

RİZE TİCARET BORSASI ÖZEL GIDA KONTROL LABORATUVARI 2013 FAALİYET RAPORU

FAALİYET ALANI:

- T.C Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan 14.02.2008 tarihinde Kuruluş İzin Belgesini alan laboratuvarımız Faaliyet İzin Belgesini 01.08.2008 tarihinde almıştır. 10 Ekim 2012'de Türkiye genelinde Özel Gıda ve İl Kontrol laboratuvarlarında TS ISO EN/IEC 17025 "Deney ve Kalibrasyon Laboratuvarlarının yeterliliği için genel şartlar" standardını sağlamak için denetimler düzenleyen T.C Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Faaliyet İzin Belgemizi 24.01.2013 tarihinde yenilemiştir.

Laboratuvarımızın Faaliyet Alanı Siyah Çay Analizlerinde;

Parametre	Metot
*Okside Olmamış Parça Oranı	İşletme İçi Metot (KAL.MT05)
*Toplam Toz Miktarı Tayini	İşletme İçi Metot (KAL.MT07)
Duyusal Analiz	İşletme İçi Metot (KAL.MT06)
*Toplam Kül Tayini	TS 1564, 1990
*Suda Çözünen Kül Tayini	TS 1565, 1990
*Suda Çözünen Külde Alkalilik Tayini	TS 1567, 1990
Asitte Çözünmeyen Kül	TS 1566 ISO 1577, 2001
*Su Ekstraktı Tayini	TS ISO 9768, 1997; T1/Kasım 2003
*Rutubet Tayini	TS 1562, 1990
*Kuru Madde Tayini	TS 1561, 1990
*Ham Selüloz Tayini	İşletme İçi (KAL.MT10)
Aerobik Bakteri Sayısı (toplam bakteri sayısı)	ISO 4833
Koliform	ISO 4832
E.coli	ISO 16649-2
Salmonella spp Aranması	TS EN ISO 6579, 2005; T1/Nisan 2007
Küf ve Maya sayımı	ISO 21527-2

Akreditasyon kapsamındaki deney metotları (*) ile gösterilmiştir.

- Laboratuvarımız; T.C Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın düzenlemiş olduğu ve Türkiye genelinde aktif olan Özel Gıda ve İl Kontrol laboratuvarlarının aylık yapmış oldukları numune ve analiz sayısını kontrol amaçlı oluşturduğu GGBS (Gıda Güvenliği Bilgi Sistemi) ve Laboratuvar Bilgi Sistemi'ne her ay analiz yapılan toplam numune sayısı ve analiz sayısı bildirilmekte olup 3 ayda bir Bakanlığa Faaliyet Raporu sunulmaktadır.

AKREDİTASYON:

TURKAK (Türk Akreditasyon Kurumu) tarafından Siyah Çay Analizlerinde;

- Su Ekstraktı (Kuru Maddede),(g/g)%
- Rutubet (Nem Oranı) (g/g)%
- Kuru Madde %
- Toplam Kül (Kuru Maddede),(g/g)%
- Suda Çözünen Kül (Toplam küle göre),(g/g)%
- Suda Çözünen Külde Alkalilik(KOH cinsinden)%
- Toplam Toz Çay Miktarı (g/g)%
- Okside Olmamış Parça (g/g)%
- Ham Selüloz (Kuru Maddede),(g/g)%

Olmak üzere toplam 9 parametrede akredite olan laboratuvarımız ;

1. 2. Gözetim denetimini Kalite Yöneticisi, Baş Denetçi Ercan GÜNEŞ, Fiziksel ve Kimyasal Analiz Laboratuvar Birimleri, Numune Kabul ve Raporlama Birimi Teknik Uzman Dr. Cemalettin BALTAÇI ile 07.02.2013 tarihinde geçirmiştir. Denetim sırasında 1 adet Kalite Sistemde, 3 adet Teknik uygulamada olmak üzere toplam 4 adet minör uygunsuzluk tespit edilmiştir. Uygunsuzluklar 15 gün içerisinde giderilmiş TÜRKAK tarafından laboratuvarımız için başlatılan düzeltici faaliyetler tamamlanıp 15.03.2013 tarihinde faaliyetler kapatılmıştır.
2. 3. Gözetim denetimini Kalite Yöneticisi Baş Denetçi Doç Dr. Ahmet ÇARHAN, Fiziksel ve Kimyasal Analiz Laboratuvar Birimleri, Numune Kabul ve Raporlama Birimi Teknik Uzman Dr. Cemalettin BALTAÇI ile geçirmiştir. Denetim sırasında 2 adet Kalite Sistemde 3 adet Teknik Uygulamada olmak üzere toplam 5 minör uygunsuzluk tespit edilmiştir. TÜRKAK tarafından laboratuvarımıza açılan düzeltici faaliyetlerin, 06.03.2013 tarihine kadar tamamlanması için süre verilmiştir.

