

Haftalık Gıda Güvenliği Gündemi

Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association
28.176 takipçi

30 Ekim 2026

Sayı: 151

Tarih: 30.10.2026

Hazırlayan: Gıda Güvenliği Derneği



Birlikte Fermente Etmek: Kore'nin Kimjang Geleneği Gıda, yalnızca beslenmenin değil, kültürel mirasın ve toplumsal dayanışmanın da önemli bir parçası. Güney Kore'de nesiller boyunca sürdürülen Kimjang geleneği, kimchinin özellikle kış ayları öncesinde aileler ve komşular tarafından birlikte hazırlanıp paylaşılmasına dayanıyor. Fermente sebzelerin hazırlanmasına ilişkin bilgi ve becerilerin kuşaktan kuşağa aktarıldığı bu gelenek, 2013 yılında UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne alındı. Kimjang, gıdaların korunmasına yönelik geleneksel yöntemlerin aynı zamanda toplumsal bağları nasıl güçlendirdiğini gösteren önemli bir örnek.

Bir Tarif Nasıl Kültürel Hafızaya Dönüşür? Bir yemek tarifi, yalnızca malzemelerin ve hazırlama aşamalarının bir araya gelmesinden çok daha fazlasını anlatabilir. Nesilden nesile aktarılan aile tarifleri, geçmişin beslenme alışkanlıklarını, kullanılan malzemeleri ve mutfak kültürünü günümüze taşıyan önemli belgelerdir. ABD'deki Folger Shakespeare Library, erken modern dönem Britanya'sına ait dünyanın en büyük el yazması tarif kitabı koleksiyonuna ev sahipliği yapıyor. Koleksiyonda yer

alan ve bazıları 16. yüzyıla kadar uzanan tarif defterleri dijital ortama aktarılarak araştırmacıların ve meraklıların erişimine sunuluyor. Bu çalışmalar, mutfak kültürünün yalnızca yemeklerle değil, onları anlatan ve gelecek kuşaklara aktaran yazılı kaynaklarla da yaşatıldığını gösteriyor.

Ülkemizden ve Dünyadan Haberler

🔸 Codex Alimentarius Komisyonu bünyesindeki Süt ve Süt Ürünleri Codex Komitesi, yeniden faaliyete geçerek pastörize sıvı deve sütüne yönelik uluslararası bir standart geliştirme çalışmalarını başlattı. Codex Alimentarius Komisyonu'nun 48. toplantısında onaylanan çalışma, Yeni Zelanda'dan Jenny Bishop'ın başkanlığında yürütülecek. Yazışma yoluyla gerçekleştirilecek komite çalışmalarında, standardın en fazla üç oturumda tamamlanması hedefleniyor. Komite, hazırlanacak standardın bilimsel açıdan güvenilir ve küresel üretimi temsil edebilir nitelikte olması için üye ülkelerden analitik veriler ve teknik bilgiler talep ediyor. Codex Alimentarius Komisyonu Başkanı Allan Azegele, deve sütünün özellikle Afrika, Orta Doğu ve Asya'nın kurak ve yarı kurak bölgelerinde önemli bir besin ve geçim kaynağı olduğunu belirterek ortak bir standardın gıda güvenliği, ürün kalitesi ve uluslararası ticaret açısından önemine dikkat çekti.



Discussions by correspondence on the proposed standard for...

The newlyreactivated Codex Committee on Milkand Milk Products (CCMMP) has started its 11th session, with a single agenda item, with the aim of developi...
Codex

🔸 Dünya Sağlık Örgütü (DSÖ), alternatif proteinlerin halk sağlığı ve sürdürülebilir gıda sistemlerine katkılarını değerlendirmek amacıyla Good Food Institute Asia Pacific (GFI APAC) ile çok yıllık bir iş birliği anlaşması imzaladı. İş birliği kapsamında bitkisel proteinler, fermantasyon yoluyla üretilen proteinler ve hücre kültürüyle elde edilen et ürünlerinin sağlık, beslenme, çevre ve iklim üzerindeki etkileri incelenecek. Asya-Pasifik bölgesine odaklanan çalışma kapsamında, bilimsel araştırmaların yanı sıra teknik değerlendirmeler, uzman seminerleri ve bir DSÖ raporu hazırlanması planlanıyor. Elde edilen bulguların, ülkelerin alternatif proteinlere ilişkin kanıta dayalı gıda ve halk sağlığı politikaları geliştirmelerine katkı sağlaması hedefleniyor.



