

## Ek-4 İŞLETMEDE KULLANILAN SUYA YÖNELİK GEREKLİLİKLER

5996 sayılı Kanun kapsamında bu Talimat kapsamına giren işletmelerin faaliyet alanına göre farklı su kullanımına izin verilmektedir.

Gıda Hijyeni Yönetmeliği'nin Üçüncü Bölüm 16 ncı maddesi gıda işletmelerinde kullanılacak suyun şartlarını belirlemekte olup, bütün haldeki balıkçılık ürünlerinde temiz su kullanılabileceği hükmü yer almaktadır. Ayrıca canlı çift kabuklu yumuşakçalar, canlı deniz kestaneleri, canlı gömlekliler ve canlı deniz karından bacaklıları için temiz deniz suyu kullanılabileceği ifade edilmektedir. İşlenmiş ürün üreten işletmelerde kullanılan suyun Sağlık Bakanlığının İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik hükümlerini karşılaması gerekmektedir.

Bu kapsamda, işletmelerde bütün haldeki balıkçılık ürünleri ve bunların soğutulmasında kullanılan buz üretiminde temiz su veya temiz deniz suyu kullanılabilecek olup, diğer faaliyetlerde kullanılacak olan suyun içilebilir nitelikte olması gerekmektedir. İçilebilir nitelikteki suyun vasıfları ise, Sağlık Bakanlığınca hazırlanarak yayımlanan İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik şartlarını sağlayacaktır.

### **İşletmelerde su kullanımına ilişkin gereklilikler**

İşletmenin su hatlarını, su depolarını ve tüm su çıkışlarını gösteren bir kullanma suyu planı oluşturulacaktır. İşletmede bulunan çeşme ve su vanalarının tamamı numaralandırılacak ve bu numaralar, çeşme veya su vanasının üzerine yazılacaktır. Numaralandırmada, numaralar birbirini takip edecek, farklı amaçlar veya farklı renklendirmeler olsa bile, bu numaralar birbirinin ardı sıra gelecektir. Bu numaralandırma sistemi aynı zamanda şebeke planı üzerinde gösterilecektir. İşletmede farklı amaçla kullanılan çeşmeler ve vanalar farklı renklerle numaralandırılacaktır. Ürünle doğrudan temasta olan su, ürünle teması olmayan su ve diğer amaçlarla kullanılan su gibi ayrı ayrı belirtilecektir.

İşletmelerde, kullanma suyu hattına bağlı ve işletmenin kapasitesi ile uyumlu olarak su deposu bulunmalıdır. Bu depoların temizliği için bir temizlik programı bulunmalı ve uygulamasının takibi kayıtlar üzerinden yapılmalıdır.

İşletme kullanma suyu, artezyen, kaynak, kuyu vb. yollardan sağlanıyorsa kum, taş vb. partiküllerin girişini önlemek üzere filtre sisteminin oluşturulması gerekmektedir. Ayrıca, suyun dezenfeksiyonu amacıyla klorlama, ozonlama, uv vb. sistemler kullanılabilir. Ayrıca, sudan gelebilecek mikroorganizma kaynaklı risklerin en aza indirilebilmesi için UV filtre sisteminin kurulması gerekmektedir. Klorlama işleminden istenilen verimin sağlanabilmesi için klorun suyun depoya alınmasından önce eklenmesi gerekmektedir. UV filtrenin ise, depodan sonra işletmeye ilk su dağıtımının yapılmasından önce kurulması gerekmektedir. Suyun içilebilir veya temiz su kriterlerini karşılaması gerektiğinden, bunu sağlamaya yönelik gereken ilave filtrasyon, ekipman ve düzenekler işletme tarafından kurulmalıdır.

Şebeke suyu kullanılması durumunda, sudan gelebilecek risklerin önlenmesi amacıyla işletmeciler tarafından yukarıda belirtilen donanımlar oluşturulabilir.

İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmeliğe göre klorla dezenfeksiyon yapılması durumunda son noktadaki suyun klor oranının 0,5 mg/L olması gerekmektedir. Bu nedenle, işletmede kullanılan suda klor ölçümüne yönelik planlama ve kayıt sisteminin oluşturulması gereklidir.

Deniz suyu kullanımında; artezyen, kaynak, kuyu vb. yollardan sağlanan kullanma suyunda olduğu gibi kum, taş, yosun vb. yabancı maddelerin gelişini önlemek amacıyla filtre sisteminin oluşturulması gerekmektedir. Bütün balıkçılık ürünlerinin yıkanmasında ve/veya soğutulmasında kullanılan buzun imalatında deniz suyu kullanılacaksa mikrobiyolojik riskleri ortadan kaldırmak için UV filtreden geçirilmelidir.

İşletmelerde ürün güvenliği ve kalitesinin sağlanmasında en önemli faktörlerden biriside ürünle temasta olan suyun soğuk olmasıdır. Balık internal (vücut içi) sıcaklığının

artması, TVB-N, histamin ve bunlara bağıli mikrobiyal yükün yasal sınırları aşmasında rol oynayan en önemli faktördür. Bu nedenle; ürünle teması olan soğutma, yıkama gibi amaçlarla kullanılan suyun maksimum 10°C olması ve glazeleme işleminin yapılması durumunda da bu amaçla kullanılan su ısısının 0°C'ye yakın olması gereklidir.

### **İşletmede kullanılan suya yönelik kontroller**

İşletmelerde kullanılan suyun kontrolüne yönelik resmi kontrol ve otokontrol numunelerinin alınarak analizlerinin yaptırılması gerekmektedir. Resmi kontroller amacıyla alınan numunelere ilişkin analiz parametreleri, Sağlık Bakanlığı tarafından yayımlanan İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik hükümlerini kapsayacaktır.

Gıda işletmecisi, otokontrol amacıyla kullanma suyundan üç ayda bir numune alarak ilgili Yönetmeliğin ek-1'inin (a) ve (b)'sinde yer alan parametreler açısından Bakanlıkça yetki verilen resmi veya özel laboratuvarlar ile Sağlık Bakanlığı'na ait laboratuvarlarda analiz yaptırmak zorundadır. İki yılda birde Yönetmeliğin Ek-1'indeki bütün parametreler açısından analizini yaptırılacaktır. İlgili yönetmeliğin ek-1 ve ek-2 si aşağıda verilmiştir.

Resmi kontrol amacıyla denetim elemanları tarafından işletmelerin kullanma suyundan altı ayda bir numune alınacaktır. Söz konusu numunelerde, ilgili Yönetmeliğin ek-1 inin (a) kısmında yer alan mikrobiyolojik parametreler ile ek-2, Tablo A'da belirtilen diğer parametreler açısından analiz yaptırılacaktır.

### **Resmi numune alımı**

İşletmeden kullanma suyu analizi için, birer litrelik iki steril şişeye numune alınacaktır. Alınan numuneler numune kayıt defterine işlenecektir.

Numune alımında, çeşme veya vana, su borusunun içinde durgun olan suyun tamamen boşalması için 2-3 dakika açık tutulacaktır. Daha sonra steril şişelere su doldurulacaktır. Eğer suda klorlama işlemi yapılmış ise hemen sodyum tiyosülfat kristali veya 0,1 ml. % 2'lik sodyum tiyosülfat çözeltisi ilave edilerek klorun nötralizasyonu yapılacaktır. Numune şişeleri naylon poşet tekniğine uygun olarak üzerinde cetvel işareti bulunan plastik poşetlere konulacak, çıkmayacak ve oynamayacak şekilde Plastik Güvenlik Mührü ile mühürlenecektir. Bu mührün kullanılması zorunlu olup plastik poşetin üst kısmı delindikten sonra mührün uzantısı bu deliklerden geçirilmek suretiyle azami güvenlik sağlanacaktır. 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 konulacaktır. Plastik mühürlerin üzerinde bulunan güvenlik numaraları numune alma tutanağı ve numune etiketine yazılacaktır. Numune alınan şişelerin bulunduğu poşetler buz içinde muhafaza edilerek en kısa zamanda (azami 24 saat) analizi yapacak laboratuvara gönderilecektir. Numune alma tutanağı iki suret hazırlanacak tesis sorumlusu ve denetçiler tarafından imzalanacak bir sureti tesiste bırakılacaktır. Numuneler denetçiler tarafından belirlenecek özel bir kodlama ile ilgili laboratuvara gönderilecektir.

