

کد مدرک: Q-F_w7-001-4

تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۰۲

تاریخ بازنگری: ۱۴۰۱/۰۳/۰۱



سازمان غذا و دارو

اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

چک لیست ارزیابی برنامه های پیشنهادی

حفظ ایمنی و سلامت غذا در

واحدهای تولیدی غذایی و آشامیدنی داخل کشور

این سند بدون پیوست دارای ۱۷ صفحه می باشد

کد مدرک: Q-F7-001-4

تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۰۲

تاریخ بازنگری: ۱۴۰۱/۰۳/۰۱

صفحه ۱ از ۱۶



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPs) حفظ ایمنی و سلامت غذا در واحدهای تولیدی غذایی و آشامیدنی داخل کشور

اطلاعات واحد تولیدی

نام واحد تولیدی:

نشانی کامل:

نام و نام خانوادگی مسئول فنی / مسئولین فنی:

امتیاز ارزیابی قبلی:

زمان آخرین ارزیابی:

زمان ارزیابی:

گواهی / گواهی های تأیید شده: HACCP ISO22000 سایر موارد با ذکر عنوان:

دامنه محصولات تحت سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی مطابق گواهی:

*در صورت دارا بودن گواهی، الصاق تصویر گواهی معتبر الزامی است.

نام تجاری و گروه فرآورده:

نوع و جنس بسته بندی:

نام و نام خانوادگی کارشناس ارزیابی کننده:

تاریخ و امضاء:

نام و نام خانوادگی کارشناس ارزیابی کننده:

تاریخ و امضاء:

اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPs) حفظ ایمنی و سلامت غذا در واحدهای تولیدی غذایی و آشامیدنی داخل کشور

مورد ارزیابی	محل ارزیابی	امتیاز بند	نظریه ارزیابی		
			امتیاز خود ارزیابی	امتیاز حوزه نظارتی	ملاحظات
۱- محوطه کارخانه امتیاز: ۴	۱- مشخص بودن محدوده و محوطه کارخانه	۱			
	۲- تمیز و مفروش بودن محوطه کارخانه و جمع آوری مرتب و منظم زباله ها تمیز و مفروش بودن محوطه کارخانه ۰/۵ جمع آوری مرتب و منظم زباله ها از محوطه کارخانه ۰/۵	۱			
	۳- محصور نمودن محیط های غیر قابل نظافت در محوطه کارخانه به نحو قابل قبول	۱			
	۴- رعایت فاصله مناسب با مراکز آلاینده در اطراف کارخانه مطابق مقررات و ضوابط سازمان (در صورت وجود، نوع آلاینده ذکر گردد)	۱			
۲- امکانات ساختمانی امتیاز: ۱۴	۱- وجود امکانات، فضای کافی و مجزا برای نگهداری مواد اولیه و بسته بندی (مورد استفاده در فراوری)	۱			
	۲- وجود امکانات، فضای کافی و مجزا برای نگهداری مواد غیر خوراکی، گندزا و آفت کش ها	۱			
	۳- وجود رختکن مناسب و کافی برای کارگران پیش از ورود به سالن تولید	۱			
	۴- وجود فضای کافی برای آزمایشگاه دارای بخش های مجزای میکروبی، اتاق کشت ایزوله (با هود آزمایشگاهی قابل قبول) و بخش فیزیکوشیمیایی بخش مجزای میکروبی ۱ بخش مجزای اتاق کشت ایزوله ۱ بخش مجزای فیزیکوشیمیایی ۱	۳			
	۵- وجود فضای کافی و مجزا جهت عملیات فرآوری با توجه به ظرفیت تولید	۱			
	۶- وجود محل یا سکوی مناسب با فضای کافی جهت دریافت مواد اولیه	۱			
	۷- وجود امکانات و فضای کافی و مجزا برای نگهداری محصول نهایی	۱			
	۸- وجود امکانات و فضای کافی و مجزا برای جمع آوری ضایعات و پسماند	۱			

کد مدرک: Q-F_W7-001-4

تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۰۲

تاریخ بازنگری: ۱۴۰۱/۰۳/۰۱

صفحه ۳ از ۱۶



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPs) حفظ ایمنی و سلامت غذا در واحدهای تولیدی غذایی و آشامیدنی داخل کشور

مورد ارزیابی	محل ارزیابی	نظریه ارزیابی		
		امتیاز خود ارزیابی	امتیاز حوزه نظارتی	ملاحظات
		۱		۹- وجود امکانات و فضای کافی برای سیستم های جمع آوری فاضلاب و یا تصفیه آن
		۲		۱۰- وجود امکانات و فضای کافی جهت تصفیه و ضدعفونی آب در صورت استفاده از آب غیر آشامیدنی فضای مشخص برای تصفیه آب ۱ امکانات و تجهیزات تصفیه آب ۱
		۱		۱۱- وجود امکانات و فضای مناسب جهت سرویسهای بهداشتی
۲- طراحی کارخانه	۱- طراحی مناسب ساختمان کارخانه و ارتباط قسمتهای تولید و فرآوری با محل دریافت و انبارها به نحوی که جریان کار به آسانی و یک طرفه صورت گرفته و از انتشار آلودگی جلوگیری به عمل آید. جریان یک طرفه ۱ شرایط پیگیری از آلودگی ثانویه ۱	۲		۱- طراحی مناسب ساختمان کارخانه و ارتباط قسمتهای تولید و فرآوری با محل دریافت و انبارها به نحوی که جریان کار به آسانی و یک طرفه صورت گرفته و از انتشار آلودگی جلوگیری به عمل آید. جریان یک طرفه ۱ شرایط پیگیری از آلودگی ثانویه ۱
		۲		۲- تفکیک بخش تمیز از غیر تمیز به نحو مطلوب و ترجیحا قابل شناسایی در محیط تفکیک فضا ۱ شناسایی هر دو محل ۱
		۱		۳- جانمایی و فضای قرارگرفتن ماشین آلات، تجهیزات به نحوی که فضای حرکت کارکنان و ترالی ها بدون ایجاد تراکم و به آسانی انجام شود
۳- بسته بندی	۱- دارای جنس مقاوم (به غیر از چوب) صاف و صیقلی و قابلیت نظافت و شستشو وجود جنس مقاوم و صافی و صیقلی ۱ قابلیت نظافت و شستشو ۱ ۲- بسته شدن درها به طور خودکار (بدون دخالت دست) ۳- بسته شدن درها به طور کامل (به منظور جلوگیری از ورود حشرات و جانوران موذی) ۴- وجود تمهیدات لازم برای درهای سالن تولید که به محوطه بیرون باز می شوند نظیر پرده نواری یا در دو مرحله ای یا پرده باد وجود تمهیدات ۱	۲		۱- دارای جنس مقاوم (به غیر از چوب) صاف و صیقلی و قابلیت نظافت و شستشو وجود جنس مقاوم و صافی و صیقلی ۱ قابلیت نظافت و شستشو ۱
		۱		۲- بسته شدن درها به طور خودکار (بدون دخالت دست)
		۱		۳- بسته شدن درها به طور کامل (به منظور جلوگیری از ورود حشرات و جانوران موذی)
		۲		۴- وجود تمهیدات لازم برای درهای سالن تولید که به محوطه بیرون باز می شوند نظیر پرده نواری یا در دو مرحله ای یا پرده باد وجود تمهیدات ۱

کد مدرک: Q-F_W7-001-4

تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۰۲

تاریخ بازنگری: ۱۴۰۱/۰۳/۰۱

صفحه ۴ از ۱۶



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

چک لیست ارزیابی برنامه های پیشنیازی (PRPs) حفظ ایمنی و سلامت غذا در واحدهای تولیدی غذایی و آشامیدنی داخل کشور

