



**TÜRK AKREDİTASYON KURUMU**

# AKREDİTASYON SERTİFİKASI

Muayene Kuruluşu olarak faaliyet gösteren,

**KONTROLLAB**  
**Gıda / Su, Çevre Analiz Laboratuvarı Ve Hijyen Denetim Tic.**  
**Ltd. Şti.**  
Mehmet Akif Mah.Tavukçu Yolu Cad.No:140/1 Ümraniye  
34775 İSTANBUL / TÜRKİYE

TÜRKAK tarafından yapılan denetim sonucunda TS EN ISO/IEC 17020:2005 Standardına göre Ek'te yer alan kapsamlarda akredite edilmiştir.

**Akreditasyon No : AB-0106-M**

**Akreditasyon Tarihi : 23-Ocak-2011**

Bu Sertifika, yukarıda açık adı ve adresi yazılı Kuruluşun TS EN ISO/IEC 17020:2005 Standardına, ilgili Yönetmelik ve Tebliğlere uygunluğunu sürdürmesi halinde 22-Ocak-2015, tarihine kadar geçerlidir.



  
**H. İrfan AKSOY**  
Genel Sekreter Vekili

Akreditasyon Sertifikası Eki (Sayfa 1/1)

Akreditasyon Kapsamı

 Muayene TS EN ISO/IEC 17020 AB-0106-M	<b>KONTROLLAB</b> <b>Gıda / Su, Çevre Analiz Laboratuvarı Ve Hijyen Denetim Tic. Ltd. Şti.</b> <b>Hijyen Denetim Ve Ölçüm Bölümü</b> Akreditasyon No: AB-0106-M Revizyon No: 00 Tarih: 23-Ocak-2011	
	<b>"A Tipi" Muayene Kuruluşu</b>	
	<b>Adresi :</b> Mehmet Akif Mah.Tavukçu Yolu Cad.No:140/1 Ümraniye 34775 İSTANBUL / TÜRKİYE	<b>Tel</b> : 0216 499 04 50 <b>Faks</b> : 0216 499 04 53 <b>E-Posta</b> : info@kontrollab.com.tr <b>Website</b> : www.kontrollab.com.tr

Muayene Alanı	Muayene Türü	Standard / Şartname
Gıda ve gıda katkı maddeleri, su ürünleri ile gıda ile temas eden ürünlerin üretim alanları, nakil araçları, depolandığı yerler, satış noktaları, ve nihai tüketiciye servis edildiği yerler,  Kırmızı et ve kanatlı mezbahaneleri ile parçalama, üretim ve paketleme tesisleri, nakil araçları, depolandığı yerler,  Oteller	Gıda ve gıda katkı maddeleri, su ürünleri ile gıda ile temas eden ürünlerin üretim alanları, nakil araçları, depolandığı yerler, satış noktaları, ve nihai tüketiciye servis edildiği yerlerin muayenesi/hijyen denetim ve sanitasyon muayenesi  Kırmızı et ve kanatlı mezbahaneleri ile parçalama, üretim ve paketleme tesisleri, nakil araçları, depolandığı yerlerin muayenesi/hijyen denetim ve sanitasyon muayenesi  Otellerin gıda/yemek üretim yerlerinin muayenesi/hijyen denetim ve sanitasyon muayenesi	- 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanun ile kanun kapsamındaki başta Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkında Yönetmelik,Resmi Denetim Yönetmeliği, Türk Gıda kodeksi Yönetmeliği ve ürün/referans tebliğleri, yürürlükteki ilgili yönetmelikler TS 13027 "Gıda Üretim Yerlerinde Hijyen ve Sanitasyon Genel Kuralları-" Turizm Tesislerinin Belgelendirilmesi ve Niteliklere ilişkin yönetmeli baz alınarak oluşturulmuş TŞF.10.003-1 ile başlayan GMP Kontrol Formları ve TŞP.102.001 nolu Denetim Planlama ve Denetim Prosedürü

KAPSAM SONU



  
**H.İrfan AKSOY**  
Genel Sekreter Vekili