



T.C.
TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI
ŞANLIURFA GIDA KONTROL LABORATUVAR
MÜDÜRLÜĞÜ



ÖNSÖZ

Günümüzde toplumların en büyük gereksinimi sağlıklı ve güvenilir gıdadır. Güvenilir gıda besleyici değerini kaybetmemiş fiziksel, kimyasal ve biyolojik tehlikeler açısından temiz ve bozulmamış gıdalar olarak tanımlanmaktadır. Gıda ürünleri sağlığımızı en kolay etkileyecek etmenlerin başında gelmektedir. Birçok tehlike, gıda güvenliğini tehdit etmekte ve gıdaların sağlığımızı bozan unsurlar haline gelmesine neden olmaktadır. Tüketici talepleri, ticari kurallar, gıda mevzuatı ve gıda sektörü gıda güvenliği sisteminin bütünlüğünü oluşturmaktadır.

Gıda güvenliği zincirinde “tarladan sofraya kadar” olan tüm aşamaların izlenebilirliğinin sağlanması gerekmektedir. 5996 sayılı ‘Veteriner Hizmetleri Bitki Sağlığı Gıda ve Yem Kanunu’, 5977 sayılı ‘Biyogüvenlik Kanunu’ na dayanılarak hazırlanan Yönetmelikler, ‘Gıda ve Yemin Resmi Kontrolüne dair Yönetmelik’ Türk Gıda Kodeksi Ürün Tebliği gereği bitkisel ve hayvansal orjinli gıda ve yemin üretilmesi, depolanması ve satış noktalarındaki denetim ve izlemeleri ile ithalat ve ihracata konu gıda, gıda ile temas eden her türlü madde ve malzemeler ile yemlerin güvenilirliği, hijyen ve kalite kriterlerine uygunluk değerlendirmeleri laboratuvar analizleri sonucu yapılmaktadır.

Analiz sonuçlarının doğru, güvenilir ve hızlı olması anlayışı ile çalışmaların yürütüldüğü Kurumumuzda, fiziki ve teknolojik altyapının yenilenmesi ve ileri teknoloji ürünü cihaz alet ekipmanların güçlendirilmesi ile birçok yeni analiz yapılabilir hale gelmiştir.

Şanlıurfa Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü; enstrümental laboratuvar cihazları ve konusunda uzman, güçlü personel alt yapısı ile Kurumsal hizmet anlayışının benimsendiği tarafsızlık, bağımsızlık, eşitlik, dürüstlük, gizlilik ve açık şeffaf hesap verilebilir ilkeler doğrultusunda sürekli kendini geliştirerek, Bakanlığımızın Gıda ve Tarım alanında üretici ve tüketici memnuniyetine en üst düzeyde katkı sağlayarak, Türkiye’yi bölgesinde lider, Dünya’da küresel aktör haline getirme vizyonu doğrultusunda, GAP’ın başkenti konumundaki Şanlıurfa’ya ve çevre illere hizmet vermeye devam etmektedir.

İlimizin gıda sektörüne ve tüketici memnuniyetine katkı sunacağı ümidi ile bu kitapçığın hazırlanmasında emeği geçen personellerimize teşekkür eder, tüm okuyucularımıza selam ve saygılarımı sunarım.

Mehmet KILIÇ
Müdür

GİRİŞ

YASAL KİMLİĞİMİZ

Şanlıurfa Gıda Kontrol laboratuvar Müdürlüğü, T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı, Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü'ne bağlı bir kamu laboratuvarıdır.

Müdürlüğümüz, Tarım ve Köy işleri Bakanlığı Araştırma Planlama ve Koordinasyon Kurulu Başkanlığının 12.08.1986 tarih ve ALO/4-4179-58621 sayılı emirleri gereği 1 Haziran 1987 tarihinde kurulmuş, Ocak 1988 tarihinden itibaren Bakanlık İl Müdürlüğüne bağlı kuruluş olarak çalışmalarına başlamıştır. 16.01.1995 tarihinde ise Makam Oluru ile doğrudan Bakanlığa (Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğüne) bağlanmış ve 2001 yılından itibaren Tarım İl Müdürlüğüne bağlı kuruluş olarak hizmetlerine devam etmiştir. 3 Haziran 2011 tarihinde yürürlüğe giren 639 sayılı KHK ile doğrudan Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı (güncel adıyla Tarım ve Orman bakanlığı), Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğüne bağlanmış olup, 10/7/2018 tarihli ve 30474 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan 1 sayılı Cumhurbaşkanlığı Teşkilatı Hakkında Cumhurbaşkanlığı Kararnamesi ile hizmetini sürdürmektedir.

