

[illegible]

ردیف	شرح	ن قـبـول	غیرقـبـول	ردیف	شرح	ن قـبـول	غیرقـبـول
۱	فعال بودن هود شیمیایی			۱۱	مطابقت روشها با آخرین ویرایش استانداردهای ملی ایران		
۲	کالبراسیون تجهیزات آزمایشگاه به همراه مستندات			۱۲	تاریخ اعتبار مواد شیمیایی در آزمایشگاه		
۳	وجود SOP و نحوه انجام آزمایشهای شیمیایی			۱۳	شرایط نگهداری مواد شیمیایی (حلالها، پودرها...)		
۴	وجود دستورالعمل نحوه کار با دستگاههای شیمیایی			۱۴	مناسب بودن شرایط نگهداری مواد استاندارد (بافرها...)		
۵	ثبت مشخصات نمونه های ارسالی به آزمایشگاه			۱۵	داشتن برچسب مشخصات کامل برروی محلولها و معرفهای تهیه شده(نام محلول ،تاریخ ساخت، نام سازنده)		
۶	اطلاعات کامل نمونه در فرم پاسخ به نمونه			۱۶	کنترل و ثبت کیفیت آب مقطر مصرفی		
۷	مطابقت آمارهای ارسالی بادفاترروزانه و ثبت گزارش			۱۷	کنترل مسئول فنی درخصوص صحت عملکرد دستگاههای آزمایشگاه		
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 امضاء ومسئول فنی به اداره غذا و دارو		
۱۰	سدت زمان نگهداری نمونه های شاهد طبق ضوابط			۲۰	بایگانی مناسب نتایج آزمایشات انجام شده برروی نمونه		
				۲۱	رعایت مسایل فنی درساخت کف ها، دیوارها، سقف آزمایشگاه		
				۲۲	فضای فیزیکی آزمایشگاه		
				۲۳	کارایی لازم تهویه وداشتن نورکافی مناسب آزمایشگاه		
				۲۴	گذراندن آموزشهای ادواری جهت مسئول فنی		
				۲۵	شرایط بهداشتی آزمایشگاه		
				۲۶	اقدام در جهت کنترل حشرات و جانوران موذی		
				۲۷	وضعیت آزمایشگاه از لحاظ رعایت اصول ایمنی (کپسول آتشنشانی □ جعبه کمکهای اولیه □ روش ضدحریق □)		



آزمایشگاه معاونت غذا و دارو هرمزگان

چک لیست ممیزی واحد تولیدی کنسرو رب گوجه

لیست آزمونها، تجهیزات، لوازم و مواد در بخش میکروبی کنسروهای اسیدی (isiri:۲۲۲۶)

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 پیپت 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 ضدعفونی کننده		
درکنسرو رب گوجه فرنکی آزمون ریسه های کپک			انکوباتور 25°C				لوله آزمایش			کیت رنگ آمیزی گرم		
			انکوباتور 30°C				جا لوله ای			الکل ۷۰درجه		
			انکوباتور 55°C				ظروف شیشه ای در پیچ دارمخصوص رقت گیری			الکل ۹۶درجه		
			ترازوی 0.1g یا دوکفای				ارلن			آب مقطر		
			بن ماری جوش				پنس و قیچی و قاشک نمونه برداری			قرص یا پودر رینگر		
			دستگاه آب مقطرگیری				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 اتوکلادو					
							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.
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-F40515-00

صفحه ۳ از ۲

Page 3 of 2

آزمایشگاه معاونت غذا و دارو هرمزگان

چک لیست ممیزی واحد تولیدی کنسرو رب گوجه