

اداره کل امور فرآورده های
طبیعی، سنتی و مکمل



چک لیست بازرسی از کارخانه های تولیدی فرآورده های طبیعی، سنتی، مکمل، شیرخشک های رژیمی و غذای ویژه					عنوان
00	شماره بازنگری	1399/05/01	تاریخ صدور	CKH-NTS-MAO-005	شماره

چک لیست بازرسی از کارخانه های تولید فرآورده های
طبیعی، سنتی، مکمل، شیرخشک های رژیمی و غذای ویژه

چک لیست بازرسی از کارخانه های تولیدی فرآورده های طبیعی، سنتی، مکمل، شیرخشک های رژیمی و غذای ویژه				عنوان	
00	شماره بازرسی	1399/05/01	تاریخ صدور	CKH-NTS-MAO-005	شماره

به استناد ماده 1 قانون تشکیلات و وظایف وزارت بهداشت (مصوب ۶۷/۳/۳ و اصلاحات بعدی) و با رعایت موازین شرعی، قانونی و اصول فنی و بهداشتی، از کارخانه با مشخصات زیر بازرسی شده و بر اساس مشاهدات و یافته ها در هنگام بازرسی، این گزارش تنظیم شد.

مشخصات کارخانه:

نام کارخانه: نشانی:
شماره تلفن: شماره نمابر: کد پستی:
نام مدیر عامل: شماره همراه مدیر عامل:
نام مسؤول فنی: شماره همراه مسؤول فنی:

زمینه فعالیت کارخانه:

شرکت تولید کننده: فرآورده های طبیعی
فرآورده های مکمل تغذیه ای
فرآورده های سنتی
فرآورده های مکمل ورزشی
غذای ویژه
شیرخشک رژیمی

در زمان مراجعه، کارخانه فعال بود و با هدف زیر از آن بازرسی شد.
 در زمان مراجعه، کارخانه غیرفعال بود و با هدف زیر از آن بازرسی شد.
 در زمان مراجعه، کارخانه تعطیل و محل بدون هر گونه اقدام ترک شد.

هدف از بازرسی: بازرسی اولیه
بازرسی ممیزی GMP
بازرسی هماینگ شده
بازرسی هماینگ نشده
بازرسی مجدد (رفع نواقص)

آقا/خانم: به عنوان مسؤول فنی مؤسسه یا جانشین قانونی ایشان در محل کارخانه
 حضور دارد حضور ندارد عدم حضور با هماینگی قبلی با مدیر تولید

کارخانه در شیفت کاری فعال می باشد و برای کلیه خطوط و شیفت های کاری دارای مسؤول فنی می باشد نمی باشد

تعداد پروانه های ساخت دارای اعتبار:
تعداد پروانه های ساخت فاقد اعتبار:
تعداد پروانه های ساخت قراردادی دارای اعتبار:
تعداد پروانه های ساخت قراردادی فاقد اعتبار:

تاریخ آخرین بازرسی:

تاریخ بازرسی: ساعت ورود: ساعت خروج:

منابع علمی ذکر شده در این چک لیست عبارتند از:

- 1) منابعی که با ترکیب واژه M و شماره آورده شده اند، بر اساس الزامات GMP PIC/S می باشد.
- 2) منابعی که با ترکیب واژه L و شماره مشخص شده اند، بر اساس الزامات GLP PIC/S و WHO می باشد. واژه P، به بخش مورد نظر اشاره دارد.
- 3) منابعی که با عبارت «سایر» مشخص شده اند، بر اساس استانداردهای کشوری مرتبط با ایمنی و سلامت کار تدوین شده است.

