



آزمایشگاه کنترل غذا و دارو شیراز

Food & drug control Laboratory of Shiraz

دستورالعمل شرایط پذیرش نمونه در بخش میکرو بیولوژی غذا

Instructions on how to get sample in microbiology department

شماره بازنگری : 02	کد سند : LQW-508-01
تعداد صفحات : 5	تاریخ اجرای اولیه : ۹۸/۰۱/۳۱

تصویب کننده	تأیید کننده	بازنگری کننده	تهیه کننده	
مدیر ارشد	مسئول کنترل کیفیت	کارشناس کنترل کیفیت	کارشناس بخش میکروبیولوژی	سمت
مرضیه راشدی نیا	قنبرعلی ستوده	فاطمه اسفندیاری	مسعود حسینی	نام
				امضاء
۱۴۰۱/۰۳/۰۱	۱۴۰۱/۰۳/۰۱	۱۴۰۱/۰۳/۰۱	۱۴۰۱/۰۳/۰۱	تاریخ

منسوخ	معتبر	← مهر مدرک
-------	-------	------------

این سند تحت پوشش نظام مدیریت کیفیت آزمایشگاه بوده

و تکثیر آن بدون اطلاع مدیر کیفیت ممنوع می باشد.

شماره مدرک : LQW-508-02	دستورالعمل شرایط پذیرش نمونه در بخش میکرو بیولوژی غذا
شماره بازنگری : ۰۱	
تاریخ بازنگری : ۱۴۰۱/۰۳/۰۱	
صفحه ۳ از ۵	

الف - هدف

ضوابط صحیح پذیرش نمونه در بخش میکروبیولوژی به منظور رعایت الزامات قانونی و فنی و اطمینان از نتایج آزمون ها

ب- دامنه

کلیه نمونه های مواد غذایی که به منظور کنترل میکروبی وارد بخش میکروبیولوژی می شوند .

ج- مواردی که می بایست در نمونه برداری رعایت شوند:

ظروف و تجهیزات نمونه برداری باید متناسب با نوع ماده غذایی (مایع، جامد) و نوع آزمایشات مورد نیاز (میکروبی، شیمیایی و...) باشد و در مورد آزمون های میکروبی بایستی:

- ۱- تمیز و خشک باشد
- ۲- به راحتی قابل شستشو و ضد عفونی کردن باشد .
- ۳- چنانچه از ظروف فلزی استفاده می شود زنگ نزن باشد.
- ۴- کیسه های پلاستیکی یکبار مصرف محکم و با گنجایش کافی باشد.
- ۵- سایر وسایل از قبیل چنگال ، قاشق، انبرک، گیره، کارد، چراغ الکی، کیسه یخ، ...
- ۶- ظروف مناسب عایق برای حمل نمونه های یخ زده یا سرد شده
- مواد لازم برای سترون کردن (الکل، ...)
- ۷- برچسب و یا کارت مخصوص جهت نوشتن مشخصات نمونه و نمونه برداری وسایل اطلاعات لازم بر روی نمونه که فاقد خط خوردگی باشد.
- ۸- فرم مخصوص نمونه برداری و تکمیل کامل آن جهت انتقال نمونه به آزمایشگاه (گاهی مشاهده می شود ماهیت اصلی نمونه با مشخصات مندرج در فرم مغایرت دارد)

شماره مدرک : LQW-508-02	دستورالعمل شرایط پذیرش نمونه در بخش میکرو بیولوژی غذا
شماره بازنگری : ۰۱	
تاریخ بازنگری : ۱۴۰۱/۰۳/۰۱	
صفحه ۴ از ۵	

د-انتقال صحیح و سریع به آزمایشگاه:

۱-در حمل و نقل نمونه ها باید کوشش شود که شرایط میکروبیولوژیکی ماده غذایی تغییر ننماید.(به فوریت نمونه ها آزمایش شود ، از یخدان، یخچال، یافریزر جهت جلوگیری از تغییر شرایط ماده غذایی در هنگام نگهداری و یا انتقال مواد غذایی استفاده)

۲-حمل نمونه ها به آزمایشگاه تا حد ممکن باید سریع باشد. در مواردی مانند سس ها و سالاد ها و ... که مصرف روزانه دارند بایستی بلافاصله به آزمایشگاه انتقال و مورد آزمون قرار گیرند.و در مورد سایر نمونه ها حداکثر ظرف مدت ۳ روز از زمان نمونه برداری به آزمایشگاه انتقال داده شود.

۳-در مورد غذاهای خشک و کنسروها احتیاط خاصی لازم نیست ،فقط درجه حرارت نباید از ۴۵درجه سانتی گراد تجاوز کند.

۴-نمونه های مواد غذایی فاسد شدنی غیر منجمد باید در دمای صفر تا ۵ درجه سانتی گراد نگهداری شده و توسط ظروف عایق دار به آزمایشگاه ارسال گردد.

۵-نمونه های غذایی منجمد را باید تا هنگام آزمایش همچنان به حالت انجماد نگهداری کرد (نگهداری در دمای زیر صفر درجه تا زمان تحویل به آزمایشگاه)

نمونه های فاسد شدنی در مجاورت یخ سریعاً به آزمایشگاه ارسال گردد.

نمونه های فاسد شدنی با توجه به شرایط نگهداری مندرج به روی بسته بندی باید به آزمایشگاه ارسال شود.

بسته بندی نمونه ها نباید باز شده و یا دارای شکاف باشند.

این نمونه ها باید دارای تاریخ تولید و انقضاء و پروانه ساخت معتبر بر روی بسته بندی باشند وگرنه فاقد ارزش آزمایش می باشند.

نمونه های که تاریخ انقضاء کمتر از ۶ روز دارند در روزهای ابتدای هفته شنبه و یکشنبه در آزمایشگاه پذیرش می شوند. (چون این نمونه ها آزمون های ادامه دار دارند و بایستی زمان های ادامه آزمون ها رعایت شوند)

در نمونه گیری مواد غذایی بسته بندی به تاریخ انقضاء آن توجه کنید .

کلیه نمونه های بسته بندی باید با ذکر کامل مشخصات بهداشتی ارسال گردد.

شماره مدرک : LQW-508-02	دستورالعمل شرایط پذیرش نمونه در بخش میکرو بیولوژی غذا
شماره بازنگری : ۰۱	
تاریخ بازنگری : ۱۴۰۱/۰۳/۰۱	
صفحه ۵ از ۵	

نمونه های بسته بندی باید همگی از یک تاریخ و یک سری ساخت باشند. (مخصوصا لبنیات)

نمونه های آرایشی و بهداشتی حتما باید با بسته بندی خود ارسال گردند.

در مورد نمونه آب های بسته بندی و عرقیات به ۴,۵ لیتر احتیاج می باشد. (۱,۵ لیتر جهت آزمون + ۱,۵ لیتر جهت شاهد + ۱,۵ لیتر جهت تکرار)

جهت نمونه برداری از کالباس در صورت ممکن نبودن برداشتن یک رول کامل ، از کالباس در شرایط استریل درشیشه استریل نمونه برداری شود. و مشخصات بهداشتی بطور کامل ذکر گردد.

جهت نمونه برداری از سوسیس حتما ۶ قطعه پشت سرهم بدون برش باید به آزمایشگاه تحویل داده شود و مشخصات بهداشتی بطور کامل ذکر گردد.

در صورت نمونه برداری از حلب پنیر و خیارشور درشیشه استریل حتما باید با آب آن برداشته شود و مشخصات بهداشتی بطور کامل ذکر گردد.

ماده اولیه غذاها (خمیر زولبیا و بامیه ، گوشت آماده کباب، ...) پذیرش نمی شود. مواد غذایی پخته شده همانطور که در دسترس مصرف کننده قرار می گیرد نمونه برداری شود .

در هر شیشه استریل باید یک نوع نمونه وجود داشته باشد. (بدلیل تفاوت در آزمایش) .

نوع خامه حتما باید ذکر شود. (شیرین شده - ترش - پاستوریزه ...)

در نمونه برداری از شربت‌ها و سس ها حتما از دست ساز بودن و یا کارخانه ایی بودن آنها مطمئن شوید.

در صورت نمونه برداری از نمونه های دارای مشخصات بهداشتی که در اوزان بالا در سطح عرضه وجود دارند حتما باید نام کامل نمونه و واحد تولیدی، تاریخ تولید و انقضاء، پروانه ساخت در فرم ارسال نمونه درج شود