

Kuruluş İzni Veriliş Tarihi		ÖNDER				Kuruluş İzni Yenileme Tarihi
28.05.2010		ÖZEL GIDA KONTROL LABORATUVARI FAALİYET KONULARI				
Sicil No:	79	Adres: Konacık Mah. Şeyh Şamil Sokak No:5/1 Bodrum / MUĞLA				Çalışma İzni Yenileme Tarihi
Çalışma İzni Veriliş Tarihi						06.02.2026
27.04.2012						
Faaliyet İzin No:	1294	Tel:	0 (252) 319 31 31	Faks:	0 (252) 319 31 31	
		e-posta:	onderlab@gmail.com; info@onderlab.com.tr	Web adresi:	www.onderlab.com.tr	

Sıra No	Analiz Adı	Metot Talimatı/ SOP Kodu	Metodun Kapsadığı Ürün/ Ürün Grubu	Orijinal Metot Kaynağı/ Kaynakları	Kullanılan Teknik/ Ölçüm Tekniği*	Analiz Türü (Kalitatif/ Kantitatif)
1	<i>E.coli</i> sayımı	TM.01	Gıda	TS ISO 16649-2	Dökme Plak Yöntemi	Kantitatif
2	<i>Salmonella</i> spp. Aranması	TM.02	Gıda, Yem ve Gıda İşletmelerinden Alınan Çevresel Numuneler	TS EN ISO 6579-1, ISO 18593	Çizgi Ekim Yöntemi	Kalitativ
3	<i>Listeria monocytogenes</i> Aranması	TM.03	Gıda	TS EN ISO 11290-1	Çizgi Ekim Yöntemi	Kalitativ
4	Koagülaz pozitif stafilokokların (<i>Staphylococcus aureus</i> ve diğer türlerin) sayımı	TM.04	Gıda	TS 6582-1 EN ISO 6888- 1	Çizgi Ekim Yöntemi	Kantitatif
5	Küf ve Maya Sayımı	TM.05	Gıda	TS ISO 21527-1/2	Çizgi Ekim Yöntemi	Kantitatif
6	<i>Bacillus cereus</i> sayımı	TM.07	Gıda	TS EN ISO 7932	Çizgi Ekim Yöntemi	Kalitativ
7	Sülfite İndirgeyen Anaerob Bakteri Sayımı	TM.39	Gıda	ISO TS 15213-1	Dökme Plak Yöntemi	Kantitatif
8	Termotolerant <i>Campylobacter</i> Aranması	TM.40	Gıda	ISO 10272-1	Çizgi Ekim Yöntemi	Kalitativ
9	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	TM.41	Gıda	TS EN ISO 21872-1	Çizgi Ekim Yöntemi	Kalitativ
10	<i>Vibrio cholerae</i>	TM.41	Gıda	TS EN ISO 21872-1	Çizgi Ekim Yöntemi	Kalitativ

Sıra No	Analiz Adı	Metot Talimatı/ SOP Kodu	Metodun Kapsadığı Ürün/ Ürün Grubu	Orijinal Metot Kaynağı/ Kaynakları	Kullanılan Teknik/ Ölçüm Tekniği*	Analiz Türü (Kalitatif/ Kantitatif)
11	Koliform Sayımı	TM.42	Gıda ve Gıda İşletmelerinden Alınan Çevresel Numuneler	TS ISO 4832, ISO 18593	Dökme Plak Yöntemi	Kantitatif
12	Aerobik Koloni Sayımı	TM.43	Gıda ve Gıda İşletmelerinden Alınan Çevresel Numuneler	ISO 4833-1, ISO 18593	Dökme Plak Yöntemi	Kantitatif
13	Enterobacteriaceae Sayımı	TM.44	Gıda ve Gıda İşletmelerinden Alınan Çevresel Numuneler	TS EN ISO 21528-2, ISO 18593	Dökme Plak Yöntemi	Kantitatif
14	<i>E.coli</i> O157 Aranması	TM.45	Gıda	TS EN ISO 16654	Çizgi Ekim Yöntemi	Kalitatif
15	<i>Pseudomonas</i> spp.	TM.48	Et ve Et Ürünleri	TS EN ISO 13720	Yayma Plak Tekniği	Kantitatif
16	<i>E. coli</i> Sayımı	TM.49	Gıda (Süt ve Süt Ürünleri Hariç) ve Yem	TS EN ISO 16649-3	EMS (En Muhtemel Sayım) Tekniği	Kantitatif
17	<i>Enterococcus</i> Sayımı	TM.51	Gıda ve Yem	NMKL 68	Yayma Plak Tekniği	Kantitatif

*Kullanılan Teknik/Ölçüm Tekniği: Spektrofotometrik, Kromatografik (GC, GC-MS, GC-MS/MS, LC-MS, LC-MS/MS, HPLC v.b), Gravimetrik, Volumetrik, Elektroferez, Organoleptik, Mikroskopik vb.