				پایش اثربخشی آنها ۱	
		۱		۱- جنس مقاوم (به غیر از چوب)، توری و قابلیت نظافت آسان و شیب لبه داخلی وجود جنس مقاوم ۰/۳ وجود توری ۰/۳ قابلیت نظافت ۰/۲ شیب لبه به سمت داخل ۰/۲	۴-۳ استیوار: ۳ تاریخ: ۱۳۹۰/۰۹/۰۹
		۱		۲- بسته شدن کامل پنجره های بازشو به منظور جلوگیری از ورود گرد و غبار و آلودگی احتمالی	
		۱		۳- استفاده از شیشه نشکن در صورتیکه فاصله خط تولید تا پنجره کمتر از ۵ متر باشد.	
		۱		۱- دارای جنس مقاوم، صاف و صیقلی، غیر قابل نفوذ، قابل شستشو و ضد عفونی کردن وجود جنس مقاوم صاف و صیقلی ۰/۴ غیر قابل نفوذ به آب ۰/۳ قابلیت شستشو و ضد عفونی ۰/۳	۵-۳ استیوار: ۳ تاریخ: ۱۳۹۰/۰۹/۰۹
		۱		۲- شیب دار بودن کف به نحوی که برخلاف جریان کار و به طرف آبروها باشد	
		۱		۱- دارای جنس مقاوم، غیر قابل نفوذ، بدون درز و شکاف، قابل نظافت و شستشو و ضد عفونی کردن وجود جنس مقاوم ۰/۳ غیر قابل نفوذ و بدون درز و شکاف ۰/۳ قابلیت نظافت و شستشو ۰/۴	۷-۳ استیوار: ۳ تاریخ: ۱۳۹۰/۰۹/۰۹
		۱		۲- گرد بودن محل اتصال کف به دیوارها و دیوار به دیوار اتصال کف به دیوار به گونه ای که منجر به تجمع آلودگی نشده و به راحتی نظافت و شستشو شود ۰/۵ اتصال دیوار به دیوار به گونه ای که منجر به تجمع آلودگی نشده و به راحتی نظافت و شستشو شود ۰/۵	

کد مدرک: Q-F_W7-001-4

تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۰۲

تاریخ بازنگری: ۱۴۰۱/۰۳/۰۱

صفحه ۵ از ۱۶



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

چک لیست ارزیابی برنامه های پیشنیازی (PRPs) حفظ ایمنی و سلامت غذا در واحدهای تولیدی غذایی و آشامیدنی داخل کشور

ملاحظات	نظریه ارزیابی			محل ارزیابی	مورد ارزیابی
	امتیاز خود ارزیابی	امتیاز حوزه نظارتی	امتیاز بند		
			۱	۱- استفاده از سقف کاذب در سالن های تولید در صورتیکه کارخانه سوله است.	امتیاز ۳ = ۱-۳
			۱	۲- جنس مقاوم، صاف و با قابلیت نظافت آسان در قسمتهای تولید جنس مقاوم ۰/۵ قابلیت نظافت آسان ۰/۵	
			۱	۳- جنس مقاوم، صاف و با قابلیت نظافت آسان در قسمتهای انبارها جنس مقاوم ۰/۵ قابلیت نظافت آسان ۰/۵	
			۲	۱- طراحی آبروها با شیب مناسب برخلاف جریان کار و به نحوی که از تجمع آب در سالنهای تولید جلوگیری شود شیب مناسب آبرو ۰/۵ خلاف جریان کار تولید ۰/۵ قابلیت نظافت و شستشو ۰/۵ پایش اثربخشی شرایط برای عدم تجمع آب در سالن تولید ۰/۵	امتیاز ۹ = ۳-۱-۳
			۲	۲- حفاظت مناسب ورود و خروجی آبروها برای جلوگیری از ورود جوندگان وجود توری و حفاظ ۰/۵ سالم بودن و قابل نظافت بودن حفاظ ۰/۵ پایش اثربخشی حفاظ ها برای جلوگیری از ورود جوندگان ۱	
			۲	۳- جنس مناسب و مقاوم پوشش آبروها با قابلیت جدا شدن و نظافت جنس مناسب و مقاوم پوشش ۰/۵ قابلیت جدا شدن پوشش آبرو ۰/۵ قابلیت نظافت و شستشو ۰/۵ پایش اثربخشی در پیشگیری از تجمع آلودگی و آب در سالن تولید ۰/۵	
			۲	۱- کفایت میزان روشنایی مناسب قسمتهای حساس در سالن تولید وجود روشنایی ۱ محاسبه لوکس مورد نیاز در قسمت های حساس ۰/۵ پایش اثربخشی میزان روشنایی مرتبط با هر قسمت ۰/۵	امتیاز ۱۰ = ۱-۲-۱
			۲	۲- پوشش نشکن برای لامپها و قابلیت نظافت آسان در اماکن برحسب ضرورت وجود پوشش نشکن ۱	

