



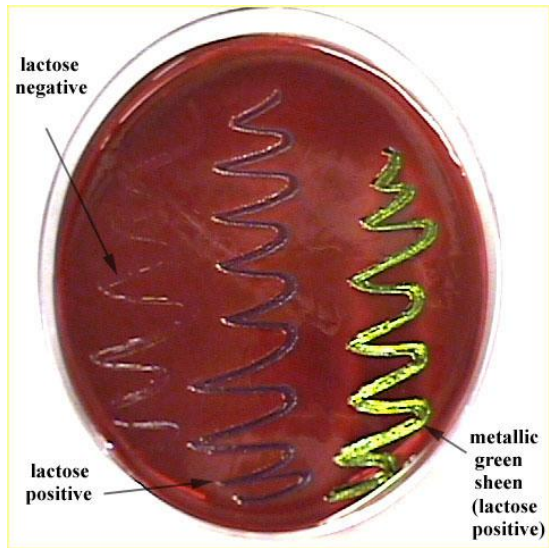
معاونت غذا و دارو
شبکه بهداشت و درمان شهرستان بوانات

آزمایشگاه کارخانجات مواد غذایی

تهیه کننده : مهندس رضا زارع

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

آزمایشگاه



- آزمایشگاهها باید در محلی بنا شوند که به راحتی قابل دسترس و در نزدیکترین فاصله به سالن تولید بوده و دارای بخشهای مجزای شیمیایی و میکروبیولوژی باشند (**پنج قسمتی**) و وضعیت فنی و بهداشتی آن بصورت ذیل بررسی شده ، تجهیزات و مواد شیمیایی آن طبق لیست مربوطه جهت دریافت پروانه تاسیس وبهره برداری واحد تولیدی در نظر گرفته شود.
- آزمایشگاه باید زیر نظر **مسئول فنی** بوده و با توجه به ظرفیت تولید ، مسئولیت آن می تواند به عهده خود او و یا فرد واجد شرایط دیگری باشد.
- مساحت آزمایشگاه کنترل فرآیند **متناسب با تولید و تعداد نمونه** مورد آزمون در آزمایشگاه باشد.

- از نور کافی طبیعی و برخوردار باشد.
- دارای هود آزمایشگاهی با امکانات لازم و سیستم تهویه مناسب باشد.
- دارای کابینت و میز کار با روکش مناسب ضد اسید و باز و ضد حریق باشد.
- دارای لوله کشی آب سرد و گرم و ظرفشویی باشد.
- دیوار ها، کف، سقف، در و پنجره آزمایشگاه مطابق با آخرین تجدید نظر استاندارد ملی ایران به شماره 2747 بوده و شرایط محیطی آزمایشگاه حتی الامکان با آخرین تجدید نظر استاندارد ایزو 17025 مطابقت داشته باشد.

- دارای لوازم شیشه ای و سایر ظروف مورد نیاز جهت انجام آزمایشها باشد.



- کلیه تجهیزات لازم جهت انجام
- آزمایشات شیمیایی و میکروبی را
- دارا باشد

- محل مشخصی جهت نگهداری نمونه های شاهد در نظر گرفته شود.
- پیش بینی های لازم جهت اطفاء حریق صورت گرفته باشد.

- راهنمای ایمنی حلالها و مواد شیمیایی در آزمایشگاه نصب گردد

- دستگاههای موجود در آزمایشگاه دارای برنامه کالیبراسیون و برچسب کالیبراسیون باشند.

- شرایط نگهداری مواد و حلالهای شیمیایی مطابق با روش نگهداری آنها باشد.

- محلولهای تهیه شده دارای برچسب مشخص با ذکر تاریخ ساخت و نام تهیه کننده باشد.

- نحوه دفع ضایعات میکروبی و شیمیایی در آزمایشگاه مشخص باشد

- کلیه روشهای آزمایش و جزوات استانداردهای محصول در آزمایشگاه موجود باشند.
- نتایج آزمونهای میکروبی و شیمیایی روزانه در دفاتر مخصوص ثبت و کدگذاری آن به طریقی باشد که امکان ردیابی نمونه های آزمون شده و تعمیم آن به خط تولید به وضوح وجود داشته باشد و کلیه نتایج آزمون ها بایستی به تائید مسئول فنی برسد.
- نظافت و بهداشت فضای آزمایشگاه رعایت گردد
- کارکنان آزمایشگاه از روپوش آزمایشگاهی به رنگ روشن، ترجیحا سفید استفاده نمایند.

- کارکنان آزمایشگاه مهارت های لازم جهت انجام آزمایشهای مورد نیاز را دارا بوده و دوره های آموزشی لازم راطی نموده باشند.
- دفتر کار کارکنان آزمایشگاه باید به طور کاملاً مجزا از فضای آزمایشگاه باشد.
- آزمایشگاه میکروبیولوژی باید دارای سه بخش مجزا شامل اتاق کشت، اتاق انکوباسیون، محل تستشو و استریلیزاسیون باشد .
- اتاق کشت باید دارای شرایط لازم آزمایشگاه میکروبی و دارای هود باشد و فاقد سینک و زهکشی فاضلاب باشد .

نکته

- در صورتیکه واحد تولیدی قادر به انجام برخی آزمایشات خاص (نظیر آزمون اندازه گیری آفلاتوکسین یا باقیمانده سموم و آفت کش ها و ...) نباشد ، باید ضمن عقد قرار داد ، نمونه خود را به آزمایشگاههای مورد تایید وزارت بهداشت ارجاع دهد تا مورد آزمایش قرار گرفته ونتایج بصورت مستند تهیه و نگهداری شود.



