



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

RESMİ NUMUNE ALMA PROSEDÜRÜ

1. AMAÇ

Bu prosedürün amacı, 5996 sayılı Kanun 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 her yılın aralık ayında laboratuvar müdürlükleri ile birlikte il bazında yıllık numune alma planı hazırlanır ve yıl içerisinde gerektiğinde güncellenir. Hazırlanacak olan bu planda son üç yıl boyunca bakanlık yıllık kontrol planı haricinde 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.

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 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 24üncü maddesi gereği izlenebilirliğin sağlanmaması nedeniyle Kanunun 40ıncı maddesinin (i) bendine göre yasal işlem uygulanır. Gıda zehirlenmesi durumunda ise gıda mevzuatına göre uygunluk analizleri yapılamadığından izlenebilirliğin sağlanamamasına ek olarak Türk Ceza Kanunu’nun 185 ve 186 ncı maddelerine göre işlem yapılmak üzere Cumhuriyet Savcılığına suç duyurusunda bulunulur. Her durumda işletmenin teknik ve hijyenik koşulları detaylı olarak incelenir.

d) Uygulamada herhangi bir belirsizlik ile karşılaşılmaması durumunda il/ilçe müdürlüğü üniversiteler, kamu kurum ve kuruluşları, araştırma kuruluşları, gerçek ve tüzel kişilere ait



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

kuruluşlar, meslek kuruluşları ile irtibata geçilerek araştırma yapılması, ancak bu çalışma sonucunda istenilen sonuca ulaşamadığı durumlarda bakanlığımıza görüş sorulması uygun olacaktır.

6. NUMUNE ALMA ESASLARI

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

b) Analiz ve şahit numunelerinin uygun koşullarda Bakanlıkça belirlenmiş laboratuvarlara taşınması ile 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. Dökme ürünlerden 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 kırmızı 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) Laboratuvara ulaşan numunenin güvenliği için yukarıda belirtilen şartları sağlamamış olması durumunda numune laboratuvar tarafından analize alınmaz. Gereğiyle birlikte numuneyi gönderen il/ilçe müdürlüğüne bilgi verilir.

h) Plastik mühürlerin ve güvenlik etiketi üzerinde bulunan güvenlik numaraları numune alma tutanağı ve etiketi bilgilerine yazılır.

ı) Numunelerin farklı ildeki/ülkedeki laboratuvara güvenli olarak ulaştırılması amacıyla ışık geçirgenliği olmayan güvenlik torbaları (kargo poşetleri) kullanılır. Güvenlik torbalarında



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

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.

k) Numunelerde gıda mevzuatına uygunluğun değerlendirilmesi açısından gerekli görülen analizler istenir. Özel durumlar haricinde **mevzuatta karşılığı olmayan analizler istenmez**. Laboratuvara gönderilen yazıda 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 laboratuvarında 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 laboratuvarında 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 yedi günden az olan gıdalar, mikrobiyolojik incelemeler ve ürün miktarının şahit numunenin analizinin yapılabilmesi için yetersiz olduğu durumlarda bir takım numune alınır. Bakanlıkça belirlenen laboratuvarında muayene ve analizi yaptırılır. Kanun gereği, bu durumlarda analiz sonucuna itiraz edilemez.

Yukarıda sayılan durumlarda özellikle 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.

p) Bu maddenin (ö) ve (s) bendlerinin dışında kalan durumlarda bir analiz bir şahit olmak üzere iki takım numune alınır. Gıda işletmecisinin talep etmesi durumunda üçüncü takım numune alınarak mühürlenmeden otokontrol amacıyla gıda işletmecisine bırakılır. Teslimat



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

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 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.

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

s) Özel mevzuatı gereği (mikotoksin ve pestisit vb.) şahit numunenin paçal numuneden ayrılması gerektiği durumlarda, alınan paçal numune analiz mührüyle mühürlenerek şahit yazan plastik mührüyle birlikte belirlenen laboratuvara gönderilir. Laboratuvarda paçal numune, analiz ve şahit olarak ayrılır. Şahit numune, laboratuvar tarafından mühürlenir. Şahit numunenin muhafazası aynı laboratuvarda 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 laboratuvarda yaptırılır.

