

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۱ از ۱	چک لیست ارزیابی برنامه های پشتیبانی (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			
نام کارخانه		شماره تلفن و فاکس	
آدرس کامل کارخانه و آدرس پست الکترونیک: استان:		شهرستان:	
نام مدیر عامل		بخش:	
کد ملی:		نام مسئول فنی	
گروه تولیدی			
خوراکی - آشامیدنی <input type="radio"/>	مواد فرایندشده	خوراکی - آشامیدنی <input type="radio"/>	مواد اولیه
بسته بندی <input type="radio"/>		بسته بندی <input type="radio"/>	
نام محصولات تولیدی: (با توجه به پروانه های بهداشتی)			
نامهای تجاری محصولات			

کد مدرک: PEI/F-021
 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲
 شماره بازنگری: ۰۱
 تاریخ بازنگری: ۱۳۸۷/۳
 صفحه ۲۷ از ۳

چک لیست ارزیابی برنامه های پیشگیری (PRPs)
 واحد های تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی
 اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی

ملاحظات	نظریه ممیزی			مورد ممیزی
	امتیاز حوزه	امتیاز واحد	امتیاز بند	
			۳	وجود فضای کافی برای نگهداری ملزومات و تجهیزات مربوط به تعبیر و نگهداری ماشین آلات وجود امکانات و فضای کافی و مجزا برای نگهداری محصول نهایی وجود امکانات و فضای کافی و مجزا برای انبارش مواد مرجومی و محصولات نا منطبق (با امکان بازکاری) وجود امکانات و فضای کافی و مجزا برای ضایعات (بدون امکان بازکاری) وجود امکانات و فضای کافی برای تصفیه و ضدعفونی آب در صورت استفاده از شبکه های خصوصی وجود امکانات و فضای مناسب جهت سرویسهای بهداشتی متناسب با تعداد کارگران (طبق ماده ۲۵ و ۲۶ آیین نامه ماده ۱۳ قانون)
			۱۰	
			۵	
			۵	
			۲	
			۵	
		مجموع امتیاز		
			۵	
			۵	
			۵	
		مجموع امتیاز		

- ۱- طراحی مناسب ساختمان کارخانه به نحوی که از بروز آلودگی های ثانویه جلوگیری کند
- ۲- آرایش مناسب کارخانه به نحوی که حرکت بی وقفه کار را تسهیل کند
- ۳- نامین فضاهای مناسب برای ماشین آلات، تجهیزات و حرکت کارکنان بدون ایجاد تراکم

۱
۲
۳
۴
۵

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

نظر به معیры		محل معیры	مورد معیры
ملاحظات	امتیاز حوزه	امتیاز واحد	امتیاز بند
			۴- جریان یک طرفه کار در کارخانه
			۵- تفکیک بخش تمیز از غیر تمیز به نحو مطلوب
			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) یا قابلیت نظافت آسان
			۲- بسته شدن درها به طور خودکار (الکترونیک و یا با آرام بند) به نحوی که از ورود حشرات و چونندگان موذی جلوگیری شود.
			۳- وجود تهیسات لازم برای درهای سالن تولید که به محوطه بیرون باز می شوند نظیر برده باد، برده نواری یا در دو مرحله ای و یا وجود فشار مثبت هوا
	مجموع امتیاز		۱۰
			۱- اندازه کافی و جنس مقاوم (به غیر از چوب) یا قابلیت نظافت آسان
			۲- وجود شیب مناسب آسانه بنجرها به طرف داخل
	مجموع امتیاز		۵
			۵
	مجموع امتیاز		۱۰

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

نظریه ممیزی		محل ممیزی	مورد ممیزی
ملاحظات	امتیاز حوزه	امتیاز واحد	امتیاز بند
			۲- مجهز بودن پنجره ها به توری مناسب در تمامی پنجره های بازشو
			۲- امکان بسته شدن کامل پنجره های بازشو به معنای در صورت آلودگی احتمالی و گرد و غبار
			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 صلب، غیر قابل نفوذ، قابل نظافت و در صورت نیاز شستشو و ضدعفونی کردن باشد
			۲- شیب دار بودن کف به نحوی که بر خلاف جریان کار و به طرف آبرو ها باشد
			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 یک زدگی (مقاوم، صاف، غیر قابل نفوذ، بدون درز و شکاف)
			۲- قابلیت نظافت، شستشو و ضدعفونی آسان و در صورت نیاز ضدعفونی کردن
			۳- رنگ مناسب دیوارها (حی الامکان دارای رنگ روشن باشد)
			۲- گرد بودن و یا وجود زوایای باز در محل اتصال کف به دیوار و دیوار به دیوار
			مجموع امتیاز
			۱۰

