



آزمایشگاه معاونت غذا و دارو هرمزگان  
چک لیست ممیزی واحد تولیدی بسته بندی حبوبات

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 بسته بندی حبوبات (لویا ۳۸:isiri، عدس ۲۷:isiri، نخود لپه ۹۷:isiri، نخود خام ۹۶:isiri)															
آزمون ها	فعال	غیرفعال	آزمون ها	موجود	ناقص	تجهیزات	امتیاز	مکتسبه	مارک دستگاه	لوازم	امتیاز	مکتسبه	مواد و محلولهای شیمیایی	موجود	ناقص
عطر و بو			عوامل ناپذیرفتنی (فضولات			ترازو		۶,۲۵	سینی	۲,۵			*بیکریئات سدیم		
طعم و مزه			چونندگان، آفت زنده، حشره مرده)			( با دقت 0.001g)			بشر (300,400,1000ml)	۲,۵			*نیترات نقره		
رنگ			آسیب دیدگی ( چروکیدگی، مواد			ترازو با دقت 1g		۶,۲۵	پلیت	۲,۵			*گلیسرول		
اندازه و رقم			خارجی			اتو		۶,۲۵	*استوانه مدرج 500ml	۲,۵					
بسته بندی			رطوبت			دستگاه خرد کن یا هاون		۶,۲۵							
نشانه گذاری			ناهمسانی (غیریکنواختی)			*چگالی سنجی شناور									
			باقیمانده سموم ،فلزات سنگین												
			سموم (مایکوتوکسین ها)												
موارد ضروری: نشانه گذاری، نام و نام فرآورده کالا، جرم خالص، *درجه کالا، نوع، اسم کشور تولید کننده، شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت، سری ساخت، تاریخ بسته بندی															

ردیف	شرح	قابل قبول	غیرقابل قبول	ردیف	شرح	قابل قبول	غیرقابل قبول	ردیف	شرح	قابل قبول	غیرقابل قبول
۱	فعال بودن هود شیمیایی			۱۱	مطابقت روشها با آخرین ویرایش استانداردهای ملی ایران			۲۱	رعایت مسایل فنی در ساخت کف ها، دیوارها، سقف آزمایشگاه		
۲	کالیبراسیون تجهیزات آزمایشگاه به همراه مستندات			۱۲	تاریخ اعتبار مواد شیمیایی در آزمایشگاه			۲۲	فضای فیزیکی آزمایشگاه		
۳	وجود SOP و نحوه انجام آزمونهای شیمیایی			۱۳	شرایط نگهداری مواد شیمیایی (حلالها، پودرها...)			۲۳	کارایی لازم تهویه و داشتن نور کافی مناسب آزمایشگاه		
۴	وجود دستورالعمل نحوه کار با دستگاههای شیمیایی			۱۴	مناسب بودن شرایط نگهداری مواد استاندارد (بافرها...)			۲۴	گذراندن آموزشهای ادواری جهت مسئول فنی		
۵	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		
۶	اطلاعات کامل نمونه در فرم پاسخ به نمونه			۱۶	کنترل و ثبت کیفیت آب مقطر مصرفی			۲۶	اقدام در جهت کنترل حشرات و جانوران مودی		
۷	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 □ جعبه کمکهای اولیه □ روش ضدحریق □)		
۸	شرایط نگهداری نمونه ها متناسب با نوع نمونه			۱۸	کنترل مسئول فنی درخصوص پرسنل آزمایشگاه						
۹	نگهداری نمونه های شاهد			۱۹	ارسال گزارش آمار ماهیانه با تأیید و امضاء ومسئول فنی به اداره غذا و دارو						
۱۰	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 حیوبات ( isiri: ۱۱۶۰۲ )												
آزمون ها	فعال	غیرفعال	تجهیزات	موجود	ناقص	مارک دستگاه	لوازم	موجود	ناقص	مواد و محلولهای شیمیایی	موجود	ناقص
شمارش کپک isiri:۲-۱۰۸۹۹			هود میکروب شناسی-لامپ UV				پلیت استریل به تعداد لازم			آب پپتونه(محلول رقیق کننده)		
							انواع پیپت استریل					
			میکروسکوپ				چسب اتوکلاو			محیط کشت دی کلران- ۱۸٪گلیسرول آگار(DG18)		
							جایپیتی قابل استریل					
			اتو کلاو				ظرف مخصوص جهت نگهداری پی پت های مصرفی			پودر کلرامفنیکل		
			هیتر یا هات پلیت مغناطیسی				لوله آزمایش			مایع ضدعفونی کننده		
			انکوباتور یخچال دار 25°C				جا لوله ای			کیت رنگ آمیزی گرم		
			ترازوی 0.1g یا دوکفهای				ظروف شیشه ای در پیچ دارمخصوص رقت گیری			الکل ۷۰درجه		
			بن ماری جوش				ارلن			الکل ۹۶درجه		
			دستگاه آب مقطرگیری				پنس و قیچی و قاشک نمونه برداری			آب مقطر		
			یخچال				سبد فلزی					
			پک گاز و کپسول گاز				پنبه و فویل آلومینیومی					
			شیکر لوله ای				آنس فلزی با فیلد و پلاتین					
			شیکر صفحه ای				لام و لامل					
			فور				در بازکن					
							توری و سه پایه و پی ست					
							مزور					
							بشر					
							دماسنج					

ردیف	شرح	قابل قبول	غیرقابل قبول	ردیف	شرح	قابل قبول	غیرقابل قبول	ردیف	شرح	قابل قبول	غیرقابل 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			

<b>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.</b>	
این صورتجلسه 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: ۹۷/۱۰/۱۷

Execution Date: 07.01.2019

LQS-F40519-00

صفحه ۳ از ۲

Page 3 of 2

آزمایشگاه معاونت غذا و دارو هرمزگان

چک لیست ممیزی واحد تولیدی بسته بندی حبوبات