FAALİYET ALANIMIZ

639 sayılı “Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Teşkilat ve görevleri hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname, 5996 Sayılı “Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ve 31754 Sayılı Gıda Kontrol Laboratuvarları Yönetmeliği çerçevesinde; Denetim, ithalat, ihracat, özel istek gibi amaçlar için gönderilen numunelerin analizlerini, diğer kamu kurumlarından gönderilen numunelerde resmi istek analizlerini, araştırma geliştirme ve proje analizlerini (raporlarında belirtmek kaydı ile) yapmak ve stajyer öğrenci eğitimi vermek kurumumuz faaliyet alanıdır.

MİSYONUMUZ

- Görev olarak benimsediğimiz güvenli sağlıklı gıda üretim ve tüketim kontrolünün devamlılığını sağlayarak insanların yaşam kalitelerini daha da artırmak, ülkemizin ve dünya pazarlarının ihtiyacı olan güvenilir gıda ve kaliteli tarım ürünlerinin erişilebilirliğini sağlamak bu noktada bilgi ve teknoloji ağını etkin bir biçimde kullanarak gıda ve yem analizlerini yasal mevzuat ve uluslararası kalite standartlarına uygun olarak doğru ve hızlı bir şekilde gerçekleştirmek, müşteri memnuniyetini en üst seviyede tutarak, doğru, dürüst, tarafsız, güvenilir bir anlayışla ekip çalışması içerisinde hizmet vermektir.

VİZYONUMUZ

- Gıda ve Tarım alanında üretici ve tüketici memnuniyetini en üst düzeyde sağlamayı Türkiye'yi bölgesinde lider, dünyada küresel aktör haline getirme vizyonu doğrultusunda GAP'ın başkenti konumundaki Şanlıurfa'ya hizmet etmektir.

ORGANİZASYON YAPIMIZ

Müdürlüğümüzde 7 birim mevcuttur.

- Kalite Yönetim Birimi
- İç Kontrol Sistemi Birimi
- İdari ve Mali İşler Birimi
- Numune Kabul ve Rapor Düzenleme Birimi
- Fiziksel Analiz Laboratuvar Birimi
- Kimyasal Analiz Laboratuvar Birimi
- Mikrobiyoloji Analiz Laboratuvar Birimi

KALİTE POLİTİKAMIZ

- Kalite hedefleri doğrultusunda sürekli kendini yenilemeye çalışmak, aldığı eğitimlerle, gizlilik, tarafsızlık ve bağımsızlık ilkelerine sadık kalmak,
- Yasalar çerçevesinde; müşteri isteklerini esas almak, ulusal ve uluslararası metotlarla yenilenen teknoloji ile sonucun doğru ve güvenilir olmasını sağlamak,
- Çevreye zarar vermeden çalışma koşullarını iyileştirmek,
- Personel motivasyonunu yüksek tutmak, kalite yönetim sistemimize ait dokümanların tüm çalışanlar tarafından öğrenilmesini sağlayarak, iyi mesleki ve teknik uygulamalar yapmak,
- Sürekli yeterlilik testlerine katılarak, sertifikalı referans madde kullanarak, kalite kontrol grafikleri hazırlamak ve cihaz bakımlarını yaptırarak verilen hizmetin kalitesini artırmak,
- Her yıl belirlenen kalite hedeflerine ulaşmak için; iç ve dış tetkikler, yönetimin gözden geçirme toplantısı, eğitimler, müşterilerden alınan geri besleme bilgileri gibi verileri kullanarak laboratuvarlarımızda yapılan analiz çeşitliliğini talepler doğrultusunda artırmak,
- Hizmette hızlilik ve süreklilik sağlayarak, hedeflenen sürelerde doğru sonuç almak,
- Bilgi ve birikimlerimizi hizmet verdiğimiz müşterilerle paylaşmak ve onlardan gelen görüşleri değerlendirerek müşteri memnuniyetini en üst düzeyde tutmak,
- TS EN ISO/IEC 17025 standardının şartlarını sürekli iyileştirerek kalite sistemi, politika ve prosedürlerini uygulamak, kalite politikamızdır.

