

Haftalık Gıda Güvenliği Gündemi

Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association
28.176 takipçi

21 Ekim 2026

Sayı: 150

Tarih: 21.10.2026

Hazırlayan: Gıda Güvenliği Derneği



Gıdanın Geçmişi, Bugünü ve Geleceği Bir Müzede: FAO MuNe: Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) tarafından Roma'da hayata geçirilen Food and Agriculture Museum and Network (MuNe), gıda ve tarımın tarihini, kültürel mirasını ve geleceğini bir araya getiriyor. Sanat eserleri, interaktif sergiler, dijital deneyimler ve eğitici etkinliklerle ziyaretçilerini gıdanın üretimden sofraya uzanan yolculuğunu keşfetmeye davet eden müze, sürdürülebilir tarım, gıda güvenliği ve herkes için yeterli ve besleyici gıdaya erişim gibi konulara da dikkat çekiyor. MuNe, gıdanın yalnızca temel bir ihtiyaç değil, aynı zamanda kültürümüzün, tarihimizin ve ortak geleceğimizin önemli bir parçası olduğunu hatırlatıyor.

Dünya Gıda Günü 2026: Bugün Yenilik Yap, Yarını Besle! Afiş Yarışması: Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO), 16 Ekim Dünya Gıda Günü'nü bu yıl "Innovate Today. Nourish Tomorrow." (Bugün Yenilik Yap, Yarını Besle) temasıyla kutluyor. Geleneksel bilgi birikimini yenilikçi çözümlerle buluşturarak herkesin yeterli, güvenli ve besleyici gıdaya erişimini sağlamanın önemine dikkat çeken kampanya, yaklaşık 150 ülkede

sergiler, kültürel etkinlikler, yarışmalar ve farkındalık çalışmalarıyla hayat buluyor. Etkinlikler arasında, 5–19 yaş arası çocuk ve gençlerin geleceğin gıda sistemlerini hayal ederek tasarladıkları afişlerle katılabilecekleri uluslararası bir yarışma da yer alıyor. Yarışmaya başvurular 6 Kasım 2026'ya kadar devam ediyor.

Ülkemizden ve Dünyadan Haberler

🔸 Avrupa Birliği Konseyi, tarım-gıda sektöründeki idari yükleri azaltmayı ve rekabet gücünü artırmayı amaçlayan “Omnibus X” basitleştirme paketine ilişkin müzakere pozisyonunu kabul etti. Paket kapsamında, AB'de kullanımına izin verilmeyen ve insan sağlığı, arılar veya yeraltı suları açısından risk oluşturan belirli pestisitlerin kalıntı limitlerinin teknik olarak sıfır seviyesine indirilmesi öngörülüyor. Böylece söz konusu maddelerin kalıntılarını belirlenen sınırların üzerinde içeren ithal tarım ve gıda ürünlerinin AB pazarına girişinin engellenmesi hedefleniyor. Düzenleme ayrıca biyolojik mücadele maddelerinin ruhsatlandırılmasının hızlandırılmasını, düşük riskli bitki koruma ürünlerinde süresiz onay imkânı tanınmasını ve genel onay sürelerinin ilk ruhsatlandırmada 15 yıla, yenilemelerde ise 25 yıla çıkarılmasını içeriyor. Bunun yanında, bilimsel çalışma verilerinin koruma süresinin 15 yıla uzatılması, merkezi bir Avrupa veri tabanı oluşturulması ve Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesinin (EFSA) belirli tehlikeli maddelere yönelik bilimsel izleme faaliyetlerinin güçlendirilmesi planlanıyor.



Council agrees negotiating stance to simplify and streamline food an...

Councilsetsits positiontosimplifyandstreamline food and feed safety requirements.
Consilium

🔸 Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO), 16 Ekim Dünya Gıda Günü'nü “Innovate today. Nourish tomorrow.” (Bugün Yenilik Yap, Yarını Besle) temasıyla kutladı. FAO'nun Roma'daki merkezinde düzenlenen etkinliğin açılışını yapan FAO Genel Direktörü Qu Dongyu, açlıkla mücadelede ve dayanıklı tarım-gıda sistemlerinin oluşturulmasında inovasyonun önemine dikkat çekti. Qu, inovasyonun yalnızca teknolojik gelişmelerden ibaret olmadığını, bilimsel bilginin insanların yaşamlarını iyileştiren somut çözümlere dönüştürülmesi gerektiğini vurguladı. Ayrıca bilimsel ilerlemeler ile bu yeniliklerin dünya genelindeki çiftçilere ulaşması arasında önemli bir boşluk bulunduğunu belirtti. En etkili çözümlerin çiftçiler, balıkçılar, hayvancılıkla uğraşanlar ve kırsal topluluklarla birlikte geliştirilmesi, yerel ihtiyaçlara uyarlanması ve yatırımlar ile iş birlikleriyle desteklenmesi gerektiği ifade edildi.



