

Güvenilir gıda; besin değerini kaybetmemiş, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik açıdan temiz, bozulmamış gıdaya denir.

Gıdanın üretiminden, piyasaya sunulmasına kadar geçen süreçte gıda güvenilirliğiyle ilgili tüm gerekliliklerin yerine getirilmesi halinde güvenilir gıdadan söz edilebilir. Kontrol ve denetimlerin etkin biçimde yürütülmesi gıda güvenilirliğinin sağlanmasında en önemli basamaklarından biridir. Gıda Kontrol Laboratuvarları kontrol sürecinde en büyük rolü üstlenirler.



Gıda Kontrol Laboratuvarları analiz yapar

Bakanlığımıza bağlı gıda kontrol laboratuvarları numunelerin mevzuata uygunluğunu tespit etmek amacıyla doğru yöntemlerle ihtiyaç duyulan analizleri yapar. Gıda, gıda ile temas eden madde ve malzemeler ile yemlerin güvenilirliği, hijyen ve kalite analizleri gıda kontrol laboratuvarlarında gerçekleştirilir.

Gıda kontrol laboratuvarlarında ihtiyaç duyulan analizleri yapabilmek için ileri teknoloji ürünü cihazlar kullanılır. Bu ileri teknoloji ürünü cihazlar ve konusunda eğitilmiş personelle GDO, C13 ve C4 Analizi, dioksin analizleri, aktif farmosötik bileşenlerin analizleri gibi bir çok analiz laboratuvarlarımızda yapılmaktadır.

2013 yılında Bakanlığımıza bağlı kamu gıda kontrol laboratuvarlarında 182 bin 039 numunede 665 bin 444 analiz yapıldı.

Sayılarla Gıda Kontrol Laboratuvarları

Mevcut durum itibarıyla (02.05.2014) Bakanlığımıza bağlı

- ✓ 39 adet Gıda Kontrol Laboratuvarı
- ✓ Ulusal Gıda Referans Laboratuvarı
- ✓ Bursa Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü
- ✓ 93 adet Özel Gıda Kontrol Laboratuvarı vardır.



Özel gıda kontrol laboratuvarları kontrol altında

5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu kapsamında gıda, gıda ile temas eden madde ve malzemelerle yemlerin analizlerini yapmak isteyen gerçek ve tüzel kişiler Bakanlığımızdan izin almak zorundadır.

İzin almak için gerekli şartlar Gıda Kontrol Laboratuvarlarının Kuruluş, Görev, Yetki ve Sorumlulukları ile Çalışma Usul ve Esaslarının Belirlenmesine Dair Yönetmelikle belirlenir.

Akreditasyon kalite standardıdır

Akreditasyon; bir laboratuvarın ulusal veya uluslararası yetkilendirilmiş bağımsız kuruluşlar tarafından evrensel kabul görmüş teknik kriterlere göre değerlendirilmesi ve belirli faaliyetler için yeterliliğinin onaylanması sürecini ifade eder.

Laboratuvarların akreditasyonunun sağlanması analiz kalitesinin ve laboratuvar işleyişinin geliştiğini gösterir. Ülkemizde akreditasyon amacıyla yetkilendirilmiş tek kuruluş "Türk Akreditasyon Kurumu (TÜRKAK)"dır. Bakanlığımıza bağlı 32 kamu laboratuvarı ve Bakanlığımız tarafından yetkilendirilen 84 özel gıda kontrol laboratuvarı TÜRKAK tarafından akredite edilmiştir.

Laboratuvarların akreditasyonunun sağlanması analiz kalitesinin ve laboratuvar işleyişinin geliştiğini gösterir.

Analizler güvenilir çünkü...

- ✓ Konusunda uzman laboratuvar denetçileri tarafından yapılan denetlemeler,
- ✓ Laboratuvarların performansını veya sonuçlarını kontrol eden ulusal/uluslararası bağımsız kuruluşlar tarafından organize edilen yeterlilik testleri,
- ✓ Laboratuvarların belli aralıklarla performansını ve analiz sonuçlarını karşılaştırmak ve kontrol etmek amacıyla ulusal veya uluslararası bir kuruluştan temin edilen numuneler (kolleboratif çalışma) ile belirli aralıklarla laboratuvarların yeterlilik koşullarını sağlayıp sağlamadıkları kontrol edilir.