MEVCUT PERSONEL DURUMUMUZ

- Müdürlüğümüzde çalışan personeller doktora, yüksek lisans, lisans, ön lisans, lise eğitimlerine sahiptirler.
- Personellerimiz Ziraat mühendisi, Gıda mühendisi, Kimyager, Biyolog, Veteriner Hekim, Laborant, Gıda Teknikeri, Tekniker, Bilgisayar İşletmeni, Laborant ve Sağlık Teknikeri, Büro Personeli, Hizmetli, Bekçi ve İşçi branşlarından oluşmaktadır.

NUMUNE VE ANALİZ SAYILARIMIZ

- Son yıllara bakıldığında numune ve analiz sayısında büyük artışlar olmasına rağmen Şanlıurfa Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü olarak çok daha fazlasını yapabilecek donanım ve kapasiteye sahibiz.
- Laboratuvarımıza Denetim, Özel istek ve Resmi İstek olmak üzere 3 kalemde numune gelmektedir.

YERLEŞKEMİZ

- Şanlıurfa Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü, aşağıdaki adreste kurulu bulunan tesislerde faaliyetlerini sürdürmektedir.
- Adres: Bağlarbaşı Mahallesi, Doğumevi Caddesi, No:12,
Haliliye/ ŞANLIURFA
- Telefon : 0414-312 15 25
- Fax : 0414-313 59 98
- Web : <https://gidalab.tarimorman.gov.tr/sanliurfa>
- E-mail : sanliurfa.gidalab@tarimorman.gov.tr
- Müdürlüğümüz 4 dönümlük arazi içerisinde yaklaşık 800 m2 kapalı alan olarak, ana hizmet binası, depo ve ofis olarak kullanılan 3 adet bina ve 1 adet lojman binası bulunmaktadır.
- 1 adet Toyota Corolla marka hizmet aracımız bulunmaktadır

MEVCUT BİNAMIZ



AKREDİTE DURUMUMUZ

- Müdürlüğümüz, aşağıda belirtilen tablodaki analizlerde “TS EN ISO/IEC 17025 Deney ve Kalibrasyon Laboratuvarlarının Yetkinliği İçin Genel Gereklilikler” standartına göre akreditedir.

Tablo : Akredite Analiz Kapsamımız

Analiz Alanı	Analiz Adı	Analiz Metodu
Gıda	Escherichia coli Sayımı Koloni Sayım Tekniği	ISO 16649-2
Gıda	Salmonella spp. Aranması	TS EN ISO 6579-1
Gıda	Stafilokokkal Enterotoksin Aranması	Biomérieux VIDAS SET2 30705
Gıda	Escherichia coli O157 Aranması	TS EN ISO 16654
Kırmızı Biber, Kuru İncir	Aflatoksin B ₁ ve Toplam Aflatoksin (B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂) Tayini-HPLC Metodu	AOAC 999.07
Fındık, Antepfıstığı, Yerfıstığı	Aflatoksin B ₁ ve Toplam Aflatoksin (B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂) Tayini-HPLC Metodu	AOAC 991.31
Tahıl ve Tahıl Ürünleri	Rutubet Tayini	TS EN ISO 712
Tahıl ve Tahıl Ürünleri	Ham Kül Tayini	TS EN ISO 2171
Yem	Rutubet Tayini	21 Ocak 2017 tarih ve 29955 Sayılı Resmi Gazete
Yem	Ham Kül Tayini	21 Ocak 2017 tarih ve 29955 Sayılı Resmi Gazete