چک لیست بازرسی از کارخانه های تولیدی فرآورده های طبیعی، سنتی، مکمل، شیرخشک های رژیمی و غذای ویژه				عنوان	
00	شماره بازرنگری	1399/05/01	تاریخ صدور	CKH-NTS-MAO-005	شماره

فرانس	مهلت رفع نواقص			درجه اهمیت			(۱) کارکنان
	۲ ماه	۲ هفته	آنی	جزئی	عمده	بحرانی	
M(2.3)		*				*	۱-۱ شرح وظایف برای افراد کلیدی تعریف شده است؟
M(2.3)		*			*		۲-۱ وظایف مشترک بین افراد کلیدی بطور مشخص تعریف شده است؟
M(2.3)		*				*	۳-۱ وظیفه ای که مسؤول آن مشخص نباشد، وجود ندارد؟
M(2)	*				*		۴-۱ شرح وظیفه هر فرد به صورت کتبی به وی ابلاغ شده است؟
M(2.2)			*			*	۵-۱ شرکت واجد مسؤول فنی دارای پروانه معرفی شده است؟
M(2.11)	*				*		۶-۱ کارکنان در بدو استخدام، آموزش های لازم در زمینه اصول GMP را گذرانده اند؟
M(2.11)	*				*		۷-۱ کارکنان در بدو استخدام، در زمینه شغلی خود آموزش لازم را گذرانده اند؟
M(2.15)		*			*		۸-۱ در بدو استخدام، در زمینه بهداشت شخصی و پوشش، آموزش لازم به کارکنان داده شده است؟
M(2.16)	*				*		۹-۱ پرونده پزشکی برای کارکنان از بدو استخدام تشکیل و تکمیل می شود؟
M(2.16)		*				*	۱۰-۱ کارکنان دارای کارت بهداشت معتبر می باشند؟
M(2.18)		*			*		۱۱-۱ کارکنان از تجهیزات حفاظت شخصی (PPE) شامل کفش/ لباس/ کلاه/ دستکش/ ماسک/ روپوش/ پاکیزه و متناسب با نوع فعالیت در کارخانه استفاده می کنند؟
M(2.19)			*			*	۱۲-۱ کارکنان از انجام هرگونه اقدام غیربهداشتی مانند استفاده از وسایل اضافی/ ساعت/ زیورآلات/ لوازم آرایشی خودداری می کنند؟
M(2.19)			*			*	۱۳-۱ ممنوعیت خوردن، آسامیدن و کشیدن سیگار در محوطه تولید، آزمایشگاه و انبار رعایت می شود؟
L.C1(4.2)		*			*		۱۴-۱ جعبه کمک های اولیه برای مواقع اضطراری در دسترس کارکنان قرار دارد؟
L.C1(4.2)	*				*		۱۵-۱ فرد/ افراد آموزش دیده برای ارائه خدمات اولیه پزشکی به کارکنان حضور دارند؟

خلاصه موارد ارزیابی بخش «کارکنان»		
توضیحات:	تعداد موارد عدم انطباق عمده:	
	تعداد موارد عدم انطباق بحرانی:	
	تعداد موارد عدم انطباق جزئی:	

چک لیست بازرسی از کارخانه های تولیدی فرآورده های طبیعی، سنتی، مکمل، شیرخشک های رژیمی و غذای ویژه				عنوان
00	شماره بازرسی	1399/05/01	تاریخ صدور	CKH-NTS-MAO-005
				شماره

