



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 آب نمک (isiri:۷۱۳)															
آزمون ها	امتیاز	مکتسبه	آزمون ها	امتیاز	مکتسبه	تجهیزات	امتیاز	مکتسبه	مارک دستگاه	لوازم	امتیاز	مکتسبه	مواد و محلولهای شیمیایی	امتیاز	مکتسبه
لزوج نباشد	۰/۶۶		نمک	۰/۶۷		ترازو	۴			صافی سیمی (الک) با مش ۲/۸×۲/۸mm	۱/۳۰		نیترات نقره 0.1N	۲/۵۷	
رگه گیری/تا حد امکان یک اندازه	۰/۶۶		آلاینده های	۰/۶۶		(با دقت 0.001g)				استوانه مدرج 100ml	۱/۲۵		اسید نیتریک غلیظ	۲/۵۷	
بافت (محکم و کمانی شکل،...)	۰/۶۶		فلزی(سرب،مس،قلع،			ترازو (با دقت 0.01g)	۵			بالن حجمی 100ml	۱/۲۵		تیوسیانات آمونیوم 0.1N	۲/۵۷	
فاقد سر و پا و شاخک و قطعات پوست و			روی،آرسنیک،جیوه)			pH متر	۴			پیپت	۱/۲۵				
هر گونه مواد خارجی	۰/۶۶					ترمومتر	۴			بورت	۱/۲۵		بافر 4 و 7	۲/۵۷	
مابع محتوی روان و روشن (در دمای بالاتر از ۴۰°c)	۰/۶۶									قیف شیشه ای	۱/۲۰		اسید نیتریک غلیظ	۲/۵۷	
همانگی شکل ظاهری و رنگ	۰/۶۶									کاغذ صافی	۱/۲۵		آمونیم فری	۲/۵۷	
رنگ گوشت مناسب	۰/۶۶									ارلن مایر	۱/۲۵		سولفات اشباع		
فاقد روده و یا قطعاتی از آن	۰/۶۶												آب مقطر	۲/۵۸	
عاری از بو و طعم نامطلوب	۰/۶۶														
آب نمک کافی(روی میگوهارا بپوشاند)	۰/۶۶														
وزن آبکش	۰/۶۶														
نشانه گذاری	۰/۶۶														
اندازه گیری pH	۰/۶۶														

ردیف	شرح	قبول	غیرقابل قبول	ردیف	شرح	قبول	غیرقابل قبول	ردیف	شرح	قبول	غیرقابل 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 (بافرها،...)		
۵	ثبت مشخصات نمونه های ارسالی به آزمایشگاه			۲۵	شرایط بهداشتی آزمایشگاه			۱۵	داشتن برچسب مشخصات کامل بر روی 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 موزی			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 بر روی نمونه		



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 میکروبی کنسروهای کم اسید (۲۳۲۶ : isiri)												
آزمون ها	فعال	غیرفعال	تجهیزات	موجود	ناقص	مارک دستگاه	لوازم	موجود	ناقص	مواد و محلولهای شیمیایی	موجود	ناقص
باکتریهای مزوفیل هوازی			میکروسکوپ				پلیت استریل به تعداد لازم			دکستروز تریپتون برات (DTB)		
باکتریهای مزوفیل بی هوازی			هود میکروب شناسی-لامپ UV				انواع پیپت استریل			Peptone yeast extract bromo crosol purple broth (PE2)		
باکتریهای گرمادوست هوازی			اتو کلاو				جایپیتی قابل استریل			وازیار یا پارافین		
باکتریهای گرمادوست بی هوازی			هیتر یا هات پلیت مغناطیسی				ظرف مخصوص نگهداری پی پت های مصرفی			مایع ضدعفونی کننده		
			انکوباتور ۳۵-۳۰ درجه				لوله آزمایش			کیت رنگ آمیزی گرم		
			انکوباتور ۵۵درجه				جا لوله ای			الکل ۷۰درجه		
			ترازوی 0.1g یا دوکفهای				چسب اتوکلاو			الکل ۹۶درجه		
			بن ماری جوش				ارلن			آب مقطر		
			دستگاه آب مقطرگیری				پنس و قیچی و قاشک نمونه برداری					
			یخچال				سید فلزی					
			پک گاز و کپسول گاز				پنبه و فویل آلومینیومی					
			فور				آنس فلزی با فیلد و پلاتین					
							لام و لامل					
							در بازکن					
							دماسنج					
							مزور					
							بشر					

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.						نظریه مقام مافوق جهت اقدام بعدی:					
کارشناسان آزمایشگاه						مدیر عامل / مسئول فنی					



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی
استان هرمزگان

تاریخ اجرا: ۹۷/۱۰/۱۸

Execution Date: 08.01.2019

LQS-F40512-00

صفحه ۳ از ۲

Page 3 of 2

آزمایشگاه معاونت غذا و دارو هرمزگان

چک لیست ممیزی واحد تولیدی کنسرو میگو در آب نمک