

 RADIX İzmir Analiz Laboratuvar Hizmetleri Ticaret A.Ş.	NUMUNENİN KABUL KRİTERLERİ TALİMATI	DOKÜMAN NO	TL.01.PR.16
		YAYIN TARİHİ	01.06.2016
		REVİZYON NO	08
		REVİZYON TARİHİ	28.04.2021
		SAYFA NO	1 / 15

1.0. AMAÇ VE KAPSAM

Bu talimat, RADİX İzmir'e gelen numunelerin kabul edilmesi ve laboratuvara iletilmesi sırasında yapılan kontrolleri tarif etmektedir.

2.0. KISALTMALAR VE TANIMLAR

2.1. Kısaltmalar

Doküman Kontrolü Prosedürü (PR.01)'de belirtilen kısaltmalar kullanılmaktadır.

2.2. Tanımlar

3.0. SORUMLULUKLAR

Numune Kabul ve Rapor Düzenleme Birimi (NKRDB): Laboratuvara gelen numuneleri kontrol ve kabul etmekten, kabul edilen numunelerin uygun şartlarda ilgili birimlere ulaştırılmasından,

Laboratuvar Müdürü (LM): Şartlı kabul durumlarında numunenin kabul edilip edilmemesine karar vermektten,

Laboratuvar Birim Sorumlusu(LBS): Analiz için gelen numuneleri bu talimatta tanımlandığı şekli ile kabul etmekten ve ettirmekten,

Sorumludur.

4.0. UYGULAMA YÖNTEMLERİ

4.1. Analizin Yapılabilirlik Durumu

Özel istek veya resmi numunelerde öncelikle istenen analizin laboratuvar tarafından yapılabilirlik durumu incelenir. NKRDB sorumlusu /Personeli numunenin evrağında, "Analiz Talep Formu(ORTAK FORM.002) veya numune tutanağında (İthalat veya ihracat) yer alan analizleri laboratuvarın Bakanlık tarafından onayladığı "Ürün Analiz Listesi" ile karşılaştırır. İstenen analiz bu listeye göre laboratuvarın analiz portföyünde yer almıyorsa numune doğrudan reddedilir, yer alıyorsa kabul edilir. Laboratuvar yalnızca Ürün Analiz Listesindeki analizleri yapmaya yetkilidir ve bu analizlerden başka bir analiz yapması 5996 sayılı kanuna göre suç sayılmaktadır

Bazı durumlarda müşteri laboratuvarın yetkilendirildiği bir analiz için farklı bir metot talep edebilir. Bu durumda Laboratuvar Müdürü istenen metodun şartlarının laboratuvar tarafından karşılanma durumuna göre numunenin kabul edilip edilmeyeceğine karar verir.

4.2. Fiziksel Kontrol

Laboratuvara gelen numuneler kabul edilmeden genel şartları "Numune Kabul Kriterleri Listesi (EK-1.TL.01.PR.16)"nde verilen şartlarda önce fiziksel durumlarının kontrolü amacıyla görsel muayeneye tabi tutulurlar. Bu kontroller;

4.2.1. Ambalaj Kontrolü

Gelen numunelerde, ilk önce numunelerin ambalaj materyallerinin kontrolü aşağıdaki hususlar dikkate alınarak yapılır:

Kutular (plastik, karton, strafor, vb.): Tümüyle kapalı olmalı, kesinlikle yırtık ve delik olmamalıdır.

HAZIRLAYAN Hacer ÖZENÇ Kalite Yönetim Sorumlusu	KONTROL EDEN VE ONAYLAYAN Hakan TEZEREN Laboratuvar Müdürü
--	---

 İzmir Analiz Laboratuvar Hizmetleri Ticaret A.Ş.	NUMUNENİN KABUL KRİTERLERİ TALİMATI	DOKÜMAN NO	TL.01.PR.16
		YAYIN TARİHİ	01.06.2016
		REVİZYON NO	08
		REVİZYON TARİHİ	28.04.2021
		SAYFA NO	2 / 15

Torbalar (plastik torba, bez torba): Ağzıları muntazam şekilde kapatılmış olmalı, yırtık ve delik olmamalıdır.

Cam kavanoz: Kapağı tam kapalı olmalı, çatlak ve kırık olmamalıdır.

Mikrobiyolojik analizi istenen numuneler: Orijinal ambalaj içerisinde veya steril kaplara alınmış olmalıdır. Orijinal ambalajı olmayan ürünlerden numune almak için steril kap veya poşet laboratuvarından temin edilebilir.

4.2.2. Sıcaklık Kontrolü

Numunenin ambalaj bütünlüğünün ve niteliğini kontrolünün ardından NKRDB sorumlusu / personeli numunenin uygun sıcaklık şartlarında gelip gelmediğini öğrenmek amacıyla infared termometre ile numune sıcaklığını ölçer. Özellikle mikrobiyolojik analizler için numunenin sıcaklığı çok önemlidir. Dondurulmuş numuneler eğer 24 saat içinde muayene edilecekse 0-2°C arası olmalıdır. Soğukta muhafaza edilmesi gereken ürünler yine aynı sıcaklıklar arasında gönderilmelidir. Numunenin gelişi 24 saati aşıyorsa her numune kendi muhafaza sıcaklığında laboratuvara ulaştırılmalıdır.

Karşılaştırma için gelen Yeterlilik Testi/LAK numunelerinin(mikrobiyolojik analizler ve soğuk şartlarda gelmesi gereken bütün numuneler için) laboratuvara ulaştığı sıcaklık kontrolü , KYBS tarafından sağlanır Numuneye ait açıklama talimatında belirtilen analiz için gerekli sıcaklık değeri içerisinde olup olmadığı kontrol edilir.Aynı zamanda numunenin ambalaj kontrolüde sağlanır (4.2.1 maddesindeki belirtilen koşullara dikkat edilir).Numunenin ambalaj ve sıcaklık koşullarının uygun olması durumunda,numune ile birlikte gelen açıklama talimatı dokümanına laboratuvara ulaştığı sıcaklık kaydedilir ve ilgili laboratuvar LBS teslim edilir.Uygun olmaması durumunda ise,numune kabul edilmez tedarikçi firma ile iletişime geçilir,laboratuvar Müdürü bilgilendirilir.

