



T.C  
TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI



ANTALYA İL KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ

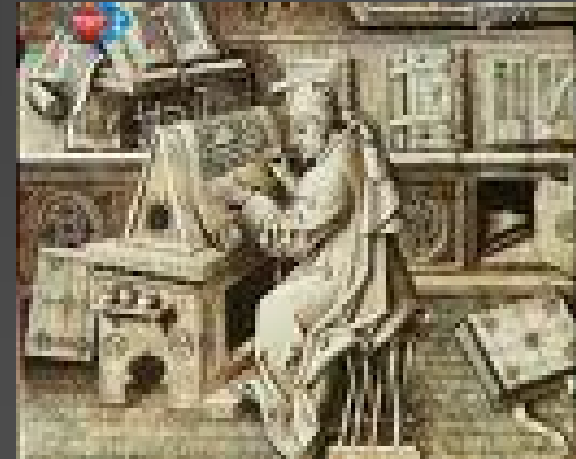
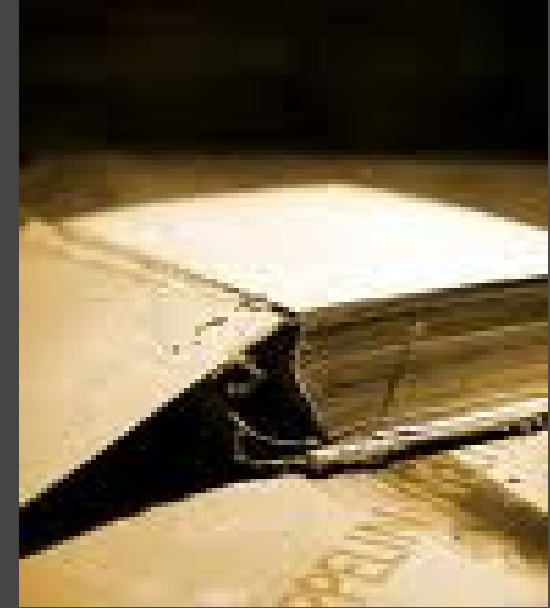


## KURULUŞUMUZUN TARİHÇESİ

1968 YILINDA “VETERİNER BÖLGE GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ” ADI ALTINDA ÇALIŞMALARA BAŞLAMIŞTIR.

1986 YILINDA, İLİMİZDE GÖREV YAPAN “TOHUMLUK KONTROL VE SERTİFİKASYON MÜDÜRLÜĞÜ” İLE BİRLEŞTİRİLEREK “İL KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ” KURULMUŞ VE 15 ARALIK 2006 TARİHİNE KADAR GÜLLÜK CADDESİNDEKİ YERİNDE HİZMET VERMİŞTİR.

LABORATUVARIMIZ, HALEN TOPTANCI HAL İÇERİSİNDE YENİ BİNASINDA ÇALIŞMALARINI SÜRDÜRMEKTEDİR.



# KURULUŞUMUZUN GENEL GÖREVLERİ

- 5179 SAYILI KANUNUN VERDİĞİ YETKİYLE GIDALARIN KALİTE KONTROL ANALİZLERİNİ YAPMAK
- 1380 SAYILI SU ÜRÜNLERİ KANUNU GEREĞİ SU ÜRÜNLERİ ANALİZLERİNİ YAPMAK
- 5553 SAYILI TOHUMLUKLARIN TESCİL, KONTROL VE SERTİFİKASYONU HAKKINDAKİ KANUNA GÖRE TOHUMLUK NUMUNELERİNİN ANALİZLERİNİ YAPMAK
- GÜMRÜK KURULUŐLARINDAN GÖNDERİLEN (İHRAÇ VE İTHAL EDİLEN) GIDA MADDELERİ, YEM, KATKI MADDELERİ VE SU ÜRÜNLERİNE AİT NUMUNELERİN ANALİZLERİNİ YAPMAK
- ÖZEL VE TÜZEL KİŐİLERİN MÜDÜRLÜĐÜMÜZE GETİRDİKLERİ GIDA, YEM VE SU ÜRÜNLERİNE AİT NUMUNELERİN ANALİZLERİNİ YAPMAK

