

بسمه تعالی

شرکت بهساز فرایند طبرستان

تقویم شش ماهه ی اول سال ۱۴۰۴



دانشگاه علوم پزشکی استان مازندران – معاونت غذا و دارو

ردیف	نام دوره آموزشی	نام مدرس	سر فصل های تدریس	تاریخ برگزاری
1	راهنمای پیاده سازی سیستم مدیریت ایمنی تجزیه و تحلیل خطرو کنترل نقاط بحرانی (HACCP) در صنایع غذایی	آقای دکتر احمدی	اهداف سیستم های تضمین کننده ایمنی مواد غذایی-اهم سیستم ها و استانداردهای تضمین کننده ایمنی مواد غذایی در دنیا-تعاریف اصلاحات رایج در تجزیه و تحلیل خطر و نقاط کنترل بحرانی HACCP-انواع مخاطرات (میکروبیولوژی، شیمیایی، فیزیکی و آلرژن ها)-هفت اصل و دوازده گام در سیستم HACCP-نمودار کلی مراحل پیاده سازی و استقرار سیستم- اصول و مراحل اجرایی HACCP-راهکارهای شناسایی مخاطرات مواد غذایی-جدول شناسایی و ارزیابی مخاطرات و شناسایی نقاط، PRP,OPRP,CCP- راهنمای ارزیابی شدت اثر خطر-راهنمای ارزیابی احتمال وقوع خطر-تعیین نقاط کنترل بحرانی با استفاده از درخت تصمیم گیری-راهنمای استقرار سیستم تجزیه و تحلیل خطر و نقاط کنترل بحرانی	۱۴۰۴/۰۱/۲۷
2	بسته بندی های نوین در صنایع غذایی	خانم دکتر حسن زاده	تاریخچه صنعت بسته بندی و اهمیت آن در بازاریابی و فروش- اصول بسته بندی و ویژگی های کلی مواد مورد استفاده در بسته بندی مواد غذایی- ویژگی های انواع پلیمرهای مورد استفاده در بسته بندی مواد غذایی- کاربرد فیلم های خوراکی و زیست تخریب پذیر در بسته بندی مواد غذایی- معرفی سیستم های بسته بندی هوشمند و فعال و انواع آنها- کاربرد نانوذرات در بسته بندی مواد غذایی- آشنایی با استاندارد های بین المللی در بسته بندی مواد غذایی	۱۴۰۴/۰۲/۰۱
3	اصول کار با محیط کشت میکروبی در صنایع غذایی و بهداشتی و آرایشی	آقای دکتر شریفی	انواع محیط کشت- ساخت محیط کشت- کنترل کیفیت محیط کشت-نگهداری محیط کشت برگه ایمنی محیط کشت تهیه مستندات در خصوص محیط کشت	۱۴۰۴/۰۲/۰۸

