

# TURKLAB

## Gıda Güvenliği ve Gıda Analizleri

03/11/2022

7th INTERNATIONAL  
FOOD SAFETY CONGRESS

- **TURKLAB Kuruluş Tarihi ; 2004**
- **Uluslararası platformlarda ölkemizi temsiliet ; 26 Ekim 2004 EUROLAB (Avrupa Laboratuvarlar Federasyonu)**
- **Temel amaç ; ölkemizde laboratuvarları temsilen, sorumlu muhatap kuruluş olarak çeşitli Bakanlıklar ve Kamu Kuruluşları nezdinde sektörümüzün her türlü hak ve menfaatlerinin korunması, geliştirilmesi.**
- **Derneđimiz, Türkiye’de uygunluk değerlendirme sektöründe hizmet sunan tüm kuruluşları çatısı altında buluşturmaya hedefleyen ulusal nitelikli bir yapıdadır.**

## FAALİYETLERİMİZ

- Resmi kurum ve otoritelere çeşitli ziyaretler
- TURKLAB Akademi Uzaktan Eğitimleri
- Sektör Söyleşileri
- Tedarikçi Seminerleri
- Eurolab üyeliđi ile ilgili aktiviteler
- Komitelerin sektör spesifik çalışmalarını

## KOMİTELERİMİZ

- Gıda Komitesi
- Çevre Komitesi
- Kalibrasyon Komitesi
- İletişim ve Üye ilişkileri Komitesi
- İş Hijyeni Laboratuvarları Komitesi
- Tüketici Ürünleri Laboratuvarları Komitesi
- AB Yeşil Mutabakat Komitesi
- Veteriner Teşhis Laboratuvarları Komitesi
- Yapı Malzemeleri Uygunluk Deđerlendirme Komitesi

## TURKLAB AKADEMİ

*TURKLAB Akademi, çevrimiçi eğitimlerle ;*

- 2020-2022 döneminde toplam **60** eğitim
- **730** katılımcı
- Memnuniyet oranı : % **4,6** (5.0 üzerinden .....
- Özellikle şirket içi eğitimler, talebe göre terzi işi tasarlanmakta, dolayısı ile eğitimler amacına daha uygun ve ekonomik olarak sağlanabilmektedir.

## GIDA GÜVENLİĞİ VE GIDA ANALİZLERİ

Misyonumuz, tüketicilerin güvenli ve erişilebilir gıdaya ulaşmasına yardımcı olmak, gıda sanayine **çözüm ortağı** olmak

- Fiziksel
- Kimyasal
- Mikrobiyolojik
- Gıda Güvenliği
- Kalite - Otantisite
- Besin öğeleri
- Yeni tehlikeler
- Gıdayla temas eden malzemeler
- Alerjenler



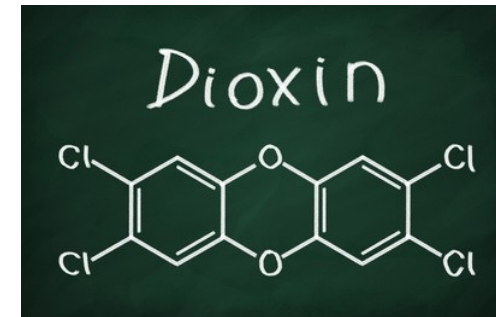
## GIDA GÜVENLİĞİ VE DİĞER HİZMETLER

Üyelerimizden gıda sanayine 360 Derece hizmet verebilen laboratuvarlarımız bulunmakta

- Tedarikçi Denetimi
- Belgelendirme
- Eğitim
- Danışmanlık
- Etiket danışmanlığı
- Hijyen denetimleri

## SON DÖNEM GIDA GÜVENLİĞİ TEHDİTLERİ

- Mikroplastikler
- Nanopartiküller
- NIAS-IAS
- MOSH & MOAH
- PFA's
- FURANS
- Pesticide Residues
- Veteriner İlaç Kalıntıları
- Dioksinler
- PA/TA
- Patojenler
- Mikotoksinler
- Marin toksinleri



