



آزمایشگاه کنترل غذا و دارو معاونت غذا و دارو
دانشگاه علوم پزشکی و خدمات درمانی البرز

ضوابط دریافت نمونه های غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی

شماره سند: ML/RE-I-01		تاریخ صدور: 1401	تاریخ اجرا: 1404/08/04
شرح	تهیه کننده	تایید کننده	تصویب کننده
نام	دکتر آرش بهرامی	زهرا فلاح نژاد	دکتر مریم کچوئیان
سمت	کارشناس تضمین کیفیت	کارشناس تضمین کیفیت	مدیر آزمایشگاه
امضاء	موجود در ویرایش قبل		
مهر کنترل	سال تهیه	سال بازنگری	مهر بازنگری
	1401	1404	

شماره: ML/RE-I-01	آزمایشگاه کنترل غذا و دارو معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی و خدمات درمانی البرز	
تاریخ اجرا: 1404/08/04		
صفحه 1 از 12	ضوابط دریافت نمونه های غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی	

1- هدف

هدف از تدوین، تعیین ضوابط دریافت نمونه های غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی در آزمایشگاه کنترل غذا و دارو معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی و خدمات درمانی البرز می باشد.

2- دامنه عملکرد

این روش کار برای دریافت انواع محصولات و مواد اولیه مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی ارسال شده به این آزمایشگاه کاربرد دارد.

3- مسئولیت

مسئولیت اجرای این دستورالعمل بر عهده واحد پذیرش بوده و واحد تضمین کیفیت ناظر بر حسن اجرای کامل آن می باشد. هرگونه تغییر باید به اطلاع واحد تضمین کیفیت رسانده شود.

4- شرح انجام کار

4-1- مراکز ارسال نمونه

مراکز مجاز برای ارسال نمونه به آزمایشگاه کنترل غذا و دارو معاونت غذا و دارو عبارتند از:

- مدیریت های نظارت و ارزیابی فرآورده غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی

- مراکز بهداشت معاونت بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی و خدمات درمانی البرز

- مدیریت مبارزه با قاچاق کالای سلامت محور

- سایر سازمان های دولتی اعم از مراجع قضایی، نیروی انتظامی و مراکز مرتبط

یادآوری 1: دریافت نمونه از سایر سازمان ها و مراکز مشروط به موافقت مدیریت آزمایشگاه و معاون غذا و دارو و رعایت

ضوابط این روش کار می باشد.

4-2- شرایط ارسال نمونه

تهیه کننده: دکتر آرش بهرامی	تایید کننده: زهرا فلاح نژاد	تصویب کننده: دکتر عزیز کچوئیان	مهر کنترل: واحد تضمین کیفیت
			معتبر است
			VALID

شماره: ML/RE-I-01	آزمایشگاه کنترل غذا و دارو معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی و خدمات درمانی البرز	
تاریخ اجرا: 1404/08/04		
صفحه 2 از 12	ضوابط دریافت نمونه های غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی	

نمونه باید در بسته بندی و یا ظروف مناسب، سالم و فاقد شکستگی، نشستی و آسیب دیدگی به تعداد و مقدار کافی، به این

آزمایشگاه تحویل گردد.

نکات کلی:

- برگه ارسال نمونه باید دارای شماره نامه و تاریخ روز تحویل نمونه به آزمایشگاه باشد.
- در برگه ارسال نمونه هدف از انجام نمونه برداری باید قید گردد.
- کلیه مشخصات نمونه (محل نمونه گیری، آدرس، علت نمونه برداری، شکل ارسال نمونه، موارد شکایت و مسمومیت) در برگه ارسال نمونه باید کامل و دقیق درج شود.
- با هر برگه ارسال نمونه تنها یک نمونه پذیرش می شود.
- نام کامل نمونه، مخصوصا نمونه های بسته بندی شده (کارخانه ای) باید درج شود.
- در برگه ارسال نمونه تعداد نمونه های ارسال قید گردد.
- برگه ارسال نمونه باید دارای مهر یا امضاء ارسال کننده باشد.
- در صورت ارسال نمونه های مشکوک به مسمومیت، گزارش کامل آن باید به پیوست همراه نمونه به آزمایشگاه ارسال گردد.
- پذیرش نمونه ها در روزهای کاری (شنبه تا چهارشنبه) از ساعت 8 تا 12 بعد از ظهر انجام می شود.
- نمونه های شیمی در تمام روزهای کاری و نمونه های میکروبی همه روزه به غیر از چهارشنبه پذیرش می شود.
- نمونه هایی که تاریخ انقضاء کمتر از 6 روز دارند در روزهای شنبه و یکشنبه در آزمایشگاه پذیرش می شوند.
- کلیه نمونه های ارسال شده به آزمایشگاه جهت انجام آزمون باید دارای تاریخ تولید، تاریخ انقضاء، پروانه ساخت و خصوصاً سری ساخت یکسان باشند.