Ürün Grubu	Kabul Sıcaklığı
Soğutulmuş Ürünler	0 / 6 °C
Dondurulmuş/Şoklanmış Ürünler	-18 / -24 °C
Oda Sıcaklığındakiler	20 / 25 °C
Su Numunesi Mikrobiyolojik analizler	Bkz.Tablo-1- Su Numunesi Mikrobiyolojik analizler için Maksimum Saklama Süresi ve Sıcaklığı

4.2.3. Miktar Kontrolü

Numune geldiğinde diğer kontrollerle beraber terazi marifetiyle ağırlık kontrolü de yapılır. Laboratuvara gönderilen numunelerin analize alınabilmeleri için gereken minimum miktarların bulunduğu “Numune Miktar Listesi (EK-2.TL.01.PR.16)”nden faydalanılır. Mikotoksin analizleri için belirlenen miktar daha da artabileceğinden bu analizler öncesi parti büyüklüğü hakkında müşteriden bilgi alınır ve müşteriden alınan bilgi doğrultusunda gerekli numune miktarı Pazarlama Birimi tarafından müşteriye bildirilir. Müşteri, bazı durumlarda numunenin değerinden ya da üretiminden dolayı daha az miktarda numune gönderebilir. Bu durumda yapılacak analize göre Laboratuvar Müdürünün onayı ile numune kabul edilir. Genel prensip olarak gıda ve yem analizlerinde numune miktarı en az 500 g/ml, Su mikrobiyolojisi ile ilgili analizlerde numune en az 500 ml, su kimyası analizlerinde en az 1000 ml olmalıdır. Özel durumlar madde 4.6’da, Numune Kabul Kriterleri Listesinde ve Numune Miktar Listesinde verilmektedir

4.3. Evrak Kontrolü

Özel istek analizlerinde müşteriden Analiz Talep Formunu doldurması talep edilir ve form olmadan numunenin kabulü yapılmaz. Analiz talepleri formu müşteri talebine istinaden mail yada faks yoluyla iletilebilir. Bu formda

HAZIRLAYAN Hacer ÖZENÇ Kalite Yönetim Sorumlusu	KONTROL EDEN VE ONAYLAYAN Hakan TEZEREN Laboratuvar Müdürü
--	---

 İzmir Analiz Laboratuvar Hizmetleri Ticaret A.Ş.	NUMUNENİN KABUL KRİTERLERİ TALİMATI	DOKÜMAN NO	TL.01.PR.16
		YAYIN TARİHİ	01.06.2016
		REVİZYON NO	08
		REVİZYON TARİHİ	28.04.2021
		SAYFA NO	3 / 15

numune ile ilgili bilgilerin yazılabileceği alanlar yer almaktadır ve gelen numune ile formdaki bilgiler arasında çelişki olmamalıdır. Numune ile form arasında çelişki bulunduğu vakit sorun çözülene kadar numune uygun şartlarda muhafaza edilir ve müşteriye haber verilir. Numune kabulü için herhangi bir olumsuz durum yoksa talep formu ile birlikte “Analiz Teklif Formu (ORTAK FORM.001)” ile talep formu karşılaştırılır. Analizin kayıt işlemleri teklif formuna göre yapılır. Numune, sorun giderildikten sonra kabul edilir.

Bakanlığın resmi numuneleri iki aşamalı olarak kabul edilir;

1. T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı resmi denetçileri tarafından gönderilen numunelerin evrak kontrolü yapılırken resmi tutanak ya da ön bildirim yazısı dikkate alınır. Eğer numune tutanak ile gelmişse önce numunenin mühür ve bakanlık ambalajının bozulup bozulmadığını bakılır, ardından tutanakta yer alan numune bilgileri ile numune karşılaştırılır. Bir tutarsızlık durumunda derhal yetkili denetçi ile irtibata geçilir. Bir tutarsızlık yok ise numune kabul edilir. Numunenin ön bildirim yazısı ile birlikte gelmesi durumunda da aynı işlem uygulanır.
2. Bakanlığın talimatı gereği numune, geldiğinde hemen analize alınmalıdır. Ancak numune kabulünden sonra numune kabul sorumlusu bakanlığın resmi programı GGBS’den (Gıda Güvenliği Bilgi Sistemi) de numuneyi kabul etmek zorundadır. Bakanlık denetçisi gönderilen numuneyi gönderildiği günün ertesi günü veya iki-üç gün sonra numuneyi sistemde tanımlar. Numune kabul sorumlusu sistemde tanımlanan bilgileri hem numuneyle hem de tutanak/ön bildirim yazısı ile karşılaştırarak bir tutarsızlığın olup olmadığını kontrol eder. Tutarsızlık tespit edildiği takdirde derhal denetçi ile irtibata geçilerek gerekli düzeltmelerin yapılması sağlanır.

4.4. Uygunsuz Gelen Numunelerin Reddi

Laboratuvara kabul şartlarını sağlamayan numuneler için NKRDB sorumlusu tarafından laboratuvarda kalmak üzere “Numune Red Tutanağı (F.01.TL.01.PR.16)” ve müşteriye verilmek üzere “Numune İade Tutanağı (F.02.TL.01.PR.16)” hazırlanır. Tutanakların üzerine numunenin red ve iade nedenleri yazılır ve NKRDBS ile LM tarafından imza atılır.

Belirlenen kabul şartlarının dışında gönderilen özel istek numunelerinde müşteri durumu ilgili bilgilendirilir. Müşterinin isteği doğrultusunda F.01.PR.02 Feragat Beyanı imzalatılarak numune kabulü gerçekleştirilir.

4.5. Müşteriye Şartların Bildirimi Numune Saklama İle İlgili Koşulları

Radix İzmir, numune göndermek isteyen müşterilerine şartlarını müşteri talebine istinaden mail yada faks yoluyla beyan edebilir. Müşteriler gönderim şartlarını sağlamakla mükelleftirler.

4.6. Özel Kabul Şartları

4.6.1. Fiziksel Analizler için Numune Kabul Kriterleri

4.6.1.1. Genel

- İstenilen analizlerin laboratuvar bünyesinde yapılıp yapılmadığı NKRDBS tarafından kontrol edilir. Analizlerin yapılabilirliği hakkında tereddüt oluştuğunda Fiziksel Analiz Laboratuvarı Birim Sorumlusunun görüşü alınır.
- İstenilen analizlerin sıcaklık kontrolü; NKRDBS tarafından belirtilen şartlarda sağlanır ve Fiziksel Analiz Laboratuvarına teslim edilirken bu şartlarda teslim edilir.
- Numunenin aşağıda belirtilen gerekli koşulları taşıyıp taşımadığı, LBS (Laboratuvar Birim sorumlusu) yada LBP (Laboratuvar Birim Personeli) tarafından incelendikten sonra; numune bu birim analizleri için kabul veya ret edilir.
- Numuneden sorumlu kişi numunenin akıbeti ile ilgili bilgileri takip edip analiz sıralaması ve zaman planı yapmakla yükümlüdür. (Örneğin; bir numunede rutubet ve kuru madde analizi, pH tayini ve kül tayini analizleri çalışılacak ise önce rutubet ve kuru madde sonra pH son olarak da kül tayini başlatılmalıdır)

HAZIRLAYAN Hacer ÖZENÇ Kalite Yönetim Sorumlusu	KONTROL EDEN VE ONAYLAYAN Hakan TEZEREN Laboratuvar Müdürü
--	---

 İzmir Analiz Laboratuvar Hizmetleri Ticaret A.Ş.	NUMUNENİN KABUL KRİTERLERİ TALİMATI	DOKÜMAN NO	TL.01.PR.16
		YAYIN TARİHİ	01.06.2016
		REVİZYON NO	08
		REVİZYON TARİHİ	28.04.2021
		SAYFA NO	4 / 15

