



آزمایشگاه معاونت غذا و دارو هرمزگان
چک لیست ممیزی واحد تولیدی آلبیمو ترش

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 (isiri:۱۱۷، isiri:۱۱۷-a)											
آزمون ها	امتیاز	مکتسبه	تجهیزات	امتیاز	مکتسبه	مارک دستگاه	لوازم	امتیاز	مکتسبه	مواد و محلولهای شیمیایی	امتیاز
وضعیت ظاهری	۰/۵		هود شیمیایی	۱			بورت و پایه	۱		اتانول ۹۶ درجه	۱
میزان گوشت و میوه	۰/۵		آون	۱			کاغذ صافی	۱		اسید کلریدریک 0.1N	۱
رنگ	۰/۵		ترازوی حساس (با دقت 0.0001g)	۱			مگنت	۱		هیدروکسید سدیم 0.1N	۱
پری	۰/۵		ترازوی حساس (با دقت 0.01g)	۱			همزن مغناطیسی	۱		متیل اورانژ 1% آبی	۱
چگالی	۱		ترازو (با دقت 1g)	۱			انواع بشر	۱		روغن زیتون	۱
مواد جامد محلول در آب (بریکس)	۱		pH متر	۱			بوته چینی	۱		فرمالدهید 35%	۲
باقیمانده خشک	۱		رفراکتومتر	۲			گیره	۱		هیدروکسید سدیم 0.2N	۱
خاکستر کل	۱		دستگاه جذب اتمی	۲			انواع ارلن	۱		هیدروکسید سدیم 0.1N	۱
قلیائیت	۱		دسیکاتور	۰/۵			انواع پیپت	۱		بافر 7,4	۲
اندیس فرمالین	۲		بن ماری	۱			انواع استوانه مدرج	۱		هیدروکسید سدیم 4mol/L	۱
آلاینده های فلزی	۲		ست اندازه گیری کجلدال	۲			پوار - دستکش	۱		اسیدسولفوریک 10% حجمی	۱
			ست اندازه گیری SO2	۲						محلول نشاسته 5g/L	۱
			هیتر استایر	۱						محلول ید حجم سنجی 0.05 mol/L	۱
			دستگاه جذب اتمی	۱						محلول تیوسولفات 0.005M	۱
			پیکنومتر	۱						محلول استالدید 7g/L	۱
			کوره الکتریکی	۱						محلول پروبیون آلدید 10g/L	۱
			شعله	۰/۵							

شرح	قبول	قبول	قبول	شرح	قبول	قبول	قبول	شرح	قبول	قبول	قبول
فعال بودن هود شیمیایی	۱۱			مطابقت روشها با آخرین ویرایش استانداردهای ملی ایران	۲۱			رعایت مسایل فنی در ساخت کف ها، دیوارها، سقف آزمایشگاه	۲۱		
کالیبراسیون تجهیزات آزمایشگاه به همراه مستندات	۱۲			تاریخ اعتبار مواد شیمیایی در آزمایشگاه	۲۲			فضای فیزیکی آزمایشگاه	۲۲		
وجود SOP و نحوه انجام آزمونها شیمیایی	۱۳			شرایط نگهداری مواد شیمیایی (حلالها، پودرها،...)	۲۳			کلرایی لازم تهیه و داشتن نورکافی مناسب آزمایشگاه	۲۳		
وجود دستورالعمل نحوه کار با دستگاههای شیمیایی	۱۴			مناسب بودن شرایط نگهداری مواد استاندارد (بافرها،...)	۲۴			گذراندن آموزشهای ادواری جهت مسئول فنی	۲۴		
ثبت مشخصات نمونه های ارسالی به آزمایشگاه	۱۵			داشتن برجسب مشخصات کامل بروی محلولها و معرفهای تهیه شده (نام محلول، تاریخ ساخت، نام سازنده)	۲۵			شرایط بهداشتی آزمایشگاه	۲۵		
اطلاعات کامل نمونه در فرم پاسخ به نمونه	۱۶			کنترل و ثبت کیفیت آب مقطر مصرفی	۲۶			اقدام در جهت کنترل حشرات و جانوران موذی	۲۶		
مطابقت آمارهای ارسالی بادفاترروزانه و ثبت گزارش	۱۷			کنترل مسئول فنی درخصوص صحت عملکرد دستگاههای آزمایشگاه	۲۷			وضعیت آزمایشگاه از لحاظ رعایت اصول ایمنی (کپسول آتشنشانی □ جمعیه کمکهای اولیه □ روش ضدحریق □)	۲۷		
شرایط نگهداری نمونه ها متناسب با نوع نمونه	۱۸			کنترل مسئول فنی درخصوص پرسنل آزمایشگاه							
نگهداری نمونه های شاهد	۱۹			ارسال گزارش آمار ماهیانه با تأیید و امضاء ومسئول فنی به اداره غذا و دارو							
مدت زمان نگهداری نمونه های شاهد طبق ضوابط	۲۰			بایگانی مناسب نتایج آزمایشات انجام شده بروی نمونه							



