

AMAÇ ve KAPSAM

Bu prosedür, kuruluşun üründen numune alma ve taşıma koşulları esaslarını belirlemek amacıyla hazırlanmıştır.

UYGULAMA

Bu prosedürün uygulanmasından planlama sorumlusu sorumludur.

Kalite Kaydı: Sistemin işlerliğinin takibi ve izlenebilirliği açısından gerekli tüm kayıtlar

- Numune miktarı numunenin özelliğine analiz talep türüne göre belirlenir. Uygun saklama koşullarında (soğuk zincir, ambalaj bütünlüğü vb.) analiz başvuru formu ile birlikte anlaşmalı olan laboratuvara gönderilir. Numune laboratuvara teslim edildikten sonra sorumluluk laboratuvara aittir.
- Numuneler anlaşmalı Hak akreditasyondan akredite olan laboratuvara teslim edilene kadar kontrollü ortamda muhafaza edilir(-18+5).Numunen orjin özelliklerini koruması sağlanmalıdır.
- Numuneler HAK akreditasyon kurumundan akredite olan laboratuvarlara yaptırılır.Akredite laboratuvarda analiz kapsamı akredite edilen kapsamlar arasında yok ise ISO 17021 standart kurallarını uygulayan laboratuvarda analiz yaptırılır.
- Numune alımı ile ilgili ZİN BELGELENDİRME personeline ve denetime katılan tüm teknik denetçilere eğitim verilir.
 - Numunelerin ayrılması için uygun kodlar veya tanıtıcı işaretler verilerek, gerekli sayıda numune ünitesi rastgele seçim kurallarına göre partiden ayrılır.
 - Tasarlanan amaç için uygun bir örnekleme planı seçilmelidir. Heterojen bir materyalden numune alındığında numune miktarı arttırılmalı ve örneklemeden önce homojenlik sağlanmalıdır.
 - Sıvı ve yarı sıvı materyallerden numune alınacağı zaman bir birim belirlenmelidir, kap hacmi veya kullanılacak prob hacmi gibi.
 - Yığının büyüklüğü, paketlenmiş olması veya yığın halinde olması gibi özellikleri, örneklemenin büyüklüğünü etkilemektedir. Materyalin paketlenmiş olması durumunda örneklemede kaç birimin alınacağı belirlenmelidir. Ayrıca yığının gelişigüzel istif edilmesi durumunda şansa bağlı olarak numune alınmalıdır.
 - Herhangi bir bütünden alınan numuneler birbirinden ayrı ve bağımsız olmalıdır.
 - Az sayıda fazla miktarda numune yerine, fazla sayıda az miktarda numune tercih edilmelidir. Örneğin: 1 tane 200 g.'lık yerine 4 tane 50 g.'lık.
 - Ürün büyük bir kutuya yerleştirilmiş küçük paketlerden oluşuyorsa, 1 kutudan 5 paket yerine, 5 farklı kutudan 1'er paket alınması uygundur.
 - Ürün yığın halinde ise (örn. bir tank içindeki sıvı bir ürün gibi) numune alınmadan önce uygun bir araçla karıştırılmalıdır.
 - Ürün yığın halinde bir katı ise uygun bir araçla yığının farklı bölgelerinden gelişigüzel numune alınmalıdır.
 - Kolay bozulan ürünler örnekleme işleminden sonra en çok 24 saat içinde analiz edilmelidir.

- Numunenin konacağı kapların temiz, kuru, geniş ağızlı, steril, ve alınacak numune miktarına uygun olması önemlidir. Genel olarak numune kapları Plastik kavanoz ve metal kutular dan seçilir. Sızdırmazlık ,kırılma parçalanma riski daha azdır.
- Numune kabı kapaklarının contaları sağlam olmalı hava ve su sızdırmamalıdır.
- Kimyasal analiz için alınacak numunelerin konulacağı kaplar gıda ile temas ettiğinde herhangi bir reaksiyon vermeyecek nitelikte olmalıdır.
- Orijinal ambalajı ile birden fazla numune alınması gereken durumlarda numunenin üretim tarihi ve seri numarası, parti numarasının aynı olmasına dikkat edilmelidir.
- Rutubet miktarı tayini için alınacak numunelerin rutubet geçirmez kaplara konularak, ağızları hava sızdırmayacak şekilde kapatılmalıdır.
- Analiz talep formu üzerinde numunede hangi analizlerin yapılması isteniyorsa belirtilmelidir. (Örnek: Kimyasal,mikrobiyolojik v.b.) Gıda maddelerinden alınacak numuneler Türk Gıda Kodeksinde istenilen analizlere göre yetecek miktardan az olmamalıdır.
- Numune alacak kişinin herhangi bir bulaşıcı hastalık etkeni taşımaması gerekir.
- Numune alınırken numunenin kirletilmemesine ve temiz olarak alınmasına dikkat edilmelidir.
- Numune kabı kapaklarının contaları sağlam olmalı hava ve su sızdırmamalıdır.
- Büyük ambajlardan numune alınırken bütün kitleyi temsil edecek nitelikte, homojen olarak numune alınmalı ve etiket bilgileri tam olarak yazılmalıdır.
- Gıda maddelerinden mikrobiyolojik analiz için numune alınırken değişik ebatlarda steril alet ekipman (cam kavanoz, çelik kap, yetkili makam tarafından izin alınmış plastik kap, spatül, pipet, maşa, kaşık, kepçe vb.)kullanılmalıdır.
- Mikrobiyolojik analizler için numune alınırken kullanılan bıçak vb. alet ekipman her bir kullanımdan sonra yeniden sterilize edilmelidir. (ispirto ocağı,alkol vb.yöntemler).
- Mikrobiyolojik analizler için tercihen orijinal ambalajında numune alınmalıdır. Açıkta veya orijinal ambalajın büyük olması halinde steril şartlarda, steril kap içine numune alınmalıdır.
- Mikrobiyolojik analiz için alınacak numuneler kap içerisine konurken kapaklarının 45o ' lik eğimleMaçılması ve numune konduktan sonra derhal sıkı bir şekilde kapatılması gerekmektedir.
- Mikrobiyolojik analizler için alınacak numuneler en geç 8 saat içinde laboratuvara ulaştırılmalıdır.
- Numuneler serin ortamda, güneş ışınlarından etkilenmeyecek şekilde gönderilmelidir.
- Kimyasal analiz için alınacak numunelerin konulacağı kaplar gıda ile temas ettiğinde herhangi bir reaksiyon vermeyecek nitelikte olmalıdır.
- Orijinal ambalajı ile birden fazla numune alınması gereken durumlarda numunenin üretim tarihi ve seri numarası, parti numarasının aynı olmasına dikkat edilmelidir.
- Küflenebilecek, kokacak ya da ekşiyecek gıda maddelerinden alınacak numuneler plastik torba, kap veya paslanabilecek teneke kaplara konulmamalıdır.
- Gıda maddelerinden alınacak numuneler Türk Gıda Kodeksinde istenilen analizlere yetecek miktardan az olmamalıdır.

