

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۱ از ۲۷	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPs) واحد های تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی	وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی
--	---	--

مشخصات موسسه			
شماره تلفن و فاکس		نام کارخانه	
کد پستی:		شهرستان:	بخش:
کد ملی:		نام مدیر عامل	
گروه تولیدی			
خوراکی - آشامیدنی <input type="radio"/>	خوراکی - آشامیدنی <input type="radio"/>	مواد فرایندشده	مواد اولیه
بسته بندی <input type="radio"/>	بسته بندی <input type="radio"/>		
		نام محصولات تولیدی: (با توجه به پروانه های بهداشتی)	
		نامهای تجاری محصولات	

نام و امضاء ممیزی کننده:	تاریخ ممیزی:	نام و امضاء تأیید کننده:	تاریخ تأیید:
--------------------------	--------------	--------------------------	--------------

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۲ از ۲۷	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPs) واحد های تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی	وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی
--	--	--

نظریه ممیزی				محل ممیزی	مورد ممیزی
ملاحظات	امتیاز حوزه	امتیاز واحد	امتیاز بند		
			۳	۱- مشخص بودن محدوده و محوطه کارخانه	۱- محوطه و اطراف کارخانه امتیاز = ۲۰
			۳	۲- تمیز بودن کارخانه و محوطه آن	
			۳	۳- محصور نمودن محیط های غیر قابل نظافت در محوطه کارخانه به نحو قابل قبول	
			۵	۴- رعایت فاصله مناسب کارخانه تا مراکز آلاینده مطابق با دستورالعمل مربوطه	
			۳	۵- جمع آوری مرتب و منظم پسماند از محوطه کارخانه در ظروف یا کانتینرهای در دار	
			۳	۶- مفروش بودن خیابان های داخلی کارخانه با مواد مناسب و مقاوم به منظور جلوگیری از گرد و غبار	
			مجموع امتیاز		
			۱۰	۱- وجود امکانات، فضای کافی و مجزا برای دریافت و نگهداری مواد اولیه به نحوی که از انتشار آلودگی جلوگیری نماید	۲- امکانات ساختمانی امتیاز = ۵۵
			۵	۲- وجود محل مناسب و فضای کافی برای نگهداری مواد اولیه در صورت دریافت حجم زیاد به طور همزمان	
			۳	۳- وجود امکانات و فضای کافی و مجزا برای نگهداری مواد شیمیایی مانند مواد غیرخوراکی، گن دزدا و آفت کش ها و روغن های صنعتی	
			۳	۴- وجود امکانات و فضای کافی و مجزا برای مواد بسته بندی	
			۳	۵- وجود امکانات و فضای کافی برای استراحت کارگران	

نام و امضاء ممیزی کننده:	تاریخ ممیزی:	نام و امضاء تأیید کننده:	تاریخ تأیید:
--------------------------	--------------	--------------------------	--------------

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۳ از ۲۷	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPs) واحد های تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی	وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی
--	--	--

نظریه ممیزی				محل ممیزی	مورد ممیزی
ملاحظات	امتیاز حوزه	امتیاز واحد	امتیاز بند		
			۳	۶- وجود فضای کافی برای نگهداری ملزومات و تجهیزات مربوط به تعمیر و نگهداری ماشین آلات	ادامه امکانات ساختمانی
			۱۰	۷- وجود امکانات و فضای کافی و مجزا برای نگهداری محصول نهایی	
			۵	۸- وجود امکانات و فضای کافی و مجزا برای انبارش مواد مرجوعی و محصولات نا منطبق (با امکان بازکاری)	
			۵	۹- وجود امکانات و فضای کافی و مجزا برای جمع آوری ضایعات (بدون امکان بازکاری)	
			۳	۱۰- وجود امکانات و فضای کافی برای تصفیه و ضد عفونی آب در صورت استفاده از شبکه های خصوصی	
			۵	۱۱- وجود امکانات و فضای مناسب جهت سرویسهای بهداشتی متناسب با تعداد کارگران (طبق ماده ۲۵ و ۲۶ آئین نامه ماده ۱۳ قانون)	
			مجموع امتیاز		
			۵	۱- طراحی مناسب ساختمان کارخانه به نحوی که از بروز آلودگی های ثانویه جلوگیری کند	۲- آرایش کارخانه امتیاز = ۴۰
			۵	۲- آرایش مناسب کارخانه به نحوی که حرکت بی وقفه کار را تسهیل کند	
			۵	۳- تامین فضاهای مناسب برای ماشین آلات، تجهیزات و حرکت کارکنان بدون ایجاد تراکم	
			مجموع امتیاز		

نام و امضاء ممیزی کننده:	تاریخ ممیزی:	نام و امضاء تأیید کننده:	تاریخ تأیید:
--------------------------	--------------	--------------------------	--------------

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۴ از ۲۷	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPs) واحد های تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی	وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی
--	---	--

نظریه ممیزی				محل ممیزی	مورد ممیزی
ملاحظات	امتیاز حوزه	امتیاز واحد	امتیاز بند		
			۵	۴ - جریان یک طرفه کار در کارخانه	ادامه آرایش کارخانه
			۱۵	۵ - تفکیک بخش تمیز از غیر تمیز به نحو مطلوب	
			۵	۶ - طراحی مناسب چیدمان تجهیزات به نحوی که از انتقال آلودگی احتمالی از محوطه فرآوری (سقف و دیوار) به مواد در حال فرآوری جلوگیری بعمل آید.	
			مجموع امتیاز		
			۵	۱ - عرض مناسب و جنس مقاوم (به غیر از چوب) با قابلیت نظافت آسان	امتیاز = ۲۰ ۴- درها
			۵	۲ - بسته شدن درها به طور خودکار (الکترونیکی و یا با آرام بند) به نحوی که از ورود حشرات و جوندگان موذی جلوگیری شود.	
			۱۰	۳ - وجود تمهیدات لازم برای درهای سالن تولید که به محوطه بیرون باز می شوند نظیر پرده باد، پرده نواری یا در دو مرحله ای و یا وجود فشار مثبت هوا	
			مجموع امتیاز		
			۵	۱ - اندازه کافی و جنس مقاوم (به غیر از چوب) با قابلیت نظافت آسان	امتیاز = ۲۵ ۵- پنجره ها
			۵	۲ - وجود شیب مناسب آستانه پنجره ها به طرف داخل	
			مجموع امتیاز		