Laboratuvarımız Türk Akreditasyon Kurumunun 1. çevrimini 3. Gözetim Denetimi ile tamamlamış olup 2. çevrim için 2014-2018 yılı içerisinde faaliyetlerini sürdürecektir.

BORSA ÜYELERİNE HİZMET:

- Rtb Özel Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürümüz İsmail Hakkı SOBA, laboratuvar çalışmaları sonucu her yıl Yaş çay sezonu bitiminde Siyah Çay Analizlerinde kalite verilerini bir önceki yıla göre değerlendirerek Borsamız Yönetim Kuruluna ve Meclis Üyelerine yıl sonunda da Borsamız üyelerine bilgi aktarımında bulunmaktadır.
- Mikrobiyolojik Analiz Laboratuvar Birimimiz borsaya üye olan firmalarımıza özel istekleri doğrultusunda Ortam, Personel, Alet- Ekipman Hijyen Kontrolleri yapmıştır. 4 üye firmamızın isteği doğrultusunda laboratuvar personelimiz tarafından alınan numuneler, laboratuvarımızda analizleri yapılarak sonuçlar üst yazı ile firmalara bildirilmiştir.
- Borsamız üyelerinin özel istekleri doğrultusunda üyelerimizin laboratuvar sorumlularına laboratuvar kurulumu, Siyah Çay Analizleri hakkında eğitimler Laboratuvar Personellerimiz tarafından laboratuvarımızda uygulamalı olarak verilmiştir.

LABORATUVARIMIZIN ÇALIŞMALARI:

1-Yeterlilik Testi(YT)/Laboratuvarlar arası Karşılaştırma Programı(LAK)'na Katılım:

Laboratuvarımız yapılan analizlerin doğrulunu kontrol amaçlı olarak YT/LAK programlarına katılmaktadır. Birimlerimizin katıldığı programlar ve sonuçları aşağıdaki gibidir. Verileri değerlendirirken z skoru dikkate alınmaktadır.

Z skoru değerlendirme:

- $|Z| \leq 2$ Başarılı Performans; analiz uygundur
- $2 < |Z| < 3$ Sorgulanabilir Performans; analiz kabul edilebilir ancak problemin irdelenmesi gerekir
- $|Z| \geq 3$ Başarısız Performans; analiz kabul edilmez, düzeltici faaliyet uygulanmalıdır.

➤ Mikrobiyolojik Analiz Laboratuvar Birimimiz 10.09.2013 tarihinde İstanbul İl Kontrol Laboratuvarının düzenlemiş olduğu **Yeterlilik Testine** katılmıştır.

Yeterlilik Testine katılım parametreleri ve sonuçları aşağıdaki gibidir:

Sıra No	Analiz Adı	Kullanılan Metot	1. Numune Z skoru	Z skoru değerlendirme	2. Numune Zskoru	Z skoru değerlendirme
1	Aerobik Mezofilik Bak. Sayımı	ISO 4833	0,00	$ Z \leq 2$ Başarılı Performans; analiz uygundur	-0,58	$ Z \leq 2$ Başarılı Performans; analiz uygundur
2	Koliform	ISO 4832	-0,46	$ Z \leq 2$ Başarılı Performans; analiz uygundur	-0,62	$ Z \leq 2$ Başarılı Performans; analiz uygundur
3	Salmonella spp. Aranması	TS EN ISO 6579, 2005; T1/Nisan 2007	uygun	Var-yok testi olduğundan değerlendirme uygun/uygun değildir olarak yapılmaktadır.	uygun	Var-yok testi olduğundan değerlendirme uygun/uygun değildir olarak yapılmaktadır.

- Fiziksel ve Kimyasal Analiz Laboratuvar Birimimiz; 15.01.2013-01.03.2013 tarihleri arasındaÇaykur Araştırma Enstitü Müdürlüğü'nün düzenlediği **Siyah Çay Analizlerinde Laboratuvarlar Arası Karşılaştırma Programı**'na katılmıştır.

Katılım sağlanan analiz parametreleri ve sonuçları aşağıdaki gibidir.

Sıra No	Analiz Adı	Kullanılan Metot	Z skoru	Z skoru değerlendirme
1	Nem (Rutubet) Oranı	TS 1562	0,36	$ Z \leq 2$ Başarılı Performans; analiz uygundur
2	Kuru Madde	TS 1561	-0,38	$ Z \leq 2$ Başarılı Performans; analiz uygundur
3	Su Ekstraktı	TS ISO 9768 T1-2003	-0,54	$ Z \leq 2$ Başarılı Performans; analiz uygundur
4	Toplam Kül	TS 1564	-0,70	$ Z \leq 2$ Başarılı Performans; analiz uygundur
5	Suda Çözünen Kül	TS 1565	0,46	$ Z \leq 2$ Başarılı Performans; analiz uygundur
6	Suda Çözünen Külde Alkalilik	TS 1567	0,10	$ Z \leq 2$ Başarılı Performans; analiz uygundur
7	Ham Selüloz	İŞLETME İÇİ METOT	0,70	$ Z \leq 2$ Başarılı Performans; analiz uygundur
8	Toplam Toz	İŞLETME İÇİ METOT	-1,09	$ Z \leq 2$ Başarılı Performans; analiz uygundur