نکات مربوط به نمونه های ارسالی از معاونت بهداشتی:

- از برجسب مناسب یا جوهر مخصوص برای نوشتن روی شیشه ها استفاده شود، به طوری که پاک نگردد.

تهیه کننده: دکتر آرش بهرامی	تایید کننده: هرا فلاح نژاد	تصویب کننده: دکتر مریم کچوئیان	مهر کنترل:
			

شماره: ML/RE-I-01	
تاریخ اجرا: 1404/08/04	
صفحه 3 از 12	

آزمایشگاه کنترل غذا و دارو معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی و خدمات درمانی البرز	ضوابط دریافت نمونه های غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی
---	--

- آزمایشگاه از پذیرش نمونه بدون حضور کارشناس مرکز مربوطه معذور است.
- در مورد نمونه های نان حتما محل دقیق نمونه گیری (شهر یا روستا) ذکر شود.
- شبکه های بهداشت باید وجوه ذکر شده در گزارش آزمون را اخذ، فیش های پرداختی را به شکل مستمر و منظم به آزمایشگاه ارائه دهند.

شرایط حمل و تحویل نمونه از نظر عوامل فیزیکی (دما، نور، رطوبت و ...) باید براساس اصول نمونه برداری مطابق با استانداردهای ملی و ضوابط مربوطه باشد.

یادآوری 1: نمونه برداری نمونه های فله یا بسته بندی های بزرگ جهت انجام آزمون های میکروب شناسی باید تحت شرایط کاملا استریل انجام شده و به منظور مخلوط کردن صحیح نمونه و پیشگیری از نشتی و ایجاد آلودگی ثانویه لازم است بیشتر از سه چهارم ظرف نمونه برداری پر شود.

3-4- بررسی و کنترل مشخصات ثبت شده در سامانه LIMS:

در زمان ارسال نمونه از طریق سامانه LIMS ثبت مشخصات زیر در سامانه ضروری است.

4-3-1- کد رهگیری

4-3-2- تاریخ درخواست

4-3-3- نام کامل

4-3-4- حالت فیزیکی (پودر، گرانول، مایع و ...)

4-3-5- تعداد یا مقدار

4-3-6- شرایط نگهداری و ارسال به آزمایشگاه (در حال انجماد، در مجاورت یخ، در دمای معمولی، مهرور، غیرمهرور

و ...)

4-3-7- شماره سری ساخت یا شماره کوتاژ برای نمونه های وارداتی

تهیه کننده: دکتر آرش بهرامی	تایید کننده: زهرا فلاح نژاد	تصویب کننده: دکتر مریم کچوئیان	مهر کنترل:
-----------------------------	-----------------------------	--------------------------------	------------



شماره: ML/RE-I-01	آزمایشگاه کنترل غذا و دارو معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی و خدمات درمانی البرز	
تاریخ اجرا: 1404/08/04		
صفحه 4 از 12	ضوابط دریافت نمونه های غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی	

4-3-8- تاریخ تولید و انقضاء (به روز، ماه، سال)

4-3-9- شماره پروانه ساخت یا شناسه نظارت

4-3-10- نام کارخانه سازنده/کشور تولید کننده

4-3-11- علت ارسال نمونه (پیش نمونه آزمایشی، گشایش، ترخیص، صدور یا تمدید پروانه ساخت، کنترل مستمر، نمونه برداری از سطح عرضه (PMS)، شکایتی، مشکوک، پیگیری پرونده و ...)

