

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۱ از ۲۶	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	
آدرس کامل کارخانه			
نام مسئول فنی		نام مدیر عامل	
گروه تولیدی			
<input type="radio"/> خوراکی - آشامیدنی <input type="radio"/> آرایشی <input type="radio"/> بهداشتی <input type="radio"/> بسته بندی	مواد فرایندشده	<input type="radio"/> خوراکی - آشامیدنی <input type="radio"/> آرایشی <input type="radio"/> بهداشتی <input type="radio"/> بسته بندی	مواد اولیه
		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: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۲ از ۲۶	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	
			۱۰	۱- دایمی بودن ساختمان کارخانه	۲- امکانات ساختمانی امتیاز = ۷۰
			۱۰	۲- وجود امکانات، فضای کافی و مجزا برای دریافت و نگهداری مواد اولیه به نحوی که از انتشار آلودگی جلوگیری نماید	
			۵	۳- وجود محل مناسب و فضای کافی برای نگهداری مواد اولیه در صورت دریافت حجم زیاد به طور همزمان	
			۳	۴- وجود امکانات و فضای کافی و مجزا برای نگهداری مواد شیمیایی مانند مواد غیرخوراکی، گندزدا و آفت کش ها و روغن های صنعتی	
			۳	۵- وجود امکانات و فضای کافی و مجزا برای مواد بسته بندی	
			۳	۶- وجود امکانات و فضای کافی برای استراحت کارگران	

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۳ از ۲۶	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	۷- وجود فضای کافی برای نگهداری ملزومات و تجهیزات مربوط به تعمیر و نگهداری ماشین آلات	ادامه امکانات ساختمانی
			۱۰	۸- وجود امکانات و فضای کافی و مجزا برای نگهداری محصول نهایی	
			۱۰	۹- وجود امکانات و فضای کافی و مجزا برای انبارش مواد مرجوعی و محصولات نا منطبق (با امکان بازکاری)	
			۵	۱۰- وجود امکانات و فضای کافی و مجزا برای جمع آوری ضایعات (بدون امکان بازکاری)	
			۳	۱۱- وجود امکانات و فضای کافی برای تصفیه و ضد عفونی آب در صورت استفاده از شبکه های خصوصی	
			۵	۱۲- وجود امکانات و فضای مناسب جهت سرویسهای بهداشتی متناسب با تعداد کارگران (طبق ماده ۲۵ و ۲۶ آئین نامه ماده ۱۳ قانون)	
			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	

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۴ از ۲۶	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.	
			۵	۱ - عرض مناسب و جنس مقاوم (به غیر از چوب) با قابلیت نظافت آسان	۴- درها امتیاز=۲۰
			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.	
			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	
			۵	۱ - اندازه کافی و جنس مقاوم (به غیر از چوب) با قابلیت نظافت آسان	۵- پنجره ۵ امتیاز=۲۵
			۵	۲ - وجود شیب مناسب آستانه پنجره ها به طرف داخل	

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۵ از ۲۶	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 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)	
			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	۹-۹ امتیاز = ۲۰ 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	
			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)	۷- دیوار امتیاز = ۲۵
			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 - گرد بودن و یا وجود زوایای باز در محل اتصال کف به دیوار و دیوار به دیوار	

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۶ از ۶	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	
			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.	
			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 غیرشیشه ای برای نورگیر ها و پنجره ها با قابلیت نظافت آسان	

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۷ از ۲۶	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 ۱۱- 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 فیلتر ها و تجهیزات پاکسازی هوا در صورت استفاده	
			۱۰	۱- وجود امکانات و فضای کافی برای زه کشی و دفع مناسب فاضلاب	امتیاز=۲۵ فاضلاب ۱۲- تصفیه
			۱۰	۲ - کارایی مناسب سیستم فاضلاب موجود در کارخانه (سپتیک تانک / تصفیه کامل)	
			۵	۳ - رعایت استانداردهای کشور در مورد فاضلاب های خروجی	

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۸ از ۲۶	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- تامین آب مورد استفاده در کارخانه از شبکه آب شهری (آشامیدنی)	۱- تصفیه آب امتیاز = ۲
			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)	

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۹ از ۲۶	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 دستشویی ها 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 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	
			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 توالت ها و دستشویی به فاضلاب رو مناسب و نصب درپوش مناسب بر روی فاضلاب رو به منظور جلوگیری از ورود حشرات، سوسک و ...	

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۱۰ از ۲۶	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)	

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۱۱ از ۲۶	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 پرونده 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 زیورآلات 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	

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۱۲ از ۲۶	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- میزان آشنایی و بکارگیری شرایط بهداشت فردی و عمومی در ارتباط با تولید	۱۷- توانمندنیهای بهداشت فردی امتیاز = ۲۰
			۱۰	۲- میزان آشنایی کارگران بخشهای فراوری و تولید با اهمیت بهداشت مواد غذایی	

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 امتیاز = ۷۸
			۱۰	۲- جنس مناسب کف و دیوار انبار به نحوی که مقاوم و قابل شستشو و ضدعفونی 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، چونندگان 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	

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۱۳ از ۲۶	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	۵ - رعایت فاصله مناسب چیدن پالتها از دیوار انبار در حدود ۲۰ سانتیمتر	۱۸ - انبارها / سردخانه / گرمخانه امتیاز = ۷۸
			۵	۶ - رعایت شرایط FIFO یا FEFO در انبار	
			۳	۷ - طعمه گذاری یا تله گذاری مناسب انبار برای جلوگیری از ورود حشرات و جوندگان موذی و تهیه نقشه طعمه گذاری یا تله گذاری	
			۱۰	۸ - علامت گذاری قسمتهای قرنطینه، محصول قابل قبول، مرجوعی و ... به منظور قابلیت شناسایی و ردیابی سریع	
			۳	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	
			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	
			۳	۱۴ - نصب دستگاه هشداردهنده به منظور اعلام شرایط خارج از کنترل برای سردخانه / گرمخانه	

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۱۴ از ۲۶	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 فرآوری امتیاز = ۸۴
			۳	۲ - استفاده از شیب مناسب برای حمل و نقل آسان تالی 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.	