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

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

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

ملاحظات		نظریه ممیزی			مورد ممیزی
ملاحظات	امتیاز حوزة	امتیاز واحد	امتیاز بند		
			۵	۱- میزان تهویه مناسب و کافی	۱- ۲- ۳- ۴- ۵- ۶- ۷- ۸- ۹- ۱۰-
			۵	۲- نصب هواکش و تهویه قوی و متناسب با ظرفیت تولید در قسمتهای از سالن تولید که فرآوری 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 تهییدات لازم بمنظور تامین هوای پاک در قسمتهای از فرآوری که بدلت حساسیت فرآورده احتمال انتقال آلودگی از محیط وجود دارد نظیر (ایجاد فشار مثبت یا نصب هواساز) و پاکسازی دوره ای فیلتر ها و تجهیزات پاکسازی هوا در صورت استفاده	
			مجموع امتیاز		
			۱۰	۱- وجود امکانات و فضای کافی برای زه کشی و دفع مناسب فاضلاب	۱- ۲- ۳- ۴- ۵- ۶- ۷- ۸- ۹- ۱۰-
			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		

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشیاری (PRPs) واحد های تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی	کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۷/۳ صفحه ۸ از ۲۷
--	---	---

ملاحظات	نظریه ممیزی			مورد ممیزی
	امتیاز حوزه	امتیاز واحد	امتیاز بند	
			۵	۱- تامین آب مورد استفاده در کارخانه از شبکه آب شهری (آشامیدنی)
			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 یا تواتر مناسب)
			۳	۴- وجود قند 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 کلرزون، 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		

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲/۰۱ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳/۲۷ صفحه ۹ از ۲۷	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشیازی (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	
ملاحظات	امتیاز حوزه	امتیاز واحد	امتیاز بند
			۱۰
			۵
			۲
			۵
			۳
			۵
			۳
			۳
			۲
			۵
			۳
			۳
			۳
			۳
			مجموع امتیاز

تاریخ: ۱۳۸۷/۲/۰۱
 شماره: ۰۱
 بازنگری: ۱۳۸۸/۳/۲۷

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

مورد ممیزی		محل ممیزی	
ملاحظات	امتیاز حوزة	امتیاز واحد	امتیاز بند
			۳
			۵
			۳
			۲
			۳
			مجموع امتیاز

۱- وجود رختکن های جداگانه برای کارگران زن و مرد متناسب با تعداد آنها به نحوی که متصل به کارخانه باشد.

۲- مناسب بودن جنس دیوار و کف رختکن ها به نحوی که صاف، مقاوم و قابل شستشو و ضد عفونی کردن باشند

۳- مجهز بودن رختکن ها به سرویسهای بهداشتی جداگانه شامل توالت، دوش و دستشویی به تعداد مناسب و مطابق با شرایط فوق الذکر

۴- وجود امکانات شستشوی لباس و آماده نمودن بهداشتی کارگران

۵- مجهز بودن رختکن ها به قفسه مناسب برای هر کارگر (کمد دوطبقه یا دو کمد مجزا)

۱۵-۱۰-۱۳۸۷
 تمامی های نامی
 تاریخ: ۱۳۸۷/۲/۲۷

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۱۱ از ۲۷	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشگیری (PRPs) واحد های تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی	وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی
--	---	--

ملاحظات		نظریه ممیزی		معمل ممیزی		مورد ممیزی	
	ملاحظات	امتیاز حوزة	امتیاز واحد	امتیاز بند			
				۵	۱- وجود فردی به عنوان مسئول بهداشت فردی در سازمان		
				۵	۲- وجود کارت معاینه پزشکی معتبر برای هر کارگر و گواهینامه بهداشتی طبق ماده ۱ آیین نامه ماده ۱۳ قانون		
				۵	۳- انجام مایه‌گویی (واکسیناسیون) به موقع و درج اطلاعات مربوطه در پرونده بهداشتی هر کارگر		
				۵	۴- الزام کارگران به اعلام سریع ابتلا 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 زینور 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			