4-3-12- نوع آزمون درخواستی:

مراجع آزمون ها:

1- براساس استاندارد ملی ایران

2- براساس دستورالعمل و ضوابط اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آرایشی و بهداشتی

3- نظر کارشناسی (در صورت عدم وجود استاندارد ملی و یا دستورالعمل و ضابطه اداره کل نظارت، هماهنگی با مدیریت

آزمایشگاه مرجع در حوزه مربوطه)

یادآوری 1: منظور از قابلیت مصرف، انجام کلیه آزمون ها (شیمی و میکروب) براساس مراجع مربوطه می

باشد. در صورت درخواست فقط یک مورد یا فقط یک آزمون، نوع آزمون مربوطه درج شود.

4-3-13- تاریخ و محل نمونه برداری

4-3-14- مورد مصرف ماده اولیه به طور دقیق

4-4- بررسی و کنترل مشخصات برجسب نمونه:

برجسب الصاقی بر روی نمونه دریافتی باید دارای مشخصات زیر باشد:

4-4-1- نام نمونه

تهیه کننده: دکتر آرش بهرامی	تایید کننده: مهرا فلاح نژاد	تصویب کننده: دکتر مریم کچوئیان	مهر کنترل: واحد تضمین کیفیت معتبر است VALID
-----------------------------	-----------------------------	--------------------------------	---

شماره: ML/RE-I-01	آزمایشگاه کنترل غذا و دارو معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی و خدمات درمانی البرز	
تاریخ اجرا: 1404/08/04		
صفحه 5 از 12	ضوابط دریافت نمونه های غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی	

4-4-2- کد رهگیری سامانه LIMS

4-4-3- سری ساخت یا شماره کوتاژ برای نمونه های وارداتی (کلیه محصولات دریافتی باید دارای سری ساخت یکسان باشد).

4-4-4- تاریخ تولید و انقضاء (به روز، ماه، سال)

یادآوری 1: در صورت ارسال نمونه خارج از سامانه LIMS در موارد خاص (محرمانه، مراجع قضایی، ...)، ارسال نامه درخواست آزمون دارای شماره و تاریخ با ذکر مشخصات فوق الزامی است.

یادآوری 2: در زمان دریافت، نمونه باید دارای حداقل یک سوم تاریخ انقضاء باشد. در مورد کالاهای استراتژیک مانند برنج و گندم و موارد خاص بنا به تصمیم کمیته فنی و قانونی مدیریت های نظارت تصمیم گیری خواهد شد.

یادآوری 3: در خصوص مواد اولیه جهت افزایش زمان ماندگاری، باید دستورالعمل اجرایی نحوه بررسی افزایش ماندگاری مواد غذایی، آرایشی و بهداشتی به شماره سری SP-PV-1393-0013 سازمان غذا و دارو رعایت گردد.

4-5- مدارک ارسالی همراه نمونه

مدارک ارسالی باید متناسب با نوع درخواست، خوانا، بدون خط خوردگی، به زبان فارسی و یا انگلیسی بوده و در قسمت اسناد و مدارک سامانه LIMS بارگذاری و ارسال شود.

مدارک ارسالی باید با مشخصات درج شده روی برچسب نمونه مطابقت داشته باشد.

یادآوری 1: دریافت هرگونه اسناد و مدارک خارج از سامانه LIMS مجاز نمی باشد.

4-5-1- مدارک موردنیاز برای واردات:

مدارک ارسالی برای مواد اولیه و محصولات باید شامل موارد زیر باشد:

4-5-2-1- فرمولاسیون محصول

تهیه کننده: دکتر آرش بهرامی	تایید کننده: زهرا فلاح نژاد	تصویب کننده: دکتر مریم کچوئیان	مهر کنترل:
-----------------------------	-----------------------------	--------------------------------	------------

واحد تضمین کیفیت

معتبر است

VALID

شماره: ML/RE-I-01	آزمایشگاه کنترل غذا و دارو معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی و خدمات درمانی البرز	
تاریخ اجرا: 1404/08/04		
صفحه 6 از 12	ضوابط دریافت نمونه های غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی	

4-5-1-2- برگ آنالیز معتبر دارای سربزرگ کارخانه تولید کننده، با مهر و امضاء مقام مسئول کارخانه که باید شامل موارد زیر باشد:

- شاخص های مورد آزمون با ذکر نتایج سری ساخت مربوطه و حدود قابل قبول

- مرجع مورد استفاده برای انجام آزمون

یادآوری 1: در مورد نمونه های مواد اولیه بسته بندی وارداتی وجود گواهی بهداشت به همراه موارد فوق الزامی است.