نام و امضاء ممیزی کننده:	تاریخ ممیزی:	نام و امضاء تأیید کننده:	تاریخ تأیید:
--------------------------	--------------	--------------------------	--------------

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۵ از ۲۷	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPs) واحد های تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی	وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی
--	--	--

نظریه ممیزی				محل ممیزی	مورد ممیزی
ملاحظات	امتیاز حوزه	امتیاز واحد	امتیاز بند		
			۵	۳ - مجهز بودن پنجره ها به توری مناسب در تمامی پنجره های باز شو	
			۵	۴ - امکان بسته شدن کامل پنجره های باز شو به محوطه در صورت آلودگی احتمالی و گرد و غبار	
			۵	۵ - استفاده از شیشه های نشکن در صورت نیاز (فاصله کمتر از ۵ متر از محصول بسته بندی نشده و حساس)	
			مجموع امتیاز		
			۱۰	۱ - مناسب بودن جنس کف به نحوی که مقاوم، صاف و صیقلی، غیر قابل نفوذ، قابل نظافت و در صورت نیاز شستشو و ضد عفونی کردن باشد	امتیاز = ۲۰ ۹- کف
			۵	۲ - شیب دار بودن کف به نحوی که برخلاف جریان کار و به طرف آبرو ها باشد	
			۵	۳ - مشخص نمودن مسیر عبور، حریم دستگاه ها، بخش های تمیز و غیر تمیز بر روی کف	
			مجموع امتیاز		
			۱۰	۱ - مناسب بودن جنس دیوارها برای جلوگیری از جمع شدن گرد و خاک و کپک زدگی (مقاوم، صاف، غیر قابل نفوذ، بدون درز و شکاف)	امتیاز = ۲۵ ۷- دیوار
			۵	۲- قابلیت نظافت، شستشو و ضد عفونی آسان و در صورت نیاز ضد عفونی کردن	
			۵	۳ - رنگ مناسب دیوارها (حتی الامکان دارای رنگ روشن باشند)	
			۵	۴ - گود بودن و یا وجود زوایای باز در محل اتصال کف به دیوار و دیوار به دیوار	
			مجموع امتیاز		

نام و امضاء ممیزی کننده:	تاریخ ممیزی:	نام و امضاء تأیید کننده:	تاریخ تأیید:
--------------------------	--------------	--------------------------	--------------

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۶ از ۲۷	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPs) واحد های تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی	وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی
--	--	--

نظریه ممیزی				محل ممیزی	مورد ممیزی
ملاحظات	امتیاز حوزه	امتیاز واحد	امتیاز بند		
			۱۰	۱ - مناسب بودن جنس سقف (مقاوم، صاف، بدون درز و شکاف) و دارای قابلیت نظافت آسان	۸- سقف امتیاز = ۱۵
			۵	۲ - کنترل فضای خالی پشت سقف کاذب (در صورت استفاده) برای نظافت دوره ای و پایش آفات	
			مجموع امتیاز		
			۵	۱ - طراحی مناسب فاضلاب رو به نحوی که بر خلاف جهت جریان کار بوده و از تجمع آب در سالنهای تولید جلوگیری شود	۹- فاضلاب رو امتیاز = ۱۶
			۵	۲- اندازه و شیب کافی فاضلاب رو و قابلیت نظافت آسان	
			۳	۳ - حفاظت مناسب ورودی و خروجی فاضلاب رو برای جلوگیری از ورود جوندگان (نظیر توری مناسب و یا دریچه یک طرفه)	
			۳	۴- مناسب بودن جنس پوشش فاضلاب رو از نظر مقاومت، قابلیت نظافت و جدا شدن در صورتی که روباز می باشند.	
			مجموع امتیاز		
			۳	۱ - مناسب و کافی بودن میزان روشنایی قسمتهای حساس در سالن تولید	۱۰- روشنایی امتیاز = ۶
			۳	۲ - استفاده از پوشش های مناسب یا جنس غیر شیشه ای برای نورگیر ها و پنجره ها با قابلیت نظافت آسان	
			مجموع امتیاز		

نام و امضاء ممیزی کننده:	تاریخ ممیزی:	نام و امضاء تأیید کننده:	تاریخ تأیید:
--------------------------	--------------	--------------------------	--------------

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۷ از ۷	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPs) واحد های تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی	وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی
---	--	--

نظریه ممیزی				محل ممیزی	مورد ممیزی
ملاحظات	امتیاز حوزه	امتیاز واحد	امتیاز بند		
			۵	۱ - میزان تهویه مناسب و کافی	امتیاز = ۲۵ ۱- تهویه
			۵	۲ - نصب هواکش و تهویه قوی و متناسب با ظرفیت تولید در قسمتهایی از سالن تولید که فراوری همراه با ایجاد گردوغبار بوده و یا تراکم بخار آب وجود دارد به نحوی که جریان هوا از سمت پاک به ناپاک باشد	
			۵	۳ - مجهز بودن ورودی تهویه یا هواکش به توری از جنس مناسب با قابلیت نظافت آسان	
			۱۰	۴ - ایجاد تمهیدات لازم بمنظور تامین هوای پاک در قسمتهای از فراوری که بعلت حساسیت فرآورده احتمال انتقال آلودگی از محیط وجود دارد نظیر (ایجاد فشار مثبت یا نصب هواساز) و پاکسازی دوره ای فیلترها و تجهیزات پاکسازی هوا در صورت استفاده	
			مجموع امتیاز		
			۱۰	۱- وجود امکانات و فضای کافی برای زه کشی و دفع مناسب فاضلاب	امتیاز = ۲۵ ۱۲- تصفیه فاضلاب
			۱۰	۲ - کارایی مناسب سیستم فاضلاب موجود در کارخانه (سپتیک تانک / تصفیه کامل)	
			۵	۳ - رعایت استانداردهای کشور در مورد فاضلاب های خروجی	
			مجموع امتیاز		

