



تاریخ اجرا: ۹۷/۱۰/۱۷
Execution Date: 07.01.2019
LQS-F40516-00
صفحه ۱ از ۲
Page 1 of 2

آزمایشگاه معاونت غذا و دارو هرمزگان

چک لیست ممیزی واحد تولیدی مارمالاد خرما-کرم خرما

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 مارمالاد خرما-کرم خرما isiri:8160

آزمون ها	موجود	ناقص	تجهیزات	امتیاز	مکتسبه	مارک دستگاه	لوازم	موجود	ناقص	مواد و محلولهای شیمیایی	امتیاز	مکتسبه
طعم و بو			هود آزمایشگاهی	۲			انواع بشر (۱۰۰ و ۵۰۰ سی سی)			سود 0.1N	۲,۲۵	
رمیوه محتوی			کوره الکتریکی 1000°c	۲			انواع بالن ژوژه (100,250,500cc)			فنل فتالئین 0.1 درصد الکلی	۲,۲۵	
مواد خارجی			آون	۲			انواع پیپت (2,25cc)			روغن کرچک	۲,۲۵	
بری			میکروسکوپ	۲			ارلن 500cc			الکل اتیلیک	۲,۲۵	
اسیدپته			ترازوی دیجیتال (با دقت 0. 1g)	۲			استوانه مدرج 100cc			تترا کلرید کربن	۲,۲۵	
PH			قیف بوختر	۲			بورت 50cc			اسید کلریدریک ۱+۹	۲,۲۵	
مواد جامد محلول در آب			هیتر استایر	۲			اسپاتول شیشه ای			روغن زیتون خالص	۲,۲۵	
خاکستر نامحلول در اسید			PH متر	۲			کپسول چینی			آب مقطر	۲,۲۵	
بافت			رفراکتومتر	۲			قیف شیشه ای					
آلاینده های فلزی			دسیکاتور	۲								
بسته بندی			کاغذ صافی	۱								
			ترمومتر (دماسنج)	۱								
			اسپکتروفتومتر جذب اتمی	۱								
			شعله	۲								

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			۱۲	تاریخ اعتبار مواد شیمیایی در آزمایشگاه			۲۳	بایگانی مناسب نتایج آزمایشات انجام شده بر روی نمونه		
۲	کالیبراسیون تجهیزات آزمایشگاه به همراه مستندات			۱۳	شرایط نگهداری مواد شیمیایی (حلالها، پودرها،...)			۲۴	رعایت مسایل فنی در ساخت کف ها، دیوارها، سقف آزمایشگاه		
۳	وجود SOP و نحوه انجام آزمونهای شیمیایی			۱۴	مناسب بودن شرایط نگهداری مواد استاندارد (باقرها،...)			۲۵	فضای فیزیکی آزمایشگاه		
۴	وجود SOP نحوه کار با دستگاههای شیمیایی			۱۵	داشتن برچسب مشخصات کامل بروی محلولها و معرفهای تهیه			۲۶	کارایی لازم تهویه و داشتن نور کافی مناسب آزمایشگاه		
۵	ثبت مشخصات نمونه های ارسالی به آزمایشگاه			۱۶	کنترل و ثبت کیفیت آب مقطر مصرفی			۲۷	گذراندن آموزشهای ادواری جهت مسئول فنی		
۶	اطلاعات کامل نمونه در فرم پاسخ به نمونه			۱۷	حضور مسئول فنی معرفی شده در زمان بازرسی آزمایشگاه			۲۸	شرایط بهداشتی آزمایشگاه		
۷	مطابقت آمارهای ارسالی با دفاتر روزانه و ثبت گزارش			۱۸	کنترل مسئول فنی در خصوص صحت عملکرد دستگاهها			۲۹	اقدام در جهت کنترل حشرات و جانوران موذی		
۸	شرایط نگهداری نمونه ها متناسب با نوع نمونه			۱۹	کنترل مسئول فنی در خصوص پرسنل تولید			۳۰	وضعیت آزمایشگاه از لحاظ رعایت اصول ایمنی (روش ضد حریق □ کپسول آتشنشانی □ جعبه کمکهای اولیه □)		
۹	نگهداری نمونه های شاهد			۲۰	نظارت فنی بر نصب نکات بهداشتی قبل از ورود به سالن تولید						
۱۰	مدت زمان نگهداری نمونه های شاهد طبق ضوابط			۲۱	کنترل مسئول فنی بر کارت بهداشت و سلامت پرسنل						
۱۱	مطابقت روشها با آخرین ویرایش استانداردهای ملی ایران			۲۲	ارسال گزارش آمار ماهیانه با تأیید امضاء و مسئول فنی به اداره غذا و دارو						



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی
استان هرمزگان

تاریخ اجرا: ۹۷/۱۰/۱۷

Execution Date: 07.01.2019

LQS-F40516-00

صفحه ۲ از ۲

Page 2 of 2

آزمایشگاه معاونت غذا و دارو هرمزگان

چک لیست ممیزی واحد تولیدی مارمالاد خرما-کرم خرما

لیست آزمونها، تجهیزات، لوازم و مواد در بخش میکروبی مارمالاد خرما (isiri: ۸۱۶۰)

آزمون ها	فعال	غیرفعال	تجهیزات	موجود	ناقص	مارک دستگاه	لوازم	موجود	ناقص	مواد و محلولهای شیمیایی	موجود	ناقص
شمارش کلی میکروارگانیسمها isiri: ۵۲۷۲			هود میکروب شناسی- لامپ UV				پلیت استریل به تعداد لازم			قرص یا پودر رینگر		
			میکروسکوپ				انواع پلیت استریل			محیط کشت پلیت کانت آگار		
شمارش مخمر isiri: ۱۰۸۹۹-۲			اتو کلاو				جایپیتی قابل استریل			محیط دی کلران ۱۸٪ گلیسرول آگار (DG18)		
			هیتر یا هات پلیت مغناطیسی				لوله آزمایش			پودر کلرامفنیکل		
شمارش کیک isiri: ۱۰۸۹۹-۲			انکوباتور 25°C				جا لوله ای			الکل ۷۰درجه		
			انکوباتور 30°C				پنس و قیچی و قاشک نمونه برداری			کیت رنگ آمیزی گرم		
			ترازوی 0.1g یا دوکفهای				ظرف مخصوص جهت نگهداری پی پت های مصرفی			الکل ۹۶درجه		
			بن ماری				ارلن			مایع ضد عفونی کننده		
			دستگاه آب مقطرگیری				سبد فلزی			آب مقطر		
			یخچال				ظروف شیشه ای در پیچ دارمخصوص رقت گیری					
			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					
							چسب اتوکلادو					
							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.
مسئول فنی
کارشناسان آزمایشگاه

نظریه مقام مافوق جهت اقدام بعدی:



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی
استان هرمزگان

تاریخ اجرا: ۹۷/۱۰/۱۷

Execution Date: 07.01.2019

LQS-F40516-00

صفحه ۳ از ۲

Page 3 of 2

آزمایشگاه معاونت غذا و دارو هرمزگان

چک لیست ممیزی واحد تولیدی مارمالاد خرما-کرم خرما