BİRİMLERİMİZ

KALİTE YÖNETİM BİRİMİ

- Kalite Yönetim Sisteminin 2015 yılında kurulduğu Şanlıurfa Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü; TS EN ISO/ IEC 17025” Deney ve Kalibrasyon Laboratuvarlarının Yetkinliği için Genel Gereklilikler” standardına göre 2015 yılında akredite olan ilk Şanlıurfa kamu laboratuvarıdır.
- Kalite Yönetim Birimi “Deney ve Kalibrasyon Laboratuvarlarının Yetkinliği için Genel Gereklilikler” TS EN ISO/IEC 17025 standardına ve/veya kılavuz standartlara göre kalite ile ilgili çalışmaların koordinasyonu ve izlenebilirliği ile yönetim sistemi politikalarının, hedeflerinin belirlenmesi ve yönetim sistemine ait dokümanların hazırlanmasının, uygulanmasının, güncelliğinin takibini sağlamaktadır.
- Kalite Yönetim Birimi ayrıca Enformasyon, Denetim Planlama, Eğitim, Yayın ve Yayım, Proje Koordinasyon, Bilgi İşlem işlerinin yürütülmesi, Kamu Kuruluşları, Özel Sektör, Tüzel Kişiler ve Gerçek Kişilerin Müdürlüğümüz ile ilgili konularda bilgilendirilmesi ile görevlidir.
- 2015 yılında 7 analiz ile akreditasyon belgesi alan Kurumumuz 2022 yılı itibarı ile tüm birimlerinde toplam 10 analizde akreditedir.
- Kalite Yönetim Birimi Ulusal ve uluslararası gelişmeleri yakından takip ederek faaliyet alanımız ile ilgili kurumsal yönetim anlayışının hakim kılındığı kurum hedefleri doğrultusunda faaliyetlerini yürütmektedir.
- Ayrıca web sayfası dizaynı, EBYS, PES, PBYS, elektronik imza, kurumsal mail hesabı ve şifre süreçlerinin takibini yapmak ile yükümlüdür. Laboratuvarlarımızda kalibrasyon takibini ve nihayetinde cihazlarımızın TÜRKAK tarafından akredite olan dış tedarikçi de kalibrasyonlarını yaptırmakla yükümlüdür.

İÇ KONTROL SİSTEMİ BİRİMİ

- 5018 sayılı Kamu Mali Yönetimi ve Kontrol Kanunu” na dayanarak kurulan İç Kontrol Sisteminin Müdürlüğümüz de işletilmesini ve sürekliliğini amaçlayan birimdir. İç Kontrol Birimi; yönetimin İç Kontrol sistemine yönelik çalışmalarının etkinliğinin ve verimliliğinin artırılması, gerekli hazırlıkların yapılarak ilgili faaliyetlerin planlanması, koordine edilip denetlenmesi ve sonuçların yönetime rapor edilmesini sağlamakla görevlidir.

İDARI VE MALİ İŞLER BİRİMİ

- İdari ve Mali İşler Birimi; Kurumumuz ihtiyaçlarının tedarik edildiği satın alma, personel maaş ve yolluklar, idari evraklar, personel özlük, evrak kayıt, atölye, arşiv, ulaştırma hizmetleri ve temizlik işleri faaliyetlerinin yürütülmesi ile fiziki altyapının iyileştirilmesi, bakım onarım faaliyetleri, lojistik destek ünitelerinin, sosyal faaliyet alanlarının koordinasyon ve faaliyetlerini yürütmekle görevlidir. Sivil Savunma Sorumlusu; her türlü saldırıya karşı ve faaliyetleri kapsamında tehlike arz eden risklerin tanımlanması, kurumun can ve mal kaybı ile ilgili yürütülen faaliyetlerin kayıtlandırılması, koruyucu ve kurtarıcı tedbirlerin alınması ve faaliyetlerin uygulanması görevlerini yürütmektedir.

NUMUNE KABUL VE RAPOR DÜZENLEME BİRİMİ

- Kurumumuza gelen numunelerin numune alma esaslarına göre uygunluğunu kontrol ederek kabulünü yapmak, numuneyi hazırlamak, talep edilen analizleri kayıt altına alarak ilgili laboratuvar birimlerine sevkini yapmak ve laboratuvardan gelen analiz sonuçlarını raporlandırma görevlerini yürütmektedir. Ayrıca, Birimimiz numunelerle ilgili kurum ve kuruluşlarla resmi yazışmaları yapmak, numune ve numunenin analiz raporları ile ilgili kurum, kuruluş ve firma yetkililerini numunenin analiz aşamaları ve rapor süreçleri ile ilgili bilgilendirmektedir.

FİZİKSEL ANALİZ LABORATUVAR BİRİMİ

- Fiziksel Analizler Laboratuvar Birimi gıda maddeleri ile gıdaların üretiminde kullanılan maddelerin ve numunelerin analizlerinin Türk Gıda Kodeksi ürün tebliğleri ve ilgili mevzuatlarda yer alan kriterler kapsamında ulusal ve uluslararası yöntemler ile (AOAC, ISO, TSE vs.) yapıldığı laboratuvar birimimizdir.