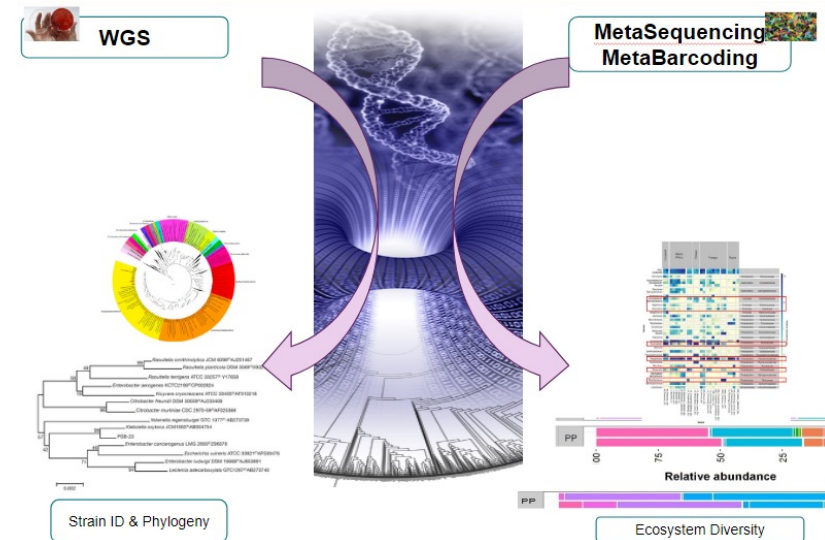


## SON DÖNEM YENİ TEKNOLOJİLER

### *Patojen karakterizasyonu ve taklit-tağış teknolojileri*

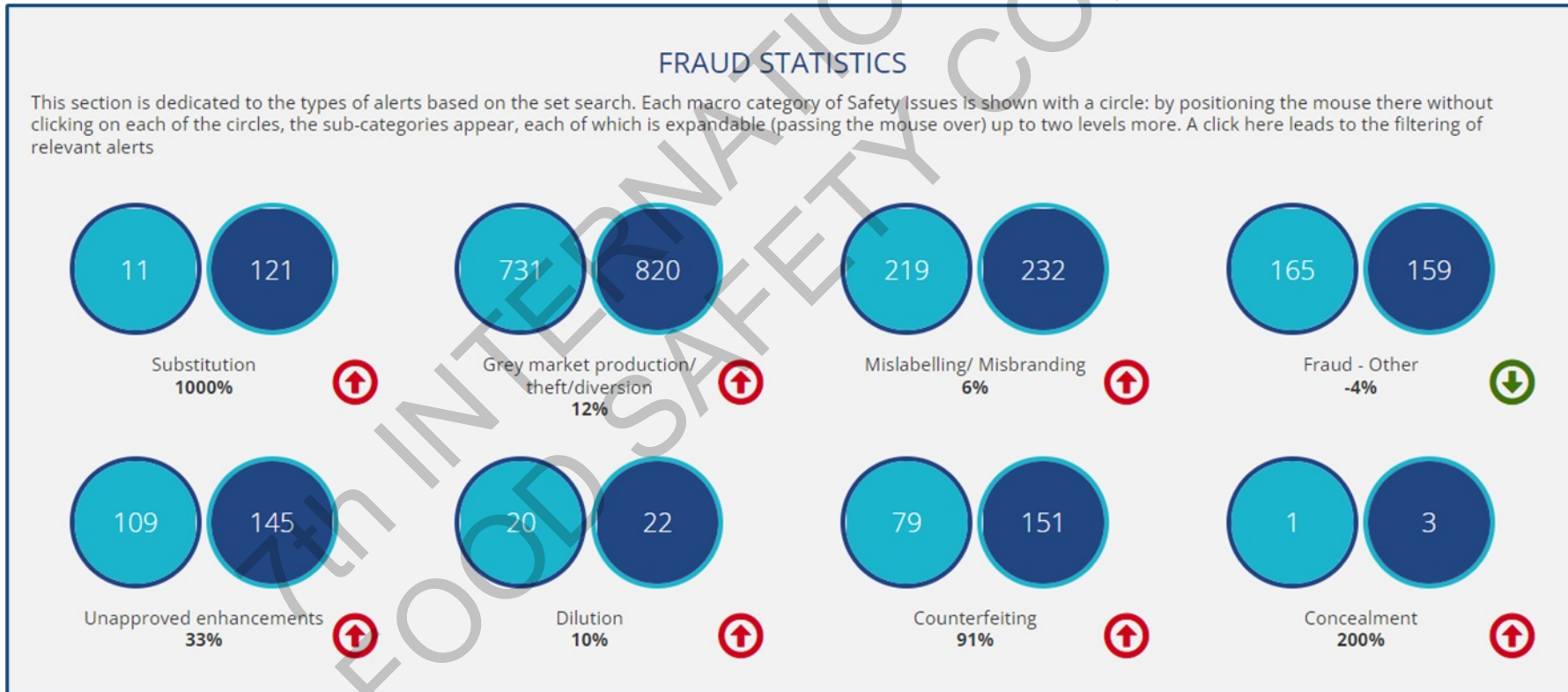
- *EMP'nin önemi arttı*
- *Tedarik zinciri zorlukları ve kısıtları taklit-tağış olaylarını artırdı*
- *Ürünlerin global dolaşımında raf ömrü boyunca kalite öne çıktı*