نام و امضاء ممیزی کننده:	تاریخ ممیزی:	نام و امضاء تأیید کننده:	تاریخ تأیید:
--------------------------	--------------	--------------------------	--------------

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۸ از ۲۷	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPs) واحد های تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی	وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی
--	---	--

نظریه ممیزی				محل ممیزی	مورد ممیزی
ملاحظات	امتیاز حوزه	امتیاز واحد	امتیاز بند		
			۵	۱- تامین آب مورد استفاده در کارخانه از شبکه آب شهری (آشامیدنی)	۱- امتیاز ۲- تصفیه آب
			۳	۲- نصب سیستم تصفیه مناسب آب با توجه به نوع مصرف کارخانه	
			۵	۳- تطبیق ویژگیهای آب مورد استفاده با ویژگیهای آب آشامیدنی طبق استانداردهای ۱۰۱۱ و ۱۰۵۳ (آزمایشات درون یا برون سازمانی با تواتر مناسب)	
			۳	۴- وجود نقشه لوله کشی و انشعابات آن و یا علامت گذاری لوله ها و آب آشامیدنی از آب غیر آشامیدنی برای شناسایی (در صورت وجود)	
			۱۰	۵- نصب تجهیزات لازم برای کنترل و از بین بردن آلودگی احتمالی نظیر دستگاه کلرزن، سختی گیر، RO و مشابه آن	
			۵	۶- کنترل کیفیت دوره ای شبکه خصوصی آب مورد استفاده از نظر ریسک احتمالی (منبع زمینی، هوایی و یا مانند آنها)	
			مجموع امتیاز		

نام و امضاء ممیزی کننده:	تاریخ ممیزی:	نام و امضاء تأیید کننده:	تاریخ تأیید:
--------------------------	--------------	--------------------------	--------------

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۹ از ۲۷	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPs) واحد های تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی	وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی
--	---	--

نظریه ممیزی				محل ممیزی	مورد ممیزی
ملاحظات	امتیاز حوزه	امتیاز واحد	امتیاز بند		
			۱۰	۱ - رعایت فاصله مناسب و یا ارتباط غیر مستقیم سرویس های بهداشتی از قسمتهای مرتبط با تولید برای جلوگیری از آلودگی ثانویه	۱۴ - سرویسهای بهداشتی امتیاز = ۴۸
			۵	۲ - مجهز بودن دستشوییها به صابون مایع، حوله یکبار مصرف و برس ناخن و ماده ضدعفونی دستها	
			۳	۳ - باز و بسته شدن شیرهای آب بدون دخالت دست	
			۵	۴ - نصب و کارایی تهویه مناسب در توالت ها به نحوی که از انتقال هوای توالتها به قسمتهای مرتبط با تولید و نگهداری جلوگیری شود	
			۳	۵ - نصب و کارایی فلاش تانک در توالتها	
			۵	۶ - نصب توری برای پنجره های بازشو و تهویه ها	
			۳	۷ - کافی بودن میزان روشنایی توالتها	
			۳	۸ - متناسب بودن تعداد سرویس های بهداشتی با تعداد کارگران (مطابق ماده ۲۵ و ۲۶ آئین نامه ماده ۱۳ قانون)	
			۳	۹ - باز و بسته شدن در سرویسهای بهداشتی بدون دخالت دست	
			۵	۱۰ - مناسب بودن جنس کف، دیوار و سقف سرویسهای بهداشتی به نحوی که مقاوم، صاف، قابل شستشو و ضدعفونی کردن باشند (نظیر کاشی، سرامیک و سنگ)	
			۳	۱۱ - مجهز بودن توالتها و دستشویی به فاضلاب رو مناسب و نصب دریوش مناسب بر روی فاضلاب رو به منظور جلوگیری از ورود حشرات، سوسک و ...	
			مجموع امتیاز		

نام و امضاء ممیزی کننده:	تاریخ ممیزی:	نام و امضاء تأیید کننده:	تاریخ تأیید:
--------------------------	--------------	--------------------------	--------------

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۱۰ از ۲۷	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPs) واحد های تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی	وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی
---	--	--

نظریه ممیزی				محل ممیزی	مورد ممیزی
ملاحظات	امتیاز حوزه	امتیاز واحد	امتیاز بند		
			۳	۱- وجود رختکن های جداگانه برای کارگران زن و مرد متناسب با تعداد آنها به نحوی که متصل به کارخانه باشد.	۱۵- سرویسهای رفاهی امتیاز = ۱۷
			۵	۲- مناسب بودن جنس دیوار و کف رختکن ها به نحوی که صاف ، مقاوم و قابل شستشو و ضد عفونی کردن باشند	
			۳	۳- مجهز بودن رختکن ها به سرویسهای بهداشتی جداگانه شامل توالت، دوش و دستشویی به تعداد مناسب و مطابق با شرایط فوق الذکر	
			۳	۴- وجود امکانات شستشوی لباس و آماده نمودن بهداشتی کارگران	
			۳	۵- مجهز بودن رختکن ها به قفسه مناسب برای هر کارگر (کمد دوطبقه یا دو کمد مجزا)	
			مجموع امتیاز		

نام و امضاء ممیزی کننده:	تاریخ ممیزی:	نام و امضاء تأیید کننده:	تاریخ تأیید:
--------------------------	--------------	--------------------------	--------------

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۱۱ از ۲۷	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPs) واحد های تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی	وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی
---	--	--