Mikrobiyolojik analiz amacıyla alınan numunelerin laboratuvara naklinde soğuk zincirle (+4°C) gönderilmesi gerekmektedir.

Bakanlığımızca resmi denetim numunesi kapsamında alınan numunelerin analizleri için ücret alınmayacaktır.

Resmi kontrol amacıyla kullanma suyundan alınan numuneler Bakanlıkça yetki verilen resmi veya özel laboratuvarlar ile Sağlık Bakanlığı'na ait laboratuvarlarda analiz yaptırmak zorundadır.

### **Analiz sonuçlarının değerlendirilmesi**

Otokontrol amacıyla yaptırılan analizlerde olumsuzlukla karşılaşılması durumunda işletme tarafından olumsuzluğun giderilmesine yönelik gerekli tedbirlerin alınması sağlanmalı, analiz sonucu ile belgelenmeli ve kayıt altına almalıdır. Resmi numunelerin analiz sonuçlarında mikrobiyolojik parametrelerin herhangi birisinde olumsuzlukla karşılaşılması durumunda işletmenin faaliyeti durdurulacak ve resmi denetim numunesi alınarak olumsuz çıkan parametreler açısından analiz tekrarı yaptırılacaktır. Analiz sonucu uygun çıkıncaya

kadar işletmenin faaliyetine izin verilmeyecektir. Diğer parametrelere yönelik olumsuzlar için ise üretim durdurulmadan resmi denetim numunesi alınarak olumsuz çıkan parametreler açısından analiz tekrarı yaptırılacaktır. Bu kapsamda alınan numunelerin masrafları Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine İlişkin Yönetmeliğin “Resmi Kontrollerin Finansmanı” başlıklı 41 inci maddesinin ikinci fıkrası doğrultusunda işletme tarafından karşılanacaktır.

### **Kayıtlar**

İşletmelerden alınan resmi ve otokontrol amaçlı su analizlerine ilişkin tutanak, analiz raporu vb. belgeler kayıt altına alınarak dosyalanacaktır.

Kullanma suyuna uygulanan klorlama veya ozonlama ile mekanik ve UV filtre işlemlerine ilişkin dozaj, ölçüm, bakım-onarım vb. kayıtlar düzenli olarak tutulacaktır.

Kullanma suyunun güvenliği açısından yapılacak ilave işlemlerde, işlemin tekniği açısından kullanım şartlarına, bakım periyoduna ve uygulanacak dozajlamaya kesinlikle uyulacak ve buna ilişkin kayıtlar tutulacaktır.

Kullanılan ekipman veya cihazların yasal limitleri sağladığının kontrolüne yönelik TSE veya ilgili diğer birimlerden alınan izinler ve kalibrasyonuna ilişkin kayıtlar bulundurulacaktır.

Son noktadaki suyun 0,5 mg/L’i geçmemesine yönelik ölçümler ve buna ilişkin kayıtlar düzenli olarak tutulacaktır.

Denetimlerde otokontrol analizlerinin düzenli olarak yapılıp yapılmadığı denetçiler tarafından kontrol edilecektir.

İşletmede yukarıda belirtilen kullanma suyuna yönelik tutulacak kayıtların en az 2 yıl süreyle saklanması ve istenildiğinde yetkililere gösterilmesi zorunludur.

## **İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmeliğin İlgili Ekleri**

### **Ek -1**

#### **Parametreler ve Parametrik Değerler**

##### **a) Mikrobiyolojik parametreler**

İçme-Kullanma Suları için:

Parametre	Parametrik değer sayısı/100 ml
Escherichia Coli ( E. Coli )	0/100 ml
Enterokok	0/100 ml
Koliform bakteri	0/100 ml

İçme Suları için (İmlahanedede):

Parametre	Parametrik değer sayısı/ ml
Escherichia Coli ( E. Coli )	0/250 ml
Enterokok	0/250 ml
Koliform bakteri	0/250 ml
P. aeruginosa	0/250 ml
Fekal koliform bakteri	0/250ml
Salmonella	0/100ml
Clostridium Perfiringens	0/50ml
Patojen Staphylococlar	0/100ml
22 °C’de koloni sayısı	100/ml
37 °C’de koloni sayısı	20/ml
Parazitler	0/100ml
Diğer mikroskobik canlılar	0/100ml

Kaynak Suları için:

Parametre	Parametrik değer sayısı/ ml
Escherichia Coli ( E. Coli )	0/250 ml
Enterokok	0/250 ml
Koliform bakteri	0/250 ml
P. aeruginosa	0/250 ml
Fekal koliform bakteri	0/250ml

Patojen Mikroorganizmalar	0/100ml
Anaerob sporlu sülfat redükte eden bakteriler	0/50ml
Patojen Staphylococlar	0/100ml
Kaynaktan alınan numunede maksimum :	
22 °C'de 72 saatte agar-agar veya agar-jelatin karışımında koloni sayısı	20/ml
37 °C'de 24 saatte agar-agar karışımında koloni sayısı	5/ml
Ambalajlanmış sularda ambalajlandıktan sonra maksimum: (Numune, Ambalajlanmayı takiben 12 saat içerisinde alınmak ve bu süre içerisinde 4 <sup>o</sup> 1±C °C 'de saklanmış olmak kaydıyla) :	
22 °C'de 72 saatte agar-agar veya agar-jelatin karışımında koloni sayısı	100/ml
37 °C'de 24 saatte agar-agar karışımında koloni sayısı	20/ml
Parazitler	0/100ml
Diğer Mikroskobik Canlılar	0/100ml

#### b) Kimyasal Parametreler

Parametre	Parametrik değer	Birim	Notlar
Akrilamid	0.1	µg/L	Not-1
Antimon	5.0	µg/L	
Arsenik	10	µg/L	
Benzen	1.0	µg/L	
Benzo (a) piren	0,010	µg/L	
Bor	1	mg/L	
Bromat	10 (içme-kullanma suları için 31 Aralık 2007 yılına kadar 25 µg/L olarak uygulanır)	µg/L	Not 2
Kadmiyum	5,0	µg/L	
Krom	50	µg/L	
Bakır	2	mg/L	Not 3
Siyanür	50	µg/L	
1,2-dikloreten	3,0	µg/L	
Epikloridin	0,10	µg/L	Not 1
Florür	1,5	mg/L	
Kurşun	10 (içme-kullanma suları için 31 Aralık 2012 tarihine kadar 25 µg/L olarak uygulanır)	µg/L	Not 3 ve 4
Cıva	1,0	µg/L	
Nikel	20	µg/L	Not 3
Nitrat	50	mg/L	Not 5
Nitrit	0,50	mg/L	Not 5
Pestisitler	0,10	µg/L	Not 6 ve 7
Toplam pestisitler	0,50	µg/L	Not 6 ve 8
Polisiklik aromatik hidrokarbonlar	0,10	µg/L	Belli bileşiklerin konsantrasyon toplamı; Not 9
Selenyum	10	µg/L	
Tetrakloreten ve trikloreten	10	µg/L	Belli parametrelerin

			konsantrasyon toplamı
Trihalometanlar-toplam	100 (içme-kullanma suları için 31 Aralık 2012 tarihine kadar 150 µg/L olarak uygulanır)	µg/L	Belli bileşiklerin konsantrasyon toplamı; Not 10
Vinil Klorür	0,50	µg/L	Not 1

Not 1: Bu parametrik değer; suyla temas eden polimerden kaynaklanan sudaki monomer kalıntı konsantrasyonunu ifade eder.

