



T.C.
GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI
Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü

RESMİ NUMUNE ALMA PROSEDÜRÜ

1. AMAÇ

Bu prosedürün amacı, 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu kapsamında gıda işletmelerinin resmi kontrollerinde numune alınması sırasında uyulması gereken kuralları belirlemektir.

2. KAPSAM

Bu prosedür, resmi kontrollerde gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin üretim, işleme ve dağıtım aşamalarında her türlü numune alma işlemlerini kapsar.

3. HUKUKİ DAYANAK

- a) 13 Haziran 2010 tarihli 27610 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan 5996 sayılı *Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu*
- b) 17 Aralık 2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan *Gıda ve Yemin Resmi Kontrolüne Dair Yönetmelik*
- c) 29 Aralık 2011 tarihli ve 28157 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan *Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği*

4. TANIMLAR

Kanun ve yönetmeliklerdeki tanımlar geçerlidir.

5. GENEL HÜKÜMLER

a) İlde yapılan gıda üretiminin çeşit ve yoğunluğu ile gıdanın taşıdığı risk ve laboratuvarların kapasitesi de göz önünde bulundurularak, İl Yıllık Gıda Kontrol Planı Hazırlama ve Uygulama Prosedürü kapsamında her yılın kasım ayında İl Yıllık Gıda Kontrol Planı hazırlanır. Bu planın hazırlanmasında, son üç yıl boyunca ildeki gıda işletmelerinden alınan numune sayısı, bu numunelerin gıda grupları bazında dağılımı, elde edilen olumsuz veriler, gıdanın taşıdığı risk durumu ile şikâyet ve ihbarlar göz önünde bulundurulur. **(Değişik04/03/2013-1228-8000 sayılı yazı)**

b) Resmi kontroller sırasında gerektiğinde numune alınır. Alınan numunelerin, ürün partisini temsil edecek şekilde (parti/seri ve etiket no ile kod numaraları aynı olan) olması gerekir.

c) Analiz numunesine itiraz ile ilgili konularda vakit kaybını engellemek amacıyla, yetkilendirilmiş ilçe müdürlüğü, aynı ya da farklı ildeki diğer ilçe müdürlüğüyle ve gıda işletmesiyle doğrudan yazışma yapabilir. Konu hakkında il müdürlüğü de bilgilendirilir.

ç) Kamu-özel kurum ve kuruluşları ile mahallinde üretilerek toplu tüketime sunan gıda işletmesi ve yemek fabrikaları, ürettiği yemek partisinin her çeşidinden alınan bir örneği yetmiş iki (72) saat uygun koşullarda (soğukta ya da dondurarak) saklamakla yükümlüdür. Üründen alınacak örnek miktarının, analiz için yeterli miktarda olması gerekir. Alınması önerilen örnek miktarı iki yüz elli (250) gramdır.

İşletme tarafından örnek saklanmaması durumunda 5996 sayılı Kanun’un 24 üncü maddesi gereği izlenebilirliğin sağlanmaması nedeniyle 5996 sayılı Kanunun 40-(1) inci maddesinin (i) bendine göre yasal işlem uygulanır. Gıda zehirlenmesi durumunda Gıda Kaynaklı Enfeksiyon ve Zehirlenmelere İlişkin Resmi Kontrol Prosedür hükümlerine göre işlem tesis edilir **(Değişik09/10/2014-36870 sayılı yazı)** Her durumda işletmenin teknik ve hijyenik koşulları detaylı olarak incelenir.

6. NUMUNE ALMA ESASLARI

a) Bakanlık, resmi kontroller sırasında alınan numunelerin analizlerini yapacak olan laboratuvarları belirler (EK-2).



T.C.
GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI
Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü

- b) Analiz ve şahit numunelerinin uygun koşullarda Bakanlıkça belirlenmiş laboratuvarlara taşınması ve şahit numunenin gereği gibi muhafaza edilmesini sağlamak için uygun koşullar il/ilçe müdürlükleri ile laboratuvarlarca temin edilir.
- c) Analizleri yapılmak üzere alınacak numuneler için herhangi bir bedel ödenmez.
- ç) Numune alma, muhafaza, taşıma ve şahit numune ile ilgili özel mevzuatında düzenleme bulunması durumunda özel mevzuat hükümleri uygulanır.
- d) Numune alınması sırasında, "Numune Alma Tutanağı ve Etiketi" (EK-1) doldurularak analiz ve şahit numunesine iliştilir. Bu tutanaktan bir nüsha il/ilçe müdürlüğünde saklanır. Gıda zehirlenmesi ya da zehirlenme şüphesinde bu durum tutanakta mutlaka belirtilir.
- e) Numune alımında numunenin sıcaklık değeri kontrol edilir. Resmi kontrol sırasında numunenin ölçülebilen diğer parametreleri de (pH, su aktivitesi, kızartma yağı polar madde miktarı vb.) ölçülerek değerlendirilir ve kayıt altına alınır. Analiz ve şahit için alınan numuneler, kapalı ambalajda ve orijinal ambalajının bozulmaması gerekiyorsa, numuneye zarar vermeyecek şekilde infrared termometre vasıtasıyla yüzey sıcaklığı ölçümü yapılarak kayıt altına alınır. Hazır ambalajlı hale getirilmeksizin satışa sunulan ürünlerden (dökme ürün) numune alımında ise numuneye zarar vermeyecek şekilde daldırma ya da infrared termometre kullanılarak sıcaklık ölçümü yapılır ve kayıt altına alınır.
- f) Numuneler, tekniğine uygun olarak üzerinde cetvel işareti bulunan plastik poşetlere konulur, mühür çıkmayacak ve oynamayacak şekilde plastik güvenlik mührü ile mühürlenir. Bu mührün kullanılması zorunlu olup plastik poşetin üst kısmı delindikten sonra mührün uzantısı bu deliklerden geçirilmek suretiyle azami güvenlik sağlanır. Numune miktarının cetvel işaretli plastik poşetlere sığmaması durumunda ise gerekli numune güvenliği tedbirleri alınarak (alttan ve üstten çift taraflı mühürleme, etiket yapıştırma vb.) uygun bir numune ambalajına konulur.
- g) İhtiyaç duyulması halinde numunenin güvenliğini arttırmak üzere, tek kullanımlık plastik güvenlik mührüne ilave olarak üzerinde güvenlik etiketi numarası bulunan renkli güvenlik etiketleri kullanılabilir. Bu durumda numuneler poşetlere konulmadan önce kırmızı renkli güvenlik etiketleri, analiz numunesi ve şahit numunenin açılması muhtemel yerine yapıştırılır. Bu etiketler tek kullanımlık olup açılması halinde iz bırakmaktadır. Numuneler, tekniğine uygun olarak üzerinde tercihen cetvel işareti bulunan plastik poşetlere konulur.
- ğ) Bu maddenin (f) bendinde belirtilen şartların sağlanmamış olması durumunda numune laboratuvar tarafından analize alınmaz. Gerekçesiyle birlikte numuneyi gönderen il/ilçe müdürlüğüne bilgi verilir.
- h) Plastik mühürlerin ve güvenlik etiketi üzerinde bulunan güvenlik numaraları "Numune Alma Tutanağı ve Etiketi"ne yazılır.
- ı) Numunelerin farklı ildeki/ülkedeki laboratuvara güvenli olarak ulaştırılması amacıyla ışık geçirgenliği olmayan güvenlik torbaları (kargo poşetleri) kullanılır. Güvenlik torbalarında yetkili idarenin güvenlik numarası üç (3) farklı yerde yer almaktadır. Güvenlik torbasının altındaki işaretli bölümünde yer alan güvenlik numarası kaydedilir.
- i) Numune sıcaklığı ölçümleri özellikle et, süt, kanatlı ürünleri ve dondurulmuş gıdalar gibi riskli ürünler için önem taşımaktadır. Numunelerin muhafazası ve taşınması sırasında özel mevzuatında veya etiketinde belirtilen hususlara uyulması gerekmektedir.
- j) Numunenin nem değerinin ya da ortam bağıl neminin numuneyi veya analiz yöntemini etkilemesi halinde, numune sıcaklık ölçümlerinin yanında gerektiğinde numunenin nem ölçümü ya da ortam bağıl nem değeri ölçümü yapılarak kayıt altına alınır.



T.C.
GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI
Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü

k) Numunelerde gıda mevzuatına uygunluğun değerlendirilmesi açısından gerekli görülen analizler istenir. Özel durumlar haricinde, **mevzuatta karşılığı olmayan analizler istenmez.** Laboratuvara gönderilen yazıda ürünün cinsi (gıda/yem vb.) ve hangi analizlerin istendiği açıkça belirtilir. Bu amaçla denetim öncesinde gidilecek gıda işletmesi ve ürünleri hakkında bilgi edinilir. Numune alma ihtimaline karşın talep edilecek analizlerle ilgili mevzuat kapsamında ön çalışma yapılır.

l) Laboratuvar numune kabulü sırasında numune sıcaklık değerini ölçerek kayıt altına alır.

m) Numunenin laboratuvarda yapılan muayene ve analizi sonucunda laboratuvar tarafından üç (3) nüsha muayene ve analiz raporu düzenlenir. Laboratuvar, analiz raporu değerlendirme işini ihracat numuneleri analiz raporları hariç olmak üzere, varsa ölçüm belirsizliğini gıda işletmecisi lehinde kullanarak bulduğu analiz sonucunu ilgili mevzuat kapsamında “Uygundur/Uygun Değildir” şeklinde belirterek yapar. Laboratuvar, muayene ve analiz raporuna ilişkin bilgi ve sonuçları öncelikle Gıda Güvenliği Bilgi Sistemi’ne (GGBS) girişini yapar ve aynı zamanda yazı ile il/ilçe müdürlüğüne bildirir. Muayene ve analiz raporlarının bir nüshası laboratuvarda dosyalanır. İhracatta alıcı ülke talepleri geçerli olması ve ülkemiz mevzuatına uygunluk aranmaması durumları dikkate alınarak, ihracat amacıyla laboratuvarlara gönderilen numunelere ait analiz sonuçları il/ilçe müdürlüğü tarafından değerlendirilir.

n) Kontrol görevlisi, muayene ve analiz raporu sonucuna göre işlem tesis etmeden önce oluşabilecek maddi hata vb. durumların önüne geçmek amacıyla inceleme yaparak işlem tesis eder.

o) Numunenin alınması, muhafazası ve analize gönderme teknikleri, numune alımında ve muhafazasında kullanılan alet ve ekipmanlar, kullanılan mühür ve güvenlik sistemi konularında ortak bir uygulama gerekmektedir. Bu nedenle Bakanlıkça belirlenmiş ve gerekli eğitimi verilmiş olan numune alma ekipmanları ve güvenlik sistemleri kullanılır. Bu konudaki tüm alet ve ekipman ihtiyacı il müdürlüklerince karşılanır.

ö) Kalan raf ömrü 7 (yedi) günden az olan gıdalar, mikrobiyolojik incelemeler ve ürün miktarının şahit numunenin analizinin yapılabilmesi için yetersiz olduğu durumlarda 1 (bir) takım numune alınır. Bakanlıkça belirlenen laboratuvarda muayene ve analizi yaptırılır. Kanun gereği, bu durumlarda analiz sonucuna itiraz edilemez.

Mikrobiyolojik incelemelerde numune alma, muhafaza ve laboratuvara gönderme aşamalarında alınan numunenin muhafaza koşulları göz önünde bulundurularak sıcaklık takibine özen gösterilmesi ve numunenin bu koşullara uymaması durumunda numunenin analize kabul edilmeyerek resmi kontrolün tekrarlanması gerekmektedir. Gerekçesiyle birlikte laboratuvar müdürlüğü tarafından numuneyi gönderen il/ilçe müdürlüğüne bilgi verilir.

p) Bu maddenin (ö) ve (s) bendlerinin dışında kalan durumlarda 1 (bir) analiz 1 (bir) şahit olmak üzere 2 (iki) takım numune alınır. Gıda işletmecisinin talep etmesi durumunda üçüncü takım numune alınarak mühürlenmeden otokontrol amacıyla gıda işletmecisine bırakılır. Teslimat sırasında gıda işletmecisine teslim edilen numunenin gıda işletmesinin otokontrolü amacıyla alındığı ve hiçbir şekilde yasal işlemlere dayanak teşkil etmeyeceği, analiz ve şahit numune sonuçlarının yasal olarak geçerli olduğu bildirilir. Bu durum kontrol ve denetim tutanağında belirtilir. Alınan numunelerin 1 (bir) takımı analiz için laboratuvara gönderilir ve şahit numune il/ilçe müdürlüğünde muhafaza edilir. Analiz numunesinin sonucuna istinaden düzenlenen muayene ve analiz raporu, numuneyi gönderen il/ilçe müdürlüğüne gönderilir. Analiz sonucunun uygun olmaması durumunda şahit numune ile ilgili işlemler il/ilçe müdürlüğü tarafından yapılır.



T.C.
GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI
Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü

r) Şahit numunenin muayene ve analizinde, analiz numunesinin muayene ve analiz sonucunda sadece mevzuata uygun olmayan kriterlerinin analizi yaptırılır. Şahit numunenin muayene ve analiz sonuçları kesin olup verilecek karara esas teşkil eder.

s) Özel mevzuatı gereği (mikotoksin, pestisit vb.) şahit numunenin homojenize edilmiş paçal numuneden ayrılması gerektiği durumlarda, alınan paçal numune, numune yazan plastik mühürle mühürlenerek şahit yazan plastik mühürle birlikte belirlenen laboratuvara gönderilir. Laboratuvarıda paçal numune, homojenize edildikten sonra analiz ve şahit olarak ayrılır. Şahit numune, laboratuvar tarafından mühürlenir. Şahit numunenin muhafazası aynı laboratuvarıda yapılır. Analiz numunesinin sonucuna istinaden düzenlenen muayene ve analiz raporu, numuneyi gönderen il/ilçe müdürlüğüne gönderilir. Analiz sonucunun uygun olmaması durumunda şahit numune ile ilgili işlemler il/ilçe müdürlüğü tarafından yapılır. İtiraz durumunda, şahit numunenin analizi, analiz numunesinin analizinin yapıldığı laboratuvarıda yaptırılır.

ş) Kontrol görevlisi tarafından tebligatın yapılacağı tarihte gıdanın son tüketim tarihine bağlı olarak, şahit numunenin analize alınmasının mümkün olmayacağının değerlendirilmesi durumunda; 2 (iki) takım numune alınır. İşletmecinin talep etmesi halinde üçüncü takım numune alınarak gıda işletmecisine mühürlenmeden bırakılır. Analiz ve şahit numuneler, aynı laboratuvara gönderilir. Analiz numunesi ürünün son tüketim tarihinin yakın olması göz önüne alınarak aynı gün analize alınır ve şahit numune ise analizin yapıldığı laboratuvarıda uygun şartlarda muhafaza edilir. Analiz sonucunun olumlu çıkması durumunda, analiz sonucu sadece il/ilçe müdürlüğüne; olumsuz çıkması durumunda, analiz sonucu laboratuvarca gıda işletmecisine tebliğ yazısı (EK-5) ile tebliğ edilir ve ilgili il/ilçe müdürlüğüne fakslanır. Gerektiğinde, vakit kaybını önlemek amacıyla tebligat il/ilçe müdürlüğünce de ayrıca elden yapılır. Gıda işletmecisi ürünün son tüketim tarihi geçmeden itiraz hakkını kullanıp kullanmayacağını eş zamanlı olarak analizi yapan laboratuvara ve il müdürlüğüne yazılı olarak bildirir. İtiraz durumunda, şahit numunenin analizi tercihen ilk analizin yapıldığı laboratuvarıda veya Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğünce uygun görülen başka bir laboratuvarıda yaptırılır. Şahit numunenin başka bir laboratuvara gönderilmesi durumunda kargo işlemleri birinci analizi yapan laboratuvar tarafından yapılır. Bu işlemlerin tesisinde, ilgili laboratuvar ve il/ilçe müdürlükleri gerekli işbirliği ve koordinasyon içerisinde hareket eder.

t) Raf ömrü kısa olan veya acil numunelerin aynı gün analize alınmasını temin etmek için numune gönderme yazısına “ACİLDİR” notu düşülür. “ACİLDİR” notu düşülmüş olan numuneler laboratuvar tarafından aynı gün içinde analize alınarak analizleri süratle tamamlanır ve sonuçları gerektiğinde ilgilisine ve il/ilçe müdürlüğüne faksla ve/veya elektronik ortamda (GGBS) bildirilir.

u) Değerlendirme sonuçları, bu maddenin (ş) bendi hariç olmak üzere genel uygulama olarak il/ilçe müdürlükleri tarafından olumlu ya da olumsuz her durumda ilgili işletmeye bildirilir. Değerlendirme sonuçlarının uygun olmaması halinde muayene ve analiz raporunun bir nüshası işletme sahibi ve/veya yetkilisine tebliğ zarfı içinde tebliğ yazısı (EK-5) ile Tebligat Kanunu ve Yönetmeliği’nin ilgili hükümlerine göre tebliğ edilir, uygun olması halinde ise işletmeye resmi yazı ile bildirilir. Muayene ve analiz raporu firmaya gönderilmez.

ü) Analiz sonucunun kendilerine bildirilme tarihinden itibaren son tüketim tarihi ile sınırlı olmak koşulu ile en geç 7 (yedi) gün içerisinde, işletme sahibi veya yetkilisi tarafından numune hazırlama yöntemi ile özellikleri değişmemiş numune geri alınabilir. Süresi içinde geri alınmayan numune ile ilgili olarak işletme herhangi bir hak talebinde bulunamaz. Numune hazırlama yöntemine bağlı olarak tüketime uygun olmayacak hale gelen şahit numune (aflatoksin, pestisit vb.) il/ilçe müdürlüğü veya laboratuvar tarafından tutanakla imha



T.C.
GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI
Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü

edilir. İlk numune analiz sonucu olumsuz olan ve itiraz edilmediği için analize alınmayan şahit numuneler il/ilçe müdürlüğü veya laboratuvar tarafından tutanakla imha edilir.

6.1. Numune miktarı

Resmi kontroller sırasında numune alınması gereken durumlarda Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve özel mevzuatına uygun olarak, yoksa incelenen partiyi temsil edecek şekilde laboratuvar analizleri için yeterli miktarda numune alınır.

6.2. Numune alma işlemi

- a) Büyük ambalajlardan numune alınırken bütün kitleyi temsil edecek nitelikte, homojen olarak numune alınır.
- b) Dökme haldeki bir ürünün aktarılması/boşaltılması sırasında, tank, tanker vb. büyük kaplardan veya ürünün akışından numune alınacaksa, ilk numuneler ürün bir miktar akıtıldıktan sonra, mümkün olduğu kadar yığının çok yerinden ve boşaltma hızına göre belli aralıklarla sondalarla alınır.
- c) Çuvallar içindeki ürünlerden, ürünün cinsine göre el küreği, silindirik veya konik sonda kullanılarak partiyi oluşturan çuvalların en az % 2'sinden ve her çuvalın alt, orta ve üst noktalarından paçal olarak numune alınır. Kapalı çuvallardan numune alınacaksa çuval sondaları kullanılır.
- ç) Gerekli sayıda temsili numune elde edebilmek için, ilk numunelerin bir araya getirilmesiyle oluşturulan paçal numune iyice karıştırılır ve analize yetecek miktarda numune alınır.
- d) Ambalajlı ve paketli ürünlerde analiz ve şahit numunelerin son tüketim tarihi ve parti numaralarının aynı olmasına dikkat edilir.

6.3. Mikrobiyolojik analizler için numune alınması ve taşınması

- a) Ürün ambalajlanmış ise orijinal ambalajı bozulmadan numune alınabilir.
- b) Ürünün büyük ambalajlar içinde bulunması halinde aseptik kurallarına uyularak, ürünü temsil edecek şekilde ambalajın değişik bölgelerinden numune alınır.
- c) Ürün sıvı ise steril araçla ürünün iyice karışması sağlandıktan sonra aseptik koşullarda numune alınır.
- ç) Numunenin konulacağı kaplar, ürün özelliğine uygun olarak ve aseptik koşullarda numune almayı kolaylaştıracak, taşımada sorun yaratmayacak ve numuneyi bulaşmaya karşı koruyacak şekil ve özellikte olmalıdır.
- d) Numune alımında kullanılan bıçak, bisturi, sonda v.b. aletler ve numune konulacak kaplar sterilize edilebilir malzemeden yapılmış olmalıdır (cam, kavanoz, çelik kap, yetkili makam tarafından izin alınmış plastik kap, spatül, pipet, maşa, kaşık, kepçe v.b.) ve her kullanım öncesinde sterilize edilmelidir.
- e) Numune alımında kullanılan bıçak, sonda v.b. aletler alkole daldırılarak yakılmak suretiyle sterilize edilir. Bunun için küçük bir ispiro ocağı veya ucunda pamuk sarılı bir çubuk kullanılabilir.
- f) Büyük ambalajlar içinden numune alınması halinde, ambalajın cinsine uygun şekilde ambalajın açılacağı kısım uygun yöntemle (%70'lik alkol, kimyasal madde veya alevle vb.) sterilize edilmelidir.
- g) Numuneler kap içerisine konurken kapaklarının 45 (kırk beş) derecelik eğimle açılması ve numune konduktan sonra derhal sıkı bir şekilde kapatılması gerekmektedir. Bu işlemler aseptik koşullarda yapılırken alkol veya ispiro ocağı kullanılır.



T.C.
GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI
Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü

ğ) Numune alma aşamasında, havadan bulaşmaya neden olabilecek hava akımı, insan hareketi gibi hususların bulunmamasına dikkat edilir.

h) Numune bir boru veya musluktan alınacaksa, boru veya musluğun akış ağzı alkolle yıkanır ve bir miktar ürün akıtıldıktan sonra numune alınır. Ayrıca numune belli zaman aralıkları ile akıştan toplanır.

ı) Numunelerin laboratuvara taşınmasında ürünün etiket bilgilerinde yer alan muhafaza koşullarına ve/veya ürün özelliğine göre uygun önlemler alınır ve son tüketim tarihi de dikkate alınarak en kısa sürede belirlenen laboratuvara ulaştırılır.

i) Eğer ürün kuru ve orijinal poşeti içinde ise rutubetten korunmalı ve poşetin zarar görmemesine özen gösterilmelidir.

6.4. Gıda ambalaj materyalleri ile ilgili numune alma esasları

Analizi yapılmak üzere alınacak gıda ambalaj numunesinde;

a) Kullanılan hammaddelerin ticari, kimyasal adları ve ambalaj materyalinin temas edeceği gıdanın türü ve ambalaj materyalinde kullanılan boyaların uluslararası boya indeks isim ve numaraları belirtilmek üzere migrasyon analizi için en az 1 (bir) m² veya 1 (bir) m²'ye tekabül edecek sayıda diğer analizler için ise analize yetecek miktarda numune alınır.

b) Numune alımlarında; yapılacak analizin amacına uygun, yapı tayini analizi haricinde diğer analizler için bitmiş nihai üründen, migrasyon analizi için mümkün olduğunca düzgün yüzeylerden ve boya geçirgenliği analizi için kullanılan tüm boyaları temsil edecek şekilde numune alınır.

c) Numunelerin aynı hammaddeden ve aynı ambalaj katkılarıyla üretilmiş olmasına dikkat edilmelidir.

6.5. Numune alma sonrasında yapılacak işlemler

Analiz öncesi numunenin muhafazası;

a) Kontrol görevlisi tarafından alınan numuneler, özelliklerine göre uygun şartlarda taşınır. Alınan numuneler, tekniğine uygun olarak numune muhafaza odalarında saklanır.

b) Numune muhafaza odalarında, numuneler uygun sıcaklık ve ortam koşullarında muhafaza edilir. Numune kayıt sistemi oluşturulur, numunenin hangi şartlarda muhafaza edildiği (ortam sıcaklığı, numune sıcaklığı, ortam bağıl nemi, numune miktarı vb.) belirtilir. Ayrıca, numune etiketinde yer alan tanımlayıcı bilgiler (Ürün ve marka adı, üretici/fason üretici/ihracatçı/ithalatçı firma adı, üretim/son tüketim tarihi) kayıt altına alınır.

c) Resmi kontrol ve numune alımında kullanılan alet ve ekipmanın kullanımı, bakımı, onarımı ve kalibrasyonu ile ilgili olarak kayıt sistemi oluşturulur.

ç) İl/ilçe müdürlükleri ve laboratuvarlarda bulunan numune kayıt ve kabul odalarında yer alan buzdolapları, dondurucular ve oda sıcaklığının, numune odasından sorumlu personel tarafından günde 2 (iki) defa (sabah ve akşam) sıcaklık kontrollerinin yapılarak kayıtlarının tutulması zorunludur. Ayrıca ilgili personel tarafından analiz ve şahit numunelerin izlenebilirliği ile ilgili kayıt formlarının tutulması gerekmektedir.

7. ÖZEL DURUMLAR

a) İzleme amaçlı alınan numuneler, kontrol görevlisi tarafından üretim/işleme ve dağıtımın tüm aşamalarında yapılan resmi kontrollerde, izleme programı kapsamındaki numuneler tek takım halinde alınır ve bu numunelere ait muayene ve analiz sonuçları belirlenen periyotlarda Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü'ne bildirilir.