نظریه ممیزی				محل ممیزی	مورد ممیزی
ملاحظات	امتیاز حوزه	امتیاز واحد	امتیاز بند		
			۵	۱ - وجود فردی به عنوان مسئول بهداشت فردی در سازمان	۱۶- بهداشت کارگران امتیاز=۴۵
			۵	۲ - وجود کارت معاینه پزشکی معتبر برای هر کارگر و گواهینامه بهداشتی طبق ماده ۱ آئین نامه ماده ۱۳ قانون	
			۵	۳ - انجام مایه کوبی (واکسیناسیون) به موقع و درج اطلاعات مربوطه در پیونده بهداشتی هر کارگر	
			۵	۴ - الزام کارگران به اعلام سریع ابتلاء به بیماریهایی نظیر تیفوئید، اسهال یا هرگونه بیماری مسری و عدم حضور آنان تا بهبودی کامل	
			۵	۵ - استفاده کارگران از کلاه، لباس مناسب، چکمه یا کفش مخصوص و ماسک (بر حسب نوع تولید و در صورت نیاز) و نظافت به موقع آنها به نحوی که برای هر بخش قابل شناسایی باشند.	
			۵	۶ - انجام و ثبت آزمایشات لازم به منظور کنترل بهداشت ناخنها، حلق و بینی کارگران تولید	
			۵	۷ - الزام کارگران به عدم استفاده از زیور آلات مانند ساعت، انگشتر و موارد مشابه و همچنین خوردن و آشامیدن در قسمتهای مرتبط با تولید	
			۱۰	۸- الزام کارگران به انجام معاینات کارگری مستمر و در بدو استخدام و انجام معاینه پزشکی مجدد برای کارگران بیمار پس از بهبودی	
			مجموع امتیاز		

نام و امضاء ممیزی کننده:	تاریخ ممیزی:	نام و امضاء تأیید کننده:	تاریخ تأیید:
--------------------------	--------------	--------------------------	--------------

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۱۲ از ۲۷	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشنیازی (PRPs) واحد های تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی	وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی
---	---	--

نظریه ممیزی				محل ممیزی	مورد ممیزی
ملاحظات	امتیاز حوزه	امتیاز واحد	امتیاز نته		
			۱۰	۱- میزان آشنایی و بکارگیری شرایط بهداشت فردی و عمومی در ارتباط با تولید	۱۷- توانمندیهای بهداشت فردی ۲۰ = امتیاز
			۱۰	۲- میزان آشنایی کارگران بخشهای فراوری و تولید با اهمیت بهداشت مواد غذایی	
			مجموع امتیاز		

نظریه ممیزی				محل ممیزی	مورد ممیزی
ملاحظات	امتیاز حوزه	امتیاز واحد	امتیاز بند		
			۱۰	۱- انبارش جداگانه مواد اولیه ، مواد حین فرآوری ، و محصولات نهایی در سازمان	۱۸- انبارها/ سردخانه / گرمخانه ۷۸ = امتیاز
			۱۰	۲- جنس مناسب کف و دیوار انبار به نحوی که مقاوم و قابل شستشو و ضد عفونی و بدون درز و شکاف باشند	
			۳	۳- طراحی سقف انبار با قابلیت نظافت آسان و از جنس مناسب به نحوی که محل تجمع گرد و غبار و لانه گذاری حشرات، جوندگان و پرندگان نباشد	
			۵	۴- استفاده از پالت های غیر چوبی و مقاوم و قابل نظافت در انبار با ارتفاع حداقل ۱۴ سانتی متر از سطح زمین	

نام و امضاء ممیزی کننده:	تاریخ ممیزی:	نام و امضاء تأیید کننده:	تاریخ تأیید:
--------------------------	--------------	--------------------------	--------------

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۱۳ از ۲۷	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPs) واحد های تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی	وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی
---	---	--

مورد ممیزی	محل ممیزی	نظریه ممیزی		
		امتیاز بند	امتیاز واحد	امتیاز حوزه
	۵- رعایت فاصله مناسب چیدن پالتها از دیوار انبار در حدود ۲۰ سانتیمتر	۵		
	۶- رعایت شرایط FIFO یا FEFO در انبار	۵		
	۷- طعمه گذاری یا تله گذاری مناسب انبار برای جلوگیری از ورود حشرات و جوندگان موزی و تهیه نقشه طعمه گذاری یا تله گذاری	۳		
	۸- علامت گذاری قسمت های قرنطینه، محصول قابل قبول، مرجوعی و ... به منظور قابلیت شناسایی و ردیابی سریع	۱۰		
	۹- عرض مناسب و کافی و بسته شدن کامل در انبار به منظور ورود و خروج آسان کالا	۳		
	۱۰- استفاده از سکوی مناسب برای بارگیری از انبار	۳		
	۱۱- استفاده از سوخت غیر فسیلی برای وسایل حمل و نقل در انبار	۳		
	۱۲- رعایت شرایط مناسب و استاندارد چیدمان محصول و کالا بر روی هم (دارا بودن دستورالعمل نحوه چیدمان)	۵		
	۱۳- مجهز بودن انبار به وسایل اندازه گیری رطوبت و دما در صورتی که محصول یا مواد اولیه باید در شرایط خاصی نگهداری شوند	۱۰		
	۱۴- نصب دستگاه هشداردهنده به منظور اعلام شرایط خارج از کنترل برای سردخانه /گرمخانه	۳		
		مجموع امتیاز		

نام و امضاء ممیزی کننده:	تاریخ ممیزی:	نام و امضاء تأیید کننده:	تاریخ تأیید:
--------------------------	--------------	--------------------------	--------------

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۱۴ از ۲۷	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPs) واحد های تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی	وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی
---	--	--

