

AMAÇ:

Bu talimat numune alma muhafaza ve laboratuvara teslim etme yöntemlerini açıklamaktadır.

- Baştetkikçi numune planına göre numune alınacak Helal belge verilecek ürünleri ve varsa kritik durumlarından kaynaklı olan ürünleri belirler. Tetkikten önce numune alım araçları hazır ve baştetkikçide bulunur.
- Alınan numune de etiket bilgileri tam olarak kayıt edilir (firma ile ilgili isim, açık adres, telefon, mail ilgili kişinin adı-soyadı, numunenin ismi, markası, alındığı yer, parti numarası, seri numarası, tarih). Numune kabı kapatılarak mühürlenir.
- Numune Alım Formu iki nüsha olarak doldurulur. Numuneyi alan baştetkikçi ve tetkik edilen müşteri yetkilisi imzalar. Ancak numuneyi laboratuvar görevlisi aldı ise baştetkikçi ile birlikte laboratuvar görevlisi de formu imzalar, bir nüsha müşteriye bırakılır, diğer nüsha baştetkikçide kalır.
- Numunenin laboratuvara teslim sorumluluğu baştetkikçidedir. Numune laboratuvara sağlam teslim edildikten sonra numune alım formu tetkik dokümanlarına eklenir.
- Baş tetkikçinin uygun görmesi durumunda baş tetkikçinin kontrolünde numune alımı için tetkik ekibinden başka birini görevlendirebilir.
- Baş tetkikçi uygun gördüğü durumlarda numune alma görevini sözleşmeli laboratuvar personeline verebilir.

Numunelerin alım şekli:

- Numune alımı yapacak kişinin mutlaka eldiven ve bone kullanması şarttır.
- Numune alım kapları ve bıçağı görsel kontrolden geçirilir. Kontrol yapılırken hijyen şartları bozulmamalıdır.
- Et numunesi alınırken müşteri kuruluşa ait bir bıçak kullanılacaksa ateşle steril edilmelidir.
- Numune orijinal ambalajında bulunuyor olsa bile üzerine etiket yapıştırılır ve mühür vurulur. Numunenin parti numaralarının aynı olmasına dikkat edilir. Numunenin orijinal ambalajı büyük ise numune miktarı kadar ambalaj bozulup alınır.
- Soğuk zincirle taşınması gereken (et, et ürünleri vb.) ürünlerde kuru buz, buz kaseti, buzluk vb.kullanılır.
- Numunelerin termometre ile sıcaklığı ölçülür, analiz alım formuna kaydedilir. Ulaştırılana kadar muhafaza edilir.
- Numuneler kap içerisine konurken kapaklarının 45°lik eğimle açılır ve numune konduktan sonra derhal sıkı bir şekilde kapatılır.
- Et ürünlerinden alınan numunelerde etin farklı bölgelerinden alım yapılır. Numune alımı, numune planında yapılan tanımlamaya göre yapılır. Her bir numune alma periyodu sırasında rastgele 5 karkastan numune alınır. Numune alma kısmı, her bir kesimhanede kullanılan kesim tekniğine göre seçilir.

- Bu işlemlerden sonra analizler için numune tartılır. Numunenin nem kaybetmemesi için hiçbir şekilde kağıtla temasına izin verilmemelidir. Alternatif olarak karkas etten swap da alınarak analiz edilebilir.
- Kesimhanelerde Salmonella ve Campylobacter analizi için bütün haldeki kanatlı karkasının boyun derisinden numune alınır. Ayrıca parçalama ve işleme tesislerine bitişik olmayan diğer kesimhanelerden gelen etleri parçalayan ve işleyen tesislerden de Salmonella analizi için numune alır.
- Birincil Numune: Parti veya alt partinin tek bir yerinden alınan numune miktarıdır.
- Paçal Numune: Birincil numunelerin tamamının birleştirilmesi ile elde edilen deney numunesidir.
- Numune miktarı katı numuneler için 500 gr, sıvı numuneler için 1 kg minimum miktarda alınır (Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği)
- Baş tetkikçi KKN noktalarının öncesi ve sonrasında numune alır.
- Baş tetkikçi son üründen mutlaka numune alır.
- Baştetkikçi uygun görürse demo üretimden numune alabilir.
- Baş tetkikçi analiz numunelerinden birebir olacak şekilde şahit numune alır, üzerine aynı etiketi (seri no, parti no, tarih) şahit numune için de doldurur; yalnız etiketin üzerine şahit olduğunu net bir şekilde yazar. Müşteri kuruluşa teslim eder. Tetkik raporunda şahit numune sayısı ve kime teslim ettiğini mutlaka yazar.
- Numunenin alınamadığı durumlarda Zin Belgelendirme tarafından doğal ve spesifik durumlar olarak iki şekilde değerlendirilir.

