

Haftalık Gıda Güvenliği Gündemi

Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association
28.176 takipçi

13 Kasım 2026

Sayı: 153

Tarih: 13.11.2026

Hazırlayan: Gıda Güvenliği Derneği



🍲 4.000 Yıllık Bir Yemek Tarifi!

Bugün kullandığımız yemek kitaplarının geçmişinin ne kadar eskiye uzandığını hiç düşündünüz mü?

Yale Üniversitesi'nin koleksiyonunda bulunan, yaklaşık 4.000 yıllık Babil kil tabletleri, dünyanın bilinen en eski yemek tariflerinden bazılarını içeriyor. MÖ 1730'lara tarihlenen bu tabletlerde etli ve sebzeli yemeklerin hazırlanışına ilişkin bilgiler yer alıyor. Tariflerde soğan, sarımsak, pırasa ve çeşitli otlar gibi bugün de mutfaklarımızda kullandığımız malzemelere rastlanıyor.

Aradan yaklaşık 4.000 yıl geçmiş olmasına rağmen bazı temel malzemelerin mutfaklarımızdaki yerini koruması, yemek kültürünün tarih boyunca nasıl aktarıldığını gösteren etkileyici bir örnek.

Ülkemizden ve Dünyadan Haberler

🔸 Avrupa Komisyonu, tüketicilerin yenilikçi gıdalara yönelik farkındalıklarını, algılarını ve tutumlarını inceleyen yeni bir Özel Eurobarometre araştırmasının sonuçlarını yayımladı. 27 AB üyesi ülkede 26.456 kişinin katılımıyla gerçekleştirilen araştırma, tüketicilerin yenilikçi gıdaların gıda güvenliğini destekleme ve doğal kaynaklar üzerindeki baskıyı azaltma potansiyelini fark ettiğini, ancak bu ürünlere yönelik güvenin artırılması için daha fazla bilgilendirmeye ihtiyaç duyulduğunu ortaya koydu. Araştırmaya göre, kendilerini yenilikçi gıdalar hakkında iyi bilgilendirilmiş hisseden katılımcıların %72'si bu ürünlere olumlu yaklaşırken, yeterince bilgilendirilmediğini düşünenlerde bu oran %27'ye düşüyor. Fiyatın da tüketici tercihlerinde önemli bir rol oynadığı görülüyor. Örneğin, fermantasyon yoluyla üretilen gıdaları satın almaya istekli katılımcıların %87'si, bu ürünleri yalnızca geleneksel hayvansal ürünlerle aynı fiyatta veya daha düşük fiyatta olmaları halinde tercih edeceğini belirtiyor. %11'i ise daha yüksek fiyat ödemeye hazır olduğunu ifade ediyor.

Eurobarometer
eurobarometer
europa.eu

🔸 ABD Gıda ve İlaç İdaresi (FDA), Koordineli Salgın Müdahale, Değerlendirme ve Acil Durum Hazırlık Ofisi (CORE+EP) tarafından hazırlanan 2025 Yılı Faaliyet Raporu'nu yayımladı. Rapora göre, 2025 yılında 69 gıda kaynaklı hastalık salgını veya ilgili olay değerlendirildi, 26 olaya müdahale edildi ve 11 olay için kamuoyu uyarısı yayımlandı. Bu veriler, 2024 yılında kaydedilen 72 değerlendirme, 26 müdahale ve 10 uyarı ile benzer seviyelerde gerçekleşti. Yürütülen incelemeler sonucunda ürün geri çağırmaları, halk sağlığı uyarıları, firmalara yönelik uyarı mektupları ve ithalat uyarı listelerine ekleme gibi çeşitli düzenleyici ve koruyucu önlemler uygulandı.



