


| | | |
|---|----------------------------|---|
|  <p>وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی استان هرمزگان</p> | تاریخ اجرا: ۹۷/۱۰/۱۸ | آزمایشگاه معاونت غذا و دارو هرمزگان |
| | Execution Date: 08.01.2019 | |
| | LQS-F40511-00 | |
| | صفحه ۱ از ۱ Page 1 of 1 | چک لیست ممیزی واحد تولیدی مرغ و میگو سوخاری |

| | | | |
|---------------|---------------------|---------------|---------------|
| 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 مرغ و میگو سوخاری (گوشت و فرآورده های آن، مرغ برگر خام منجمد۶۹۳۷: isiri ، محصولات مرغ پخته شده آماده مصرف منجمد ۹۸۶۸: isiri) | | | | | | | | | | | | | |
|--|--------|--------|------------------------------|--------|--------|--|--------|--------|-------------------------------|--------|--------|----------------------------|--------|
| آزمون ها | امتیاز | مکتسبه | تجهیزات | امتیاز | مکتسبه | لوازم | امتیاز | مکتسبه | مواد و محلولهای شیمیایی | امتیاز | مکتسبه | مواد و محلولهای شیمیایی | امتیاز |
| خاکستر | | | هود شیمیایی | ۱/۹۳ | | ست کج‌دال* | ۰/۵۵ | | نرمال هگزان | ۰/۵۹ | | استات روی | ۰/۵۸ |
| PH | | | آون 103°C | ۱/۹۲ | | همزن شیشه ای | ۰/۵۵ | | فنل فتالین | ۰/۵۸ | | اسید استیک 96% | ۰/۵۸ |
| پروتئین | | | ترازوی حساس (با دقت 0.0001g) | ۱/۹۳ | | کاغذ تورنسل | ۰/۵۵ | | بافر 4,7 | ۰/۵۹ | | آب مقطر | ۰/۵۸ |
| چربی | | | | | | سنگ جوش | ۰/۵۵ | | اتانول ۹۶ درجه | ۰/۵۸ | | کلروفرم | ۰/۵۸ |
| کربوهیدرات** | | | هیتر استایر | ۱/۹۲ | | شیشه ساعت | ۰/۵۵ | | اسید کلریدریک تقریباً 4N | ۰/۵۸ | | اسید استیک گلاسیال 99-100% | ۰/۵۸ |
| رطوبت | | | ترازو با دقت 1g | ۱/۹۲ | | ست رفلکس | ۰/۵۵ | | هیدروکسید سدیم 0.1N | ۰/۵۸ | | سدیم تیوسولفات 01,0.01N | ۰/۵۸ |
| نمک | | | pH متر | ۱/۹۳ | | کروزه چینی | ۰/۵۵ | | هیدروکسید سدیم ۵۰ درصد | ۰/۵۸ | | معرف نشاسته | ۰/۵۸ |
| اسیدیته روغن | | | چرخ گوشت یا مخلوط کن | ۱/۹۲ | | ظرف ته پهن چینی یا فلزی (کروزه رطوبت گیری) | ۰/۵۵ | | اسید کلریدریک 15% | ۰/۵۸ | | یدور پتاسیم اشباع | ۰/۵۸ |
| پراکسید روغن | | | دسیکاتور | ۱/۹۲ | | کاغذ صافی | ۰/۵۵ | | اسید نیتریک 65% | ۰/۵۸ | | حلال پراکسید | ۰/۵۸ |
| استخراجی | | | کوره الکتریکی | ۱/۹۲ | | قیف شیشه ای | ۰/۵۵ | | سولفات مس | ۰/۵۸ | | فروسیانور پتاسیم(II) | ۰/۵۸ |
| | | | دستگاه سوکسله | ۱/۹۲ | | اسپاتول | ۰/۵۵ | | اسید سولفوریک غلیظ | ۰/۵۸ | | محلولهای فلهینگ A,B | ۰/۵۸ |
| | | | دستگاه پروتئین گیری | ۱/۹۲ | | توری نسوز و سه پایه | ۰/۵۵ | | تیترازول اسیدسولفوریک 0.1N | ۰/۵۸ | | معرف متیلن بلو ۱درصد آبی | ۰/۵۸ |
| | | | بن ماری | ۱/۹۳ | | بورت 20,50cc | ۰/۵۵ | | معرف متیل رد+بروموکروزول گرین | ۰/۵۸ | | | |
| | | | شعله | ۱/۹۲ | | انواع بالن | ۰/۵۵ | | اسید بوریک 2% | ۰/۵۸ | | | |
| | | | | | | ماسک و دستکش و عینک | ۰/۵۵ | | سولفات فری آمونیوم | ۰/۵۸ | | | |
| | | | | | | انواع بشر | ۰/۵۶ | | هگزاسیانوفرات پتاسیم | ۰/۵۸ | | | |
| | | | | | | انواع ارلن | ۰/۵۵ | | نیترات نقره 0.1N | ۰/۵۸ | | | |
| | | | | | | انواع پیپت | ۰/۵۵ | | تیوسیانات پتاسیم 0.1N | ۰/۵۸ | | | |
| *در صورت نداشتن دستگاه پروتئین گیری می توان از روش دستی با استفاده از ست شیشه ای کج‌دال استفاده کرد. **مربوط به محصول مرغ برگر خام منجمد۶۹۳۷: isiri | | | | | | | | | | | | | |

| 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 | | غیرقابل قبول |
| ۲ | کالیبراسیون تجهیزات آزمایشگاه به همراه مستندات | ۱۲ | تاریخ اعتبار مواد شیمیایی در آزمایشگاه | ۲۲ | فضای فیزیکی آزمایشگاه | | قابل قبول |
| ۳ | وجود SOP و نحوه انجام آزمونهای شیمیایی | ۱۳ | شرایط نگهداری مواد شیمیایی (حلالها، پودرها...) | ۲۳ | کارایی لازم تهویه داشتن نور کافی مناسب آزمایشگاه | | غیرقابل قبول |
| ۴ | وجود دستورالعمل نحوه کار با دستگاههای شیمیایی | ۱۴ | مناسب بودن شرایط نگهداری مواد استاندارد (باقرها...) | ۲۴ | گذراندن آموزشهای ادواری جهت مسئول فنی | | غیرقابل قبول |
| 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 | | غیرقابل قبول |
| 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 | | غیرقابل قبول |
| 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 □) | | غیرقابل قبول |
| 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 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 | | | | |



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی
استان هرمزگان

تاریخ اجرا: ۹۷/۱۰/۱۸

Execution Date: 08.01.2019

LQS-F40511-00

صفحه ۲ از ۱

Page 2 of 1

آزمایشگاه معاونت غذا و دارو هرمزگان

چک لیست ممیزی واحد تولیدی مرغ و میگو سوخاری