

سطح بندی				امتیاز مکتبه	عنوان	نمره	سطح بندی				امتیاز مکتبه	عنوان	نمره
۴	۳	۲	۱				۴	۳	۲	۱			
.	۳	۷	۱۰		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؟	۲۳						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؟	۱
.	۳	۷	۱۰		آیا بروشورهای استاندارد موجود بوده <input type="checkbox"/> و به صورت منظم به روز رسانی می شود؟ <input type="checkbox"/>	۲۴						آیا لوازم شیشه ای مورد نیاز در بخش شیمیایی موجود می باشد؟ <input type="checkbox"/>	۲
.	۳	۷	۱۰		آیا مسئول فنی در تست های مقایسات بین آزمایشگاهی شرکت نموده است؟	۲۵						آیا مواد و محلول های مورد نیاز در بخش شیمیایی موجود بوده <input type="checkbox"/> (۱۸ امتیاز) و دارای لیست <input type="checkbox"/>	۳
.	۳	۷	۱۰		آیا تجهیزات موجود در آزمایشگاه دارای گواهی کالibrاسیون با تاریخ معترض از شرکت های دارای تأیید صلاحیت می باشد؟ تاریخ اتمام کالibrاسیون	۲۶						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؟ <input type="checkbox"/>	۴
.	۳	۷	۱۰		آیا کالibrاسیون میانی تجهیزات (دما <input type="checkbox"/> ، جرم <input type="checkbox"/> و PH <input type="checkbox"/>) انجام گرفته و ثبت می گردد؟	۲۷						آیا لوازم شیشه ای مورد نیاز در بخش میکروبی موجود می باشد؟ <input type="checkbox"/>	۵
.	۳	۷	۱۰		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"/>	۲۸						آیا مواد و محیط های مورد نیاز در بخش میکروبی موجود بوده <input type="checkbox"/> (۱۸ امتیاز) و دارای لیست <input type="checkbox"/>	۶
.	۳	۷	۱۰		آیا نحوه نگهداری مواد و محلول ها مناسب بوده <input type="checkbox"/> و اصل FEFOR عایت می گردد؟ <input type="checkbox"/>	۲۹						آیا مسئول فنی دوره های آموزشی لازم را طی کرده <input type="checkbox"/> و دارای پروانه مسئول فنی معترض می باشد؟ <input type="checkbox"/>	۷
.	۳	۷	۱۰		آیا مسئول فنی به نحوه اجرای آزمون ها تسلط کامل دارد؟ (آزمون:.....)	۳۰						آیا مسئول فنی به نحوه اجرای آزمون های شیمیایی <input type="checkbox"/> و محیط های کشت <input type="checkbox"/> موجود می باشد؟	۸
.	۳	۷	۱۰		آیا در آزمایشگاه فرم MSDS مواد و محلول های شیمیایی <input type="checkbox"/> و محیط های کشت <input type="checkbox"/> موجود می باشد؟	۳۱						آیا شرح وظایف مسئول فنی <input type="checkbox"/> و پرسنل آزمایشگاه <input type="checkbox"/> به صورت مصوب وجود دارد؟	۹
.	۳	۷	۱۰		آیا نحوه بر جسب گذاری محلول های تهیه شده مناسب می باشد؟ (نام محلول <input type="checkbox"/> ، تاریخ تهیه <input type="checkbox"/> ، نام فرد تهیه کننده <input type="checkbox"/> و شرایط نگهداری <input type="checkbox"/>)	۳۲						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
.	۳	۷	۱۰		آیا یقینیت آب مقطر مصرفی آزمایشگاه کنترل و ثبت می گردد؟ <input type="checkbox"/>	۳۳						آیا دما ($18\text{--}28^{\circ}\text{C}$) <input type="checkbox"/> ، رطوبت (%) $60\text{--}70$ <input type="checkbox"/> آزمایشگاه مناسب بوده و به طور منظم ثبت می گردد؟ <input type="checkbox"/>	۱۱
.	۳	۷	۱۰		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"/>	۳۴						آیا نمونه های واردہ به آزمایشگاه قبل از انجام آزمون ها با کد منحصر به فرد ثبت شده <input type="checkbox"/> و قابل ردیابی می باشد؟ <input type="checkbox"/>	۱۲
.	۳	۷	۱۰		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؟ <input type="checkbox"/>	۳۵						آیا آزمایشگاه از لحاظ رعایت اصول اینمی (دوش ضد حریق <input type="checkbox"/> ، چشمشوی <input type="checkbox"/> ، پیسول آتش نشانی دارای شارژ قابل قبول <input type="checkbox"/> ، جعه کمک های اولیه حاوی ملزومات مورد نیاز <input type="checkbox"/> و...) مناسب می باشد؟ <input type="checkbox"/>	۱۳
.	۳	۷	۱۰		آیا پسمند های میکروبی <input type="checkbox"/> شیمیایی (کلره و غیر کلره) به طور مناسب تفکیک <input type="checkbox"/> و اصولی دفع می گردد؟ <input type="checkbox"/>	۳۶						آیا مسئول فنی اصول اینمی (دوش ضد حریق <input type="checkbox"/> ، چشمشوی <input type="checkbox"/> ، پیسول آتش نشانی دارای استفاده از ماسک <input type="checkbox"/> ، عینک <input type="checkbox"/> ، دستکش <input type="checkbox"/> و...) را در حین کار رعایت می نماید؟ <input type="checkbox"/>	۱۴
.	۳	۷	۱۰		آیا آزمایشگاه میکروب شناسی حداقل به سه قسمت اصلی (کشت <input type="checkbox"/> ، انکوباسیون <input type="checkbox"/> و استریلیزاسیون <input type="checkbox"/>) تفکیک شده است؟	۳۷						آیا دیوارها <input type="checkbox"/> ، کف <input type="checkbox"/> و سقف <input type="checkbox"/> آزمایشگاه قابلیت شیستشو دارند؟ <input type="checkbox"/>	۱۵
.	۳	۷	۱۰		آیا قسمت کشت بخش میکروب شناسی فاقد محل های ورود آلودگی می باشد؟	۳۸						آیا SOP روش انجام آزمون های شیمیایی <input type="checkbox"/> و میکروبی <input type="checkbox"/> موجود می باشد؟ <input type="checkbox"/>	۱۶
.	۳	۷	۱۰		آیا هود موجود در بخش میکروب شناسی مناسب بوده <input type="checkbox"/> و دارای لامپ UV <input type="checkbox"/> فعال <input type="checkbox"/> می باشد؟	۳۹						آیا SOP نحوه کار با دستگاه های شیمیایی <input type="checkbox"/> و میکروبی <input type="checkbox"/> موجود می باشد؟ <input type="checkbox"/>	۱۷
.	۳	۷	۱۰		آیا کنترل کیفی استریلیزاسیون بخش میکروب بد طور مناسب انجام می گیرد؟ <input type="checkbox"/>	۴۰						آیا قرارداد آزمون های تخصصی (فلزات سنگین <input type="checkbox"/> ، سوموم آلی <input type="checkbox"/> ، شیرین کنندۀ های سنتتیک <input type="checkbox"/> و سایر..... <input type="checkbox"/> با آزمایشگاه های همکار مورد تأیید وزارت بهداشت، منعقد گردیده است؟ <input type="checkbox"/>	۱۸
.	۳	۷	۱۰		آیا تمامی محیط های کشت دارای تاریخ مصرف معترض <input type="checkbox"/> یا تمامی محیط های کشت تاریخ گذشته <input type="checkbox"/> یا تعدادی تاریخ گذشته <input type="checkbox"/> می باشد؟ <input type="checkbox"/> (از جمله:.....)	۴۱						آیا مستنداتی دال بر ارسال نمونه به آزمایشگاه همکار و انجام آزمون های تخصصی در طول هر فصل وجود دارد؟ <input type="checkbox"/>	۱۹
.	۳	۷	۱۰		آیا اقداماتی در جهت جلوگیری از ورود حشرات و حیوانات موذی به آزمایشگاه صورت گرفته است؟	۴۲						آیا نتایج آزمون های انجام شده در دفاتر داده های خام ثبت گردیده <input type="checkbox"/> و قابل ردیابی می باشد؟ <input type="checkbox"/>	۲۰
.	۳	۷	۱۰		آیا آزمایشگاه دارای چک لیست نظافت بوده <input type="checkbox"/> و به صورت منظم و روزانه نظافت می شود؟ <input type="checkbox"/>	۴۳						آیا داده های دستگاهی در دفاتر مخصوص هر دستگاه ثبت گردیده است؟ <input type="checkbox"/>	۲۱
.	۳	۷	۱۰		آیا نظام و ترتیب در بخش های مختلف آزمایشگاه رعایت می گردد؟ <input type="checkbox"/>	۴۴						خود ارزیابی و تکمیل توسط مسئول فنی واحد تولیدی در تاریخ رجهه کسب شده (سطح ۱: سطح ۰-۱۳۱) <input type="checkbox"/> سطح ۲: سطح ۰-۱۳۲) <input type="checkbox"/> سطح ۳: سطح ۰-۱۳۴) <input type="checkbox"/> مجموع امتیازات:	۲۲

این صورت چلسه در دو نسخه که هریک حکم واحد را دارد تنظیم و یک برگ آن تحويل 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.