

Haftalık Gıda Güvenliği Gündemi

Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association
28.176 takipçi

18 Kasım 2026

Sayı: 154

Tarih: 18.11.2026

Hazırlayan: Gıda Güvenliği Derneği



🌍 Dünyanın İlk Restoranı Nerede Açıldı?

Bugün restoran denildiğinde aklımıza menüler, masalar ve siparişler geliyor. Peki, restoran kültürünün geçmişinin ne kadar eskiye uzandığını biliyor musunuz?

Modern restoran anlayışının temelleri, 18. yüzyılda Paris'te atıldı. 1760'lı yıllarda müşterilere belirli saatlerle sınırlı kalmadan yemek sunan işletmeler ortaya çıkmaya başladı. O dönemde restaurant kelimesi, başlangıçta bedeni güçlendirdiğine inanılan besleyici et sularını tanımlamak için kullanılıyordu. Zamanla bu kelime, yemeklerin ayrı ayrı sipariş edilebildiği ve müşterilere bireysel hizmet sunulan işletmelerin adı hâline geldi.

Bugün dünyanın dört bir yanında kullandığımız “restoran” kelimesinin kökeni de Fransızcadaki restaurer, yani “yenilemek, güçlendirmek” fiiline dayanıyor.

Ülkemizden ve Dünyadan Haberler

🔸 Dünya Sağlık Örgütü (DSÖ), bulaşıcı olmayan hastalıkların önlenmesine yönelik gıda politikalarını desteklemek amacıyla hazırladığı bütünleşik besin profili modeli taslağını küresel kamu istişaresine açtı. Yeni model, endüstriyel olarak üretilen paketli gıdaların beslenme özelliklerini değerlendirmek ve sağlıklı beslenme kapsamında tüketimi sınırlandırılması gereken ürünleri belirlemek için ortak bir teknik çerçeve oluşturmayı amaçlıyor. Taslak, gıdaları iki temel ölçüte göre değerlendiriyor: doymuş yağ, trans yağ, şeker ve sodyum içeriklerinin belirlenen eşik değerleri aşıp aşmadığı ve ürünlerin aroma vericiler, renklendiriciler veya tatlandırıcılar gibi duyusal özellikleri etkileyen bileşenler içerip içermediği. Modelin, ülkelere ambalaj ön yüzü beslenme etiketlemesi, gıda reklamlarının sınırlandırılması, vergilendirme ve kamu gıda alımları gibi alanlarda politika geliştirme desteği sağlaması hedefleniyor. Taslağa ilişkin teknik görüşler 27 Kasım 2026 tarihine kadar iletilebilecek.

Online public consultation: draft integrated food profiling model for regulatory measures

Online public consultation in the draft of integrated food profiling model for regulatory measures.
who.int

🔸 Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) ve Dünya Sağlık Örgütü (DSÖ), Codex Alimentarius Gıdalardaki Bulaşanlar Komitesi'nin 19. toplantısı doğrultusunda, tahıllardaki toplam aflatoksin seviyelerine ilişkin küresel veri toplama çağrısı başlattı. Çalışma kapsamında, mısır, pirinç, sorgum ve bebekler ile küçük çocuklara yönelik tahıl bazlı gıdalarda mevcut maksimum aflatoksin limitlerinin güncellenmesine ihtiyaç olup olmadığı değerlendirilecek. Ayrıca buğday, arpa, yulaf, çavdar, darı, kılçıklı buğday ve kinoa gibi diğer tahıllar için yeni maksimum limitler belirlenmesinin gerekliliği ve uygulanabilirliği incelenecek. Bu amaçla, 2016 yılından itibaren elde edilen analiz verilerinin, aflatoksin B1, B2, G1 ve G2 sonuçları, analitik tayin sınırları ve ürünlerin insan tüketimi veya hayvan yemi olarak kullanım bilgileriyle birlikte DSÖ GEMS/Food veri platformuna iletilmesi talep ediliyor. Veri gönderimi için son tarih 31 Mart 2027 olarak belirlendi.