4-5-2- مدارک مورد نیاز برای صدور / تمدید پروانه ساخت:

4-5-2-1- فرمولاسیون محصول

4-5-2-2- روش ساخت

4-5-2-3- شاخص های مورد آزمون با ذکر نتایج سری ساخت مربوطه و حدود قابل قبول با تائید مسئول فنی کارخانه (فرم سه برگگی محصول)

4-5-2-4- مرجع مورد استفاده برای انجام آزمون

4-5-2-5- کلیه برگ آنالیزهای مواد اولیه به کار رفته در فرمولاسیون محصول

یادآوری 1: در مورد نمونه های مواد اولیه بسته بندی وارداتی وجود گواهی بهداشت به همراه موارد فوق الزامی است.

4-5-3- مدارک مورد نیاز برای کنترل مستمر:

4-5-3-1- پروانه ساخت محصول

4-5-3-2- شاخص های مورد آزمون با ذکر نتایج سری ساخت مربوطه و حدود قابل قبول با تائید مسئول فنی کارخانه (فرم سه برگگی محصول)

4-5-3-3- مرجع مورد استفاده برای انجام آزمون

4-5-4- مدارک مورد نیاز نمونه های شکایتی / مشکوک:

در خصوص نمونه های شکایتی باید شکایت کتبی فرد یا افراد حقیقی یا حقوقی با ذکر علت با توضیحات کامل ارسال

تهیه کننده: دکتر آرش بهرامی	تایید کننده: وهره فلاح نژاد	تصویب کننده: دکتر مریم کچوئیان	مهر کنترل:	آزمایشگاه کنترل غذا و دارو معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی و خدمات درمانی البرز
واحد تضمین کیفیت معتبر است VALID				

شماره: ML/RE-I-01	آزمایشگاه کنترل غذا و دارو معاونت علوم پزشکی و خدمات درمانی البرز	
تاریخ اجرا: 1404/08/04		
صفحه 7 از 12	ضوابط دریافت نمونه های غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی	

شود. در مواردی که علت نمونه برداری مشکوک قید گردیده، دلیل آن باید به طور کامل شرح داده شود.

4-6- دریافت نمونه های سطح عرضه:

برنامه پایش محصولات در سطح عرضه (PMS) مطابق دستورالعمل مدون سالانه ابلاغی از سازمان غذا و دارو باید به واحد دریافت و توزیع نمونه اطلاع رسانی شود.

5-6- دریافت نمونه از مراکز بهداشت:

- نمونه هایی که جهت آزمون میکروبی به آزمایشگاه ارسال می شود باید در شرایط استریل و در شیشه های استریل نمونه برداری شوند. نمونه برداری باید به نحوی انجام شود تا آلودگی ثانوی از فرد نمونه گیر، وسایل نمونه گیری و یا محیط به نمونه وارد نشود.

- نمونه های فاسد شدنی و نمونه های فریزری جهت آزمون میکروبی حتما باید در یخدان در مجاورت یخ سریعا به آزمایشگاه انتقال داده شوند.

- کلیه نمونه های فله باید در شیشه استریل نمونه برداری شود. نمونه شیرینی در جعبه فاقد شناسه نظارت و پروانه ساخت و یا سالاد و بستنی در ظروف یک بار مصرف و... پذیرفته نمی شود.

- مواد اولیه غذا ها (خمیر زولبیا و بامیه، گوشت آماده کباب و ...) پذیرش نمی شود. مواد غذایی پخته شده همان طور که در دسترس مصرف کننده قرار می گیرد نمونه برداری شود.

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

- در نمونه برداری از شربت ها و سس ها حتما از دست ساز بودن و یا کارخانه ای بودن آن ها باید اطمینان حاصل شود.

- نمونه های شیرموز، شیر بستنی، شیر نارگیل و ... به صورت فله مجاز به تولید نیستند و پذیرفته نمی شوند.

- در صورت نمونه برداری پنیر یا خیارشور از حلب، نمونه بایستی در شیشه استریل به همراه آب برداشته شود و مشخصات بهداشتی

به طور کامل ذکر گردد.

تهیه کننده: دکتر آرش بهرامی	تایید کننده: هرا فلاح نژاد	تصویب کننده: دکتر مریم کچوئیان	مهر کنترل: واحد تضمین کیفیت
-----------------------------	----------------------------	--------------------------------	-----------------------------

معتبر است

VALID

شماره: ML/RE-I-01	آزمایشگاه کنترل غذا و دارو معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی و خدمات درمانی البرز	
تاریخ اجرا: 1404/08/04		
صفحه 8 از 12	ضوابط دریافت نمونه های غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی	

- نمک به صورت قله پذیرش نمی شود.