نظریه ممیزی				محل ممیزی	مورد ممیزی
ملاحظات	امتیاز حوزه	امتیاز واحد	امتیاز بند		
			۵	۱ - مجزا بودن بخشهای مختلف تولید با استفاده از در مناسب و یا پرده های نواری	۱۹- قسمتهای تولید و فراآوری امتیاز = ۸۴
			۳	۲ - استفاده از شیب مناسب برای حمل و نقل آسان ترالی ها (چرخ های دستی) در صورت اختلاف سطح سالن هایی که به یکدیگر مرتبط می شوند	
			۵	۳ - اتصال مناسب تجهیزات تولید به نحوی که از ایجاد فضای اضافه و پرت (void space) جلوگیری شود در این قسمت نصب ماشین آلات و رعایت فاصله آنها از دیوار و از یکدیگر به منظور تردد راحت در صورت بروز مشکل و یا سایر موارد باید لحاظ شود.	
			۵	۴- عدم وجود اقلام مازاد (مانند وسایل تعمیر و نگهداری، ظروف مواد اولیه و ...) در سالن در حین عملیات تولید	
			۵	۵ - طراحی و جنس مناسب سطوح در تماس با ماده غذایی به نحوی که صاف و صیقلی و قابل نظافت باشد. (ترجیحاً استینلس استیل)	
			۱۰	۶- رعایت شرایط ایمنی و بهداشتی و شستشو و نظافت تجهیزات مورد استفاده در خط تولید	
			۵	۷ - استفاده از سطلهای در دار پدالی برای جمع آوری و نگهداری پسماند و ضایعات در سالن و خروج به موقع آن	
			۱۰	۸ - مناسب بودن جنس کلیه سینی ها، مخازن، لوله های انتقال دهنده و سایر ابزار مورد استفاده آن در تماس با ماده غذایی به نحوی که مقاوم، فاقد درز و شکاف و قابل نظافت و ضد عفونی کردن باشند.	

نام و امضاء ممیزی کننده:	تاریخ ممیزی:	نام و امضاء تأیید کننده:	تاریخ تأیید:
--------------------------	--------------	--------------------------	--------------

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۱۵ از ۲۷	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPs) واحد های تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی	وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی
---	--	--

نظریه ممیزی				محل ممیزی	
امتیاز بند	امتیاز بند	امتیاز بند	امتیاز بند		
			۳	۹ - استفاده از سیستم های مناسب و کارآمد گرمایش و سرمایش سالن	
			۳	۱۰ - رعایت شرایط بهداشتی و رنگ آمیزی سطوح تجهیزات و ماشین آلاتی که در تماس با ماده غذایی هستند	
			۳	۱۱ - رعایت شرایط بهداشتی و عدم وجود جرم و خوردگی در سطوح خارجی و بدنه مخازن و تانک های مختلف	
			۳	۱۲ - ایجاد شرایط ایمنی و حفاظتی برای دستگاه ها، تجهیزات، نردبانها و پلکان های مرتبط در سالن تولید (نظیر: ارت برای دستگاه ها، کف پوش عایق دار برای تابلوهای برق و پانل ها و حفاظت مناسب برای تجهیزات مرتفع)	
			۳	۱۳ - نصب علائم و تابلوهای ایمنی و بهداشتی در سالن	
			۵	۱۴ - قابلیت دسترسی آسان به تجهیزات اطفاء حریق و وضعیت سلامت و کارایی تجهیزات اطفاء حریق (پایش دوره ای)	
			۳	۱۵ - قابلیت دسترسی به وسایل حفاظت و بهداشت فردی توسط کارگران	
			۳	۱۶ - استفاده از وسایل ایمنی شنوایی برای کارگران در صورت وجود سرو صدا در سالن تولید	
			۱۰	۱۷ - نصب و کالیبراسیون منظم تجهیزات اندازه گیری دما، رطوبت و فشار در خطوط تولیدی	
			مجموع امتیاز		

نام و امضاء ممیزی کننده:	تاریخ ممیزی:	نام و امضاء تأیید کننده:	تاریخ تأیید:
--------------------------	--------------	--------------------------	--------------

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۱۶ از ۲۷	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPs) واحد های تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی	وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی
---	---	--

نظریه ممیزی				محل ممیزی	مورد ممیزی
ملاحظات	امتیاز حوزه	امتیاز واحد	امتیاز بند		
			۳	۱ - وجود برنامه کنترل حشرات و جانوران موذی و ایجاد وضعیت مکانی مناسب برای کلیه قسمتهای کارخانه به نحوی که از ورود حشرات و جوندگان موذی جلوگیری شود	۲۰- کنترل حشرات و جوندگان امتیاز = ۱۴
			۵	۲ - اجرای کامل برنامه کنترل حشرات و جوندگان و وجود فرد مسئول انجام آن	
			۳	۳- وجود تأییدیه های لازم جهت صلاحیت انجام کلو، در صورتی که این برنامه توسط بخش خصوصی انجام می شود	
			۳	۴ - وجود تأییدیه مصرف حشره کش ها از مراجع ذیصلاح (MSDS)	
			مجموع امتیاز		
			۱۰	۱ - وجود برنامه مدون و کارآمد شستشو و ضدعفونی و پاکیزه سازی برای هر قسمت با برنامه زمانبندی مشخص و در دسترس (کنترل دوره ای و کنترل اثربخشی)	۲۱- شستشو/ضدعفونی / نظافت امتیاز = ۳۳
			۵	۲ - وجود دستشویی مجهز به صابون مایع، حوله یکبار مصرف با شیر آب که بدون دخالت دست باز و بسته می شود و سطل زباله پدالی در ورودی هر سالن	
			۳	۳ - نصب شیرآب جهت عملیات شستشو و پاکیزه سازی و یا نصب پمپ باد برای نظافت در فواصل مختلف سالن تولید	
			۳	۴ - نصب وسایل و ابزار شستشو (جارو، تی، برس و شیلنگ ...) در محل مناسب (جدا از محیط پاک فراوری) به نحوی که ایجاد آلودگی ثانویه ننماید.	