4.6.1.2. Ambalaj

- Numunenin iç ve dış ambalaj kontrolü numunenin laboratuvara ilk kabulü sırasında kontrol edilmiş olmakla beraber, rutubet ve kuru madde analizleri için kriter ürünlerin orijinal ambalajında getirilmesidir. Orijinal ambalajın yırtılmamış, patlamamış, delinmemiş, kırılmamış olması, içindeki numunenin, özellikle rutubet ve kuru madde tayinleri için nem alma yada nem kaybetme riskinden dolayı dış ortamla temas etmemiş olması gerekir.
- Numune, orijinal ambalajında gelmeyecek ise laboratuvara giriş yapmış hali orijinal ambalaj olarak kabul edilir. Bu ambalajlarda yabancı maddeler tarafından adsorpsiyon, uçuculuk ve buharlaşma nedeniyle kayıpların önlenmesi ya da dışardan numuneye etkinin önlenmesi gerekir. Rutubet ve kuru madde tayinleri için; diğer birimlerden alınacak numuneler Fiziksel Analiz Laboratuvarı LBS ya da LBP'nin kontrolünde, mümkün olan en kısa zamanda analize alınacak şekilde, ilgili birimdeki/birimlerdeki kişiler ile birlikte ayrılmalı, her birim kendi analiz şartlarını sağlamalıdır. Üzerinde numune numarası ve tanımlı diğer bilgiler yazılmış olarak teslim alınmalıdır. Analiz hazırlığı için önceden bilgi verilmeli analize başlamaya hazırken numune/numuneler açılmalıdır.
- Ambalaj üzerinde etiket bilgisi numuneyi değerlendirme aşaması için gereklidir (Sınıf özellikleri gibi)

4.6.1.3. Numune Miktarı

- Numune miktarı paralel çalışmaların her biri için ayrı orijinal ambalaj olacak şekilde sağlanmalıdır. İlgili tebliğ, yasa, yönetmelik, standart mevcut ise değerlendirmeye alınmalıdır.
- Laboratuvara gelen temsili numunenin partinin bütün özelliklerini temsil edecek şekilde ve uygun metoda göre paçal numuneden alındığı varsayılarak; analiz için numune miktarı gerekirse homojenizasyon ve düzgün örnekleme ile azaltılabilir.

4.6.1.4. Numune Durumu/Türü

- Numune analize alınana kadar numunenin laboratuvara kabul edildiği şartları stabil tutulmalıdır. (örneğin; dondurulmuş ürünlerde soğuk zincir kırılmamalı, orijinal ambalajlı ürünlerde ambalaj açılmamalı gibi) Mümkün olan en kısa sürede analiz başlatılmalıdır.
- Raf ömrü söz konusu olan numunelerde numunenin son kullanma tarihi değerlendirmede dikkate alınmalıdır.
- Rutubet ve kuru madde tayini için; sıvı ve un halindeki (ince partikül) numuneler dışındaki bütün numuneler (gönderilen numunenin tamamı, paketin tamamı) olabilecek en küçük partikül büyüklüğüne kadar öğütülür. Öğütülen numune, örnekleme kabı içerisinde iyice karıştırılarak homojenize edilir ve homojen numuneden analiz numunesi ayrılır.
- Diğer birimlerle birlikte açılacak numuneler için; özellikle rutubet ve kuru madde tayinlerinde numunelerin birbirinden etkilenmesine engel olmak için katı numuneler ile sıvı numuneler olabildiğince uzak ve stabil şartlarda orijinal paketlerinden çıkartılıp analiz numunesi ayrılmalıdır. Gerekli önlemler alınmalıdır.

4.6.2. Mikrobiyolojik Analizler için Numune Kabul Kriterleri

4.6.2.1. Genel

Numune, aşağıda belirtilen gerekli koşulları taşıyıp taşımadığı, birimde görevli bir personel tarafından incelendikten sonra kabul veya ret edilir.

HAZIRLAYAN Hacer ÖZENÇ Kalite Yönetim Sorumlusu	KONTROL EDEN VE ONAYLAYAN Hakan TEZEREN Laboratuvar Müdürü
--	---

 İzmir Analiz Laboratuvar Hizmetleri Ticaret A.Ş.	NUMUNENİN KABUL KRİTERLERİ TALİMATI	DOKÜMAN NO	TL.01.PR.16
		YAYIN TARİHİ	01.06.2016
		REVİZYON NO	08
		REVİZYON TARİHİ	28.04.2021
		SAYFA NO	5 / 15

4.6.2.2. Ambalaj

- Numune, orjinal ambalajında getirilmelidir. Orjinal ambalajın yırtılmamış, patlamamış, kırılmamış olması; içindeki numunenin, bulaşma riskinden dolayı dış ortamla temas etmemiş olması gerekir.
- Numune, orjinal ambalajında gelmeyecek ise mikrobiyoloji laboratuvarında steril edilmiş (180°C’ de 2 saat) cam kavanozlarda getirilmelidir.
- Numune, tek kullanımlık steril torbalarda getirilecek ise (örneğin ekme numunesi için) ağız kapalı, hava almayacak şekilde getirilmelidir.
- Numune, tek kullanımlık steril torbalarda getirilecek ise üzerine kalemle yazı yazılmamalı ve kullanılan etiketin üzeri sadece tükenmez kalemle yazılmalıdır.
- ISO 19458 standardına göre su numunelerinin (5 ± 3) °C’de steril tiyosülfatlı şişeler içinde kabul edilmesi ve depolanması gerekmektedir.Numuneni taşıma süresi analize göre değişmekte ve ilgili tablo aşağıda Tablo-1 olarak verilmiştir. Taşıma süresinin tabloda verilen “Kabul Edilebilir” süreleri geçmesi durumunda, gerekli olması durumunda sıcaklığı gözlemlenmeli ve kaydedilmelidir.İstisnai durumlarda analizden önce 24 saate kadar (5 ± 3) °C’de muhafaza edilebilir.Bu muhafaza edildiği sürede analiz raporunda belirtilir.

Tablo-1- Su Numunesi Mikrobiyolojik analizler için Maksimum Saklama Süresi ve Sıcaklığı

ANALİZ	Taşıma Süresi Dahil Numunenin Maksimum Saklama Süresi		Numunenin Saklama Sıcaklığı	
	Önerilen	Kabul Edilebilir	Önerilen	Kabul Edilebilir
Sularda Aerobik Koloni Sayımı	8 saat	12 saat	5 ± 3 °C	-
Sularda E. coli / Koliform Sayımı	12 saat	18 saat	5 ± 3 °C	-
Sularda Enterokok Sayımı	12 saat	18 saat	5 ± 3 °C	-
Sularda Salmonella spp. Aranması	12 saat	18 saat	5 ± 3 °C	-
Sularda Pseudomonas aeruginosa Sayımı	8 saat	12 saat	Ortam sıcaklığı	5 ± 3 °C
Sularda Legionella spp. Sayımı	24 saat	-	5 ± 3 °C	Ortam sıcaklığı
Sularda Sülfid İndirgeyen Anaerob Sayımı	24 saat	72 saat	5 ± 3 °C	-
Sularda Patojen Stafilokok Sayımı	12 saat	18 saat	5 ± 3 °C	-

4.6.2.3. Numune Miktarı

- Yapılacak analizlere göre artmakla beraber numune miktarı en az 200 g olmalıdır.
- KODEKS’ i kesinleşmiş olan ürünlerde numune sayısı n = 5 (5 adet) olarak getirilmelidir.
- ISO 19458 standardına göre,Su mikrobiyolojisi ile ilgili analizlerde numune en az 500 ml olmalıdır.