۱۰۰٪
 ۱۰۰٪
 ۱۰۰٪
 ۱۰۰٪
 ۱۰۰٪
 ۱۰۰٪
 ۱۰۰٪
 ۱۰۰٪

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 پشتیبانی (PRPs) واحد های تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی	وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی
---	--	--

ملاحظات	نظریه ممیزی			مورد ممیزی
	امتیاز حوزه	امتیاز واحد	امتیاز بند	
			۱۰	۱- میزان آشنایی و بکارگیری شرایط بهداشت فردی و عمومی در ارتباط با تولید ۲- میزان آشنایی کارگران بخشهای فرآوری و تولید با اهمیت بهداشت مواد غذایی
			مجموع امتیاز	

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

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

ملاحظات	نظریه ممیزی		محل ممیزی	مورد ممیزی
	امتیاز حوزه	امتیاز واحد		
			۵- رعایت فاصله مناسب چین پالتها از دیوار انبار در حدود ۲۰ سانتیمتر	
			۶- رعایت شرایط FIFO یا FEFO در انبار	
		۲	۷- طعمه گذاری یا تله گذاری مناسب انبار برای جلوگیری از ورود حشرات و جوندگان موفی و تهیه نته طعمه گذاری یا تله گذاری	
		۱۰	۸- علامت گذاری قسمتهای قرنطینه، محصول قابل قبول، مرجوعی و ... به منظور قابلیت شناسایی و ردیابی سریع	
		۲	۹- عرض مناسب و کافی و بسته شدن کامل در انبار به منظور ورود و خروج آسان کالا	
		۲	۱۰- استفاده از سکوی مناسب برای بارگیری از انبار	
		۲	۱۱- استفاده از سوخت غیر فسیلی برای وسایل حمل و نقل در انبار	
		۵	۱۲- رعایت شرایط مناسب و استاندارد چیدمان محصول و کالا بر روی هم (دارا بودن دستورالعمل نحوه چیدمان)	
		۱۰	۱۳- مجهز بودن انبار به وسایل اندازه گیری رطوبت و دما در صورتی که محصول یا مواد اولیه باید در شرایط خاصی نگهداری شوند	
		۲	۱۴- نصب دستگاه هشدار دهنده به منظور اعلام شرایط خارج از کنترل برای سردخانه / گرمخانه	
		مجموع امتیاز		

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 پیشگیری (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 پردههای نوزاری	
			۳	۲- استفاده از نسبت مناسب برای حمل و نقل آسان (چرخ های دستی) در صورت اختلاف سطح سالن‌هایی که به یکدیگر مرتبط می‌شوند	
			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 افلام مزاحم (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)	۱۳۷ ۱۳۶ ۱۳۵ ۱۳۴ ۱۳۳ ۱۳۲ ۱۳۱ ۱۳۰
			۱۰	۶- رعایت شرایط ایمنی و بهداشتی و تستشو و نظافت تجهیزات مورد استفاده در خط تولید	
			۵	۷- استفاده از سطوحی در دار بدلی برای جمع آوری و نگهداری پسماند و ضایعات در سالن و خروج به موقع آن	
			۱۰	۸- مناسب بودن جنس کلبه 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 ضدعفونی کردن باشند.	