KİMYASAL ANALİZ LABORATUVAR BİRİMİ

- Kimyasal Analiz Laboratuvar Biriminde gıdaların temel bileşen analizlerinin yanı sıra gıda maddelerinin işlenmesi ve depolanması sırasında yapılarında meydana gelen değişimlere yönelik analizler yapılmaktadır. Kimyasal Analizler Laboratuvar Biriminde gıda maddeleri ile gıdaların üretiminde kullanılan maddelerin ve numunelerin analizlerinde Türk Gıda Kodeksi ürün tebliğleri ve ilgili mevzuatlarda yer alan kriterler kapsamında ulusal ve uluslararası geçerliliği olan metotlar (TSE, ISO, AOAC, vb.) uygulanmaktadır.

MİKROBİYOLOJİ ANALİZ LABORATUVAR BİRİMİ

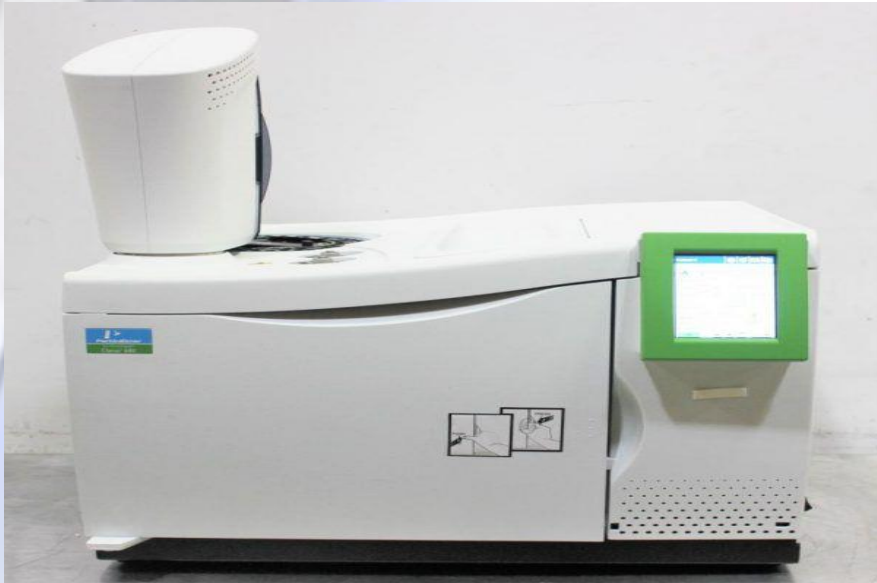
- Gıda ve yem ürünlerinin üretimi, işlenmesi, saklanması ve tüketiciye ulaşana kadar geçen aşamalarda mikroorganizma bulaşmaları nedeniyle üründe bozulma ve tüketicilerde gıda kökenli hastalık ve zehirlenmeler meydana gelebilir.
- Mikrobiyolojik Analizler Laboratuvar Birimi olarak gıda ve yem numunelerinde “Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği” ne göre mikrobiyolojik analizler uluslararası geçerliliği olan metotlarla yapılmaktadır.

LABORATUVARIMIZDAKİ ENSTRÜMENTAL CİHAZLAR

• *UV Spektrofotometresi*



• *GC(Gaz Kromatografisi)*

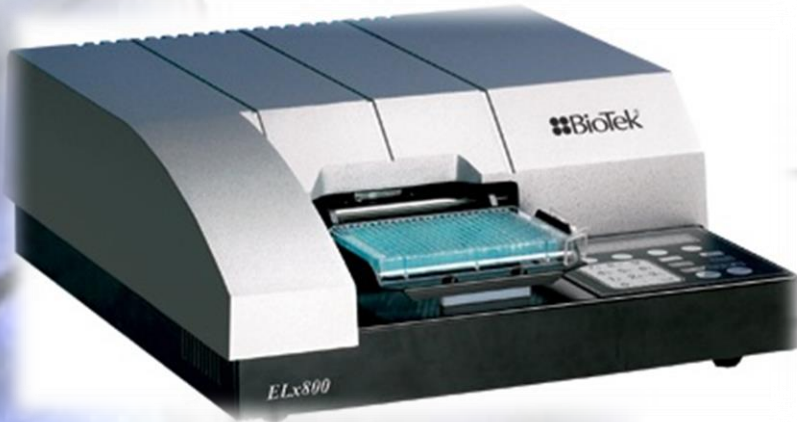


•HPLC (Yüksek Performanslı Sıvı Kromatografisi)