World Health Organization plans landmark report on sustainable...

Moments ago, the Good Food InstituteAsia Pacific (GFI APAC) and the World Health Organization's Asia-Pacific Centre for Environment and Health in the...
GFI APAC

🔸 Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) Genel Direktörü Qu Dongyu, 2026 Dünya Gıda Ödülü Borlaug Uluslararası Diyaloğu'nun açılışında yaptığı konuşmada, açlıkla mücadelenin yalnızca yeterli gıda üretimiyle değil, gıdaların güvenli tüketiminin sağlanmasıyla mümkün olduğunu vurguladı. Qu, güvenli olmayan gıdalar nedeniyle dünya genelinde 866 milyon insanın hastalandığını belirterek, gıda kaynaklı hastalıkların düşük ve orta gelirli ülkelerde yıllık yaklaşık 110 milyar dolarlık ekonomik kayba yol açtığına dikkat çekti. Etkinlik kapsamında 2026 Dünya Gıda Ödülü, gıda güvenliği alanında 60 yılı aşkın süredir yürüttüğü bilimsel

çalışmalar ve uluslararası standartların geliştirilmesine katkıları nedeniyle Hollandalı bilim insanı Huub Lelieveld'e verildi. ABD'nin Des Moines kentinde düzenlenen etkinlik, 60'tan fazla ülkeden kamu kurumları, bilim dünyası ve tarım-gıda sektörü temsilcilerini bir araya getirdi.

World Food Prize 2026 highlights importance of the right to food safety

InDesMoines,FAO Director-Generalunderscores FAO'stechnical support for capacity building in developing countries for the implementation of food safety s...
Newsroom

🔸 Uluslararası Kriminal Polis Teşkilatı (INTERPOL) ile Dünya Sağlık Örgütü (DSÖ), halk sağlığını ve küresel güvenliği tehdit eden yasa dışı faaliyetlerle mücadeleyi güçlendirmek amacıyla bir iş birliği anlaşması imzaladı. Anlaşma, INTERPOL'ün kolluk kuvvetleri alanındaki uzmanlığı ile DSÖ'nün halk sağlığı kapasitesini bir araya getirerek sağlık risklerinin önlenmesi, tespit edilmesi ve bunlara müdahale edilmesine yönelik ortak çalışmalar yürütülmesini hedefliyor. İş birliğinin öncelikli alanları arasında sahte ilaçlar, aşılar ve tıbbi cihazlar, taklit kişisel koruyucu ekipmanlar, güvensiz veya yanıltıcı etiketlenmiş gıda ve içecekler ile yasa dışı üretilen alkollü içkilerle mücadele bulunuyor.



INTERPOL and WHO sign agreement to strengthen global...

INTERPOLand theWorld HealthOrganization (WHO) have signed a cooperation agreement aimed at tackling some of the most pressing threats at the...
who.int

🔸 ABD Gıda ve İlaç İdaresi (FDA), gıda takviyelerinde kullanılan Yeni Diyet Bileşenleri (NDI) için bildirim süreçlerinde sunulması gereken kimlik ve güvenlik bilgilerine ilişkin nihai kılavuzunu yayımladı. Kılavuz, üretici ve dağıtıcıların Yeni Diyet Bileşeni Bildirimi (NDIN) dosyalarını hazırlarken dikkate almaları gereken bilimsel verileri ve güvenlik değerlendirme yaklaşımlarını açıklıyor. Bu bildirim süreci, FDA'nın yeni diyet bileşenlerine ilişkin güvenlik bilgilerini ürünler piyasaya sunulmadan önce incelemesine imkân tanıyor. 2016 yılında yayımlanan taslak kılavuzun ilgili bölümlerini kesinleştiren düzenleyici rehber; bileşenlerin kimlik bilgilerinin belirlenmesi, geçmiş kullanım verileri, toksikolojik ve diğer güvenlik kanıtları ile güvenlik sonucunun bilimsel gerekçelendirilmesi konularına odaklanıyor. Ayrıca farklı bileşenler ve kullanım koşulları için hangi tür bilimsel çalışmaların sunulmasının uygun olabileceğine ilişkin sektöre tavsiyeler sağlıyor.