کد مدیری: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۴ شماره بازنگری: ۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۷/۴ صفحه ۱۵ از ۲۷	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشگیری (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 معیры		محل معیры
امتیاز بند	امتیاز بند	امتیاز بند
		۹- استفاده از سیستم های مناسب و کارآمد گرمایش و سرمایش سالن
		۱۰- رعایت شرایط بهداشتی و رنگ آمیزی سطوح تجهیزات و ماشین آلاچی که در تماس با ماده غذایی هستند
		۱۱- رعایت شرایط بهداشتی و عدم وجود جرم و خوردگی در سطوح خارجی و بدنه مخازن و تانک های مختلف
		۱۲- ایجاد شرایط ایمنی و حفاظتی برای دستگاه ها، تجهیزات، زردپاها و پلکان های مرتبط در سالن تولید (نظریه اروت برای دستگاه ها، کف پوش عایق دار برای تابلوهای برق و باطل ها و حفاظت مناسب برای تجهیزات مرتفع)
		۱۳- نصب علائم و تابلوهای ایمنی و بهداشتی در سالن
		۱۴- قابلیت دسترسی آسان به تجهیزات اطفاء حریق و وضعیت سلامت و کارایی تجهیزات اطفاء حریق (بایش دوره ای)
		۱۵- قابلیت دسترسی به وسایل حفاظت و بهداشت فردی توسط کارگران
		۱۶- استفاده از وسایل ایمنی نتوانی برای کارگران در صورت وجود سرو صدا در سالن تولید
		۱۷- نصب و کالیبراسیون منظم تجهیزات اندازه گیری دما، رطوبت و فشار در خطوط تولیدی
		مجموع امتیاز

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۱۶ از ۲۷	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشگیری (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 برنامه کنترل حشرات و جانوران موزی و ایجاد وضعیت مکانی مناسب برای کلیه قسمتهای کارخانه به نحوی که از ورود حشرات و جوندگان موزی جلوگیری شود
			۵	۲- اجرای کامل برنامه کنترل حشرات و جوندگان و وجود فرد مسئول انجام آن
			۳	۳- وجود نایبیه های لازم جهت صلاحیت انجام کار ، در صورتی که این برنامه توسط بخش خصوصی انجام می شود
			۳	۴- وجود نایبیه مصرف حشره کش ها از مراجع ذیصلاح (MSDS)
			مجموع امتیاز	۱۰
				۱- وجود برنامه مدون و کارآمد شنستو و ضد عفونی و پاکیزه سازی برای هر قسمت با برنامه زمانبندی مشخص و در دسترس اکثر دوره ای و کنترل اثربخشی)
			۵	۲- وجود دستنویس 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 شیر آب جهت عملیات شنستو و پاکیزه سازی و یا نصب پمپ باد برای نظافت در فواصل مختلف سالن تولید
			۳	۴- نصب وسایل و ابزار شنستو (جارو، تی، برس و شیلنگ ...) در محل مناسب (جدا از محیط پاک فرآوری) به نحوی که ایجاد آلودگی ثانویه ننماید.

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

۵- وجود فضای مناسب برای شستشو و ضدعفونی وسایل و تجهیزات در خارج از محل نصب (COP) ۶- وجود امکانات آب گرم و سرد، بخار تحت فشار و باد (در صورت نیاز) برای شستشو و نظافت سالن ها ۷- وجود مجوزهای لازم بهداشتی برای مواد پاک کننده و ضدعفونی کننده، (MSDS) ۸- وجود مسئول عملیات نظافت، شستشو ضدعفونی	۲ ۳ ۳ ۳ مجموع امتیاز	۲ ۳ ۳ ۳ مجموع امتیاز	۲ ۳ ۳ ۳ مجموع امتیاز
۱- وجود برنامه مدون و کارآمد تعمیر و نگهداری و ثبت گزارش مربوطه (از نظر کاهش میزان توقف های تولید و تعمیرات حین تولید) ۲- شماره گذاری و یا شناسایی کلیه تجهیزات/ماشین آلات/دستگاههای آزمایشگاهی ۳- وجود مسئول انجام و پیگیری برنامه تعمیر و نگهداری (بصورت درون یا برون سازمانی)	۵ ۳ ۳ مجموع امتیاز	۵ ۳ ۳ مجموع امتیاز	۵ ۳ ۳ مجموع امتیاز

۱- در نظر گرفتن مسئول فنی برای خطوط تولیدی متفاوت، در صورت تنوع تولید و یا شبکته کاری مجزا ۲- ارتقاء سطح دانش مسئول فنی از طریق آموزشهای تخصصی و بازآموزی	۱۵ ۱۵ مجموع امتیاز	۱۵ ۱۵ مجموع امتیاز	۱۵ ۱۵ مجموع امتیاز
--	--------------------------	--------------------------	--------------------------

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 پشتیبانی (PRR) (PRRs)
 واحد های تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی
 اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی

ملاحظات	نظر به معیاری		محل معیاری	مورد معیاری
	امتیاز حوزو	امتیاز واحد		
			۱- وجود برنامه بدون رسیدگی به شکایات به شرح ذیل: الف- 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)	۶۲ = ۳۱ × ۲ امتیاز = ۶۲
			۱- وجود دستورالعمل برای فرآیند محصول در سطوح مختلف	
		۵	۲- امکان جمع آوری محصول بر اساس شماره سری، ساختن با تاریخ تولید	
		۱۰	۳- ثبت و نگهداری سوابق مربوطه	
		۵		۲۲ = ۱۱ × ۲ امتیاز = ۲۲
			مجموع امتیاز	

کد مدرک: PEI/F-021
 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۳
 شماره بازنگری: ۰۱
 تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳
 صفحه: ۳۷ از ۴۰

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

تاریخ تأیید:

نام و امضاء تأیید کننده:

تاریخ ممیزی:

نام و امضاء ممیزی کننده:

کد مدرک: PEI/F-021
 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲
 شماره بازنگری: ۰۱
 تاریخ بازنگری: ۱۳۸۷/۴
 صفحه ۲۱ از ۲۷

چک لیست ارزیابی برنامه های پیشنویزی (PRPs)
 واحد های تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی
 اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی

ملاحظات	نظر به سمبزی			محل سمبزی	مورد سمبزی
	امتیاز حوزه	امتیاز واحد	امتیاز بند		
			۵	۱- وجود برنامه مدون اجرای دوره های آموزشی	۲۹- آموزش امتیاز = ۱۵
			۵	۲- اجرای منظم برنامه آموزشی	
			۵	۳- ثبت و نگهداری سوابق مربوطه	
			مجموع امتیاز		
			۳۰	۱- وجود برنامه ارزیابی تأمین کنندگان و استفاده از مواد اولیه دارای مجوزهای بهداشتی	۲۰- تأمین کنندگان امتیاز = ۲۵
			۵	۲- ثبت و نگهداری سوابق مربوطه	
			مجموع امتیاز		

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

کد مدرک: PEI/F-021
 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۴
 شماره بازنگری: ۰۱
 تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳
 صفحه ۲۲ از ۲۷

چک لیست ارزیابی برنامه های پیشگیری (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 حوزة	امتیاز واحد		
			۱- وجود آخرین قوانین، مقررات، ضوابط و دستورالعمل های مرتبط صادره از سوی مراجع دولتی	۲۱- ارتباطات درون سازمانی و بیرون سازمانی امتیاز = ۱۶
	۵		۲- بهره گیری از استانداردهای ملی و بین المللی به روز شده	
	۵		۳- توزیع مناسب و قابلیت دسترسی بهشبهای درون سازمان از منابع به روز شده	
	۵		۴- نیت و نگهداری سوابق مربوطه	
			۱- وجود مرکز تحقیق و توسعه فعال و کارآمد و کارشناسان و متخصصین کافی	۲۲- تحقیق و توسعه امتیاز = ۱۰
	۵		۲- نیت و نگهداری سوابق مربوطه	
	۵		۳- نیت و نگهداری سوابق مربوطه	
			۱- سری ISO 22000 یا سیستم HACCP مورد تأیید وزارت بهداشت	۲۳- مواردی های مدیریتی و کنونی امتیاز = ۲۰
	۱۰		۲- برنامه کاربرد علامت استاندارد تشویقی	
	۵		۳- ISO 17025 مورد تأیید مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران یا آزمایشگاه همکار مورد تأیید وزارت بهداشت	
			۵	
			مجموع امتیاز	

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

کد مدرک: PEI/F-021
 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۳/۲۰
 شماره بازنگری: ۰۱
 تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳/۲۰
 صفحه ۲۳ از ۲۷

چک لیست ارزیابی برنامه های پیشیازي (PRPs)
 واحد های تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی
 اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی

ملاحظات	نظریه ممیزی			مورد ممیزی
	امتیاز واحد	امتیاز حوزه	امتیاز بند	
			۲	۱- وجود مدرک معین دانشگاهی برای کارکنان آزمایشگاه
			۳	۲- انجام آموزشی لازم از نظر آشنایی با SOP، کارکرد با دستگاهها، مستند سازی برای کارکنان آزمایشگاه در بنادر ورود
			۳	۳- ایجاد فضای کافی با توجه به حجم تولید، برای آزمایشگاه
			۵	۴- وجود آزمایشگاه میکروب شناسی به سه قسمت اسیان کیمت، اسیان انکو باسکون و محیط سازی بطور مجزا
			۱	۵- وجود هود میکروب شناسی و یا اتاق کنت ایروله 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 یا 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- مناسب بودن شرایط نگهداری با نوع نمونه ها
			۲	۱۴- وجود و نگهداری نمونه های شاهد

