

 <p>وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی</p> <p>استان هرمزگان</p>	تاریخ اجرا: ۹۷/۱۰/۱۷	آزمایشگاه معاونت غذا و دارو هرمزگان
	Execution Date: 07.01.2019	
	LQS-F40520-00	صفحه ۱ از ۲
	Page 1 of 2	

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 انواع ترشی (ترشی مخلوط ۹۴۴۲: isiri ، ترشی موسیر ۹۴۴۳: isiri ، ترشی کلم ۹۴۴۵: isiri ، ترشی سیر ۹۴۴۶: isiri ، ترشی فلفل ۹۴۴۷: isiri ، ترشی چغندرلبویی ۴۶۵۷: isiri )															
آزمون ها	فعال	غیر فعال	آزمون ها	موجود	ناقص	تجهیزات	امتیاز	مکتسبه	مارک دستگاه	لوازم	امتیاز	مکتسبه	مواد و محلولهای شیمیایی	امتیاز	مکتسبه
وضعیت ظاهری بسته			آفت زدگی(ترشی سیر/ موسیر/فلفل)			ترازو(0.01g)	۵			صافی سیمی(الک) با مش 2.8×2.8 mm (ترشی مخلوط خردشده درشت)	۰.۶		معرف فرو سولفات آمونیوم اشباع	1.5	
رنگ			آسیبهای مکانیکی			ترازو(0.1g)	۵			بشر (50,100,600cc)	۰.۶		نیترات نقره 0.1N	2.0	
عطر و طعم			ترشی (سیر/ فلفل موسیر)			pH متر	۴			صافی سیمی(الک) با مش 35mm (ترشی مخلوط خردشده ریز و لپته)	۰.۶		تیوسیونات آمونیوم 0.1N	1.5	
پری						ترمومتر	۱								
وزن آبکش			یکنواختی (ترشی)			میکروسکوپ	۲			پیپت 25ml.2ml	۰.۹		بافر 4	1.5	
بقایای گیاهی			موسیر /فلفل /کلم)			هود شیمیایی	۴			پیپت حجمی	۰.۶		بافر 7	1.5	
عوامل ناپذیرفتنی			لهیدگی (ترشی سیر)			*دستگاه جذب	۲			قیف شیشه ای	۰.۶		سود 0.1N	1.5	
نشانه گذاری			لیزشدگی و لهشدگی (ترشی کلم)			هدایت سنج (آب مقطر)	۲			کاغذ صافی	۰.۹		اسید نیتریک غلیظ	2.0	
اندازه گیری pH										ارلن مایر (250.500 ml)	۰.۶		آب مقطر	1.5	
نمک طعام			خشبی بودن (ترشی چغندر لبویی)							بالن حجمی 100ml	۰.۶		معرف فنل فتالئین	2.0	
اسیدیته کل بر حسب استیک اسید										بورت شیشه ای	۰.۶		روغن کرچک	1.5	
			Brix (ترشی چغندر لبویی)							قیف بوخنر	۰.۶		الکل	1.0	
										همزن شیشه ای	۰.۶		تتراکلروکربن	1.0	
*سرب (mg/kg) وزن مرطوب			بسته بندی							پوآر	۰.۶				
*آرسنیک (mg/kg) وزن مرطوب										پایه بورت	۰.۶				
*افزودن هر گونه رنگ مصنوعی و مواد شیمیایی به فرآورده ممنوع می باشد .															
										درب لاستیکی با میله شیشه ای تعبیه شده در وسط آن	۰.۶				

ردیف	شرح	قابیل قبول	غیرقابیل قبول	ردیف	شرح	قابیل قبول	غیرقابیل قبول
۱	فعال بودن هود شیمیایی			۲۱	رعایت مسایل فنی در ساخت کف ها، دیوارها، سقف آزمایشگاه		
۲	کالیبراسیون تجهیزات آزمایشگاه به همراه مستندات			۲۲	فضای فیزیکی آزمایشگاه		
۳	وجود SOP و نحوه انجام آزمونهای شیمیایی			۲۳	کارایی لازم تهویه وداشتن نورکافی مناسب آزمایشگاه		
۴	وجود دستورالعمل نحوه کار با دستگاههای شیمیایی			۲۴	گذراندن آموزشهای ادواری جهت مسئول فنی		
۵	ثبت مشخصات نمونه های ارسالی به آزمایشگاه			۲۵	شرایط بهداشتی آزمایشگاه		
۶	اطلاعات کامل نمونه در فرم پاسخ به نمونه			۲۶	اقدام در جهت کنترل حشرات و جانوران موذی		
۷	مطابقت آمارهای ارسالی یادفاترروزانه و ثبت گزارش			۲۷	وضعیت آزمایشگاه از لحاظ رعایت اصول ایمنی (کپسول آتشنشانی □ جعبه کمکهای اولیه □ روش ضدحریق □)		
۸	شرایط نگهداری نمونه ها متناسب با نوع نمونه						
۹	نگهداری نمونه های شاهد						
۱۰	مدت زمان نگهداری نمونه های شاهد طبق ضوابط						



آزمایشگاه معاونت غذا و دارو هرمزگان

چک لیست ممیزی واحد تولیدی انواع ترشی

لیست آزمونها، تجهیزات، لوازم و مواد در بخش میکروبی انواع ترشی															
آزمون ها	فعال	غیرفعال	تجهیزات	موجود	ناقص	مارک دستگاه	لوازم	موجود	ناقص	مواد و محلولهای شیمیایی	موجود	ناقص			
شمارش کپک isiri:۱۰۸۹۹-۱			هود میکروب شناسی-لامپ UV				پلیت استریل به تعداد لازم			محیط کشت دی کلران- رزبنگال کلرامفنیکل آگار (DRBC)					
			میکروسکوپ				انواع پیپت استریل			مایع ضدعفونی کننده					
شمارش مخمر isiri:۱۰۸۹۹-۱			اتو کلاو				جایپیتی قابل استریل			پودر کلرامفنیکل					
			هیتر یا هات پلیت مغناطیسی				ظرف مخصوص جهت نگهداری پیپتهای مصرفی			آب پیتونه (محلول رقیق کننده)					
			انکوباتور یخچال دار 25 °c				لوله آزمایش			کیت رنگ آمیزی گرم					
			ترازوی 0.1g یا دوکفهای				جا لوله ای			الکل ۷۰درجه					
			بن ماری جوش				ظروف شیشه ای در پیچ دارمخصوص رقت گیری			الکل ۹۶درجه					
			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								
							در بازکن								
							توری و سه پایه و پی ست								
							مزور								
							بشر								
							چسب اتوکلارو								
							دماسنج								
ردیف	شرح			قابل قبول	غیر قابل قبول	ردیف	شرح			قابل قبول	غیر قابل قبول	ردیف	شرح		
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			

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 آزمونهایی تخصصی) و ارائه تصویر قرارداد به آزمایشگاه کنترل مواد غذایی و بهداشتی استان، اقدامات لازم را مبذول فرمایند.

این صورت جلسه در دو نسخه که هر یک حکم واحد را دارد تنظیم و یک برگ آن تحویل امضا کننده ذیل گردید.  
کارشناسان آزمایشگاه  
مسئول فنی

نظریه مقام مافوق جهت اقدام بعدی:



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی  
استان هرمزگان

تاریخ اجرا: ۹۷/۱۰/۱۷

Execution Date: 07.01.2019

LQS-F40520-00

صفحه ۳ از ۲

Page 3 of 2

آزمایشگاه معاونت غذا و دارو هرمزگان

چک لیست ممیزی واحد تولیدی انواع ترشی