 698 iRASFF bildirimi arasından 207 gıda sahteciliği şüphesi tespit edildi. Komisyon, raporda yer alan bildirimlerin doğrulanmış sahtecilik vakaları olmadığını; yetkili otoritelerin soruşturma başlatmasına katkı sağlayan sınır ötesi uygunsuzluk ve sahtecilik şüphelerini kapsadığını belirtiyor. Ürün kategorileri açısından en fazla bildirim diyetetik gıdalar, gıda takviyeleri ve zenginleştirilmiş gıdalarda (70) gerçekleşirken, bunu meyve ve sebzeler (20) ve şekerleme ürünleri (19) izledi. Şüphelerin 108'i diğer uygunsuzluklar/örtülü beyan ihlalleri, 59'u ürün üzerinde manipülasyon ve 40'ı kayıt manipülasyonu olarak sınıflandırıldı. Vakaların büyük bölümü ise piyasa kontrolleri (126) sonucunda ortaya çıkarıldı.

Türkiye menşeli balda şeker içeriğine ilişkin tağşiş şüphesi, çikolatada beyan edilmeyen tartrazin (E102), Allura Red AC (E129) ve Brilliant Blue FCF (E133) renklendiricileri ve çay ürününde sibutramin (1.934 mg/kg) tespiti raporda yer alan Türkiye bağlantılı vakalar arasında bulunuyor.

https://food.ec.europa.eu/document/download/68fa7bc0-ea86-4c4b-9bf9-972bc7d9bb32_en?filename=ff_ffn_monthly-report_202607.pdf

🔸 Avrupa Komisyonu, ihtiyati alerjen etiketlemesinin (PAL – Precautionary Allergen Labelling) kullanımında bilimsel temelli eşik değerlerin belirlenmesine yönelik olarak Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi'nden (EFSA) bilimsel ve teknik destek talep etti. Çalışma, PAL uygulamalarında eşik değerlerin kullanılmasına ilişkin yakın zamanda üzerinde uzlaşılan Codex Alimentarius yaklaşımını takip ediyor. EFSA'dan, FAO/WHO tarafından önerilen referans dozların (RfD) bilimsel geçerliliğini değerlendirmesi istendi. İncelemede özellikle alerjik bireylerle gerçekleştirilen provokasyon çalışmalarından elde edilen veriler, çalışmalara katılan kişilerin genel popülasyonu temsil etme düzeyi ve olası coğrafi farklılıklar ele alınacak. EFSA ayrıca, tüketim verilerine dayalı referans miktarların (RfA) bilimsel temelini inceleyecek ve AB üye ülkelerindeki tüketim alışkanlıklarının belirli gıdalar için kullanılabilecek referans miktarları etkileyip etkilemediğini değerlendirecek .

https://open.efsa.europa.eu/question/EFSA-Q-2026-00440

🔸 Avrasya Ekonomik Komisyonu (AEK), gıda güvenliğine ilişkin TR CU 021/2011 sayılı Teknik Düzenleme kapsamında kullanılan uluslararası ve bölgesel standartlar listesinde değişiklikleri onayladı. Güncelleme, Avrasya Ekonomik Birliği genelinde gıda güvenliği kontrollerinde kullanılan analitik yöntem ve teknik kriterlerin uyumlaştırılmasını amaçlıyor. Düzenlemeyle, üç yeni hükümetler arası standart sisteme dahil edilirken bunların yerini aldığı üye ülkelere ait üç ulusal standart listeden çıkarılıyor. Ayrıca standardizasyon çalışmalarındaki güncellemeleri yansıtmak amacıyla mevcut listede bulunan üç standardizasyon belgesinde değişiklik yapılıyor. Yeni düzenleme, resmi yayımlanma tarihinden 180 takvim günü sonra yürürlüğe girecek ve böylece işletmeler ile laboratuvarlara yeni standartlara uyum için bir geçiş süresi sağlanacak.



ЕЭК внесла изменения в перечень стандартов к техрегламенту на...

