

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 ۱ از ۲۷
--	--	--

مشخصات موسسه			
نام کارخانه		شماره تلفن و فاکس	
آدرس کامل کارخانه و آدرس پست الکترونیک: استان: شهرستان: بخش:			
نام مدیر عامل		نام مسئول فنی	
کد ملی:		کد پستی:	
گروه تولیدی			
مواد اولیه	خوراکی - آشامیدنی O	مواد فرایندشده	خوراکی - آشامیدنی O
	بسته بندی O		بسته بندی O
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:
--------------------------	--------------	--------------------------	--------------

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 ۲ از ۲۷
--	--	--

مورد ممیزی	محل ممیزی	نظریه ممیزی		
		امتیاز بند	امتیاز واحد	امتیاز حوزه
۱- محوطه و اطراف کارخانه امتیاز=۲۰	۱- مشخص بودن محدوده و محوطه کارخانه	۳		
	۲- تمیز بودن کارخانه و محوطه آن	۳		
	۳- محصور نمودن محیط های غیر قابل نظافت در محوطه کارخانه به نحو قابل قبول	۳		
	۴- رعایت فاصله مناسب کارخانه تا مراکز آلاینده مطابق با دستورالعمل مربوطه	۵		
	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	۳		
		مجموع امتیاز		
۲- امکانات ساختمانی امتیاز=۵۵	۱- وجود امکانات، فضای کافی و مجزا برای دریافت و نگهداری مواد اولیه به نحوی که از انتشار آلودگی جلوگیری نماید	۱۰		
	۲- وجود محل مناسب و فضای کافی برای نگهداری مواد اولیه در صورت دریافت حجم زیاد به طور همزمان	۵		
	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	۳		

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

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (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 ۳ از ۲۷
--	--	--

مورد ممیزی	محل ممیزی	نظریه ممیزی		
		امتیاز بند	امتیاز واحد	امتیاز حوزه
ادامه امکانات ساختمانی	۶- وجود فضای کافی برای نگهداری ملزومات و تجهیزات مربوط به تعمیر و نگهداری ماشین آلات	۳		
	۷- وجود امکانات و فضای کافی و مجزا برای نگهداری محصول نهایی	۱۰		
	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)	۵		
	۱۰- وجود امکانات و فضای کافی برای تصفیه و ضد عفونی آب در صورت استفاده از شبکه های خصوصی	۳		
	۱۱- وجود امکانات و فضای مناسب جهت سرویسهای بهداشتی متناسب با تعداد کارگران (طبق ماده ۲۵ و ۲۶ آئین نامه ماده ۱۳ قانون)	۵		
		مجموع امتیاز		
۲- آرایش کارخانه ۴۰= امتیاز	۱- طراحی مناسب ساختمان کارخانه به نحوی که از بروز آلودگی های ثانویه جلوگیری کند	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	۵		
		مجموع امتیاز		

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

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (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 ۴ از ۲۷
--	--	--

مورد ممیزی	محل ممیزی	نظریه ممیزی		
		امتیاز بند	امتیاز واحد	امتیاز حوزه
ادامه آرایش کارخانه	۴ - جریان یک طرفه کار در کارخانه	۵		
	۵ - تفکیک بخش تمیز از غیر تمیز به نحو مطلوب	۱۵		
	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.	۵		
		مجموع امتیاز		
امتیاز = ۲۰ در حد ۵-۶	۱ - عرض مناسب و جنس مقاوم (به غیر از چوب) با قابلیت نظافت آسان	۵		
	۲ - بسته شدن درها به طور خودکار (الکترونیک و یا با آرام بند) به نحوی که از ورود حشرات و جوندگان موزی جلوگیری شود.	۵		
	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	۱۰		
		مجموع امتیاز		
امتیاز = ۲۵ پنجره ها ۵-۴	۱ - اندازه کافی و جنس مقاوم (به غیر از چوب) با قابلیت نظافت آسان	۵		
	۲ - وجود شیب مناسب آستانه پنجره ها به طرف داخل	۵		
		مجموع امتیاز		