فرانس	مهلت رفع نواقص			درجه اهمیت			2) ساختمان، ماشین آلات، تجهیزات، فرآیندها
	2 ماه	2 هفته	آنی	بسیار کم	عمده	بسیار زیاد	
1-2) محوطه عمومی کارخانه							
M(3.4)	*			*			دیوارکشی اطراف کارخانه با ساختار محکم انجام شده است؟
M(3.33)	*				*		محوطه کارخانه فاقد مراکز و کانوهای تجمع آلودگی و حشرات و جوندگان می باشد؟
M(3.1)	*			*			کف محوطه کارخانه با مصالح مناسب مفروش شده است؟ (جهت کنترل آلودگی)
M(3.30)	*			*			اتاق استراحت/غذاخوری/سوله اداری بطور مجزا از ساختمان اصلی قرار دارد؟
M(3.31)	*				*		اتاق تعویض لباس و سرویس بهداشتی به تعداد کافی در نظر گرفته شده است؟
M(3.31)			*		*		پاکیزگی و شرایط مناسب اتاق های تعویض لباس و سرویس های بهداشتی رعایت شده است؟
M(3.32)	*			*			ابزارهای تعمیر در کارگاه مربوط و به صورت مجزا از سالن تولید نگهداری می شوند؟
M(3.11)	*			*			سیستم دفع فاضلاب بر سلامت فرآورده نهایی تاثیر منفی ندارد؟
2-2) ساختمان، ماشین آلات، تجهیزات و فرآیندهای سالن ساخت							
M(3.4)		*				*	راهکار لازم برای جلوگیری از ورود حشرات/جانوران وجود دارد؟
M(3.5)	*				*		طراحی ساختمان به نحوی هست که از ورود افراد غیرمرتبط و ناکارآمد به سالن تولید جلوگیری شود؟
M(3.7)	*					*	توالی منطقی (منطبق با خط تولید) در طراحی ساختمان رعایت شده است؟
M(5.21)	*					*	قبل از ورود به سالن، امکانات لازم جهت جلوگیری از انتقال آلودگی، از پرسنل وجود دارد؟ (PAL)
M(3.8)	*					*	فضای کافی برای محوطه تولید پیش بینی شده است؟
M(3.5)	*					*	مسیر ورود مواد اولیه و بینابینی از مسیر ورود کارکنان جداست؟ (MAL/PAL)
M(3.9)	*				*		دیوارها صاف و فاقد درز یا ترک باز بوده و مولد ذرات نمی باشد؟
M(3.9)	*				*		کف صاف و فاقد درز یا ترک باز بوده و مولد ذرات نمی باشد؟
M(3.9)	*				*		سقف صاف و فاقد درز یا ترک باز بوده و مولد ذرات نمی باشد؟
M(3.9)	*				*		کف، سقف و دیوارها قابل شست و شو و ضدعفونی کردن هستند؟
M(3.10)			*		*		پنجره ها غیربازشو، مشرف به راهرو و همسطح دیوار هستند؟ (نورگیری غیرمستقیم)
M(3.10)		*				*	لوله های انتقال انواع آب بر اساس روش های مدون، ضدعفونی می شوند؟
M(3.11)	*					*	خروجی فاضلاب دارای سیستم مناسب جهت جلوگیری از بازگشت فاضلاب و ورود حشرات و جوندگان می باشد؟
M(3.11)	*					*	شیب «آب رو» ها برخلاف جریان تولید بوده و از تجمع آب در محوطه جلوگیری می نماید؟
M(3.12)	*					*	کارکرد سامانه هواساز (دما/رطوبت/فیلتراسیون/خروج گرد و غبار) مناسب می باشد؟
M(3.16)	*					*	روشنایی سالن متناسب با عملیات انجام شونده می باشد؟
M(3.34)	*					*	ماشین آلات موجود جهت تولید محصول ایمن و سالم کفایت می کند؟
M(3.34)	*				*		توالی چیدمان خطوط تولید مناسب است؟
M(3.38)	*				*		در چیدمان خط تولید، فاصله مناسب بین دستگاه ها با دیوارها رعایت شده است؟
M(3.36)			*		*		شست و شوی دستگاه ها جهت جلوگیری از آلودگی میکروبی و آلودگی متقاطع، بر اساس SOP مدون انجام می شود؟

چک لیست بازرسی از کارخانه های تولیدی فرآورده های طبیعی، سنتی، مکمل، شیرخشک های رژیمی و غذای ویژه				عنوان	
00	شماره بازرنگری	1399/05/01	تاریخ صدور	CKH-NTS-MAO-005	شماره

