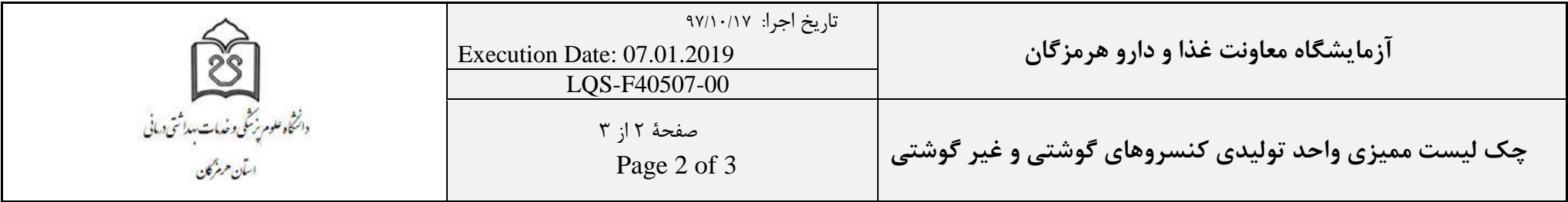
 <p>دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی استان هرمزگان</p>	تاریخ اجرا: ۹۷/۱۰/۱۷	آزمایشگاه معاونت غذا و دارو هرمزگان
	Execution Date: 07.01.2019	
	LQS-F40507-00	
	صفحه ۱ از ۳ Page 1 of 3	چک لیست ممیزی واحد تولیدی کنسروهای گوشتی و غیر گوشتی

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 کنسروهای گوشتی و غیر گوشتی (کنسرو خورشت قورمه سبزی ۴۲۹۳: isiri، کنسرو خورشت قیمه ۴۲۹۴: isiri، کنسرو ذرت ۲۷۸۹: isiri، ویژگیهای کنسرو خوراک بادمجان ۳۷۶۲: isiri، کنسرو لوبیا چیتی با سس گوجه فرنگی ۱۶۳۵: isiri)														
آزمون ها	امتیاز	مکتسبه	آزمون ها	امتیاز	مکتسبه	تجهیزات	امتیاز	مکتسبه	لوازم	امتیاز	مکتسبه	مواد و محلولهای شیمیایی	امتیاز	مکتسبه
رنگ	۰/۲۵		آزمون رنگ isiri : ۲۶۳۴	۰/۵		ترازو	۴/۵		درب لاستیکی با میله	۰/۹		اسید نیتریک غلیظ 65%	۱/۳	
طعم و بو	۰/۲۵		رنگهای افزودنی قطرانی در مواد خوراکی	۰/۵		ترازو حساس	۴/۵		شیشه ای تعبیه شده	۰/۹				
کیفیت پخت	۰/۵		آزمون اسید بنزواتیک در میوه و سبزی و	۰/۵		ترمومتر	۴		در وسط آن	۰/۹		الکل 80%	۳	
pH	۰/۷۵		فرآورده های آنها isiri : ۳۶۳۰	۰/۷۵		آون	۴		قیف	۰/۹		روغن کرچک	۱/۲۵	
پری	۰/۵		خوراک بادمجان: ۱- فلزات	۰/۵		دستگاه سوکسوله	۴		بشر (50cc)	۰/۹		سدیم تیوسولفات	۱/۲۵	
حشرات	۰/۵		سنگین (مس/سرب/قلع/روی/آهن/آرسنیک)	۰/۵		دسیکاتور	۴		پیپت (5,25,50cc)	۰/۹		فروسولفات آمونیوم	۱/۳	
مواد خارجی	۰/۷۵		۲- باقیمانده سموم	۰/۷۵					ارلن 500cc	۰/۹		تیوسولفات آمونیوم 0.1N	۱/۳	
شن و خاک	۰/۵		فلزات سنگین (کنسرو ذرت)	۰/۵					همزن شیشه ای	۰/۹		بافر ۴ و ۷	۱/۳	
عوامل ناپذیرفتنی	۰/۷۵								کاغذ صافی	۰/۹		نیترات نقره 0.1N	۱/۳	
درصد نمک	۰/۷۵								ارلن مایر 300ml	۰/۹		اتر دوپیترول یا هگزان	۱/۳	
درصد چربی	۰/۷۵								بالن ژوزه 100ml	۰/۹		کربن تتراکلرید	۱/۲۵	
پراکسید isiri : ۴۱۷۹	۰/۷۵								کارتوش	۰/۹		پتاسیم یدید	۱/۳	
درصد گوشت پخته	۰/۵								سنگ جوش	۰/۹		استیک اسید	۱/۳	
درصد عوامل ناپذیرفتنی	۰/۵											کلروفرم	۱/۲۵	
درصد لوبیا/لپه/اسیب زمینی/بادمجان	۰/۵											معرف چسب نشاسته	۱/۳	

ردیف	شرح	قبول	غیرقابل قبول	ردیف	شرح	قبول	غیرقابل قبول
۱	فعال بودن هود شیمیایی			۱۱	مطابقت روشها با آخرین ویرایش استانداردهای ملی ایران		
۲	کالیبراسیون تجهیزات آزمایشگاه به همراه مستندات			۱۲	تاریخ اعتبار مواد شیمیایی در آزمایشگاه		
۳	وجود SOP و نحوه انجام آزمونهای 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 برجسب مشخصات کامل بروی 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 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		



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 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			مابع ضدعفونی کننده		
درکنسرو رب گوجه فرنگی 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 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 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
۱	تفکیک بخش میکروب شناسی به ۳ بخش مجزا (کشت □، انکوباسیون □، استریلیزاسیون □)			۳	قابل شستشو بودن دیوارهای بخش میکروبی		
۲	فعال بودن هود لامینار یا وجود لامپ UV در اتاق کشت			۴	عدم وجود سینک ظرفشویی و فاضلاب در قسمت کشت		

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:



تاریخ اجرا: ۹۷/۱۰/۱۷
 Execution Date: 07.01.2019
 LQS-F40507-00
 صفحه ۳ از ۳
 Page 3 of 3

آزمایشگاه معاونت غذا و دارو هرمزگان

چک لیست ممیزی واحد تولیدی کنسروهای گوشتی و غیر گوشتی

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 براث (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				جایبیتی قابل استریل			وازیار یا پارافین		
باکتریهای گرمادوست بی هوازی			هیتر یا هات پلیت مغناطیسی				ظرف مخصوص نگهداری پی پت های مصرفی			مایع ضد عفونی کننده		
			انکوباتور ۳۵-۳۰ درجه				لوله آزمایش			کیت رنگ آمیزی گرم		
			انکوباتور ۵۵ درجه				جا لوله ای			الکل ۷۰ درجه		
			ترازوی 0.1g یا دو کفه ای				چسب اتو کلاو			الکل ۹۶ درجه		
			بن ماری جوش				ارلن			آب مقطر		
			دستگاه آب مقطر گیری				پنس و قیچی و قاشک نمونه برداری					
			یخچال				سبد فلزی					
			پک گاز و کپسول گاز				پنبه و فویل آلومینیومی					
			فور				آنس فلزی با فیلد و پلاتین					
							لام و لامل					
							در باز کن					
							دما سنج					
							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 میذول 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

نظریه مقام مافوق جهت اقدام بعدی:

مدیر عامل / مسئول فنی

	تاریخ اجرا: ۹۷/۱۰/۱۷ Execution Date: 07.01.2019	آزمایشگاه معاونت غذا و دارو هرمزگان
	LQS-F40507-00	
	صفحه ۴ از ۳ Page 4 of 3	چک لیست ممیزی واحد تولیدی کنسروهای گوشتی و غیر گوشتی