

Haftalık Gıda Güvenliği Gündemi

Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association
28.176 takipçi

3 Ekim 2026

Sayı: 147

Tarih: 02.10.2026

Hazırlayan: Gıda Güvenliği Derneği



Gıdaya bu hafta iki farklı açıdan bakıyoruz: önce sofralarımızın ardındaki hikâyelere, sonra da bu hikâyeleri şekillendiren verilere.

İlk durağımız İsviçre'deki Alimentarium. Gıdanın kültürel ve bilimsel yönlerini bir araya getiren müzenin SYSTEMA ALIMENTARIUM sergisi, gelecekte nasıl besleneceğimiz üzerine düşündürüyor. Müzeyi keşfedin.

Ardından Food Systems Dashboard ile dünyaya biraz daha geniş açıdan bakıyoruz. Bu interaktif araçta farklı ülkelerin beslenme, üretim ve sürdürülebilirlik verilerini inceleyip karşılaştırabilirsiniz. Aracı keşfedin.

Ülkemizden ve Dünyadan Haberler

🔸 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

🔸 Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO), "Gıda Kaynaklı Hastalıklarda Toksijenik Clostridium Türleri: Karakterizasyon, Maruziyet, Hastalık Yükü, Kontrol ve Tespit" başlıklı yeni bir inceleme yayımladı. Çalışma, gıda kaynaklı hastalıklara neden olabilen toksijenik Clostridium türlerine ilişkin güncel bilimsel bilgileri bir araya getiriyor. Patojenlerin karakterizasyonu, gıda yoluyla maruziyet, hastalık yükü, kontrol yöntemleri ve tespit teknikleri bütüncül olarak ele alınıyor.

https://openknowledge.fao.org/items/cce3d2ab-e8d7-4ab2-a349-dacba4eda392?ref=foodsafetynews.com

🔸 Avrupa genelinde Avusturya Sağlık ve Gıda Güvenliği Ajansı (AGES), Fransız Gıda, Çevre ve İş Sağlığı ve Güvenliği Ajansı (ANSES), Alman Federal Risk Değerlendirme Enstitüsü (BfR), Gıda Güvenliği, Hayvan Sağlığı ve Çevre Enstitüsü (BIOR), Ulusal Laboratuvar Araştırma ve Risk Değerlendirme Merkezi (LABRIS) ve Hollanda Gıda ve Tüketici Ürünleri Güvenliği Kurumu (NVWA) dahil 15 gıda güvenliği kuruluşunun katılımıyla bitki bazlı gıdaların mikrobiyolojik güvenliğini değerlendiren kapsamlı bir araştırma gerçekleştirildi. Piyasada bulunan tüketime hazır (RTE) bitki bazlı alternatiflerden sistematik olarak alınan örnekler; toplam canlı mikroorganizma, Enterobacteriaceae, Listeria monocytogenes, Salmonella spp. ve diğer ilgili mikroorganizmalar açısından analiz edildi. Sonuçlar, incelenen ürünlerin büyük çoğunluğunun mikrobiyolojik açıdan iyi kalitede olduğunu gösterdi. Toplam 1.533 numunenin yalnızca birinde, soğutulmuş yulaf bazlı bir süt alternatifinde <10 kob/g düzeyinde L. monocytogenes tespit edildi. Salmonella açısından analiz edilen 1.332 numunenin hiçbirinde pozitif sonuç bulunmadı. STEC yönünden incelenen 831 numunenin beşinde PCR pozitifliği görülmesine rağmen, bu sonuçlar kültür yöntemiyle doğrulanmadı.

https://efsa.onlinelibrar y.wiley.com/doi/epdf/10.2903/sp.efsa.2026.EN-10271?ref=foodsafetynews.com

🔸 ABD Gıda ve İlaç İdaresi (FDA), perakende ve gıda hizmetleri sektöründe halk sağlığının korunmasına yönelik olarak eyalet, yerel, kabile ve bölgesel düzenleyici kurumlara model oluşturacak 2026 Gıda Kodu'nu (Food Code) yayımladı. İki yılda bir güncellenen Gıda Kodu, doğrudan federal bir mevzuat olmaktan ziyade ilgili otoritelerin kendi düzenlemelerini oluştururken kullanabileceği bilimsel ve teknik bir model niteliği taşıyor. 2026 güncellemesinde; belirli koşullarda çift eldiven kullanımına ilişkin istisnalar, çalışan hastalıklarının yönetimine yönelik yazılı politika gereklilikleri ve perakende işletmelerinde gıdaların soğutulmasına ilişkin alternatif prosedürler gibi değişiklikler yer alıyor. Ayrıca dezenfeksiyon sıcaklıkları, tüketici bilgilendirmeleri, alerjen çapraz temasının önlenmesi, gıda bağışları ve özel mantar türlerinin hijyenik yönetimine ilişkin hükümler

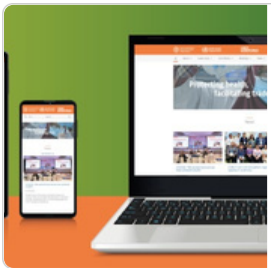
güncellendi. Yeni baskıda sabit ve mobil gıda işletmelerinin tanımları, otomat makinelerine yönelik kontroller, atık kapları ve denetim dokümantasyonuna ilişkin hükümler de revize edildi.



