



تاریخ اجرا: ۹۸/۰۵/۲۶  
Execution Date: 17.08.2019  
LQS-F40538-01  
صفحه ۱ از ۲  
Page 1 of 2

## آزمایشگاه معاونت غذا و دارو هرمزگان

چک لیست ممیزی واحد تولیدی سبزیجات خردشده و منجمد بسته بندی شده

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 سبزیجات خرد شده و منجمد بسته بندی (۱۰۰۸۰: isiri ، کنسرو خیار شور -ویژگی ها و روش های آزمون ۱۶: isiri )

آزمون ها	فعال	غیرفعال	آزمون ها	موجود	ناقص	تجهیزات	امتیاز	مکتسبه	مارک دستگاه	لوازم	امتیاز	مکتسبه	مواد و محلولهای شیمیایی	امتیاز	مکتسبه
سبزی های مصرفی			*باقی مانده نیتريت و نیترات			ترازو (0. 001g)	۴			دسیکاتور	۱		اسید کلریک	۳	
آب مصرفی			*هیدروکربنهای آروماتیک حلقوی			pH متر	۲			کروزه	۱		آب مقطر	۳	
بو			pH (آب مقطر)			میکروسکوپ	۲			پیپت	۱		روغن کرچک	۲	
مزه						هود شیمیایی	۴			کاغذ صافی بدون خاکستر	۱		الکل	۳	
رنگ						کوره الکتریکی	۴			قیف شیشه ای	۱		تتراکلرورکربن	۳	
مواد خارجی						حمام آب جوش	۳			کاغذ صافی	۰.۵		بافر 4	۲	
یکنواختی						شعله	۳			بالن حجمی	۰.۵		بافر 7	۲	
خاکستر نامحلول در اسید						دماسنج	۱			درب لاستیکی با میله شیشه ای	۰.۵				
آزمون حشرات						هدایت سنج (آب مقطر)	۲			بورت شیشه ای - پایه بورت	۰.۵				
آزمون شن و خاک										قیف بوختر	۰.۵				
موادضد عفونی کننده										همزن شیشه ای	۰.۵				
*سرب (mg/kg)										پوآر	۰.۵				
*قلع (mg/kg)										ارلن مایر	۰.۵				
*مس (mg/kg)										گیره فلزی	۰.۵				
*آرسنیک (mg/kg)										توری نسوز - سه پایه	۰.۵				

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 پرسبب 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 بادفترروانه 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 و مسئول فنی به اداره غذا و دارو						
۱۰	مدت زمان نگهداری نمونه های شاهد طبق ضوابط			۲۰	بایگانی مناسب نتایج آزمایشات انجام شده بروی نمونه						



تاریخ اجرا: ۹۸/۰۵/۲۶  
Execution Date: 17.08.2019  
LQS-F40538-01  
صفحه ۲ از ۲  
Page 2 of 2

## آزمایشگاه معاونت غذا و دارو هرمزگان

چک لیست ممیزی واحد تولیدی سبزیجات خردشده و منجمد بسته بندی شده

### لیست آزمونها، تجهیزات، لوازم و مواد در بخش میکروبی سبزیجات بسته بندی آماده مصرف isiri 10080

آزمون ها	فعال	غیرفعال	تجهیزات	موجود	ناقص	مارک دستگاه	لوازم	موجود	ناقص	مواد و محلولهای شیمیایی	موجود	ناقص
جستجوی سالمونلا Isiri-1810			هود میکروب شناسی-لامپ UV				پلیت استریل به تعداد لازم			قرص یا پودر رینگر		
			میکروسکوپ				انواع پیپت			محیط کشت KF یا اسلنتر و بارتلی		
			اتو کلاو				جایپیتی قابل استریل			معرف کواکس		
جستجوی اشرشیا کلی isiri:۹۹۳۳			هیتر یا هات پلیت مغناطیسی				ظرف مخصوص جهت نگهداری پی پت های مصرفی			محیط کشت YGC		
			انکوباتور 25°C				لوله آزمایش			محیط کشت پپتون واتر		
			انکوباتور 30°C				جا لوله ای			محیط ویولت رد بایل آگار (VRB) یا MAC آگار		
جستجوی تخم انگل isiri:۳۶۷۷			انکوباتور 37°C				ظروف شیشه ای در پیچ دارمخصوص رقت گیری			محیط کشت EC براث		
			ترازوی 0.1g یا دوکهای				ارلن			آبگوشه راپا پورت (RVS)		
			بن ماری				پنس و قیچی و قاشک نمونه برداری			محیط تترا تیونات نوویوسین TTn		
شمارش انتروکوک Isiri-2198			دستگاه آب مقطرگیری				سبد فلزی			محیط لوریل سولفات براث		
			یخچال				پنبه و فویل آلومینیومی			الکل ۷۰درجه		
			پک گاز و کپسول گاز				آنس فلزی با فیلد و پلاتین			کیت رنگ آمیزی گرم		
شمارش کلی فرمها isiri:۲-۱۰۸۹۹			شیکر لوله ای				لام و لامل			الکل ۹۶درجه		
			شیکر صفحه ای				گاز پک			آب مقطر		
			فور				توری و سه پایه و پی ست			مایع ضد عفونی کننده		
			سانتریفوژ 600/دقیقه				مزور			محلول سولفات روی اشباع		
							بشر			محلول کلرید سدیم اشباع		
							چسب اتوکلاو			محلول لوگل		
							دماسنج			محلول فرمالدئید		
							پارچه نظیف			محلول TTC		
							پیپت استریل			پودر کلرامفنیکل		
										محیط آگار سبز درخشان -فنل رد (اجباری)		
										بیسموت سولفیت آگار		
										آنتی سرم پلی والان 0 سالمونلا		
										محیط نوترینت آگار		

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			

**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.

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

نظریه مقام مافوق جهت اقدام بعدی:



تاریخ اجرا: ۹۸/۰۵/۲۶

Execution Date: 17.08.2019

LQS-F40538-01

صفحه ۳ از ۲

Page 3 of 2

آزمایشگاه معاونت غذا و دارو هرمزگان

چک لیست ممیزی واحد تولیدی سبزیجات خردشده و منجمد بسته بندی شده