



ADANA GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ





Kurumumuz Tarım ve Orman Bakanlığı, Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü'ne bağlı akredite bir kamu laboratuvarıdır. Laboratuvarımızda gıda, gıda katkı maddeleri, yem ve yem katkı maddeleri ile kullanım suyu numunelerinde, başta risk analizleri olmak üzere, kalite kontrol analizleri yapılmaktadır. Ayrıca talep durumunda, kurumumuz tarafından teknik konularda ve "TS EN ISO/IEC 17025 Deney ve Kalibrasyon Laboratuvarlarının Yeterliliği için Genel Şartlar" standardı ile ilgili eğitimler verilmektedir.

Laboratuvarımız donanım ve personel açısından, Adana İlimiz başta olmak üzere Çukurova Bölgesinin ve Ülkesinin üretici ve tüketici ihtiyaçlarına cevap verebilecek potansiyele sahiptir.

Laboratuvarımızda 9 adet laboratuvar birimi bulunmaktadır.

Numune Kabul ve Rapor Düzenleme Birimi

Analiz için gelen numunelerin kurumumuz Numune Kabul Kriterlerine uygunluğunu kontrol ederek kabulünü yapmak, talep edilen analizleri kayıt altına alarak numuneleri ilgili laboratuvar birimlerine sevk etmek, laboratuvardan gelen analiz sonuçlarını raporlamak ve müşterilerle irtibatı sağlamak bu birimizin görevleridir.



Fiziksel Analiz Laboratuvar Birimi



Türk Gıda Kodeksi ve TS ürün standartlarında yer alan kriterler kapsamında numunelerin;

* Kuru madde / Rutubet Tayini,

* PH tayini,

* Yabancı madde tayini

gibi fiziksel özelliklerinin uygunluk analizlerinin yapıldığı laboratuvar birimimizdir.

Kimyasal Analiz Laboratuvar Birimi



Geniş bir analiz yelpazesine sahip olan birimimizde gıdaların ve yemlerin temel bileşen analizlerinin yanı sıra gıda maddelerinin kalite kriterleri ile taklit ve tağşişe yönelik analizler yapılmaktadır.

* Zeytinyağında saflık kriterleri,

* Yağ miktarı tayinleri,

* Alkollü içki analizleri,

* Yemde besin bileşenleri ve metabolik enerji analizleri gibi.

Mineral Analiz Laboratuvar Birimi



Gıda, gıda katkı, yem ve yem katkıları ile kullanım suyunda kurşun, kadmiyum, arsenik ve civa gibi ağır metaller başta olmak üzere 21 adet mineral maddenin tespiti ICP-OES ve ICP-MS

cihazları ile kantitatif olarak yapılmaktadır.

Biyogüvenlik Analiz Laboratuvar Birimi

ISO Standartlarını, EURL (Avrupa Birliği Referans Laboratuvarı) metotları ve akredite kit metotlarını referans alan laboratuvar birimimizde, Real-Time PCR yöntemine dayalı analizler yapılmaktadır. Birimimizde, gıda ve tohum numunelerinde;

* GDO tarama,

* Bitki spesifik gen analizleri,

* Tip belirleme analizleri ile

Et ve et ürünlerinde;

* Serolojik (at, eşek, tek tırnaklı, domuz aranması) analizler yapılmaktadır.



Katkı Analiz Laboratuvar Birimi

Gıdalarda ve gıda takviyelerinde kullanılan katkı maddelerinin (koruyucu, renklendirici, tatlandırıcı vb.) var-yok ve HPLC cihazları ile miktar analizleri, Süt ve süt ürünlerinde natamisin; bal ve pekmezde HMF; meyve ve sebzeler, bebek mamaları ve süt ürünlerinde nitrat; et ve et ürünlerinde nitrit - nitrat; tahıl ürünlerinde kullanılan auramine analizleri ve çiğ sütte antibiyotik analizleri yapılmaktadır.