Et ve Et Ürünlerinden Numune Alma

Et: Sığır, manda, koyun, keçi gibi büyükbaş ve küçükbaş hayvanlar; tavuk, hindi, kaz, ördek, beç tavuğu gibi evcil kanatlı hayvan ile tavşan ve domuzdan elde edilen, insan tüketimine uygun tüm parçaları,

Et ürünleri: Soğutma ve dondurma işleminden geçen etlerden hazırlanan, kesit yüzeyleri taze etin karakteristik özelliklerini göstermeyecek şekilde işleminden geçen ürünleri,

Karkas: Tekniğe uygun olarak kesilmiş kasaplık hayvanların, kanının akıtılıp yüzülerek iç organların boşaltılıp baş ve ayaklarından ayrılarak soğutulduktan sonra elde edilen gövdesini ifade eder.

Numune Kapları

- Numune alma araç ve kapları iyice kapatılabilmesi, ışık ve/veya oksijenin etki veya etkilerini en aza indiren şekilde olmalıdır. Vidalı kapaklar, inert malzemedendir yapılmış, su sızdırmayan contalar olmalıdır.
- Numune alma araçları ve kapları temiz ve steril olmalı ve ürünün mikroflorasını etkilememelidir.

Numune Alma İşlemi

- Et ve çoğu et ürünleri kompozisyon bakımından kütle genelinde homojen değildir. Çoğu kez yağlı, bağ ve destek dokulu ekstrem bölgelere sahiptirler. Çok fazla sayıda örneğin kütteden alınması gerekir. Eğer et kıyma ve baharat karışımı ise; Ürünün çeşitli yerlerinden şansa bağlı olarak fazla sayıda numunenin alınması gereklidir. Etin kaba çekilmesi, analiz edilecek kütlelerin büyük olması alınacak numune sayısını artırır.
- Evaporasyonla su kaybını önlemek için çekilmiş etten örnekler hemen alınmalıdır. Yaklaşık 5 örnek birleştirilir, iyice karıştırılır, kıyma makinesinden tekrar geçirilir, tekrar iyice karıştırılır. Bu işlemlerin yine soğukta ve çok hızlı yapılması gerekmektedir.
- Bu işlemlerden sonra analizler için numune tartılır. Numunenin nem kaybetmemesi için hiçbir şekilde kağıtla temasına izin verilmemelidir.
- Aynı maddeden birkaç numune kabına alım yapılıyorsa, ya da numune homojenize edildikten sonra hemen kullanılmıyorsa numune kabı üzerine ilgili bilgiler etiketlenmelidir. Alınan numune, analize alınmaya kadar geçen sürede sürekli soğukta tutulmalıdır.
- Herhangi bir büyüklükte olup tek başına paketlenmiş veya hazırlanmış et ve et ürünleri ile ağırlıkları 2 kg'ı geçmeyen sosis, konserve gibi et ürünlerinden bir birim veya parçanın tümü partiyi belirleyen numune olarak alınır.
- Karkaslar veya ağırlıkları 2 kg'ı geçen taze veya dondurulmuş et ve ürünlerinden partiyi belirleyecek miktarda alınan numune duyusal analizler veya laboratuvarla yapılacak fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik denemeler için ayrılır.
- Karkas veya büyük et parçasından alınan numune, hiçbir zaman bütünü teslim edemez. Bu nedenle örneğin alınmasında alınış amacına göre aşağıdaki yöntemlerden biri uygulanır;

- Mikrobiyolojik analizler için (Koliform veya Salmonella belirlenmesinde olduğu gibi) yüzey örnekleri, örneğin tüm yüzeyi pens ile tutulan ve steril su ile nemlendirilmiş büyük bir pamukla silinerek alınır.
- Laboratuvarda yapılacak kimyasal denemeler ve mikrobiyolojik analizler için 500-1000 gram ağırlığında kesilen parçalar olası ölçülerde numuneye en az zarar verecek şekilde alınmalıdır.
- Kemik seviyesinde, derinde oluşan kokuşmaların nedenlerini anlamak amacıyla yapılacak mikrobiyolojik analizler için derin kas örnekleri, karkasın bozulma görülen kısmından paslanmaz çelik numune alma cihazı veya dondurulmuş etlerde özel bir matkapla alınmalıdır.