Articles
who.int

🔸 Avrasya Ekonomik Komisyonu (AEK), Avrasya Ekonomik Birliği'ne (AEB) üye beş ülkede uygulanan gıda etiketleme teknik düzenlemesinde değişiklik yapılmasını öngören taslağın Komisyon Konseyi'ne sunulmasını onayladı. Taslak düzenleme, besin değeri beyanları, alerjen bildirimi, içerik listeleri ve tüketici uyarılarında önemli değişiklikler içeriyor. Ayrıca zenginleştirilmiş gıdalar ve takviye edici gıdalardaki vitamin miktarlarının hesaplanması için resmi dönüşüm katsayıları belirleniyor. Taslağa göre yeni gereklilikler, Komisyon Konseyi'nin kabulü ve resmi yayımlanmasının ardından 370 gün sonra yürürlüğe girecek. Sektöre yönelik teknik uyum takviminin ise 2027 yılı sonuna kadar uzanması öngörülüyor.

Проект решения Совета ЕЭК
regulation.eaeunion.org

🔸 ABD Gıda ve İlaç İdaresi (FDA), bebek mamalarında bulunması zorunlu olan besin öğelerine ilişkin teknik gereklilikleri güncellemek amacıyla ilgili düzenleme taslağını yayımladı. Taslak, bebek mamalarındaki toplam 30 zorunlu besin öğesinin bilimsel veriler doğrultusunda yeniden değerlendirilmesini amaçlayan üç aşamalı çalışmanın ilk bölümünü oluşturuyor. Bu aşamada sekiz vitamin ve mineralin asgari ve azami miktarları ele alınıyor. Taslak için 120 günlük kamuoyu görüş süresi öngörülürken, nihai düzenlemenin ardından üreticilere ürün formülasyonlarını ve etiketlerini uyarlamaları için üç yıllık geçiş süresi tanınması planlanıyor.



Infant Formula Nutrient Requirements

UpdatingStandardsforNutrientsIncluded in Infant Formula

🔸 Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA), küfler tarafından üretilen ve gıda ile yemlerde bulunabilen sekiz Alternaria toksininin insan ve hayvan sağlığı üzerindeki olası risklerine ilişkin bilimsel değerlendirmesini güncelledi. Çalışmada, güncel bilimsel araştırmaların yanı sıra gıda ve yemlerde tespit edilen toksin seviyelerine ilişkin yeni analiz verileri ve insanların ve hayvanların bu maddelere maruz kalma düzeylerine yönelik güncellenmiş tahminler dikkate alındı.



Alternaria toxins in food and feed: EFSA updates its risk assessment

Fivetoxins can damage DNAEFSAconcludedthatfive of the eight Alternaria toxins assessed are genotoxic, meaning that they can damage DNA, the genetic...

European Food Safety Authority

🔸 Çek Cumhuriyeti Tarım Bakanlığı, et, et ürünleri, balık ürünleri ve yumurtalara ilişkin teknik gereklilikleri düzenleyen yönetmelikte değişiklik yapılmasını öngören taslağı bakanlıklar arası istişareye sundu. Taslak düzenleme, sosis, salam, jambon ve pastırma gibi geleneksel et ürünü isimlerinin yalnızca et veya sakatattan üretilen ürünler için kullanılmasını öngörüyor. Bu değişiklikle, bitkisel bazlı alternatif ürünlerde söz konusu isimlerin kullanımının sınırlandırılması amaçlanıyor. Bakanlık ve gıda sektörü temsilcileri, düzenlemenin tüketicilerin yanıltılmasını önleyeceğini ve adil rekabeti destekleyeceğini savunurken, alternatif protein sektöründeki kuruluşlar ise soya sosisi ve vejetaryen salam gibi yerleşik ürün isimlerinin yasaklanmasının tüketici tercihlerini zorlaştırabileceğini ve ambalaj değişikliklerinden kaynaklanan ek maliyetler oluşturabileceğini belirtiyor.

https://odok.gov.cz/portal/veklep/material/KORNDZ29H2T7/

🔸 Çin Devlet Piyasa Düzenleme İdaresi (SAMR), gıdalarda bulunmasına izin verilmeyen kimyasal maddelerin tespit edilmesine yönelik iki yeni resmi analiz yöntemini onayladı. Çin Gıda Güvenliği Kanunu kapsamında kabul edilen yöntemler, gıda ürünlerinde belirli kimyasal bileşiklerin tespit edilmesi ve miktarlarının belirlenmesine yönelik analitik prosedürleri

standartlaştırıyor. BJS 202607, bisakodil diheksanoat ve benzeri dört bileşiğin analizine yönelik yöntemleri kapsarken, BJS 202608 ise 5-klorofenilizatin ve bis-siklopropilkarbonil-desasetilbisakodil dahil olmak üzere 17 kimyasal maddenin tespitine odaklanıyor. Yeni yöntemlerin teknik dokümanlarının ve analiz protokollerinin, resmi veri tabanı üzerinden kamuoyunun erişimine sunulması öngörülüyor.

