



نام کارخانه:	نام مسئول فنی حاضر:	شماره موبایل:	تاریخ بازدید:
نشانی و تلفن:	نام محصولات تولیدی:		علت بازدید:

لیست آزمونها، تجهیزات، لوازم و مواد در بخش شیمیایی آب آشامیدنی (۱۰۵۳: isiri)											
آزمون ها	امتیاز	مکتسبه	تجهیزات	امتیاز	مکتسبه	مارک دستگاه	لوازم	امتیاز	مکتسبه	مواد و محلولهای شیمیایی	امتیاز
کدورت	۰/۶۲		کدورت سنج	۲/۵			انواع مزور	۲		کیت تشخیص کلرید	۲
رنگ	۰/۶۲		pH متر	۵			ارلن 250cc	۲		کیت تشخیص سولفات	۲
PH	۰/۶۲		رنگ سنج	۲/۵			انواع پیپت	۳		کیت تشخیص سولفیت	۲
هدایت الکتریکی	۰/۶۲		اسپکتوفتومتر	۹			انواع بشر	۳		کیت تشخیص نیتریت	۲
کل مواد جامد محلول	۰/۶۲		هدایت سنج	۶			ماسک، عینک محافظ، دستکش	۱۰		کیت تشخیص نیترات	۲
سختی کل (کلسیم، منیزیم)	۰/۶۲										
کلرید	۰/۶۲		(TDS)				flame photometer			کیت تشخیص فلورید	۲
سولفات	۰/۶۲						لوازم آزمایشگاهی که با وسایل	موجود	ناقص	کیت تشخیص کلر	۲
سولفیت	۰/۶۲						کلاسیک کار می کنند			کیت تشخیص سدیم	۲
نیتریت	۰/۶۲						کاغذ صافی معمولی	۳/۳		کیت تشخیص پتاسیم	۲
نیترات	۰/۶۲						پایه و گیره	۳/۳		لوازم آزمایشگاهی که با وسایل کلاسیک کار می کنند	موجود
کلر آزاد	۰/۶۲						بورت 50cc	۳/۳		نقره نیترات 0.1N	۳/۶
کلر باقیمانده	۰/۶۲									سدیم کلرید	۳/۶
فلورید	۰/۶۲									پتاسیم کلراید	۳/۶
سدیم	۰/۶۲									محلول 0.1N EDTA	۳/۶
پتاسیم	۰/۶۲									بافر آمونیایی	۳/۶

ردیف	شرح	قابل قبول	غیر قابل قبول	ردیف	شرح	قابل قبول	غیر قابل قبول
۱	فعال بودن هود شیمیایی			۱۲	مطابقت روشها با آخرین ویرایش استانداردهای ملی ایران		
۲	کالیبراسیون تجهیزات آزمایشگاه به همراه مستندات			۱۳	تاریخ اعتبار مواد شیمیایی در آزمایشگاه		
۳	وجود SOP و نحوه انجام آزمونهای شیمیایی			۱۴	شرایط نگهداری مواد شیمیایی (حلالها، پودرها...)		
۴	وجود دستورالعمل نحوه کار با دستگاههای شیمیایی			۱۵	مناسب بودن شرایط نگهداری مواد استاندارد (بافرها...)		
۵	ثبت مشخصات نمونه های ارسالی به آزمایشگاه			۱۶	داشتن برچسب مشخصات کامل بر روی محلولها و معرفهای تهیه شده (نام محلول، تاریخ ساخت، نام سازنده)		
۶	اطلاعات کامل نمونه در فرم پاسخ به نمونه			۱۷	کنترل و ثبت کیفیت آب مقطر مصرفی		
۷	مطابقت آمارهای ارسالی بادفتر روزانه و ثبت گزارش			۱۸	کنترل مسئول فنی درخصوص صحت عملکرد دستگاههای آزمایشگاه		
۸	شرایط نگهداری نمونه ها متناسب با نوع نمونه			۱۹	کنترل مسئول فنی درخصوص پرسنل آزمایشگاه		
۹	نگهداری نمونه های شاهد			۲۰	ارسال گزارش آمار ماهیانه با تأیید و امضاء و مسئول فنی به اداره غذا و دارو		
۱۰	مدت زمان نگهداری نمونه های شاهد طبق ضوابط			۲۱	بایگانی مناسب نتایج آزمایشات انجام شده بر روی نمونه		