The FDA Releases 2026 Food Code

TheFood Code is updatedon a biennial cycleto reflect advances in food safety science, regulatory practice, and emerging industry trends.
U.S. Food and Drug Administration

🔸 Codex Alimentarius Komisyonu, uluslararası gıda standartlarına erişimi kolaylaştırmak ve dijital altyapısını güçlendirmek amacıyla kurumsal web portalının Birleşmiş Milletler'in altı resmî dilinde yenilenen sürümünü kullanıma sundu. Portalın içerik altyapısının Sitefinity platformuna taşınmasıyla gerçekleştirilen teknolojik güncelleme, önceki sistemde mevzuat ve standart metinlerine erişim sırasında yaşanan güvenlik ve hizmet sürekliliği sorunlarını gidermeyi amaçlıyor. Yeni sistem; Codex komiteleri, toplantılar, standart ve mevzuat metinleri ile kirleticilere ilişkin veri tabanlarını merkezi yapıda sunmaya devam ederken mevcut gezinme düzenini büyük ölçüde koruyor. Modernize edilen altyapı ayrıca üye ülke temsilcilerinin kullandığı kayıt sistemleri, elektronik çalışma forumları ve genelge/istişare süreçleri gibi dijital araçların daha güvenli ve sürdürülebilir şekilde işletilmesini destekliyor.



Welcome to the upgraded Codex Alimentarius website!

The upgraded Codex Alimentarius website hasbeen launched in all six United Nations languages, with new features, updated functionalities and more...
Codex

🔸 Birleşik Krallık Gıda Dağıtım Enstitüsü (IGD) tarafından yayımlanan gıda sistemi dayanıklılığı raporu, sektör liderleri ve akademisyenlerin değerlendirmelerine dayanarak gıda tedarik zincirinin karşı karşıya olduğu risklerin arttığına dikkat çekti. Raporda öne çıkan 10 temel risk; jeopolitik gelişmeler, iklim değişikliği, su kaynakları, tarımsal üretim, gıda sisteminin ekonomik sürdürülebilirliği, iş gücü ve beceri eksiklikleri, hayvan hastalıkları, siber güvenlik, biyoçeşitlilik kaybı ve tedarik zincirlerindeki şeffaflık eksikliği olarak sıralandı.

91% believe UK food system risk has increased

IGD'sresilience survey findsmore thannine in ten industry leadersand academics say risk to the UK food system has increased in the past 12 months.
igd.com

🔸 ABD Ulusal Havacılık ve Uzay Dairesi (NASA), gelecekteki uzun süreli insanlı uzay görevlerini desteklemek amacıyla 12 yeni araştırma projesi seçti. Projelerin altısı uzay ortamında gıda üretimine, diğer altısı ise astronot sağlığına odaklanıyor. Gıda üretimine yönelik çalışmalar; yenilebilir bitkiler, bitki-mikroorganizma etkileşimleri, algler ve bodur domates gibi kontrollü ortamlara uygun bitkileri inceleyecek. Araştırmaların, astronotların ihtiyaç duyduğu gıdanın görev sırasında üretilebilmesinin yanı sıra atıkların ve kaynakların yeniden değerlendirildiği biyorejeneratif yaşam destek sistemlerinin geliştirilmesine katkı sağlaması hedefleniyor. Program kapsamındaki çalışmalara 2030 yılına kadar toplam 7 milyon doların üzerinde finansman sağlanması planlanıyor.



New Crops, Health Research Proposals to Help NASA Advance...

NASAhasselected 12 new investigations tohelp support human explorers in space. Six will help advance the ability to produce food off-planet, whil...
NASA Science

🔸 Polonya'da 2021–2023 dönemindeki gıda kaynaklı hastalık salgınları, Bölge Sıhhi ve Epidemiyolojik İstasyonları (PSSE) tarafından Salgın Hastalık Kayıt Sistemi aracılığıyla toplanan rutin sürveyans verileri ile "Polonya'da Bulaşıcı Hastalıklar ve Zehirlenmeler" bültenlerindeki veriler kullanılarak analiz edildi. Çalışmada salgınların görülme sıklığı, etiyolojik etkenleri, meydana geldiği ortamlar ve hastaneye yatış oranları değerlendirildi. Polonya Ulusal Halk Sağlığı Enstitüsü verilerine göre üç yıllık dönemde 77.452 kişiyi etkileyen 2.722 gıda kaynaklı hastalık salgını kaydedildi. Salgınların %53,3'ü bakteriyel kökenli olup, Salmonella türleri tek başına tüm salgınların yaklaşık %30'undan sorumlu oldu. Salgın ortamları incelendiğinde ev mutfakları %51 ile ilk sırada yer alırken, hastanelerin payı %21, konaklama ve yemek hizmetleri sektörünün payı ise %12 olarak belirlendi.