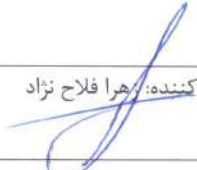
تبصره: در صورتی که در زمان تحویل نمونه بنا بر دلایلی هریک از موارد زیر پیش آید، واحد نمونه گیری موظف است ظرف مدت

زمان تعریف شده در جدول زیر اقدامات بعدی را اجرا نماید.

ردیف	موارد	اقدامات
1	ارسال نمونه- بدون نامه یا کد رهگیری LIMS	- عدم پذیرش نمونه - در صورت اضطرار (نمونه های یخچالی) فرصت حداکثر 5 روز کاری جهت ثبت در سامانه یا دریافت نامه - در صورت عدم اقدام لازم عودت نمونه
2	ارسال نامه یا کد رهگیری LIMS- بدون نمونه	- یک بار درخواست دریافت نمونه در سامانه - فرصت حداکثر 5 روز کاری - در صورت عدم پذیرش نمونه اختتام فرآیند
3	ارسال نامه یا کد رهگیری LIMS و نمونه- بدون استاندارد و مدارک همراه	- یک بار اعلام درخواست مواد و مدارک تکمیلی در سامانه - فرصت حداکثر 5 روز کاری - در صورت عدم پذیرش نمونه اختتام فرآیند

5- در خصوص مدت زمان پاسخ دهی به نمونه دریافت شده

با هدف ارائه خدمات آزمایشگاهی قابل اعتماد، معتبر و در حداقل زمان ممکن از زمان اخذ نمونه توسط آزمایشگاه **45610 روز** می باشد.

تهیه کننده: دکتر آرش بهرامی	تایید کننده:  هرا فلاح نژاد	تصویب کننده: دکتر مریم کجوثیان	مهر کنترل: 
-----------------------------	---	--------------------------------	--

شماره: ML/RE-I-01	آزمایشگاه کنترل غذا و دارو معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی و خدمات درمانی البرز	
تاریخ اجرا: 1404/08/04		
صفحه 9 از 12	ضوابط دریافت نمونه های غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی	

حداقل تعداد نمونه قابل قبول جهت انجام آزمون جهت فرآورده های آرایشی و بهداشتی

ردیف	نوع محصول	تعداد نمونه برداری جهت کنترل مستمر	تعداد نمونه برداری جهت تمدید پروانه ساخت
1	انواع کرم، لوسیون شیر پاک کن، دو بر ضد عرق	6 بسته	8 بسته
2	کرم پودرهای جامد و مایع و پودرهای صورت	6 بسته	8 بسته
3	انواع رژلب	6 عدد	8 عدد
4	لاک ناخن، لاک ژل	6 عدد	8 عدد
5	سایه چشم و رژ گونه	6 عدد	8 عدد
6	مداد چشم و مداد لب	12 عدد	18 عدد
7	ریمل، خط چشم	16 عدد	16 عدد
8	رنگ مو در هر رنگی	6 عدد	6 عدد
9	کرم اکسیدان	6 عدد	6 عدد
10	پودر دکره	3 عدد	3 عدد
11	نوع اسپری های مو و بدن و هوا	4 عدد	6 عدد
12	نوار بهداشتی، پوشک، محافظ کهنه بومه	4 عدد	6 عدد
13	ملحفه های بهداشتی یکبار مصرف	4 عدد	6 عدد
14	گوش پاک کن	4 بسته	5 بسته
15	خمیر دندان-کف اصلاح	6 بسته	12 بسته
16	نرم کننده موی سر	4 عدد	6 عدد
17	کف شوی	4 عدد	6 عدد
18	تمیز کننده بر پایه اسیدی و قلیایی شامل حرم گیره کافی شور و دیوار شور سرامیک شور گاز پاک کن	4 عدد	6 عدد
19	بودریچه	4 عدد	6 عدد
20	صابون جامد و مایع	4 بسته	5 بسته
21	انواع شامپوها	5 عدد	6 عدد
22	انواع ماسک	4 عدد	6 عدد
23	مایع ظرفشویی پودر شوینده مایع دستشویی، مایع لباسشویی	4 عدد	6 عدد
24	انواع پاک کننده ها	4 عدد	6 عدد
25	عطر، ادکلن	4 عدد	6 عدد