Numunelerin Taşınması ve Depolanması

Numuneler, alınmalarından sonra, mümkün olduğu kadar çabuk ve mamulün depolanması gereken sıcaklıkta tutularak laboratuvara ulaştırılmalıdır. Ürünlerin soğutulmuş olması durumunda:

- Muayenelerin 24 saat içinde yapılması tahmin ediliyorsa 0oC ± 2 oC de taşınmalıdır.
- -24oC'den düşük sıcaklıktaki donmuş numuneler fiziki ve duyuşsal muayenelere alınmazlar.
- Taşıma sırasında numunelerin direkt güneş ışınlarına maruz kalmamaları için gereken önlemler alınmalıdır.

Süt ve Süt Ürünlerinde Numune Alma

- Numuneler çift alınmalıdır. İlgili taraflar arasında mutabakat durumunda veya yasal mecburiyet durumunda daha fazla sayıda numune alınabilir.
- Genel olarak, numune alma ekipmanları paslanmaz çelikten olmalı ve ekipmanlar kullanılmadan önce kurutulmalıdır.
- Mikrobiyolojik muayene için numune alma ekipmanları ve kapları kullanımdan önce steril edilmelidir. Bu işlem; iki saatten az olmayacak şekilde 170oC'daki sıcak havaya maruz bırakılarak veya otoklav içerisinde 20 dakikadan az olmayacak şekilde 121oC'deki buhara maruz bırakılarak yapılmalıdır.
- Numenin alındığı ortam ve muhafazası +4 dereceyi geçmemeli.

Koyulaştırılmış Süt, Şekerli Süt ve Mamullerinden Numune Alma:

- Numune almada karıştırıcılar, bıçaklı karıştırıcılar, kepçeler, çubuklar, kullanılır.
- Numune karıştırıldıktan hemen sonra alınmalıdır.
- Her zaman ilk önce mikrobiyolojik analiz için numuneler alınır.
- Dökme mamul kaplar için; kap açılabilir tipte ise kap açılmadan veya kapağı kaldırılmadan önce ürün kabının ya da varilin dış taraftan temizlenmesi ve steril soğuk su ile yıkanmış olması gereklidir.

- Kapaklı variller için; numuneye hava girmemesine dikkat edilerek, diyagonal olarak eğilmiş bir karıştırıcı kullanılarak dairesel ve düşey hareketlerin kombinasyonu ile tamamen karıştırılır.

- Karıştırıcı çıkarılır ve karıştırıcıya yapışan koyulaştırılmış süt bir spatül ile veya kaşık ile kap içerisine alınır.2 litre ile 3 litre madde toplanana kadar karıştırma ve numune alma işlemi tekrarlanır. Toplanan madde homojen hale gelinceye kadar karıştırılır ve numune bundan alınır.

Tereyağı ve Peynir Dışında Yarı Katı ve Katı Süt Mamullerinden Numune Alma:

- Stabilizatörler, bağlayıcı maddeler, meyveler, kuruyemişler veya diğer katkı maddeleri içeren veya içermeyen fermente edilmiş veya edilmemiş yarı katı, katı veya köpüklü tipteki pudinglere, tatlılara ve süt mamullerine uygulanır.

- Tanklardan numune alma işleminde; sırasında yeterli homojenlik sağlanana kadar mekanik bir karıştırıcı ile veya karıştırma çubuğu ile karıştırılır. Karıştırma yavaş ve köpük oluşturmadan yapılır. 100 g'dan az olmayacak şekilde toplam temsili numune elde etmek için ürün kabının farklı kısımlarından numuneler alınır.

- Perakende kaplar için; 100 g'dan az olmayan toplam numuneyi elde etmek için bir veya daha fazla sayıda kap alınır. Satış veya tüketim için porsiyonlar halinde mamulün alındığı büyük kaplar tamamıyla alınmalıdır.

Yenilebilir Buzlar, Yarı-İşlenmiş (Yarı-Mamul) Dondurmalar ve Diğer Dondurulmuş Süt Mamullerinden Numune Alma:

- Kısımlar halinde numunelerin alınacağı kaplardan, mamul sıcaklığı 12°C - 18°C arasında iken numune alma en iyi şekilde yapılabilir. Ürünün kıvamı, numune almak için çok sert ise, kabın tamamı numuneyi meydana getirir.

- Mikrobiyolojik muayene için; numune alma alanından en az 10 mm derinliğe kadar ürün kabının merkezindeki ürünün yüzey tabakasını kaldırmak için steril kaşık, bıçak ve spatül kullanılır.

- Numune kapları 30 dakikadan az olmamak kaydı ile uygun şekilde soğutulan (örneğin katı karbondioksit ile) termal olarak yalıtımlı bir taşıma kabına yerleştirilir.

- Perakende kaplar; küçük ambalajları, buzlu şekerleri, çok katmanlı dondurmaları ve mozaik dondurmaları kapsar. Kendi orijinal kaplarındaki numuneler analiz edilene kadar derin dondurulmuş durumu muhafaza etmek suretiyle alınır ve sevk edilir.