Tablo – 1 (Partiden alınması gereken minimum birincil numune sayısı)

Parti Ağırlığı (ton)	Alınması gereken minimum birincil numune sayısı		Her numunenin minimum ağırlığı (kg)
	Analiz Numunesi	Şahit Numune	
<5	1	1	1
5-20	3	3	1
>20	5	5	1

Tablo – 2 (Ürün Çeşidine Göre Numune Alınacak Ürün Grubu Sayısı)

Üretilen Ürün Sayısı	Numune Alınacak Ürün Grubu Sayısı
<10	1
10-20	2
21-50	3
>50	5

Birincil numunenin tanımı ve laboratuvar numunesinin minimum miktarları aşağıda tablo ile açıklanmıştır:

No	Ürün Sınıfı	Alınacak birincil numunenin yapısı	Her bir Analiz İçin Minimum Numune miktarı
1.1	Katı ürünler	Bütün birim veya paketler veya numune alma aletiyle alınan birimler	1 kg
1.2	Birim değeri pahalı ürünler	Paketler veya numune alma aleti ile alınan birimler	0.1 kg (*)
1.3	Dökme katı ürünler	Paketli veya numune alma aleti ile alınan birimler	0,2 kg
1.4	Sıvı ürünler	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.

- Numuneler tetkik sonuna doğru alınır. Numune miktarları gerekenden az yada çok olamaz. En hızlı koşullarda laboratuvara iletilir.
- Numunenin alındığı sıraya göre mutlaka numaralandırma yapılır.

Doğal durumlar: hammaddenin ülkeye girişinin yasaklanması, kuruluşun tedarikçisinin değişmesi, demo üretiminin yapılamaması

Spesifik durumlar: doğal afetler, yangın,ölüm vb.

Doğal durumlar tetkik ekibi. Zin Belgelendirme ve müşteri kuruluşla birlikte değerlendirilir, sonrasında Zin Belgelendirme ve baştetkikçi sadece numune ile ilgili bir tetkik yapılmasına karar verebilir. Müşteri ile görüşülerek planlama yapılır.

Spesifik durumlar için baş tetkikçi değerlendirme yapar. Belgelendirme Müdürü ile değerlendirme paylaşılır. Baştetkikçi tetkikin yapılamayacağını öneriyorsa bu öneri doğrultusunda Belgelendirme Müdürü tetkikin ileri bir tarihe planlanmasına karar verebilir.

- Helal belgelendirme tetkiki yapılan müşteri kuruluş üretim hattını gösteremediyse ya da göstermedi ise baş tetkikçi Belgelendirme Müdürü ile iletişim geçer ve ürün değerlendirmesi sonucu Belgelendirme Müdürü müşteriden mazeretle ilgili açıklama yazısı talep eder ve değerlendirme sonucunu Belgelendirme Müdürü, Karar Komitesi ile paylaşır ve Karar Komitesinin alacağı karara göre takip tetkik, demo üretimi ve hattın işleyişini görmek için tetkik planlaması yapılabilir.

Numune analiz miktarları ve taşıma kapları aşağıda belirtilmiştir.

- **Kırmızı et:** 500 gr kesilmiş parçalar, mümkün olduğunda, daha önce kesilmiş olan bir yerden ve ete en az zarar verecek biçimde alınır. Kemik seviyesinde, deride oluşan kokuşmaların nedenlerini anlamak amacıyla yapılacak bakteriyolojik muayeneler için derin kas numuneleri, karkasın bozulma görülen kısmından paslanmaz çelik, steril bir bıçak ile alınır. Steril poşetlere yerleştirilir. Derin dondurucu koşullarında soğuk zincirle taşınır. Buz kaseti, kurubuz ya da buzluk yanına yerleştirilir. Etiket üzerine yapıştırılır. Strafor kaba yerleştirilir, mühürlenir. Uygun görüldüğünde swap analizi yeterli olur.
- **Süt, yoğurt, peynir, tereyağı:** 500 gr – 1000 gr miktar aralığında buzdolabı şartlarında (1-5 derece) soğuk zincirle taşınır (buz kaseti, kurubuz ya da buzluk). Steril pastörize süt orjinal kabında ise aynı partiden olmasına dikkat edilerek numuneye sıra numarası verilir. Oda sıcaklığında strafor kap içinde taşınır. Strafor kap mühürlenir.
- **Sosis, sucuk, salam, balık, balık yağı vb.:** 500 gr. steril poşet içine alınır. Orjinal ambalajında ise orijinal ambalajla alınır. Soğuk Zincir, Derin Dondurucu (-15°C'nin altındaki sıcaklıklar) koşullarında taşınır. Buz kaseti, kurubuz ya da buzluk yanına yerleştirilir. Poşetin üzerine parti no, tarih, seri no ve numune sıra sayısı yazılır ve poşete yapıştırılır. Strafor koliye yerleştirilip mühürlenir.
- **Ambalajlanan yumurta ürünleri:** 500 gr alınır. Orjinal ambalajda ise ambalaj bozulmaz, steril

plastik kapaklı kaplara yerleştirilir. Numune uygunsa steril kilitli poşette kullanılabilir. Numuneler yukarıda tanımlanan şekilde etiketlenir. Buz kaseti, buzluk ya da kuru buz ile strafor koliye yerleştirilir ve mühürlenir.