بسمه تعالی

شرکت بهساز فرایند طبرستان

تقویم شش ماهه ی اول سال ۱۴۰۴

دانشگاه علوم پزشکی استان مازندران – معاونت غذا و دارو

۱۴۰۴/۰۲/۱۵	آشنایی با ترکیبات فیزیکی شیمیایی؛ معرفی تاثیر اجزا آرد برویژگی های رئولوژی خمیر؛ معرفی تجهیزات ارزیابی رئولوژی خمیر آشنایی با تاثیر خصوصیات رئولوژی خمیر بر کیفیت محصولات پخت مختلف	اقای دکتر مهدی کریمی	تکنولوژی های نوین در صنعت آرد و رئولوژی خمیر	5
۱۴۰۴/۰۲/۱۸	آشنایی با سامانه ttac	خانم مهندس قلی پور	تشریح سامانه ردیابی، رهگیری و کنترل اصالت فراورده ها و نحوه ثبت اطلاعات مسئول فنی در سامانه TTAC	6
۱۴۰۴/۰۲/۲۰	اهمیت کنترل آفات وجوندگان - شناخت کلی خصوصیات آفات وجوندگان - خسارات، وبیماری های ناشی از آفات وجوندگان - روشهای مبارزه با آفات وجوندگان - سموم متداول در مبارزه با آفات وجوندگان - مدیریت تلفیقی مبارزه با آفات وجوندگان - مروری بر مسمومیت های ناشی از سموم و پیشگیری و کنترل آنها	آقای دکتر احمدی	مبارزه با آفات وجوندگان انباری در صنایع غذایی	7
۱۴۰۴/۰۲/۲۴	تقسیم بندی انبارهای نگهداری مواد غذایی GSP - الزامات فنی و بهداشتی انبارهای نگهداری مواد غذایی و آرایش و بهداشتی - بررسی چک لیست سازمان در خصوص انبارها - برنامه های بهداشتی (PRP) انبارها - امکان پیاده سازی اصول HACCP و ISO 22000 در انبارها - الزامات ۱۰ گانه زنجیره توزیع (GDP) مواد غذایی - الزامات پیش نیازی پرسنل و ماشین حمل برای توزیع خوب GDP - مستندسازی و ممیزی داخلی برای انبارش و توزیع خوب مواد غذایی و آرایشی و بهداشتی	آقای دکتر شریفی	روش خوب انبارداری و زنجیره توزیع (GDP & GSP) در مواد غذایی و آرایشی و بهداشتی	9
۱۴۰۴/۰۳/۰۶	اهمیت ضد عفونی در صنایع غذایی - تعریف مفاهیم و واژگان مرتبط با شستشو و ضد عفونی - طراحی یک سیستم شستشو و ضد عفونی - محتوای برنامه نظافت (پنج "چ")	دکتر احمدی	مدیریت شستشو و ضد عفونی در صنایع غذایی	10

بسمه تعالی

شرکت بهساز فرایند طبرستان

تقویم شش ماهه ی اول سال ۱۴۰۴

دانشگاه علوم پزشکی استان مازندران – معاونت غذا و دارو



	در مدیریت شستشو و ضد عفونی)-عوامل موثر بر تمیز کنندگی - تقسیم بندی دترجنت ها و ضد عفونی کننده ها و خصوصیات مطلوب آنها - قانون ۵۴ در انتخاب دترجنت			
۱۴۰۴/۰۳/۰۸	دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب گذاری فرآورده های غذایی و آشامیدنی	خانم مهندس قلی پور	برچسب گذاری مواد غذایی	11
۱۴۰۴/۰۳/۱۲	آشنایی با استاندارد و انواع آن-آشنایی با ۷ ابزار ایمنی در صنعت غذا-عوامل موثر بر کیفیت مواد اولیه-عوامل موثر بر کیفیت فراوری-آزمونهای فیزیکوشیمیایی مهم در برآورد کیفیت محصول-نقش استقرار ایزو ۲۲۰۰۰ در کیفیت محصولات تولیدی-آشنایی با آلاینده ها و بقایای شیمیایی در صنعت غذا	خانم دکتر حسن زاده	تضمین کیفیت کاربردی در صنایع غذایی	12
۱۴۰۴/۰۳/۱۸	تعاریف و مفاهیم تحقیق و توسعه -اهداف تحقیق و توسعه-نسل های تحقیق و توسعه- نوآوری و مفاهیم آن -اصول TRIZ در صنایع غذایی-ساختار واحد تحقیق و توسعه در کارخانجات صنایع غذایی-عوامل موثر بر موفقیت تحقیق و توسعه در صنایع غذایی-وضعیت تحقیق و توسعه در ایران و جهان -تجهیزات حداقلی در بخش تحقیق و توسعه در صنایع غذایی و واحد آزمایشگاهی صنعتی (پایلوت پلنت)	آقای دکتر احمدی	تحقیق و توسعه (R&D) و نوآوری در صنایع غذایی	13
۱۴۰۴/۰۳/۲۱	ویژگی های فیزیکی انواع چای ویژگی های حسی نوشیدنی چای ویژگی های شیمیایی چای ویژگی های میکروبی چای	خانم مهندس معصومه رحیمی	آشنایی با آزمون های شیمیایی و میکروبی چای (فرآورده های چای در کارخانجات چای)	14