FDA Issues Guidance on Identity and Safety Information for New DIN

The U.S.Food and Drug Administrationannounced the availability of a final guidance for industry titled "New Dietary Ingredient (NDI) Notifications and...
U.S. Food and Drug Administration

🔸 Birleşik Krallık Gıda Standartları Ajansı (FSA) ve İskoçya Gıda Standartları Kurumu (FSS), hücre kültürüyle üretilen et ürünlerinin güvenlik değerlendirmesi ve düzenleyici onay süreçlerine yönelik yeni bir kılavuz yayımladı. Hücre Kültürlü Ürünler Deneme Programı kapsamında hazırlanan kılavuz; hücrelerin çoğaltılmasında kullanılan besiyeri bileşenlerinin güvenliği, toksikolojik değerlendirmeler, ürün başvuruları ve

üretim süreçlerinde yapılan değişikliklerin değerlendirilmesi gibi konulara açıklık getiriyor. Kılavuzun amacı, üreticilerin bilimsel verilerle desteklenen daha kapsamlı başvuru dosyaları hazırlamalarını sağlamak ve düzenleyici süreçlerdeki belirsizlikleri azaltmak. Bununla birlikte, hücre kültürüyle üretilen et ürünlerinin Büyük Britanya'da insan tüketimine sunulabilmesi için ürün bazında düzenleyici onay alınması zorunluluğu devam ediyor. Kılavuzun yayımlanması, bu ürünlere genel bir pazarlama izni verildiği anlamına gelmiyor.



Cell-cultivated products: toxicology and growth media assessment

This publication is licensed underthe termsofthe Open Government Licence v3.0 except where otherwise stated. To view this licence, visit...
GOV.UK

🔸 İspanya Tarım, Balıkçılık ve Gıda Bakanlığı, kefirin üretim, pazarlama ve etiketleme koşullarını düzenlemek amacıyla yeni bir Kraliyet Kararnamesi taslağını kamuoyunun görüşüne sundu. Taslak düzenleme, kefirin yasal tanımının yapılmasını, teknik kalite kriterlerinin belirlenmesini ve üretim yöntemleri ile etiketleme kurallarının standartlaştırılmasını amaçlıyor. Ayrıca endüstriyel ve geleneksel fermantasyon yöntemleriyle üretilen ürünler arasında adil rekabet koşullarının oluşturulması ve tüketicilere doğru bilgi sunulması hedefleniyor. Bakanlık verilerine göre, İspanya'da fermente gıda tüketimi 2020 yılından bu yana %120 arttı. Artan tüketici talebine rağmen kefire özgü ulusal bir kalite standardının bulunmaması, yeni düzenleme ihtiyacının temel gerekçeleri arasında gösteriliyor.



El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación inicia la consulta...

ElMinisterio de Agricultura,PescayAlimentación inicia la consulta pública para la nueva norma de calidad del kéfir
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentacion

🔸 İspanya Yüksek Mahkemesi, pastörize edilerek şişelenen geleneksel horchata içeceklerinin etiketlerinde, ambalajlarında ve ticari tanıtımlarında “taze” ifadesinin kullanılmasını hukuka uygun buldu. Mahkeme, “taze” nitelemesinin yalnızca işlenmemiş gıdalarla sınırlı olmadığını, soğuk zincirde muhafaza edilmesi gereken belirli işlenmiş ürünler için de kullanılabileceğini değerlendirdi. Kararda, ilgili ürünün dağıtım ve depolama süreçlerinde sürekli soğutma gerektirmesinin bu ifadeyi desteklediği ve kullanımın İspanya Haksız Rekabet Kanunu'nun 5. maddesine aykırılık oluşturmadığı belirtildi.

