



T.C.
FETHİYE KAYMAKAMLIĞI
İlçe Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü

Sayı : 64053752 / 2007
Konu : Okul Sütü Analiz Sonucu

14/03/2016

İLÇE MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜNE
FETHİYE

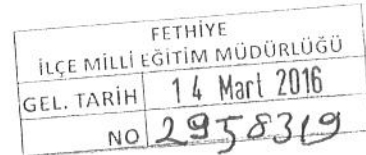
İlçe Müdürlüğümüze yapılan telefon ihbarı üzerine 19.02.2016 tarihinde İlçemiz Menteşeoğlu İlköğretim Okulundan alınan okul sütü numuneleri TGK uygunluğunun kontrol edilmesi amacıyla Muğla Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğüne gönderilmiştir. Söz konusu numunelere ait düzenlenmiş olan muayene ve analiz raporları Uygun Değildir olarak çıkmış olup, 51354 parti numaralı Balkan Süt Ürünleri San.ve Tic. Ltd. Şti. ne ait sütlerin toplattırılması hususunda;


Gereğini arz ederim.


Şaban SARIKAYA
İlçe Müdür V.

EK :

1- Muayene ve Analiz Raporu (2 Adet)



	<p>T.C. GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI Muğla Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü</p>	<p>Doküman No: MGKL.F.03.P.20</p>
	<p>MUAYENE VE ANALİZ RAPORU</p>	<p>Yayın Tarihi: 01.08.2012</p> <p>Rev. Tarihi: 01.04.2014 Revizyon No: 01</p> <p>Sayfa 1 / 2</p>

Rapor No : 2016/29 11.03.2016
 Analiz Amacı : Denetim (Şikâyet)
 Numuneyi Gönderen : Fethiye İlçe Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü
 Numune Alma Tutanağı Tarih ve Sayısı : 19.02.2016 48-Fethiye-2016-004
 Numunenin Cinsi, Seri-Parti/No : Okul Sütü 200 ml 51354
 UHT
 Numune Kod numarası : -

Analiz	Sonuç	Ölçüm Limiti	Geri Kazanım	Ölçüm Belirsizliği	Analiz Metodu	D
1- Asitlik (%)(m/m) (Laktik asit olarak)	0,296	-	-	-	TS 1018;2002	DY
2- Mezofilik aerobik Bakteri sayısı (kob/ml)	2.7X10 ⁶	10	-	-	ISO 4833-1	DY
3- Koagülaz pozitif stafilokok (kob/ml)	<10	10	-	-	ISO 6888-1	U
4- <i>L. monocytogenes</i>	Tespit Edilemedi	-	-	-	ISO 11290-1 /A1:2005	U
5- <i>E. coli</i> O157	Tespit Edilemedi	-	-	-	ISO 16654	U
6- Salmonella	Tespit Edilemedi	-	-	-	ISO 3579:2002	U
7- Stafitokokal enterotoksinler	Tespit Edilemedi	-	-	-	VIDAS SET2	DY
8- Sterilite Kontrolü (30 °C'de 15 gün ve 55 °C'de 7 gün inkübasyondan sonra mikrobiyolojik üreme)	TESPİT EDİLDİ	-	-	-	Hayvansal Gıdalar için Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği Madde 57 (2) 2	UD

Değerlendirme: 3, 4, 5, 6 numaralı analizler 29 Aralık 2011 tarihli 3. Mükerrer Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği EK:3'e UYGUN; Sterilite Kontrolü Analizi 27 Aralık 2011 tarihli Resmî Gazete'de yayımlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği'ne UYGUN **DEĞİLDİR**. Numunedeki kötü koku ve peynirleşme gözlemlenmiştir.

Kısaltmalar: D=Değerlendirme, DY=Değerlendirme Yapılmadı, U=Uygun, UD=Uygun Değildir.

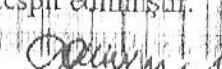
Not 1. Bu analiz raporunun hiçbir bölümü tek başına veya ayrı ayrı kullanılamaz.