World Food Day 2026: Make innovation inclusive and impactful...

FAO Director-General andPope Leo XIV emphasize the role of farmers and people in the use and development of new technologies.
Newsroom

🔸 ABD Gıda ve İlaç İdaresi (FDA), standartlaştırılmış gıdalarda sodyum miktarının azaltılmasını desteklemek amacıyla, tuz ikamelerinin kullanımına olanak tanıyan nihai bir düzenleme yayımladı. Düzenleme, tuz ikamelerini, gıdalara eklenen sodyum klorürün yerini kısmen veya tamamen alabilen

güvenli ve uygun bileşenler olarak tanımlıyor. Süt ürünleri, peynir, ekmek, makarna, konserve meyve ve sebzeler, meyve suları, deniz ürünleri, çikolata ve soslar dahil olmak üzere 139 gıda kimlik standardında doğrudan veya dolaylı değişiklik yapılmasını öngörüyor. Kullanılacak ikame bileşenlerin gıda katkı maddelerine ilişkin güvenlik gerekliliklerini karşılaması veya Genel Olarak Güvenli Kabul Edilen (GRAS) statüsüne uygun olması gerekiyor. Ayrıca tuz ikamelerinin, ürünlerin temel özelliklerini ve karakteristik yapısını değiştirmemesi şartı getiriliyor. 14 Aralık 2026 tarihinde yürürlüğe girecek düzenleme kapsamında, süt ürünlerine ilişkin standart değişikliklerine yönelik itirazlar için son tarih 12 Kasım 2026 olarak belirlendi.



Use of Salt Substitutes To Reduce the Sodium Content in Standardiz...

TheFood and Drug Administration (FDA or we) is issuing a final rule to amend our standard of identity regulations that specify salt (sodium chloride) as a...

Federal Register

🔸 Birleşik Krallık Gıda Standartları Ajansı (FSA) ve İskoçya Gıda Standartları Kurumu (FSS), hücre kültüründen elde edilen gıdaların güvenlik değerlendirmelerini ve mevzuat onay süreçlerini desteklemek amacıyla yeni bir teknik kılavuz yayımladı. Şubat 2025'te başlatılan Hücre Kültürü Ürünleri Deneme Programı (Sandbox Program) kapsamında hazırlanan kılavuz; toksikolojik değerlendirmeler, hücre kültürü ortamları (besiyerleri), potansiyel tehlikelerin belirlenmesi ve risk değerlendirme yöntemleri hakkında bilimsel yönlendirmeler içeriyor. Doküman, 2015/2283 sayılı Yeni Gıdalar Tüzüğü çerçevesinde memeli, kuş, balık ve kabuklu deniz canlılarından elde edilen hücre biyokütlelerinin gıda olarak kullanımına yönelik güvenlik değerlendirmelerine odaklanıyor.



Food Standards Agency and Food Standards Scotland publish latest...

TheFood Standards Agency (FSA)andFood Standards Scotland (FSS) have today published a new package of supplementary guidance for businesses...

GOV.UK

🔸 Polonya Sağlık Bakanlığı, 24 Eylül 2026 tarihinde yaptığı açıklamayla, ambalajların ön yüzünde gönüllülük esasına göre kullanılan Nutri-Score beslenme etiketleme sisteminin ulusal pazardan kademeli olarak kaldırılmasına yönelik kararını duyurdu. Karar, tarım-gıda, ticaret, bilim ve sivil toplum alanlarından 25 kuruluşun katıldığı istişare sürecinin ardından alındı. Katılımcı kuruluşların 22'si, Nutri-Score algoritmasının bazı geleneksel gıdaları olumsuz değerlendirdiğini ve tüketicilerde ürünlerin beslenme özellikleri hakkında yanıltıcı algı oluşturabileceğini savunarak sistemin resmî olarak benimsenmesine karşı çıktı. Açıklanan takvime göre, A'dan E'ye harfler ve beş renk üzerinden değerlendirme yapan Nutri-Score etiketini taşıyan ürünlerin piyasaya sunulması için son tarih 31 Aralık 2028 olarak belirlendi. Mevcut ürün stoklarının ve basılı ambalajların değerlendirilmesi amacıyla 31 Aralık 2030'a kadar geçiş süresi öngörüldü.