# MÜDÜRLÜĞÜMÜZ TARAFINDAN KATILDIĞIMIZ DENETİM VE İZLEME PROGRAMLARI

- SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ
- KANATLI ETLERİ VE KANATLI ET ÜRÜNLERİ,
- UN VE UNLU MAMULLER
- ŞEKER VE ŞEKERLİ MAMULLER
- PEKMEZ,
- KURU MEYVE VE KURU MEYVE ÜRÜNLERİ,
- BİTKİSEL YAĞLAR VE MARGARİN,
- HAZIR YEMEKLER,
- BAHARAT,
- MEYVE, SEBZE VE ÜRÜNLERİ,
- ALKOLSÜZ İÇECEKLER,
- ALKOLLÜ İÇKİLER,
- BEBEK MAMALARI,
- KURU YEMİŞLER,
- BİTKİSEL ÜRÜNLERDE NİTRAT VE PESTİSİTLER,
- YEM VE YEM KATKI MADDELERİ.

# KURULUŞ ŞEMASI

MÜDÜR

KALİTE YÖNETİM BİRİMİ

TEKNİK MÜDÜR YARD.

İDARİ MÜDÜR YARD.

## KURULUŞ ANA BİRİMLERİ

- ❑ NUMUNE KABUL VE RAPORLAMA
- ❑ FİZİKSEL ANALİZ LAB
- ❑ KİMYASAL ANALİZ LAB
- ❑ MİNERAL LAB
- ❑ KATKI LAB
- ❑ KALINTI ( REZİDÜ) LAB
- ❑ MİKROBİYOLOJİ VE MİKOTOKSİN LAB
- ❑ TOHUMLUK KONTROL LAB

## YARDIMCI BİRİMLER

- ❑ İDARİ VE MALİ
- ❑ DÖNER SERMAYE SAYMANLIĞI

# KURUMUMUZUN AKREDİTE OLDUĐU ANALİZLER;

- Yer fıstığı, mısır, yer fıstığı ezmesinde Aflatoksin B1,B2,G1 ve G2 analizi
- İçme sularında klorür miktarı tayini
- Pirinç ununda demir tayini
- Limon sosunda benzoik ve sorbik asit tayini
- Yaş meyve sebzelerde nitrat tayini

- Yaş meyve sebzelerde pestisit (61 etken madde de)

---

- Tüm gıdalarda toplam mezofilik aerobik bakteri sayımı

- Yaş meyve sebzelerde kurşun tayini

- Kuru meyvelerde okratoksin tayini

- Kuru meyvelerde kükürtdioksit tayini

---

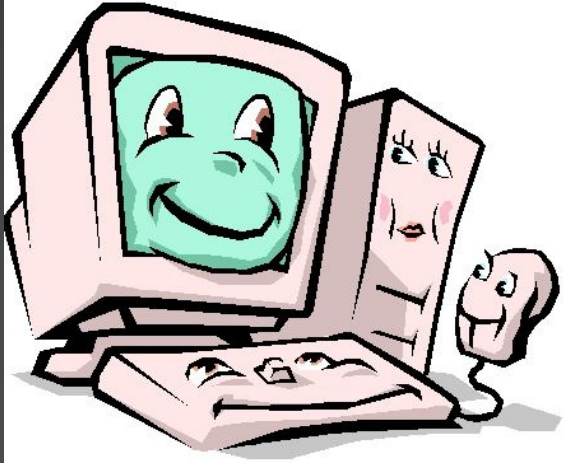
## 2004 – 2009 YILLARI LABORATUVAR FAALİYETLERİ

	NUMUNE SAYISI /ANALİZ SAYISI					
	2004	2005	2006	2007	2008	2009
<b>GIDA</b>	1179 2358	1362 2724	1982 3964	3367 10101	5953 25683	8651 29064
<b>YEM</b>	148 590	189 840	174 984	155 754	469 2231	414 1803
<b>SU</b>	518 1471	504 1227	319 1586	381 3082	353 3418	350 2864
<b>TOHUM</b>	365 730	339 678	997 1994	739 2217	850 4176	777 4154
<b>TEŞHİS</b>	256 256	319 319	734 734	190 190	197 197	-
<b>TOPLAM</b>	2466 5405	2713 5788	4206 9262	4832 16344	7822 35705	10192 37885

## NUMUNE KABUL VE RAPORLAMA BİRİMİ

KURUMUMUZA GETİRİLEN NUMUNELERİN KABULU, LABORATUVARLARA SEVKİ VE ANALİZ SONUÇLARININ RAPORLANMASI İŞLEMLERİ

NUMUNEYE AİT TİCARİ BİLGİLER ANALİZLERİ YAPAN BİRİMLERE VERİLMEZ.