فرانس	مهلت رفع نواقص			درجه اهمیت			2) ساختمان، ماشین آلات، تجهیزات، فرآیندها
	ماه	هفته	روز	بسیار کم	عمده	بسیار زیاد	
M(3.15)	*					*	بسته بندی فرآورده نهایی (اولیه و ثانویه) در اتاق جداگانه انجام می شود؟
M(3.42)		*				*	برای لوله کشی های ثابت، برچسب مناسب حاوی اطلاعات مربوط به محتویات لوله ها و جهت جریان محتویات وجود دارد؟
سایر		*			*		تجهیزات آتش نشانی مناسب و به تعداد کافی و تاریخ شارژ معتبر وجود دارد؟
3-2) ساختمان، ماشین آلات، تجهیزات و فرآیندهای انبارها							
M(3.4)	*					*	تجهیزات لازم برای جلوگیری از ورود حشرات/جانوران به ساختمان انبار وجود دارد؟
M(3.19)	*				*		قبل از ورود به انبارها، امکانات لازم جهت جلوگیری از انتقال آلودگی، از پرسنل وجود دارد؟ (PAL)
M(3.18)	*				*		انبارها از حجم کافی برای نگهداری مواد مختلف برخوردار هستند؟
M(3.18)		*			*		مواد اولیه و فرآورده نهایی در فضاهای جداگانه نگهداری می شوند؟
M(3.19)	*				*		کف، سقف و دیوارها صاف، بدون درز و غیر قابل نفوذ، قابل شست و شو و ضدعفونی کردن هستند؟
M(3.19)	*				*		قفسه ها از استحکام لازم جهت تحمل وزن مواد برخوردار هستند؟
M(3.19)	*				*		در نصب قفسه ها فاصله مناسب با دیوارها و کف رعایت شده است؟
M(3.19)	*				*		چیدمان قفسه ها از نظم مناسب برخوردار است؟
M(3.19)	*				*		سیستم روشنایی و تامین هوا در محدوده راهرو بین قفسه ها واقع شده اند؟
M(3.3)	*				*		نور انبار مناسب است؟
M(3.19)	*				*		شرایط مناسب دما و رطوبت (متناسب با هر ماده اولیه / محصول / مواد بسته بندی) در انبار وجود دارد؟
M(3.19)	*				*		دستگاه هشدار دهنده اعلام شرایط خارج از کنترل دمایی وجود دارد؟
M(3.19)			*		*		پاکیزگی انبار مناسب است؟
M(3.19)	*				*		امکانات لازم جهت جابجایی ایمن کالا (مانند کلاه / کفش / دستکش / لیفتراک برقی) در انبار وجود دارد؟
M(3.19)	*				*		اصول FEFO در چیدمان کالا رعایت شده است؟
M(3.20)	*				*		امکانات تمیز کردن بسته بندی مواد اولیه، قبل از ورود به انبار پیش بینی شده است؟
M(3.21)		*			*		فضای مناسب و مجزا برای نگهداری موارد قرنطینه وجود دارد؟
M(3.23)		*			*		مکان مناسب و مجزا برای نگهداری موارد مردودی / ریکال وجود دارد؟
M(3.24)		*			*		مواد/ فرآورده های بسیار فعال (آتشگیر) در محل ایمن نگهداری می شوند؟
M(3.22)	*				*		فضای نمونه برداری با مشخصات کلاس D در نظر گرفته شده است؟
M(3.22)	*				*		محل نمونه برداری مواد اولیه مجزا بوده/از آلودگی متقابل جلوگیری می شود؟
M(6.26)	*				*		نمونه های نگهداری شده از هر بیج تولیدی تا یک سال پس از انقضاء تاریخ مصرف و در اتاق جداگانه و شرایط مناسب (داروخانه ای) نگهداری می شود؟
M(3.13)	*				*		اتاق توزین مواد اولیه (کلاس D) به طور جداگانه در نظر گرفته شده است؟
4-2) ساختمان، ماشین آلات، تجهیزات و فرآیندهای مرتبط با آزمایشگاه							
L.P1(3.10)	*				*		امکانات لازم برای دریافت و ثبت نمونه ها وجود دارد؟
M(3.26)	*				*		تفکیک آزمایشگاه (میکروبی / شیمیایی) انجام شده است؟
M(3.26)	*				*		آزمایشگاه میکروبی مجهز به اتاق تعویض لباس جداگانه می باشد؟