4.6.2.4. Numune Durumu/Türü

- Dondurulmuş olarak tüketilen ürünler soğuk zincir bozulmadan laboratuvara ulaştırılmalıdır.
- Süt ve süt ürünleri son kullanma tarihinden önce getirilmelidir.
- Et, süt, peynir, yemek, şarküteri (reyon ürünler) vs. numuneler 0-5 °C arasında muhafaza edilerek tüketim süreleri dolmadan laboratuvara getirilmelidir.
- Clostridium perfringens analizi yapılacak numuneler kesinlikle dondurulmamalıdır.

HAZIRLAYAN Hacer ÖZENÇ Kalite Yönetim Sorumlusu	KONTROL EDEN VE ONAYLAYAN Hakan TEZEREN Laboratuvar Müdürü
--	---

 <p>RADIX İzmir Analiz Laboratuvar Hizmetleri Ticaret A.Ş.</p>	NUMUNENİN KABUL KRİTERLERİ TALİMATI	DOKÜMAN NO	TL.01.PR.16
		YAYIN TARİHİ	01.06.2016
		REVİZYON NO	08
		REVİZYON TARİHİ	28.04.2021
		SAYFA NO	6 / 15

- Baharat, toz katkı maddeleri, un, pirinç, bebek maması, kurutulmuş meyve, sebze, kuru gıda numuneleri nem almayacak ve neme neden olmayacak ambalajda getirilmelidir.
- ISO 19458 standardına göre, su numuneleri için buz kalıpları direkt olarak numune ile temas etmemelidir. Numune adedine bağlı olarak buz kalıplarının pozisyonu, miktarı ve sayısı ayarlanmalıdır.

4.6.3. Mikotoksin Analizleri için Numune Kabul Kriterleri

- 15.08.2011 tarih ve 28026 sayılı Resmi Gazetede yayınlanan “Gıda Maddelerinde Mikotoksinlerin Limitlerinin Resmi Kontrolü İçin Numune Alma, Numune Hazırlama Ve Analiz Metodu Kriterleri Tebliği (Tebliğ No: 2011/32)” ne göre; kuru meyveler (kuru incir vb.) ve yağlı-kuru meyveler (findık, yerfıstığı, antepfıstığı vb.) ve tahıllardan aflatoksin analizi için alınan laboratuvar numunesi ve şahit numunelerin öğütülmüş ve homojenize edilmiş paçal numuneden ayrılmalı ve bu numuneler parti büyüklüğüne bağlı olarak en az 1 kg olmalıdır. Bu nedenle bu ürünlere ait numunelerin öğütülmemiş olması ve/veya 1 kg’dan az olması durumunda kabul edilmez.
- Bu ürünler dışında resmi kontrol kapsamında gelen diğer numuneler de en az 0.5 kg olmalıdır (TS 4672).
- Özel istek amacıyla gelen numunelerde ise, numune miktarının analiz için gerekli miktarda olması yeterlidir.
- Mikotoksin Analizleri için gelen sıvı ve un halindeki numuneler dışındaki bütün numuneler (gönderilen numunenin tamamı) olabilecek en küçük partikül büyüklüğüne kadar öğütülür.
- Öğütülen numune, büyük bir örnekleme kabı içerisinde iyice karıştırılarak homojenize edilir ve dörde bölme yöntemi ile analiz örneği çekilir. En az 5 analiz yapılabilecek kadar analiz örneği ayrılır.

4.6.4. Dioksinler, Furanlar, Dioksin Benzeri PCB’ler ve İndikatör PCB’lerin Tayini Analizi için Numune Kabul Kriterleri

- Dioksin için gelen numunelerin homojenizasyonu Türk Gıda Kodeksi Belirli Gıdalarda Dioksinlerin, Dioksin Benzeri Poliklorlu Bifenillerin Ve Dioksin Benzeri Olmayan Poliklorlu Bifenillerin Seviyesinin Resmi Kontrolü İçin Numune Alma, Numune Hazırlama Ve Analiz Metodu Kriterleri Tebliği’ne göre yapılır.
- Numuneler, taşıma esnasında bulaşmayı, numune kabının iç duvarına yapışması ile analit kaybını ve numunenin zarar görmesini önleyecek nitelikteki temiz ve numune ile etkileşmeyecek olan kaplara konulmalıdır. Kapalı, ışıktan etkilenmeyen, yapısında klor içermeyen ambalajda, oda sıcaklığında (su ürünlerinde soğuk zincir) muhafaza edilmelidir.
- Tavuk yumurtası numunesinin miktarı en az 12 adet olmalıdır.
- Numuneler için minimum numune miktarları; gıdalar için 500g, yemler için 1kg olarak belirlenmiştir.
- Numuneler, rutubet içeriği çok yüksek ise öğütülmeden önce kurutulmalıdır

4.6.5. Element tayini ve PAH Analizleri için kabul kriterleri

- Türk Gıda Kodeksi Gıdalarda eser elementler ve bulaşan seviyelerinin resmi kontrolü için numune alma, numune hazırlama ve analiz metodu kriterleri tebliği (TEBLİĞ NO: 2017/7)_ek-1’de yer alan hükümlere göre numune kabul edilir.
- Kurum ve kuruluşlardan gönderilen Seramik esaslı malzemelerde Kurşun(Pb) ve Kadmiyum(Cd) analizleri için ‘Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Seramik Malzemeler Tebliği (Tebliğ no: 2012/30) 5ç maddesinde yer alan hükümlere göre n:3 olarak gönderilmeyen numuneler analize uygun olmadığı için kabul edilmez ve numunenin iadesi yapılır.
- Numune hazırlama ve numune alma aşamalarında aşağıdaki kriterlere uyulur.
- Numune alınacak partinin gıda güvenilirliğini etkileyecek herhangi bir değişiklikten sakınılır.
- Bulaşanların numunelerdeki kalıntı seviyelerinin değişmesi ihtimalinden dolayı, paçal numunelerin partiyi temsilini etkileyecek etmenlerden sakınılması için gerekli önlemler alınır.