🔸 Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü, gıda etiketlerinde tüketiciyi yanıltabilecek marka isimleri, ürün görselleri ve üstünlük belirten ifadelerin kullanımına ilişkin kuralları hatırlattı. İşletmelerin ilgili düzenlemelere uyum sağlaması için 31 Aralık 2026 tarihi belirtildi. Düzenlemeler kapsamında, ürünün gerçekte sahip olmadığı özellikleri çağrıştıran “köy ürünü” algısı oluşturan marka isimleri ile kanatlı ürünlerinde yetiştirme koşullarını yanlış yansıtabilecek çiftlik ve gezen tavuk görsellerinin kullanımına sınırlamalar getiriliyor. Ayrıca “Süper”, “Best” ve “Kaliteli” gibi üstünlük ifadelerinin kullanılabilmesi için karşılaştırmanın aynı işletmenin aynı kategorideki ürünleri arasında yapıldığının belirtilmesi ve iddianın üretim kayıtlarıyla desteklenmesi gerekiyor. Zeytinyağı dışındaki bitkisel yağların etiketlerinde ise zeytin veya zeytin ağacı görselleri ile “zeytinyağı tadında” ve “zeytinyağı lezzetinde” gibi ifadelerin kullanımına izin verilmiyor.

🔸 Tarım ve Orman Bakanlığı, ulusal gıda mevzuatı çalışmaları ile uluslararası gıda standartlarına ilişkin gelişmeleri içeren Eylül Ayı Kodeks Çalışmaları Bülteni'ni yayımladı. Bültende, Codex Alimentarius Komisyonu kapsamında yürütülen çalışmaların yanı sıra gıda güvenliği, gıda katkı maddeleri, pestisit kalıntı limitleri ve etiketleme gerekliliklerine ilişkin güncel düzenleme faaliyetlerine yer verildi. Çalışmalar, ulusal gıda mevzuatının uluslararası standartlarla uyumunun geliştirilmesini ve gıda güvenliğine ilişkin düzenlemelerin güncel bilimsel ve teknik gelişmeler doğrultusunda değerlendirilmesini amaçlıyor.

06.10.2026-Kodeks-Calismalari.pdf

GIDAKODEKSİNE İLİŞKİN ÇALIŞMALAR (06.10.2026)KODEKS ALİMENTARİUS KOMİSYONU VE KODEKS KOMİTELERİNE İLİŞKİN HABERLER Kodeks Pestisit Kalı...
tarimorman.gov.tr

Derneğimizden Haberler

🚀 Gıda güvenliğinin geleceğini birlikte şekillendirmek için siz de aramıza katılın!



Gıda güvenliğinin geleceğini birlikte şekillendirmek için siz de aramıza...

Gıda güvenliğinin geleceğini birlikteşekillendirmek için siz de aramıza katılın! Gıda güvenliğinin geleceğini birlikte konuşmak için buluşuyoruz!...
LinkedIn

🚀 Gıda güvenliğinde gözden kaçan detaylar büyük sonuçlar doğurabilir!

5-6 Kasım tarihlerinde gerçekleşecek 9. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi heyecanına siz de dahil olun!Kongremiz kapsamında düzenlenecek Eurofins Uydu Sempozyumu'nda, alanında uzman Ruben Thomaes (Eurofins Food & Feed Testing, Hollanda) ile "Gizli Kontaminasyon, Ciddi Sonuçlar" konusunu tüm yönleriyle tartışıyoruz.



| Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association

Bu ve buna benzergönderilerigörmekiçinhemen giriş yapın veya katılın.
LinkedIn

🚀 9.Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi'nde dijital dönüşümün fırsatlarını, risklerini ve güvenilir uygulama koşullarını birlikte tartışacağız.Yapay zekânın gıda güvenliğinde sunduğu fırsatlar kadar, beraberinde getirdiği riskleri de değerlendirmeliyiz.Verilerin doğruluğu, sonuçların bilimsel güvenilirliği ve teknolojik sistemlere aşırı bağımlılık, dikkatle ele alınması gereken konular arasında. İnsan sağlığını doğrudan ilgilendiren bu alanda uzman değerlendirmesi önemini koruyor.



| Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association

Bu ve buna benzergönderilerigörmekiçinhemen giriş yapın veya katılın.
LinkedIn

🧬 9. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi'nin programı!

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