2- Kalite Kontrol Çalışmaları:

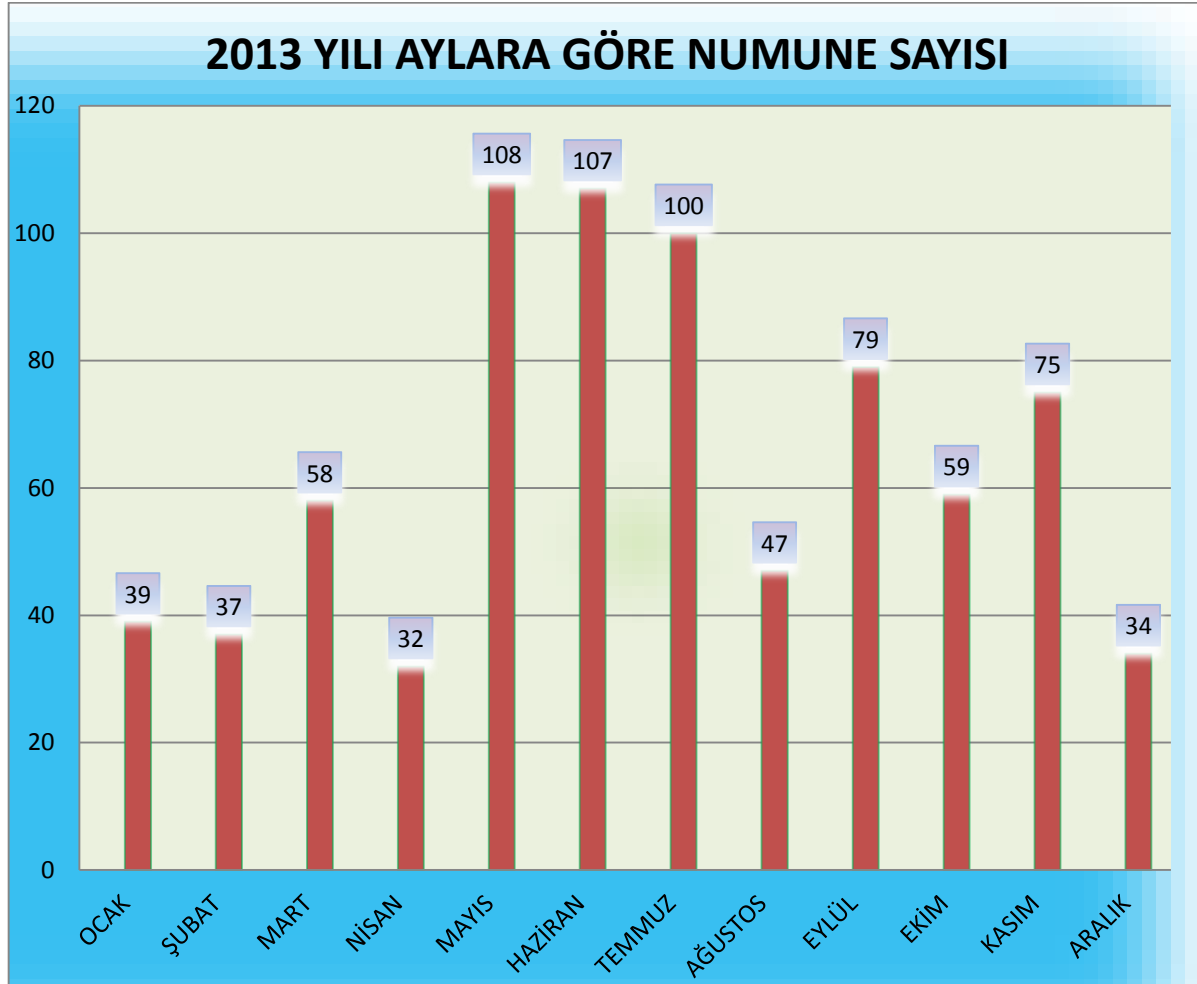
- Fiziksel ve Kimyasal Analiz Laboratuvar Birimimiz hazırladıkları homojen Siyah Çay numunesi ile kapsamda yer alan analizleri her laboratuvar personelimiz 6'lı olarak çalışarak kalite kontrol kartları oluşturmuşlardır. Her ay her iki personelimiz hazırlanan numuneler ile analizleri çalışarak analiz doğruluğu yapmaktadır.
- Mikrobiyoloji Analiz laboratuvar birimimiz Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterleri tebliğinde yer alan Siyah Çay analizlerinde bakılan parametre olan Maya- küf Sayımı ve Salmonella spp. Aranması analizleri için Ölçüm Belirsizliği ve Metod Validasyonu çalışmaları yapmıştır.