Not 2: 9 uncu maddenin (a) bendinde belirtildiği üzere, mümkün olan hallerde, dezenfeksiyondan ödün vermemek kaydıyla Bromat için Ek-1 (b) bölümünde belirtilen parametre değerinden daha düşük bir değer elde etmek hedeflenir. 8 inci maddenin (a), (b) ve (d) bentlerinde atıfta bulunulan sular için, belirtilen parametrik değere bu Yönetmeliğin yürürlüğe girdiği tarihten itibaren en geç on yıl içinde ulaşılması sağlanır. Bromat için bu **(Değişik ibare: RG-24/07/2005-25885) yönetmeliğin** yürürlüğe girmesinden itibaren ilk üç yıllık dönem için parametrik değer 25 µg/L'dir.

Not 3: Bu değer yeterli örnekleme metoduyla musluktan alınan insani tüketim amaçlı sularından alınacak su numunelerine ve yine tüketici tarafından içilen, haftalık ortalama değeri temsil eden insani tüketim amaçlı sularından alınacak su numunelerine uygulanır. Örnekleme ve izleme metotları, 10 uncu maddenin dördüncü fıkrasına uyumlu bir biçimde uygulanır. Bakanlık, bu parametrelere ilişkin, insan sağlığı üzerinde olumsuz etkiye neden olabilecek olan izleme ve analiz sonuçları değerlerinin en üst düzeye ulaştığı dönemleri dikkate alır.

Not 4: 9 uncu maddenin (b) bendinde belirtildiği üzere; 8 inci maddenin (a), (b) ve (d) bentlerinde atıfta bulunulan sular için Kurşunla ilgili Ek-1 (b) bölümünde belirtilen parametrik değere bu Yönetmeliğin yürürlüğe girdiği tarihten itibaren en geç 15 yıl içerisinde uyulması sağlanır. Bu sular için, kurşunun parametrik değeri bu Yönetmeliğin yürürlüğe girdiği tarihten itibaren ilk 8 yıllık süre için 25 µg/L olarak uygulanır.

Kurşun parametresi için belirtilen değerlere uyum sağlamak amacı ile verilen süre boyunca insani tüketim amaçlı suların kurşun miktarını mümkün olduğu kadar azaltmak için bütün tedbirlerin alınması sağlanır.

Bu değere uyumun sağlanmasına yönelik önlemlerin alınması sırasında, Bakanlık içilebilir nitelikteki sularda kurşun miktarının en yüksek olduğu yerlere öncelik vermelidirler.

Not 5: Bakanlık, kullanılmış su arıtma işleminde (nitrat)/50 + (nitrit 1 formülünü esas≤)/3 alır ve nitrat (NO<sub>3</sub>) ve nitrit (NO<sub>2</sub>) miktarları için mg/L birimi kullanılır. Nitritler için de 0,10 mg/L değerine uyulur.

Not 6: Pestisitler;

Organik insektisitler (böcek öldürücüler),

Organik herbisitler (bitki öldürücüler),

Organik fungusitler (mantar öldürücüler),

Organik nematositler (solucan,kurt öldürücüler),

Organik acarisitler,

Organik algisitler (yosun öldürücüler),

Organik rodentisitler (kemirici öldürücüler),

Organik slimisitler (balçık, salgı öldürücüler) ile,

bunlarla bağlantılı ürünleri (diğerlerinin yanı sıra, büyüme kontrol edicileri) ve bunların ilgili metabolitlerini, parçalanma yada reaksiyon ürünlerini ifade eder.

Söz konusu pestisitlerden suyun içinde olması muhtemel pestisitler izlenir.

Not 7: Parametrik değer her bir pestisit için uygulanır. Aldrin, dieldrin, heptaklor ve heptaklor epoksit için parametrik değer 0,030 µg/L'dir.

Not 8: "Toplam pestisitler" izleme süreci içinde tespit edilen ve sayılan her bir pestisitinin toplamını ifade eder.

Not 9: Belirtilen bileşikler şunlardır:

Benzo (b) floranten,

Benzo (k) floranten,

Benzo (ghi) perilen,

İndeno (1,2,3- cd) piren.

Not 10 : Belirtilen bileşikler şunlardır: kloroform, bromoform, dibromoklorometan, bromodiklorometan.

9 uncu maddenin (c) bendinde belirtildiği üzere, mümkün olan hallerde, dezenfeksiyondan ödün vermemek kaydıyla trihalometanlar için Ek-1 (b)'de belirtilen parametre değerinden daha düşük bir değer elde etmek hedeflenir. 8 inci maddenin (a), (b) ve (d) bentlerinde atıfta bulunulan sular için, trihalometanlarla ilgili Ek-1 (b)'de belirtilen parametrik değere bu Yönetmeliğin yürürlüğe girdiği tarihten itibaren en geç on yıl içinde ulaşılması sağlanır. Toplam trihalometanlar için parametrik, değer bu Yönetmeliğin yürürlüğe girdiği tarihten itibaren ilk 8 yıllık süre için 150 µg/L'dir.

c) Gösterge parametreleri

Parametre	Parametrik Değer	Birim	Notlar
Alüminyum	200	µg/L	
Amonyum	0,50	mg/L	
Klorür	250	mg/L	Not 1
C. perfringens (sporlular dahil)	0	sayı/100 ml	Not 2
Renk	Tüketicilerce kabul edilebilir ve herhangi bir anormal değişim yok		
İletkenlik	2500	20 °C'de µS / cm	Not 1
PH	≥ 9,5≤6,5 ve	pH birimleri	Notlar 1 ve 3
Demir	200	µg/L	
Mangan	50	µg/L	
Koku	Tüketicilerce kabul edilebilir ve herhangi bir anormal değişim yok		
Oksitlenebilirlik	5,0	mg/L O <sub>2</sub>	Not 4
Sülfat	250	mg/L	Not 1
Sodyum	200	mg/L	
Tat	Tüketicilerce kabul edilebilir ve herhangi bir anormal değişim yok		
22 °C'de koloni sayımı	Anormal değişim yok		
Koliform bakteri	0	Sayı/100 ml	Not 5
Toplam Organik Karbon (TOC)	Anormal değişim yok		Not 6
Bulanıklık	Tüketicilerce kabul edilebilir ve herhangi bir anormal değişim yok		Not 7

d) Radyoaktivite

Parametre	Parametrik değer	Birim	Notlar
Trityum	100	Bq/L	Notlar 8 ve 10
Toplam gösterge dozu	0,10	mSv/yıl	Notlar 9 ve 10
<b>(Mülga:R.G.31/7/2009-27305)</b>			
<b>(Mülga:R.G.31/7/2009-27305)</b>			

Not 1 : Su aşındırıcı olmamalıdır.

Not 2 : Suyun yüzeyden alınmaması yada yüzey suyundan etkilenmemesi halinde bu parametrenin ölçülmesi gerekmez. Suyun parametrik değere uymaması halinde, Bakanlığın mutlaka tedarik edilen suyu patojen mikro organizmalar, örneğin cryptosporidium, bulunmasından kaynaklanan insan sağlığına yönelik potansiyel bir tehlike olmadığını belirlemek için araştırılması gerekir.

Not 3 : Şişelere yada kaplara konulan sular için minimum pH değeri 4.5 olarak belirlenebilir.

Not 4 :TOC parametresinin analiz edilmesi halinde bu parametrenin ölçülmesi gerekli değildir.

Not 5 : Şişelere yada kaplara konulan su için birim sayı/250 ml'dir.