EK-1**NUMUNE ALMA TUTANAĞI ve ETİKETİ****Tutanak No:****Yasal Dayanak:** 5996 sayılı Kanun**İşletmenin Adı:****Adresi / Tel / Faks:****İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatı No:****Gıda Üreten İşyeri**☐**Perakende :**☐**Faaliyet Konusu:****Tarih:****Saat:****Numune Alınış Esası:** Türk Gıda Mevzuatı**Kayıt/Onay No:**

ALINAN NUMUNENİN	
Ürün Cinsi ve Adı	
Üretim Yeri ve Adresi	
Üretim Yeri Kayıt /Onay No	
Numunenin Alındığı Ünite	
Son Tüketim Tarihi/Tavsiye Edilen Tüketim Tarihi	
Numune Miktarı	
Parti no/Seri no ve Büyüklüğü	
Numune Alınış Sebebi	
Numunenin Alınış Koşulları	
Numunenin Laboratuvara Gönderiliş Koşulları	
Plastik Güvenlik Mührünün Numarası	
Güvenlik Etiket Numarası	
Numune Sıcaklık Değeri	
Ürün orijinal ambalajında mı?	
Ürün doğrudan tüketime mi sunulacak, bileşen olarak mı kullanılacak?	
Alınan İnkremental Numunenin Ağırlığı (Kg)*	
Alınan İnkremental Numunenin Adedi*	
Paçal Numune Miktarı (Kg)*	
Laboratuvar Numunesinin Ağırlığı (Kg)*	
Laboratuvar Numunesinin Adedi*	
Açıklamalar* 1. En küçük birim ambalaj ağırlığı/hacmi.....'dır. Birim ambalajdan alınan inkremental numune sayısı.....adettir.	

(*) İşaretli kısımlar Türk Gıda Kodeksi-..... No'lu Tebliğ'e göre inkremental (birincil) numune alındığında doldurulacaktır. Yukarıda belirtilen gıda işletmecisi veya yetkilisi nin huzurunda adet numune alınarak mühürlenmiş ve işbu tutanak tarafımızca imza edilmiştir.

Denetim ve Kontrol Ekibinin**İşletmecinin veya Yetkilisinin**

Adı Soyadı:

Adı Soyadı:

Adı Soyadı:

Unvanı :

Unvanı :

Görevi :

İmza :

İmza :

İmza :

EK-2

GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI TARAFINDAN YETKİLENDİRİLEN LABORATUVARLAR
LİSTESİ

Sıra No	Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü	GIDA ve YEM KONTROL HİZMETLERİ				
		Fiziksel Analiz	Kimyasal Analiz	Katkı -Kalıntı Analizi	Mikrobiyoloji Mikotoksin Analizi	Numune Gönderen İl Müdürlükleri
1	Adana	+	+	+	+	Adana, Osmaniye, Kahramanmaraş
2	Afyon	+	+	+	+	Afyon, Uşak
3	Amasya	+	+	+	+	Amasya
4	Ankara	+	+	+	+	Ankara, Kırıkkale, Çankırı
5	Antalya	+	+	+	+	Antalya
6	Balıkesir	+	+	+	+	Balıkesir
7	Bolu	+	+	+	+	Bolu, Zonguldak, Bartın, Düzce
8	Burdur	+	+	+	+	Burdur
9	Bursa	+	+	+	+	Bursa, Yalova
10	Çanakkale	+	+	+	+	Çanakkale
11	Çorum	+	+	+	+	Çorum, Yozgat
12	Denizli	+	+	+	+	Denizli
13	Diyarbakır	+	+	+	+	Diyarbakır, Mardin, Siirt, Şırnak, Batman
14	Edirne	+	+	+	+	Edirne
15	Elazığ	+	+	+	+	Elazığ, Malatya, Bingöl, Tunceli
16	Erzincan	+	+	+	+	Erzincan
17	Erzurum	+	+	+	+	Erzurum
18	Eskişehir	+	+	+	+	Eskişehir, Bilecik, Kütahya
19	Gaziantep	+	+	+	+	Gaziantep, Kilis, Adıyaman
20	Giresun	+	+	+	+	Giresun
21	Hatay	+	+	+	+	Hatay
22	Isparta	+	+	+	+	Isparta
23	Mersin	+	+	+	+	Mersin
24	İstanbul	+	+	+	+	İstanbul
25	İzmir	+	+	+	+	İzmir, Aydın, Manisa
26	Kars	+	+	+	+	Kars, Ardahan, Iğdır
27	Kastamonu	+	+	+	+	Kastamonu, Karabük
28	Kayseri	+	+	+	+	Kayseri, Kırşehir, Nevşehir, Niğde
29	Kocaeli	+	+	+	+	Kocaeli, Sakarya
30	Konya	+	+	+	+	Konya, Aksaray, Karaman
31	Muğla	+	+	+	+	Muğla
32	Ordu	+	+	+	+	Ordu
33	Rize	+	+	+	+	-
34	Samsun	+	+	+	+	Samsun, Sinop
35	Sivas	+	+	+	+	Sivas
36	Tekirdağ	+	+	+	+	Tekirdağ, Kırklareli
37	Tokat	+	+	+	+	Tokat
38	Trabzon	+	+	+	+	Trabzon, Artvin, Rize, G.hane,Bayburt
39	Şanlıurfa	+	+	+	+	Şanlıurfa
40	Van	+	+	+	+	Van, Ağrı, Bitlis, Muş, Hakkari