4-2013 Yılı Siyah Çay Kalite Verileri:

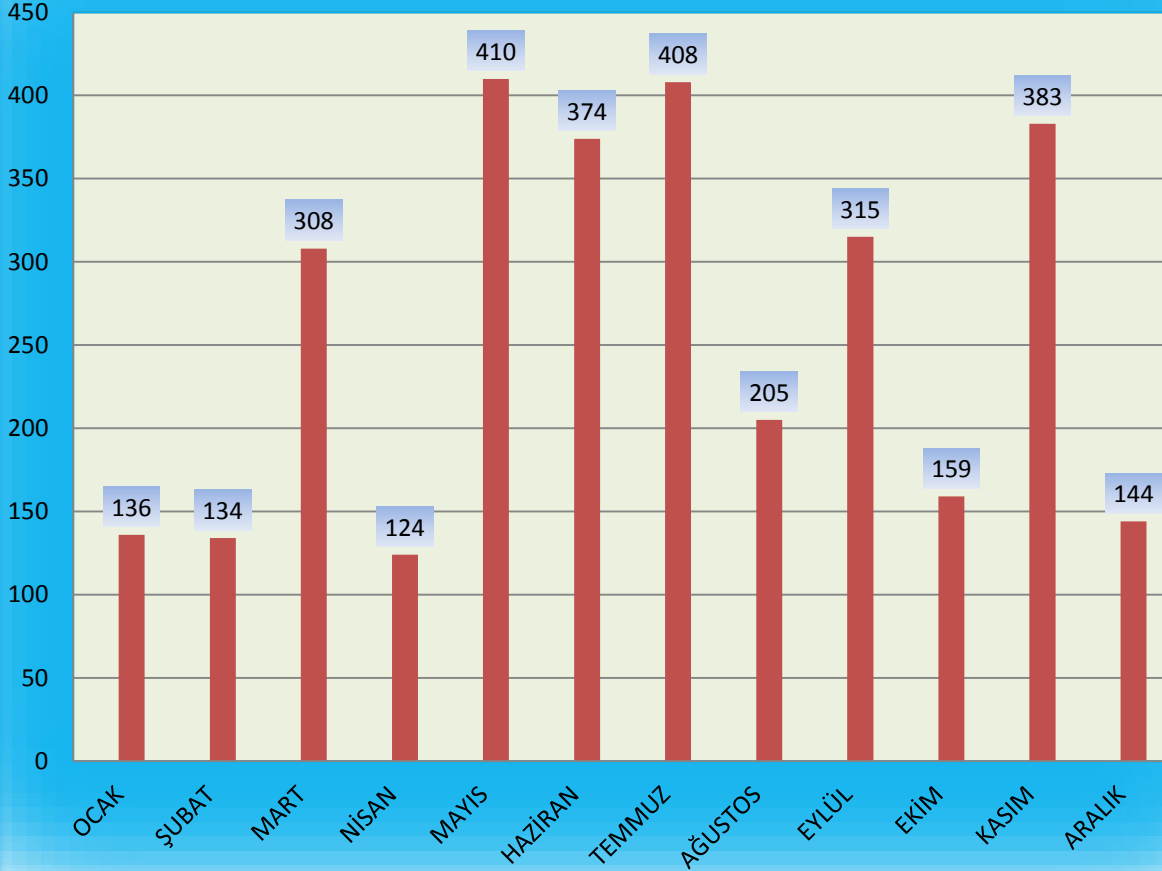
Laboratuvarımızın Siyah Çay’da Fiziksel Analizler, Kimyasal Analizler ve Mikrobiyolojik Analizler olarak 2013 yılı içerisinde çalışılan numune ve yapılan analiz sayısı ve ayrıca sürgün bazında laboratuvarımız tarafından saptanan Siyah Çay analizlerinde ki bazı kalite parametre verileri aşağıdaki gibidir.

➤ Aylara Göre Numune Analiz Verileri Dağılımı

AYLAR	NUMUNE SAYISI	ANALİZ SAYISI
OCAK	39	136
ŞUBAT	37	134
MART	58	308
NİSAN	32	124
MAYIS	108	410
HAZİRAN	107	374
TEMMUZ	100	408
AĞUSTOS	47	205
EYLÜL	79	315
EKİM	59	159
KASIM	75	383
ARALIK	34	144
TOPLAM	775	3100