Not 6 : Günde 10 000 m<sup>3</sup>'ten az su verilmesinde bu parametrenin ölçülmesine gerek yoktur.

Not 7:Yüzeysel suyun arıtılması durumunda Bakanlık, arıtımından sonra sudaki bulanıklığın 1.0 NTU (Nephelometrik bulanıklık üniteleri) değerini aşmamasına dikkat eder.

Not 8: İzleme aralıkları daha sonra Ek-2'de belirlenir.

Not 9:Trityum, potasyum –40, radon ve radonun bozunmasından oluşan ürünler hariç; izleme frekansları, izleme metotları ve izleme noktaları için en doğru yerler daha sonra Ek-2'de belirlenecektir.

Not 10:

1- İzleme frekansları hakkında Not 8'de öngörülen teklifler ve Ek-2'de yer alacak olan ve Not 9'da belirtilen izleme frekansları, izleme metotları ve izleme noktaları için en uygun yerler, Birliğin bu konudaki düzenlemeleri dikkate alınarak belirlenecektir.

2- Bakanlık diğer izlemelere dayalı olarak, toplam gösterge dozu olarak hesaplanan trityum düzeylerinin parametrik değerinin çok altında olduğunu belirlemesi halinde, içme-kullanma suyunu toplam gösterge dozunu belirlemek için trityum yada radyoaktivite açısından izlemeyebilir. Böyle bir durumda bu kararının gerekçelerini, diğer izlemelerden elde edilen sonuçlarla birlikte, Komisyona bildirir.

## Ek-2

İzleme

Tablo A

Analizi Yapılacak Parametreler

1) Kontrol için izleme<1 style="mso-bidi-font-style: normal">

Kontrol izlemesinin amacı; insani kullanım amaçlı suyun bu Yönetmelikte belirlenen ilgili parametrik değerlere uyup uymadığını belirlemek amacıyla, tüketime verilen suyun organoleptik ve mikrobiyolojik kalitesi ve aynı zamanda içme suyu arıtımının yapılması durumunda, bu arıtımın (özellikle dezenfeksiyon) etkili olup olmadığı hakkında düzenli bilgi sağlamaktır.

Kontrol izlemesinde aşağıdaki parametrelerin mutlaka dikkate alınması gereklidir. Bakanlık bu listeye uygun gördüğü diğer parametreleri de ekleyebilir.

İçme-Kullanma Suları	İçme Suları	Kaynak Suları	Notlar
Renk	Renk	Renk	
Bulanıklık	Bulanıklık	Bulanıklık	
Koku	Koku	Koku	
Tat	Tat	Tat	
İletkenlik	İletkenlik	İletkenlik	
Hidrojen iyon konsantrasyonu( pH )	Hidrojen iyon konsantrasyonu( pH )	Hidrojen iyon konsantrasyonu( pH )	
Nitrit			Not 3
Amonyum	Amonyum	Amonyum	
Alüminyum	Alüminyum		Not 1
Demir	Demir		Not 1
Clostridium perfringens(Sporlar dahil) (Not 2)	Clostridium perfringens(Sporlar dahil) (Not 2)	Clostridium perfringens(Sporlar dahil) (Not 2)	Not 2
Escherichia coli (E. Coli)	Escherichia coli (E. Coli)	Escherichia coli (E. Coli)	
Koliform bakteri	Koliform bakteri	Koliform bakteri	
	Pseudomonas aeruginosa(Not 4)	Pseudomonas aeruginosa(Not 4)	Not 4
	22 °C'de ve 37 °C'de koloni sayısı (Not 4)	22 °C'de ve 37 °C'de koloni sayısı (Not 4)	

Kaynak sularında, demir, kükürt, mangan ve arseniğin ozonla zenginleştirilmiş hava kullanılarak ayrıştırılması halinde, bu Yönetmeliğin(**Değişik ibare: RG-24/07/2005-25885**) 36 ncı maddesi doğrultusunda ozon, bromat ve bromoform parametrelerine de bakılır.

Not 1: Yalnızca arıtımda kullanıldığında gereklidir. Diğer tüm durumlarda, parametreler denetleme izlemesine dahil edilir.

Not 2: Suyun sadece yüzey suyundan alınması yada yüzey suyundan etkilenmesi halinde gereklidir. Diğer tüm durumlarda, parametreler denetleme izlemesine dahil edilir.

Not 3: Dezenfeksiyon yöntemi olarak kloraminasyon kullanıldığında gereklidir. Diğer tüm durumlarda, parametreler denetleme izlemesine dahil edilir.

Not 4: Suyun sadece şişede yada kapta satışa sunulması halinde gereklidir.

2. Denetleme İzlemesi: Denetleme izlemesinin amacı; bu Yönetmelikteki bütün parametrik değerlere uyulup uyulmadığını belirlemek için gerekli verileri temin etmektir. Sular Ek-1 (d)'de ki 8, 9 ve 10 uncu notlara tabi olan radyoaktivite ile ilgili parametreler ve herhangi bir parametrenin belirli bir süre boyunca, parametrik değerinin ihlaline yol açacak miktarlarda bulunmayacağı yetkili otoritelerce belirlendiği parametreler dışında, Ek-1 de belirtilen parametreler ile 7 inci maddenin ikinci fıkrası uyarınca belirlenen bütün parametreler için denetleme izlemesine tabi tutulur

**Su numunesi alma tutanağı**

**T.C.  
GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIğI  
.....İl/İlçe M¼d¼rl¼đ¼**

Tutanađın Tarihi :  
Tutanağın Numarası :  
Numunenin Alındığı İşletmenin Adı :  
Numune Adeti :  
Numune Miktarı (lt.) :  
Numune Sıcaklığı :  
Numunenin Alındığı Tarih ve Saat :  
Numunenin G¼nderildiđi Laboratuvar :  
Plastik M¼h¼r Numarası :  
Analizi Talep Edilen Parametreler  
Mikrobiyolojik : Kimyasal : Diğerleri :  
1- 1- 1-  
2- 2- 2-  
3- 3- 3-  
4- 4- 4-  
5- 5- 5-  
. : .  
. : .

Yukarıda belirtilen su numunesi, analizi yaptırılmak üzere mevzuat doğrultusunda usul¼ne uygun olarak alınmıştır. Bu tutanak tarafımızca numune alınan işletmede d¼zenlenmiř ve imza altına alınmıştır.

**İL/İLÇE M¼D¼RL¼Đ¼ DENETİM ELEMANI**

Adı Soyadı : Adı Soyadı :  
Unvanı : Unvanı :  
İmza : İmza :

**İşLETME ADINA YETKİLİ VE SORUMLU Kİşİ**

Adı Soyadı :  
Unvanı :  
İmza :



**Su numunesi etiketi**

**T.C.**  
**GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI**  
**.....İl/İlçe Müdürlüğü**

Numunenin Alındığı Tarih :  
Numunenin Alındığı Saat :  
Numune Adeti :  
Numune Miktarı :  
Numune Sıcaklığı :  
Numunenin Ambalaj Şekli :  
Numunenin Kod Numarası :  
Plastik Mühür Numarası :

**Analizi Talep Edilen Parametreler**

<u>Mikrobiyolojik</u> :	<u>Kimyasal</u> :	<u>Diğerleri</u> :
1-	1-	1-
2-	2-	2-
3-	3-	3-
4-	4-	4-
5-	5-	5-
.	.	.
.	.	.

**İL/İLÇE MÜDÜRLÜĞÜ DENETİM ELEMANLARININ:**

Adı Soyadı :	Adı Soyadı :
Unvanı :	Unvanı :
İmza :	İmza :

**Su numunesi gönderme yazısı**

**T.C.  
GIDA, TARIM ve HAYVANCILIK BAKANLIĞI  
.....İL/İLÇE MÜDÜRLÜĞÜ**

**Sayı:**

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

**Konu:** Analiz Raporu Düzenlenmesi

**İL GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜNE**

.....