- Yumuşak dondurma; soğutucudan doğrudan satılan dondurmadır. Tüketicie sunulduğu şekilde mamulün durumu kontrol edilirken, dağıtım için normal olarak kullanılan perakende dağıtım işlemleri numune alma amacı için uygulanmalıdır.

Süt Tozu ve Süt Tozu Mamullerinden Numune Alma:

- Farklı yağ içeren farklı süt tozlarına, peynir altı suyu tozuna, süt protein ürünlerine uygulanır.

- Numune almak için sondalar, kepçe, kaşık ve geniş yüzlü spatül kullanılmaktadır.

- Mikrobiyolojik muayene için; numune alma işleminde sterilize edilmiş kaşık veya spatül ile ürünün yüzey tabakası alınır. Kabın merkezine yakın bir yerden sterilize edilmiş sonda ile numune alınır. Numune mümkün olduğunca hızlı bir şekilde sterilize edilmiş numune kabına konular ve kap derhal kapatılır.

- Perakende kaplar; açılmamış ve bozulmamış kap numune olarak alınır. 100 g'dan az olmayacak şekilde numune temin etmek için bir veya daha çok sayıda perakende kabı alınır.

Tereyağı ve İlgili Mamullerden Numune Alma:

- Tereyağına, katkı maddeli tereyağına, yarım yağlı tereyağına ve benzer ürünlere uygulanır.
- Numune almada kullanılan tereyağı sondaları ürün kabının dibine diyagonal olarak erişebilecek uzunlukta ve yapılacak analize uygun numuneyi almak için yeterli boyutlarda, spatüller geniş ağızlı ve bıçaklar yeterli büyüklükte olmalıdır.
- Numune kaplarının kapasitesi alınacak numune miktarına uygun olmalıdır. 2 kg'lık numuneler için karton kutular kullanılır.
- Numune kapları, uygun şekilde kapatılabilen iç tarafı yeterli büyüklükte alüminyum folyo ile veya parşömen kâğıt ile kaplanmış plastik veya karton kutulardır.
- Numune miktarı 50 g'dan az olmamalıdır.
- Mikrobiyolojik muayene için; sterilize edilmiş bir spatül ile numune alma yerinden, ürünün üst tabakası 5 mm'den az olmayan derinlikten alınır. Aseptik teknikler kullanılmak suretiyle tarif edildiği şekilde işlemler yapılır.
- Kimyasal, fiziksel analizler ve duyuusal muayene için numune alırken fiziksel ve duyuusal analizler için 2 kg'lık numune alınır.

- Perakende kaplar (1 kg veya daha az muhtevalı); açılmamış, bozulmamış kap içeren numune olabilir. 50 g'dan az olmayan numuneyi temin etmek için bir veya daha çok perakende kap alınır.

- Dökme veya paketler halinde mamuller (1 kg'dan daha fazla içerikli); uygun büyüklükteki tereyağı sondası, tam olarak dip taraftaki yüzeye nüfuz etmeyecek şekilde diyagonal olarak mamul içinden geçirilir. Yarım dönüş yaptırılır ve numune nüvesi ile birlikte geri çekilir. Numune nüvesinin 25 mm'lik üst kısmı atılır.

Sondada kalan numune bir spatül yardımıyla alınır ve doğrudan kaba aktarılır veya alüminyum folyoya sarıldıktan sonra kaba alınır.

- Tereyağından numune alınan odanın sıcaklığı ile tereyağı sondasının sıcaklığı aynı olmalıdır.
- Büyük kaplar (muhtevaları 2 kg'dan daha fazla olan); numune kabına tamamen oturacak şekilde mamulden bir bıçak yardımıyla blok kesilir, alüminyum folyoya sarılır ve numune kabına konur. Kesme ve sarma sırasında ürünün deformasyonundan kaçınılmalıdır.

Peynirden Numune Alma:

- Sert, çok sert, yarı sert, yumuşak ve yarı yumuşak, salamura peynire, önceden paketlenmiş peynire, taze peynire ve aromalandırılmış işlem görmüş peynir ile işlem görmemiş peynir mamullerine uygulanır.
- Numune almada kullanılacak olan peynir sondaları peynire uygun büyüklük ve biçimde, bıçaklar düzgün yüzeyli ve sivri uçlu, kesme teli yeterli uzunlukta ve sağlamlıkta olmalıdır.
- Numune miktarı 100 g'dan az olmamalıdır.

