Yazıyı düzenle
İstatistikleri görüntüle
Gönderiyi görüntüle

Haftalık Gıda Güvenliği Gündem
15.178 abone

✓ Abone olundu



Haftalık Gıda Güvenliği Gündemi

Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association
28.176 takipçi

6 Kasım 2026

Sayı: 152

Tarih: 06.11.2026

Hazırlayan: Gıda Güvenliği Derneği



Domatesin tarihini anlatan bir müze olduğunu biliyor muydunuz?

İtalya'nın Parma bölgesinde, tarihi Corte di Giarola yapısında yer alan Domates Müzesi (Museo del Pomodoro), dünyanın en çok tüketilen gıdalarından birinin yüzyıllar içindeki yolculuğunu ziyaretçileriyle buluşturuyor. 2010 yılında açılan müze, domatesin 16. yüzyılda Avrupa'ya gelişinden İtalya'da önemli bir tarımsal ve endüstriyel ürüne dönüşmesine kadar uzanan süreci ele alıyor. Yedi tematik bölümden oluşan müzede, domatesin yetiştirilme yöntemleri, geleneksel muhafaza teknikleri, endüstriyel işleme teknolojileri ve ambalajlamanın tarihsel gelişimi anlatılıyor. Eski üretim makineleriyle oluşturulmuş bir domates işleme hattı, ziyaretçilere gıda teknolojisinin yıllar içinde nasıl değiştiğini görme fırsatı sunuyor.

Müzenin dikkat çekici koleksiyonları arasında 1938 yılına ait 105 farklı konserve kutusu ve 1954 yılında reklam amacıyla kullanılan bir Fiat Topolino otomobili de bulunuyor.

Ülkemizden ve Dünyadan Haberler

🔸 Avrupa Komisyonu, Eylül 2026 AB Tarımsal Gıda Sahteciliği Şüpheleri Raporu'nu yayımladı. Raporda, 803 iRASFF bildirimi arasından 164 gıda sahteciliği şüphesi değerlendirildi. Komisyon, bu bildirimlerin kesinleşmiş sahtecilik vakaları değil, yetkili otoritelerin inceleme ve soruşturmalarına konu olabilecek sınır ötesi uygunsuzluk ve sahtecilik şüpheleri olduğunu belirtiyor. Raporda; zeytinyağına farklı bitkisel yağların karıştırılması, balda yabancı enzim tespiti, et ve balık ürünlerinde su ilavesi veya tür ikamesi, izin verilmeyen katkı maddelerinin kullanılması, yanıltıcı etiketleme ve sağlık beyanları, izlenebilirlik eksiklikleri ve yasa dışı ithalat gibi çeşitli uygunsuzluklar öne çıktı. Ayrıca gıda takviyelerinde AB'de izin verilmeyen bileşenlerin kullanılması ve e-ticaret üzerinden yanıltıcı beyanlarla ürün pazarlanması dikkat çeken konular arasında yer aldı. Türkiye menşeli ürünlere ilişkin bir bildirim de raporda yer aldı. Avusturya tarafından bildirilen vakada, Türkiye menşeli avokado yağının etiketinde kullanılan "GDO içermez" beyanı ve ürünün izlenebilirliğine ilişkin eksiklikler sahtecilik şüphesi kapsamında değerlendirildi. Bildirim, ürün özelliklerine ilişkin yanıltıcı beyanlar ve kayıt manipülasyonu kategorisinde yer aldı.

https://food.ec.europa.eu/document/download/12810acc-99a7-4cb1-b63b-6ba75d01fb52_en?filename=ff_ffn_monthly-report_202609.pdf

🔸 Avrupa Komisyonu, gıda ile temas eden plastik malzeme ve maddelere ilişkin (AB) 10/2011 sayılı Tüzük'ün Ek I'ini güncelleyen (AB) 2026/2412 sayılı Uygulama Tüzüğü'nü yayımladı. Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesinin (EFSA) bilimsel risk değerlendirmeleri doğrultusunda yapılan değişiklikle, dört yeni maddenin belirli kullanım koşulları ve kısıtlamalar altında izin verilen maddeler listesine eklenmesi düzenlendi. Yeni düzenleme kapsamında: Karbon fiberler, PEEK polimerinde kütlece en fazla %40 oranında dolgu ve takviye malzemesi olarak kullanımına izin verildi. Nano kalsiyum karbonat, bebek mamalarına yönelik ambalajlarda kullanımı yasaklandı. PLA katkı maddesi: Poli(2-hidroksipropanoik asit) n-oktil/n-desil esterinin, belirli gıdalarla geçici temas eden PLA malzemelerde en fazla %15 oranında kullanımına izin verildi. Poliamid komonomeri: 1,9-nonandiamin ve 2-metil-1,8-oktandiamin karışımının poliamid üretiminde kullanımına izin verildi. Madde için 0,05 mg/kg spesifik migrasyon limiti belirlenirken, anne sütü ve bebek mamalarına yönelik kaplarda kullanımı yasaklandı.