5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu'na bağlı işletme kullanma suyunun uygunluğunu kontrol etmek amacıyla ..... tarihinde alınan numuneler elden / posta / kargo ile gönderilmiştir.

Söz konusu numunelerin kabulü sırasında sıcaklık, mühür ve ambalaj kontrollerin yapılarak uygun olmaması durumunda analize alınmaması, uygun olması durumunda ise, aşağıda belirtilen analizlerin yapılarak düzenlenecek raporların iki takım halinde gönderilmesi hususunda gereğini arz ederim.

Adı ve Soyadı  
Unvanı  
İmzası

Ek: Numune

Analizi Talep Edilen Parametreler

<u>Mikrobiyolojik</u>	<u>Kimyasal</u>	<u>Diğerleri</u>
1-	1-	1-
2-	2-	2-
3-	3-	3-
4-	4-	4-
5-	5-	5-
.	.	.
.	.	.

## Ek-5 İHRACAT ÜRÜN GRUPLARI VE TALEP EDİLECEK ANALİZLER

	Canlı ÇKY	Taze	Dondurulmuş	İşlenmiş	Konserve
Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği Ek-1	-E. Coli (3 ayda 1) -Salmonella (6 ayda 1)	-Histamin (*) (yılda 1)	-Histamin (*) (her denetimde)	-Histamin (*) -Salmonella -L.monocytogenes Koagülaz pozitif stafilkokklar (**) (tüm parametreler için her denetimde)	-Histamin (*) (her denetimde)
Bulaşanlar Yönetmeliği Ek-1	Kurşun Cıva Kadmiyum (yukarıdaki parametreler için yılda 1) Dioksin (2 yılda 1)	Kurşun Cıva Kadmiyum (yukarıdaki parametreler için yılda 1) Dioksin (2 yılda 1)	Kurşun Cıva Kadmiyum (yukarıdaki parametreler için her denetim) Benzoapiren (yılda 1) Dioksin (2 yılda 1)	Kurşun Cıva Kadmiyum (yukarıdaki parametreler için her denetimde) Benzoapiren (yılda 1) Dioksin (2 yılda 1)	Kurşun Cıva Kadmiyum Kalay (İnorganik) (yukarıdaki parametreler için her denetim) Benzoapiren (yılda 1) Dioksin (2 yılda 1)
Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği Madde 39	- Deniz biyotoksinleri (yılda 1)				
Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği Madde 49		-Duyusal özellikler (her partide görsel muayene) -TVB-N(yılda 1) -Parazitler (her partide görsel muayene) -Toksin içeren zararlı balıklar (her partide görsel muayene)			
Canlı Hayvanlar ve Hayvansal Ürünlerde Belirli Maddeler ile Bunların Kalıntılarının İzlenmesi İçin Alınacak Önlemlere Dair Yönetmelik	Denetim esnasında şüphe durumunda yetiştiricilik ürünlerinden ulusal kalıntı izleme planı kapsamında yer alan parametrelerden analiz talep edilecektir. (bu kapsamda alınacak numunelerin analizi yetkili laboratuvarında yaptırılacak olup, ücreti gıda işletmecisi tarafından karşılanacaktır.)				
Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği	Denetim esnasında üretim esnasında kullanılan katkı maddelerinin uygunluğuna yönelik analiz talep edilecektir. (her partide)				

(\*) : Duyarlı türlerde

(\*\*) : Sadece çift kabuklu yumuşakçalar için

## Ek-6 ANALİZ BAZINDA AKREDİTASYON BELGESİ BULUNAN LABORATUVAR MÜDÜRLÜKLERİ LİSTESİ

Parametre	Özel Laboratuvar adı	Resmi Laboratuvar adı	
E.coli	SANİTER Gıda Çevre Bilimi Gözetim ve Müh. Hiz. Tur. Tic. Ltd. Şti. İSTANBUL	Ankara Gıda Kont.Lab.	
	AYTB Aydın Lab. Hiz. Kimyasal Mad. İle Lab. Malz. San. Ve Tic. A. Ş. AYDIN	İstanbul Gıda Kont.Lab.	
	KONYA Lab. ve Depoculuk Tarım Gıda Enerji A.Ş. KONYA	İzmir Gıda Kont.Lab.	
	EGE CHELAB Gıda ve End. Analiz Lab. A. Ş. İZMİR	Bursa Gıda ve Yem Mrk.Arş.Ens	
	GAZİANTEP TİCARET BORSASI Özel Gıda Kontrol Lab.	Mersin Gıda Kont.Lab.	
	Kalite Sistem Laboratuvarı A.Ş. İSTANBUL	Samsun Gıda Kont.Lab.	
	ATB Lab. Hiz. A.Ş. ADAPAZARI TİCARET BORSASI SAKARYA	Trabzon Gıda Kont.Lab.	
	AYBAK NATURA Analiz Lab. Hiz. Tur. İnş. San. Tic. Ltd. Şti. İZMİR	Konya Gıda Kont.Lab.	
	AGROLAB Gıda Su Çevre Analiz Lab. ve Hijyen Destek Sistemleri Tic. Ltd. Şti. İSTANBUL	Kocaeli Gıda Kont.Lab.	
	PROFESYONEL Çevre Analiz Lab. Gıda Tarımsal ve Kalibrasyon Hiz. San. Ve Tic. Ltd. Şti.;	Adana Gıda Kont.Lab.	
	OLUŞ ÖZEL Gıda Analizleri Ve Lab. Hiz. Tic. Ltd. Şti. ANTALYA	Bolu Gıda Kont.Lab.	
	PROSES Gıda Hijyen Dan. Müh. Lab. Hizm. Tur. Teks. Oto Kir. Tic. Ltd. Şti. ANTALYA	Isparta Gıda Kont.Lab.	
	ÖZEL MSM Gıda Kontrol Lab. Dan. Hiz. Tic. A. Ş. MERSİN	Tokat Gıda Kont.Lab.	
	LTS Lab. Hiz. Gıda Kimya Çevre Eğitim Ve Dan. San.ve Tic.ltd.Şti. İSTANBUL	Pendik- İstanbul Veteriner Kontrol Enstitüsü Müdürlüğü	
	ÇEVRE Ends. Analiz San. ve Ticaret A. Ş. İSTANBUL		
	UZMAN KALİTE Uzman Kalite Eğitim Dan. ve Lab. Hizm.i Ltd.Şti İSTANBUL		
	DÜZEN NORWEST Çevre, Gıda Ve Vet. Sğl. Hiz. Eğt. Dnş. Tic. A.Ş. ANKARA		
	MANHAN Gıda Kontrol Laboratuvarı İSTANBUL		
	BİLİM Sağlık Ve Lab. Hiz. Tic. Ltd. Şti. İSTANBUL		
	ANTALYA Kalibrasyon Mikrobiyoloji Ve Gıda Lab. Hiz. Müh. Tic. Ltd. Şti ANTALYA		
	PLATİN LAB. HİZ. Gıda Kimya Tarım Çevre End. Analiz Denetim Eğt. ve Danışmanlık San. ve Tic. Ltd. Şti. Platin Gıda Laboratuvarı;		
	AYŞENUR VE TURAN Gıda Kontrol Lab. Ltd. Şti. İSTANBUL		
	İNTERTEK TEST HİZMETLERİ A.Ş. İSTANBUL		
	A&G PUR ANALİZ LAB.LTD.ŞTİ. A&g Pur Analiz İZMİR		
	Ana Mikrobiyoloji, Gıda ve Çevre Lab. Hiz. A. Ş. ANTALYA		
	REDO GIDA VE İNŞAAT SAN.TİC. LTD. ŞTİ Redo Analyzer Gıda Kontrol ve Analiz Lab. İSTANBUL		
	Salmonella	SANİTER Gıda Çevre Bilimi Gözetim ve Müh. Hiz. Tur. Tic. Ltd. Şti. İSTANBUL	Ankara Gıda Kont.Lab.
		AYTB AYDIN LABORATUVAR HİZMETLERİ Kimyasal Maddeler İle Lab. Malz. San. Ve Tic. A. Ş. AYDIN	İstanbul Gıda Kont.Lab.
		KONYA Lab. ve Depoculuk Tarım Gıda Enerji A.Ş. KONYA	İzmir Gıda Kont.Lab.
		EGE CHELAB Gıda ve Endüstriyel Analiz Lab. A. Ş. İZMİR	Bursa Gıda ve Yem Mrk.Arş.Ens
GAZİANTEP TİCARET BORSASI Özel Gıda Kontrol Laboratuvarı GAZİANTEP		Mersin Gıda Kont.Lab.	
Kalite Sistem Laboratuvarı A.Ş. İSTANBUL		Samsun Gıda Kont.Lab.	
ATB LABORATUVAR HİZMETLERİ A.Ş. ADAPAZARI TİCARET BORSASI SAKARYA		Trabzon Gıda Kont.Lab.	
AYBAK NATURA Analiz Lab. Hiz. Tur. İnş. San. Tic. Ltd. Şti. İZMİR		Konya Gıda Kont.Lab.	