HAZIRLAYAN Hacer ÖZENÇ Kalite Yönetim Sorumlusu	KONTROL EDEN VE ONAYLAYAN Hakan TEZEREN Laboratuvar Müdürü
--	---

 İzmir Analiz Laboratuvar Hizmetleri Ticaret A.Ş.	NUMUNENİN KABUL KRİTERLERİ TALİMATI	DOKÜMAN NO	TL.01.PR.16
		YAYIN TARİHİ	01.06.2016
		REVİZYON NO	08
		REVİZYON TARİHİ	28.04.2021
		SAYFA NO	7 / 15

- Paçal numune, birincil numunelerin birleştirilmesiyle oluşmalıdır.
- Paçal numunenin partiyi temsil ettiğinden emin olunmalıdır.
- Her bir alt parti fiziksel olarak ayrılabilir ve tanımlanabilir olmalıdır.
- Numunelerin taşınması ve depolanması sırasında numunenin içeriğini değiştirecek her türlü değişiklikten koruyacak tüm gerekli önlemler alınır. Numuneler, taşıma esnasında bulaşmayı, numune kabının iç duvarına yapışması ile analit kaybını ve numunenin zarar görmesini önleyecek nitelikteki temiz ve numune ile etkileşmeyecek olan kaplara konmalıdır. PAH analizleri için numune alınması sırasında; plastik kaplar, numunenin PAH içeriğini değiştireceği için, plastik kapların kullanılmasından kaçınılmalıdır. Numune ile etkileşmeyecek nitelikte, numuneyi ışıktan yeterince koruyacak PAH içermeyen cam kaplar kullanılmalıdır. Bunun pratik olarak uygulanmasının mümkün olmadığı durumlarda, en azından numunenin plastiklerle doğrudan etkileşimi önlenmelidir (örneğin katı haldeki numunelerde, numunenin alüminyum folyoya sarıldıktan sonra numune kabı içerisine yerleştirilmesiyle).

4.6.6. Pestisit Analizleri için kabul kriterleri

4.6.6.1. Genel

Numune, aşağıda belirtilen gerekli koşulları taşıyıp taşımadığı, birimde görevli bir personel tarafından incelendikten sonra kabul veya ret edilir.

4.6.6.2. Ambalaj

- Numune kapları, kontaminasyonu ve numunenin zarar görmesini önleyecek ve sızıntı yapmayacak, numune ile etkileşmeyecek nitelikte olmalıdır
- Nakil sırasında bozulma önlenmelidir. Taze numuneler serin ortamda tutulmalı, dondurulmuş numunelerin dondurulmuş halleri muhafaza edilmelidir. Kanatlı eti ve kırmızı et numunelerinin bozulma olmadan laboratuvara ulaştırılması sağlanamıyorsa, laboratuvara gönderilmeden önce dondurulur

4.6.6.3. Numune Miktarı

Numune ürün gruplarına göre aşağıda verilen tablolarda belirtilen miktarlarda kabul edilir.

4.6.7. Uçucu Organik Bileşik Analizleri için kabul kriterleri:

Muhafaza durumunda numuneler, 4°C'a soğutulur ve ekstraktlar numunelerden daha kararlı olduğundan mümkünse 48 saat içinde ekstraksiyonu tamamlanmalıdır. Analize hemen başlanılmayacaksa, ekstraksiyon çözücüsü sızdırmayacak şekilde kapatılmış şişelerde yaklaşık 4°C'da bir aydan fazla olmamak üzere muhafaza edilir. Ekstraksiyon işlemi, mümkün olduğunca uçucu halojenli bileşikler ihtiva etmeyen ortamda yapılmalıdır. Numuneye uçucu halojenli bileşikler kaynaklı bulaşmalar, kullanılan kozmetik spreylere, laboratuvardaki çözücüler veya soğutma sistemindeki soğutuculardan olabilir.

Tablo-1

Kırmızı Et ve Kanatlı Eti Partisinde Birincil Numunenin Tanımı ve Laboratuvar Numunesinin Minimum Miktarının Belirlenmesi

HAZIRLAYAN Hacer ÖZENÇ Kalite Yönetim Sorumlusu	KONTROL EDEN VE ONAYLAYAN Hakan TEZEREN Laboratuvar Müdürü
--	---

Sıra No	Ürün sınıfı	Örnek ürün grupları	Alınacak birincil numunenin yapısı	Her bir laboratuvar numunesinin minimum miktarı
Hayvansal Birincil Gıda Ürünleri				
1	Memeli hayvan etleri Not: Yağda çözünen pestisitlerde MRL'lerin tespiti için; numuneler, bu tablonun 2 inci maddesine göre alınır.			
1.1	Büyük memeli hayvanlar, bütün veya yarım karkas, genellikle ≤10 kg	Sığır, koyun, domuz	Diyaframın tamamından veya gerekirse servikal kas ile desteklenmiş diyaframın bir kısmından	0,5 kg
1.2	Küçük memeli hayvanlar, bütün karkas	Tavşan	Bütün karkas veya arka çeyrek	0,5 kg deri ve kemik uzaklaştırıldıktan sonra
1.3	Taze/ soğutulmuş/ dondurulmuş niteliğini kaybetmiş, paketlenmiş veya paketlenmemiş memeli hayvan et parçaları	Çeyrekler, pizolalar, biftekler, omuz	Bütün bir birim veya bir büyük birimin bir kısmı	0,5 kg kemikler ayrıldıktan sonra
1.4	Kitlesel dondurulmuş memeli hayvan et parçaları	Çeyrek, pizola	Dondurulmuş üründen bir kesit veya bir et parçasının bütünü veya kısımları	0,5 kg kemikler ayrıldıktan sonra
2	Karkas yağlarını içeren memeli hayvan yağları Not: MRL açısından yağın veya tüm ürünün uygunluğunun tespiti için; bu tablonun 2.1, 2.2 ve 2.3 üncü maddelerinde tarif edilen şekilde alınan yağ numuneleri kullanılır.			
2.1	Kesimdeki büyük memeli hayvanlar, bütün veya yarım karkas, genellikle ≥10 kg	Sığır, koyun, domuz	Bir hayvandan kesilen karın, böbrek veya derialtı yağı	0,5 kg
2.2	Kesimdeki küçük memeli hayvanlar bütün veya yarım karkas, genellikle < 10 kg		Bir veya birden fazla hayvandan elde edilen derialtı yağı veya karın yağı	0,5 kg
2.3	Memeli et parçaları	But, pizola, biftek	Birimlerden kesilen görünür yağ	0,5 kg
			Yağın kesilip alınmadığı durumlarda bütün birim veya bütün birim parçaları	2,0 kg
2.4	Dökme memeli yağ dokusu		En az 3 pozisyonda numune alma aletiyle alınan birimler	0,5 kg