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=OJ:L_202602412

🔸 Birleşmiş Milletler (BM), ekosistem restorasyonuna yönelik küresel ilerlemeyi değerlendiren “Doğanın Dönüşü: İnsanlar ve Gezegen İçin Ekosistem Restorasyonunu Ölçeklendirmek” başlıklı raporunu yayımladı. Rapora göre, 149 ülkede toplam 252 milyon hektarlık alanın restorasyon çalışmaları devam ediyor ve bu faaliyetler bir milyondan fazla yeşil istihdam olanağı sağlıyor. Ancak mevcut ilerlemenin, 2030 yılı için belirlenen küresel restorasyon hedeflerine ulaşmak açısından yeterli olmadığı vurgulanıyor. BM, özellikle tatlı su, deniz ve kıyı ekosistemlerinde restorasyon çalışmalarının hızlandırılması ve yıllık finansmanın dört katından fazla artırılması gerektiğini belirtiyor. Gerekli yatırımların sağlanması halinde, restorasyon faaliyetlerinin 2030 yılına kadar 32 milyona varan yeni istihdam fırsatı oluşturabileceği öngörülüyor. Rapor, BM Ekosistem Restorasyonu On Yılı (2021–2030) kapsamında verilen yaklaşık bir milyar hektarlık

restorasyon taahhüdündeki ilerlemeyi değerlendirirken, Kunming-Montreal Küresel Biyoçeşitlilik Çerçevesi'nin 2030 hedeflerine de dikkat çekiyor.

Nature is making a comeback, but the world must move faster to meet restoration targets – UN Report

Alsoat theUNBiodiversityConference(COP17), initiatives in China,Colombia, Ethiopia and the United States are recognized as UN World Restoration Flagships
Newsroom

🔸 Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) ve Hükümetler Arası Kalkınma Otoritesi (IGAD), El Niño ile bağlantılı şiddetli yağışlar ve sellerin Rift Vadisi humması (RVF) salgını riskini artırabileceği konusunda Doğu Afrika ülkelerini uyardı. Rift Vadisi humması; koyun, keçi, sığır ve deve gibi çiftlik hayvanlarını etkileyen, insanlara da bulaşabilen viral bir hastalıktır. Hastalık başlıca enfekte sivrisinekler aracılığıyla yayılırken, insanların enfekte hayvanlarla veya hayvansal dokularla doğrudan teması da bulaşma riski oluşturuyor. Şiddetli yağışlar ve sellerin sivrisineklerin üreme alanlarını genişletmesi, hayvan hareketleri ve veterinerlik hizmetlerinde yaşanabilecek aksamalar salgın riskini artırıyor. FAO ve IGAD, mevcut iklim koşullarının 1997–1998 yıllarında bölgede yaşanan büyük RVF salgını öncesindeki koşullarla benzerlik gösterdiğine dikkat çekiyor.



El Niño heightens risk of Rift Valley fever outbreaks in Eastern Africa,...

New alert urgescountries to strengthen surveillance and preparedness as heavy rainfall and flooding increase outbreak risk
Newsroom

🔸 ABD Gıda ve İlaç İdaresi (FDA), yumurta ambalajlarında zorunlu olarak yer alan güvenli kullanım talimatlarının (Safe Handling Instructions) karton kapaklarının iç yüzeyinde sunulmasına izin verecek bir düzenleme değişikliği önerdi. Teklif, güvenli kullanım talimatlarının tamamının ambalaj kapağının iç kısmına taşınabilmesini öngörüyor. Bununla birlikte, “Buzdolabında Saklayınız” (Keep Refrigerated) uyarısının ambalajın dış yüzeyinde, tüketicinin kolayca görebileceği şekilde yer alması zorunluluğu korunuyor. Düzenleme, özellikle Salmonella riskini ortadan kaldırmaya yönelik pastörizasyon veya eşdeğer bir işlem uygulanmamış, perakende satışa sunulan kabuklu tavuk yumurtalarını kapsıyor. Amaç, tüketicilerin ambalajı açtıklarında yumurtaların soğukta saklanması ve yeterli sıcaklıkta pişirilmesine ilişkin güvenlik talimatlarını görmelerini sağlamak. Salmonella riskini ortadan kaldırdığı doğrulanmış işlemlerden geçirilen ürünlere yönelik mevcut etiketleme muafiyetinin ise devam etmesi öngörülüyor.