	MRL Merkez Kalıntı Araştırma Lab. A. Ş. MERSİN	Kocaeli Gıda Kont.Lab.
	Ana Mikrobiyoloji, Gıda Ve Çevre Lab. Hiz. A. Ş. ANTALYA	Adana Gıda Kont.Lab.
	AGROLAB Gıda Su Çevre Analiz Lab. ve Hijyen Destek Sistemleri Tic. Ltd. Şti. İSTANBUL	Kayseri Gıda Kont.Lab.
	OLUŞ ÖZEL Gıda Analizleri Ve Lab. Hiz. Tic. Ltd. Şti. ANTALYA	Bolu Gıda Kont.Lab.
	PROSES Gıda Hijyen Dan. Müh. Lab. Hizm. Tur. Teks. Oto Kir. Tic. Ltd. Şti. ANTALYA	Çanakkale Gıda Kont.Lab.
	ÖZEL MSM Gıda Kontrol Lab. Dan. Hiz. Tic. A. Ş. MERSİN	Balıkesir Gıda Kont.Lab.
	LTS Lab. Hiz. Gıda Kimya Çevre Eğitim ve Dan. San. ve Tic. Ltd. Şti. İSTANBUL	Eskişehir Gıda Kont.Lab.
	ÇEVRE Ends. Analiz Sanayi ve Ticaret A. Ş. İSTANBUL	Pendik- İstanbul Veteriner Kontrol Enstitüsü Müdürlüğü
	UZMAN KALİTE Uzman Kalite Eğitim Dan. ve Lab. Hiz. Ltd. Şti İSTANBUL	
	DÜZEN NORWEST Çevre, Gıda ve Vet. Sğl. Hiz. Eğt. Dnş. Tic. A.Ş. ANKARA	
	MANHAN Gıda Kontrol Lab. İSTANBUL	
	ANTALYA Kalibrasyon Mik. ve Gıda Lab. Hizç. Müh. Tic. Ltd Şti ANTALYA	
	PLATİN LAB. HİZ. GIDA KİMYA TARIM ÇEVRE END. ANALİZ DENETİM EĞT. VE DANIŞMANLIK SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ. Platin Gıda Laboratuvarı;	
	KONTROLLAB Gıda/Su, Çevre Analiz Lab. ve Hijyen Denetim Tic. Ltd. Şti. İSTANBUL	
	AYŞENUR VE TURAN Gıda Kontrol Lab. Ltd. Şti. İSTANBUL	
	INTERTEK TEST HİZMETLERİ A.Ş. İSTANBUL	
	A&G PUR ANALİZ LAB.LTD.ŞTİ. A&g Pur Analiz İZMİR	
	REDO GIDA VE İNŞAAT SAN.TİCLTD.ŞTİ Redo Analyzer Gıda Kontrol Ve Analiz Laboratuvarı İSTANBUL	
Histamin		Çanakkale Gıda Kont.Lab.
		İstanbul Gıda Kont.Lab.
		İzmir Gıda Kontrol Lab. Müd.
L.monocytogenes	SANİTER Gıda Çevre Bilimi Gözetim ve Müh. Hiz. Tur. Tic. Ltd. Şti. İSTANBUL	Ankara Gıda Kont.Lab.
	EGE CHELAB Gıda Ve End. Analiz Lab. A. Ş. İZMİR	İstanbul Gıda Kont.Lab.
	Kalite Sistem Lab. A.Ş. İSTANBUL	Bursa Gıda ve Yem Mrk.Arş.Ens
	AYBAK NATURA Analiz Lab. Hiz. Tur. İnş. San. Tic. Ltd. Şti. İZMİR	Mersin Gıda Kont.Lab.
	Ana Mikrobiyoloji, Gıda Ve Çevre Lab. Hiz. A. Ş. ANTALYA	Samsun Gıda Kont.Lab.
	AGROLAB Gıda Su Çevre Analiz Lab. Ve Hijyen Destek Sistemleri Tic. Ltd. Şti. İSTANBUL	Trabzon Gıda Kont.Lab.
	PROSES Gıda Hijyen Dan. Müh. Lab. Hiz. Tur. Teks. Oto Kir. Tic. Ltd. Şti. ANTALYA	Konya Gıda Kont.Lab.
	ÖZEL MSM Gıda Kontrol Lab. Dan. Hiz. Tic. A. Ş. MERSİN	Kocaeli Gıda Kont.Lab.
	ÇEVRE End. Analiz Sanayi Ve Ticaret A. Ş. İSTANBUL	Çanakkale Gıda Kont.Lab.
	DÜZEN NORWEST Çevre, Gıda Ve Vet. Sğl. Hiz. Eğt. Dnş. Tic. A.Ş. ANKARA	Balıkesir Gıda Kont.Lab.
	MANHAN Gıda Kontrol Laboratuvarı İSTANBUL	Eskişehir Gıda Kont.Lab.
	ANTALYA Kalibrasyon Mik. Ve Gıda Lab. Hiz. Müh. Tic. Ltd. Şti ANTALYA	Pendik- İstanbul Veteriner Kontrol Enstitüsü Müdürlüğü(FDA-BAM Yöntemi)
	KONTROLLAB Gıda/Su, Çevre Analiz Lab. ve Hijyen Den. Tic. Ltd. Şti. İSTANBUL	
	INTERTEK TEST HİZMETLERİ A.Ş. İSTANBUL	
	A&G PUR ANALİZ LAB.LTD.ŞTİ. A&g Pur Analiz İZMİR	
	REDO GIDA VE İNŞAAT SAN.TİCLTD.ŞTİ Redo Analyzer	