•Dumas Azot/Protein Cihazı





• ***ELISA***



• ***Vitek-2
ve Mini Vidas***



•Tempo Hazırlık ve Okuma Ünitesi



DİĞER CİHAZLARIMIZ

- Bu enstrümental cihazların yanında laboratuvarlarımızda somatik hücre sayımı cihazı, biyogüvenlik kabinleri, ısıtma bloğu, rotatör, stomacher, tam otomatik selüloz tayin cihazı, yağ cihazı, polarimetre, PH Metre, Mikroskop, saf su cihazı, otoklav, mikro dalga fırın, reflaktometre, glüten yıkama cihazı, kondüktivimetre, türbidimetre, su aktivitesi cihazı ve renk tayin cihazı gibi cihazlarda bulunmaktadır.
- Ayrıca kütle setleri, inkübatör, terazi, santrifüj, su banyosu, etüv, kül fırını, temohigrometre, İnfared termometresi, dijital termometre, vortex, mikropipet, termocupl, buzdolabı, klima gibi cihazlarda mevcuttur.
- Enstrümental cihazlarımızın periyodik olarak bakımları yapılmaktadır. Kalibrasyon gerektiren cihazlar için de TÜRKAK tarafından akredite olmuş ilgili kalibrasyon firmalarına periyodik olarak kalibrasyon yaptırılmaktadır.
- Cihazlarımızın ara kontrolleri ilgili birim personeli tarafından periyodik olarak takip edilmektedir.

İÇ VE DIŞ KONTROLLER

- Laboratuvarımızın ihtiyaç duyduğu karşılaştırma ölçümleri ve yeterlilik testleri TS EN ISO/IEC 17043'e uygun çalışan kuruluşlardan temin edilir.
- Her laboratuvar birimi için ayrı ayrı iç kalite kontrol kartı çalışmaları yapılmaktadır.

LABORATUVARLAR

•Fiziksel Analiz Laboratuvarı



•Kimyasal Analiz Laboratuvarı



•Kimyasal Analiz Laboratuvarı



•Mikrobiyoloji Analiz Laboratuvarı



MÜDÜRLÜĞÜMÜZ BÜNYESİNDE YAPILAN ANALİZLER

Fiziksel Analizler

- RUTUBET TAYİNİ
- HAM KÜL TAYİNİ
- BRİX TAYİNİ
- KIRILMA İNDİSİ TAYİNİ
- RENK TAYİNİ
- AĞIRLIK KONTROLÜ
- KURU MADDE TAYİNİ
- YOĞUNLUK TAYİNİ
- PH TAYİNİ
- GLUTEN TAYİNİ

Kimyasal Analizler

- AFLATOKSİN TAYİNİ
- RMS TAYİNİ
- ASİTLİK TAYİNİ
- TUZ TAYİNİ
- HAM PROTEİN TAYİNİ
- HAM SELÜLOZ TAYİNİ
- HAM YAĞ TAYİNİ
- NİŞASTA VE JELATİN ARANMASI
- TUZDA İYODAT ANALİZİ
- BİTKİSEL YAĞLARDA PAMUK YAĞI ARANMASI

Mikrobiyolojik Analizler

- E.COLİ ARANMASI
- SALMONELLA SPP ARANMASI
- STAFİLOKOKKAL ENTEROTOKSİN ARANMASI
(VİDAS CİHAZI İLE)
- ESCHERICHIA COLI O157 ARANMASI
- MEZOFİLİK AEROBİK BAKTERİ SAYIMI
- KOAGULAZ POZİTİF STAFİLOKOKLARIN ARANMASI
VE SAYIMI
- KÜF VE MAYA ARANMASI VE SAYIMI
- LİSTERİA MONOCYTOGENES ARANMASI
- ENTEROBACTERİACEAE SAYIMI
- BACİLLUS CEREUS ARANMASI VE SAYIMI
- ROPE SPORU ARANMASI
- TİCARİ STERİLİTE
- VİDAS CİHAZINDA SALMONELLA ARANMASI
- KOLİFORM (KATI ORTAM) BAKTERİ ARANMASI