نام و امضاء ممیزی کننده:	تاریخ ممیزی:	نام و امضاء تأیید کننده:	تاریخ تأیید:
--------------------------	--------------	--------------------------	--------------

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۱۷ از ۲۷	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPs) واحد های تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی	وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی
---	---	--

			۳	۵- وجود فضای مناسب برای شستشو و ضد عفونی وسایل و تجهیزات در خارج از محل نصب (COP)	
			۳	۶- وجود امکانات آب گرم و سرد، بخار تحت فشار و باد (در صورت نیاز) برای شستشو و نظافت سالن ها	
			۳	۷- وجود مجوزهای لازم بهداشتی برای مواد پاک کننده و ضد عفونی کننده (MSDS)	
			۳	۸- وجود مسئول عملیات نظافت، شستشو و ضد عفونی	
			مجموع امتیاز		
			۵	۱- وجود برنامه مدون و کارآمد تعمیر و نگهداری و ثبت گزارش مربوطه (از نظر کاهش میزان توقف های تولید و تعمیرات حین تولید)	۲۲- تعمیر و نگهداری امتیاز = ۱۱
			۳	۲- شماره گذاری و یا شناسایی کلیه تجهیزات/ماشین آلات/دستگاههای آزمایشگاهی	
			۳	۳- وجود مسئول انجام و پیگیری برنامه تعمیر و نگهداری (بصورت درون یا برون سازمانی)	
			مجموع امتیاز		
			۱۵	۱- در نظر گرفتن مسئول فنی برای خطوط تولیدی متفاوت، در صورت تنوع تولید و یا شیفت کاری مجزا	۲۳- شرایط مسؤل فنی امتیاز = ۳۰
			۱۵	۲- ارتقاء سطح دانش مسئول فنی از طریق آموزشهای تخصصی و بازآموزی	
			مجموع امتیاز		

نام و امضاء ممیزی کننده:	تاریخ ممیزی:	نام و امضاء تأیید کننده:	تاریخ تأیید:
--------------------------	--------------	--------------------------	--------------

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۱۸ از ۲۷	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPs) واحد های تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی	وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی
---	---	--

نظریه ممیزی				محل ممیزی	مورد ممیزی
ملاحظات	امتیاز حوزه	امتیاز واحد	امتیاز بند		
			۱۰	۱- رعایت ضوابط برجسب گذاری وزارت بهداشت و مستندات مربوطه و رعایت مفاد ماده ۱۱ قانون موادخوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی و دستورالعملهای آن	امتیاز: ۱۰ = گذاری برجسب - ۲۴
			مجموع امتیاز		
			۷	۱- امکان ردیابی محصول تولید شده تا ماده اولیه در سطوح زیر: الف- امکان ردیابی محصول تا سطح عرضه عمده فروشی ب- امکان ردیابی محصول تا سطح عرضه خرده فروشی	۲۵- شناسایی و ردیابی امتیاز = ۲۰
			۱۳		
			۱۰	۲- ثبت و نگهداری سوابق مربوطه	
			مجموع امتیاز		

نام و امضاء ممیزی کننده:	تاریخ ممیزی:	نام و امضاء تأیید کننده:	تاریخ تأیید:
--------------------------	--------------	--------------------------	--------------

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۱۹ از ۲۷	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPs) واحدهای تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی	وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی
---	--	--

نظریه ممیزی				محل ممیزی	مورد ممیزی
ملاحظات	امتیاز حوزه	امتیاز واحد	امتیاز بند		
			۲۰	۱- وجود برنامه مدون رسیدگی به شکایات به شرح ذیل: الف- اخذ و ثبت شکایت مصرف کننده (۵) ب- رسیدگی و پیگیری شکایت و اعلام نتیجه به مشتری و حفظ سوابق مربوطه (۵) ج- بررسی مشکل و رفع نواقص مربوط به مورد شکایتی در تمامی مراحل زنجیره غذایی (۱۰)	۲۶-شکایت مشتری امتیاز = ۲۰
			مجموع امتیاز		
			۵	۱- وجود دستورالعمل برای فراخوان محصول در سطوح مختلف ۲- امکان جمع آوری محصول براساس شماره سری ساخت یا لتویخ تولید ۳- ثبت و نگهداری سوابق مربوطه	۲۷- فراخوان امتیاز = ۲۰
			۱۰		
			۵		
			مجموع امتیاز		

نام و امضاء ممیزی کننده:	تاریخ ممیزی:	نام و امضاء تأیید کننده:	تاریخ تأیید:
--------------------------	--------------	--------------------------	--------------

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۲۰ از ۲۷	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPs) واحد های تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی	وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی
---	---	--

نظریه ممیزی				محل ممیزی	مورد ممیزی
ملاحظات	امتیاز حوزه	امتیاز واحد	امتیاز بند		
			۵	۱- شناسایی عوامل خطرزای مهم شیمیایی، بیولوژیکی و فیزیکی در هر مرحله از فرایند	۲۸- شناسایی خطر و پایش امتیاز= ۴۷
			۵	۲- ارزیابی عوامل خطرزا با توجه به اهمیت آن ها	
			۳	۳- کفایت اقدامات کنترلی در نظر گرفته شده جهت کاهش یا حذف خطر	
			۵	۴- شناسایی و تعیین نقاط کنترل بحرانی	
			۵	۵- تعیین حدود بحرانی با توجه به مدارک و مراجع علمی معتبر	
			۵	۶- تعیین روش مناسب پایش نقاط کنترل بحرانی	
			۳	۷- وجود دستورالعمل پایش نقاط کنترل بحرانی	
			۵	۸- تعیین اقدامات اصلاحی برای هر نقطه کنترل بحرانی	
			۳	۹- وجود دستورالعمل ممیزی داخلی	
			۵	۱۰- ثبت و نگهداری سوابق مربوطه	
			۳	۱۱- وجود دستورالعمل کنترل سوابق	
			مجموع امتیاز		

نام و امضاء ممیزی کننده:	تاریخ ممیزی:	نام و امضاء تأیید کننده:	تاریخ تأیید:
--------------------------	--------------	--------------------------	--------------

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۲۱ از ۲۷	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPs) واحد های تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی	وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی
---	---	--

نظریه ممیزی			محل ممیزی	مورد ممیزی
ملاحظات	امتیاز حوزه	امتیاز واحد		
			۵	۱- وجود برنامه مدون اجرای دوره های آموزشی ۲- اجرای منظم برنامه آموزشی ۳- ثبت و نگهداری سوابق مربوطه امتیاز = ۱۵ ۲۹- آموزش
			۵	
			۵	
			مجموع امتیاز	
			۳۰	۱- وجود برنامه ارزیابی تأمین کنندگان و استفاده از مواد اولیه دارای مجوزهای بهداشتی ۲- ثبت و نگهداری سوابق مربوطه امتیاز = ۳۵ ۳۰- تأمین کنندگان
			۵	
			مجموع امتیاز	