	Gıda Kontrol Ve Analiz Lab. İSTANBUL	
Koagülaz pozitif stafilokoklar	ÖZEL MSM Gıda Kontrol Lab. Dan. Hiz. Tic. A. Ş. MERSİN	Pendik- İstanbul Veteriner Kontrol Enstitüsü Müdürlüğü
	ÇEVRE End. Analiz San Ve Tic. A. Ş. İSTANBUL	Samsun Gıda Kontrol Lab. Müd.
	MANHAN Gıda Kontrol Lab İSTANBUL	
	ANTALYA Kalibrasyon Mik Ve Gıda Lab Hiz Müh Tic Ltd Şti ANTALYA	
	INTERTEK TEST HİZMETLERİ A.Ş. İSTANBUL	
Kurşun	EGE ÜNİVERSİTESİ ARGEFAR İlaç Gel. Ve Far. Araş. Uyg. Merk. Çev. Ve Gıd. Anal. Lab. İZMİR	Ankara Gıda Kont.Lab.
	Kalite Sistem Laboratuvarı A.Ş. İSTANBUL	İstanbul Gıda Kont.Lab.
	MRL Merkez Kalıntı Araştırma Laboratuvarı A. Ş. MERSİN	Bursa Gıda ve Yem Mrk.Araş.Ens
	AGROLAB Gıda Su Çevre Analiz Laboratuvarı Ve Hijyen Destek Sistemleri Tic. Ltd. Şti. İSTANBUL	Adana Gıda Kont.Lab.
	ÇEVRE Endüstriyel Analiz Sanayi Ve Ticaret A. Ş. İSTANBUL	
	AYŞENUR VE TURAN Gıda Kontrol Laboratuvarı Ltd. Şti. İSTANBUL	
	INTERTEK TEST HİZMETLERİ A.Ş. İSTANBUL	
Civa	EGE ÜNİVERSİTESİ ARGEFAR İlaç Gel. Ve Far. Araş. Uyg. Merk. Çev. Ve Gıd. Anal. Lab. İZMİR	Ankara Gıda Kont.Lab.
	ÇEVRE Endüstriyel Analiz Sanayi Ve Ticaret A. Ş. İSTANBUL	İstanbul Gıda Kont.Lab.
	INTERTEK TEST HİZMETLERİ A.Ş. İSTANBUL	
Kadmiyum	EGE CHELAB Gıda Ve Endüstriyel Analiz Laboratuvarı A. Ş. İZMİR	Ankara Gıda Kont.Lab.
	Kalite Sistem Laboratuvarı A.Ş. İSTANBUL	İstanbul Gıda Kont.Lab.
	MRL Merkez Kalıntı Araştırma Laboratuvarı A. Ş. MERSİN	Mersin Gıda Kont.Lab.
	AGROLAB Gıda Su Çevre Analiz Laboratuvarı Ve Hijyen Destek Sistemleri Tic. Ltd. Şti. İSTANBUL	Adana Gıda Kont.Lab.
	ÇEVRE Endüstriyel Analiz Sanayi Ve Ticaret A. Ş. İSTANBUL	Isparta Gıda Kont.Lab.
	AYŞENUR VE TURAN Gıda Kontrol Laboratuvarı Ltd. Şti. İSTANBUL	
	INTERTEK TEST HİZMETLERİ A.Ş. İSTANBUL	
Kalay		Ankara Gıda Kont.Lab.
		İstanbul Gıda Kont.Lab.
		Mersin Gıda Kont.Lab.

**Ek-7 ANALİZ BAZINDA AKREDİTASYON BELGESİ BULUNMAYAN  
LABORATUVAR MÜDÜRLÜKLERİ LİSTESİ**

Parametre	Resmi Laboratuvar Adı
Histamin	Bursa Gıda ve Yem Mrk. Arş. Ens
	Trabzon Gıda Kontrol Lab. Müd.
Benzo(a)piren	İstanbul Gıda Kontrol Lab. Müd.
Dioksin	
ASP	Bursa Gıda ve Yem Mrk.Arş.Ens
Okadoik asit	
Yesso toksin	
Azaspir asit	

Ek-6 ve Ek-7 için gelen görüşler doğrultusunda bu ekler kaldırılacak

Bu Dökümana Aşağıdaki Linkten Ulaşabilirsiniz.

[http://www.google.com.tr/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=0CBsQFjAA&url=http%3A%2F%2Fwww.egelihracatcilar.com%2FUyeDuyuruSistemiEkler%2F2013%255C3%255C11802742201331315033%255CTAL%25C4%25B0MAT%252014122012\\_00003515.doc&ei= mw\\_VLSKGoSuygOqxIKwCA&usg=AFQjCNG3dVERI\\_V1tmvmpq8hLnpdD8H9Pg](http://www.google.com.tr/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=0CBsQFjAA&url=http%3A%2F%2Fwww.egelihracatcilar.com%2FUyeDuyuruSistemiEkler%2F2013%255C3%255C11802742201331315033%255CTAL%25C4%25B0MAT%252014122012_00003515.doc&ei= mw_VLSKGoSuygOqxIKwCA&usg=AFQjCNG3dVERI_V1tmvmpq8hLnpdD8H9Pg)

Ek-8

**T.C.**  
**GIDA, TARIM ve HAYVANCILIK BAKANLIĞI**  
**.....İL/İLÇE MÜDÜRLÜĞÜ**  
**NUMUNE ALMA TUTANAĞI**

Numunenin Alındığı İşletmenin Adı :  
Tutanak Tarihi ve Saati :  
Tutanak No :

Kontrol ve Denetimin Dayanağı : 5996 sayılı Kanun ve ilgili Yönetmelikler

**NUMUNENİN**

Adı :  
Ambalaj Şekli :  
Numune Miktarı (kg) :  
Parti Miktarı (kg) :  
Gönderildiği Laboratuvar :  
Plastik Mühür Numarası :  
Talep Edilen Analizler :

TGK Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği

Histamin   
L.monocytogenes   
Salmonella   
E.coli

TGK Bulaşanlar Yönetmeliği

Cıva   
Kadmiyum   
Kurşun   
Kalay (inorganik)   
Benzoapiren

Balıkçılık Ürünleri Tazelik Kriterleri Tebliği

TVB-N

İlgili diğer mevzuata bağlı talep edilen analizler varsa, mevzuat adı ve parametre aşağıya yazılacaktır.

Mevzuat Adı

Parametre Adı

1-  
2-  
3-  
.  
.

Yukarıda tanımlanan numune işletme sahibi, sorumlu müdürü veya vekili  
..... 'nin huzurunda ilgili mevzuata uygun olarak alınmıştır.

İşbu tutanak tarafımızdan imza edilmiştir. .../.../20..



İL/İLÇE MÜDÜRLÜĞÜ DENETİM ELEMANI

Adı Soyadı : Adı Soyadı :  
Unvanı : Unvanı :  
İmza : İmza :

İŞLETME ADINA YETKİLİ VE SORUMLU KİŞİ

Adı Soyadı :  
Unvanı :  
İmza :

**Ek-9 NUMUNE ALMA ETİKETİ**

**T.C.  
GIDA, TARIM ve HAYVANCILIK BAKANLIĞI  
.....İL/İLÇE MÜDÜRLÜĞÜ**

**NUMUNE ALMA ETİKETİ**

Numunenin  
Kod Numarası :  
Adı :  
Ambalaj Şekli :  
Miktarı :  
Alındığı Tarih :  
Numune Alış Sebebi : İhracat  Resmi Denetim

Plastik Güvenlik Mührünün Numarası :

Numunenin Gönderileceği Laboratuvar :

TGK Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği

Histamin   
L.monocytogenes   
Salmonella   
E.coli

TGK Bulaşanlar Yönetmeliği

Cıva   
Kadmiyum   
Kurşun   
Kalay (inorganik)   
Benzoapiren

Balıkçılık Ürünleri Tazelik Kriterleri Tebliği

TVB-N

İlgili diğer mevzuata bağlı talep edilen analizler varsa, mevzuat adı ve parametre aşağıya yazılacaktır.

Mevzuat Adı

Parametre Adı

1-  
2-  
3-  
.  
.  
.



**Ek-11 LABORATUVARA NUMUNE GÖNDERME YAZISI**

**T.C.  
GIDA, TARIM ve HAYVANCILIK BAKANLIĞI  
.....İL/İLÇE MÜDÜRLÜĞÜ**

**Sayı:**

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

**Konu:** Analiz Raporu Düzenlenmesi

.....  
..... LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜNE

5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununa ve ilgili ikincil mevzuata uygunluğunu kontrol etmek amacıyla ücretli/ ücretsiz denetim (\*) numunesi olarak ..... tarihinde alınan numuneler elden / posta / kargo (\*) ile gönderilmiştir.