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

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 ۵ از ۲۷
--	--	--

مورد ممیزی	محل ممیزی	نظریه ممیزی		
		امتیاز بند	امتیاز واحد	امتیاز حوزه
	۳ - مجهز بودن پنجره ها به توری مناسب در تمامی پنجره های باز شو	۵		
	۴ - امکان بسته شدن کامل پنجره ها ی 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)	۵		
		مجموع امتیاز		
امتیاز = ۲۰ ۵-۹	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	۱۰		
	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	۵		
		مجموع امتیاز		
امتیاز = ۲۵ ۷-۱۰	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)	۱۰		
	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	۵		
		مجموع امتیاز		

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

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (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 ۶ از ۲۷
--	--	--

مورد ممیزی	محل ممیزی	نظریه ممیزی		
		امتیاز بند	امتیاز واحد	امتیاز حوزه
۱۵ امتیاز = ۸- سقف	۱- مناسب بودن جنس سقف (مقاوم، صاف، بدون درز و شکاف) و دارای قابلیت نظافت آسان	۱۰		
	۲- کنترل فضای خالی پشت سقف کاذب (در صورت استفاده) برای نظافت دوره ای و پایش آفات	۵		
		مجموع امتیاز		
۹- فاضلاب رو امتیاز = ۱۶	۱- طراحی مناسب فاضلاب رو به نحوی که بر خلاف جهت جریان کار بوده و از تجمع آب در سالنهای تولید جلوگیری شود	۵		
	۲- اندازه و شیب کافی فاضلاب رو و قابلیت نظافت آسان	۵		
	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.	۳		
		مجموع امتیاز		
۱۰-روشنایی امتیاز = ۶	۱- مناسب و کافی بودن میزان روشنایی قسمتهای حساس در سالن تولید	۳		
	۲- استفاده از پوشش های مناسب یا جنس غیرشیشه ای برای نورگیر ها و پنجره ها با قابلیت نظافت آسان	۳		
		مجموع امتیاز		

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

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 ۷ از ۷
--	--	---

مورد ممیزی	محل ممیزی	نظریه ممیزی		
		امتیاز بند	امتیاز واحد	امتیاز حوزه
امتیاز = ۲۵ بسیار خوب	۱ - میزان تهویه مناسب و کافی	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	۵		
	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 فیلتر ها و تجهیزات پاکسازی هوا در صورت استفاده	۱۰		
		مجموع امتیاز		
۱۲ - تصفیه فاضلاب امتیاز = ۲۵	۱ - وجود امکانات و فضای کافی برای زه کشی و دفع مناسب فاضلاب	۱۰		
	۲ - کارایی مناسب سیستم فاضلاب موجود در کارخانه (سپتیک تانک / تصفیه کامل)	۱۰		
	۳ - رعایت استانداردهای کشور در مورد فاضلاب های خروجی	۵		
		مجموع امتیاز		

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

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (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 ۸ از ۲۷
--	--	--

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

تأیید کننده:
تاریخ:

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

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (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 ۹ از ۲۷
--	--	--

مورد ممیزی	محل ممیزی	نظریه ممیزی		
		امتیاز بند	امتیاز واحد	امتیاز حوزه
۱۴- سرویسهای بهداشتی امتیاز=۴۸	۱- رعایت فاصله مناسب و یا ارتباط غیر مستقیم سرویس های بهداشتی از قسمتهای مرتبط با تولید برای جلوگیری از آلودگی ثانویه	۱۰		
	۲- مجهز بودن دستشویی ها به صابون مایع، حوله یکبار مصرف و برس ناخن و ماده ضدعفونی دستها	۵		
	۳- باز و بسته شدن شیرهای آب بدون دخالت دست	۳		
	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	۵		
	۵- نصب و کارایی فلاش تانک در توالتها	۳		
	۶- نصب توری برای پنجره های بازشو و تهویه ها	۵		
	۷- کافی بودن میزان روشنایی توالت ها	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	۳		
	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)	۵		
	۱۱- مجهز بودن توالت ها و دستشویی به فاضلاب رو مناسب و نصب دریوش مناسب بر روی فاضلاب رو به منظور جلوگیری از ورود حشرات، سوسک و ...	۳		
		مجموع امتیاز		

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

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (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	نظریه ممیزی		
		امتیاز بند	امتیاز واحد	امتیاز حوزه
۱۵- سرویسهای رفاهی امتیاز= ۱۷	۱- وجود رختکن های جداگانه برای کارگران زن و مرد متناسب با تعداد آنها به نحوی که متصل به کارخانه باشد.	۳		
	۲- مناسب بودن جنس دیوار و کف رختکن ها به نحوی که صاف ، مقاوم و قابل شستشو و ضد عفونی کردن باشند	۵		
	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)	۳		
		مجموع امتیاز		