Poland withdraws Nutriscore, deeming it misleading

Polandhasdecided towithdraw the Nutriscore labelling from supermarkets across the country, after consultations with industry and scientific...
SAFE - Safe Food Advocacy Europe

🔸 Birleşik Arap Emirlikleri (BAE), Körfez İşbirliği Konseyi (KİK) kapsamında hazırlanan "Tahıllar, Baklagiller ve Ürünleri – Konserve, Pişmiş ve Kurutulmuş Baklagiller" başlıklı teknik düzenleme taslağını yayımladı. Taslak, doğrudan tüketime yönelik konserve, pişmiş ve kurutulmuş baklagillerin karşılaması gereken teknik ve gıda güvenliği kriterlerini belirlemeyi amaçlıyor. Düzenleme kapsamında ürün tanımları, izin verilen bileşenler ve gıda katkı maddeleri, bulaşanlar ve kalıntı limitleri, mikrobiyolojik gereklilikler, numune alma ve analiz yöntemleri ele alınıyor. Ayrıca ürünlerin ambalajlanması, taşınması, depolanması ve etiketlenmesine ilişkin koşullar da taslakta yer alıyor.

Search notifications
{{ item.datePosted | chatDateTimeFilter }} | Last edited: {{ item.lastDateEdited | dateTimeFilter }} {{ item.user }} {{ item.user }} {{ item.datePosted | chatDateTimeFilter }} | Last edited: {{ item.lastDateEdited | dateTimeFilter }} {{...
eping.wto.org

https://members.wto.org/crnattachments/2026/TBT/ARE/26_05160_00_x.pdf

🔸 Ukrayna Tarım ve Gıda Politikası Bakanlığı, süt ve süt ürünlerinin güvenlik ve kalite gerekliliklerini düzenleyen Yönetmelik'te değişiklik yapılmasına yönelik taslağı kamuoyunun görüşüne sundu. Taslak, çiğ sütte mikrobiyolojik ve fizikokimyasal kriterlerin zorunlu uygulanmasına ilişkin takvimi netleştirirken, çiğ sütün yasal tanımını ve kişisel tüketime yönelik muafiyetlerin kapsamını yeniden düzenliyor. Ayrıca çiğ süt numunelerinin yağ ve protein içeriği açısından temsil kabiliyeti, numune alma koşulları, referans analiz yöntemleri ve alternatif test prosedürlerine ilişkin yeni gereklilikler öngörülüyor. Belirlenen kalite kriterlerini karşılamayan süt ve kolostrumun hangi koşullarda kullanılabileceği de açıklığa kavuşturuluyor. Düzenleme kapsamında gıda ile temas eden malzemelere ilişkin gerekliliklerin ve ambalaj işaretleme kurallarının da uyumlaştırılması hedefleniyor.

https://minagro.gov.ua/npa/pro-vnesennia-zmin-do-nakazu-ministerstva-ahrarnoi-polityky-ta-prodovolstva-ukrainy-vid-12-bereznia-2019-roku-118

🔸 Fransa Hükümeti, 2027 yılı Sosyal Güvenlik Finansman Yasa Tasarısı kapsamında, şekerli içeceklere uygulanan vergilendirme sisteminin yüksek şeker içeren işlenmiş gıdaları da kapsayacak şekilde genişletilmesini önerdi. Teklif, ürünlerin 100 gramındaki toplam şeker ve ilave şeker miktarına göre kademeli vergilendirme yapılmasını öngörüyor. Düzenlemenin özellikle bisküvi, hamur işleri, kahvaltılık gevrekler ve sürülebilir gıda ürünlerini etkilemesi bekleniyor. Geleneksel üretim yöntemleriyle hazırlanan bazı ürünler için ise muafiyetler öneriliyor. Hükümet, düzenlemeyle aşırı şeker tüketimini azaltmayı ve obezite ile tip 2 diyabet gibi kronik hastalıklarla mücadeleyi desteklemeyi amaçlıyor. Öte yandan fırıncılık ve şekerleme sektöründeki sanayi kuruluşları, ilave vergi yükünün üreticilerin rekabet gücünü ve mevcut gönüllü şeker azaltma çalışmalarını olumsuz etkileyebileceğini savunuyor. Sektör, yapay tatlandırıcı kullanmadan

ürünlerdeki sakkaroz miktarını kademeli olarak %5 azaltmaya yönelik taahhütlerine dikkat çekiyor.

Microsoft Word - i3273

N°3273_____ASSEMBLÉENATIONALE CONSTITUTION DU 4 OCTOBRE 1958 DIX-SEPTIÈME LÉGISLATURE Enregistré à la Présidence de l'Assemblée nati...
assemblee-nationale.fr