تهیه کننده: دکتر آرش بهرامی	تایید کننده: زهرا فلاح نژاد	تصویب کننده: دکتر مریم کچوئیان	مهر کنترل: واحد تضمین کیفیت
-----------------------------	-----------------------------	--------------------------------	-----------------------------

معتبر است
VALID

شماره: ML/RE-I-01	آزمایشگاه کنترل غذا و دارو معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی و خدمات درمانی البرز	
تاریخ اجرا: 1404/08/04		
صفحه 10 از 12	ضوابط دریافت نمونه های غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی	

عدد 6	عدد 4	مسواک	26
عدد 6	عدد 4	پستانک	27
عدد 6	عدد 4	تونیک، تونر، میسلار	28
عدد 6	عدد 5	تقویت کننده مژه ابرو	29

حداقل تعداد نمونه قابل قبول جهت انجام آزمون جهت فرآورده های غذایی و آشامیدنی

ردیف	نوع محصول	تعداد نمونه برداری جهت کنترل مستمر	تعداد نمونه برداری جهت تمدید پروانه ساخت
1	انواع شیر پاستوریزه	6 بسته	8 بسته
2	انواع پنیر پاستوریزه و بسته بندی شده	6 بسته	8 بسته
3	انواع خامه پاستوریزه	6 بسته	8 بسته
4	کره بسته بندی شده	6 بسته	8 بسته
5	مارگارین	تک نفره 10 عدد	تک نفره 12 عدد
6	انواع ماست و دوغ	6 بسته	8 بسته
7	انواع شیر خشک کودک - غذای کودک	5 بسته	7 بسته
8	پنیر حلب	یک کیلو گرم	یک کیلو گرم
9	شیر خشک خوراکی صنعتی	تا یک کیلو گرم	تا یک کیلو گرم
10	کشک جامد	تا یک کیلو گرم	تا یک کیلو گرم
11	کشک مایع	6 بسته	8 بسته
12	فرآورده های بخی	12 عدد	16 عدد
13	عرقیات	6 شیشه	8 شیشه
14	شریت - گلوکز	6 شیشه	8 شیشه
15	نشاسته و گلو تن	تا 300 گرم در صورت بسته بندی بودن نمونه 5 بسته	تا 500 گرم در صورت بسته بندی بودن نمونه 7 بسته
16	آب معدنی و آب آشامیدنی بسته بندی شده	12 بطری	15 بطری
17	مایه پنیر	5 بسته	7 بسته
18	انواع ترشی و شور	6 بسته	8 بسته
19	انواع سس	6 بسته (تک نفره 20 عدد)	8 بسته (تک نفره 20 عدد)
20	انواع مربا	6 بسته (تک نفره 10 عدد)	8 بسته (تک نفره 12 عدد)
21	شکلات صبحانه	6 بسته	8 بسته

تهیه کننده: دکتر آرش بهرامی	تایید کننده: زهرا فلاح نژاد	تصویب کننده: دکتر مریم کچوئیان	مهر کنترل: واحد تضمین کیفیت
-----------------------------	-----------------------------	--------------------------------	-----------------------------

شماره: ML/RE-I-01	آزمایشگاه کنترل غذا و دارو معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی و خدمات درمانی البرز	
تاریخ اجرا: 1404/08/04		
صفحه 11 از 12	ضوابط دریافت نمونه های غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی	