Коллегия Евразийскойэкономическойкомиссии внесла изменения в перечень стандартов добровольного применения к техническому...
eec.eaeunion.org

🔸 Çin Ulusal Gıda Güvenliği Risk Değerlendirme Merkezi (CFSA), Ulusal Sağlık Komisyonu (NHC) tarafından gıda ile temas eden malzemelerde kullanılacak üç maddeye ilişkin hazırlanan izin önerisinin kamuoyu görüşüne açıldığını duyurdu. Taslak kapsamında çinko oksidin kullanım alanının poliarilsülfon plastikleri kapsayacak şekilde genişletilmesi; kullanım oranının en fazla %0,5, spesifik migrasyon limitinin ise 5 mg/kg olması öneriliyor. Ayrıca hidrojenize dimerize doymamış C18 yağ asitleri ile 1,6-heksandiaminden oluşan bir polimerin yeni plastik katkı maddesi olarak belirli kullanım ve migrasyon limitleri altında izin kapsamına alınması planlanıyor. Düzenleme aynı zamanda izoftalik asit, tereftalik asit, dioller ve trimetilolpropan türevlerinden oluşan yeni bir kaplama reçinesinin gıda temas uygulamalarında kullanılmasını öngörüyor. Yeni plastik katkı maddesi ve kaplama reçinesinin bebek ve küçük çocuklara yönelik gıda temas malzemelerinde kullanılmasına izin verilmemesi öngörülüyor.

https://www.cfsa.net.cn/spaqbz/xzxkzqyj/2026/17232.shtml

🔸 Almanya Federal Gıda ve Tarım Bakanlığı, Şarap Yönetmeliği'nde değişiklik yapan On Üçüncü Yönetmeliği yayımlayarak şaraplarda kullanılan Classic, Erstes Gewächs, Großes Gewächs ve Crémant gibi geleneksel ibarelere ilişkin gereklilikleri yeniden düzenledi. Yeni hükümler 2 Eylül 2026 tarihinde yürürlüğe girdi. Düzenlemeye göre Erstes Gewächs ve Großes Gewächs ibareleri, belirlenen sınıflandırma koşullarını karşılayan ve korumalı menşe adına sahip şaraplarla sınırlandırılıyor. Classic ibaresinin kullanımında ise bölgesel koşullara bağlı alkol ve kalıntı şeker kriterleri yeniden belirlenirken, belirli aroma ifadeleri ve Prädikat kategorilerinin kullanımı sınırlandırılıyor. Güncelleme ayrıca Crémant olarak piyasaya sunulan köpüklü şaraplar için daha sıkı bölgesel şartların oluşturulmasına imkân tanırken, alkolü giderilmiş şarap ürünleri ve köpüklü şarap harmanlarının sunumuna ilişkin kuralları da düzenliyor.

Artikel 2 - Dreizehnte Verordnung zur Änderung weinrechtlicher Bestimmungen (13. WeinRÄndV k.a.Abk.)

Die Weinverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 21.April2009(BGBl.I S. 827), die zuletzt durch Artikel 6 der Verordnung vom 24. Juni 2024 (BGBl. 2024 I Nr. 215) geändert worden ist, wird wie folgt geändert 1. Die
buzer.de

🔸 Almanya'da bir bebekte ciddi D vitamini zehirlenmesi vakasının bildirilmesinin ardından Alman Federal Risk Değerlendirme Enstitüsü (BfR) kamuoyuna yönelik bir bilgilendirme yayımladı. Vakanın, internet üzerinden satılan ve yetişkinlere yönelik yüksek dozlu bir gıda takviyesinin, bebekler için önerilen D vitamini preparatı yerine kullanılması sonucu meydana geldiği bildirildi. Benzer bir vaka Almanya'da 2021 yılı sonunda da bildirilmişti. BfR'ye göre Almanya'da raşitizmin önlenmesi amacıyla bebeklere çocuğun ikinci yaz mevsiminin sonuna kadar günlük D vitamini takviyesi öneriliyor. Önerilen günlük miktar 400–500 IU, yani yaklaşık 10–12,5 µg D vitamini düzeyinde. Bununla birlikte aşırı D vitamini alımı, kandaki kalsiyum seviyesinin tehlikeli şekilde yükselmesine neden olan hipervitaminoz D ve hiperkalsemiye yol açabiliyor. Bebeklerde yorgunluk,

kas güçsüzlüğü, kusma, kilo kaybı ve gelişme geriliği gibi belirtiler görülebiliyor; uzun süreli hiperkalsemi özellikle böbreklerde ciddi sağlık sorunlarına neden olabiliyor.



