

ردیف	عنوان	امتیاز مکتبه	سطح بندی				ردیف	عنوان	امتیاز مکتبه
			۱	۲	۳	۴			
۱	آیا تجهیزات مورد نیاز در بخش شیمیایی موجود بوده <input type="checkbox"/> (۲۵ امتیاز) و دارای شناسنامه و کد منحصر به فرد <input type="checkbox"/> (۵ امتیاز) می باشد؟	۳۰					آیا آمار ماهیانه (آزمون های عمومی <input type="checkbox"/> و تخصصی <input type="checkbox"/>) به صورت منظم به آزمایشگاه ارسال و قابل ردیابی می باشد؟		
۲	آیا لوازم شیشه ای مورد نیاز در بخش شیمیایی موجود می باشد؟	۱۰					آیا پرسورهای استاندارد موجود بوده <input type="checkbox"/> و به صورت منظم به روز رسانی می شود؟ <input type="checkbox"/>		
۳	آیا مواد و محلول های مورد نیاز در بخش شیمیایی موجود بوده <input type="checkbox"/> (۱۸ امتیاز) و دارای لیست <input type="checkbox"/> (۲ امتیاز) می باشد؟	۲۰	امتیاز هر آیتم				۲۵	آیا مسئول فنی در تست های مقایسات بین آزمایشگاهی شرکت نموده است؟	
۴	آیا تجهیزات مورد نیاز در بخش میکروبی موجود بوده <input type="checkbox"/> (۲۵ امتیاز) و دارای شناسنامه و کد منحصر به فرد <input type="checkbox"/> (۵ امتیاز) می باشد؟	۳۰	تعداد				۲۶	آیا تجهیزات موجود در آزمایشگاه دارای گواهی کالیبراسیون با تاریخ معتبر از شرکت های دارای تأیید صلاحیت می باشد؟ تاریخ اتمام کالیبراسیون	
۵	آیا لوازم شیشه ای مورد نیاز در بخش میکروبی موجود می باشد؟	۱۰					آیا کالیبراسیون میانی تجهیزات (دما <input type="checkbox"/> ، جرم <input type="checkbox"/> و PH <input type="checkbox"/>) انجام گرفته و ثبت می گردد؟		
۶	آیا مواد و محیط های مورد نیاز در بخش میکروبی موجود بوده <input type="checkbox"/> (۱۸ امتیاز) و دارای لیست <input type="checkbox"/> (۲ امتیاز) می باشد؟	۲۰					آیا مواد، محلول ها و محیط های کشت سازگار و ناسازگار موجود در آزمایشگاه تفکیک شده <input type="checkbox"/> و دارای لیست می باشد؟ <input type="checkbox"/>		
۷	آیا مسئول فنی دوره های آموزشی لازم را طی کرده <input type="checkbox"/> و دارای پروانه مسئول فنی معتبر می باشد؟ <input type="checkbox"/>	۱۰	-	-	-	۰	آیا نحوه نگهداری مواد و محلول ها مناسب بوده <input type="checkbox"/> و اصل FEFO رعایت می گردد؟ <input type="checkbox"/>		
۸	آیا مسئول فنی به نحوه اجرای آزمون ها تسلط کامل دارد؟ (آزمون:.....)	۱۰	۷	۳	۰	۰	آیا مواد، محلول ها و محیط های کشت موجود در آزمایشگاه دارای برگه Certificate می باشند؟		
۹	آیا شرح وظایف مسئول فنی <input type="checkbox"/> و پرسنل آزمایشگاه <input type="checkbox"/> به صورت مصوب وجود دارد؟	۱۰	۷	۳	۰	۰	آیا در آزمایشگاه فرم MSDS مواد و محلول های شیمیایی <input type="checkbox"/> و محیط های کشت <input type="checkbox"/> موجود می باشد؟		
۱۰	آیا آزمایشگاه در محل مناسب <input type="checkbox"/> ، دارای نور مناسب <input type="checkbox"/> و با مساحت کافی (حداقل بخش شیمیایی ۱۵m ² و حداقل بخش میکروبی ۱۵m ²) <input type="checkbox"/> احداث شده است؟	۱۰	۷	۳	۰	۰	آیا نحوه برچسب گذاری محلول های تهیه شده مناسب می باشند؟ (نام محلول <input type="checkbox"/> ، تاریخ تهیه <input type="checkbox"/> ، نام فرد تهیه کننده <input type="checkbox"/> و شرایط نگهداری <input type="checkbox"/>)		
۱۱	آیا دما (۲۸-۱۸) <input type="checkbox"/> ، رطوبت (Max ۶۰٪) <input type="checkbox"/> آزمایشگاه مناسب بوده و به طور منظم ثبت می گردد؟	۱۰	۷	۳	۰	۰	آیا کیفیت آب مقطر مصرفی آزمایشگاه کنترل و ثبت می گردد؟		
۱۲	آیا نمونه های وارده به آزمایشگاه قبل از انجام آزمون ها با کد منحصر به فرد ثبت شده <input type="checkbox"/> و قابل ردیابی می باشند؟	۱۰	۷	۳	۰	۰	آیا مواد شیمیایی و محیط های کشت داخل یخچال تفکیک شده <input type="checkbox"/> و دمای یخچال به صورت منظم کنترل و ثبت می شود؟ <input type="checkbox"/>		
۱۳	آیا نمونه های شاهد در محل مناسب <input type="checkbox"/> و در شرایط محیطی قابل قبول <input type="checkbox"/> تا تعیین تکلیف نهایی نگهداری می گردد؟	۱۰	۷	۳	۰	۰	آیا هود موجود در بخش شیمیایی فعال <input type="checkbox"/> و دارای مکش کافی می باشد؟ <input type="checkbox"/>		
۱۴	آیا آزمایشگاه از لحاظ رعایت اصول ایمنی (دوش ضد حریق <input type="checkbox"/> ، چشم شوی <input type="checkbox"/> ، کپسول آتش نشانی دارای شارژ قابل قبول <input type="checkbox"/> ، جعبه کمک های اولیه حاوی ملزومات مورد نیاز <input type="checkbox"/> و...) مناسب می باشد؟	۱۰	۷	۳	۰	۰	آیا پسماندهای میکروبی <input type="checkbox"/> شیمیایی (کلره و غیر کلره) به طور مناسب تفکیک <input type="checkbox"/> و اصولی دفع می گردد؟ <input type="checkbox"/>		
۱۵	آیا مسئول فنی اصول ایمنی فردی (استفاده از ماسک <input type="checkbox"/> ، عینک <input type="checkbox"/> ، دستکش <input type="checkbox"/> و...) را در حین کار رعایت می نماید؟	۱۰	۷	۳	۰	۰	آیا آزمایشگاه میکروبی شناسی حداقل به سه قسمت اصلی (کشت <input type="checkbox"/> ، انکوباسیون <input type="checkbox"/> و استریلیزاسیون <input type="checkbox"/>) تفکیک شده است؟		
۱۶	آیا دیوارها، کف <input type="checkbox"/> و سقف <input type="checkbox"/> آزمایشگاه قابلیت شستشو دارند؟	۱۰	۷	۳	۰	۰	آیا قسمت کشت بخش میکروبی شناسی فاقد محل های ورود آلودگی می باشد؟		
۱۷	آیا SOP روش انجام آزمون های شیمیایی <input type="checkbox"/> و میکروبی <input type="checkbox"/> موجود می باشد؟	۱۰	۷	۳	۰	۰	آیا هود موجود در بخش میکروبی شناسی مناسب بوده <input type="checkbox"/> و دارای لامپ UV فعال <input type="checkbox"/> می باشد؟		
۱۸	آیا SOP نحوه کار با دستگاه های شیمیایی <input type="checkbox"/> و میکروبی <input type="checkbox"/> موجود می باشد؟	۱۰	۷	۳	۰	۰	آیا کنترل کیفی استریلیزاسیون بخش میکروبی به طور مناسب انجام می گیرد؟		
۱۹	آیا قرارداد آزمون های تخصصی (فلزات سنگین <input type="checkbox"/> ، سموم آلی <input type="checkbox"/> ، شیرین کننده های سنتتیک <input type="checkbox"/> و سایر.....) با آزمایشگاه های همکار مورد تأیید وزارت بهداشت، منعقد گردیده است؟ تاریخ اتمام قرارداد	۱۰	۷	۳	۰	۰	آیا تمامی محیط های کشت دارای تاریخ مصرف معتبر <input type="checkbox"/> یا تمامی محیط های کشت تاریخ گذشته <input type="checkbox"/> یا تعدادی تاریخ گذشته می باشند؟ <input type="checkbox"/> (از جمله:.....)		
۲۰	آیا مستنداتی دال بر ارسال نمونه به آزمایشگاه همکار و انجام آزمون های تخصصی در طول هر فصل وجود دارد؟	۱۰	۷	۳	۰	۰	آیا اقداماتی در جهت جلوگیری از ورود حشرات و حیوانات موزی به آزمایشگاه صورت گرفته است؟		
۲۱	آیا نتایج آزمون های انجام شده در دفاتر داده های خام ثبت گردیده <input type="checkbox"/> و قابل ردیابی می باشند؟ <input type="checkbox"/>	۱۰	۷	۳	۰	۰	آیا آزمایشگاه دارای چک لیست نظافت بوده <input type="checkbox"/> و به صورت منظم و روزانه نظافت می شود؟ <input type="checkbox"/>		
۲۲	آیا داده های دستگاهی در دفاتر مخصوص هر دستگاه ثبت گردیده است؟	۱۰	۷	۳	۰	۰	آیا نظم و ترتیب در بخش های مختلف آزمایشگاه رعایت می گردد؟		

خودارزیابی و تکمیل توسط مسئول فنی واحد تولیدی در تاریخ

این صورتجلسه در دو نسخه که هریک حکم واحد را دارد تنظیم و یک برگ آن تحویل امضا کنندگان زیر گردید و محل بدون هیچگونه ضرر و زیان جانی و مالی ترک گردید. ضمناً شایسته است مدیریت محترم واحد تولیدی نسبت به صدور دستور مقتضی جهت رفع نواقص فعلی و اعلام وضعیت نهایی به آزمایشگاه کنترل مواد غذایی و بهداشتی معاونت غذا و دارو اقدام فرمایند.