بسمه تعالی

شرکت بهساز فرایند طبرستان

تقویم شش ماهه ی اول سال ۱۴۰۴

دانشگاه علوم پزشکی استان مازندران – معاونت غذا و دارو

	مطابق با استاندارد ملی به شماره ۶۲۳			
۱۴۰۴/۰۳/۲۲	تعاریف الزامات استاندارد ۱۷۰۲۵ در خصوص کاربرد فنون آماری در آزمایشگاه مقدمه ای بر کاربرد آمار در آزمایشگاه محاسبه آماره های توصیفی و استنباطی در اکسل انجام آزمونهای معناداری F-test و t-test در اکسل انجام آنالیز واریانس ANOVA در اکسل محاسبه احتمال انطباق (PC) در قواعد تصمیم	خانم دکتر ملودی هوشمند	کاربرد exel در تجزیه و تحلیل داده آزمایشگاهی	15
۱۴۰۴/۰۳/۲۵	•مقدمه (آشنایی با انواع محیط کشت) •اصطلاحات و تعاریف تضمین کیفیت محیط کشت •روش آماده سازی محیطهای کشت •ارزیابی و کنترل کیفیت محیط های کشت •منابع تهیه میکروارگانیسم های کنترل •محیط کشت مرجع •میکروارگانیسم های آزمون برای کنترل عملکرد •روش تهیه سویه استاندارد از مرکز منطقه ای میکروارگانیسم های صنعتی ایران •روش های ارزیابی عملکرد	آقای دکتر ذاکری مهر	آشنایی با اصول ایمنی ارزیابی محیط کشت در آزمایشگاه	16

۱۴۰۴/۰۳/۲۷	تعریف قارچ از دید صنعت غذا-انواع قارچ در غذا-فواید قارچ ها در غذا-مضرات قارچ ها در غذا-فساد قارچی و غذاهای مستعد-مسمومیت قارچی و غذاهای مستعد-راه ورود قارچ به غذا-روش جلوگیری از رشد قارچ در غذا-راه ورود قارچ به محیط کارخانه-روش های جلوگیری از آلودگی قارچی محیط کارخانه-تشخیص و شمارش قارچ ها در غذا-تشخیص و شمارش قارچ ها در محیط کارخانه	آقای دکتر شریفی	آشنایی با خطرات قارچ ها در صنعت غذا؛ پایش و کنترل آنها در محیط کارخانه	17
۱۴۰۴/۰۴/۰۱	مدیریت تجهیزات-لاگ بوک تجهیزات-شناسه و پرونده تجهیزات-تعاریف و کلیات کالبراسیون-هدف از کالبراسیون-عدم قطعیت اندازه گیری-تعاریف و کلیات کالبراسیون-تجهیزات عمومی آزمایشگاه ه های میکروشناسی و شیمیایی-تحلیل گواهینامه کالبراسیون-کنترل های میانی-نحوه کنترل میانی تجهیزات عمومی	آقای دکتر بابایی	آشنایی با مدیریت تجهیزات کالبراسیون و کنترل میان تجهیزات آزمایشگاهی در صنایع غذایی ، آرایشی و بهداشتی	18
۱۴۰۴/۰۴/۰۴	مطابق با الزامات غذا و دارو	خانم مهندس قلی پور	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشنیازی PRP	19
۱۴۰۴/۰۴/۰۸	مفاهیم ایمنی آزمایشگاهی - آشنایی با سازمانهای استاندارد ایمنی آزمایشگاهی -تشریح مندرجات برگه اطلاعات ایمنی موادشیمیایی (MSDS)-سطوح ایمنی زیستی -آشنایی باتجهیزات محافظت فردی درایمنی آزمایشگاهی (PPE)-برچسب های ایمنی موادشیمیایی مورد مصرف درآزمایشگاه میکروبیولوژی- دفع مواذنات و جمع آوری ریختگی مواد میکروبی - تشریح طرح کیفیت (Plan) Quality درآزمایشگاه	آقای دکتر احمدی	عملیات خوب آزمایشگاهی و اصول ایمنی درآزمایشگاههای میکروبیولوژی	20