pdf-218645-138500

716Thisarticleisavailableinthe Open Access model and licensed under Creative Commons Attribution-Non-Commercial 4.0. (CC BY-NC) Epi...
przeglepidemiol.pzh.gov.pl

🔸 İrlanda Gıda ve İçecek Federasyonu (Food Drink Ireland – FDI), gıda işletmelerinin olası gıda güvenliği olaylarına daha etkin hazırlanmasını ve müdahale etmesini desteklemek amacıyla Gıda Güvenliği Olay Yönetimi Kılavuzu geliştirdi. Kılavuz, "önleme" ve "olaylara müdahale" olmak üzere iki temel alana odaklanıyor. Önleme bölümünde yasal gereklilikler ile mevcut gıda güvenliği yönetim ve risk azaltma sistemlerinin geliştirilmesine yönelik iyi uygulamalar ele alınıyor. Olay yönetimi bölümünde ise bir gıda güvenliği vakası ortaya çıktığında izlenecek adımlar ve karar alma süreçlerine yönelik pratik yönlendirmeler sunuluyor

Food Safety Incident Management

Thisguidancedocumentprovidespractical,structured advice to Food Business Operators (FBOs) operating in Ireland on how to:
ibec.ie

🔸 Birleşik Krallık'ın önde gelen beş gıda ve içecek üreticisi, henüz yasal bir zorunluluk bulunmamasına rağmen, 2027 yılından itibaren sağlıklı gıda satışlarına ilişkin verilerini gönüllü olarak kamuoyuyla paylaşmayı taahhüt etti. İlk raporlamalar 2026 yılı satış verilerini kapsayacak. Şirketler, ürünlerin beslenme profillerini sınıflandırmak ve sağlıklı ürünlerin toplam satışlar içindeki payını belirlemek amacıyla başlangıçta Birleşik Krallık Besin Profili Modelini (UK Nutrient Profiling Model) kullanacak. Girişimin amacı, sektörde şeffaflığı artırmak ve ürün portföylerinin daha sağlıklı seçeneklere doğru dönüşümünü izlenebilir hale getirmek. Girişimi destekleyen şirketler aynı zamanda bu yaklaşımın sektör genelinde uygulanmasını sağlayacak ulusal ve zorunlu bir raporlama sisteminin oluşturulması çağrısında bulunuyor. Böyle bir düzenlemenin hayata geçirilmesi halinde Birleşik Krallık, gıda sistemi genelinde bu tür raporlamayı zorunlu hale getiren öncü ülkelerden biri olabilir.



Food and drink manufacturers lead push for world-first healthy food...

The Foodand Drink Federation (FDF)isthevoiceof the UK food and drink industry, the largest manufacturing sector in the country.
FDF

Derneğimizden Haberler

🚀 Mevzuatta Karşılaşılan Zorluklar

"Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi'nde gerçekleştirilecek "Mevzuatta Karşılaşılan Zorluklar" başlıklı interaktif panelde; Mevzuatın hazırlanması ve uygulanması sırasında karşılaşılan güçlükler, Uluslararası gerekliliklere uyum süreçleri, farklı yorumlar ve gri alanlar; Farklı tarafların rolleri, sorumlulukları ve deneyimleri,Gündemdeki tartışmaların, toplumsal tabuların ve bilimsel verilerle örtüşmeyen kabullerin mevzuat süreçlerine etkisi, Gerçekçi, uygulanabilir ve bilim temelli çözüm yolları konunun tüm paydaşlarının katılımıyla ele alınacak.



#foodregulations #foodsafety #foodlaw #foodsafetycongress...

At theinteractive panel "Challenges Encounteredin the Turkish Legislation", to be held as part of the International Food Safety Congress, the following...
LinkedIn

🚀 Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi Konuşmacıları

Gıda güvenliğinin geleceğini şekillendiren en önemli isimler ve güncel gelişmeler 9. Gıda Güvenliği Kongresi'nde buluşuyor!Alanında uzman davetli konuşmacımız Tamer Damcı, değerli bilgi ve deneyimlerini katılımcılarımızla paylaşmak üzere bizimle birlikte olacak.Gıda güvenliği hakkında merak edilen her şeyin ele alınacağı bu önemli buluşmayı kaçırmayın!



#gıdagüvenliği #9ggk #gıdagüvenliğikongresi...

Gıdagüvenliğinin geleceğini şekillendiren en önemli isimler ve güncel gelişmeler 9. Gıda Güvenliği Kongresi'nde buluşuyor! Alanında uzman davetli...
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

🚀 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

🚀 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