

رئوس فعالیت های مدیریت آزمایشگاه کنترل دانشگاه :

۱. انجام آزمون های میکروبی ، شیمیایی و سم شناسی بر روی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی کارخانجات و کارگاههای تولیدی
 ۲. انجام آزمون های مربوط به طرح کشوری PMS فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
 ۳. انجام آزمون های مربوط به طرح کشوری PMQC (دارو)
 ۴. کنترل مواد خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی وارده به کشور از طریق گمرک و مطابقت دادن آنها با استانداردهای کشوری یا برگه آنالیز
 ۵. تهیه آمار تفکیکی - تحلیلی از آزمایش های انجام شده به صورت ماهیانه و فصلی و ارائه گزارش به معاونت غذا و دارو و مدیریت نظارت بر مواد غذایی و بهداشتی ستاد و شبکه های بهداشت و درمان تابعه جهت برنامه ریزی بازدیدهای مستمر از واحدهای تولیدی
 ۶. آموزش مسئولین فنی کارخانجات تولیدی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
 ۷. بررسی صلاحیت آزمایشگاه های همکار و یا آزمایشگاههای مجاز کارخانجات تولیدی مواد غذایی، آرایشی و بهداشتی
 ۸. بازدید از آزمایشگاه کارخانجات تولیدی مواد غذایی، آرایشی و بهداشتی استان بمنظور ارزیابی و بررسی شرایط کاری مطابق با استاندارد و مقررات مربوطه و درجه بندی آزمایشگاهها
 ۹. انجام آزمون های تخصصی و یا روتین مورد نیاز واحدهای تولیدی در قالب عقد قرارداد مطابق مصوبه هیأت محترم امضاء دانشگاه
 ۱۰. آموزش دانشجویان رشته های مرتبط حسب درخواست
 ۱۱. همکاری با موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی استان در تدوین استانداردهای مورد نیاز فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
 ۱۲. تدوین و بازنگری روش استاندارد آزمون (SOP) ، بطوریکه در سال ۱۳۹۱ تعداد آنها از ۹۰ به ۱۸۰ روش افزایش یافت.
 ۱۳. تدوین و بازنگری روش های اجرایی، دستورالعمل کار با دستگاه ها و ...
 ۱۴. انجام پروژه های تحقیقاتی به طور مستقل یا با همکاری مراکز علمی پژوهشی نظیر دانشکده داروسازی، پزشکی، بهداشت
 ۱۵. برگزاری دوره های آموزشی پودمانی و مداوم جهت ارتقای سطح علمی کارکنان آزمایشگاه کنترل
 ۱۶. شرکت در سمینارها و نیز ارائه مقاله در مجلات و کنگره های علمی
 ۱۷. اجرای الزامات استاندارد ISO 9001 و اخذ گواهینامه مربوطه
 ۱۸. پیاده سازی و استقرار الزامات مدیریتی و فنی بمنظور اخذ گواهی استاندارد ISO/IEC 17025
 ۱۹. تهیه و راه اندازی نرم افزار اسنادی آزمایشگاه کنترل (صنایک) که با همکاری این آزمایشگاه نوشته و ارتقاء داده شده که در حال حاضر در آزمایشگاه های مختلف غذا و دارو مانند: خوزستان، گلستان، سمنان، گیلان، قزوین، بابل، شاهرود و ... در حال بهره برداری می باشد.
 ۲۰. تهیه و راه اندازی برنامه پذیرش جهت ثبت مشخصات نمونه های اخذ شده و نوع آزمایشات مورد درخواست، در مرحله اول در مدیریت های نظارت بر غذا و دارو ستاد و سپس شبکه های بهداشت و درمان تابعه
 ۲۱. انجام هماهنگی های لازم با شرکت صنایک بمنظور ارتقاء برنامه نرم افزاری فوق از تحت ویندوز به تحت وب که در شرف بهره برداری و راه اندازی می باشد.
 ۲۲. انجام پروژه های و طرح های تحقیقاتی در قالب HSR
- تاکنون ۵۲ طرح تحقیقاتی در آزمایشگاه کنترل مواد غذایی و بهداشتی دانشگاه انجام شده و یا در حال اجرا می باشند و از این تعداد، ۱۹ مورد بصورت مقاله به چاپ رسیده است.