چک لیست بازرسی از کارخانه های تولیدی فرآورده های طبیعی، سنتی، مکمل، شیرخشک های رژیمی و غذای ویژه				عنوان
00	شماره بازرنگری	1399/05/01	تاریخ صدور	CKH-NTS-MAO-005
				شماره

فرانس	مهلت رفع نواقص			درجه اهمیت			(۲) ساختمان، ماشین آلات، تجهیزات، فرآیندها
	۲ ماه	۲ هفته	آنی	بسیار	عمده	کم	
L.P1(1.26)		*			*		سیستم آتش نشان مناسب، با تاریخ شارژ معتبر وجود دارد؟
L.P1(1.26)		*			*		جعبه کمک های اولیه با تجهیزات کامل وجود دارد؟
L.P1(1.26)		*			*		دوش و چشم شور جهت شرایط خاص وجود دارد؟
L.P1(1.27)	*				*		محیط آزمایشگاه از نظر نور/دما/تهویه/رطوبت مناسب است؟
M(3.28)	*				*		اتاق مجزا برای آنالیز دستگاهی وجود دارد؟
GLP		*			*		اتاق آنالیز دستگاهی فاقد سینک می باشد؟
L.P1(1.39)	*				*		ترازو و دستگاه های اندازه گیری متناسب، با دقت مناسب برای تولید و کنترل وجود دارد؟
L.P1(2.30)		*			*		کلیه دستگاه های تولید و آزمایشگاهی دارای گواهی نامه معتبر کالیبراسیون می باشد؟
L.P1(2.21)	*				*		فضای مناسب و یخچال برای نگهداری رفرانس استانداردها و رفرانس های کاری وجود دارد؟
L.P1(1.12)			*		*		SOP کار با دستگاه ها، روش های آنالیز، برچسب گذاری محلول ها و معرف ها در دسترس کارکنان می باشد؟
L.P1(3.35)			*		*		آزمون های شیمیایی و میکروبی مطابق با SOP های معتبر تدوین شده، انجام می-گردد؟
L.P1(2.12)		*			*		کیفیت آب مصرفی (خالص/آسمادنی) به صورت دوره ای کنترل میکروبی و شیمیایی می شود؟
M(3.43)			*		*		لوپ آب خالص به صورت دوره ای شست و شو و ضد عفونی می شود؟
M(3.43)			*		*		مخازن نگهداری آب به صورت دوره ای شست و شو و ضد عفونی می شود؟
L.P2(2.21)	*				*		اتاق هود لامینار شمارش میکروب دارای PAL مجزا و لامپ UV وجود دارد؟
L.P2(2.21)	*				*		اتاق هود لامینار کشت ایزوله دارای PAL مجزا و لامپ UV وجود دارد؟
L.P2(2.8)	*				*		اتاق هود لامینار شمارش میکروبی و کشت ایزوله مجهز به PASS BOX می باشد؟
M(6.22)			*		*		محیط های کشت و مواد شیمیایی مصرفی کامل بوده و دارای تاریخ مصرف می باشد؟ (مطابق با SOP های معتبر تدوین شده)
M(7.1)			*		*		مطابق با قرارداد مکتوب، نمونه محصولات جهت انجام آزمون های خاص به آزمایشگاه همکار ارسال شده است؟

خلاصه موارد ارزیابی بخش «ساختمان، ماشین آلات، تجهیزات، فرآیندها»

تعداد موارد عدم انطباق عمده:	توضیحات:
تعداد موارد عدم انطباق بحرانی:	
تعداد موارد عدم انطباق جزئی:	

چک لیست بازرسی از کارخانه های تولیدی فرآورده های طبیعی، سنتی، مکمل، شیرخشک های رژیمی و غذای ویژه				عنوان
00	شماره بازرسی	1399/05/01	تاریخ صدور	CKH-NTS-MAO-005
				شماره