بسمه تعالی

شرکت بهساز فرایند طبرستان

تقویم شش ماهه ی اول سال ۱۴۰۴

دانشگاه علوم پزشکی استان مازندران – معاونت غذا و دارو



	میکروبی - جانمایی بخش ها وچیدمان صحیح وسائل آزمایشگاه میکروبیولوژی- آشنایی باسامانه لیمز(LIMS)- آشنایی بابرخی مستندات آزمایشگاه میکروبیولوژی غذایی			
۱۴۰۴/۰۴/۱۱	تعریف مفهوم پدافند غذایی- تفاوت بین مفاهیم پدافند، تقلب و ایمنی در موادغذایی- تعریف TACCP، VACCP و تفاوت آن-ها با HACCP- آشنایی با فرآیندهای شناسایی تهدیدها، اجرای استراتژی های فراخوان در شرایط اضطراری و/یا بحران در محصولات غذایی- تدوین طرح پدافند غیرعامل در صنایع غذایی- الزامات قانونی و داوطلبانه در اجرای طرح پدافند غیرعامل در سازمان- آنالیز ریسک در پدافند غیرعامل در صنایع غذایی- استقرار اصول ۸ کانه اصول دفاع غذایی- ارزیابی و ممیزی اصول دفاع غذایی- به همراه مثالهای کاربردی محصولات غذایی	آقای دکتر شریفی	پدافند و محافظت از مواد غذایی (Food Defense Management)	21
۱۴۰۴/۰۴/۲۲	اهمیت ودلائل نمونه برداری از مواد غذایی- تعاریف واصطلاحات نمونه برداری- عوامل موثر درنمونه برداری- وسایل مورد نیاز درنمونه برداری- روش های نمونه برداری از محموله های مختلف (فله ، بسته بندی ، ایستاپویا)- شرایط ونحوه تهیه نمونه اولیه- مشخصات صورت جلسه نمونه برداری- شرایط حمل ونقل ونگهداری نمونه ها- دستور العمل تعداد استاندارد وحدافل مقدارنمونه مورد نیاز در نمونه برداری از موادغذایی	آقای دکتر احمدی	اصول بازرسی ونمونه برداری درصنایع غذایی	23
۱۴۰۴/۰۴/۲۵	تعریف حلال و گواهی حلال- اهمیت گواهی حلال برای کارخانه-جایگاه گواهی حلال در دنیا-تفاوت گواهی حلال و ISO 22000 یا HACCP- الزامات ۱۰ گانه برای اخذ گواهی حلال- الزامات گواهی حلال در خصوص ماده اولیه- الزامات گواهی حلال در خصوص روش تولید- الزامات گواهی حلال در خصوص مواد افزودنی- الزامات گواهی حلال در خصوص بسته بندی- الزامات گواهی حلال در خصوص توزیع غذا- الزامات گواهی حلال در خصوص انبارش غذا	آقای دکتر شریفی	الزامات اخذ گواهی استاندارد حلال HALAL	24

بسمه تعالی

شرکت بهساز فرایند طبرستان

تقویم شش ماهه ی اول سال ۱۴۰۴

دانشگاه علوم پزشکی استان مازندران – معاونت غذا و دارو



۱۴۰۴/۰۴/۲۸	تعاریف الزامات استاندارد ۱۷۰۲۵ در خصوص کاربرد فنون آماری در آزمایشگاه مقدمه ای بر کاربرد آمار در آزمایشگاه محاسبه آماره های توصیفی و استنباطی در اکسل انجام آزمونهای معناداری F-test و t-test در اکسل انجام آنالیز واریانس ANOVA در اکسل محاسبه احتمال انطباق (Pc) در قواعد تصمیم	خانم دکتر ملودی هوشمند	تجزیه و تحلیل ریشه ایی عدم انطباق ها در آزمایشگاه	25
۱۴۰۴/۰۴/۳۰	کلیات سم شناسی و مسمومیتهای غذایی-عناصر و ترکیبات شیمیایی آلاینده محیطی- فلزات سمی و اثرات آنها-آفتکشها و تقسیم بندی آن-سموم طبیعی موجود در فرآوردههای غذایی-سموم ناشی از فرآوری مواد غذایی-عوامل تهدید کننده میکروبی در مواد غذایی-توکسینهای قارچی-آلرژن ها، کنترل و تشخیص-اهمیت مدیریت آلرژن ها	خانم دکتر حسن زاده	آشنایی با آلاینده ها در صنایع غذایی	26
۱۴۰۴/۰۵/۰۶	اهمیت سیستم های مدیریت ایمنی موادغذایی(FSMS)- آشنایی با مفاهیم و واژگان مقوله ایمنی مواد غذایی- تشریح زنجیره موادغذایی- تغییرات ویرایش ۲۰۱۸ نسبت به ویرایش قبلی (۲۰۰۵)-تشریح نگرش فرآیندی و چرخه بهبود (PDCA)- تشریح تفکر مبتنی بر ریسک- مراحل اجرای سیستم مدیریت ایمنی غذایی (ISO22000)- تشریح الزامات استاندارد ISO2200 ویرایش ۲۰۱۸ شامل:رهبری و تعهد، طرح ریزی ، پشتیبانی ،عملیات ، ارزیابی عملکرد ، بهبود	آقای دکتر احمدی	الزامات ومبانی سیستم مدیریت ایمنی موادغذایی ISO 22000:2018	27
۱۴۰۴/۰۵/۱۰	آشنایی با برخی تعاریف و مفاهیم اولیه -آشنایی کلی با مفاهیم آماری-دقت و صحت- تکرار پذیری (Repeatability)-دقت میانی (Intermediate Precision)	آقای دکتر بابایی	اعتباربخشی روش های آزمون در آزمایشگاه مواد غذایی	28