2. Analiz sonuçları yukarıda belirtilen numune için geçerlidir.

3. Yapılan muayene ve analiz sonucunda yukarıda belirtilen değerler tespit edilmiştir.


Özgür KORKMAZ


Mustafa ÇELİKÖZ


Aslan TAMBAŞ

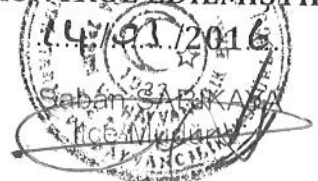
Mikrobiyoloji Lab.
Birim Sorumlusu V.


Kimyasal Lab.
Birim Sorumlusu

Numune Kabul ve Rapor
Düzenleme Birimi
Sorumlusu



ASLINA UYGUNLUĞU
KONTROL EDİLMİŞTİR



 <p>T.C. GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI Muğla Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü</p>	<p>T.C. GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI Muğla Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü</p>	Doküman No: MGKLF.03.P.20
	<p>MUAYENE VE ANALİZ RAPORU</p>	Yayımlı Tarihi: 01.08.2012
		Revizyon No: 01
		Revizyon Tarihi: 01.04.2014
		Sayfa 1 / 2

Rapor No : 2016/30
 Analiz Amacı : Denetim (Şikâyet) 11.03.2016
 Numuneyi Gönderen : Fethiye İlçe Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü
 Numune Alma Tutarınağı Tarih ve Sayısı : 19.02.2016 48-fethiye-2016/005
 Numunenin Cinsi, Seri-Parti/No : Okul Sütü 200 ml 51354
 UHT
 Numune Kod numarası : -

Analiz	Sonuç	Ölçüm Limiti	Geri Kazanım	Ölçüm Belirsizliği	Analiz Metodu	D
1- Asitlik (%) (m/m) (Laktik asit olarak)	0,078	-	-	-	TS 1018:2002	DY
2- Mezofilik aerobik Bakteri sayısı (kob/ml)	<10	10	-	-	ISO 4833-1	DY
3- Koagülaz pozitif stafilokok (kob/ml)	<10	10	-	-	ISO 6888-1	U
4- <i>L. monocytogenes</i>	Tespit Edilemedi	-	-	-	ISO 11290-1 /A1:2005	U
5- <i>E. coli</i> O157	Tespit Edilemedi	-	-	-	ISO 16654	U
6- Salmonella	Tespit Edilemedi	-	-	-	ISO 16574:2002	U
7- Stafilokokal enterotoksinler	Tespit Edilemedi	-	-	-	VIDAS SET2	DY
8- Sterilite Kontrolü (30 °C'de 15 gün ve 55 °C'de 7 gün inkübasyondan sonra mikrobiyolojik üreme)	TESPİT EDİLDİ	-	-	-	Hayvansal Gıdalar için Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği Madde 57 (2).2	UD

Değerlendirme: 3, 4, 5, 6 numaralı analizler 29 Aralık 2011 tarihli 3. Mükerrer Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği EK:3'e UYGUN; Sterilite Kontrolü Analizi 27 Aralık 2011 tarihli Resmî Gazete'de yayımlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği'ne UYGUN DEĞİLDİR.

Kısaltmalar: D=Değerlendirme, DY=Değerlendirme Yapılmadı, U=Uygun, UD=Uygun Değildir.

- Not 1. Bu analiz raporunun hiçbir bölümü tek başına veya ayrı ayrı kullanılamaz.
 2. Analiz sonuçları yukarıda belirtilen numune için geçerlidir.
 3. Yapılan muayene ve analiz sonucunda yukarıda belirtilen değerler tespit edilmiştir.


Mustafa KORKMAZ


Mustafa ÇELİK KOLLU


Aslan LAMBAŞ

Mikrobiyoloji Lab.
Birim Sorumlusu V.

Kimyasal Lab.
Birim Sorumlusu

Numune Kabul ve Rapor
Düzenleme Birimi
Sorumlusu



ASLINA UYGUNLUĞU
KONTROL EDİLMİŞTİR

14.03.2016
Şaban SARIKAYA