فرانس	مهلت رفع نواقص			درجه اهمیت			مستندات (۳)	
	۲ ماه	۲ هفته	آنی	زیاد	عمده	کم		
(۱-۳) روش های اجرایی و دستورالعمل ها								
M(2.2)		*			*		چارت سازمانی کارکنان کلیدی تعریف شده است؟	۱-۱-۳
M(4.19)		*			*		دستورالعمل های «بسته بندی هر فرآورده دارویی» تدوین شده است؟	۲-۱-۳
M(4.26)		*			*		دستورالعمل های «آزمایش مواد و فرآورده ها در مراحل مختلف ساخت» تدوین شده است؟	۳-۱-۳
M(1.9)		*			*		روش های اجرایی «آزمون های آزمایشگاهی» تدوین شده است؟	۴-۱-۳
M(4.29)		*			*		روش اجرایی «آموزش بدو استخدام برای کارکنان» وجود دارد؟	۵-۱-۳
M(4.29)		*			*		روش اجرایی «آموزش مستمر کارکنان» تدوین شده است؟	۶-۱-۳
M(3.63)		*			*		روش های اجرایی «پاکسازی ماشین آلات در شرایط ایمن» تدوین شده است؟	۷-۱-۳
M(1.12)		*			*		روش اجرایی «ارزیابی ریسک های کیفیتی و شناسایی نقاط کنترل بحرانی» تدوین شده است؟	۸-۱-۳
M(8.20)		*			*		روش اجرایی «محصولات برگشتی»/فراخوان (RECALL) برای محصولات نامنطبق» تدوین شده است؟	۹-۱-۳
M(4.29)		*			*		روش اجرایی «کنترل حشرات، جانوران موذی و پرندگان» تدوین شده است؟	۱۰-۱-۳
M(8.5)		*			*		روش اجرایی «رسیدگی به شکایات» تدوین شده است؟	۱۱-۱-۳
M(4.29)		*			*		روش های اجرایی «کار با دستگاه های تولید/آزمایش» تدوین شده است؟	۱۲-۱-۳
M(9.1)		*			*		روش اجرایی «انجام ممیزی داخلی» تدوین شده است؟	۱۳-۱-۳
M(5.2)		*			*		روش اجرایی «توزین مواد اولیه/بینابینی/بالک» تدوین شده است؟	۱۴-۱-۳
M(4.22,24)		*			*		روش اجرایی «دریافت و قرنطینه سازی مواد اولیه» تدوین شده است؟	۱۵-۱-۳
L.P2(7.5)		*			*		روش های اجرایی «انواع نمونه برداری» تدوین شده است؟	۱۶-۱-۳
M(4.29)		*			*		روش اجرایی «کار با دستگاه آب ساز و نگهداری پیشگیرانه آن» تدوین شده است؟	۱۷-۱-۳
M(4.29)		*			*		روش اجرایی «کار با دستگاه هواساز و نگهداری پیشگیرانه آن» تدوین شده است؟	۱۸-۱-۳
M(6.7)		*			*		روش اجرایی «کالیبراسیون دستگاه ها» تدوین شده است؟	۱۹-۱-۳
M(4.29)		*			*		روش های اجرایی «مواد برگشتی/ضایعاتی» تدوین شده است؟	۲۰-۱-۳
L.P1(1.30)		*			*		روش های اجرایی «امحاء مواد و محصولات نهایی ضایعاتی/ حلالها/ واکنشگرها/ محیط های کشت استفاده شده» تدوین شده است؟	۲۱-۱-۳
M(3.2)		*			*		روش اجرایی «پاکسازی، شست و شو و ضدعفونی» برای بخش های مختلف تدوین شده است؟	۲۲-۱-۳
M(4.27)		*			*		روش اجرایی «آزادسازی محصول نهایی» تدوین شده است؟	۲۳-۱-۳
L.P1(2.31)		*			*		پروتوکل های IQ و OQ برای دستگاه های تولیدی و آزمایشگاهی وجود دارد؟	۲۴-۱-۳
(۲-۳) سوابق								
M(4.29)		*			*		سوابق «پایش بر روی نقاط کنترل بحرانی» در فرم های مخصوص ثبت می گردد؟	۱-۲-۳
M(6.17)		*			*		سوابق «آزمایش های کنترل کیفی (آب/مواد اولیه/محصول نهایی)» وجود دارد؟	۲-۲-۳
M(4.29)		*			*		سوابق «انجام بازرسی های داخلی و ارزیابی عملکرد» وجود دارد؟	۳-۲-۳
M(4.29)		*			*		سوابق «انجام برنامه کنترل حشرات/جانوران موذی/پرندگان وجود دارد؟	۴-۲-۳