🔸 Çin Devlet Piyasa Düzenleme İdaresi (SAMR), gıda güvenliği denetimlerini güçlendirmek ve dijital teknolojilerin kullanımını yaygınlaştırmak amacıyla Çin Gıda Güvenliği Yasası'nın revizyon taslağını kamuoyunun görüşüne sundu. Taslak düzenleme, gıda üretim ve dağıtım zincirinde yapay zekâ, Nesnelerin İnterneti (IoT) sensörleri ve gerçek zamanlı video izleme sistemlerinin kullanımını öngörüyor. Özellikle kritik risk noktalarının dijital olarak izlenmesi ve ilgili verilerin resmî denetim sistemlerine aktarılması hedefleniyor. Düzenleme kapsamında gıda güvenliği sorumluluklarının lojistik ve ambalaj hizmetleri, dağıtım zincirleri, sınır ötesi e-ticaret işletmeleri ve çevrimiçi satış platformlarını da kapsayacak şekilde genişletilmesi planlanıyor. Ayrıca işletme lisanslarının doğrulanması ve belirli gıda hazırlama süreçlerinin canlı görüntülerle izlenmesine yönelik hükümler öneriliyor. Taslakta, bebek ve çocuklara yönelik beslenme beyanları konusunda da yeni sınırlamalar yer alıyor. İlgili ulusal standartların kapsamı dışında kalan geleneksel gıdalarda belirli bebek ve çocuk beslenmesi iddialarının kullanılması ve ürünlere anne sütü yerine geçebilecek özellikler atfedilmesi yasaklanmak isteniyor.

https://www.samr.gov.cn/hd/zjdc/art/2026/art_2e2247ea7dff408da28ae047b1bd96f5.html

🔸 Tarım ve Orman Bakanlığı, damıtılmış alkollü içkilerin üretimi, hazırlanması, depolanması, etiketlenmesi ve piyasaya sunulmasına ilişkin gereklilikleri düzenleyen Türk Gıda Kodeksi Damıtılmış Alkollü İçkiler Tebliği'ni (2026/18) Resmî Gazete'de yayımladı. Yeni düzenlemeyle 2016/55 sayılı Tebliğ yürürlükten kaldırılarak mevzuatın Avrupa Birliği'nin 2019/787 sayılı Tüzüğü ile uyumlaştırılması amaçlandı. Tebliğ kapsamında, ilgili istisnalar saklı kalmak üzere damıtılmış alkollü içkiler için 20 °C'de hacmen en az %15 alkol kriteri getirildi. Üretimde tarımsal kökenli etil alkol ve damıtıkların kullanılması esas alınırken, sentetik veya tarımsal kökenli olmayan alkollerin kullanımı yasaklandı. Düzenlemede ayrıca belirli ürün kategorilerinde renklendirici, aroma verici ve katkı maddelerinin kullanımına yönelik kısıtlamalar getirildi. Karışım ürünlerin isimlendirilmesi ve bileşen bilgilerinin etiketlerde sunulmasına yönelik gereklilikler düzenlenirken, kurşun içeren kapsül ve folyoların kapatma malzemesi olarak kullanılması yasaklandı.

https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2026/10/20261001-3.htm

Milli Eğitim Bakanlığına bağlı okul kantinleri ve kafeteryalarda satışa sunulacak hazır ambalajlı gıdalar için 2020 yılında yayımlanan Okul Gıdası Hakkında Tebliğ kapsamında belirlenen uygulamaya geçiş süresi bir kez daha uzatıldı. Daha önce 14 Eylül 2026 olarak belirlenen tarih, 13 Eylül 2027 olarak güncellendi. Yeni düzenlemeyle birlikte, ambalajlı gıdaların beslenme özelliklerini tüketicilere daha anlaşılır biçimde sunmayı amaçlayan "Beslenme Skoru" sistemi uygulanacak. Bu sistemde gıdaların enerji ve besin ögesi içerikleri, diğer bileşenleri ve üretim süreçleri, Sağlık Bakanlığınca belirlenecek kriterler doğrultusunda değerlendirilecek. Okullarda satışına onay verilen ürünlerin ambalajlarında Okul Gıdası logosunun yanı sıra "A", "B" veya "C" Beslenme Skoru ibaresi de yer alacak.

Derneğimizden Haberler

🚀 Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi Konuşmacıları

Ambalaj atıklarının çevresel etkisini azaltırken, gıdayla temas eden malzemelerin gıdaya uygunluğundan emin olmalıyız. 9. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi'nde Fatma Haskan Arman, ambalajlarda döngüsellik sürecini kimyasal güvenlik açısından ele alacak.



| Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association

Bu ve buna benzergönderilerigörmekiçinhemen giriş yapın veya katılın.
LinkedIn

🚀 Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi Konuşmacıları

İnsan, hayvan ve çevre sağlığı birbirine bağlı. Suyun kalitesi ve atık suyun yeniden kullanımı da bu bütünün bir parçası. 9. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi'nde Sara Marjani Zadeh, Orta Asya'daki saha deneyimleri üzerinden suyun yeniden kullanımı ile gıda güvenliği arasındaki ilişkiyi "Tek Sağlık" yaklaşımıyla ele alacak.



#foodsafety #onehealth #waterquality #waterreuse...

Human, animal, andenvironmental health are interconnected. Water quality and wastewater reuse are also integral parts of this relationship. At the 9th...
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