21 CFR 101.17 -- Food labeling warning, notice, and safe handling statements.

(C) Informalhearing.Appearance by anyappellantatthehearingmaybe by mailor in person, with or without counsel. The informal hearing shall be conducted by an Office of Regulatory Affairs Program Director or another FDA official senior to an...
ecfr.gov

🔸 ABD Gıda ve İlaç İdaresi (FDA), deniz ürünlerinde gönüllü menşe beyanlarının kullanımına ilişkin taslak kılavuz yayımlarken, ithal dondurulmuş ürünlerde yanıltıcı net ağırlık beyanlarına yönelik denetim ve yaptırım çalışmalarını duyurdu. “Seafood First America” stratejisi kapsamında hazırlanan taslak kılavuz, “ABD'de avlanmıştır” ve “ABD

sularında yetiştirilmiştir" gibi gönüllü menşe ifadelerinin kullanım koşullarını açıklıyor. Ambalajlarda Amerikan bayrağı ve benzeri görsellerin kullanılabilmesi için beyanların doğru, doğrulanabilir ve tüketiciyi yanıltmayacak nitelikte olması gerekiyor. FDA'nın ithal dondurulmuş deniz ürünlerine yönelik numune alma çalışmalarında, incelenen ürünlerin %46'sında net ağırlık beyanına ilişkin uygunsuzluklar tespit edildiği bildirildi. Özellikle ürünlerin üzerindeki koruyucu buz tabakasının ağırlığa dahil edilmesi nedeniyle, bazı ürünlerde beyan edilen net ağırlığın gerçek ürün ağırlığından %32,8'e kadar yüksek gösterildiği belirtildi.



Draft Guidance for Industry: U.S.-Origin Statements on Seafood

FDAis issuingthis guidancefor industry toprovide examples of U.S.-origin statements in seafood product labeling that we would consider truthful an...

U.S. Food and Drug Administration

🔸 Çin Ulusal Gıda Güvenliği Risk Değerlendirme Merkezi (CFSA), gıda katkı maddeleri, besin bileşenleri ve gıda ile temas eden malzemelere ilişkin 8 başvuru dosyasını kamuoyunun görüşüne sundu. Gıda bileşenlerine yönelik başvurular arasında, tatlandırıcı üretiminde kullanılan Bacillus subtilis kaynaklı D-alluloz-3-epimeraz enziminin onaylanması, bebek mamalarında kullanılabilecek yeni besin bileşenleri ve bazı mevcut maddelerin kullanım alanlarının genişletilmesi bulunuyor. Ayrıca E vitamini (dl-alfa-tokoferol) için kalite spesifikasyonlarının güncellenmesi değerlendiriliyor. Gıda ile temas eden malzemeler kapsamında ise C.I. Pigment Blue 29 adlı pigmentin polioksimetilen (POM) plastiklerde en fazla %1,3 oranında kullanımına izin verilmesi ve belirli polimer kaplamaların 121 °C'ye kadar işleme sıcaklıklarında kullanılabilmesine yönelik başvurular inceleniyor.

https://www.cfsa.net.cn/spaqbz/xzxkzqyj/2026/17327.shtml

🔸 Alman Federal Risk Değerlendirme Enstitüsü (BfR), Almanya'daki iyot alımının yeterli düzeyde olmadığını belirterek, iyot eksikliğinin önlenmesine yönelik soru-cevap dokümanı yayımladı. İyot, metabolizmanın düzenlenmesinde önemli rol oynayan tiroid hormonlarının üretimi için gerekli bir eser elementtir. Almanya'daki toprakların doğal iyot içeriğinin düşük olması nedeniyle tarımsal ürünler de sınırlı miktarda iyot içeriyor. Deniz balıkları ve deniz ürünleri iyot açısından zengin olmakla birlikte, tüketim sıklıklarının düşük olması toplumun iyot ihtiyacının karşılanmasını güçleştiriyor. BfR, 1980'li yılların ortalarından itibaren yaygınlaştırılan iyotlu tuz kullanımının, toplumun iyot alımının iyileştirilmesinde önemli katkı sağladığını vurguluyor. Bu kapsamda iyotlu tuzun evlerde, gıda üretiminde ve endüstriyel gıda işleme süreçlerinde tercih edilmesi öneriliyor.