- Genel olarak numune alındıktan hemen sonra numuneler (rulolar, dilimler, bölümler veya bütün olarak küçük peynirler) uygun büyüklükte ve biçimde olan numune kaplarına yerleştirilir. Numuneler kap içine sokulmak için küçük parçalara ayrılabilir ancak sıkıştırılmaz veya ezilmez.
- Peynir yüzeyinde küflenmeyi önlemek için peynirin doğrudan alüminyum folyo ile sarılması veya numune kutusunun dışından alüminyum folyo ile sıkıca sarılmış olarak peynir numunelerinin muhafazası özellikle uygun olmalıdır.
- Taze peynir ve salamura içindeki tuzlu peynir haricinde diğer peynirlerden numune alma işleminde; peynirin biçimine, kütlesine ve tipine bağlı olarak peynirin tamamının ambalajlı olarak veya ön paketlenmiş porsiyonlar şeklinde veya dilimler, bölümler ve nüveler şeklinde alınmasıyla yapılır.
- Peynirin tamamının veya porsiyonlar şeklinde ön paketlenmiş peynirden numune alma işleminde; 100 g'dan az olmayacak şekilde numune temin etmek üzere yeterli sayıda küçük ambalajlı veya porsiyon peynirler alınır.
- Dilimler, bölümler veya rulolar şeklinde peynirden numune alma işleminde; peynirin dışındaki sarılı kısımlar çıkarılır ancak mum ya da plastik film tabakası gibi içi astarlar çıkarılmaz.
- Dilim veya bölüm keserek numune alma işleminde; yeterli büyüklükteki bıçak veya kesme teli kullanılarak numune kesilir. Dilimler veya bölüm şeklinde kesilen peynir yeterli kalınlıkta olmalıdır.
- Mikrobiyolojik olarak numune alma işleminde yüzey numuneleri için numune miktarı 100 g'dan az olabilir.
- Numune alınacak yerin etrafındaki peynir yüzeyi %70'lik etanol ile dezenfekte edilir. Rulolar halinde numune almak için daha büyük çaplı bir sonda ile önce kısa bir rulo alınır. Bunun için sonda 25 mm derinliğe kadar daldırılır. Sondaya tam bir dönüş yaptırılır ve numune ile birlikte geri çekilir. Alınan bu parça daha sonra açılan bu deliği kapamak için kullanılmak üzere saklanır.
- Kimyasal, fiziksel analizler ve duyu muayene için numune alma işleminde; peynir içerisine yeterli uzunlukta bir sonda daldırmak suretiyle rulo halinde nüve alınır. Sondaya tam bir dönüş yaptırılıp rulo nüve ile geri çekilir.
- Taze peynirden numune alma işleminde; ürün kaplarının açılmamış ve içeriğinin bozulmamış olması gerekir. Ürün kapları analizden hemen önceye kadar açılmaz.
- Salamura peynirden numune alma işleminde; her biri en az 100 g olan parçalar alınmak suretiyle peynir numunesi alınır (salamura olmaksızın). Deneyi yapan laboratuvar numunelerin salamuralı mı yoksa salamurasız mı olması gerektiğini belirleyecektir. Normal olarak salamura alınmalıdır. Mümkün olduğunca peynir ve salamuranın orijinal oranı sürdürülmeli ve daha sonra peynir tamamen salamura ile kaplanmalıdır.
- Numune salamurasız alınacaksa numune parçaları süzgeç kâğıdı ile kurutulmalı ve numune kabına yerleştirilmelidir.

Baharat ve Bakliyat Ürünlerinden Numune Alma:

Parti: Aynı koşullarda ve zamanda üretilen aynı boy, tip ve ambalajdaki ürün örneklerini veya ambalajlı ürün topluluğunu,

Alt parti: Numune alma metodunu uygulamak için büyük partinin ayrılmış parçasını,

İnkremental numune: Parti veya alt partinin tek bir yerinden alınan materyal miktarını,

Paçal: Muayene edilecek ürünün tamamını temsil etmek üzere tesadüfi örnekleme metoduna göre seçilen ürün örneklerinin belli bir oranda karıştırılmasını, tanımlar

Bitki: Her türlü bitkilerle bunların ürünleri, tohum, fide, fidan, çelik, aşı kalemi, yumru, kök, soğan, meyve, çiçek, yaprak, doku, aşı gözü ve diğer her türlü parçalarını,

Bitkisel Ürün: İşlenmemiş veya bitki özelliğini kaybetmeyecek kadar basit bir işlem geçirmiş bitkisel orijinli ürünleri tanımlar.

Numune Alma İşlemi:

- Numune alacak olan görevli, öncelikle kontrolü istenen bitki ve bitkisel ürünler ile bunların buldukları ortam ve ambalajlarının genel kontrolünü yapar.
- Numune alınmasına ve herhangi bir işleme tabi tutulmasına gerek görülmeyen ürünlerin ve ambalajlarının kontrolü yerinde yapılır. Ancak, bu materyallerin genel kontrolü esnasında şüphe duyulması halinde bulaşık olduğu tahmin edilen kısımdan teşhis için numune alınır.
- Numuneler, her parti ve her bitki çeşidi için ayrı ayrı olmak üzere malın tamamını temsil edecek nitelikte ve tesadüfi olarak örnekleme metoduna göre hazırlanan paçaldan alınır.
- Görevli, öncelikle kontrolü istenen bitki ve bitkisel ürünler ile bunların buldukları ortam ve ambalajlarının genel kontrolünü yapar.
- Numune alınmasına ve herhangi bir işleme tabi tutulmasına gerek görülmeyen ürünlerin ve ambalajlarının kontrolü yerinde yapılır. Ancak, bu materyallerin genel kontrolü esnasında şüphe duyulması halinde bulaşık olduğu tahmin edilen kısımdan teşhis için numune alınır.
- Numuneler, her parti ve her bitki çeşidi için ayrı ayrı olmak üzere malın tamamını temsil edecek nitelikte ve tesadüfi olarak örnekleme metoduna göre hazırlanan paçaldan alınır.

Hayvansal ve Bitkisel Yağlardan Numune Alma;

Parti: Parti, malın belirlenmiş bir örnek özelliklerine sahip olduğu kabul edilen ve temsil edebilen bir bölümdür.

İlk Numuneler: İlk numuneler, partinin muhtelif yerlerinden paçal numune yapmak üzere alınan yeterli miktardaki yağdır.

Paçal Numune: Paçal numune, partiden temsil ettikleri miktarlara orantılı olarak alınan ilk numunelerin karıştırılması sonucu elde edilen ve partiyi temsil edebilen yağ miktarıdır.