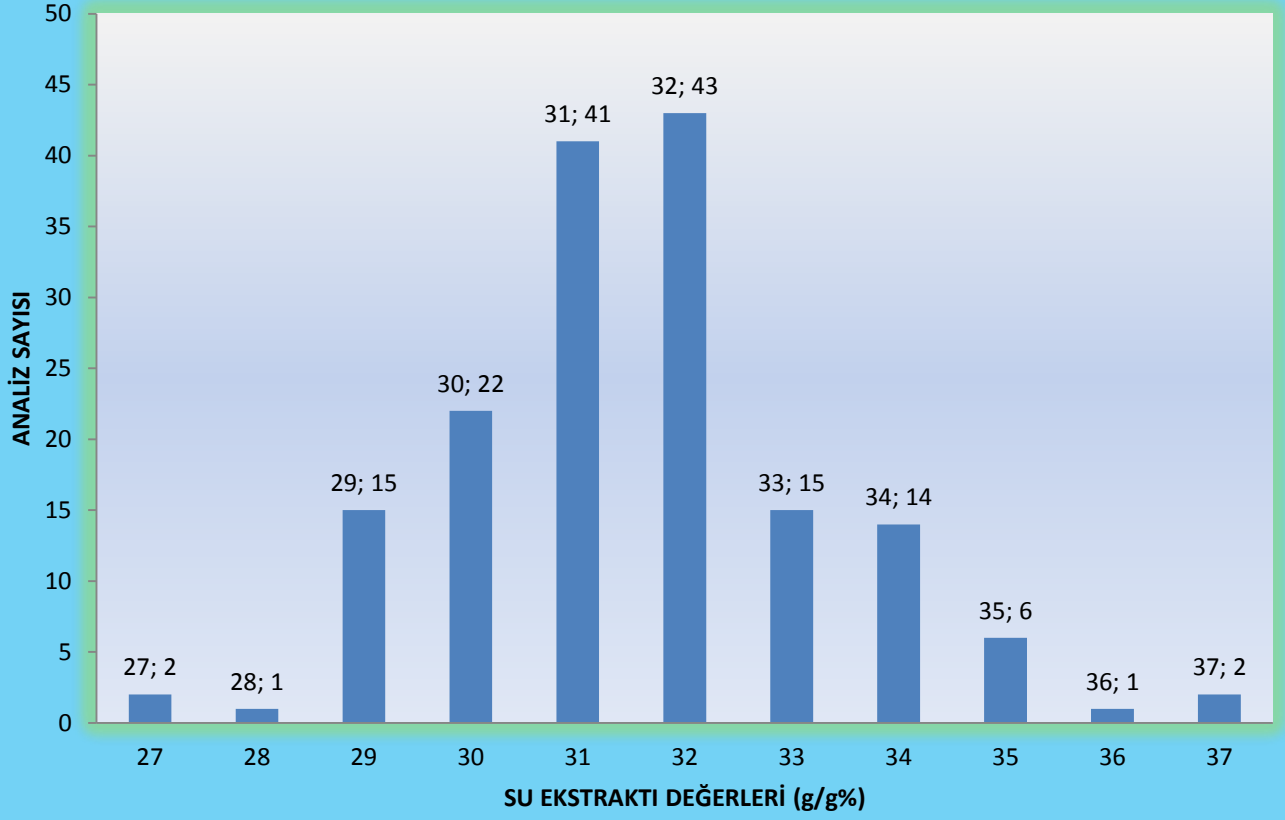
2013 YILI ANALİZ SAYISI



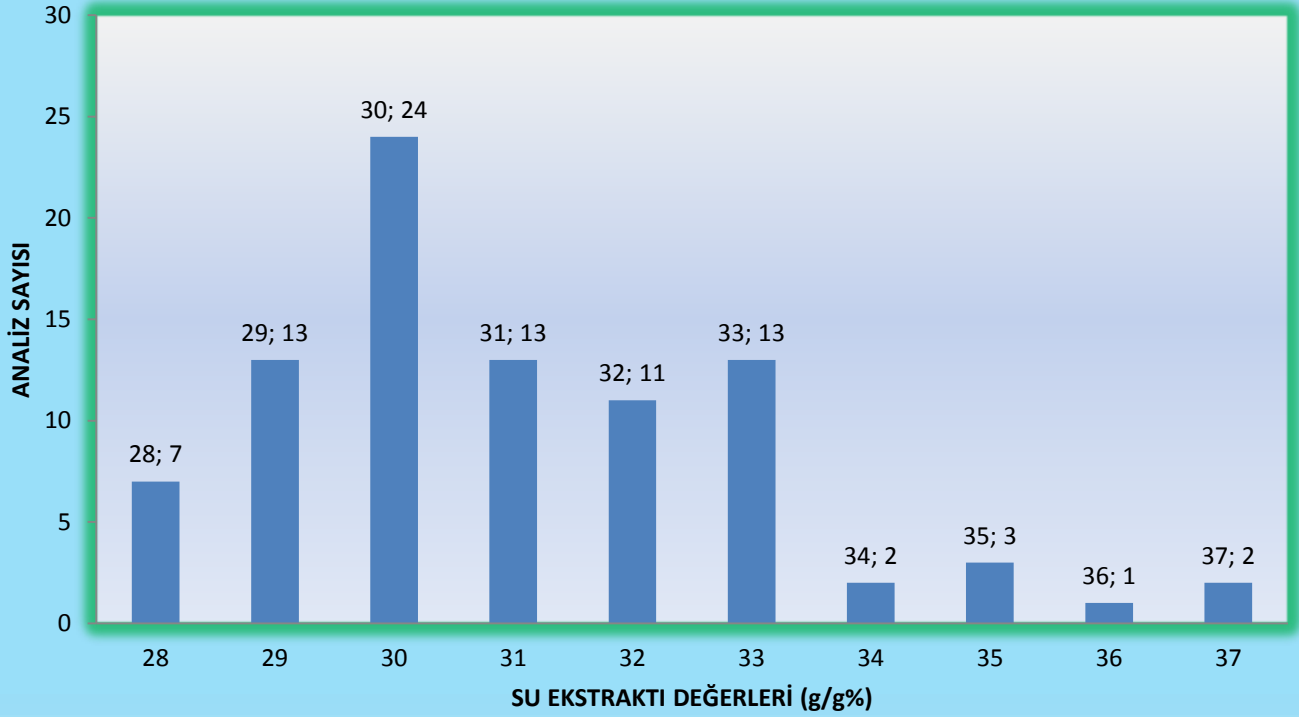
SU EKSTRAKTI ANALİZİ SÜRGÜN BAZINDA ORTALAMA DEĞERLERİ:

Analiz Değerleri	1.Sürgün Ort. Değer:32,08 g/g%	2.Sürgün Ort. Değer:31,51 g/g%	3.Sürgün Ort. Değer:29,69 g/g%	4.Sürgün Ort. Değer:28,94 g/g%
	Analiz Sayısı	Analiz Sayısı	Analiz Sayısı	Analiz Sayısı
25	-	-	-	1
26	-	-	2	-
27	2	-	10	-
28	1	7	35	2
29	15	13	32	4
30	22	24	23	1
31	41	13	8	-
32	43	11	7	-
33	15	13	2	-
34	14	2	3	-
35	6	3	-	-
36	1	1	-	-
37	2	2	-	-
Toplam	162	89	122	8

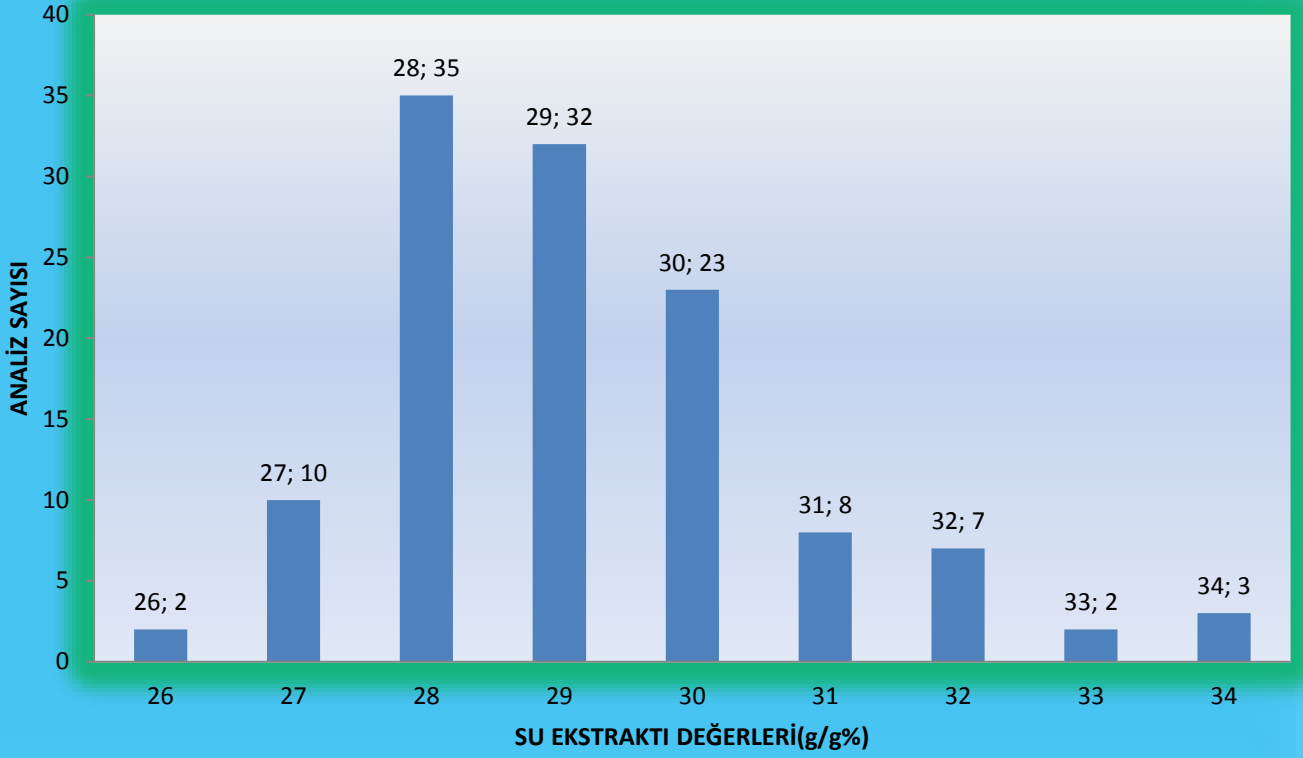
1. SÜRGÜN SU EKSTRAKTİ VERİLERİ



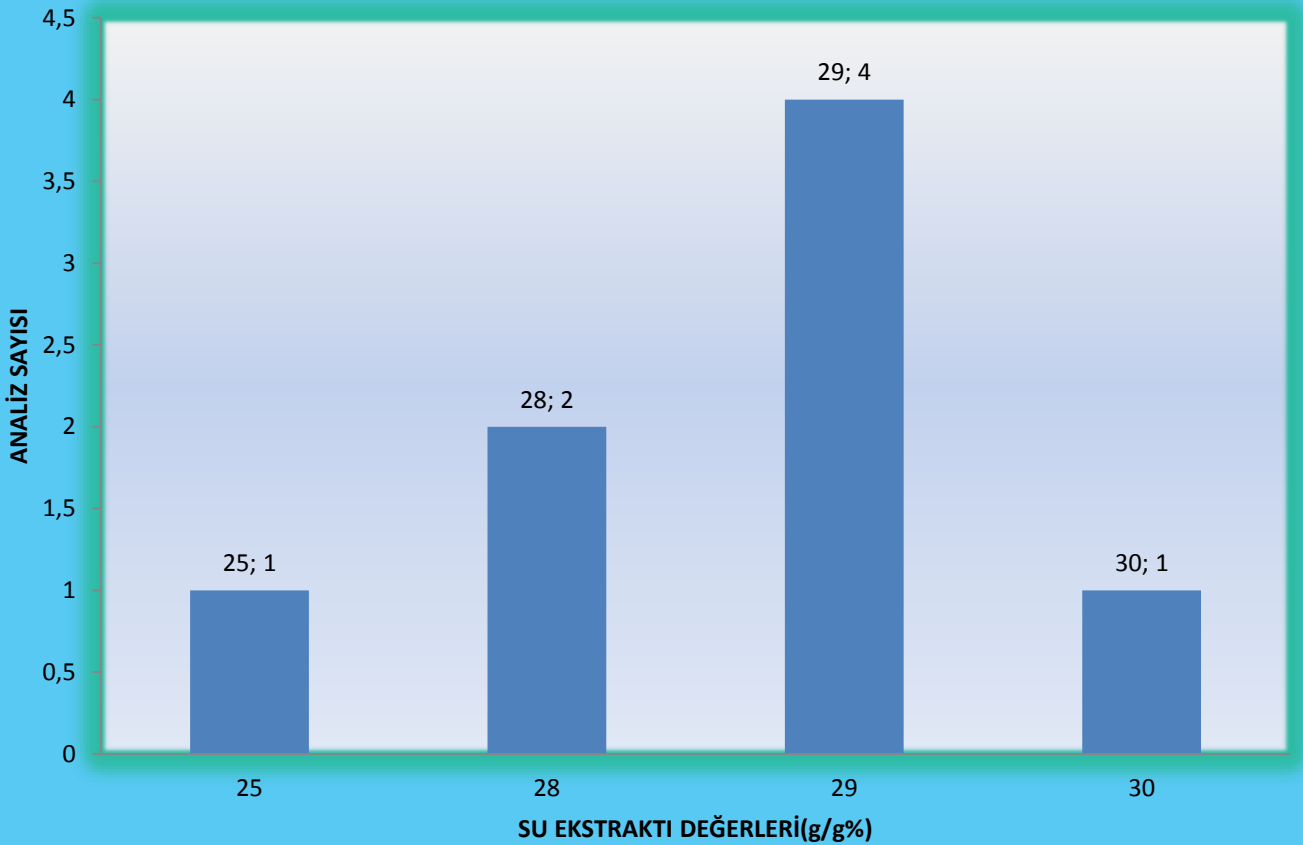
2. SÜRGÜN SU EKSTRAKTİ VERİLERİ



3. SÜRGÜN SU EKSTRAKTI VERİLERİ



4. SÜRGÜN SU EKSTRAKTI VERİLERİ



KÖMÜR ANALİZ LABORATUVARI

2012 yılında üyelerimize hizmet olarak kurulan Kömür Analiz laboratuvarımızın;

2012-2013 Yılında Çalışılan Numune-Analiz Sayısı, Ortalama Kalori Değeri:

Numune Sayısı	Analiz Sayısı	Ortalama Kalori değeri
200 Adet	400 Adet	7200 Kal/gr

Akreditasyon nedir?

Akreditasyon kısaca; bir ürünün yada hizmetin, piyasanın talep ettiği şartlara, standartlara, yönetmeliklere uygunluğunu göstermek üzere o ürün veya hizmet için yapılan deney, analiz, muayene ve belgelendirme işlemlerini yapan kuruluşların (Uygunluk Değerlendirme Kuruluşları) resmi bir otorite tarafından uluslararası kriterlere göre denetlenerek teknik ve idari yeterliliklerinin onaylanması ve belli aralıklarla denetlenmesi işlemidir.