iodine-intake-in-germany-is-not-optimal-tips-for-ensuring-an-adequate-iodine-intake.pdf

©BfR | bfr.bund.de/en | 1 / 16 FAQ13 October 2026IodineintakeinGermany is not optimal – tips for ensuring an adequate iodine intake...

bfr.bund.de

🔸 İrlanda Gıda Güvenliği Kurumu (FSAI), 9–18 yaş arasındaki çocuk ve ergenlerin sağlıklı büyüme ve gelişimini desteklemek amacıyla hazırlanan ilk kapsamlı, gıda temelli beslenme kılavuzunu yayımladı. FSAI Bilimsel Komitesi tarafından ulusal beslenme araştırmaları temel alınarak hazırlanan raporda, vücut büyüklüğü, fiziksel aktivite düzeyi ve ergenliğe giriş

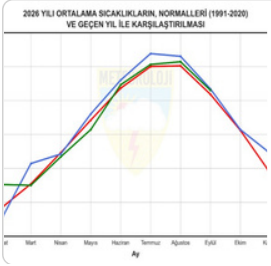
zamanlaması gibi bireysel farklılıkların beslenme ihtiyaçları üzerindeki etkileri ele alındı. Beş farklı vücut büyüklüğü yüzdelik dilimi ve dört fiziksel aktivite düzeyi dikkate alınarak 370 beslenme önerisi geliştirildi. Kılavuzda, bireysel enerji ihtiyacına göre günlük 6–10 porsiyon karbonhidrat kaynağı, yüksek fiziksel aktivite düzeylerinde ise 13 porsiyona kadar tüketim öneriliyor. Ayrıca kemik gelişimini desteklemek için günde 4–5 porsiyon süt ve süt ürünü, omega-3 yağ asitlerinin alımı için ise haftada bir porsiyon yağlı balık tüketimi tavsiye ediliyor. FSAI, sağlıklı ergenlerde yeterli ve dengeli beslenmenin esas olduğunu, rutin protein tozu ve benzeri takviyelerin gerekli olmadığını vurguluyor.



FSAI publishes first scientific dietary recommendations for adolescents ...

TheFood Safety Authorityof Ireland (FSAI)hastoday published a scientific report outlining food-based dietary guideline recommendations for adolescents...
Food Safety Authority of Ireland

🔸 Tarım ve Orman Bakanlığı Tarım Reformu Genel Müdürlüğü, istatistik bülteni yayımlama çalışmaları kapsamında “İklim, Fenolojik Durum ve Sulama İzleme İstatistikleri – Eylül 2026” bültenini kamuoyuyla paylaştı. Bültende, iklim koşulları, bitkilerin gelişim dönemleri (fenolojik durum) ve tarımsal sulama faaliyetlerine ilişkin istatistiksel verilere yer verildi. Ayrıca verilerin daha ayrıntılı incelenebilmesi amacıyla ilave tablolar ve metodolojik bilgileri içeren metaveri dosyaları da erişime sunuldu.



İklim, Fenolojik Durum ve Sulama İzleme İstatistikleri, Eylül, 2026

Bölge genelindeEylül ayı yağışları Doğu Anadoluve Güneydoğu Anadolu bölgelerinde normallerinin altında, diğer bölgelerde normallerinin üzerinde...
istatistik.tarimorman.gov.tr

Derneğimizden Haberler

🚀 9. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi’nin programı!

Gıda güvenliğinin bugünü ve geleceği, 5–6 Kasım 2026 tarihlerinde İstanbul’da konuşulacak.



9. Gıda Güvenliği Kongresi

Gıda güvenliği ve kalitesinin sağlanmasına odaklanan önde gelen bir etkinlik olan 9. Gıda Güvenliği Kongresi için bize katılın. Sektördeki en son...
9. Gıda Güvenliği Kongresi

📣 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