Not: Talep edilen analizin belirlenen laboratuvar müdürlüğünde yapılamaması durumunda, kendisine en yakın laboratuvarla görüşmek kaydıyla analizin yapılabildiği laboratuvara numune gönderilir.

EK-3**ŞAHİT NUMUNELERİN GÖNDERİLECEĞİ
REFERANS İL GIDA KONTROL LABORATUVARLAR LİSTESİ**

	İzmir İl Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü	Ankara İl Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü	Bursa Gıda Kontrol ve Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü	İstanbul İl Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü	Mersin İl Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü	Samsun İl Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü	Konya İl Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü
Tüm Gıda Maddeleri	+++++	+++++	+++++	+++++	+++++	+++++	+++++
Plastik ve Cam Esaslı Ambalaj Malzemeleri		+++++					
Kâğıt Esaslı Ambalaj Malzemeleri	+++++						
Metal Esaslı Ambalaj Malzemeleri			+++++				

EK-4

T.C
..... VALİLİĞİ/KAYMAKAMLIĞI
İL/İLÇE GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK MÜDÜRLÜĞÜ

Sayı:

... / ... / 20...

Konu: Analiz Raporu Düzenlenmesi

.....
GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜNE

5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununa uygunluğunu kontrol etmek amacıyla tarihinde adresindeki gıda işletmesinde yapılan resmi kontrol sonucu alınan numunelerden takımı elden / posta / kargo ile gönderilmiştir.

Söz konusu numunenin/numunelerin kabulü sırasında sıcaklık kontrolü ve aşağıda belirtilen analizlerin yapılarak düzenlenecek raporların 2 (iki) takım halinde gönderilmesi hususunda gereğini arz ederim.

Adı ve Soyadı

Unvanı

İmzası

EK: Takım Numune

Gönderilen Numune

Talep Edilen Analizler

(EK-5)

T.C.
.....VALİLİĞİ/KAYMAKAMLIĞI
İL/İLÇE GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK MÜDÜRLÜĞÜ
veya
GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ

Sayı : ... / ... / ...
Konu :

.....
.....
(İşletme Adı ve Adresi)

.../ ... / 20... tarihli resmi kontrol sonucunda alınan, işletme ve ürün bilgisi aşağıda verilen numunenin yetkili laboratuvarında yaptırılan muayene ve analizleri sonucunda düzenlenen Muayene ve Analiz Raporunda numunenin’ne uygun olmadığı belirlenmiş olup yasal süresi (tebliğ tarihinden itibaren 7 (yedi) gün) içerisinde itiraz etmediğiniz takdirde işletmeniz hakkında 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunun ıncı maddesinin bendi gereği idari yaptırım uygulanacaktır.

Bilgilerinizi rica ederim.

Adı ve Soyadı
Unvanı
İmzası

Ürün ve İşletme Bilgisi:

1. Numunenin Alındığı İşletmenin Adı ve Adresi:
2. Numunenin Üretildiği/Paketlendiği İşletmenin Adı ve Adresi:
3. Numunenin Markası ve Adı:
4. Numunenin Parti/Seri No:
5. Numunenin Son Tüketim Tarihi/Tavsiye Edilen Tüketim Tarihi:

EK: Muayene ve Analiz Raporu (1 adet)