FDA Releases the CORE+EP 2025 Annual Report

CORE+EPreleasesits annual report summarizingthe investigations of foodborne illness outbreaks and certain adverse events in FDA-regulated human...
U.S. Food and Drug Administration

🔸 FAO Genel Direktörü Qu Dongyu, Roma'daki FAO merkezinde düzenlenen Uluslararası Kuruluşlarda Kurumsal Hukuk Forumu (FILIO) çalıştayında, uluslararası hukukun tarım-gıda sistemlerinin dönüşümündeki ve yeterli gıdaya erişim hakkının sağlanmasındaki rolüne dikkat çekti. Uluslararası kuruluşların hukuk uzmanlarını bir araya getiren çalıştayda, kurumsal bağımsızlık, uluslararası iş birliği ve ortak hukuki standartların geliştirilmesi konuları ele alındı. FAO'nun uluslararası hukuk alanındaki çalışmalarına değinen Qu, Codex Alimentarius gıda standartları, Uluslararası Bitki Koruma Sözleşmesi ve Gıda ve Tarım İçin Bitki Genetik Kaynakları Uluslararası Antlaşması gibi düzenlemelerin gıda güvenliği, tarım ve doğal kaynakların sürdürülebilir yönetimi açısından önemini vurguladı.



Director-General underscores role of international law in advancing the...

Rome–FAO Director-General QUDongyu highlighted the role of international law in transforming agrifood systems and realizing the rig...
FAODirectorGeneral

🔸 Kanada Sağlık Bakanlığı (Health Canada), takviye edilmiş gıdalarda kullanılan B6 vitamini ve selenyumun izin verilen maksimum miktarlarını ve uyarı eşiklerini güncellemek amacıyla PASF-2608 ve PASF-2609 numaralı düzenleme önerilerini yayımladı. Öneriler, Gıda ve İlaç Yönetmelikleri kapsamındaki İzin Verilen Tamamlayıcı İçerikler Listesi'nde değişiklik yapılmasını öngörüyor. Düzenlemelerin temelinde, Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesinin (EFSA) bu iki besin öğesine ilişkin güncellenmiş bilimsel risk değerlendirmeleri bulunuyor. EFSA'nın değerlendirmelerinde yetişkinler için tolere edilebilir günlük üst alım düzeyleri şu şekilde güncellendi: B6 vitamini: 100 mg/gün seviyesinden 12 mg/gün seviyesine Selenyum: 400 µg/gün seviyesinden 255 µg/gün seviyesine. Bu değerler, gıdalardaki doğrudan kullanım limitlerini değil, tüm kaynaklardan alınan toplam günlük miktar için belirlenen güvenlik eşiklerini ifade ediyor.

Proposal to modify the List of Permitted Supplemental Ingredients (selenium)

Noticeof Proposal – List of Permitted Supplemental Ingredients Reference Number: PASF-2608 October 22, 2026 Selenium is currently authorized for use as a supplemental ingredient in supplemented foods sold in Canada. Following the...
canada.ca

Proposal to modify the List of Permitted Supplemental Ingredients (vitamin B6)

Noticeof Proposal – List of Permitted Supplemental Ingredients Reference Number: PASF-2609 October 22, 2026 Vitamin B6 is currently authorized for use as a supplemental ingredient in supplemented foods sold in Canada. Following the...
canada.ca

🔸 Avustralya ve Yeni Zelanda Gıda Standartları Kurumu (FSANZ), paketli gıdaların ön yüzünde kullanılan Sağlık Yıldızı Derecelendirmesi (Health Star Rating – HSR) sisteminin zorunlu hale getirilmesini öngören P1067 sayılı düzenleme teklifi için ikinci kamu istişare sürecini başlattı. 2014 yılından bu yana gönüllülük esasına göre uygulanan sistemin sektördeki kullanım oranının %40 seviyesini aşmaması, zorunlu uygulamaya geçiş önerisinin temel gerekçeleri arasında gösteriliyor. Teklif kapsamında, besin değeri bildirimi zorunlu olan çoğu paketli gıdanın ön yüzünde, ürünlerin beslenme profilini 0,5 ile 5 yıldız arasında değerlendiren standart bir sembolün bulunması öngörülüyor. Derecelendirmelerin resmi hesaplama algoritmasına göre yapılması, etiketlerin tasarım ve yerleşim kurallarına uyması ve belirli ürün kategorilerine yönelik istisnaların uygulanması planlanıyor. Taslak düzenleme, üreticilerin ambalajlarını yeni sisteme uyarlamaları için 3 yıllık geçiş süresi, mevcut ürün stoklarının piyasadan çekilmesi veya tüketilmesi için ise 2 yıllık ek süre öngörüyor.