Analiz Numunesi: Analiz numunesi, uygun homojenizasyon ve azaltmadan sonra paçal numuneden elde edilen, partiyi temsil edebilen ve analiz amacıyla alınan yağ miktarıdır.

Numune Alma İşlemi:

- Numune alma alet ve cihazları, kimyasal olarak yağı etkilemeyecek malzemeden yapılmış olmalı ve kimyasal reaksiyonları katalize etmemelidir. Bakır ve bakır içeren alaşımlar kullanılmamalıdır. Paslanmaz çelik, alüminyum, cam ve sert plastik malzemeler uygundur.
- Numune alma işlemleri temiz ellerle veya uygun eldivenlerle yapılmalı, numune kabının temiz ve kuru olmasına dikkat edilmelidir.
- Yağlar aşırı ısıtılmamalıdır.
- Numune alma sırasında farklı yağlar için uygulanacak sıcaklık sınırları aşağıdaki gibi olmalıdır;
 - Zeytin, mısır, kolza, aspir, susam, soya, ayçiçeği, keten tohumu yağları en az 15 oC, en çok 25 oC
 - Yer fıstığı, tung yağı en az 20 oC, en çok 25 oC
 - Pamuk tohumu yağı en az 20 oC, en çok 30 oC
 - Hint yağı, palmiye oleini, balık yağı en az 30 oC, en çok 35 oC
 - Hindistan cevizi yağı en az 35 oC, en çok 45 oC
 - Palmiye çekirdeği yağı en az 40 oC, en çok 45 oC
 - İç yağları en az 45oC, en çok 55 oC
 - Domuz yağı, palmiye yağı, illip en az 50oC, en çok 55 oC
 - Don yağı en az 55oC, en çok 60 oC
 - Palmiye stearini az 60oC, en çok 65 oC olmalıdır. Üst sınırlar en çok 5 oC artırılabilir.

Katı ve Yarı Sıvı Yağ İçeren Ambalajlardan Numune Alma:

- Varillerdeki katı yağlardan ilk numuneleri almak için katı yağ numune alma sondası varil ağzından yağ içerisine mümkün olduğunca fazla yönlerde daldırılır. Sonda bir burgu hareketiyle çekilir ve yağ numunesi rulo halinde çıkarılır. Her varilden çıkarılan numuneler paslanmaz çelik veya alüminyum bir kova içinde iyice karıştırılıp numune kaplarına aktarılır. Su bulunması halinde kabın altında delik açılır ve su başka bir kapta toplanır.
- Yumuşak kıvamlı ve yarı sıvı yağlardan aynı şekilde, katı yağ numune alma sondası ve boru şeklinde valfli numune alma sondası kullanılarak numune alınır.

Sıvı Yağ İçeren Ambalajlardan Numune Alma;

- Sıvı yağ bulunan varil ve fıçılar alt üst edilerek, bir karıştırıcıyla ya da mekanik olarak iyice karıştırılır. Farklı kaplardan numuneler yağın birçok kısmından alınır, bu ilk numunelerden eşit miktarda alınır ve iyice karıştırılıp paçal numune hazırlanır.

Gevşek Topaklar Halinde Katı Yağ İçeren Numuneler;

- Değişik büyüklükteki topaklardan oluşan ilk numuneler, gerektiğinde topaklar parçalanarak alınır. İlk numuneler bir karıştırma masası üzerine dökülür ve yoğrularak homojen hale getirilir. Büyük bir spatülle iyice karıştırılarak numunedeki kir veya rutubet iyice dağıtılır. Düz bir satha yayılan numune dörde bölünür, numune yoğurulamayacak kadar sertse ilk bir yerde bekletilir, fakat nem kaybına yol açmamak için numune ısıtılmaz.

Analiz Numunelerinin Hazırlanması;

- Malın her 500 ton veya artan parçası için homojen olarak hazırlanan bir paçal numuneden sıvı yağlarda 250 ml'den, katı yağlarda 250g'dan az olmayan en az dört analiz numunesi oluşturulur. (Eğer tank içeriği 500 ton ve altıysa alınacak paçal numune sayısı 1 dir, 500 tondan 1000 tona kadar alınacak paçal numune sayısı 2 dir.) Bunlar temiz, kuru, kapaklı kaplara konulmalı, kapatılmalı ve etiketlenmelidir.
- Numune kaplarının üst kısmında genleşme dikkate alınarak bir boşluk bırakılmalıdır. Asit özellikli yağlar için metal kaplar veya kapaklar kullanılmamalıdır. Sıvı yağlar için şişeler, katı yağlar için cam kavanozlar tavsiye edilir.
- Uygun şartlarda analiz numunesi mümkün olduğunca kısa sürede, numune analize geldikten sonra 48 saat içinde analize alınmalıdır. Numuneler kuru, serin ve karanlık bir ortamda muhafaza edilmelidir.

Mikrobiyolojik Analizler İçin Yerde Numune Alma;

- Numune(ler) öncelikli olarak mikrobiyoloji üzerine numune alma eğitim almış kişilerce alınmalıdır. Aseptik çalışmaya titizlikle özen gösterilmelidir.
- Numune alacak kişinin herhangi bir bulaşıcı hastalık etkeni taşımaması gerekir. Vücutta açık yara bulunmamalıdır. Gribal enfeksiyon, öksürme gibi gıdayı direkt etkileyecek hastalıklı olmamalıdır.
- Analiz Talep Formu, etiket, asetat kalem vs. personelde mevcut olmalıdır.
- Numune (ler)in alınması amacıyla makas, spatül, pipet, kaşık, şaşula, pens gibi araçlar kullanılabilir. Bu araçlar kullanımlarından önce alüminyum folyoya sarılarak sterilize edilmeli ve kullanılabileceği kadar bu materyallere sarılı vaziyette durmalıdır. Bu araçlar tek kullanımlık steril eldiven, kaşık vb. de olabilir.

