



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 فرآورده های گوشتی (هیدروکسی پرولین isiri:۳۴۰۹، سوسیس isiri:۲۳۰۳، پروتئین در گوشت و فرآورده ها isiri:۹۲۴، نیتریت در گوشت و فرآورده ها isiri:۹۲۳، نشاسته در فرآورده های گوشتی isiri:۱۰۳۰، pH:۱۰۲۸ isiri) (
آزمون ها	امتیاز	مکتسبه	تجهیزات	امتیاز	مکتسبه	مارک دستگاه	لوازم	امتیاز	ناقص	محلولهای شیمیایی	امتیاز	مکتسبه	مواد و محلولهای شیمیایی	موجود	ناقص	محلولهای شیمیایی	امتیاز	مکتسبه
پروتئین	۱		ترازو	۲			بشر 250,500,600cc	۱		اسید سولفوریک غلیظ	۰/۷۵		(N-1)آلفا نفتیل اتیلن دی آمین دی هیدروکلراید			استاندارد هیدروکسی پرولین	۰/۵	
			ترازو حساس	۲		بالون ژوزه 100,200,500,1000cc	۱		سولفات مس آبدار	۰/۷۵								
			بن ماری	۲		لوله آزمایش	۰/۲۵		اسید بوریک	۰/۷۵								
نیتریت	۱		آون	۲			استوانه مدرج 500cc	۰/۵		متیل رد	۰/۷۵		اتانول			کلرامین T	۰/۲۵	
چربی	۱		دستگاه سوکسوله	۲			شیشه ساعت	۰/۲۵		بروموکروزول گرین	۰/۷۵		استون			۴-دی متیل	۰/۷۵	
خاکستر	۱		دسیکاتور	۲			پیپت حبابدار 1,5,10,20cc	۱		الکل	۰/۵		اسید سیتریک			۲- پروپانول	۰/۷۵	
رطوبت	۱		ست کج‌لدال	۲			بورت 50cc	۱		آب مقطر	۰/۷۵		اسید پرکلریک			سود	۰/۷۵	
PH	۱		چرخ گوشت	۱/۵			ارلن 250,300,500cc	۰/۷۵		استات روی	۰/۷۵		اسید سولفوریک 3.5M			نیترات نقره 0.1N	۰/۷۵	
			مبرد	۲		سنگ جوش	۰/۷۵		تتراپورات سدیم	۰/۵								
			هود	۲		کاغذ صافی	۰/۷۵		نیتریت سدیم	۰/۲۵				بافر ۴ و ۷			نرمال هگزان	۰/۷۵
ارگانولپتیک	۱		کوره	۲		اسپاتول	۰/۲۵			سولفانیل آمید	۰/۲۵					استات سرب	۰/۷۵	
نمک	۱		اسپکتروفتومتر UV	۰/۵			کروزه رطوبت گیری	۰/۷۵		اسید کلریدریک غلیظ	۰/۷۵							
			شعله	۲		کارتوش	۰/۷۵		فروسیانور پتاسیم سه آبه	۰/۷۵								
						کروزه خاکستر گیری	۰/۷۵											
							قیف	۰/۲۵		سلنیوم دی اکسید	۰/۵							
ردیف	شرح		قابل قبول	غیر قابل قبول	ردیف	شرح		قابل قبول	غیر قابل قبول	ردیف	شرح		قابل قبول	غیر قابل قبول				
۱	فعال بودن هود شیمیایی				۱۱	مطابقت روشها با آخرین ویرایش استانداردهای ملی ایران				۲۱	رعایت مسایل فنی در ساخت کف هادیوارها،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، بودرها...)				۲۳	کارایی لازم تهیه وداشتن نورکافی 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 موذی							
۷	مطابقت آمارهای ارسالی بادفاترروزانه و ثبت گزارش				۱۷	کنترل مسئول فنی درخصوص صحت عملکرددستگاههای 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 تاییدواضاه 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												



وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
استان هرمزگان

تاریخ اجرا: ۱۳۹۹/۱۰/۰۹
Execution Date: 30.12.2020
LQS-F40508-01
صفحه ۲ از ۲
Page 2 of 2

آزمایشگاه معاونت غذا و دارو هرمزگان

چک لیست ممیزی واحد تولیدیفرآورده های گوشتی
(همبرگر، سوسیس، کالباس و...)

لیست آزمونها، تجهیزات، لوازم و مواد در آزمایشگاه واحد تولیدی سوسیس و کالباس isiri: ۲۳۰۳

آزمون ها	موجود	ناقص	تجهیزات	موجود	ناقص	مارک دستگاه	لوازم	موجود	ناقص	مواد و محلولهای	مواد و محلولهای	موجود	ناقص
شمارش کلی باکتریها isiri: ۵۲۷۲			هود میکروب شناسی - لامپ UV				پلیت استریل به تعداد لازم			قرص یا پودر رینگر			
			میکروسکوپ				انواع پیپت استریل			معرف کواکس			
			اتو کلاو				جایپیتی قابل استریل			محیط برد پارکر آگار			
							لام و لامل			امولسیون زرده تخم مرغ			
جستجوی اشرشیا کلی isiri: ۲۹۴۶			هیتر یا هات پلیت مغناطیسی				لوله آزمایش			لا یزین دکربوکسیلاز			
			انکوباتور 35°C				جا لوله ای			اوره آگار			
			انکوباتور 37°C				مزور			محیط لوریل سولفات براث			
			انکوباتور 41.5°C				پشر			محیط کشت TSI			
شمارش استافیلوکوک اورئوس isiri: ۳-۶۸۰۶			ترازوی 0.1g یا دوکفهای				ارلن			نوترینت آگار			
							پنس و قیچی و فاشک نمونه برداری			آنتی سرم پلی والان O			
			بن ماری				سید فلزی			سالمونلا			
			دستگاه آب مقطرگیری				ظرف مخصوص نگهداری پیپت های مصرفی			راپاپورت			
جستجوی سالمونلا isiri: ۱۸۱۰			یخچال				پنبه و فویل آلومینیومی			محیط لاکتوز سولفیت			
			پک گاز و کپسول گاز				آنس فلزی با فیلد و پلاتین			تتراتیونات نووبیوسین براث			
			شیکر لوله ای				چسب اتو کلاو			محلول ۱٪ تلوریت پتاسیم			
			شیکر صفحه ای				توری و سه پایه و پی ست			محیط کشت EC براث			
شمارش کلستریدیم های احیا کننده سولفیت isiri: ۲۱۹۷										محیط کشت پیتون واتر			
										محیط کشت دی کلران - رزبنگال کلرامفنیکل آگار (DRBC) یا YGC			
شمارش کپک isiri: ۲-۱۰۸۹۹			فور				ظروف شیشه ای در پیچ دار			محیط کشت سولفیت			
							مخصوص رقت گیری			سیکلو سرین آگار بدون زرده تخم مرغ			
							دما سنج						

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 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:

مسئول فنی

کارشناسان آزمایشگاه



وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
استان هرمزگان

تاریخ اجرا: ۱۳۹۹/۱۰/۰۹

Execution Date: 30.12.2020

LQS-F40508-01

صفحه ۳ از ۲

Page 3 of 2

آزمایشگاه معاونت غذا و دارو هرمزگان

چک لیست ممیزی واحد تولید فرآورده های گوشتی
(همبرگر، سوسیس، کالباس و...)