- **Yumurta:** Orijinal kolisinde taşınır. 500 gr alınır. Numune etiketi yukarıda tanımlandığı gibi doldurulup numuneye yapıştırılır. Numune kırılmayacak şekilde muhafaza edilerek laboratuvara ulaştırılır.
- **Yaş meyve sebzeler:** Steril küçük kürek ya da eldivenli elle 500 gr alınır, steril kilitli poşetlere soğuk zincirle taşınır (1-5derece). Kuru buz, buz kaseti, buzluk yanına yerleştirilir. Strafor koliye yerleştirilerek mühürlenir.
- **Taze meyve sebze suları konsantreler-uçucu yağlar-sabit yağlar -bitki ekstratları:** 1000 gr kapaklı plastik steril kaplara alınır. Etiketleri kaplara yapıştırılır, orijinal ambalajda ise ambalaj bozulmaz; oda sıcaklığında muhafaza edilerek strafor koliye yerleştirilip mühürlenir. Laboratuvara ulaştırılır.
- **Hazır yemekler:** Steril kaşık ya da kepçe ya da bıçakla 500 gr alınır. Steril kilitli poşetlere konur etiketlenir. Kuru buz, buz kaseti ya da buzluk yanına yerleştirilerek strafor koliye konur ve mühürlenir. Soğuk zincirle buzdolabı soğukluğunda taşınır (1-5 derece).
- **Gıda takviyeleri:** Orijinal ambalajında alınmalıdır. Orijinal ambalaj çok büyük ise partiyi temsilen başdenetçinin kararıyla paçal olarak alınır. Taşıma kabında ortam ısısında taşınmalıdır. Steril eldiven kullanılarak alınmalıdır.

Alt Kategori		Dahil Olan Faaliyetler	İlk belgelendirme Aşama 2 ve Yeniden belgelendirme	1. Gözetim	2. Gözetim	Piyasadan Numune Alma /Habersiz Denetimde Numune Alma
CI	Helal kesim & dayanıksız hayvan ürünlerin işlenmesi	Kesme ve paketlenmeyi de içeren, et (büyükbaş, küçükbaş ve kanatlı hayvanlar), yumurta,	Mikrobiyolojik Analiz	Mikrobiyolojik Analiz	Veteriner ilaç kalıntısı	Mikrobiyolojik Analiz ya da geri bildirimde uygun analiz
		Et ürünleri (büyükbaş, küçükbaş ve kanatlı hayvanlar)	Et Tür Tayini (Sığır, Domuz, Kanatlı, At, Koyun, Hindi Eti Aranması)	Mikrobiyolojik Analiz	Bulaşanlar Analizi	Et Tür Tayini (Sığır, domuz, kanatlı, at, koyun, hindi eti aranması) ya da geri bildirimde uygun analiz
		Süt ve süt ürünleri	Mikrobiyolojik Analiz	Bitkisel Yağ Aranması	Kuru madde miktarı, Yağ miktarı	Mikrobiyolojik Analiz ya da geri bildirimde uygun analiz
		Ambalajlamayı da içeren Balık ve Balık Ürünleri (Havyar, Sushi Vb. Ürünler)	Histamin Analizi	Ağır Metal Analizi	Ağır Metal Analizi	Histamin Analizi
CIII	Dayanıksız (çabuk bozulabilen) hayvansal ve bitkisel ürünlerin işlenmesi (Et esaslı gıda, karışık ürünler)	Pizza, lazanya, sandviç, mantı, yemeye hazır yemekleri içeren hayvansal ve bitkisel ürünlerin karışımından oluşan ürünler	Et Tür Tayini (Sığır, Domuz, Kanatlı, At, Koyun, Hindi Eti Aranması)	Mikrobiyolojik Analiz	Bulaşanlar Analizi	Et Tür Tayini (Sığır, domuz, kanatlı, at, koyun, hindi eti aranması) ya da geri bildirimde uygun analiz

CIV	Dayanıklı ürünlerin işlenmesi	<ul style="list-style-type: none">• Paketlemeyi de içeren, konserve gıdalar, bisküviler, atıştırmalıklar, bitkisel kökenli sıvı ve katı yağlar, içme suyu, içecekler, makarna, un, şeker ve gıdaya uygun tuzu içeren herhangi bir kaynaktan elde edilen dayanıklı ürünler• Bitkisel Kökenli Katı ve Sıvı Yağlar	Mikrobiyolojik Analiz	Bulaşanlar Analizi	Pestisit analizi	Mikrobiyolojik Analiz ya da geri bildirim için uygun analiz
-----	-------------------------------	--	-----------------------	--------------------	------------------	---