



آزمایشگاه معاونت غذا و دارو هرمزگان

چک لیست ممیزی واحد تولیدی خیارشور

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 خیارشور (کنسرو خیار شور -ویژگی ها و روش های آزمون ۱۱۶: isiri)															
آزمون ها	فعال	غیرفعال	آزمون ها	موجود	ناقص	تجهیزات	امتیاز	امتیاز مکتسبه	مارک دستگاه	لوازم	امتیاز	امتیاز مکتسبه	مواد و محلولهای شیمیایی	امتیاز	امتیاز مکتسبه
وضعیت ظاهری بسته			بدرنگی			ترازو (0.01g)	۶			صافی (الک) با چشمه مربعی ۶/۲۵	0.6		معرف فرو سولفات آمونیوم اشباع	1.5	
	رنگ		آفت زدگی			ترازو (0.1g)	۶			تشت پلاستیکی	۰.4				
عطر و طعم			خمیدگی و بدشکلی			pH متر	۴			خط کش یا کولیس	۰.۶		نیترات نقره 0.1N	2.0	
	پری		تعداد کل خیار			ترموتر	۱			بشر (50,100,600cc)	0.9				
وزن آبکش			عیوب			میکروسکوپ	۲			پیپت 2ml	۰.۶		تیوسیونات آمونیوم 0.1N	1.5	
بقایای گیاهی			درجه بندی			هودشیمیایی	۴			پیپت حجمی 25ml	۰.۶		بافر 4	1.5	
عوامل ناپذیرفتنی			نمک طعام			هدایت سنج	۲			قیف شیشه ای	0.6		بافر 7	1.5	
چروکیدگی			اندازه گیری pH		÷	(آب مقطر)				کاغذ صافی	0.6		سود 0.1N	2.0	
دم و گل			اسیدیته کل بر حسب استیک اسید			*دستگاه جذب	۲			درپ لاستیکی با میله شیشه ای	۰.۶		اسید نیتریک غلیظ	1.5	
تردی						*اتو									
غیر یکنواختی، طول در خیارشور درسته			بسته بندی							بالن حجمی 100ml	0.6		آب مقطر	2.0	
	غیر یکنواختی قطر در خیارشور درسته		نشانه گذاری							بورت شیشه ای	0.6		معرف فنل فتالین	1.5	
یکنواختی قطر در خیارشور قطعه شده			*نگه دارنده ها							قیف بوختر	0.6		روغن کرچک	1.0	
سبزی های معطر			*افزودنی ها							همزن شیشه ای	0.6		الکل	1.0	
شفافیت محلول			*رنگ							پوآر	0.6		تتراکلرورکربن	1.0	
رسوب سفید رنگ در ته ظرف			*سرب (mg/kg) وزن مرطوب							پایه بورت	0.6				
صدمات مکانیکی			*قلع (mg/kg) وزن مرطوب							ارلن مایر (250.500 ml)	0.9				

ردیف	شرح	قبول	غیرقابل قبول	شرح	قبول	غیرقابل قبول	ردیف	شرح	قبول	غیرقابل قبول
۱	فعال بودن هود شیمیایی			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			تاریخ اعتبار مواد شیمیایی در آزمایشگاه			۲۲	فضای فیزیکی آزمایشگاه		
۳	وجود SOP و نحوه انجام آزمونهای شیمیایی			شرایط نگهداری مواد شیمیایی (حلالها، پودرها...)			۲۳	کارایی لازم تهویه و داشتن نور کافی مناسب آزمایشگاه		
۴	وجود دستورالعمل نحوه کار با دستگاههای شیمیایی			مناسب بودن شرایط نگهداری مواد استاندارد (بافرها...)			۲۴	گذراندن آموزشهای ادواری جهت مسئول فنی		
۵	ثبت مشخصات نمونه های ارسالی به آزمایشگاه			داشتن برچسب 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			کنترل و ثبت کیفیت آب مقطر مصرفی			۲۶	اقدام در جهت کنترل حشرات و جانوران موزی		
۷	مطابقت آمارهای ارسالی با دفاتر روزانه و ثبت گزارش			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			کنترل مسئول فنی درخصوص پرسنل آزمایشگاه						
۹	نگهداری نمونه های شاهد			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			بایگانی مناسب نتایج آزمایشات انجام شده بروی نمونه						



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی
استان هرمزگان

تاریخ اجرا: ۹۷/۱۰/۱۸

Execution Date: 08.01.2019

LQS-F40545-00

صفحه ۲ از ۲

Page 2 of 2

آزمایشگاه معاونت غذا و دارو هرمزگان

چک لیست ممیزی واحد تولیدی خیارشور