نام و امضاء ممیزی کننده:	نام و امضاء تأیید کننده:	تاریخ ممیزی:	تاریخ تأیید:
--------------------------	--------------------------	--------------	--------------

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۲۲ از ۲۷	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPs) واحد های تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی	وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر موادغذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی
---	---	---

نظریه ممیزی				محل ممیزی	مورد ممیزی
ملاحظات	امتیاز حوزه	امتیاز واحد	امتیاز بند		
			۵	۱- وجود آخرین قوانین، مقررات، ضوابط و دستورالعمل های مرتبط صادره از سوی مراجع دولتی	۳۱- ارتباطات درون سازمانی و برون سازمانی امتیاز = ۱۶
			۵	۲- بهره گیری از استانداردهای ملی و بین المللی به روز شده	
			۳	۳- توزیع مناسب و قابلیت دسترسی بخشهای درون سازمان از منابع به روز شده	
			۳	۴- ثبت و نگهداری سوابق مربوطه	
			مجموع امتیاز		
			۵	۱- وجود مرکز تحقیق و توسعه فعال و کارآمد و کارشناسان و متخصصین کافی	۳۲- تحقیق و توسعه امتیاز = ۱۰
			۵	۲- ثبت و نگهداری سوابق مربوطه	
			مجموع امتیاز		
			۱۰	۱- سری ISO 22000 یا سیستم HACCP مورد تأیید وزارت بهداشت	۳۳- گواهی های مدیریتی و کیفی امتیاز = ۲۰
			۵	۲- پروانه کاربرد علامت استاندارد تشویقی	
			۵	۳- ISO 17025 مورد تأیید مؤسسه اسلندارد و تحقیقات صنعتی ایران یا آزمایشگاه همکار مورد تأیید وزارت بهداشت	
			مجموع امتیاز		

نام و امضاء ممیزی کننده:	تاریخ ممیزی:	نام و امضاء تأیید کننده:	تاریخ تأیید:
--------------------------	--------------	--------------------------	--------------

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۲۳ از ۲۷	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPs) واحد های تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی	وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی
---	--	--

نظریه ممیزی				محل ممیزی	مورد ممیزی
ملاحظات	امتیاز حوزه	امتیاز واحد	امتیاز بند		
			۲	۱- وجود مدرک معتبر دانشگاهی برای کارکنان آزمایشگاه	۳۴- بازرسی و آزمایش امتیاز = ۷۴
			۳	۲- انجام آموزشهای لازم از نظر آشنایی با SOP، کارکرد با دستگاهها، مستند سازی برای کارکنان آزمایشگاه در بدو ورود	
			۳	۳- ایجاد فضای کافی با توجه به حجم تولید، برای آزمایشگاه	
			۵	۴- وجود آزمایشگاه میکروب شناسی به سه قسمت اتاق کشت، ات محیط سازی بطور مجزا	
			۱	۵- وجود هود میکروب شناسی و یا اتاق کشت ایزوله دارای لامپ UV	
			۵	۶- مناسب بودن کفها، دیوارها، سقف آزمایشگاه با توجه به مسائل فنی آزمایشگاهی (از نظر مقاوم بودن به مواد شیمیایی و ضربه، قابلیت شستشو و ...)	
			۱۰	۷- وجود نور کافی متناسب با شرایط آزمایشگاه	
			۱	۸- وجود هود با توانایی کافی در بخش شیمی	
			۵	۹- به روز بودن روشهای آزمون و استانداردهای مربوطه	
			۳	۱۰- وجود دستورالعملی برای دریافت نمونه در آزمایشگاه	
			۱	۱۱- کامل بودن ثبت مشخصات نمونه های ارسالی به آزمایشگاه	
			۱	۱۲- انجام کدگذاری نمونه های ارسالی به آزمایشگاه	
			۲	۱۳- متناسب بودن شرایط نگهداری با نوع نمونه ها	
			۲	۱۴- وجود و نگهداری نمونه های شاهد	

نام و امضاء ممیزی کننده:	تاریخ ممیزی:	نام و امضاء تأیید کننده:	تاریخ تأیید:
--------------------------	--------------	--------------------------	--------------

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۲۴ از ۲۷	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPs) واحد های تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی	وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی
---	--	--

			۲	۱۵- وجود مشخصات کامل (نام ماده، کد ردیابی، تاریخ ساخت و نام سازنده) در برجسب محلولها و معرف های تهیه شده .
			۱	۱۶- انجام آزمایشات لازم بر روی آب مقطر مورد استفاده در آزمایشگاه
			۳	۱۷- کامل بودن دفاتر ثبت نتایج آزمونها در آزمایشگاه
			۳	۱۸- تأیید و امضاء دفاتر ثبت نتایج آزمون توسط آزمایش کننده و مسئول فنی
			۳	۱۹- وجود کلیه مدارک و مستندات مرتبط با آزمایشات در صورت انعقاد قرارداد با آزمایشگاه هماهنگ شده با حوزه نظارتی
			۱	۲۰- نگهداری و بایگانی مناسب نتایج آزمایشات انجام شده بر روی نمونه ها
			۳	۲۱- کالیبره بودن دستگاهها و تجهیزات دارای برجسب
			۳	۲۲- وجود مستندات کالیبراسیون
			۲	۲۳- اندازه گیری و ثبت دما و رطوبت در آزمایشگاه
			۲	۲۴- وجود سیستمهای اعلام و اطفاء حریق
			۲	۲۵- وجود جعبه کمکهای اولیه در آزمایشگاه
			۱	۲۶- وجود سیستم شستشوی اضطراری در آزمایشگاه
			۱	۲۷- وجود سیستم دفع بهداشتی ضایعات (پسماندهای شیمیایی ، میکروبی و ...)
			۲	۲۸- وجود سیستمی جهت دفع صحیح نمونه های آلوده
			۱	۲۹- در نظر گرفتن محلی مجزا برای تعویض لباس کارکنان آزمایشگاه
			مجموع امتیاز	

