

آزمایشگاه کنترل مواد غذایی ، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی

دانشگاه علوم پزشکی ایران - تهران - شهید بهشتی

چک لیست بازرسی آزمایشگاه واحد تولیدی مواد غذایی ، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی

هیئت بازرسی :

علت بازدید :

تاریخ بازدید :...../...../.....

نام کارخانه :

| ردیف | سوال | امتیاز | خوب | متوسط | ضعیف | ملاحظات |
|------|---|--------|-------|-------|------|---------|
| ۱ | آیا محل آزمایشگاه به راحتی قابل دسترس است ؟ | | ۴-۵ | ۲-۳ | ۰-۱ | |
| ۲ | آیا تهویه مناسب در بخش شیمی وجود دارد؟ | | ۶-۷ | ۳-۵ | ۰-۲ | |
| ۲ | آیا سقف ، دیوارها و کف ها صاف و قابل شستشو می باشد؟ | | ۵-۶ | ۳-۴ | ۰-۲ | |
| ۴ | آیا آزمایشگاه از نور کافی بر خوردار است ؟ | | ۴-۵ | ۲-۳ | ۰-۱ | |
| ۵ | آیا میز های کار ضد اسید و مقاوم به مواد گندزدا ، قلیاها و حلال های آلی و حرارت ملایم میباشند؟ | | ۴-۵ | ۲-۳ | ۰-۱ | |
| ۶ | آیا جنس کف پوش آزمایشگاه مقاوم به اسید است ؟ | | ۴-۵ | ۲-۳ | ۰-۱ | |
| ۷ | آیا دوش اضطراری و دستگاه چشم شوی در آزمایشگاه نصب می باشد ؟ | | ۶-۷ | ۳-۵ | ۰-۲ | |
| ۸ | آیا محلول ها ، مواد شیمیایی و مواد استاندارد در محل مناسب نگهداری می شوند ؟ | | ۵-۶ | ۳-۴ | ۰-۲ | |
| ۹ | آیا اتاق یا انبار نگهداری حلالها و مواد شیمیایی به طور جداگانه و با شرایط مناسب وجود دارد ؟ | | ۵-۶ | ۳-۴ | ۰-۲ | |
| ۱۰ | آیا نحوه نگهداری حلالها و مواد شیمیایی در این اتاق طبق ضوابط ایمنی یا توصیه پیشنهادی کار خانه سازنده حلالها و مواد شیمیایی میباشد ؟ | | ۵-۶ | ۳-۴ | ۰-۲ | |
| ۱۱ | آیا آزمایشگاه واحد تولیدی دارای مساحت کافی متناسب با نوع تولید و حجم کار می باشد ؟ | | ۴-۵ | ۲-۳ | ۰-۱ | |
| ۱۲ | آیا سیستم برق اضطراری در آزمایشگاه وجود دارد ؟ | | ۵-۶ | ۳-۴ | ۰-۲ | |
| ۱۳ | آیا بر چسب بر روی محلول ها و معرفهای تهیه شده دارای مشخصات کامل میباشد ؟ | | ۵-۶ | ۳-۴ | ۰-۲ | |
| ۱۴ | آیا آزمایشات لازم روی آب مقطر مورد استفاده در آزمایشگاه انجام می شود ؟ | | ۵-۶ | ۳-۴ | ۰-۲ | |
| | | | ۶۷-۸۲ | ۳۷-۵۳ | ۰-۲۳ | |

امضاء بازدید کنندگان

امضاء مسئول فنی

آزمایشگاه کنترل مواد غذایی ، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی
 دانشگاه علوم پزشکی ایران - تهران - شهید بهشتی
 چک لیست بازرسی آزمایشگاه واحد تولیدی مواد غذایی ، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی
 تاریخ بازدید :/...../.....
 علت بازدید :
 هیئت بازرسی :

نام کارخانه :

| ردیف | سوال | امتیاز | خوب | متوسط | ضعیف | ملاحظات |
|------|--|--------|--------|-------|------|---------|
| ۱۵ | آیا هود شیمیایی در بخش شیمی وجود دارد ؟ | | ۶-۷ | ۳-۵ | ۰-۲ | |
| ۱۶ | آیا کارکنان آزمایشگاه در بدو ورود آموزشهای لازم را از نظر آشنایی با SOP، کارکرد دستگاه ها و مستند سازی ، ایمنی و... گذرانیده اند ؟ | | ۶-۷ | ۳-۵ | ۰-۲ | |
| ۱۷ | آیا شرح وظایف مصوب برای افراد وجود دارد ؟ * | | ۵-۶ | ۳-۴ | ۰-۲ | |
| ۱۸ | آیا کارکنان دارای شناسنامه آموزشی میباشند ؟* | | ۴-۵ | ۲-۳ | ۰-۱ | |
| ۱۹ | آیا آزمایشگاه دارای چارت سازمانی می باشد ؟ * | | ۴-۵ | ۲-۳ | ۰-۱ | |
| ۲۰ | آیا توزیع افراد با چارت سازمانی مطابقت دارد ؟ * | | ۴-۵ | ۲-۳ | ۰-۱ | |
| ۲۱ | آیا مسئول فنی معرفی شده در زمان بازرسی در آزمایشگاه حضور دارد ؟ | | ۸-۱۰ | ۵-۷ | ۰-۴ | |
| ۲۲ | آیا دستگاههای موجود با آزمایشهای مورد نیاز مطابقت دارد ؟ | | ۶-۷ | ۳-۵ | ۰-۲ | |
| ۲۳ | آیا دستورالعمل کار با دستگاهها در کنار آنها موجود میباشد ؟ | | ۵-۶ | ۳-۴ | ۰-۲ | |
| ۲۴ | آیا دستگاه دارای شناسنامه (مدل ، مارک دستگاه ، سوابق تعمیر و مشخصات فنی) میباشد ؟ | | ۵-۶ | ۳-۴ | ۰-۲ | |
| ۲۵ | آیا دستگاههای و تجهیزات دارای گواهی و بر چسب کالیبراسون معتبر میباشند ؟ | | ۸-۱۰ | ۵-۷ | ۰-۴ | |
| ۲۶ | آیا دستگاههای تازه تعمیرشده قبل از استفاده مجدد ، کالیبره می شوند ؟ | | ۶-۷ | ۳-۵ | ۰-۲ | |
| ۲۷ | آیا پایش میانی (دما ، جرم ، حجم) انجام میگردد ؟ | | ۶-۷ | ۳-۵ | ۰-۲ | |
| ۲۸ | آیا در کنار هر دستگاه دفتری جهت ثبت نام فرد آزمایش کننده ، تاریخ کار با دستگاه و شرایط دستگاه وجود دارد ؟ | | ۴-۵ | ۲-۳ | ۰-۱ | |
| ۲۹ | آیا لوازم شیشه ای مناسب و مقدار کافی وجود دارد ؟ | | ۶-۷ | ۳-۵ | ۰-۲ | |
| | | | ۸۳-۱۰۰ | ۴۵-۶۸ | ۰-۳۰ | |

امضاء مسئول فنی

امضاء بازدید کنندگان

آزمایشگاه کنترل مواد غذایی ، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی
 دانشگاه علوم پزشکی ایران - تهران - شهید بهشتی
 چک لیست بازرسی آزمایشگاه واحد تولیدی مواد غذایی ، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی
 تاریخ بازدید :/...../.....
 علت بازدید :
 هیئت بازرسی :

نام کارخانه :

| ردیف | سوال | امتیاز | خوب | متوسط | ضعیف | ملاحظات |
|------|---|--------|-------|-------|------|---------|
| ۳۰ | آیا مراجع و استانداردهای ویژگی و روش کار معتبر در آزمایشگاه موجود است ؟ | | ۸-۱۰ | ۵-۷ | ۰-۴ | |
| ۳۱ | آیا SOP روش کار ، محلول سازی و کار با دستگاه موجود است ؟ | | ۸-۱۰ | ۵-۷ | ۰-۴ | |
| ۳۲ | آیا دسترسی مناسب به مستندات وجود دارد ؟ | | ۵-۶ | ۴-۳ | ۰-۲ | |
| ۳۳ | آیا از سیستم اولین ورودی - اولین خروجی (first in - first out) در مورد مواد شیمیایی و محلولها تبعیت میشود ؟* | | ۴-۵ | ۲-۳ | ۰-۱ | |
| ۳۴ | آیا مستندات برای خرید مواد شیمیایی و محیط های کشت موجود است ؟ | | ۴-۵ | ۲-۳ | ۰-۱ | |
| ۳۵ | آیا نمونه های ورودی دارای برچسب مناسب و مشخصات شامل نام و کد شناسایی ، تاریخ تولید و انقضاء ، تاریخ نمونه برداری ، نام نمونه بردار میباشد ؟ | | ۵-۶ | ۳-۴ | ۰-۲ | |
| ۳۶ | آیا ورود نمونه به آزمایشگاه در دفتر تحویل نمونه یا کامپیوتر ثبت میشود ؟ | | ۵-۶ | ۳-۴ | ۰-۲ | |
| ۳۷ | آیا نحوه نگهداری نمونه ها (نور و حرارت و رطوبت) مناسب است ؟ | | ۵-۶ | ۳-۴ | ۰-۲ | |
| ۳۸ | آیا نمونه های آزمایش شده در محلی مناسب تا پایان تاریخ انقضاء نگهداری میشود ؟ | | ۵-۶ | ۳-۴ | ۰-۲ | |
| ۳۹ | آیا دفتر ثبت نتایج یا فایل کامپیوتری وجود دارد ؟ | | ۶-۷ | ۳-۵ | ۰-۲ | |
| ۴۰ | آیا سیستم گزارش دهی مناسب و پیگیری مجدد جهت نمونه هایی که با استاندارد مطابقت ندارد وجود دارد ؟ | | ۶-۷ | ۳-۵ | ۰-۲ | |
| ۴۱ | آیا فرم پاسخ توسط کارشناس آزمایشگاه ، مسئول آزمایشگاه و مدیر تایید و امضاء میشود ؟ | | ۶-۷ | ۳-۵ | ۰-۲ | |
| ۴۲ | آیا مستندات کار با دستگاه هایی نظیر HPLC , GC , جذب اتمی ، IR , UV و آزمون TLC وجود دارد ؟* | | ۵-۶ | ۳-۴ | ۰-۲ | |
| ۴۳ | آیا جهت کنترل حشرات و جانوران موذی اقداماتی انجام شده است ؟ | | ۴-۵ | ۲-۳ | ۰-۱ | |
| | | | ۷۶-۹۲ | ۴۳-۶۲ | ۰-۲۹ | |

امضاء مسئول فنی

امضاء بازدید کنندگان

آزمایشگاه کنترل مواد غذایی ، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی
 دانشگاه علوم پزشکی ایران - تهران - شهید بهشتی
 چک لیست بازرسی آزمایشگاه واحد تولیدی مواد غذایی ، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی
 تاریخ بازدید :/...../.....
 علت بازدید :
 هیئت بازرسی :

نام کارخانه :

| ردیف | سوال | امتیاز | خوب | متوسط | ضعیف | ملاحظات |
|------|---|--------|---------|---------|-------|---------|
| ۴۴ | آیا اتوکلاو مجزا برای دفع ضایعات میکروبی وجود دارد ؟ | | ۵-۶ | ۳-۴ | ۰-۲ | |
| ۴۵ | آیا تفکیک آزمایشگاه میکروب شناسی به سه قسمت اتاق کشت ، اتاق انکوباسیون ، ومحیط سازی وجود دارد ؟ | | ۸-۱۰ | ۵-۷ | ۰-۴ | |
| ۴۶ | در صورت دو قسمتی بودن آیا هود میکروشناسی وجود دارد ؟ | | ۸-۱۰ | ۵-۷ | ۰-۴ | |
| ۴۷ | در صورت سه قسمتی بودن آیا اتاق کشت ایزوله دارای لامپ UV میباشد ؟ | | ۸-۱۰ | ۵-۷ | ۰-۴ | |
| ۴۸ | آیا اصل عدم ورودی بخش تولیدی و سایر بخش های آزمایشگاه به بخش میکروشناسی رعایت شده است ؟ | | ۵-۶ | ۳-۴ | ۰-۲ | |
| ۴۹ | آیا استریل کردن ظروف شیشه ای و ابزار کشت میکروبی بطور دقیق و مناسب انجام میگردد ؟ | | ۶-۸ | ۴-۵ | ۰-۳ | |
| ۵۰ | آیا انکوباتور و یخچال میکروشناسی بطور جداگانه و به دقت در فواصل بین کالیبراسون کنترل می شوند ؟ | | ۴-۵ | ۲-۳ | ۰-۱ | |
| ۵۱ | آیا عملکرد اتوکلاو کالیبره میباشد ؟ | | ۶-۷ | ۳-۵ | ۰-۲ | |
| ۵۲ | آیا محیط های کشت مورد نیاز وجود دارد ؟ | | ۸-۱۰ | ۵-۷ | ۰-۴ | |
| ۵۳ | آیا محیط های کشت دارای تاریخ اعتبار میباشد ؟ | | ۸-۱۰ | ۵-۷ | ۰-۴ | |
| ۵۴ | آیا در آزمایشگاه میکروب شناسی پی پت کنترل (پی پت فیلتر) موجود است ؟ | | ۶-۷ | ۳-۵ | ۰-۲ | |
| ۵۵ | آیا در یخچال مخصوص نگهداری ، محیط های کشت آماده و معرف ها وجود دارد؟ | | ۶-۷ | ۳-۵ | ۰-۲ | |
| | | | ۷۸-۹۶ | ۴۶-۶۶ | ۰-۳۴ | |
| | مجموع امتیازمکتسبه : | | ۳۷۹-۴۶۰ | ۲۱۰-۳۰۹ | ۰-۱۴۰ | |
| | در موارد خاص ارزش یابی شود | | | | | |

امضاء مسئول فنی

امضاء بازدید کنندگان