



وزارت علوم، تحقیقات و بهداشت  
استان هرمزگان

تاریخ اجرا: ۹۷/۱۰/۱۸

Execution Date: 08.01.2019

LQS-F40513-00

صفحه ۱ از ۲

Page 1 of 2

## آزمایشگاه معاونت غذا و دارو هرمزگان

### چک لیست ممیزی واحد تولیدی کنسرو میگو 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 کنسرو میگو در سس گوجه فرنگی (isiri:۵۸۷۶)

آزمون ها	امتیاز	مکتسبه	آزمون ها	امتیاز	مکتسبه	تجهیزات	امتیاز	مکتسبه	لوازم	امتیاز	مکتسبه	مواد و محلولهای شیمیایی	امتیاز	مکتسبه
رنگ	۰/۶		عوامل ناپذیرفتنی (حشرات، شن و خاک،	۰/۶		ترازو ( با دقت 0.001g)	۶		الک مدور دارای چشمه های مربعی شکل با ابعاد ۲/۸×۲/۸mm	۰/۸۵		نیترات نقره 0.1N	۲/۵۷	
طعم و بو	۰/۶		قطعات گیاهی	۰/۶		ترازو ( با دقت 0.01g)	۵		ترمو متر	۰/۸		تیوسیانات آمونیوم 0.1N	۲/۵۷	
کیفیت پخت	۰/۶		آلاینده های فلزی (سرب، مس، قلع،	۰/۶		pH متر	۶		تشکک پلاستیکی	۰/۸۵		بافر 4 و 7	۲/۵۷	
پری	۰/۶		روی، آرسنیک، جیوه)	۰/۶		سوکسله	۴		بالن ژوژه 100cc	۰/۸۴		آب مقطر	۲/۵۷	
وزن آبکش	۰/۶		بسته بندی	۰/۵		آون	۴		انواع بشر	۰/۸۵		آمونیوم فری	۲/۵۷	
اندازه گیری pH	۰/۶								قیف شیشه ای	۰/۸		سولفات اشباع		
یکنواختی	۰/۶								کارتوش جهت اندازه گیری چربی	۰/۸۴		اسید کلریدریک 4N	۲/۵۷	
بافت میگو	۰/۶								دسیکاتور	۰/۸۴		هگزان نرمال	۲/۵۷	
عیوب	۰/۶								پیپت مدرج	۰/۸۴				
شکستگی	۰/۶								کاغذ صافی	۰/۸				
لهیدگی	۰/۶								استوانه مدرج 100cc	۰/۸۴				
درصد نمک	۰/۶								بورت	۰/۸۵				
درصد روغن	۰/۶													
نشانه گذاری	۰/۵													

ردیف	شرح	قبول	غیر قابل قبول	ردیف	شرح	قبول	غیر قابل قبول	ردیف	شرح	قبول	غیر قابل قبول
۱	فعال بودن هود شیمیایی			۲۱	رعایت مسایل فنی در ساخت کف ها، دیوارها، سقف آزمایشگاه			۱۱	مطابقت روشها با آخرین ویرایش استانداردهای ملی ایران		
۲	کالیبراسیون تجهیزات آزمایشگاه به همراه مستندات			۲۲	فضای فیزیکی آزمایشگاه			۱۲	تاریخ اعتبار مواد شیمیایی در آزمایشگاه		
۳	وجود SOP و نحوه انجام آزمونهای شیمیایی			۲۳	کارایی لازم تهویه و داشتن نور کافی مناسب آزمایشگاه			۱۳	شرایط نگهداری مواد شیمیایی (حلالها، پودرها،...)		
۴	وجود دستورالعمل نحوه کار با دستگاههای شیمیایی			۲۴	گذراندن آموزشهای ادواری جهت مسئول فنی			۱۴	مناسب بودن شرایط نگهداری مواد استاندارد (باقرها،...)		
۵	ثبت مشخصات نمونه های ارسالی به آزمایشگاه			۲۵	شرایط بهداشتی آزمایشگاه			۱۵	داشتن برچسب مشخصات کامل بروی محلولها و معرفهای تهیه شده (نام محلول، تاریخ ساخت، نام سازنده)		
۶	اطلاعات کامل نمونه در فرم پاسخ به نمونه			۲۶	اقدام در جهت کنترل حشرات و جانوران موذی			۱۶	کنترل و ثبت کیفیت آب مقطر مصرفی		
۷	مطابقت آمارهای ارسالی با دفاتر روزانه و ثبت گزارش			۲۷	وضعیت آزمایشگاه از لحاظ رعایت اصول ایمنی (کپسول آتشنشانی □ جعبه کمکهای اولیه □ روش ضد حریق □)			۱۷	کنترل مسئول فنی در خصوص صحت عملکرد دستگاههای آزمایشگاه		
۸	شرایط نگهداری نمونه ها متناسب با نوع نمونه							۱۸	کنترل مسئول فنی در خصوص 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 بروی نمونه		



تاریخ اجرا: ۹۷/۱۰/۱۸  
Execution Date: 08.01.2019  
LQS-F40513-00  
صفحه ۲ از ۲  
Page 2 of 2

## آزمایشگاه معاونت غذا و دارو هرمزگان

### چک لیست ممیزی واحد تولیدی کنسرو میگو 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			مابع 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 یا 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 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.**

**کارشناسان آزمایشگاه** **مسئول فنی**

**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-F40513-00

صفحه ۳ از ۲

Page 3 of 2

آزمایشگاه معاونت غذا و دارو هرمزگان

چک لیست ممیزی واحد تولیدی کنسرو میگو در سس گوجه فرنگی