


# Haftalık Gıda Güvenliği Gündemi

Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association
28.176 takipçi

15 Ekim 2026

Sayı: 149

Tarih: 15.10.2026

Hazırlayan: Gıda Güvenliği Derneği




Haftanın Dijital Aracı: FoodRisk-Labs- Gıda güvenliğinde veri analizi ve risk değerlendirmesi

FoodRisk-Labs, gıda güvenliği alanında risk değerlendirmelerini desteklemek amacıyla geliştirilen açık kaynaklı dijital araçlar ve yazılım çözümleri sunan bir platform. Özellikle gıda kaynaklı tehlikelerin modellenmesi, bilimsel verilerin analiz edilmesi ve risk değerlendirme süreçlerinin dijitalleştirilmesi açısından faydalı kaynaklar içeriyor.

## Ülkemizden ve Dünyadan Haberler

🔸 Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO), 16 Ekim 2026 tarihinde kutlanacak Dünya Gıda Günü temasını “Innovate today. Nourish tomorrow.” (Bugün Yenilik Yap, Yarını Besle) olarak belirledi. FAO'nun paylaştığı verilere

göre, dünya genelinde yaklaşık 645 milyon insan açlıkla karşı karşıya kalırken, 2,69 milyar insan sağlıklı beslenmenin maliyetini karşılayamıyor. Küresel gıda üretimi herkesi besleyebilecek düzeyde olmasına rağmen çatışmalar, ekonomik istikrarsızlık ve iklim değişikliğinin etkileri, güvenilir ve besleyici gıdaya erişimi zorlaştırıyor. Bu yılın teması, bilim, teknoloji ve inovasyonun tarım-gıda sistemlerinin dönüşümündeki rolüne dikkat çekiyor. Gıdanın üretiminden depolanmasına, taşınmasından pazarlanmasına kadar tüm süreçlerde yenilikçi çözümlerin geliştirilmesi; çiftçiler, üreticiler, araştırmacılar, yatırımcılar ve politika yapıcıların ortak hareket etmesi gerektiği vurgulanıyor.



## Home | World Food Day | Food and Agriculture Organization of the...

Collectiveaction across 150 countries is what makes World Food Day one of the most celebrated days of the UN calendar. Hundreds of events and outreach...
WorldFoodDay

🔸 "FAO tarafından düzenlenen Dünya Gıda Forumu (WFF), 8-16 Ekim 2026 tarihleri arasında Roma'da ve çevrimiçi olarak gerçekleşecek. Forum, "Innovate today. Nourish tomorrow" (Bugün yenilik yap, yarını besle) temasıyla, sürdürülebilir, dayanıklı ve kapsayıcı bir tarımsal gıda sistemine yönelik eylem ve iş birliği çağrısı yapıyor. Yerel, bölgesel ve küresel düzeylerde tarımsal gıda etkisini artırmayı hedefleyen forumda üç ana etkinlik düzenlenecek: WFF Küresel Gençlik Eylemi, FAO Bilim ve İnovasyon Forumu ve FAO El Ele Girişimi Yatırım Forumu. Bu etkinlikler, çok sektörlü ortaklıkların oluşturulmasını ve gıda güvenliğine yönelik yeni yollar geliştirilmesini amaçlıyor."



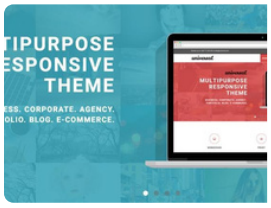

## 2026 WFF flagship event | Home

The2026WFFflagship eventleverages thepowerof intergenerational collaboration, as well as partnerships and action across policy, science,...
WorldFoodForum-Flagship

🔸 ABD Tarım Bakanlığı (USDA) Gıda Güvenliği ve Denetim Servisi (FSIS), 2027 yılından itibaren denetimi altındaki tüketime hazır (RTE) gıda üreten işletmelerde Listeria monocytogenes ve diğer Listeria türlerine yönelik çevresel numune alma programını kademeli olarak uygulamaya koymayı planladığını duyurdu. Yeni uygulama kapsamında, mevcut ürün numunesi alma faaliyetlerine ek olarak işletmelerde gıda ile temas eden iki yüzeyden ve gıda ile temas etmeyen iki yüzeyden çevresel numune alınması öngörülüyor. Böylece yalnızca nihai ürünlerin değil, üretim ortamındaki olası kontaminasyon kaynaklarının da değerlendirilmesi hedefleniyor.