DENETİM VE KONTROL AMACIYLA ALINAN NUMUNELERDE YAPILACAK ANALİZLER ÜCRETSİZ, İTHALAT, İHRACAT VE ÖZEL AMAÇLI GETİRİLEN NUMUNELERDE YAPILACAK ANALİZLER ÜCRETLİDİR

# *FİZİKSEL ANALİZ LABORATUVARI*

- ORGANOLEPTİK
- RUTUBET
- BİKİS
- Ph
- YABANCI MADDE vs.



# KİMYASAL ANALİZ LABORATUVARI

- KALİTE ANALİZLERİ, TAĞŞİŞ (HMF, SAHTE ALKOL TESPİTİ, YOĞURTTA JELATİN VS.)
- BESİN İÇERİKLERİ ANALİZLERİ (PROTEİN, YAĞ, ENERJİ VS.)
- YEM ANALİZLERİ
- SU ANALİZLERİ (NİTRAT, SERTLİK VS.)



# KALINTI LABORATUVARI

- YAŞ MEYVE VE SEBZELERDE
- YEMLERDE
- SULARDA
- KURU VE YAĞLI GIDALARDA

ORGANİK FOSFORLU VE KLORLU SENTETİK  
PİRETROİTLER, N-METİL KARBAMATLI, STROBULİN  
VE BENZİMİDAZOLE PESTİSİT GRUPLARI OLMAK  
ÜZERE TOPLAM 226 ETKEN MADDE



# KATKI ANALİZ LABORATUVARI

- SUNİ TATLANDIRICI (ASPARTAM, SAKKARİN vs.)
- KORUYUCU (SORBAT, BENZOAT,SO2 vs.)
- TAĞŞIŞ (SUDAN I-IV, BENZOİLPEROKSİT vs.)
- BOYA (SENTETİK GIDA BOYALARI)



# MİNERAL LABORATUVARI

- ARSENİK
- BAKIR
- CİVA
- DEMİR
- KURŞUN
- KALSİYUM
- POTASYUM
- MAGNEZYUM



# MİKROBİYOLOJİ ve MİKOTOKSİN

- MEZOFİLİK AEROBİK BAKTERİ
- KOLİFORM
- SALMONELLA
- LISTERIA MONOCYTOGENES
- ÇİĞ SÜTTE ANTİBİYOTİK TESTİ
- VİBRİO CHOLEREA
- E. COLİ 0157:H7 V.D.
- AFLATOKSİN
- OKRATOKSİN



# TOHUMLUK KONTROL LABORATUVARI

ÇİMLENME

SAFİYET

TOHUMLARA SERTİFİKA VERME



# YENİ ANALİZLERİMİZ

ETTE TÜR TAYİNİ

AT, EŞEK, DOMUZ V.B. ETLERİNİN DNA  
ANALİZİYLE TESPİT EDİLMESİ

GENETİĞİ DEĞİŞTİRİLMİŞ GIDALARIN TESPİTİ



BİRİMLER	NUMUNE KABUL VE RAPORLAMA	FİZ. ANALİZ LAB.	KİMYASAL ANALİZ LAB.	KATKI LAB.	KALINTI LAB.	MİNERAL LAB.	MİKRO.VE MİKOTOKSİN LAB.	TOH. KONT. LAB.	İDARI MALİ İŞLER	DÖNER SERM.	TOPLAM
KADROLAR											
ZİR. MÜH.	2	4	4		6	3		2	1		19
GIDA MÜH.	1	2	1	1	2	1	1				9
KİMYA MÜH.				1			1				2
KİMYAGER			1		1						2
SU ÜR. MÜH.									1		1
VET.HEKİM	1	1			1		1		1		5
BİYOLOG					1		4				5
TEKNİSYEN	1		1					1			3
LABORANT	1	1			2	1		1	2	1	9
ŞEF										1	1
SAYMAN										1	1
MEMUR									1	1	2
V.H.K.İ.									2		2
İŞÇİ									9		9
GENEL TOPLAM	6	8	7	2	13	5	7	4	17	4	70

**TEŞEKKÜRLER.**