Söz konusu numunelerin kabulü sırasında sıcaklık, mühür ve ambalaj kontrollerin yapılarak uygun olmaması durumunda analize alınmaması, uygun olması durumunda ise, aşağıda belirtilen analizlerin yapılarak düzenlenecek raporların iki takım halinde gönderilmesi hususunda gereğini arz ederim.

Adı ve Soyadı  
Unvanı  
İmzası

Ek: Numune

Talep Edilen Analizler

(\* ) uygunsuz seçeneğin üzerini çiziniz

## Ek-12 İŞLETMECİYE OLUMSUZ ANALİZ SONUCU TEBLİGAT YAZISI

**T.C.**  
**GIDA, TARIM ve HAYVANCILIK BAKANLIĞI**  
**.....İL/İLÇE MÜDÜRLÜĞÜ**

**Sayı :** ..... / ..... / .....  
**Konu :**

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

.../ ... / ... tarihinde işletmenizden alınan numunelerin yetkili laboratuvarında 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 işletmeniz hakkında 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu gereği gerekli yaptırım uygulanacaktır.

Bilgilerinizi rica ederim.

Adı ve Soyadı  
Unvanı  
İmzası

Ek: Muayene ve Analiz Raporu (1 adet)

## Ek-13 İHRACAT İÇİN BAŞVURU DİLEKÇESİ

.....İL /İLÇE MÜDÜRLÜĞÜNE

5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu doğrultusunda ihracat amaçlı ürettiğimiz ve aşağıda bilgileri verilen ürünlerin ihracatından doğacak her türlü sorumluluk işletmemize ait olup gereğinin yapılmasını arz ederim.

İşletme/İhracatçı Yetkilisi  
Adı Soyadı

İmza

Kaşe

Üretici İşletmenin

Adı :

Adresi :

İhracat İzin Numarası :

İhracatçı Firma Adı :

İhraç Edilecek Ürünün

Ticari ve Bilimsel Adı:

Formu :

Canlı  Taze, Soğutulmuş  Dondurulmuş  İşlenmiş

Miktarı (kg) : Net : Brüt :

Ambalaj Durumu, Sayısı:

Ürünün Parti Numarası:

Ürünün G.T.İ.P Numarası:

Nakil Vasıtası Plakası:

Nakil Isısı :

İhraç Edileceği Ülke :

Alıcı Firma

Adı :

Adresi :

Yükleme Tarih ve Saati :

**EKLER:** (Talimat doğrultusunda gerekli ekler yazılacaktır.)

**Ek-14 ÖN SAĞLIK SERTİFİKASI**

I.1. Gönderen Adı Adresi				I.2. Sertifika kayıt numarası		
				I.3. Merkezi Yetkili Makam		
				I.4. Yerel Yetkili Makam		
I.5. Alıcı Adı Adresi				I.6. Menşe yeri Adı Adresi İhracat izin numarası		
I.7. Menşe ülkesi	ISO kodu	I.8. Menşe Bölgesi	Kodu	I.9. Varış ülkesi	ISO kodu	I.10.
I.11. Yükleme yeri				I.12. Yola çıkış tarihi		
I.13. Nakil vasıtası Tren vagonu <input type="checkbox"/> Karayolu aracı <input type="checkbox"/> Diğer <input type="checkbox"/> Araç plakası:				I.14. Türkiye’de gümrük işlemlerinin yapılacağı Gümrük İdaresi		
				I.15. Malın tanımı		
I.16. Malın kodu (HS kodu)				I.17. Ambalajlama türü		
I.18. Konteynerin tanımı / Mühür numarası						
I.19. Malların sertifikalanma amacı İnsan tüketimi <input type="checkbox"/> Yetiştiricilik <input type="checkbox"/> Yatırma <input type="checkbox"/> Diğer <input type="checkbox"/>						
I.20. Malların tanımı İşletmenin ihracat izin numarası Türü (Bilimsel adı) İmalatçı tesisi Ambalaj sayısı Net ağırlık						
<b>Sağlık bildirimi</b> <b>II.1 Genel Gereksinimler</b> Alta imzası bulunan ben, Resmi Veteriner Hekim olarak onaylarım ki; -Yukarıda yazılı ürünler; ülkemizin birincil üretim dahil, üretim, işleme ve dağıtımın tüm aşamalarındaki gıda hijyeni kurallarını belirleyen Gıda Hijyeni Yönetmeliği ile işlenmemiş ve işlenmiş hayvansal gıda üretimine ilişkin özel hijyen kurallarını belirleyen Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği’ne ve ilgili diğer mevzuata uygun olarak elde edilmiş, muamele edilmiş, işlenmiş, paketlenmiş, depolanmış ve nakledilmiştir. <b>II. Kısım:</b> -Bu Ön Sağlık Sertifikası Veteriner Hekim ..... tarafından, Sağlık Sertifikasına dönüştürülmek üzere düzenlenmiş olup gümrük çıkış işlemlerinin yapılacağı ..... İl/ İlçe Müdürlüğü’ne kadar geçerlidir. Sertifikanın Düzenleme Tarihi: Mühür: Resmi denetçinin Adı Soyadı(Büyük Harflerle) Görevi ve unvanı İmzası:						

Ek-15

## Canlı yetiştiricilik hayvanlarının deniz yoluyla nakli için ek belge

*(Avrupa Topluluğu sınırına nakil sırasında, yolculuğun bir kısmı bile gemi ile nakli içeriyorsa bu belge doldurulmalı ve hayvan sağlık sertifikasına eklenmelidir.)*

### Gemi kaptanının bildiri

Aşağıda imzası bulunan ben gemi kaptanı (isim .....), ekteki ..... sayılı hayvan sağlık sertifikasında belirtilen canlı yetiştiricilik hayvanlarının ..... daki ..... dan (ihracatçı ülke, saha veya bölge) Avrupa Topluluğundaki .....ye yolculuğu esnasında geminin güvertesinde kaldığını ve Avrupa Topluluğuna giderken belirttiğim limanlar dışında hiçbir yere (ihracatçı ülke, saha veya bölge) uğramadığımı:.....(yol üzerinde uğranılan limanlar) bildiririm. Ayrıca yolculuk esnasında yetiştiricilik hayvanları, güvertedeki düşük sağlık durumu olan diğer sucul hayvanlar ile temas etmemiştir.

..... limanında ..... tarihinde düzenlenmiştir.  
(varış limanı) ( varış tarihi)

Mühür

Gemi kaptanının imzası

Adı (büyük harflerle) ve unvanı



**Ek-16**

**CANLI, TAZE VE SOĞUTULMUŞ SU ÜRÜNLERİ ORGANOLEPTİK VE PARAZİT  
KONTROL FORMU**

**İhracatın Yapılacağı**

**İşletmenin Adı** :

**İhracat İzin Numarası** :

**İhracat Tarihi** :

**Ön Sağlık/Sağlık Sertifikası Numarası(\*)** :

Yukarıda belirtilen Ön Sağlık/Sağlık Sertifikasında yer alan canlı veya taze, soğutulmuş ürünlerin tarafımda yapılan organoleptik ve parazit kontrolü sonucu, [Balıkçılık Ürünleri Tazelik Kriterleri Tebliğ hükümleri ile Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinin onikinci bölümündeki parazitlere ilişkin kriterleri karşıladığı](#) ve insan tüketimine uygun olduğu tespit edilmiştir.

Kontrolü Yapan ve Ön Sağlık/Sağlık Sertifikasını Düzenleyen

Veteriner Hekim Adı, Soyadı :

İmza :

(\*): Uygulanan sertifikanın adı kalacak, diğerinin üzeri çizilecektir.