۲۴- بازنگری و آزمایشگاه
 امتیاز = ۷۴

تاریخ تأیید:

نام و امضاء تأیید کننده:

تاریخ ممیزی:

نام و امضاء ممیزی کننده:

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۳/۱۰ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳/۲۷ صفحه ۲۴ از ۲۷	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشگیری (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	وجود مستحضات کامل (نام ماده، کد ردیابی، تاریخ ساخت و نام سازنده) در برجست مطبوخها و سرف های تهیه شده.	
۱	انجام آزمایشات لازم بر روی آب مقطر مورد استفاده در آزمایشگاه	
۳	کامل بودن دفتر ثبت نتایج آزمونها در آزمایشگاه	
۳	۱۸- تایید و اعطاء دفتر ثبت نتایج آزمون توسط آزمایش کننده و مسئول فنی	
۳	۱۹- وجود گلیسه مدارک و مستندات مرتبط با آزمایشات در صورت انعقاد قرارداد با آزمایشگاه هماهنگ شده با حوزه نظارتی	
۱	۲۰- نگهداری و باکتری مناسب نتایج آزمایشات انجام شده بر روی نمونه ها	
۳	۲۱- کالبره بودن دستگاهها و تجهیزات دارای برجست	
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 (بسماندهای تیمیایی، 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	

تاریخ تایید:	نام و امضاء تایید کننده:	تاریخ معین:	نام و امضاء معین کننده:
--------------	--------------------------	-------------	-------------------------

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

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

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

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲/۲۰ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۷/۲/۲۰ صفحه ۲۶ از ۲۶	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینازی (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 کاری خود اظهار می‌گردد 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 با 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 عهده بودن عدم انطباق ۵۰ و بحرانی بودن عدم انطباق ۷۵ امتیاز از مجموع امتیاز کسب شده کسر خواهد شد (الزام به ذکر است ملاک عمل عدم انطباق در دستورالعمل " رسیدگی به شکایات " با کد مدرک PEI/F-045 درج گردیده است). ضمناً درخصوص حضور با عدم حضور مسئول فنی، به ازای هر بار عدم حضور بدون هماهنگی، ۵۰ امتیاز از مجموع امتیاز کسب شده کسر خواهد شد.

(شکایت اثبات شده: شکایتی است که دانشگاه؛ ناظر آن را تأیید کرده و از سوی دانشگاه شکایت کننده هم جواب آزمون 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 می‌بایست متناسب با کل امتیاز کسب شده محاسبه گردد؛ امتیازاً: وجود سورهخانه در واحد بسته بندی جوابات؛ البته این موضوع در بند دستورالعمل نحوه امتیازدهی کاربرد ارزیابی برنامه های پیشینازی PRPs با کد مدرک PEI/F-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. بدینوسیله 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 همکار 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 بازرسی کننده و تأیید نایب اداره تنها بخشی از امتیاز مربوطه کسر خواهد شد.

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

کد مدیری: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازگویی: ۰۱ تاریخ بازگویی: ۱۳۸۷/۳ صفحه ۲۷ از ۲۷	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشنهادی (PPRs) 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: _____

تاریخ	ایستاد	نام و نام خانوادگی مدیر	
-------	--------	-------------------------	--

• 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 شماره و با به نشانی PRP@fdoir ارسال شود.

این قسمت توسط اداره نظارت ذیربط تکمیل میشود.

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

این قسمت توسط مدیر تکمیل شود:

جمع اعتبار کسب شده	جمع کل اعتبار چک لیست
	۱۰۰۰

تأیید رئیس اداره نظارت بر مواد غذایی و بهداشتی:
 تأیید معاون غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ذیربط:

نام و امضاء مدیری کننده: _____ تاریخ معین: _____ نام و امضاء تأیید کننده: _____ تاریخ تأیید: _____