نام و امضاء ممیزی کننده:	تاریخ ممیزی :	نام و امضاء تأیید کننده:	تاریخ تأیید:
--------------------------	---------------	--------------------------	--------------

<p>کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۲۵ از ۲۷</p>	<p>چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPs) واحد های تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی</p>	<p>وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی</p>
--	---	---

مدت زمان تعیین شده برای رفع هر نقص	ردیف	نواقص مشاهده شده در ارزیابی با ذکر شماره بند	ردیف
<p>نام و نام خانوادگی و امضاء کارشناسان ممیزی کننده:</p>			

نام و امضاء ممیزی کننده:	نام و امضاء تأیید کننده:	تاریخ ممیزی:	تاریخ تأیید:
--------------------------	--------------------------	--------------	--------------

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۲۶ از ۲۷	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPs) واحد های تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی	وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی
---	--	--

* نکته ۱: به منظور تشویق و ترغیب صنایع به حفظ صداقت و راستی در تکمیل کاربرگ خود اظهاری، در صورت انطباق امتیاز محاسبه شده توسط واحد تولیدی با حوزه نظارتی به میزان انحراف ۵ درصد از کل امتیاز کسب شده، ۲۰ امتیاز به مجموع امتیاز کسب شده افزوده خواهد شد.

* نکته ۲: به ازای هر شکایت اثبات شده از سوی دانشگاه و یا هر عدم انطباق نتیجه آزمون محصولات تولید شده توسط واحد تولیدی، در صورت نمونه برداری ادواری/سطح عرضه (PMS)، در صورت جرئی بودن عدم انطباق ۲۵، عمده بودن عدم انطباق ۵۰ و بحرانی بودن عدم انطباق ۷۵ امتیاز از مجموع امتیاز کسب شده کسر خواهد شد. (لازم به ذکر است ملاک عمل عدم انطباق در دستورالعمل " رسیدگی به شکایات " با کد مدرک PEI/I-045 درج گردیده است). ضمناً در خصوص حضور یا عدم حضور مسئول فنی، به ازای هر بار عدم حضور بدون هماهنگی، ۵۰ امتیاز از مجموع امتیاز کسب شده کسر خواهد شد.

(شکایات اثبات شده: شکایتی است که دانشگاه ناظر آن را تأیید کرده و از سوی دانشگاه شکایت کننده هم جواب آزمونی در تأیید موضوع شکایت تهیه و ابلاغ گردیده باشد مشروط به اینکه فاکتورهای حمل و نقل و نگهداری تأثیری بر موضوع مورد آزمون نداشته باشند)

* نکته ۳: چنانچه وجود بخشی از تأسیسات در واحد تولیدی الزامی نباشد امتیاز این بخش می بایست متناسب با کل امتیاز کسب شده محاسبه گردد. (مثلاً: وجود سردخانه در واحد بسته بندی حبوبات)، البته این موضوع در بنده دستورالعمل نحوه امتیازدهی کاربرگ ارزیابی برنامه های پیشینیزی PRPs با کد مدرک PEI/I-032 درج گردیده است.

* نکته ۴: نحوه نظارت بر واحدهای تولیدی بر حسب رتبه کسب شده مطابق دستورالعمل اجرایی نحوه نظارت و بازرسی واحدهای تولیدی درجه بندی شده برنامه ریزی و اقدام خواهد شد. بدیهی است کارخانجاتی که کمتر از رتبه D کسب کنند، ۶ ماه فرصت خواهند داشت تا رتبه های بالاتر را کسب کنند در غیر اینصورت تعطیل خواهند شد.

* نکته ۵: در مورد واحدهایی که جهت انجام آزمایشات با آزمایشگاه های هماهنگ شده با حوزه نظارتی قرارداد منعقد می نمایند، لازم است کلیه مدارک و مستندات آزمایشگاه طرف قرارداد در دسترس باشند در صورت عدم وجود مدارک یاد شده کل امتیاز مربوط به بخش آزمایشگاه از مجموع امتیاز کسب شده کسر می گردد، لذا چنانچه تنها بخشی از آزمایشات، انجام نشده باشد بسته به اهمیت آزمایش، با نظر کارشناس بازدید کننده و تأیید رئیس اداره تنها بخشی از امتیاز مربوطه کسر خواهد شد.

نام و امضاء ممیزی کننده:	تاریخ ممیزی:	نام و امضاء تأیید کننده:	تاریخ تأیید:
--------------------------	--------------	--------------------------	--------------

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۲۷ از ۲۷	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPs) واحد های تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی	وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی
---	---	--

نام واحد تولیدی:	محصولات تولیدی:
------------------	-----------------

نام و نام خانوادگی ممیز	سمت	امضاء	تاریخ

* نکته: پس از تکمیل موارد فوق تصویر این برگ به منظور بررسی و تعیین رتبه واحد تولیدی به اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی به شماره ۶۶۴۶۷۲۶۵ نمابر و یا به نشانی PRP@fdo.ir ارسال شود.

این قسمت توسط اداره نظارت ذریبط تکمیل میشود:

رتبه کسب شده به درصد	حد نصاب رتبه قبولی به درصد	
	Grade A	۹۰ تا ۱۰۰ درصد
	Grade B	۸۰ تا ۸۹/۹ درصد
	Grade C	۶۵ تا ۷۹/۹ درصد
	Grade D	۵۰ تا ۶۴/۹ درصد

این قسمت توسط ممیز تکمیل شود:

جمع امتیاز کسب شده	جمع کل امتیاز چک لیست
	۱۰۰۰

تأیید رئیس اداره نظارت بر مواد غذایی و بهداشتی:

تأیید معاون غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ذریبط:

نام و امضاء ممیزی کننده:	تاریخ ممیزی:	نام و امضاء تأیید کننده:	تاریخ تأیید:
--------------------------	--------------	--------------------------	--------------