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

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 ۱۱ از ۲۷
--	--	---

مورد ممیزی	محل ممیزی	نظریه ممیزی		
		امتیاز بند	امتیاز واحد	امتیاز حوزه
۱۶- بهداشت کارگران امتیاز=۴۵	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 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	۵		
	۸- الزام کارگران به انجام معاینات کارگری مستمر و در بدو استخدام و انجام معاینه پزشکی مجدد برای کارگران بیمار پس از بهبودی	۱۰		
		مجموع امتیاز		

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

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (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 ۱۲ از ۲۷
--	--	---

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

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

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

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (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 ۱۳ از ۲۷
--	--	---

مورد ممیزی	محل ممیزی	نظریه ممیزی		
		امتیاز بند	امتیاز واحد	ملاحظات
	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 قسمتهای 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:
--------------------------	--------------	--------------------------	--------------

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (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 ۱۴ از ۲۷
--	--	---

مورد ممیزی	محل ممیزی	نظریه ممیزی			
		امتیاز بند	امتیاز واحد	امتیاز حوزه	ملاحظات
۱۹- قسمتهای تولید و فرآوری امتیاز = ۸۴	۱- مجزا بودن بخشهای مختلف تولید با استفاده از در مناسب و یا پرده های نواری	۵			
	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	۳			
	۳- اتصال مناسب تجهیزات تولید به نحوی که از ایجاد فضای اضافه و پرت (voide 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)	۵			
	۶- رعایت شرایط ایمنی و بهداشتی و شستشو و نظافت تجهیزات مورد استفاده در خط تولید	۱۰			
	۷- استفاده از سطلهای در دار پدالی برای جمع آوری و نگهداری پسماند و ضایعات در سالن و خروج به موقع آن	۵			
	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.	۱۰			

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

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (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 ۱۵ از ۲۷
--	--	---

	محل ممیزی	نظریه ممیزی			
		امتیاز بند	امتیاز بند	امتیاز بند	امتیاز بند
	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	۳			
	۱۴ - قابلیت دسترسی آسان به تجهیزات اطفاء حریق و وضعیت سلامت و کارایی تجهیزات اطفاء حریق (پایش دوره ای)	۵			
	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	۳			
	۱۷ - نصب و کالیبراسیون منظم تجهیزات اندازه گیری دما، رطوبت و فشار در خطوط تولیدی	۱۰			
		مجموع امتیاز			

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

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (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 ۱۶ از ۲۷
--	--	---

مورد ممیزی	محل ممیزی	نظریه ممیزی		
		امتیاز بند	امتیاز واحد	امتیاز حوزه
۲۰- کنترل حشرات و جوندگان امتیاز = ۱۴	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	۳		
	۲- اجرای کامل برنامه کنترل حشرات و جوندگان و وجود فرد مسئول انجام آن	۵		
	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)	۳		
		مجموع امتیاز		
۲۱- شستشو/ضد عفونی / نظافت امتیاز = ۳۳	۱- وجود برنامه مدون و کارآمد شستشو و ضد عفونی و پاکیزه سازی برای هر قسمت با برنامه زمان بندی مشخص و در دسترس (کنترل دوره ای و کنترل اثربخشی)	۱۰		
	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	۵		
	۳- نصب شیر آب 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.	۳		

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

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (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 ۲۷
--	--	---

			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	
۲۲- تعمیر و نگهداری امتیاز= ۱۱			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)
			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	

۲۳- شرایط مسهل فنی امتیاز= ۲۰			۱۵	۱- در نظر گرفتن مسئول فنی برای خطوط تولیدی متفاوت، در صورت تنوع تولید و یا شیفت کاری مجزا
			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:
--------------------------	--------------	--------------------------	--------------

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (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 ۱۸ از ۲۷
--	--	---