https://www.fsis.usda.gov/news-events/news-press-releases/constituent-update-september-18-2026

🔸 Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA), gıdalarda bulunan biyolojik tehlikelere ilişkin bilimsel verilere erişim sağlayan Gıdalardaki Patojenler (PIF) Veri Tabanı için bir kullanım rehberi yayımladı. Açık erişimli veri tabanı, Avrupa'da üretilen, satılan veya tüketilen gıdalarda biyolojik tehlikelerin varlığına ilişkin yayımlanmış bilimsel çalışmalardan elde edilen verileri içeriyor. Hakemli bilimsel kaynaklardan derlenen ve eğitimli personel tarafından yıllık olarak güncellenen sistem; birincil üretim, gıda işleme, perakende satış, konaklama ve toplu yemek hizmetleri dahil olmak üzere gıda zincirinin tüm aşamalarını kapsıyor.




PathogensInFood

Pathogens-in-Foods is adatabase of systematically formatted occurrence data
PathogensInFood

🔸 Birleşik Krallık Gıda Standartları Ajansı (FSA), gıda ve yem güvenliği olaylarının önlenmesine yönelik Eylül 2026 Olay Önleme Güncellemesini yayımladı. Güncellemede, yakın dönemde yaşanan 175 gıda ve yem güvenliği olayından çıkarılan dersler, uluslararası düzeyde ortaya çıkan riskler ve benzer olayların tekrarını önlemeye yönelik uygulamalar ele alındı. Raporda özellikle kök neden analizi, alerjen yönetimi, tedarikçi güvencesi, ürün etiketleme ve ithalat mevzuatına uyum konularına dikkat çekildi. Ayrıca yetkili dağıtım kanalları dışından temin edilen gri piyasa ürünlerinin izlenebilirlik ve mevzuata uygunluk açısından oluşturabileceği riskler değerlendirildi.

https://news.comms.food.gov.uk/68709FCF419874030C424EA7D7D88C4BAEAC79099C304586F6C8022062CCC4EC/EC60A407F2B1156958CC231795386BC4/VIB

🔸 Alman Federal Risk Değerlendirme Enstitüsü (BfR), tüketime hazır olarak satışa sunulan önceden kesilmiş meyve ve sebzelerin mikrobiyolojik risklerine ilişkin yeni bir bilgilendirme yayımladı. BfR, “taze kesilmiş” veya “tüketime hazır” olarak pazarlanan ürünlerin yetiştirme, taşıma, işleme ve depolama aşamalarında patojen mikroorganizmalarla kontamine olabileceğine dikkat çekti. Özellikle kesme ve doğrama işlemleri sonrasında mikroorganizmaların çoğalması için elverişli koşullar oluşabildiği, bunun da ürünlerin daha hızlı bozulmasına ve gıda kaynaklı hastalık riskinin artmasına neden olabileceği belirtildi. Bu risklerin özellikle çocuklar, hamile kadınlar, yaşlılar ve bağışıklık sistemi zayıflamış bireyler açısından daha ciddi sonuçlar doğurabileceği vurgulandı. BfR, meyve ve sebzelerin uygun soğukta muhafaza edilmesini ve kesilmiş ürünlerin kısa sürede tüketilmesini önerdi.

Pre-cut fruit and vegetables may contain pathogens

©theBfR | bfr.bund.de|1 / 4 Communication 055/20262October2026Pre-cut fruit and vegetables may contain pathogens Fruit, vegetables...
bfr.bund.de

🔸 İsveç halk sağlığı ve veteriner sağlığı otoriteleri tarafından ortaklaşa yürütülen bir araştırmada, 2013–2022 yılları arasında ülkedeki gıda kaynaklı hastalık yükünün 1,2 milyonun üzerinde vakaya ulaştığı tahmin edildi. Çalışmada Campylobacter spp., Salmonella spp., Listeria monocytogenes, enterohemorajik E. coli (EHEC), Hepatit A virüsü ve Cryptosporidium spp. olmak üzere altı patojen değerlendirildi. En fazla vaka Campylobacter ve Salmonella kaynaklı olurken, Campylobacter enfeksiyonları ağırlıklı olarak kanatlı etiyle, Salmonella enfeksiyonları ise sebzeler ve kırmızı etle ilişkilendirildi. Sebzeler ayrıca EHEC ve Cryptosporidium enfeksiyonları açısından önemli kaynaklar arasında yer aldı. Araştırmada, Listeria monocytogenes kaynaklı enfeksiyonların vaka sayısı düşük olmasına rağmen hastalık şiddeti nedeniyle önemli bir sağlık yükü oluşturduğu belirtildi. Ayrıca artan sıcaklık ve yağış miktarıyla hastalık vakalarındaki artış arasında ilişki tespit edildi.

