

Page 1 of 3

چک لیست ممیزی واحد تولیدی لبنیات (شیر، ماست، دوغ)

م محصولات تولیدی:

(ویژگیها و روشهای آزمون شیر ۹۳: isiri، ماست ۶۹۵: isiri، دوغ ساده ۲۴۵۳: isiri)

آزمون ها	فعال	غیر فعال	تجهیزات	امتیاز	مکتسبه	مارک دستگاه	لوازم	امتیاز	مکتسبه	مواد و محلولهای شیمیایی	امتیاز	مکتسبه
اسید پنه			هود شیمیایی	۲			ترمولاکتودانسیمتر	۰.۵		سود 0.1N نیترازول	۱.۶	
PH			آون 105°C	۲			انواع مزور	۰.۵		فنل فتالئین	۱.۶	
درصد چربی			ترازوی حساس (با دقت 0.0001g)	۲			ارلن 250cc	۰.۵		نیترات نقره 0.1N	۱.۶	
ماده خشک بدون چربی			ترازوی حساس (با دقت 0.01g)	۲			بورت 25cc	۰.۵		کرومات پتاسیم	۱.۶	
نقطه انجماد			ترازو (با دقت 1g)	۲			پیپت مدرج (12.5,10cc)	۰.۵		بافر 4 و 7	۱.۶	
دانیسته			pH متر	۲			پیپت حبابدار 11cc مخصوص شیر	۰.۵		محلولهای استاندارد B و A	۲	
تست الکل			دسیکاتور	۱			انواع بشر	۰.۵		الکل اتیلیک 68%	۱.۶	
قوام و بافت			سانتریفوژ ژربر	۲			بوترمترهای مختلف	۰.۵		الکل ایزوآمیلیک	۱.۶	
درصد نمک			هیتر استایر	۲			درپوش فشنگی بوتریمتر	۰.۵		اسیدسولفوریک 90%	۱.۶	
طعم و مزه			بن ماری جوش	۲			کلید درپوش	۰.۵		کیت مخصوص تشخیص آنتی بیوتیک در شیر	۱.۶	
رنگ			کرایواستار	۲			پلیت و بوته چینی	۰.۵		آب مقطر	۱.۶	
بسته بندی			یخچال	۲			همزن شیشه ای	۰.۵				
نشانه گذاری			هدایت سنج الکتریکی	۲			قیف شیشه ای	۰.۵				
وجود آنتی بیوتیک							اسپاتول	۰.۵				
							پوار	۰.۵				
							کاغذ صافی معمولی	۰.۵				
							گیره	۰.۵				
							پیپت	۰.۵				
							دماسنج	۰.۵				
							ماسک، عینک محافظ، دستکش	۰.۵				

[illegible]



تاریخ اجرا: ۹۷/۱۰/۱۷
Execution Date: 07.01.2019
LQS-F40529-00
صفحه ۲ از ۳
Page 2 of 3

آزمایشگاه معاونت غذا و دارو هرمزگان
چک لیست ممیزی واحد تولیدی لبنیات (شیر، ماست، دوغ)

نام کارخانه:	نام مسئول فنی حاضر:	تاریخ بازدید:
نشانی و تلفن:	نام محصولات تولیدی:	علت بازدید:

لیست آزمونها، تجهیزات، لوازم و مواد در بخش میکروبی لبنیات (شیر، ماست، دوغ) (isiri:۲۴۰۶)												
آزمون ها	موج ود	ناقص	تجهیزات	موجود	ناقص	مارک دستگاه	لوازم	موجود	ناقص	مواد و محلولهای شیمیایی	موجود	ناقص
شمارش کلی فرمها isiri: ۹۲۶۳			هود میکروب شناسی-لامپ UV				پلیت استریل به تعداد لازم			قرص با پودر رینگر		
جستجوی اشرشیا کلی isiri:۲۹۴۶			میکروسکوپ				انواع پی پت استریل			محیط برلیانت گرین براث (BG)		
جستجوی استافیلوکوک اورئوس isiri:۳-۶۸۰۶			هیتر یا هات پلیت مغناطیسی				ظرف مخصوص نگهداری بیبت های مصرفی			محیط YGCA		
شمارش کپک isiri:۱-۱۰۸۹۹			اتوکلاو				جا پی پتی قابل استریل			محیط کشت جیولیتی کانتونی براث		
شمارش کلی میکروارگانیسرها isiri:۵۲۷۲			انکوباتور 30°c				لوله آزمایش			محیط برد پارکر		
			ترازوی 0.1g یا دوکفه ای				جا لوله ای			امولسیون زرده تخم مرغ		
			بن ماری				ظروف شیشه ای در پیچ دار			محلول ۱٪ تلوریت پتاسیم		
			دستگاه آب مقطرگیری				ارلن			الکل 96°		
			یخچال				پنس و قیچی و قاشک نمونه برداری			مایع ضد عفونی کننده		
			پک گاز و کپسول گاز				سبد فلزی			محیط کشت پلیت کانت آگار		
			شیکر لوله ای و صفحه ای				پنبه و فویل آلومینیومی			پپتون واتر		
			فور				آنس فلزی با فیلد و پلاتین			معرف کواکس		
							شیشه های ۱۰۰ میلی لیتری جهت رقت گیری					
							در بازکن					
							توری و سه پایه و پی ست					
							مزور					
							بشر					
							چسب اتوکلاو					
							دما سنج					

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.
کارشناس آزمایشگاه

نظریه مقام مافوق جهت اقدام بعدی:

مسئول فنی


لیست آزمونها، تجهیزات، لوازم و مواد در بخش میکروبی خامه (isiri:۲۴۰۶)												
آزمون ها	فعال	غیرفعال	تجهیزات	موجود	ناقص	مارک دستگاه	لوازم	موجود	ناقص	مواد و محلولهای شیمیایی	موجود	ناقص
شمارش کلی فرمها isiri:۹۲۶۳			هود میکروب شناسی- لامپ UV				پلیت استریل به تعداد لازم			قرص یا پودر رینگر		
			میکروسکوپ				انواع پیپت استریل			معرف کواکس		
جستجوی اشرفیا کلی isiri:۲۹۴۶							جایپیتی قابل استریل			محیط کشت جیولیتی کانتونی براث		
							ظرف مخصوص جهت نگهداری پی پت های مصرفی			محیط برد پارکراگار		
جستجوی استافیلوکوک اورئوس isiri:۳-۶۸۰۶			اتو کلاو				لوله آزمایش			امولسیون زرده تخم مرغ		
			ترازوی0.1g یا دوکفهای				جا لوله ای			محیط کشت پلیت کانت آگار		
							ظروف شیشه ای در پیچ دارمخصوص رقت گیری			محیط کشت پپتون واتر		
شمارش کلی میکروارگانیسرها isiri:۵۲۷۲			هیتر یا هات پلیت مغناطیسی				ارلن			محیط کشت EC براث		
			انکوباتور 30°c				پنس و قیچی و قاشک نمونه برداری			محلول ۱٪ تلوریت پتاسیم		
			انکوباتور 37°c				سبد فلزی			محیط لوریل سولفات براث		
							پنبه و فویل آلومینیومی			الکل ۷۰درجه		
			بن ماری				آنس فلزی با فیلد و پلاتین			کیت رنگ آمیزی گرم		
			دستگاه آب مقطرگیری				لام و لامل			الکل ۹۶درجه		
			یخچال				در بازکن			آب مقطر		
			پک گاز و کیسول گاز				توری و سه پایه و پی ست			مایع ضد عفونی کننده		
			شیکر لوله ای				مزور					
			شیکر صفحه ای				بشر					
			فور				چسب اتوکلاو					
							دماسنج					

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.

نظر به مقام مافوق جهت اقدام بعدی:

	تاریخ اجرا: ۹۷/۱۰/۱۷ Execution Date: 07.01.2019	آزمایشگاه معاونت غذا و دارو هرمزگان
	LQS-F40529-00	
	صفحه ۴ از ۳ Page 4 of 3	چک لیست ممیزی واحد تولیدی لبنیات (شیر، ماست، دوغ)