Vitamin D poisoning in infants

Vitamin D overdose can be potentially life-threatening
Bundesinstitut für Risikobewertung

🔸 Güney Kore Gıda ve İlaç Güvenliği Bakanlığı (MFDS), Gıda Hijyeni Yasası Uygulama Yönetmeliği'nde değişiklik yapan Kararname yayımladı. 1 Eylül 2026 tarihinde yürürlüğe giren düzenleme, gıda işletmelerine yönelik bazı idari prosedürlerin sadeleştirilmesini amaçlıyor. Yeni düzenlemeyle ruhsat, bildirim ve işletme kayıtlarındaki değişiklik işlemlerinde fiziksel yetki belgelerinin asıllarının yetkili makama sunulması zorunluluğu kaldırıldı. Ayrıca işletme ruhsatı veya kayıt belgelerinin gıda işletmelerinde fiziksel olarak bulundurulması ve sergilenmesi gerekliliğine son verildi. Düzenleme kapsamında bazı resmi işlem ücretleri de güncellendi.

https://www.law.go.kr/LSW/lsRvsDocListP.do?lsId=007634&chrClsCd=010202&lsRvsGubun=all

🔸 Hong Kong Sağlığı Koruma Merkezi, 2016–2025 dönemindeki gıda zehirlenmesi salgınlarını inceleyerek 7.758 kişiyi etkileyen 964 salgını değerlendirdi. Veriler, gıda kaynaklı hastalıklarda belirgin bir mevsimsel dağılım bulunduğunu gösterdi. Bakteriyel salgınlar özellikle sıcaklıkların yükseldiği Mayıs ve Haziran aylarında, norovirüs salgınları ise daha çok kış aylarında yoğunlaştı. Bakteriler, incelenen salgınların yaklaşık %69'undan sorumlu olurken, bakteriyel vakalarda Salmonella türleri ve Vibrio parahaemolyticus birlikte yaklaşık %90'lık paya sahipti. Bununla birlikte, Clostridium perfringens ve Bacillus cereus kaynaklı olayların salgın başına daha fazla kişiyi etkileyebildiği görüldü. Salmonella salgınları ağırlıklı olarak kanatlı eti, yumurta ve yumurta içeren ürünler gibi kontamine veya yeterince pişirilmemiş gıdalarla ilişkilendirilirken, V. parahaemolyticus vakalarında özellikle çiğ veya az pişmiş deniz ürünleri öne çıktı.

Communicable Diseases Watch

Communicable Diseases Watch
chp.gov.hk

🔸 Tarım ve Orman Bakanlığı, 2019 tarihli Türk Gıda Kodeksi İçme Sütleri Tebliğinde değişiklik yaparak çeşnili sütlerin bileşimi, şeker kullanımı ve etiketleme kurallarına ilişkin yeni hükümler getirdi. Yeni düzenlemeye göre, çeşnili içme sütlerinde toplam çeşni oranı kütlece en az %1 olacak. İlave şeker miktarı en fazla %5, toplam şeker miktarı ise en fazla %9,5 olabilecek. İlave edilecek şekerin yalnızca yarı beyaz, beyaz veya ekstra beyaz şeker olması gerekecek. Etiketlemede "doğal" ifadesinin kullanımı da sınırlandırıldı. Bu ifade yalnızca herhangi bir katkı maddesi, çeşni, aroma verici veya ilave bileşen içermeyen tam yağlı ve yağlı içme sütlerinde kullanılabilecek. Laktozsuz veya laktozu azaltılmış sütlerde ise "doğal" ifadesine yer verilemeyecek. Mevcut gıda işletmecilerine yeni hükümlere uyum için 31 Mart 2027 tarihine kadar süre tanındı. Bu tarihten önce piyasaya arz edilmiş ve yeni hükümlere uygun olmayan ürünler ise raf ömrü sonuna kadar piyasada bulunabilecek.

