



وزارت علوم، تحقیقات و بهداشت  
استان هرمزگان

تاریخ اجرا: ۹۷/۱۰/۱۸  
Execution Date: 08.01.2019  
LQS-F40514-00  
صفحه ۱ از ۲  
Page 1 of 2

## آزمایشگاه معاونت غذا و دارو هرمزگان

### چک لیست ممیزی واحد تولیدی کنسرو لوبیا چیتی با سس گوجه

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 لوبیا چیتی با سس گوجه (isiri:۱۶۳۵)														
آزمون ها	فعال	غیرفعال	تجهیزات	مکتسبه	امتیاز	مارک دستگاه	لوازم	مکتس به	امتیاز	مواد و محلولهای شیمیایی	مکتسبه	امتیاز		
میزان پری			هود شیمیایی		۴		الک آزمایشگاهی نمرة ۸ با منافذ به قطر ۲/۳۸ mm		۱	تترا کلرید کربن		۱		
درصد وزن آبکش			آون 105°c		۲		بالن ژوزه 100cc		۱	تیوسیانات آمونیوم 0.1N		۱		
کیفیت پخت			ترازوی حساس (با دقت 0.0001g)		۳		ارلن 250cc		۱	نیترات نقره 0.1N		۱		
درصد نمک			ترازوی حساس (با دقت 0.01g)		۲		بشر 50cc		۱	اسید نیتریک ۶۵٪ (غلیظ)		۱		
PH			ترازو (با دقت1g)		۱		پیپت حبابدار (5,25,50cc)		۱	بافر ۴ و ۷		۲		
عدد پراکسید			pH متر		۳		قیف شیشه ای		۱	KCl 3M		۱		
*فلزات سنگین			شیکر لوله ای /صفحه ای		۲		همزن شیشه ای		۰.۵	الکل اتیلیک ۸۰٪		۱		
آزمون شن و خاک			دسیکاتور		۱		ارلن درب ستباده ای		۱	الکل اتیلیک 65% (غلیظ)		۱		
			بن ماری / روتاری		۲		کاغذ صافی		۱	فری سولفات آمونیوم		۱		
			هدایت سنج الکتریکی		۲		انواع استوانه مدرج		۱	نیترات نقره 0.1N		۱		
			آسیاب یا هاون		۱		پوآر		۰.۵	ان- هگزان یا اتر		۱		
			*هات پلیت مغناطیسی		۱					آب مقطر		۲		
			*دستگاه جذب اتمی		۱					اسید استیک خالص		۱		
										محلول کلروفرم /ایزواکتان		۱		
										تیوسولفات سدیم 0.01		۱		
										پودر نشاسته		۱		
										*SDS 10%				
ردیف	شرح			ردیف	شرح			ردیف	شرح			ردیف		
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	۲۱		
۲			کالیبراسیون تجهیزات آزمایشگاه به همراه مستندات	۱۲			تاریخ اعتبار مواد شیمیایی در آزمایشگاه	۲۲			فضای فیزیکی آزمایشگاه	۲۲		
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	۲۳		
۴			وجود دستورالعمل نحوه کار با دستگاههای شیمیایی	۱۴			مناسب بودن شرایط نگهداری مواد استاندارد (بافرها...)	۲۴			گذراندن آموزشهای ادواری جهت مسئول فنی	۲۴		
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)	۲۵			شرایط بهداشتی آزمایشگاه	۲۵		
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	۲۶		
۷			مطابقت آمارهای ارسالی بادفاترروزانه و ثبت گزارش	۱۷			کنترل مسئول فنی درخصوص صحت عملکرد دستگاههای آزمایشگاه	۲۷			وضعیت آزمایشگاه ازلحاظ رعایت اصول ایمنی (کپسول آتشنشانی□ جعبه کمکهای اولیه□ روش ضدحریق□)	۲۷		
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 برروی نمونه							



وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی  
استان هرمزگان

تاریخ اجرا: ۹۷/۱۰/۱۸

Execution Date: 08.01.2019

LQS-F40514-00

صفحه ۲ از ۲

Page 2 of 2

## آزمایشگاه معاونت غذا و دارو هرمزگان

### چک لیست ممیزی واحد تولیدی کنسرو لوبیا چیتی با سس گوجه

لیست آزمونها، تجهیزات، لوازم و مواد در بخش میکروبی کنسروهای اسیدی (isiri:۲۳۲۶)

آزمون ها	فعال	غیر فعال	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			هیتز یا هات پلیت مغناطیسی				ظرف مخصوص نگهداری پی پت های مصرفی			مایع ضد عفونی کننده		
درکنسرو رب گوجه فرنگی آزمون ریسبه های			انکوباتور 25°C				لوله آزمایش			کیت رنگ آمیزی گرم		
کپک			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 دوکفهای				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 ژوژه 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.

نظریه مقام مافوق جهت اقدام بعدی:

مسئول فنی

کارشناسان آزمایشگاه



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی  
استان هرمزگان

تاریخ اجرا: ۹۷/۱۰/۱۸

Execution Date: 08.01.2019

LQS-F40514-00

صفحه ۳ از ۲

Page 3 of 2

آزمایشگاه معاونت غذا و دارو هرمزگان

چک لیست ممیزی واحد تولیدی کنسرو لوبیا چیتی با سس گوجه