بسمه تعالی

شرکت بهساز فرایند طبرستان

تقویم شش ماهه ی اول سال ۱۴۰۴

دانشگاه علوم پزشکی استان مازندران – معاونت غذا و دارو



	تجدیدپذیری (Reproducibility)-صحت (Accuracy)-گرایش (Bias)-بازیافت (Recovery)-خطی بودن (Linearity)-حد تشخیص LOD-حد تعیین مقدار LOQ-گزینش پذیری و استواری			
۱۴۰۴/۰۵/۱۵	اهمیت کپک و مخمرها در محصولات غذایی میکروشناسی انواع کپک ها و مخمرها- راههای ورود و جلوگیری از کپک ها و مخمرها به محصولات غذایی- روش های جستجو و شمارش کپک ها و مخمرها در محصولات غذایی باتکیه بر استانداردهای ملی سری ۱۰۸۹۹	آقای دکتر احمدی	اهمیت کپک ها و مخمرها و روشهای جستجو و شمارش آنها در صنایع غذایی	29
۱۴۰۴/۰۵/۱۸	انواع آلرژن ها در مواد غذایی-نقش مدیریت آلرژن ها در امنیت غذایی-شناسایی و ارزیابی ریسک-اقدامات مهم در مدیریت آلرژن ها در کارخانجات مواد غذایی-مستند سازی، برچسب گذاری، اصلاح و اقدام اصلاحی	خانم دکتر حسن زاده	مدیریت آلرژن ها در واحد های غذایی	30
۱۴۰۴/۰۵/۲۳	مروری بر مفاهیم آمار کاربردی- انواع نمونه برداری در صنایع غذایی- توزیع های آماری و کاربرد آنها- شناخت هفت ابزار کنترل کیفیت- روشهای آماری مفید در کنترل کیفیت کنترل فرآیند تولید با روشهای آماری نمودارهای کنترل.	آقای دکتر قنبری	کنترل کیفیت آماری در صنایع غذایی	31
۱۴۰۴/۰۵/۳۰	تعریف گندزایی سطوح-فرق گندزدایی و ضدعفونی کردن-اهمیت ارزیابی اثربخش بودن گندزایی در صنعت غذا-دلایل ناکارآمدی گندزایی در صنعت غذا-ارزیابی اثربخش بودن گندزایی به روش حسی-ارزیابی اثربخش بودن گندزایی به روش بیوشیمیایی-ارزیابی اثربخش بودن گندزایی میکروبی مستقیم-ارزیابی اثربخش بودن گندزایی میکروبی غیر مستقیم-رفع مشکل گندزدایی بر حسب نتایج آزمون	آقای دکتر شریفی	ارزیابی اثربخش بودن گندزایی سطوح (CIP) در صنعت غذا	33