Kalıntı Analiz Laboratuvar Birimi

Birimimizde başta İthalat-İhracat olmak üzere resmi ve özel istek analizleri yapılmaktadır. 2018 yılında yenilenen Orbitrap LC-MS ve GC-MS/MS cihazları ile yaklaşık

750 adet pestisit (zirai ilaç kalıntısı) etken maddesinin analizleri ile naftalin analizi yapılmaktadır.



Mikrobiyoloji Analiz Laboratuvar Birimi

Mikrobiyoloji Laboratuvarı insanlarda hastalık riski yaratan ve gıdalarda bozulmalara neden olan ;

* Patojen mikroorganizmaların (*Salmonella spp.*, *E. Coli O157 vb*)

* Kalitenin göstergesi olan indikatör bakterilerin (Koliform gibi) ve

* Bozulmaya yol açan küf ve maya gibi mikroorganizmaların tespitine yönelik çalışmaktadır.



Toksin Analiz Laboratuvar Birimi

Gıda ve yem maddelerinde üreyebilen küflerin oluşturduğu mikotoksinlerden LC-MS/MS ile Çoklu Mikotoksin (Deoksinivalenol (DON), Fumonisin B₁ ve B₂, Zearalenon (ZON), Aflatoksin B₁ ve Okratoksin A (OTA));

HPLC cihazları ile Aflatoksin B₁

ve Toplam Aflatoksin (B₁+B₂+G₁+G₂), Aflatoksin M₁ ve Okratoksin A (OTA) Tayini yapılmaktadır.



Kurumumuzda yapılan analizler, kullandığımız metotlar ile analiz ve eğitim ücretlerimiz hakkında ayrıntılı bilgi almak isterseniz Web sayfamızı ziyaret edebilirsiniz.

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



Kurumumuz sürdürdüğü Kalite Politikası çerçevesinde TÜRKAK tarafından ilk akreditasyon belgesini 2007 yılında almış olup, "TS EN ISO/IEC 17025 Deney ve Kalibrasyon Laboratuvarlarının Yeterliliği için Genel Şartlar" Standardına uygun olarak hizmet vermeye devam etmektedir.



TÜRK AKREDİTASYON KURUMU

AKREDİTASYON SERTİFİKASI

Deney Laboratuvarı olarak faaliyet gösteren,

**T.C. TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI Adana Gıda Kontrol
Laboratuvar Müdürlüğü**

Kazım Karabekir Mahallesi Kışla Caddesi No:248 Yüreğir 01230 ADANA / TÜRKİYE

TÜRKAK tarafından yapılan denetim sonucunda TS EN ISO/IEC 17025:2017 Standardına göre Ek'te yer alan kapsamlarda akredite edilmiştir.

Akreditasyon No : AB-0153-T

Akreditasyon Tarihi : 21 Kasım 2007

Revizyon Tarihi / No : 21 Şubat 2020 / 013

Bu Sertifika, yukarıda açık adı ve adresi yazılı Kuruluşun TS EN ISO/IEC 17025:2017 Standardına, ilgili Yönetmelik ve Tebliğlere uygunluğunu sürdürmesi halinde, **23 Şubat 2024** tarihine kadar geçerlidir.



Banıtçıl

G. Banu MÜDERRİSOĞLU
Genel Sekreter

Türk Akreditasyon Kurumu (TÜRKAK) ISO/IEC 17025 alanında Avrupa Akreditasyon Birliği (EA) ve Uluslararası Laboratuvar Akreditasyon Birliği (ILAC) ile çok taraflı anlaşma (MLA/MRA) imzalamıştır.

Adana Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü

Kazım Karabekir Mah. Kışla Cad. No:248

Yüreğir/ADANA

Telefon : 0322 344 19 19

Faks : 0322 344 17 67

E-Posta : adana.gidalab@tarimorman.gov.tr

Web : <https://gidalab.tarimorman.gov.tr/adana>