چک لیست بازرسی از کارخانه های تولیدی فرآورده های طبیعی، سنتی، مکمل، شیرخشک های رژیمی و غذای ویژه				عنوان	
00	شماره بازنگری	1399/05/01	تاریخ صدور	CKH-NTS-MAO-005	شماره

فرانس	مهلت رفع نواقص			درجه اهمیت			مستندات (۳)
	۲ ماه	۲ هفته	آنی	4: ن	عمده	بحرانی	
M(6.34)			*		*		سوابق «انجام مطالعات پایداری مستمر» وجود دارد؟
M(4.20)			*		*		سوابق «ساخت هر سری ساخت» وجود دارد؟
M(4.17)			*		*		سوابق «فرمول ساخت فرآورده» (با ذکر جزئیات) وجود دارد؟
M(4.29)		*				*	سوابق (LOG BOOK) «کنترل دستگاه هواساز» وجود دارد؟
M(4.29)		*				*	سوابق (LOG BOOK) «کنترل دستگاه آب ساز» وجود دارد؟
M(4.29)		*				*	سوابق (LOG BOOK) «برای کلیه دستگاه های عمده تولید و آزمایشگاه» وجود دارد؟
M(5.67)			*		*		سوابق «مواد برگشتی/ضایعاتی» وجود دارد؟
M(4.11)			*		*		سوابق هر سری ساخت، تا مدت یک سال پس از انقضای تاریخ مصرف، وجود دارد؟
M(6.17)			*		*		سوابق «آزمایش های انجام شده بر روی آب/ مواد اولیه/ بینابینی/محصول نهایی» وجود دارد؟
M(6.7)			*		*		سوابق «ثبت روزانه دما و رطوبت در انبارها/فضاهای تولید/فضاهای آزمایشگاهی» وجود دارد؟
M(4.29)			*		*		سوابق «گزارش های IQ و OQ برای دستگاه های تولیدی و آزمایشگاهی» وجود دارد؟

خلاصه موارد ارزیابی بخش «مستندات»		
توضیحات:	تعداد موارد عدم انطباق عمده:	
	تعداد موارد عدم انطباق بحرانی:	
	تعداد موارد عدم انطباق جزئی:	

توضیحات	خلاصه موارد ارزیابی	
	تعداد کل موارد عدم انطباق بحرانی:	
	تعداد کل موارد عدم انطباق عمده:	
	تعداد کل موارد عدم انطباق جزئی:	

اداره کل امور فرآورده های
طبیعی، سنتی و مکمل



چک لیست بازرسی از کارخانه های تولیدی فرآورده های طبیعی، سنتی، مکمل، شیر خشک های رژیمی و غذای ویژه					عنوان
00	شماره بازرسی	1399/05/01	تاریخ صدور	CKH-NTS-MAO-005	شماره

توضیحات بازرسان در خصوص عدم انطباق های مشاهده شده

توضیحات مسؤول فنی در خصوص عدم انطباق های مشاهده شده

امضاء نام و نام خانوادگی مدیر/مالک/متصدی محل

امضاء نام و نام خانوادگی مسؤول فنی:

امضاء نام و نام خانوادگی بازرسان: