

- Conservation des dossiers de lots.
- Procédure pour la libération des produits finis.

2-4-3-1 Laboratoires de contrôle

Les prélèvements :

- * personnel préleveur et de qui il dépend,
 - * locaux de prélèvement,
 - * matériel et son importance,
 - * normes de prélèvement, nombre pour les matières premières, les produits semi-finis, les produits finis,
 - * émission des étiquettes (principes),
 - * enregistrement.
 - * contrôle physico-chimique,
 - * personnel et qualification,
 - * locaux avec plans en annexe
 - * matériel.
- Localiser par salle les gros équipements avec liste et types de ces matériels (spectro, chromatographie).
 - nombre et type de balances (noter la date de leur dernier contrôle).
 - Lister le matériel moyen (potentiométrie, PH-mètre, évaluer la suffisance du petit matériel) paillasse : nombre ou linéaire.
 - Contrôle microbiologique.
 - Personnel et qualification.
 - Locaux : signaler les salles en atmosphère contrôlée, les postes à flux laminaire.
 - matériel : en particulier étuves, matériel de stérilisation, réfrigérateurs, congélateurs, enceintes à atmosphère confinée.
 - type de contrôle
 - toxicologie, pharmacodynamique.
 - Personnel et qualification.
 - Locaux et animaux.
 - Matériel.
 - Principaux tests effectués.
 - Régistre : listes
 - contrôle des articles de conditionnement