Akreditasyon'da Hedefler Nelerdir?

- Yeterliliği müşteriler için şeffaf hale getirmek
- Belge ve raporların güvenilirliğini artırmak
- Uygunluk değerlendirmesi altyapısı oluşturmak
- Uluslararası ticareti kolaylaştırmak
- Ürünlerin belirlenmiş kalite ve güvenlik kriterlerine göre yeterliliğini tespit etmek için yapılan deney, muayene ve belgelendirme işlemleri "uygunluk değerlendirme" kavramı içinde yer almaktadır.

Akredite Laboratuvar Olmanın Avantajları Nelerdir?

Laboratuvar akreditasyonu teknik yeterliliğin güvenilir bir göstergesi olarak hem ulusal hem de uluslararası yüksek saygınlığı ifade eder. Laboratuvar akreditasyonu laboratuvarların yeterliliğinin resmi olarak tanınmasını sağlayarak müşterilere güvenilir deney, analiz ve kalibrasyon hizmetlerini belirleme ve seçmede kolay bir yöntem sunar.

Laboratuvarın akredite edilmesi için yapılan işlemler uluslararası kriterlere göre düzenlenmiş ve standardlaştırılmıştır. Akreditasyon için kullanılan ortak yaklaşım sayesinde akredite laboratuvarlar tarafından elde edilen sonuçları ihtiva eden rapor ve sertifikalar uluslararası kabul görmektedir. Bu durum, ülkeler arasında mal ticaretinin gereksiz deney ve analiz tekrarları ile yavaşlaması riskini azaltmakta, ilave deney ve analiz masraflarını azaltmaktadır.

Avrupa Birliğinde gıda laboratuvarlarının akredite olmaları zorunlu hale gelmiş olup onaylanmış kuruluş atamalarında da akreditasyon bir araç haline gelmiştir.

2012 yılından itibaren Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Kontrol laboratuvarlarının akredite olmaları konusunda çalışmalar yürütmeye başlamıştır.

Laboratuvar Akreditasyonu ve ISO 9001 Belgelendirmesi Arasında Seçim?

Laboratuvar akreditasyonu laboratuvarların deney, analiz veya kalibrasyon sonuçlarının doğru ve güvenilir olmasını temin etme amacıdadır.

ISO 9001 standardı üretim veya hizmet kuruluşlarının kalite yönetim sistemlerinin değerlendirilmesinde geniş olarak kullanılır. Kuruluşların ISO 9001 sistemine göre belgelendirilmesi kuruluşun kalite yönetim sisteminin bu standarda uygunluğunu ifade eder. Laboratuvarlar ISO 9001'e göre belgelendirilirken, bu

belgelendirme laboratuvarın teknik yeterliliği hakkında hiçbir beyanda bulunmaz. Bu bakımdan alınan belgenin piyasayı ve laboratuvarın potansiyel müşterilerini ikna etme gücü oldukça yetersizdir.

Laboratuvar akreditasyonu nasıl gerçekleştirilir?

Bir laboratuvar TSE EN ISO/IEC 17025 numaralı standarda uygunluğu sağlamakla akreditasyona hazır hale gelmektedir. Ancak; bu standartlara ilave olarak laboratuvarların çalışma alanıyla ilgili ek kriterleri içeren dokümanlar da vardır.

Akreditasyon süreci kısaca aşağıdaki aşamalardan oluşur:

- başvuru dosyası hazırlanır, Turkak' a sunulur.
- başvuru dosyasındaki evraklar kontrol edilir varsa eksikliklerin tamamlanması istenir,
- denetim tarihi ve denetçiler konusunda mutabakat sağlanır,
- denetçiler doküman incelemesi yapar ve saha denetimine gidilir,
- varsa, uygunsuzlukların giderilmesi istenir,
- denetim raporu TÜRKAK Yönetim Kurulu'na sunulur,
- akreditasyon kararı alınır.

TS/EN ISO17025 “Deney ve Kalibrasyon Laboratuvarlarının Yeterliliği için Genel Şartlar” standardı nedir?

ISO/IEC 17025 ;

Bir laboratuvarın spesifik testleri gerçekleştirme konusunda yetkin olduğunun tanınması için karşılanması gereken genel gereklilikleri açıklayan uluslararası bir standarttır.

Bu uluslararası standart, test, kalibrasyon işlemlerini gerçekleştiren tüm organizasyonlar için uygulanabilir. Bu uluslararası standart, laboratuvarların kalite, yönetsel ve teknik sistemlerin geliştirilmesinde yararlanılmaktadır.

ISO 17025, kalite sistemi çalıştırdıklarını, teknik olarak yeterli olduklarını ve geçerli teknik sonuçları üretebildiklerini göstermek isteyen deney veya kalibrasyon laboratuvarının yerine getirmesi gereken bütün şartları içermektedir.