## Foodborne disease burden in Sweden with a One Health perspective

Public health; Food science; Food safety; Foodborne illness

iScience

🔸 Avusturya ve İspanya'daki araştırmacılar tarafından gerçekleştirilen bir çalışmada, 45 ev tipi buzdolabının sıcaklık koşulları ve mikrobiyal çeşitliliği metagenomik dizileme yöntemiyle incelendi. Araştırma sonucunda, buzdolaplarının yalnızca %38'inin 5 °C'nin altında, %24'ünün ise 7 °C'nin üzerinde çalıştığı belirlendi. Mikrobiyolojik incelemelerde Acinetobacter, Pseudomonas ve Staphylococcus türlerinin baskın olduğu, bozulmaya neden olabilen ve potansiyel patojen bakterileri içeren geniş bir mikrobiyal çeşitlilik tespit edildi.Buzdolaplarının %60'ında Bacillus cereus ve Staphylococcus aureus gibi patojenik türlere ait bulgulara rastlanırken, Listeria monocytogenes ve Yersinia intermedia daha düşük sıklıkta görüldü. Ayrıca seyrek temizlik yapılan buzdolaplarında mikrobiyal yükün daha yüksek olduğu belirlendi.

https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0023643826001295?via=ihub

🔸 Tarım ve Orman Bakanlığı Tarım Reformu Genel Müdürlüğü, tarım sektöründe şeffaflığın artırılması ve kamuoyunun bilgilendirilmesi amacıyla periyodik istatistik bültenleri yayımlamaya devam ediyor. Bu kapsamda “Tarımsal Amaçlı Örgütler, 2025” başlıklı istatistik bülteni yayımlandı. Bültende, tarımsal amaçlı örgütlere ilişkin güncel veriler, geçmiş dönemlerle karşılaştırmalı istatistikler ve sektörel bilgiler görsel ve metinsel olarak sunuldu. Ayrıca istatistiklere ilişkin ilave veri tabloları ve metaveri dosyaları kamuoyunun erişimine açıldı.

## Bakanlığımız tarafından konu bazında kuruluşuna izin verilen kooperatifler, 2025

Hayvancılık, tarım, ormancılık,çay,sulamave su ürünleri konularında belirlenen bölgelerde faaliyet gösteren 110 adet kooperatif bölge birliği ve 1 adet Pancar Ekicileri Kooperatifleri Birliği (PANKOBİRLİK) olmak üzere toplam 111 adet...

istatistik.tarimorman.gov.tr

# Derneğimizden Haberler

🚀 Gıda Güvenliğinde Yapay Zekâ Eğitimimizi Başarıyla Gerçekleştirdik!

24–25 Eylül tarihlerinde, gerçekleştirdiğimiz iki günlük eğitimimizde, yapay zekânın çalışma hayatımıza sunduğu fırsatları, doğru kullanım yöntemlerini ve iş süreçlerimize sağlayabileceği katkıları kapsamlı bir şekilde ele aldık.




## #yapayzeka #artificialintelligence #promptengineering...

🤖 Gıda GüvenliğindeYapay Zekâ Eğitimimizi Başarıyla Gerçekleştirdik! 📚 24–25 Eylül tarihlerinde, gerçekleştirdiğimiz iki günlük...

LinkedIn

🔬 Bilimsel çalışmanızı daha geniş kitlelerle paylaşmaya hazır mısınız?

Gıda güvenliği alanında çalışan genç araştırmacıları, çalışmalarınıpaylaşmaya ve Genç Araştırmacı Bilimsel Makale Yarışması'na katılmayadavet ediyoruz.Bilimin geleceğine katkı sağlayan araştırmanızı görünür kılmak, çalışmanızıalanın uzmanlarıyla buluşturmak ve ödül kazanma fırsatını yakalamak içinbaşvurunuzu bekliyoruz. Başvuru süresi 17 Ekim 2026'ya uzatıldı.




#gıdagüvenliğikongresi #gençaraştırmacılar | Food Safety...

🔬 Bilimselçalışmanızı dahageniş kitlelerlepaylaşmaya hazır mısınız? Gıda güvenliği alanında çalışan genç araştırmacıları,...
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