22	آنزیم	تا ۳۰۰ گرم	تا ۵۰۰ گرم
23	عصاره ها	تا ۵۰۰ گرم در ۱۰ بسته ۵۰ گرم	تا ۵۰۰ گرم در ۱۰ بسته ۵۰ گرم
24	آبمیوه و پودر نوشیدنی - انواع نوشیدنی ها	۸ بسته	10 بسته
25	خمیر آماده پیتزا - پیتزا آماده مصرف	6 بسته	8 بسته
26	طعم دهنده ها و اسانس (پودری)	تا 250 گرم در 6 بسته	تا 350 گرم در 8 بسته
27	طعم دهنده ها و اسانس مایع	تا 200 میلی لیتر	تا 400 میلی لیتر
28	انواع پودرها و ادویه های بسته بندی شده	6 بسته	8 بسته
29	همبرگر	6 بسته	8 بسته
30	کالباس و سوسیس	۱ کیلو گرم	1 کیلو گرم
31	پودر تخم مرغ	5 بسته ۱۰۰ گرمی	7 بسته ۱۰۰ گرمی
32	پودر پنیر و پودر آب پنیر	5 بسته ۱۰۰ گرمی	7 بسته ۱۰۰ گرمی
33	ژلاتین	5 بسته ۱۰۰ گرمی	7 بسته ۱۰۰ گرمی
34	پودر خامه	5 بسته ۱۰۰ گرمی	7 بسته ۱۰۰ گرمی
35	شیرینی خشک شیرینی های قنادی	6 بسته	8 بسته
36	فرآورده های قنادی	۱ کیلو گرم	۲ کیلو گرم
37	آدامس	6 بسته	8 بسته
38	انواع آرد و سویا	6 بسته	8 بسته
39	غلات و بلغور	6 بسته	8 بسته
40	سوپ های آماده	6 بسته	8 بسته
41	انواع ژله-پاستیل-دراژه	6 بسته	8 بسته
42	انواع ماکارونی	6 بسته	8 بسته
43	کازینیات	۳ بسته تا ۱۰۰۰ گرم	۴ بسته تا ۱۰۰۰ گرم
44	خشکیار	6 بسته	8 بسته
45	سبزی خشک، تازه - میوه بسته بندی شده	6 بسته	8 بسته
46	انواع غذا نیمه آماده	6 بسته	8 بسته
47	قوام دهنده ها و صمغهای خوراکی	6 بسته	8 بسته
48	نگهدارنده ها	5 بسته	7 بسته
49	چای و قهوه و پودر کاکائو	6 بسته (تک نفره 20 عدد)	8 بسته (تک نفره 20 عدد)
50	انواع نوشابه، دوغ	10 بطری	15 بطری
51	شیره، عسل، مینو	6 بسته (تک نفره 10 عدد)	8 بسته (تک نفره 12 عدد)

تهیه کننده: دکتر آرش بهرامی	تایید کننده: زهرا فلاح نژاد	تصویب کننده: دکتر مریم کچوئیان	مهر کنترل:
			

شماره: ML/RE-I-01	آزمایشگاه کنترل غذا و دارو معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی و خدمات درمانی البرز	
تاریخ اجرا: 1404/08/04		
صفحه 12 از 12	ضوابط دریافت نمونه های غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی	

52	شکر	5 بسته	7 بسته
53	قند، نبات	5 بسته	7 بسته
54	قند کله	1000 گرم	1000 گرم
55	لواشک	6 بسته (تک نفره 20 عدد)	8 بسته (تک نفره 40 عدد)
56	خیار شور	6 بسته	8 بسته
57	قارچ بسته بندی	6 بسته	8 بسته
58	لستین	5 بسته 200 گرمی	7 بسته 200 گرمی
59	مکملهای غذایی	5 بسته 200 گرمی	7 بسته 200 گرمی
60	رنگ خوراکی	5 بسته 200 گرمی	7 بسته 200 گرمی
61	چیپس و غلات حجیم شده	12 بسته	16 بسته
62	انواع روغن جامد و مایع	6 بسته	8 بسته
63	ضد عفونی کننده های سبزی، گندزدا	6 بسته	8 بسته
64	خرما	6 بسته	8 بسته
65	انواع کنسرو، کمپوت	10 بسته	12 بسته
66	انواع بستنی *	10 بسته	12 بسته
67	انواع کیک، کلوچه، بیسکویت	15 بسته	20 بسته
68	انواع رشته	15 بسته	15 بسته
69	لیمو عمانی	6 بسته	8 بسته
70	مینارین *	1 کیلو گرم	1 کیلو گرم
71	برنج	1 کیلو گرم	1 کیلو گرم
72	انواع سالاد	6 بسته	8 بسته
73	انواع ساندویچ	10 بسته	12 بسته

* در خصوص محصولات با وزن بالا، نمونه برداری با شرایط استریل با وزن های 500 گرمی به تعداد 6 عدد انجام شود و پذیرش محصولات مورد اشاره با اوزان بالا انجام نمی گردد.

6- مراجع

Good Laboratory Practice (GLP)

تهیه کننده: دکتر آرش بهرامی	تایید کننده: دکتر فلاح نژاد	تصویب کننده: دکتر مریم کچوئیان	مهر کنترل:
			