Second public consultation on the Health Star Rating system

Food Standards AustraliaNew Zealand (FSANZ) is calling forsubmissions on a proposal to consider amending the Australia New Zealand Food Standards Code (the Code) to require most packaged foods to display a Health Star Rating (HSR) symbol.

🔸 Birleşik Krallık Sağlık Güvenliği Ajansı (UKHSA), antimikrobiyal direnç (AMR) konusunda farkındalığın artırılması ve enfeksiyonların yayılmasının önlenmesine yönelik bir bilgilendirme ve iletişim rehberi yayımladı. Rehber, antimikrobiyal direncin oluşturduğu sağlık risklerinin daha iyi anlaşılmasını, etkili iletişim yöntemlerinin geliştirilmesini ve enfeksiyonların yayılmasını azaltacak önlemler konusunda bilinç oluşturulmasını amaçlıyor. Öncelikli olarak insan sağlığına odaklanan rehber, hayvan sağlığı ve gıda üretim sektörleri açısından da önem taşıyor. Antimikrobiyal direnç, insan, hayvan ve çevre sağlığını birlikte ele alan Tek Sağlık (One Health) yaklaşımı kapsamında değerlendiriliyor.

Engagement guide for infection and antimicrobial resistance (AMR)

AUK-wide collaborativeguide givingengagement and communication approaches to raise awareness of AMR and promote behaviours that prevent infectio...
GOV.UK

🔸 Birleşik Krallık Hükümet Kimyagerliği (Government Chemist), gıda ve yem analizlerinde bilimsel yöntemlerin geliştirilmesi, düzenleyici kararların desteklenmesi ve gıda güvenliği ile ürün orijinalliğine yönelik çalışmalarını içeren 2025 Yılı İnceleme Raporu'nu yayımladı. Raporda, özellikle zeytinyağı ve et ürünlerinde sahteciliğin tespit edilmesine yönelik analitik yöntemlerdeki gelişmeler ele alındı. Ayrıca balın orijinalliğinin doğrulanması amacıyla referans veri tabanlarının geliştirilmesi, numune alma protokollerinin iyileştirilmesi ve analiz sonuçlarının güvenilirliğinin artırılması çalışmalarına yer verildi. İncelemede, yeni ve alternatif protein kaynaklarının analizinde karşılaşılan teknik zorluklar da değerlendirilerek gelişen gıda teknolojilerine uygun doğrulama yöntemlerinin önemine dikkat çekildi.

Government Chemist Review 2025

Referee casework,research projects,adviceand impact of work carried out by the Government Chemist team during 2025.
GOV.UK

🔸 Tarım ve Orman Bakanlığı, Avrupa Birliği mevzuatındaki değişikliklere uyum sağlamak amacıyla Türk Gıda Kodeksi Reçel, Jöle, Marmelat ve Tatlandırılmış Kestane Püresi Tebliği'nde değişiklik öngören bir taslak hazırladı. Taslakla birlikte ürün tanımları ve adlandırma kuralları yeniden düzenlenirken, reçel ve ekstra reçellerde kullanılması gereken asgari meyve miktarlarının artırılması öngörülüyor. Ayrıca toplam şeker içeriği ve sülfürdioksit kullanımına ilişkin, diğer gıda mevzuatlarında düzenlenen hükümlerin tebliğden çıkarılması öngörülüyor.