- *DNA Metabarkodlama – NGS*
- *WGS*
- *PCR tabanlı tür tayinleri*
- *IRMS Otantisite testleri*
- *NMR Otantisite testleri*



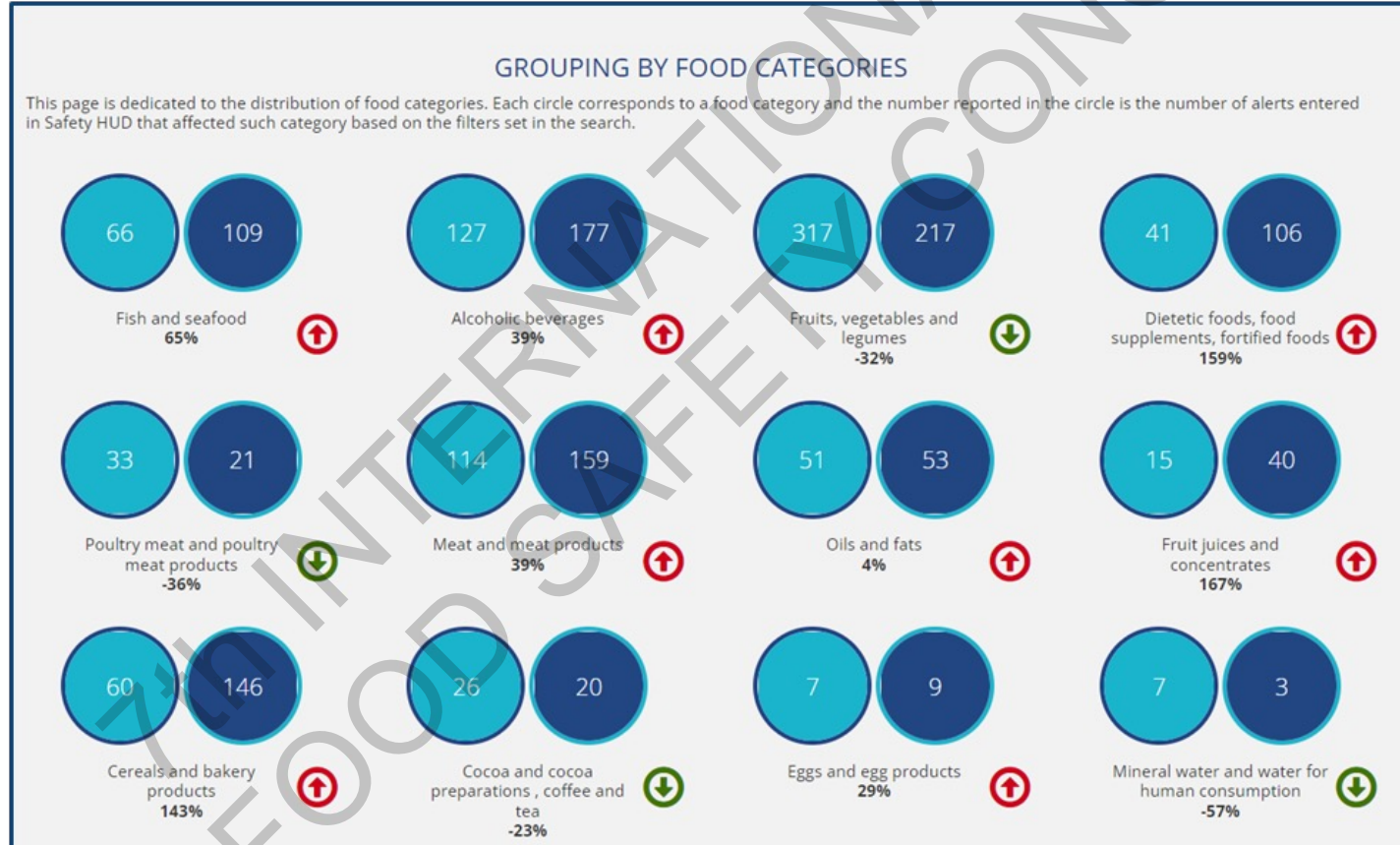
## SON DÖNEM TEHDİTLERİ

Covid ile birlikte taklit-tağış olayları artmış durumda! **%23 artış** vs 2021



## SON DÖNEM TEHDİTLERİ

Covid ile birlikte taklit-tağış olayları artmış durumda! **%23 artış** vs 2021





## HEDEFİMİZ

**“Geleceđin Ticaret Dünyasının Kalbinde Laboratuvarlar Yatıyor”**

**“Geleceđi Yaratmak İçin  lme ve Deđerlendirme Yapmalı”**

**TEŐEKKÜR EDERİZ !**

[info@turklab.org](mailto:info@turklab.org) / 0539 665 28 58 / [www.turklab.org](http://www.turklab.org)