تاریخ اجرا: ۱۳۹۹/۱۱/۲۷  
Execution Date: 15.02.2021  
LQS-F40523-01  
صفحه ۲ از ۲  
Page 2 of 2

## آزمایشگاه معاونت غذا و دارو هرمزگان

### چک لیست ممیزی واحد تولیدی آب آشامیدنی

لیست آزمونها، تجهیزات، لوازم و مواد در بخش میکروبی آب آشامیدنی بسته بندی، شماره استاندارد: ۶۲۶۷												
آزمون ها	فعال	غیرفعال	تجهیزات	موجود	ناقص	مارک دستگاه	لوازم	موجود	ناقص	مواد و محلولهای شیمیایی	موجود	ناقص
کلی فرمها به روش فیلتراسیون isiri: ۳۷۶۰-۱			هود میکروب شناسی-لامپ UV				پلیت استریل به تعداد لازم			محیط کشت کروموزنیک کلی فرم آگار (CCA)		
			میکروسکوپ				انواع پیپت استریل			ستریماید آگار		
			اتو کلاو				جایپیتی قابل استریل					
جستجوی اشرشیا کلی isiri: ۳۷۶۰-۱			هیتر یا هات پلیت مغناطیسی				لوله آزمایش			معرف اکسیداز		
			انکوباتور c 22°				ظرف مخصوص جهت نگهداری پی پت های مصرفی			محیط کشت اسلنتز و بارتلی (S&B)		
			انکوباتور c ۴۴°				جا لوله ای			محلول تی تی سی (TTC)		
میکروارگانیزمها قابل کشت در دمای 22° c± isiri: ۵۲۷۱			انکوباتور c ۳۶°				ظروف شیشه ای در پیچ دارمخصوص رقت گیری			صفرا-اسکولین آزاید آگار		
			ترازوی 0.1g یا دوکفه ای				ارلن			نوترینت آگار		
			بن ماری				پنس و قیچی و قاشک نمونه برداری			محیط کشت yeast extract agar		
میکروارگانیزمها قابل کشت در دمای 36° c±2 isiri: ۵۲۷۱			دستگاه آب مقطرگیری				سید فلزی			کیت رنگ آمیزی		
			یخچال				پنبه و فویل آلومینیومی			آب مقطر		
			پک گاز و کپسول گاز				آنس فلزی با فیلد و پلاتین			مایع ضد عفونی کننده		
انتروکوک ها به روش فیلتراسیون isiri: ۵۲۷۱			شیکر لوله ای				فیلتر غشایی ۰.۴۵ / μ m			لام و لامل		
			شیکر صفحه ای				مزور			الکل ۷۰درجه		
			فور				بشر			دماسنج		
سودوموناس آئروژینوزا isiri: ۸۸۶۹			فیلتر غشایی ۰.۴۵ / μ m				چسب اتوکلاو					

ردیف	شرح	قابل قبول	غیر قابل قبول	ردیف	شرح	قابل قبول	غیر قابل قبول	ردیف	شرح	قابل قبول	غیر قابل قبول
۱	تفکیک بخش میکروب شناسی به ۳ بخش مجزا (کشت □، انکوباسیون □، استریلیزاسیون □)			۳	قابل شستشو بودن دیوارهای بخش میکروبی			۵	وجود سینک ظرفشویی در قسمت انکوباسیون یا استریلیزاسیون		
۲	فعال بودن هود لامینار یا وجود لامپ UV در اتاق کشت			۴	عدم وجود سینک ظرفشویی و فاضلاب در قسمت کشت			۶			