



تاریخ اجرا: ۹۷/۱۰/۱۸
Execution Date: 08.01.2019
LQS-F40509-00
صفحه ۱ از ۲
Page 1 of 2

آزمایشگاه معاونت غذا و دارو هرمزگان

چک لیست ممیزی واحد تولیدی کنسرو تن و لوبیا در سس گوجه فرنگی

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 کنسروماهی تن و لوبیا در سس گوجه فرنگی (isiri: ۴۴۷۴)											
آزمون ها	امتیاز	مکتسبه	تجهیزات	امتیاز	مکتسبه	مارک دستگاه	لوازم	امتیاز	مکتسبه	مواد و محلولهای شیمیایی	امتیاز
رنگ	۰/۶۷		آون	۴			الک مدور دارای چشمه های مربعی شکل با ابعاد ۲/۸×۲/۸mm	۰/۹۱		آب مقطر	۲/۲۵
طعم و بو	۰/۶۷		رفرکتومتر	۴			ترموتر 100°c	۰/۹۱		نیترات نقره 0.1N	۲/۲۵
کیفیت پخت لوبیا	۰/۶۷		PH متر	۴			تشتک پلاستیکی	۰/۹۱		محلول تیو سیانات آمونیوم 0.1N	۲/۲۵
درصد وزن لوبیا	۰/۶۷		ترازوی حساس (با دقت 0.01g)	۵			بالن ژوزه 100cc	۰/۹۱		محلول اشباع سولفات مضاعف	۲/۲۵
درصد روغن	۰/۶۷		سوکسله	۴			انواع بشر	۰/۹۱		آمونیوم و آهن سه ظرفیتی	
درصد وزن گوشت ماهی	۰/۶۷		بن ماری	۴			قیف شیشه ای	۰/۹۱		بافر 4 و 7	۲/۲۵
درصد نمک	۰/۶۷						کارتوش جهت اندازه گیری جربی	۰/۹۱		اسید نیتریک غلیظ	۲/۲۵
یکنواختی لوبیا	۰/۶۷						دسیکاتور	۰/۹۱		ماده جاذب الرطوبه	۲/۲۵
اندازه گیری pH	۰/۶۷						پیپت مدرج	۰/۹۱		هگزان نرمال / دی اتیل اتر	۲/۲۵
بریکس	۰/۶۷						ساعت آزمایشگاهی	۰/۹۰			
افزودنیهای مجاز	۰/۶۶						استوانه مدرج 100cc	۰/۹۱			
فلزات سنگین (جیوه،سرب،مس،روی،آهن، آرسنیک،قلع)	۰/۶۷										
ناپذیرفتنی ها	۰/۶۷										
بسته بندی	۰/۶۵										
نشانه گذاری	۰/۶۵										

ردیف	شرح	ردیف	شرح	ردیف	شرح	ردیف	شرح	ردیف	شرح	ردیف	شرح
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	۳۱		۴۱		۵۱	
۲	کالیبراسیون تجهیزات آزمایشگاه به همراه مستندات	۱۲	تاریخ اعتبار مواد شیمیایی در آزمایشگاه	۲۲	فضای فیزیکی آزمایشگاه	۳۲		۴۲		۵۲	
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	۳۳		۴۳		۵۳	
۴	وجود دستورالعمل نحوه کار با دستگاههای شیمیایی	۱۴	مناسب بودن شرایط نگهداری مواد استاندارد (بافرها،...)	۲۴	گذراندن آموزشهای ادواری جهت مسئول فنی	۳۴		۴۴		۵۴	
۵	ثبت مشخصات نمونه های ارسالی به آزمایشگاه	۱۵	داشتن پرچسب مشخصات کامل بر روی محلولها و معرفهای تهیه شده(نام محلول ،تاریخ ساخت، نام سازنده)	۲۵	شرایط بهداشتی آزمایشگاه	۳۵		۴۵		۵۵	
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 موزی	۳۶		۴۶		۵۶	
۷	مطابقت آمارهای ارسالی بادفاترروزانه 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 □)	۳۷		۴۷		۵۷	
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 تایید 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 بر روی نمونه								



تاریخ اجرا: ۹۷/۱۰/۱۸
Execution Date: 08.01.2019
LQS-F40509-00
صفحه ۲ از ۲
Page 2 of 2

آزمایشگاه معاونت غذا و دارو هرمزگان

چک لیست ممیزی واحد تولیدی کنسرو تن و لوبیا در سس گوجه فرنگی

لیست آزمونها، تجهیزات، لوازم و مواد در بخش میکروبی کنسروهای اسیدی (isiri:۲۳۲۶)												
آزمون ها	فعال	غیرفعال	تجهیزات	موجود	ناقص	مارک دستگاه	لوازم	موجود	ناقص	مواد و محلولهای شیمیایی	موجود	ناقص
باکتریهای مزوفیل هوازی			هود میکروب شناسی-لامپ UV				پلیت استریل به تعداد لازم			سابوراد دکستروز آگار (SDA)		
باکتریهای گرمادوست هوازی			میکروسکوپ				انواع پیت استریل			اورنج سرم آگار (OSA)		
کپک			اتو کلاو				جایپیتی قابل استریل			ترمواسیدورانس آگار (TAA)		
مخمر			هیتر یا هات پلیت مغناطیسی				ظرف مخصوص نگهداری پی پت های مصرفی			مایع ضد عفونی کننده		
در کنسرو رب گوجه فرنگی آزمون ریسه های کپک			انکوباتور 25°C				لوله آزمایش			کیت رنگ آمیزی گرم		
			انکوباتور 30°C				جا لوله ای			الکل ۷۰ درجه		
			انکوباتور 55°C				ظروف شیشه ای در پیچ دار مخصوص رقت گیری			الکل ۹۶ درجه		
			ترازوی 0.1g یا دو کفهای				ارلن			آب مقطر		
			بن ماری جوش				پنس و قیچی و قاشک نمونه برداری			قرص یا پودر رینگر		
			دستگاه آب مقطر گیری				سبد فلزی					
			یخچال				پنبه و فویل آلومینیومی					
			پک گاز و کپسول گاز				آنس فلزی با فیلد و پلاتین					
			فور				لام و لامل					
			شیکر صفحه ای				در بازکن					
							بالن ژوزه 100cc					
							مزور					
							بشر					
							چسب اتو کلاو					
							لام و لامل هاوارد					
							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 آزمونهایی 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: ۹۷/۱۰/۱۸
Execution Date: 08.01.2019
LQS-F40509-00

صفحه ۳ از ۲
Page 3 of 2

آزمایشگاه معاونت غذا و دارو هرمزگان

چک لیست ممیزی واحد تولیدی کنسرو تن و لوبیا در سس گوجه فرنگی