لیست آزمونها، تجهیزات، لوازم و مواد در بخش میکروبی آبلیمو (isiri: ۸۷۸۸)												
آزمون ها	فعال	غیرفعال	تجهیزات	موجود	ناقص	مارک دستگاه	لوازم	موجود	ناقص	مواد و محلولهای شیمیایی	موجود	ناقص
شمارش اسید دوستها			هود میکروب شناسی - لامپ UV				پلیت استریل به تعداد لازم			قرص یا پودر رینگر		
شمارش کپک isiri: ۱-۱۰۸۹۹			میکروسکوپ				انواع پیت استریل			محیط کشت YGCA		
شمارش مخمر isiri: ۱-۱۰۸۹۹			اتو کلاو				جایپیتی قابل استریل			محیط اورنج سرم آگار (OSA)		
			هیتر یا هات پلیت مغناطیسی				ظرف مخصوص جهت نگهداری پی پت های مصرفی			مایع ضد عفونی کننده		
			انکوباتور ۳۰ درجه				لوله آزمایش			کیت رنگ آمیزی گرم		
			ترازوی 0.1g یا دوکفه ای				جا لوله ای			الکل ۷۰ درجه		
			بن ماری جوش				ظروف شیشه ای در پیچ دارمخصوص رقت گیری			الکل ۹۶ درجه		
			دستگاه آب مقطرگیری				ارلن			آب مقطر		
			یخچال				پنس و قیچی و قاشک نمونه برداری					
			پک گاز و کپسول گاز				سبد فلزی					
			شیکر لوله ای				پنبه و فویل آلومینیومی					
			شیکر صفحه ای				آنس فلزی با فیلد و پلاتین					
			فور				لام و لامل					
			انکوباتور یخچال دار 25°C				دماسنج					
							توری و سه پایه و پی ست					
							مزور					
							بشر					
							چسب اتو کلاو					

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			

<p>ملاحظات: با توجه به بازدید به عمل آمده، مدیریت محترم واحد تولیدی می بایست ضمن رفع کلیه موارد غیر قابل قبول و نواقص مشاهده شده، نسبت به عقد قرارداد با آزمایشگاههای همکار مورد تایید وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی (صرفاً در خصوص آزمونهای تخصصی) و ارائه تصویر قرارداد به آزمایشگاه کنترل مواد غذایی و بهداشتی استان، اقدامات لازم را مبذول فرمایند.</p>	
این صورت جلسه در دو نسخه که هر یک حکم واحد را دارد تنظیم و یک برگ آن تحویل امضا کننده ذیل گردید.	نظریه مقام مافوق جهت اقدام بعدی:
کارشناسان آزمایشگاه	مسئول فنی



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی
استان هرمزگان

تاریخ اجرا: ۹۷/۱۰/۱۶

Execution Date: 06.01.2019

LQS-F40522-00

صفحه ۳ از ۲

Page 3 of 2

آزمایشگاه معاونت غذا و دارو هرمزگان

چک لیست ممیزی واحد تولیدی آبلیمو ترش