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۱۵ از ۲۶	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 تانکهای 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	

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۱۶ از ۲۶	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 قسمت های 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 کار ، در صورتی که این برنامه توسط بخش خصوصی انجام می شود	
			۳	۴ - وجود تاییدیه مصرف حشره کش ها از مراجع ذیصلاح (MSDS)	
			۱۰	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)	۲۱- شستشو/ضد عفونی / 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.	
			۳	۵ - وجود فضای مناسب برای شستشو و ضد عفونی وسایل و تجهیزات در خارج از محل نصب (COP)	

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۱۷ از ۲۶	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	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 ضدعفونی کننده (MSDS)	
			۳	۸- وجود مسئول عملیات نظافت، شستشو و ضدعفونی	
			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)	

			۱۵	۱- در نظر گرفتن مسئول فنی برای خطوط تولیدی متفاوت، در صورت تنوع تولید و یا شیفت کاری مجزا	۲۳- شرایط مسئول فنی امتیاز = ۳۰
			۱۵	۲- ارتقاء سطح دانش مسئول فنی از طریق آموزشهای تخصصی و بازآموزی	

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۱۸ از ۲۶	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	۲۴- برچسب گذاری امتیاز = ۱۰
			۵	
			۲۰	۲۵- شناسایی و ردیابی امتیاز = ۲۰
			۱۰	

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۱۹ از ۲۶	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		
			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
			۵	۱- وجود دستورالعمل برای فراخوان محصول در سطوح مختلف	۲۷- فراخوان امتیاز = ۲۰
			۱۰	۲- امکان جمع آوری محصول براساس شماره سری ساخت یا تاریخ تولید	
			۵	۳- ثبت و نگهداری سوابق مربوطه	

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۲۰ از ۲۶	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	

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۲۱ از ۲۶	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	۲۹- امتیاز آموزش ۱۵=
			۵	
			۵	
			۱۵	۳۰- تأمین کنندگان ۲۰= امتیاز
			۵	

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۲۲ از ۲۶	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 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	
			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	
			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 استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران یا آزمایشگاه همکار مورد تأیید وزارت بهداشت	

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۲۳ از ۲۶	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 میکروبی شناسی به سه قسمت اتاق کشت، اتاق انکوباسیون و محیط سازی بطور مجزا	
			۱	۵- وجود هود میکروبی 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	
			۱	۱۴- وجود و نگهداری نمونه های شاهد	

<p>کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۲۴ از ۲۶</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>
--	---	---

			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
			۵	۱۷- کامل بودن دفاتر ثبت نتایج آزمونها در آزمایشگاه
			۳	۱۸- تأیید و امضاء دفاتر ثبت نتایج آزمون توسط آزمایش کننده و مسئول فنی
			۱	۱۹- نگهداری و بایگانی مناسب نتایج آزمایشات انجام شده بر روی نمونه ها
			۵	۲۰- کالیبره بودن دستگاهها و تجهیزات دارای برجسب
			۳	۲۱- وجود مستندات کالیبراسیون
			۲	۲۲- اندازه گیری و ثبت دما و رطوبت در آزمایشگاه
			۲	۲۳- وجود سیستمهای اعلام و اطفاء حریق
			۲	۲۴- وجود جعبه کمکهای اولیه در آزمایشگاه
			۱	۲۵- وجود سیستم شستشوی اضطراری در آزمایشگاه
			۱	۲۶- وجود سیستم دفع بهداشتی ضایعات (پسماندهای شیمیایی ، میکروبی و ...)
			۲	۲۷- وجود سیستمی جهت دفع صحیح نمونه های آلوده
			۱	۲۸- در نظر گرفتن محلی مجزا برای تعویض لباس کارکنان آزمایشگاه

<p>کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۲۵ از ۲۶</p>	<p>چک لیست ارزیابی برنامه های پیشنیازی (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

نام و نام خانوادگی و امضاء کارشناسان ممیزی کننده:

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۲۶ از ۲۶	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
---	---	---

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

نام و نام خانوادگی ممیز	سمت	امضاء	تاریخ

- * **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 عدم انطباق نتیجه آزمون محصولات تولیدشده توسط واحد تولیدی، در صورت نمونه برداری ادواری/سطح عرضه (PMS)، میزان ۵۰ امتیاز از مجموع امتیاز کسب شده کسر خواهد شد..
- * **نکته ۳:** 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.
- * **نکته ۴:** پس از تکمیل موارد فوق تصویر این برگ به منظور بررسی و تعیین رتبه واحد تولیدی به اداره کل نظارت بر موادغذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی به شماره ۶۶۴۶۷۲۶۵ نامبر و یا به نشانی PRP@fdo.ir ارسال شود.

این قسمت توسط اداره نظارت ذیربط تکمیل میشود:

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

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

این قسمت توسط ممیز تکمیل شود:

جمع امتیاز کسب شده	جمع کل امتیاز چک لیست
	۱۰۰۰

تأیید رئیس اداره نظارت بر موادغذایی و بهداشتی: