



نام: دستورالعمل معیار پذیرش نمونه

شماره مدرک: AAL/I 019

تاریخ صدور اولیه	بهمن ماه ۱۳۹۵
شماره صفحه	صفحه ۱ از ۵

نام و نام خانوادگی	سمت	تاریخ و امضاء
		تهیه کننده
		تأیید کننده
		تصویب کننده

شماره بازنگری	۱	۲	۳	۴	۵
تاریخ بازنگری					
شماره فرم بازنگری					

دستورالعمل

موضوع: معیار پذیرش نمونه آزمایشگاه

۱- هدف و دامنه کاربرد

هدف از تدوین این دستورالعمل ایجاد مکانیزمی جهت پذیرش نمونه می باشد، این دستورالعمل مربوط به مؤسسه علوم تحقیقاتی امین آزما شرق بوده و در کلیه آزمایشگاه های این مؤسسه کاربرد دارد.

۲- تعاریف

۱-۲- اقلام مورد آزمون: نمونه و یا نمونه هایی که از طرف مشتری برای انجام آزمونی مشخص در اختیار آزمایشگاه قرار می گیرد.

۲-۲- فرآورده های پایدار: اگر نمونه ها خشک یا به صورت کنسرو شده باشند نیازی به شرایط ویژه دما برای

نگهداری آنها نیست اما دما نباید از 40°C تجاوز کند. به این نمونه های غذایی، نمونه پایدار (Stable) می گویند

۳-۲- فرآورده های نا پایدار: نمونه های مایع و یا هرگونه نمونه ایی که با تغییر شرایط فیزیکی و محیطی دچار تغییرات شود نمونه ناپایدار می باشد. مانند (انواع شیر، انواع بستنی، کره، روغن و.....)

۴-۲- فرآورده های منجمد: فرآورده هایی که حین تولید، فرآوری و انبارش بایستی در دمای 15°C تا 20°C درجه سانتیگراد نگهداری می شوند.

۵-۲- فرآورده های فوق انجماد: فرآورده هایی که حین تولید، فرآوری و انبارش بایستی در دمای 80°C درجه سانتیگراد نگهداری می شوند.

۳- مسئولیت ها

۱-۳- مدیر آزمایشگاه:

۱-۱-۳- اطمینان از اجرای به موقع و صحیح روش

۲-۱-۳- پیگیری در بازنگری سالانه

۳-۱-۳- ارائه مکانیزم های کارا در حوزه خدمات به مشتریان

۲-۳- مدیر فنی:

۱-۲-۳- تعامل مناسب با بخش پذیرش در اجرای صحیح فعالیت های مرتبط

۲-۲-۳- کنترل و پایش زمان اجرای فعالیت ها

۳-۳- متصدی پذیرش

۱-۳-۳- ارتباط با مشتریان و انجام پروسه شناسایی، دریافت و توزیع اقلام آزمون

۲-۳-۳- پیگیری درخواست ها مطابق با اولویت بندی و زمان برآوردی

۳-۳-۳- ارائه گزارش هایی از فعالیت ها و درخواست های آزمون

دستورالعمل

موضوع: معیار پذیرش نمونه آزمایشگاه

۳-۳-۴- رعایت اصل حفاظت از اطلاعات محرمانه مشتریان

۴- روش اجرا

مسئول پذیرش و مدیر فنی باید شرایط نمونه را در زمان دریافت بررسی نموده و در صورت وجود شرایط نامطلوب یا کافی نبودن تعداد نمونه، از پذیرش آن خودداری کند. ظرف های نمونه برداری را باید از نظر نقص فیزیکی و ظاهری کنترل کرد. در صورت بسته بندی نمونه هر گونه نقص در آن مورد بررسی قرار گیرد. موارد ذیل جهت نمونه های مربوط به ارگان های نظارتی و نمونه برداری بر اساس استانداردهای مربوطه می باشد. تا ضمن رعایت شرایط یکنواختی، چندین برابر مقدار مورد نیاز آزمون ها فراهم باشد و بتوان نمونه را نماینده مناسبی از محموله اصلی در نظر گرفت. مواردی که مشتری به درخواست شخصی یا جهت انجام امور تحقیقاتی در مقدار نمونه محدودیت دارد مقدار نمونه قابل تعامل و مشاوره می باشد. در مواردی که نمونه بسته بندی یا پلمپ باشد نمونه ی ارسالی باید دارای بسته بندی یا پلمپ سالم و واجد اطلاعات صحیح باشد، همچنین بایستی تاریخ انقضا محصول معتبر و سری ساخت نمونه ها یکسان باشد؛ بعلاوه باید نامه ی درخواست آزمون همراه نمونه حاوی اطلاعات نمونه و آزمون درخواستی باشد و مقدار نمونه با مقدار اظهار شده در نامه ی ارسال نمونه همخوانی داشته باشد. در غیر این صورت از دریافت آن ها خود داری می گردد.

ردیف	آزمون درخواستی	مقدار نمونه (گرم)	مرجع
۱	آزمون فلزات سنگین	۲۰۰۰-۸۰۰ گرم	ISIRI 9265-9266
۲	آزمون مایکوتوکسین ها	۵۰۰۰-۱۵۰۰ گرم	ISIRI 12004
۳	آزمون فیزیکوشیمیایی	۲۰۰۰-۸۰۰ گرم	استاندارد ملی هر فرآورده
۴	آزمون های موردی فیزیکوشیمیایی	۵۰۰-۳۰۰ گرم	استاندارد ملی هر فرآورده
۵	آزمون های موردی فلزات سنگین	۸۰۰-۵۰۰ گرم	استاندارد ملی هر فرآورده

نمونه جهت آزمون میکروبی باید دارای شرایط زیر باشد:

۴-۱- دمای نمونه در هنگام دریافت باید مطابق جدول زیر باشد:

فرآورده های پایدار	کمتر از ۴۰ درجه سلسیوس
فرآورده های منجمد یا فوق انجماد	کمتر از ۱۵- درجه سلسیوس، ترجیحا ۱۸-
سایر فرآورده های ناپایدار	کمتر از ۱ تا ۸ درجه سلسیوس

۴-۲- شرایط دمایی نمونه و نوع نمونه از نظر پایداری در هنگام دریافت توسط مسئول پذیرش در نظر گرفته شود.

- ۴-۳- حجم نمونه باید ۲ برابر مقدار مورد نیاز برای آزمون باشد. (معمولا کمتر از ۱۰۰ گرم نباشد)
- ۴-۴- در صورت وجود شرایط نامطلوب یا ناکافی بودن مقدار نمونه، آزمایشگاه بهتر است نمونه را پذیرش نکند.
- ۴-۵- در شرایط خاص، ممکن است آزمون نمونه پس از مذاکره و توافق با مشتری انجام شود.
- ۴-۶- آزمون نمونه ها طی ۲۴ ساعت انجام می گیرد. در مواردی که نتوان آزمون را در زمان تعیین شده انجام داد ، در صورت عدم تغییر اساسی میکروارگانیسم ها در ماده زمینه ای نمونه، می توان نمونه ها را در ۱۸- درجه سلسیوس تا زمان انجام آزمون نگهداری کرد.
- ۴-۷- به طور معمول به دلیل امکان تغییر در وضعیت میکروبی نمونه، آزمون مجدد نمونه قابل قبول نمی باشد. (به جز نمونه های پایدار)
- ۴-۸- نمونه برداری باید توسط فرد آگاه به تکنولوژی فرآورده های مربوطه و آزمون میکروبی انجام شود.
- ۴-۹- مواد غذایی کنسرو شده باید به همان صورت به عنوان نمونه به آزمایشگاه ارسال شود.
- ۴-۱۰- نمونه ها باید در ظروف سترون با درب بسته در دمای مناسب (طبق جدول ۱) به آزمایشگاه ارسال شود.

جدول ۱

ردیف	نام فرآورده	میزان پایداری ماده	دمای موردنیاز هنگام دریافت نمونه
۱	چای	پایدار	کمتر از ۴۰ درجه سلسیوس
۲	برنج و گندم	پایدار	کمتر از ۴۰ درجه سلسیوس
۳	حبوبات	پایدار	کمتر از ۴۰ درجه سلسیوس
۴	آبمیوه	ناپایدار	کمتر از ۱ تا ۸ درجه سلسیوس
۵	بستنی	منجمد یا فوق انجماد	کمتر از ۱۵- درجه سلسیوس، ترجیحا ۱۸-
۶	ساندویچ و غذاهای پخته	ناپایدار	کمتر از ۱ تا ۸ درجه سلسیوس
۷	انواع شیر و فرآورده های آن	ناپایدار	کمتر از ۱ تا ۸ درجه سلسیوس
۸	آبلیمو و آبغوره	ناپایدار	کمتر از ۱ تا ۸ درجه سلسیوس
۹	ادویه	پایدار	کمتر از ۴۰ درجه سلسیوس
۱۰	آب	پایدار	کمتر از ۴۰ درجه سلسیوس
۱۱	خوراک و نهاده های دامی	پایدار	کمتر از ۴۰ درجه سلسیوس

نمونه های مشابه از نظر بافت و پایداری، طبق جدول فوق در بافت و نگهداری می شوند و بعد از پذیرش طبق روش اجرایی شناسایی ، دریافت و توزیع اقلام آزمون به شماره AAL/P019 ثبت و کددهی می شوند.

شماره: AAL/I 004

صفحه ۵ از ۵

تاریخ بازنگری :

96/12/02



دستورالعمل

موضوع: معیار پذیرش نمونه آزمایشگاه

۵- مراجع

-استاندارد ملی ایران به شماره ۹۸۹۹ - تجدید نظر اول ۱۳۹۴

۶- مستندات مربوطه

۶-۱- فرم پذیرش نمونه به شماره AAL/F 009

۶-۲ روش اجرایی شناسایی ، دریافت و توزیع اقلام آزمون به شماره AAL/P019