HAZIRLAYAN

Hacer ÖZENÇ
Kalite Yönetim Sorumlusu

KONTROL EDEN VE ONAYLAYAN

Hakan TEZEREN
Laboratuvar Müdürü

3	Memeli hayvan sakatları			
3.1	Taze/soğutulmuş/ dondurulmuş memeli hayvan karaciğeri		Bütün karaciğer veya karaciğer parçası	0,4 kg
3.2	Taze/soğutulmuş/ dondurulmuş memeli hayvan böbreği		Bir veya iki hayvandan, bir veya her iki böbrek	0,2 kg
3.3	Taze/soğutulmuş/ dondurulmuş memeli hayvan yüreği		Bütün yürek veya yürek büyükse sadece karıncık	0,4 kg
3.4	Taze/soğutulmuş/ dondurulmuş diğer memeli hayvan sakatları		Bir veya birden fazla hayvandan bütün bir birim veya bir kısım veya dondurulmuş bütün üründen alınan çapraz kesit	0,5 kg
4	Kanatlı etleri Not: Yağda çözünen pestisitlerde MRL'lerin tespiti için; numuneler, bu tablonun 5 inci maddesine göre alınır.			
4.1	Kanatlı hayvan, büyük ebatlı karkas > 2 kg	Hindi, kaz, horoz, ördek	But, bacak ve diğer kara et	0,5 kg deri ve kemikler ayrıldıktan sonra
4.2	Kanatlı hayvan, orta ebatlı karkas 0,5 kg-2 kg	Tavuk, beçtavuğu, piliç	En az 3 kanatlı hayvandan elde edilen but, bacak veya diğer kara et	0,5 kg deri ve kemikler ayrıldıktan sonra
4.3	Kanatlı hayvan, küçük ebatlı karkas < 0,5 kg	Bıldırcın, güvercin	En az altı kanatlı hayvandan elde edilen karkaslar	0,2 kg kas dokulardan alınır.
4.4	Taze/soğutulmuş/ dondurulmuş, perakende ve toptan satış için paketlenmiş, kanatlı hayvan parçaları	Bacak, çeyrek karkas, göğüs, kanat	Paketli birim veya bireysel birimler	0,5 kg deri ve kemikler ayrıldıktan sonra
5.	Kanatlı yağları, karkas yağı dahil Not: MRL açısından yağın veya tüm ürünün uygunluğunun tespiti için; bu tablonun 5.1 ve 5.2 inci maddelerinde tarif edilen şekilde alınan yağ numuneleri kullanılır.			
5.1	Kesimdeki kanatlı hayvan, bütün veya parça karkas	Tavuk, hindi	En az 3 kanatlı hayvandan elde edilen karın bölgesi yağları birimleri	0,5 kg
5.2	Kanatlı hayvan et parçaları	Bacak, göğüs kasları	Birimlerden kesilen görünür yağ	0,5 kg
Yağın kesilip alınmadığı durumlarda bütün birim ya da bunun parçaları			2 kg	

HAZIRLAYAN

Hacer ÖZENÇ
Kalite Yönetim Sorumlusu

KONTROL EDEN VE ONAYLAYAN

Hakan TEZEREN
Laboratuvar Müdürü

 İzmir Analiz Laboratuvar Hizmetleri Ticaret A.Ş.	NUMUNENİN KABUL KRİTERLERİ TALİMATI	DOKÜMAN NO	TL.01.PR.16
		YAYIN TARİHİ	01.06.2016
		REVİZYON NO	08
		REVİZYON TARİHİ	28.04.2021
		SAYFA NO	10 / 15

5.3	Dökme kanatlı hayvan yağ dokusu		Numune alma aleti ile en az üç pozisyondan alınan birimler	0,5 kg
6.	Kanatlı sakatları			
6.1	Yenilebilir kanatlı hayvan sakatları, kaz ve ördeğin yağlandırılmış karaciğeri ve benzeri yüksek değerli ürünler hariç		En az altı kanatlı hayvandan alınan birimler, veya bir taşıyıcı kaptan alınan çapraz kesit	0,2 kg
6.2	Kaz ve ördeğin yağlandırılmış karaciğeri ve benzeri yüksek değerli ürünler		Bir kanatlı hayvandan veya taşıyıcı kaptan alınan birim	0,05 kg
İşlenmiş hayvansal gıdalar				
7	- Hayvansal ikincil gıdalar; kurutulmuş etler Türetilmiş yenilebilir hayvansal ürünler; işlenmiş hayvansal yağlar (eritilmiş veya ekstrakte edilmiş yağlar dahil) Tek bileşenli hayvansal gıdalar; paketlenmiş veya paketlenmemiş veya baharat, çeşni maddesi, aroma maddesi gibi bileşenlerden bir miktar içeren genelde ön paketlenmiş tüketime hazır pişirilmiş veya pişirilmemiş ürünler Çok bileşenli hayvansal gıdalar; Hayvansal bileşenin ağırlıklı olduğu hem hayvansal ve hem bitkisel bileşenleri içeren çok bileşenli gıdalar			
7.1	Memeli veya Kanatlı hayvanların; parçalanmış, pişmiş konserve edilmiş, kurutulmuş, renderlenmiş veya çok bileşenli ürünlerin dahil olduğu diğer işlenmiş ürünler,	Sosis, salam, sucuk gibi et ürünleri, jambon, sığır kıyması, tavuk eti ezmesi	Paketlenmiş birimler veya temsil eden çapraz kesit veya numune alma aleti ile varsa suyu dahil olmak üzere alınan birim	0,5 kg veya yağ oranı % 5 in altında ise 2 kg

Tablo-2

**Bitkisel Ürünlerde Birincil Numunenin Tanımı ve
Laboratuvar Numunesinin Minimum Miktarının Belirlenmesi**

Sıra No	Ürün Sınıfı	Örnek Ürün Grupları	Alınacak birincil numunenin yapısı	Her bir laboratuvar numunesinin minimum miktarı
Bitkisel Birincil Gıdalar				
1	Tüm taze meyveler Tüm taze sebzeler, patates ve şeker pancarı dahil, otlar hariç			
1.1	Küçük ebatlı taze ürünler Birimler genellikle < 25 g	Üzümsüler ve küçük meyveler, bezelye, zeytin	Bütün birim veya paketler veya numune alma aletiyle alınan birimler	1 kg

HAZIRLAYAN Hacer ÖZENÇ Kalite Yönetim Sorumlusu	KONTROL EDEN VE ONAYLAYAN Hakan TEZEREN Laboratuvar Müdürü
--	---