ş) Kontrol görevlisi tarafından tebligatın yapılacağı tarihte gıdanın son tüketim tarihine bağlı olarak, şahit numunenin analize alınmasının mümkün olmayacağını değerlendirilmesi durumunda; iki (2) 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 laboratuvarda uygun şartlarda muhafaza edilir. Analiz sonucunun olumsuz çıkması durumunda, analiz sonucu laboratuvarca gıda işletmecisine tebliğ edilir (EK-5) 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 laboratuvarda veya Bakanlıkça uygun görülen başka bir laboratuvarda 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.

s) 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.

t) Değerlendirme sonuçları, olumlu ya da olumsuz her durumda işletmeye bildirilir. Değerlendirme sonuçlarının uygun olmaması halinde muayene ve analiz raporunun bir nüshası işletme sahibi ve/veya sorumlu yöneticisine tebliğ zarfı içinde tebliğ yazısı ile (EK-5) taahhütlü olarak, uygun olması halinde ise işyerine resmi yazı ile bildirilir. Muayene ve analiz raporu firmaya gönderilmez.



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

ü) Analiz sonucunun kendilerine bildirilme tarihinden itibaren son tüketim tarihi ile sınırlı olmak koşulu ile en geç 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 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.



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

- 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 kırk beş (45) derecelik eğimle açılması ve numune konduktan sonra derhal sıkı bir şekilde kapatılması gerekmektedir. Bu işlemler aseptik koşullarda yapılırken alkol veya ispiroto ocağı kullanılır.
- 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 m² veya 1 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 iki (2) defa (sabah ve akşam) sıcaklık kontrollerinin yapılarak kayıtlarının



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

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 Genel Müdürlüğe bildirilir.

EK-1**NUMUNE ALMA TUTANAĞI ve ETİKETİ**

Tutanak No :
İşyerinin Adı :
Adresi :

Tarih :
Saat :
Yasal Dayanak : 5996 Sayılı Kanun
Numune Alınış Esası : Türk Gıda Mevzuatı

İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatı No:

İşyeri Kayıt/Onay Numarası:

ALINAN NUMUNENİN	
Ürün Cinsi ve Adı	
Üretim Yeri ve Adresi	
Numunenin Alındığı Ünite	
Son Tüketim Tarihi	
Numune Miktarı	
Parti no/Seri no ve Parti Büyüklüğü	
Numune Alınış Sebebi	
Numunenin Alınış Koşulları	
Numunenin Laboratuvara Gönderiliş Koşulları	
Plastik Güvenlik Mührünün Numarası	
Güvenlik Etiketinin Numarası	
Numune Sıcaklık Değeri	

Yukarıda belirtilen gıda işletmesinin sahibi veya sorumlusu nin huzurunda adet numune alınarak mührü ile mühürlenmiş ve işbu tutanak tarafımızca imza edilmiştir.

Resmi Kontrol Ekibinin

Adı Soyadı :
Unvanı :
İmza :

İşyeri yetkilisi veya Sorumlusunun

Adı Soyadı :
Görevi :
İmza :

Not: Özel mevzuatına bağlı numune alma tutanakları için bu tutanak düzenlenmez.

EK-2

TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI TARAFINDAN YETKİLENDİRİLEN LABORATUVARLARI 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, Sakarya, 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
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		+++++					
Kağıt Esaslı Ambalaj Malzemeleri	+++++						
Metal Esaslı Ambalaj Malzemeleri			+++++				

EK-4

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

Sayı:

.../.../.....

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 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 :

.....
.....
.....

.../ ... / ... tarihinde işletmenizde yapılan resmi kontrol sonucunda alınan numunelerin yetkili laboratuvarda yaptırılan muayene ve analizleri sonucunda düzenlenen Muayene ve Analiz Raporunda numunenin'ne uygun olmadığı belirlenmiş olup yasal süresi (tebliğ tarihinden itibaren 7 gün) içerisinde itiraz etmediğiniz takdirde işyeriniz hakkında 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun ıncı maddesinin (.....) bendi gereği idari yaptırım uygulanacaktır.

Bilgilerinizi rica ederim.

Adı ve Soyadı
Unvanı
İmzası

EK: Muayene ve Analiz Raporu (1 adet)