https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/spcjs/art/2026/art_35f170019c184b60a8c8cad152f08a20.html

🔸 Kanada Sağlık Bakanlığı (Health Canada), belirli gıdaların üretiminde ve ihracata yönelik faaliyetlerde zenginleştirilmemiş beyaz unun ithalatı ve satışına ilişkin geçici bir politika yayımladı. Düzenleme, Kanada Gıda Denetleme Ajansı'nın (CFIA) sektör etiketleme rehberine de dahil edildi. Kanada'da beyaz unun demir, folik asit ve belirli B vitaminleriyle zenginleştirilmesine ilişkin zorunlu gereklilikler bulunuyor. Yeni politika, bu gerekliliklerin belirli kullanım alanlarında uygulanmasına yönelik geçici bir esneklik sağlıyor. Bu kapsamda, şekerleme, dondurma, işlenmiş et ürünleri, soslar ve aroma verici karışımları gibi unun düşük miktarlarda kullanıldığı gıdaların üretiminde zenginleştirilmemiş beyaz un kullanılabilecek. Uygulamadan yararlanılabilmesi için unun yalnızca üretim amaçlı zenginleştirilmemiş un olarak etiketlenmesi, izlenebilirlik kayıtlarının tutulması ve nihai ürünün zenginleştirilmiş olarak tanıtılmaması gerekiyor. 31 Ağustos 2026 itibarıyla uygulamaya alınan geçici politika, ilgili mevzuatta kalıcı değişiklikler yapılmasına yönelik çalışmalar devam ederken sektöre esneklik sağlamayı amaçlıyor.

Interim policy on the import and sale of unenriched white flour for use in the manufacture of certain foods

Thisinterim policy applies to the importandsaleof unenriched white flourdirectlyto manufacturers or distributors. It also addresses the labelling of foods containing unenriched white flour for sale in Canada.
canada.ca

🔸 Güney Kore Sağlık ve Refah Bakanlığı (MOHW) ile Kore Sağlığı Geliştirme Enstitüsü (KHEPI), alkollü içeceklerin ambalajlarında ve reklamlarında kullanılan sağlık uyarılarına ilişkin yeni düzenlemelerin yürürlüğe girdiğini duyurdu. Düzenlemeyle birlikte alkol tüketimi sonrasında araç kullanmanın tehlikelerine ilişkin uyarılar, mevcut sağlık ve hamilelik uyarılarıyla aynı yasal düzeye getirildi. Ayrıca sağlık uyarılarının ambalajların ön yüzünde daha görünür ve okunabilir şekilde sunulması, standart yazı tiplerinin ve uyarı sembollerinin kullanılması ile reklam materyallerinde görsel uyarıların belirginleştirilmesi zorunlu hale getirildi. Yeni gerekliliklere aykırılık halinde bir yıla kadar hapis veya 10 milyon Güney Kore wonuna kadar para cezası uygulanabilecek.



술병 뒤 숨은 문구…30년만에 '음주운전' 경고그림 붙는다

오는 일부터소주맥주 등주류 용기에 음주운전 경고그림이 등장하고 주류 광고에도 관련 문구와 이미 지가 의무화된다. 건강상 위해를 알리는 데 그쳤던 …
한국부동산뉴스

🔸 Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü, Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'nde değişiklik yapılmasını öngören taslağı kamuoyunun görüşüne açtı. 2023 yılında yayımlanan ve (AT) 1333/2008 sayılı Avrupa Birliği Tüzüğü esas alınarak hazırlanan yönetmeliğin, AB mevzuatında yapılan güncel değişikliklerle uyumlu hale

getirilmesi amaçlanıyor. Hazırlanan taslakla, gıda katkı maddelerine ilişkin ulusal düzenlemelerin güncellenmesi ve Avrupa Birliği mevzuatındaki değişikliklerin Türk Gıda Kodeksi'ne aktarılması hedefleniyor. Taslağa ilişkin görüş ve öneriler 27 Kasım 2026 tarihine kadar iletilebilecek.

Mevzuat Taslağı - TGK Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik

13/10/2023 tarihli ve32338mükerrersayılı Resmî Gazete'de yayımlanan"TürkGıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği", (AT) 1333/2008 sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü dikkate alınarak Avrupa Birliği mevzuatına uyum...
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

📣 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