

ویژگیهای آزمایشگاههای کنترل کیفیت واحدهای تولیدی مواد غذایی و بهداشتی

- ۱- بخش های شیمی و میکروبی بایستی از هم جدا باشند.
- ۲- فضای فیزیکی آزمایشگاه بایستی مطابق با آخرین تجدید نظر استاندارد شماره ۹۸۹۹ باشد.
- ۳- دستگاههایی که نیاز به کالیبره شدن دارند بایستی توسط شرکتهای معتبرکالیبره شوند و گواهی بگیرند.
- ۴- آب مقطر مصرفی آزمایشگاه بایستی کنترل و ثبت گردد.
- ۵- SOP های کار با دستگاهها و روش های آزمون تدوین گردند.
- ۶- دفاتری برای ثبت مراحل و نتایج آزمایشات تهیه گردند.
- ۷- در آزمایشگاه بایستی وسایل اطفاء حریق ، جعبه کمک های اولیه و دوش شستشوی اضطراری وجود داشته باشد.
- ۸- آزمایشگاه بایستی دارای کابینت بندی و میز کار ضداسید و حریق باشد.
- ۹- آزمایشگاه بایستی دارای آب سرد و گرم (سینک ظرفشویی) ، برق ، گاز و فاضلاب باشد.
- ۱۰- آزمایشگاه بایستی دارای تهویه مناسب ، نور کافی ، سیستم سرمایشی و گرمایشی باشد.
- ۱۱- آزمایشگاه بایستی دارای موادشیمیایی و محیط های کشت موردنیاز باشد.
- ۱۲- مکان مناسب جهت نگهداری موادشیمیایی و محیط های کشت در آزمایشگاه وجود داشته باشد
- ۱۳- محلول های ساخته شده عیار سنجی و لیبیل گذاری شوند.
- ۱۴- راهنمای ایمنی حلال ها و موادشیمیایی در آزمایشگاه بایستی نصب گردد.
- ۱۵- لوازم شیشه ای ، فلزی و غیره (ارلن ، بالن ، پیپت ، پایه بورت و...) به اندازه کافی در آزمایشگاه وجود داشته باشد.
- ۱۶- حضور مسنول فنی یا مسنول آزمایشگاه و احدتولیدی به هنگام بازدید کارشناسان الزامی است.
- ۱۷- مسنول فنی و مسنول آزمایشگاه بایستی دوره های آموزشی لازم را در آزمایشگاههای معتبر گذرانده باشند.
- ۱۸- دستگاههای موجود در آزمایشگاه متناسب با آزمایشات محصول تولیدی بوده و لیست آنها ، شامل نام ، مدل و شماره سریال به آزمایشگاه کنترل مواد غذایی و بهداشتی اعلام گردد.