Numune almak için kullanılan araçlar daha önceden sterilize edilmemişse 70%'lik alkole batırılıp yakılarak da kullanılabilir.

- Numune (ler)in taşınması için, cam erlen, şişe gibi kaplar, paslanmaz çelik kaplar kullanılırsa bu materyallerin kuru, steril olması sağlanmalıdır. Tüm bu materyallerin kuru, steril, numuneyi taşımak için yeterli büyüklükte, geniş ağızlı (numunenin kolayca konulabilmesi için) ve sızdırmaz olması sağlanır.

Hijyen Kontrollü için Numune alma;

Hijyen kontrolleri için personelin, kullanılan alet, ekipman yüzeylerinin (taşıma bantları, çalışma bankoları vb.) ve ortamın (havanın) mikrobiyolojik analizleri yapılmaktadır. Hijyenik kaliteyi olumsuz etkileyen toplam bakteri miktarı, patojen bakteriler, toksigen bakteriler mikrobiyolojik kontroller ile tespit edilebilmekte ve gerekli önlemler alınmaktadır. Mikrobiyolojik durumun saptanmasında yüzey kontrollerinde ıslatılmış steril swap (sürtme) yöntemi kullanılır. Personel hijyenin kontrolünde çalışanların ellerinden örnek alınarak örneğin ekimi yapılır. Ortam (hava) kontrolünde ise programda belirtilen ortamlardan örnek alınır ve örneğin ekimi yapılır.

Gıda Maddelerinden Numune Alma Miktarları;

- Pastörize sütte kimyasal ve mikrobiyolojik analiz için en az 1/2 veya 1/4 lt' lik orijinal ambalajlar içerisinde numune alınır.
- Sterilize süt (kakaolu, çikolata ve meyve aromalı sütler dahil) den en az 250 ml' lik orijinal ambalajlar içerisinde numune alınır.
- Kondanse sütte en az 250 ml' lik orijinal ambalajlar içerisinde numune alınır.
- Açık sütte ise en az 500 ml'lik numune alınır.
- Süt tozu: 250 g numune homojen olarak alınır.
- Krema-kaymak: 200 g numune alınır.
- Yoğurt: 250 g numune orijinal ambalajı ile, açıkta ise en az 500 g numune yukarıdan aşağıya üçgen şekilde kaymağı ile birlikte alınır
- Meyveli Yoğurtlardan ise numune miktarı 250 g olacak şekilde orijinal ambalajı ile alınır.
- Ayran: 250 g numune orijinal ambalajı ile, açıkta ise 500 g numune alınır.
- Peynir: 200 g numune salamura suyu ile birlikte alınır.
- Kaşar Peyniri ve Benzerleri: 200 g numune kabuk ve iç kısımlarını temsil edecek şekilde alınır.
- Margarin: 250 g numune alınır.
- Sıvı Yağ: 500 ml. veya orijinal ambalajı ile alınır.
- Kasaplık Hayvan Etleri ve Yenilenebilir İç Organlar: Kaçak olarak kesilen etlerin tamamı varsa iç organları ile birlikte alınmalıdır. Bu etlerin muayeneleri uzman kişilerce yerinde veya laboratuvarında yapılır.
- Etten 500 g iç organların ise her birinden 100 g numune % 50 gliserinli su içerisinde alınır.
- Pastırma: Çemeni ile birlikte 250 g numune alınır.
- Sucuk: 250 g numune üzerindeki kurşun ve etiketi ile birlikte alınır.

- Sosis-Salam: 250 g numune alınır.
- Kavurma: 250 g numune tüm kitleyi temsil edecek şekilde dağıtılmadan alınır.
- Taze Balık: Satıldığı yerde kontrol edilmelidir. Gerekli durumlarda buz arasında 1/2-1 kg. numune alınır.
- Tuzlu, Kuru Balık: 250 g numune alınır.
- Tavuk Eti: Bütün tavuk mümkünse iç organları ile birlikte, parça tavuktan ise 250 g numune alınır.
- Yumurta: Yumurta sayısı 1000 adet ve yukarısı ise %1, daha az ise 10 adet yumurta kırılmayacak şekilde ambalajlanarak alınır.
- Yumurta tozundan 50 g numune alınır.
- Konserveler: Hiçbiri en az 250 g olmak üzere 2 adet numune alınır.
- Numunelerin kapaklarının açılmamış olmasına dikkat etmelidir.
- Domates Salçası, Biber Salçası, Domates Suyu, Ketçap: 200 g/ml numune alınır.
- Hazır çorba, Terbiyeler: En az 60 g olacak şekilde 1 paket numune alınır.
- Baklagil Kuru Taneleri (Kuru fasulye, Nohut, Börülce, Bakla, Mercimek, Bezelye): 250 g numune alınır.
- Hububat (Buğday, Çavdar, Yulaf, Mısır, Pirinç, Arpa, Bulgur): 500 g numune alınır.
- Tahıl ve Baklagil Unları, İrmik: 250 g numune alınır. 1 kg'a kadar olan orijinal ambalajlardan 1 adet alınması tercih edilir.
- Nişasta: 300 g numune alınır.
- Ekmek ve Benzerleri (Francala, Pide, Simit, Sandviç ekmeği) Ekmeklerden, fırından çıktıktan en az 2 saat sonra numune alınır. Fırın çıkış saati ile laboratuvara ulaşma süresi arasında en fazla 6 saat olmalıdır.
Ekmeklerin fırından çıkış saatleri mutlaka tutanakta belirtilmelidir. Numuneler kâğıt ambalajlar içinde gönderilmelidir.
- Makarna, Kuskus, Şehriye ve Benzerleri: 250g numune alınır.
- Yufka, Yassı Kadayıf, Ekmek kadayıfı, Güllaç, Hazır Mantı ve Benzerleri: 200 g numune alınır.
- Güllaçtan ise 50 g numune alınması yeterlidir.
- Bisküvi ve Benzerleri: 150 g numune alınır.
- Peksimet, Gevrek, Galeta Türleri: En az 100 g numune mümkünse orijinal ambalajı ile alınır.
- Tarhana: 250 g numune alınır.
- Patates, Mısır Cipsi, Çıtır Çerezler ve Benzerleri: En az 100 g olacak şekilde bir veya birkaç adet numune orijinal ambalajı ile alınır.
- Mayalar, Hamur Kabartma Tozları: En az 100 g olacak şekilde orijinal ambalajı ile numune alınır.

