|  |
| --- |
| (( **بخش میکروب شناسی** )) |

|  |
| --- |
|   |
|   |
| کارشناس مسئول : |
|                           خانم معصومه رئیسی                          مهندس شیمی با گرایش صنایع غذایی از دانشگاه صنعتی امیر کبیر                          سابقه کار: 25 سال |
| کارشناس بخش : |
|                           خانم محبوبه السادات رحمن پور                          کارشناس ارشد مهندسی کشاورزی علوم و صنایع غذایی از دانشگاه  علوم تحقیقات مازندران                          سابقه کار: 10 سال |
|   |
|   |
| فعالیت ها : |
|   |
|       کلیه نمونه های خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی در این بخش آزمایش می گردند. بخش ميكروب شناسي از پنج قسمت مجزا تشکیل شده است : |
| 1 - اتاق نگهداری نمونه ها : كليه نمونه های غذايي و بهداشتي پذیرش شده تا قبل از آزمون در این محل تحت شرایط مناسب دمایی نگهداری می شوند. |
| 2 - اتاق استریلیزاسیون تمیز :  در این قسمت محیط های کشت تهیه شده پس از شفاف سازی وتقسیم درظروف مربوطه دراتوکلاواستریل می گردند.ابزار کارنیز درفور180درجه سانتیگرادتحت شرایط استریل خشک قرار میگیرند. |
| 3 - اتاق کشت : عملیات کشت برخی ازنمونه های ارسالی زیرهودلامینارومابقی نمونه هابرروی سکوی کار کنارشعله صورت می گیرد |
| 4 - اتاق انکوباسیون :  محیط های کشت تلقیح شده در انکوباتورهای با دمای ثابت ازقبل تعیین شده برای مدت معین مطابق استانداردگرمخانه گذاری می گردند. |
| 5 - اتاق شستشو و استریلیزاسیون کثیف :  در این محل وسایل و ظروف مورد استفاده درآزمایشات شسته و در فور خشک می گردند. هم چنین محیط های کشت آلوده ابتدا در اتوکلاو کثیف این قسمت استریل و سپس دفع می گردند. 6-اتاق انبار مواد و محیط کشت : کلیه موادمصرفی و محیط های کشت در این اتاق قرار میگیرد. |
|  |
|   |
| آزمون ها : |
|   |
|                     \*  شناسایی و شمارش آنتروباکتریاسه                    \*  شناسایی و شمارش کلیفرمها                    \*  شناسایی و شمارش اشرشیا کلی                    \*  شناسایی و شمارش استافیلو کوکوس ارئوس کوآگولاز مثبت                    \*  شناسایی و شمارش باسیلوس سرئوس                    \*  شناسایی و شمارش کلستریدیوم های احیاء کننده سولفیت                    \*  شناسایی و شمارش اسیددوستها \* شناسایی و شمارش آنتروکوکوس ها                    \*  شناسایی و شمارش سودو موناس آئروژینوزا                    \*  شناسایی کلستریدیوم بوتولینیوم                    \*  شناسایی و شمارش کپک و مخمر                    \*  شمارش توتال کانت                    \*  شناسایی سالمونلا                    \*  شناسایی و شمارش کلی میکروارگانیسم ها |
| * شمارش ریسه های کپک باروش Howard Cell
* انجام آزمایشات میکروبی برروی آب اشامیدنی، آب معدنی، عرقیات و گلاب
 |
|   |
| دستگاههای بخش : |
|   |
|                     \*  کلنی کانتر دیجیتال                    \*  دستگاه فیلتراسیون و پمپ خلا                     \*  اتوکلاو                    \*  بن ماری                    \*  انکوباتور                    \*  انکوباتور یخچالدار                    \*  میکروسکوپ                     \*  جار بی هوازی                    \*  یخچال نگهداری نمونه ها                    \*  فریزر نگهداری نمونه ها                    \*  یخچال های نگهداری محیط کشت های آماده شده                     \*  فورالکتریکی                    \*  هودلامینار |