1.2	Orta ebatlı taze ürünler Birimler genellikle 25-250 g arası	Elma, portakal	Bütün birim	1 kg (En az 10 birim)
1.3	Büyük ebatlı taze ürünler Birimler genellikle > 250 g	Salatalık, lahana, üzüm (salkım halinde)	Bütün birim	2 kg (En az 5 birim)
2	Bakliyat	Kurutulmuş fasulye, kurutulmuş bezelye		1 kg
	Tahıl taneleri	Pirinç, buğday		1 kg
	Sert kabuklu meyveler	Hindistan cevizi hariç		1 kg
		Hindistan cevizi		5 birim
	Yağlı tohumlar	Yerfıstığı		0,5 kg
	Meşrubat ve şekerler için kullanılan tohumlar	Kahve çekirdeği		0,5 kg
3	Taze otlar	Maydanoz	Bütün birim	0,5 kg
		Diğerleri		0,2 kg
	Kurutulmuş otlar için bu tablonun 4 üncü maddesi kullanılır.			
	Baharat	Kurutulmuş	Bütün birim veya numune alma aletiyle alınanlar	0,1 kg
İşlenmiş Bitkisel Gıdalar				
4	Bitkisel ikincil gıdalar; kurutulmuş meyve, sebze, otlar, şerbetçi otu, öğütülmüş tahıl ürünleri Bitkisel türetilmiş gıdalar: çaylar, bitkisel çaylar, bitkisel yağlar, meyve suları, sebze suları, işlenmiş zeytin gibi çeşitli ürünler Tek bileşenli bitkisel gıdalar; paketlenmiş veya paketlenmemiş veya baharat, çeşni maddesi, aroma verici gibi bileşenlerden bir miktar içeren genelde ön paketlenmiş ve tüketime hazır pişirilmiş veya pişirilmemiş ürünler Çok bileşenli bitkisel gıdalar: Bitkisel bileşenin ağırlıklı olduğu hem hayvansal ve hem bitkisel bileşen içeren gıdalar (Ekmekler ile diğer pişirilmiş tahıl ürünleri)			
4.1	Birim değeri pahalı ürünler		Paketler veya numune alma aleti ile alınan birimler	0.1 kg (*)
4.2	Az miktardaki dökme katı ürünler	Şerbetçi otu, çay, bitkisel çay	Paketli veya numune alma aleti ile alınan birimler	0,2 kg

HAZIRLAYAN

Hacer ÖZENÇ
Kalite Yönetim Sorumlusu

KONTROL EDEN VE ONAYLAYAN

Hakan TEZEREN
Laboratuvar Müdürü

 İzmir Analiz Laboratuvar Hizmetleri Ticaret A.Ş.	NUMUNENİN KABUL KRİTERLERİ TALİMATI	DOKÜMAN NO	TL.01.PR.16
		YAYIN TARİHİ	01.06.2016
		REVİZYON NO	08
		REVİZYON TARİHİ	28.04.2021
		SAYFA NO	12 / 15

4.3	Diğer katı ürünler	Ekmek, un, kurutulmuş meyve	Paketler veya diğer tam birimler veya numune alma aleti ile alınan birimler	0,5 kg
4.4	Sıvı ürünler	Bitkisel yağlar, meyve sebze suları	Paketli veya numune alma aleti ile alınan birimler	0,5 L veya 0,5 kg

(*): Birim değeri pahalı bir üründen daha az laboratuvar numunesi alınabilir, fakat bunun nedeni numune alma kayıtlarında belirtilmelidir.

Tablo– 3

Yumurta ve Süt Ürünlerinde Birincil Numunenin Tanımı ve Laboratuvar Numunesinin Minimum Büyüklüğünün Belirlenmesi

Sıra No	Ürün Sınıfı	Örnek Ürün Grupları	Alınacak birincil numunenin yapısı	Her bir laboratuvar numunesinin minimum miktarı
Hayvansal Birincil Gıda Ürünleri				
1	Kanatlı hayvan yumurtaları			
1.1	Yumurta; bıldırcın ve benzeri hariç		Bütün yumurta	Tavuk yumurtası 12 adet, kaz veya ördek yumurtası 6 adet
1.2	Yumurta; bıldırcın ve benzerleri		Bütün yumurta	24 adet yumurta
2	Süt		Bütün birim veya numune alma aleti ile alınan birimler	0,5 L
İşlenmiş Hayvansal Gıdalar				
3	- Hayvansal ikincil gıdalar: yağsız süt, koyulaştırılmış süt ve süttozu gibi ikincil süt ürünleri Türetilmiş yenilebilir hayvansal ürünler, süt yağları, tereyağı, sade yağ, krema, krema tozu ve kazein gibi türetilmiş süt ürünleri, - Tek bileşenli hayvansal gıdalar, yoğurt, peynir gibi işlenmiş süt ürünleri Çok bileşenli hayvansal gıdalar: Şekerli koyulaştırılmış süt, aromalı yoğurt, peynir preparatları ve işlenmiş peynir ürünleri gibi hayvansal bileşenlerin bitkisel bileşenlere göre daha baskın olduğu işlenmiş süt ürünleri			
	Sıvı sütler, süt tozu, koyulaştırılmış krema ve koyulaştırılmış süt, dondurma, krema, yoğurt		Paketli birimler veya numune alma aleti ile alınan birimler	0,5 kg katıda 0,5 L sıvıda
3.1	i) Dökme kremler, numune alınmadan önce köpürme, kabarma ve yayıklamayı önleyecek şekilde bir karıştırıcı ile karıştırılmalıdır. ii) Dökme koyulaştırılmış süt ve koyulaştırılmış kremlerden numune almadan önce kabın kenarlarına ve dibine yapışmış kısımları iyice karıştırılmalı ve çalkalanmalıdır. Numune yaklaşık 2-3L alınmalıdır. Laboratuvar numunesi de alınmadan önce iyice çalkalanmalıdır. iii) Dökme süttozu aseptik olarak kuru bir numune alma aleti ile eşit oranda süttozuna daldırılarak alınmalıdır			

HAZIRLAYAN Hacer ÖZENÇ Kalite Yönetim Sorumlusu	KONTROL EDEN VE ONAYLAYAN Hakan TEZEREN Laboratuvar Müdürü
--	---

 İzmir Analiz Laboratuvar Hizmetleri Ticaret A.Ş.	NUMUNENİN KABUL KRİTERLERİ TALİMATI	DOKÜMAN NO	TL.01.PR.16
		YAYIN TARİHİ	01.06.2016
		REVİZYON NO	08
		REVİZYON TARİHİ	28.04.2021
		SAYFA NO	13 / 15

3.2	Tereyağı ve sadeyağ	Tereyağı, peynir altı suyu yağı, sadeyağ içeren düşük yağlı sürülebilir yağlar, susuz süt yağı	Bütün birim veya paketlenmiş birimlerin kısımları veya numune alma aracı ile alınmış birimler	0,2 kg veya 0,2 L
3.3	İşlenmiş peynirler dahil tüm peynirler			
	0,3 kg veya daha fazla olan birimlerden oluşan partiler		Bütün birim veya numune alma aleti ile kesilmiş birimler	0,5 kg
	<0,3 kg'dan küçük birimlerden oluşan partiler			0,3 kg
Not: Yuvarlak şekilli peynirler merkezden geçen iki kesik atılarak örneklenebilir. Dikdörtgen şekilli peynirler kenarlara paralel iki kesik atılarak örneklenebilir.				
3.4	Sıvı, dondurulmuş veya kurutulmuş yumurta ürünleri		Numune alma aleti ile aseptik olarak alınan birimler	0,5 kg

4.6.7.1. Numune Durumu/Türü

- Dondurulmuş olarak tüketilen ürünler soğuk zincir bozulmadan laboratuvara ulaştırılmalıdır.
- Süt ve süt ürünleri son kullanma tarihinden önce getirilmelidir.
- Et, süt, peynir, yemek, şarküteri (reyon ürünler) vs. numuneler 0-5 °C arasında muhafaza edilerek tüketim süreleri dolmadan laboratuvara getirilmelidir.
- Nakil sırasında bozulma önlenmelidir. Taze numuneler serin ortamda tutulmalı, dondurulmuş numunelerin dondurulmuş halleri muhafaza edilmelidir. Kanatlı eti ve kırmızı et numunelerinin bozulma olmadan laboratuvara ulaştırılması sağlanıyorsa, laboratuvara gönderilmeden önce dondurulur.