https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2026/09/20260916-7.htm

🔸 Tarım ve Orman Bakanlığı, Türk Gıda Kodeksi Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliği'ni (Tebliğ No: 2026/15) yayımladı. 16 Eylül 2026 tarihinde yürürlüğe giren Tebliğ ile et ve et ürünlerinin üretimi, bileşimi, satış ve etiketleme koşullarında önemli değişiklikler yapıldı. Yeni düzenlemeyle dönerler "yaprak", "kıyma" ve "yaprak-kıyma" olarak sınıflandırılırken, yaprak-kıyma dönerde yaprak et oranının en az %60 olması şartı getirildi. Kanatlı kıyma ve kanatlı kıyma içeren karışımların yalnızca dondurulmuş olarak piyasaya arz edilmesi öngörülürken, mekanik ayrılmış kanatlı etinin (MAKE) kullanımına da yeni sınırlamalar getirildi. Ürünlere ilişkin protein, yağ, tuz, kolajen, nem ve pH kriterleri de yeniden düzenlendi. Etiketleme ve üretim uygulamalarında da önemli değişiklikler bulunuyor. "%100 dana eti", "%100 göğüs eti" gibi ifadelerin kullanımı yasaklanırken; kavurma ve kıyma kavurmaya katkı maddesi ilave edilemeyecek. Sucuk, pastırma, kavurma ve döner gibi belirli ürünlerde tütsüleme uygulanamayacak. Ayrıca çiğ döner ve çiğ kanatlı eti dönerinde, pişirme başladıktan sonraki kullanım süresine ilişkin 12 saatlik sınır getirildi. Mevcut işletmelerin yeni hükümlere uyum sağlamaları için 31 Mart 2027 tarihine kadar geçiş süresi tanındı.

https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2026/09/20260916-6.htm

🔸 Tarım ve Orman Bakanlığı, Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliği'ni 14 Eylül 2026 tarihli ve 33370 sayılı Resmî Gazete'de yayımladı. Yeni Yönetmelik ile aroma vericilerin kullanımı, kaynakları, izin süreçleri ve etiketlenmesine ilişkin kurallar yeniden düzenlendi. Yeni hükümler kapsamında domuz ve böcek kaynaklı aroma vericilerin kullanımı yasaklandı. Ayrıca belirli aroma verici maddelerin piyasaya arzı, gıda üretiminde kullanımı ve ithalatının 31 Aralık 2026 tarihinden itibaren sona erdirilmesi öngörüldü. Aroma vericiler için Bakanlık iznine dayalı liste sistemi de düzenlemenin önemli unsurları arasında yer aldı. Etiketlemede "doğal" ifadesinin kullanımına ilişkin %95 kriteri getirilerek doğal aroma beyanlarının hangi koşullarda yapılabileceği daha açık şekilde düzenlendi. İşletmelere yeni hükümlere uyum için 31 Aralık 2026 tarihine kadar süre tanınırken, bu tarihten önce piyasaya arz edilmiş ürünlerin raf ömrü boyunca piyasada kalmasına izin verilecek.

https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2026/09/20260914-1.htm

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

🚀 Gıda tedarik zincirinde ne kadar başarılıyız?

Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi'nde gerçekleştirilecek "Gıda tedarik zincirinde ne kadar başarılıyız? başlıklı interaktif panelde yalnızca üretici ve satıcıların değil, gıda işletmelerinde güvenli üretime yönelik bağımsız denetimler gerçekleştiren, uluslararası kabul görmüş gıda güvenliği yönetim sistemleri kuruluşlarının tespitleri de tartışmaya dahil olacak.



| Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association

Sign in or join now to see posts like this one and more.
LinkedIn

🚀 Topluma Dayatılan Gıda-Sağlık İlişkisi

Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi'nde gerçekleştirilecek "Topluma Dayatılan Gıda-Sağlık İlişkisi" başlıklı interaktif panelde yalnızca uzmanların görüşlerine değil, tüketicinin sesine de yer verilecek. Gıda ve sağlık konusunda gerçekleştirilecek sokak röportajlarından elde edilen sonuçlar panel öncesinde katılımcılarla paylaşılacak ve tüketici algısı bilimsel tartışmanın bir parçası olacak.



#foodandhealth #consumerperception #foodsafety...

Duringthe interactive panel titled "The Food-Health Relationship Imposed on Society" at the International Food Safety Congress, not only expert opinions but...
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