مورد ممیزی	محل ممیزی	نظریه ممیزی		
		امتیاز بند	امتیاز واحد	امتیاز حوزہ
امتیاز = ۱۰ گذاری برچسب ۲۴-	۱- رعایت ضوابط برچسب گذاری وزارت بهداشت و مستندات مربوطه و رعایت مفاد ماده ۱۱ قانون موادخوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی و دستورالعملهای آن	۱۰		
		مجموع امتیاز		
۲۵- شناسایی و ردیابی امتیاز = ۲۰	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	۷		
		۱۳		
	۲- ثبت و نگهداری سوابق مربوطه	۱۰		
		مجموع امتیاز		

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

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (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 ۱۹ از ۲۷
--	--	---

مورد ممیزی	محل ممیزی	نظریه ممیزی		
		امتیاز بند	امتیاز واحد	امتیاز حوزه
۲۶- شکایت مشتری امتیاز = 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)	۲۰		
		مجموع امتیاز		
۲۷- فراخوان امتیاز = ۲۰	۱- وجود دستورالعمل برای فراخوان محصول در سطوح مختلف	۵		
	۲- امکان جمع آوری محصول براساس شماره سری ساخت یا تاریخ تولید	۱۰		
	۳- ثبت و نگهداری سوابق مربوطه	۵		
		مجموع امتیاز		

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

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (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 ۲۰ از ۲۷
--	--	---

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

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

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (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 ۲۱ از ۲۷
--	--	---

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

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

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 ۲۲ از ۲۷
--	--	---

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

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

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 ۲۳ از ۲۷
--	--	---

مورد ممیزی	محل ممیزی	نظریه ممیزی		
		امتیاز بند	امتیاز واحد	امتیاز حوزه
۳۴- بازرسی و آزمایش امتیاز = ۷۴	۱- وجود مدرک معتبر دانشگاهی برای کارکنان آزمایشگاه	۲		
	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	۳		
	۴- وجود آزمایشگاه میکروب شناسی به سه قسمت اتاق کشت، اتاق انکوباسیون و محیط سازی بطور مجزا	۵		
	۵- وجود هود میکروب شناسی و یا اتاق کشت ایزوله دارای لامپ UV	۱		
	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 ...)	۵		
	۷- وجود نور کافی متناسب با شرایط آزمایشگاه	۱۰		
	۸- وجود هود با توانایی کافی در بخش شیمی	۱		
	۹- به روز بودن روشهای آزمون و استانداردهای مربوطه	۵		
	۱۰- وجود دستورالعملی برای دریافت نمونه در آزمایشگاه	۳		
	۱۱- کامل بودن ثبت مشخصات نمونه های ارسالی به آزمایشگاه	۱		
	۱۲- انجام کدگذاری نمونه های ارسالی به آزمایشگاه	۱		
	۱۳- متناسب بودن شرایط نگهداری با نوع نمونه ها	۲		
	۱۴- وجود و نگهداری نمونه های شاهد	۲		

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

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 ۲۴ از ۲۷
--	--	---

۱۵- وجود مشخصات کامل (نام ماده، کد ردیابی، تاریخ ساخت و نام سازنده) در برجسب محلولها و معرف های تهیه شده .	۲			
۱۶- انجام آزمایشات لازم بر روی آب مقطر مورد استفاده در آزمایشگاه	۱			
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	۳			
۲۰- نگهداری و بایگانی مناسب نتایج آزمایشات انجام شده بر روی نمونه ها	۱			
۲۱- کالیبره بودن دستگاهها و تجهیزات دارای برجسب	۳			
۲۲- وجود مستندات کالیبراسیون	۳			
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	۲			
۲۶- وجود سیستم شستشوی اضطراری در آزمایشگاه	۱			
۲۷- وجود سیستم دفع بهداشتی ضایعات (پسماندهای شیمیایی ، میکروبی و ...)	۱			
۲۸- وجود سیستمی جهت دفع صحیح نمونه های آلوده	۲			
۲۹- در نظر گرفتن محلی مجزا برای تعویض لباس کارکنان آزمایشگاه	۱			
	مجموع امتیاز			

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

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 ۲۵ از ۲۷
--	--	---

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

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 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.

(شکایت 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 این صورت 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:	نام و امضاء تأیید کننده:	تاریخ تأیید:
--------------------------	--------------------------	--------------

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 ۲۷ از ۲۷
--	--	---

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 ممیز تکمیل شود:

جمع امتیاز کسب شده	جمع کل امتیاز چک لیست
	۱۰۰۰

این قسمت توسط اداره نظارت ذیربط 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

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