Mevzuat Taslağı - TGK Reçel, Jöle, Marmelat ve Tatlandırılmış Kestane Püresi Tebliğ Taslağı

TürkGıda Kodeksi Reçel, Jöle, Marmelat veTatlandırılmışKestane Püresi Tebliği, 20/12/2001 tarihli ve 2001/113/AT sayılı Reçel, Jöle, Marmelat ve Tatlandırılmış Kestane Püresine ilişkin Avrupa Birliği Konsey Direktifi dikkate alınarak Avrupa Birliği...
tarimorman.gov.tr

Derneğimizden Haberler

🚀 Gıda Endüstrisinde Hijyenik Tasarım Eğitimi

Gıda endüstrisinde hijyenik tasarım, gıda makine ve ekipman seçimi ile sınırlı olmayıp, tasarım kaynaklı risklerin öngörülmesinden temizlik ve dezenfeksiyon süreçlerinin etkinliğine kadar uzanan bütüncül bir yaklaşımı içermektedir.Gıda Güvenliği Derneği olarak, Prof. Dr. Barbaros Özer eğitmenliğinde gerçekleştireceğimiz iki günlük eğitimde, gıda endüstrisinde hijyenik tasarımın temel ilkelerini GFSI uyumlulukları ve güncel mevzuat gereklilikleri çerçevesinde ele alıyoruz.



Gıda endüstrisinde hijyenik tasarım, gıda makine ve ekipman seçimi ile...

Gıdaendüstrisinde hijyenik tasarım, gıda makineve ekipman seçimi ile sınırlı olmayıp, tasarım kaynaklı risklerin öngörülmesinden temizlik ve dezenfeksiyo...
LinkedIn

🚀 9. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi'nden son mesaj...

Kongre Başkanımız Dr. Samim Saner, iki gün süren kongremizi değerlendirdi ve tüm katılımcılarımıza teşekkürlerini iletti.



| Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association

Bu ve buna benzergönderilerigörmekiçinhemen giriş yapın veya katılın.
LinkedIn

🚀 9. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi'ni tamamladık! 🌍

İki gün boyunca bilimsel bilgi, deneyim ve farklı bakış açıları aynı platformda buluştu. Gıda güvenliğinin güncel sorunlarını, yeni risklerini ve geleceğini bilimsel veriler ışığında değerlendirdik.Bilim dünyasından kamu kurumlarına, sektör temsilcilerinden meslek odalarına ve sivil toplum kuruluşlarına kadar tüm paydaşların katılımıyla, güvenli gıdaya erişimin ortak bir sorumluluk olduğunu bir kez daha vurguladık.Kongremize katkı sunan tüm konuşmacılarımıza, katılımcılarımıza, sponsorlarımıza ve emeği geçen herkese teşekkür ediyoruz.



| Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association

Bu ve buna benzergönderilerigörmekiçinhemen giriş yapın veya katılın.
LinkedIn

🚀 Gıda güvenliği mevzuatında karşılaşılan zorluklar masaya yatırıldı!

Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi'nin üçüncü interaktif paneli "Mevzuatta Karşılaşılan Zorluklar", kamu kurumları, meslek örgütleri ve sektör temsilcilerini bir araya getirdi.Panelde, gıda güvenliği mevzuatının hazırlanması ve uygulanmasında karşılaşılan güçlükler, uluslararası gereklilikler ve çözüm önerileri farklı paydaşların bakış açılarıyla değerlendirildi.

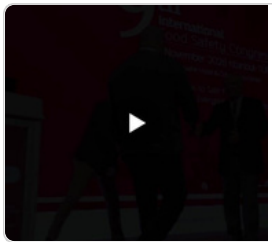


| Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association

Bu ve buna benzergönderilerigörmekiçinhemen giriş yapın veya katılın.
LinkedIn

🚀 Bilime katkıya ödül, değerli desteklere teşekkür! 🏆

Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi kapsamında düzenlenen Genç Araştırmacı Bilimsel Makale ve Poster Yarışması Ödül Töreni'nde, bilimsel çalışmalarıyla öne çıkan genç araştırmacılarımızı kutladık.Ardından gerçekleştirilen Sponsor Teşekkür Töreni'nde, kongremizin hayata geçirilmesine ve bilimsel bilgi paylaşımına katkı sunan değerli sponsorlarımıza teşekkürlerimizi sunduk.



| Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association

Bu ve buna benzergönderilerigörmekiçinhemen giriş yapın veya katılın.
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