ŞANLIURFA GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ

İLETİŞİM BİLGİLERİ

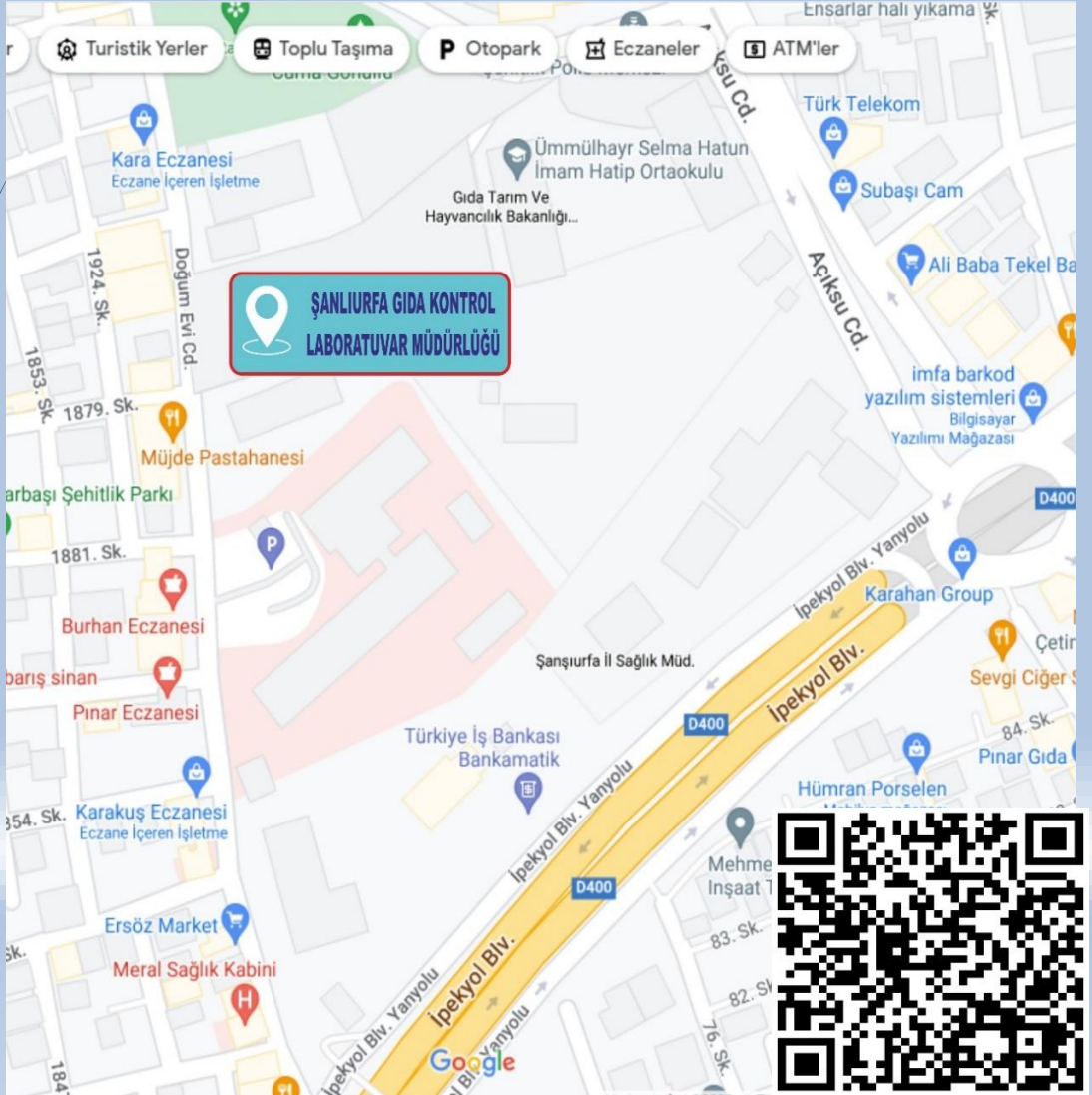
Bağlarbaşı Mah. Doğumevi Cad. No: 12 Haliliye/ ŞANLIURFA

Tel : 0414 312 15 25

Fax : 0414 313 59 98

e-mail : sanliurfa.gidalab@tarimorman.gov.tr

Web adresi: <https://gidalab.tarimorman.gov.tr/sanliurfa>





gidalab.tarimorman.gov.tr/sanliurfa



T.C. TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI
ŞANLIURFA GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ

ALO 180

ALO 174

ANASAYFA KURUMUMUZ BİRİMLERİMİZ PERSONEL BANKA HESAP NUMARAMIZ



T.C.
TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI
ŞANLIURFA GIDA KONTROL LABORATUVAR
MÜDÜRLÜĞÜ

<https://gidalab.tarimorman.gov.tr/sanliurfa>