4.6.8. Moleküler Biyolojik Analizler için kabul kriterleri

- GDO analizi için gönderilen numuneler başka analizler için bölünmez, ayrı olarak orijinal ambalajında veya bulaşmayı engelleyecek koşullarda laboratuvara gönderilir. GDO analizleri için alınan numunelere başka analizler için bölünmez, başka analizler için alınan numuneler de bölünerek GDO analizi için kullanılamaz. Resmi kontroller için alınan ve kodlanarak ayrı ayrı paketlenen numuneler bir arada olmak üzere ayrı ayrı paketlenir. Asıl ve şahit numune olmak üzere mühürlenir ve etiketlenir. Mühürleme işlemi, numune güvenliğini temin amacıyla, mühür bozulmadan paket açılmayacak şekilde yapılır.
- Laboratuvar numunelerinde, gerektiğinde paçal numune azaltılmış numune haline getirilir. Laboratuvara gönderilen numunenin miktarı 500 g'dan az olmamalıdır ve orijinal ambalajında olmalıdır. 1 kg ve altındaki ürünlerde "Laboratuvar numune ağırlığı 500 g'dan az olmamalıdır." şartı aranmaz. Alınacak numunelerin dane halinde olması durumunda paçal numunelerin ağırlığı 35.000 dane/tohum sayısına karşılık gelen ağırlıktan daha az olamaz ve laboratuvara gönderilecek numune 10.000 dane/tohum sayısına karşılık gelen ağırlıktan az olamaz.
- Dane ürünler için alınacak numune miktarı aşağıda tabloda verilmiştir.

Bitki	10.000 dane/tohum sayısına karşılık gelen ağırlık (g) (laboratuvar numunesi)	35.000 dane/tohum sayısına karşılık gelen ağırlık (g) (paçal)
Arpa, darı, yulaf, pirinç, çavdar, buğday	400	1.400
Mısır	3.000	10.500

HAZIRLAYAN Hacer ÖZENÇ Kalite Yönetim Sorumlusu	KONTROL EDEN VE ONAYLAYAN Hakan TEZEREN Laboratuvar Müdürü
--	---

 İzmir Analiz Laboratuvar Hizmetleri Ticaret A.Ş.	NUMUNENİN KABUL KRİTERLERİ TALİMATI	DOKÜMAN NO	TL.01.PR.16
		YAYIN TARİHİ	01.06.2016
		REVİZYON NO	08
		REVİZYON TARİHİ	28.04.2021
		SAYFA NO	14 / 15

Soya fasulyesi	2.000	7.000
Kolza tohumu	40	140

5.0. İLGİLİ DOKÜMANLAR /KAYNAKLAR VE EKLER

PR.16	Deney Numunelerine Uygulanan İşlemler Prosedürü
F.01.TL.01.PR.16	Numune Red Tutanağı
F.02.TL.01.PR.16	Numune İade Tutanağı
EK-1.TL.01.PR.16	Numune Kabul Kriterleri Listesi
EK-2.TL.01.PR.16	Numune Miktar Listesi
ORTAK FORM.002	Analiz Talep Formu
ORTAK FORM.001	Analiz Teklif Formu
Türk Gıda Kodeksi :Gıdalarda Pestisit Kalıntılarının Resmi Kontrolü İçin Numune Alma Metotları Tebliği (TEBLİĞ NO: 2011/34)	
ISO 19458:2016	Su Kalitesi-Mikrobiyolojik Analizler için Numune Alma

6.0. KAYIT KONTROL

Bu talimat sonunda ortaya çıkan kayıtlar “Kalite Kayıtlarının Kontrolü Prosedürü (PR.08)” ne uygun olarak muhafaza edilir.

7.0. DAĞITIM

Bu talimat; tüm personele elektronik ortamda “ORTAK“ klasörünün altında, “KALİTE” klasöründe paylaşımına sunulur. Elektronik ortamda ulaşılamayan durumlarda kâğıt kopya olarak dağıtım yapılır.

8.0. REVİZYON

Revizyon No	Revizyon Tarihi	Revizyon Yapılan Madde	Revizyon Nedeni
01	07.07.2017	4.3	İnternet adresinin kaldırılıp, 'Analiz talepleri formu müşteri talebine istinaden mail yada faks yoluyla iletilebilir' ifadesinin eklenmesi
		4.5	İnternet adresinin kaldırılıp müşteri talebine istinaden mail yada faks yoluyla beyan edebilir.
02	11.02.2019	Genel	Şube laboratuvarı kapsayacak şekilde tanımlama ve genel düzenleme yapılmıştır.
03	18.10.2019	4.6.5	'Kurum ve kuruluşlardan gönderilen Seramik esaslı malzemelerde Kurşun(Pb) ve Kadmiyum(Cd) analizleri için 'Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Seramik Malzemeler Tebliği (Tebliğ no: 2012/30) 5ç maddesinde yer alan hükümlere göre n:3 olarak gönderilmeyen numuneler analize uygun olmadığı için kabul edilmez ve iadesi yapılır' cümlesi eklenmiştir.

HAZIRLAYAN Hacer ÖZENÇ Kalite Yönetim Sorumlusu	KONTROL EDEN VE ONAYLAYAN Hakan TEZEREN Laboratuvar Müdürü
--	---

DOKÜMAN NO	TL.01.PR.16
YAYIN TARİHİ	01.06.2016
REVİZYON NO	08
REVİZYON TARİHİ	28.04.2021
SAYFA NO	15 / 15

04	11.11.2019	4.1-4.3 ve 5.0	Analiz Teklif ve Talep Formlarının doküman kodu değiştiğinden ilgili yerlerde değişiklik yapılmıştır.
05	02.12.2019	Genel	Şube laboratuvarını kapsayacak tanımlama ve genel düzenlemeler doküman içeriğinden çıkarılarak tekrar güncelleme yapılmıştır
06	31.08.2020	4.2.2-4.6.2.2-4.6.2.3-4.6.2.4-5.0	Mikrobiyolojik analizler için su numunelerinin kabul kriterleri tanımlanmıştır.
		4.2.2	Yeterlilik Testi kabul kriterleri tanımlanmıştır.
		4.6.7	Uçucu Organik Bileşik Analizi için kabul kriterleri tanımlanmıştır.
07	08.10.2020	4.2.2-4.6.2.2	Su Numunesi Mikrobiyolojik analizler için Maksimum Saklama Süresi ve Sıcaklığı her bir analiz için tablo şeklinde gösterilmiştir.
08	28.04.2021	4.4	Feragat beyanı uygulaması eklenmiştir.

HAZIRLAYAN

Hacer ÖZENÇ
Kalite Yönetim Sorumlusu

KONTROL EDEN VE ONAYLAYAN

Hakan TEZEREN
Laboratuvar Müdürü