- Bal: 250 g numune alınır. Petekli ballardan ise petek ve balı kapsayacak şekilde homojen olarak alınır.
- Şeker ve Şekercilik Ürünleri: (Çay Şekeri, Glikoz, Akide şekeri vb., Fondan, Badem şekeri v.b., Şekerleme, Badem ezmesi vb., Reçel, Marmelat, Şurup, Pelte): 250 g olacak şekilde orijinal ambalajı ile numune alınır.
- Çikolata ve Benzerleri (Kokolin, pralin vb.): 250 g olacak şekilde orijinal ambalajı ile numune alınır.
- Gofret: 250 g numune alınır,
- Pektin, Jelatin: 50 g numune alınır.
- Hamur Tatlıları, Şekerli-Şekersiz Börekler ve Benzerleri: Tatlılar sıra ile birlikte, börekler kıyma veya peynir ile birlikte olacak şekilde 250 g numune alınır.
- Pasta ve Benzerleri: 250 g numune alınır.
- Muhallebi ve Benzerleri: 250 g numune alınır.
- Tahin Helvası, Kos Helvası, Susam Helvası, Kâğıt Helvası: 250 g numune alınır.
- İrmik ve Un Helvaları: 250 g numune alınır.
- Pekmez, Bulama, Boza: 250 g numune alınır.
- Kakao ve Kakaolu İçecek Tozları: En az 50 g numune alınır.
- Kahve, Çözünür Kahve, Filtre Kahve, Kavrulmamış Çiğ Kahve: 100 g numune alınır.
- Çay: En az 100 g olacak şekilde orijinal ambalajı ile numune alınır.
- Safran, Anason, Nane, Vanilya, Kekik ve benzeri: 100 g numune alınır.
- Safrandan ise 5-10 g numune alınması yeterlidir.
- Kurutulmuş Bitki Otları (Biberiye, Adaçayı, Kuşburnu v.b.): 100 g numune alınır.
- Bitki Özlü İçecekler: 100 g numune orijinal ambalajı ile alınır.
- Sirke: En az 1/2 lt olacak şekilde orijinal ambalajı ile numune alınır.
- Kuru Sebze Tozları (Soğan tozu, Sarmısak tozu): En az 50 g olacak şekilde numune alınır.
- Tuz : 250 g numune alınır.
- Turşu, Zeytin (Salamura) : Salamurası ile birlikte en az 250 g numune alınır.
- Çemen : 50 g numune alınır.
- Sahlep : 25 g numune alınır.
- Alkollü İçecekler: 500 ml olacak şekilde orijinal ambalajı ile numune alınır.
- Alkolsüz İçecekler (Kola v.b., Meyve Suları, Şıra, Şerbet): 500 ml olacak şekilde orijinal ambalajı ile numune alınır.
- Dondurma ve Benzerleri: 250 g numune alınır.
- Kuruyemiş ve Kuru meyveler: 100 g numune alınır.

- Dondurulmuş Ürünler (Sebze ve Meyveler, Hamur Çeşitleri, Kırmızı ve Beyaz Etler, Balıklar ve Su Ürünleri): Sebze ve meyveler ile hamur çeşitlerinden 100 g diğerlerinden 250 g numune alınır.
- Soğuk Mezeler (Rus Salatası, Tarator, Arnavut Ciğeri v.b.): 150 g numune alınır.
- Soslar, Mayonez: 150 g numune alınır.
- Toplu Tüketim Yerlerinde Tüketilen Gıda Maddeleri (Hamburger ve harcı, Pide ve harcı, Pizza veharcı, Kumpir, Sandviç çeşitleri, Sulu yemekler, Çorbalar, Zeytinyağlılar v.b.): 250 g numune alınır.

İLGİLİ DOKÜMANLAR

- Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, 11. Bölüm: Numune Alma ve Analiz Metotları
- Et Ve Et Mamulleri - Numune Alma Ve Analiz Numunelerinin Hazırlanması Bölüm 1: Numune Alma TS 3135 ISO 3100-1
- Süt Ve Süt Mamulleri- Numune Alma Kılavuzu TS 2530 EN ISO707,
- Hayvansal Ve Bitkisel Yağlar- Numune Alma TS7060,