شرکت بهساز فرایند طبرستان

تقویم شش ماهه ی اول سال ۱۴۰۴

دانشگاه علوم پزشکی استان مازندران – معاونت غذا و دارو

۱۴۰۴/۰۶/۰۳	اهمیت زنجیره سرد - فرایند سرد کردن - تاثیر سرد کردن بر گوشت فراورده های گوشتی، غذاهای دریایی ، میوه وسبزی ها، فراورده های لبنی و...- فرایند انجماد - تاثیر انجماد بر بر گوشت فراورده های گوشتی، غذاهای دریایی ، میوه وسبزی ها، فراورده های لبنی و...	آقای دکتر احمدی	تاثیر سرد کردن وانجماد بر ایمنی و کیفیت مواد غذایی	34
۱۴۰۴/۰۶/۰۹	اصول بسته بندی و ویژگیهای کلی مواد مورد استفاده در بسته بندی مواد غذایی- اصول کلی به کارگیری و شکلهای انواع پلیمر- کاربرد پلی اتیلن و پلی اتیلن ترفتالات در بسته بندی مواد غذایی- کاربرد پلی پروپیلن در بسته بندی مواد غذایی- کاربرد پلی استایرن در بسته بندی مواد غذایی- کاربرد پلی وینیل کلراید و مشتقات آن در بسته بندی مواد غذایی- کاربرد سلوفان ها در بسته بندی مواد غذایی	خانم دکتر حسن زاده	پلیمرهای مصرفی در بسته بندی مواد غذایی	36
۱۴۰۴/۰۶/۱۳	میکروشناسی کلی فرم ها- اهمیت کلی فرم ها بعنوان شاخص آلودگی آب ومواد غذایی- تشریح ویژگیهای کلی فرم های مدفوعی واهمیت آنها در غذا- روش های استاندارد جستجو ، شمارش و ارزیابی کلی فرم ها و اشیریشیا کلای در آب و مواد غذایی	آقای دکتر احمدی	کلی فرم ها ، اهمیت وروش های جستجو وشمارش آنها در آب ومواد غذایی	37
۱۴۰۴/۰۶/۱۸	• معرفی و هدف و دامنه کاربرد استاندارد ایزو ۱۷۰۲۵ • تشریح الزامات استاندارد ایزو ۱۷۰۲۵ • مستندسازی در استاندارد ایزو ۱۷۰۲۵ • ممیزی در استاندارد ایزو ۱۷۰۲۵ • تأیید صلاحیت آزمایشگاه ها	آقای مهندس علیرضا اسکندری	سیستم مدیریت آزمایشگاه براساس استاندارد ایزو ۱۷۰۲۵ ویرایش 2017	38
۱۴۰۴/۰۶/۲۲	آشنایی با الزامات برنامه ارزیابی پیش نیازی مطابق چک لیست prp	خانم مهندس قلی پور	آشنایی با چک لیست ارزیابی پیش نیازی prp	39

بسمه تعالی

شرکت بهساز فرایند طبرستان

تقویم شش ماهه ی اول سال ۱۴۰۴

دانشگاه علوم پزشکی استان مازندران – معاونت غذا و دارو



۱۴۰۴/۰۶/۲۴	ویژگی های میوه های کلایماکتریک و غیر کلایماکتریک-انبارهای رساندن-اصول سردخانه گذاری و انجماد-ویژگی های عمومی (GMP) انواع انبار و سردخانه میوه و سبزی-اثر اتیلن و سایر تنظیم کننده های رشد گیاهی روی رسیدگی-بسته بندی و فناوری های نوین بسته بندی و انبارداری	خانم دکتر حسن زاده	اصول بهداشتی سردخانه و انبار های نگهداری میوه و سبزی	40
۱۴۰۴/۰۶/۲۶	انواع محیط کشت - نکات اساسی در خصوص انتخاب محیط کشت-نکات اساسی در خصوص خرید محیط کشت-نکات مهم در خصوص ساخت محیط کشت-نکات مهم در خصوص نگهداری محیط کشت-نکات اساسی در خصوص کنترل کیفیت محیط کشت قدیمی-نکات اساسی در خصوص کنترل کیفیت محیط کشت تازه خریداری شده-نکات اساسی در خصوص سمیت محیط کشت برای پرسنل-بررسی تعیین علت مشکل محیط کشت در زمان ساخت- تعریف آزمایشگاه ایمن-چیدمان و طراحی سکوی آزمایشگاهی طبق ISO 17025-چیدمان و طراحی کابینت آزمایشگاهی -انبارش آزمایشگاهی طبق ISO 17025-انتخاب پرسنل (تعداد، تخصص، رفتار شخصی و اجتماعی) آزمایشگاهی طبق ISO 17025-	آقای دکتر شریفی	مدیریت میکروبی (MM) و ایمنی آزمایشگاه میکروبی در آزمایشگاه میکروبی صنایع غذایی و بهداشتی و آرایشی	41