کد مدرک: Q-F_W7-001-4

تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۰۲

تاریخ بازنگری: ۱۴۰۱/۰۳/۰۱

صفحه ۶ از ۶



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

چک لیست ارزیابی برنامه های پیشنیازی (PRPs) حفظ ایمنی و سلامت غذا در واحدهای تولیدی غذایی و آشامیدنی داخل کشور

				قابلیت نظارت آسان ۰/۵ پایش اثربخشی پوشش ها و نحوه نظافت ۰/۵	
		۳	۱- نصب هواکش و تهویه قوی متناسب با ظرفیت تولید در قسمتهایی از سالن تولید که فرآوری همراه با ایجاد گرد و غبار بوده و یا تراکم بخار آب وجود دارد به نحوی که جریان هوا از سمت پاک به ناپاک باشد. نصب هواکش و تهویه قوی متناسب با ظرفیت تولید ۱ وجود جریان هوا از سمت پاک به ناپاک ۱ پایش اثربخشی پیشگیری از تجمع گردوغبار و تراکم بخار آب در محیط ۱	۱-تهویه امتیاز = ۷	
		۱	۲- مجهز بودن دریچه تهویه یا هواکش به توری از جنس مناسب و با قابلیت نظافت آسان وجود توری برای هواکش و دریچه هوا ۰/۵ قابلیت نظافت آسان ۰/۵		
		۳	۳- ایجاد تمهیدات لازم (نظیر ایجاد فشار مثبت با نصب هواساز) به منظور تامین هوای پاک در قسمتهای از فرآوری که به علت حساسیت فرآورده احتمال انتقال آلودگی از محیط وجود دارد (به ویژه در جایی که دما و رطوبت کنترل می شوند) وجود تجهیزات هواساز ۱ وجود تجهیزات کنترل دما و رطوبت هوا ۱ پایش اثربخشی شرایط هواساز یا فشار مثبت ۱		
		۲	۱- وجود سیستم تصفیه فاضلاب با کارایی مناسب و رعایت استانداردهای ملی در مورد فاضلاب ها وجود فضای تصفیه فاضلاب ۰/۵ وجود امکانات و تجهیزات تصفیه فاضلاب ۱ پایش اثربخشی و کنترل شاخص های استانداردهای ملی ۰/۵	۱۲-تصفیه اضلاب امتیاز = ۴	
		۲	۲- جمع آوری مطلوب و خروج کامل فاضلاب از کارخانه در صورت عدم وجود سیستم تصفیه طبق برنامه معین وجود امکانات جمع آوری فاضلاب برای خروج از کارخانه طبق برنامه زمانی ۱ پایش اثربخشی خروج فاضلاب و کنترل شرایط در جهت پیشگیری از آلودگی های ثانویه ۱		
نظریه ارزیابی					
ملاحظات	امتیاز حوزه نظارتی	امتیاز خود ارزیابی	امتیاز بند	محل ارزیابی	مورد ارزیابی

اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPs) حفظ ایمنی و سلامت غذا در واحدهای تولیدی غذایی و آشامیدنی داخل کشور

			۲	۱- نصب تجهیزات تصفیه آب (نظیر کلریناتور، سختی گیر، UV و یا RO در صورت استفاده از آب غیر آشامیدنی و سوابق پایش آن وجود تجهیزات تصفیه آب ۱ پایش اثربخشی و کنترل شاخص های استاندارد ملی ۱	۱۲- تصفیه آب = ۹ امتیاز = ۹
			۲	۲- تطبیق ویژگیهای آب مصرفی، یخ و بخار آب مورد استفاده با ویژگی های میکروبی و شیمیایی آب آشامیدنی مطابق با استانداردهای ملی مرتبط وجود شرایط آزمایشگاهی برای کنترل کیفیت آب مصرفی ۱ پایش اثربخشی و کنترل شاخص های استاندارد ملی ۱	
			۲	۳- وجود نقشه لوله کشی و انشعابات آن و یا رنگ آمیزی یا علامت گذاری و شماره گذاری لوله های آب آشامیدنی از آب غیر آشامیدنی جهت شناسایی وجود نقشه لوله کشی آب آشامیدنی غیر آشامیدنی در کاخانه ۱ شناسایی و علامت گذاری لوله های آب آشامیدنی و غیر آشامیدنی ۱	
			۲	۱- رعایت فاصله مناسب سرویس های بهداشتی و ارتباط غیر مستقیم از قسمتهای مرتبط با تولید برای جلوگیری از آلودگی ثانویه رعایت فاصله مناسب سرویس های بهداشتی از سالهای تولید ۱ ارتباط غیرمستقیم و وجود تمهیدات برای پیشگیری از انتقال و نشر آلودگی ثانویه ۱	۱۴- سرویسهای بهداشتی امتیاز = ۷
			۳	۲- مجهز بودن دستشویی ها به صابون مایع، حوله یکبار مصرف و ماده ضد عفونی دستها و شیرهای آب خودکار مجهز بودن دستشویی به صابون مایع و حوله یکبارمصرف ۱ مجهز بودن دستشویی به مواد ضد عفونی کننده دست ۱ وجود شیرهای آب خودکار ۱	
			۲	۳- نصب تهویه کارآمد و دارای توری و فلاش تانک در توالت ها وجود تهویه کارآمد دارای توری ۱ وجود فلاش تانک سالم و کارآمد ۱	
			۱	۱- وجود دستورالعمل و سوابق معاینه بهداشتی معتبر برای کارگران و انجام معاینه پزشکی مجدد برای کارگران بیمار پس از بهبودی وجود دستورالعمل معاینه بهداشتی کارگران ۰/۲ انجام معاینه پزشکی در دوره های زمانی مشخص ۰/۳ وجود کارت بهداشتی معتبر برای هر فرد ۰/۳ وجود سوابق معاینات بهداشتی در کارخانه ۰/۲	۱۵- بهداشت فردی امتیاز = ۱۱
			۳	۲- استفاده کارگران از کلاه و لباس مناسب و تمیز، چکمه یا کفش مخصوص و ماسک	

کد مدرک: Q-F_W7-001-4

تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۰۲

تاریخ بازنگری: ۱۴۰۱/۰۳/۰۱

صفحه ۸ از ۱۶



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPs) حفظ ایمنی و سلامت غذا در واحدهای تولیدی غذایی و آشامیدنی داخل کشور

				استفاده کارگران از لباس و روپوش مناسب و تمیز ۱ استفاده از کلاه، چکمه یا کفش مخصوص و ماسک ۱ پایش اثربخشی شرایط فوق در جهت پیشگیری از انتقال و نشر آلودگی ثانویه ۱
			۱	۳- استفاده کارگران بخشهای مختلف تولید، انبار، آزمایشگاه از لباس های متفاوت به منظور شناسایی آنان
			۴	۴- دارا بودن دستورالعملی در خصوص رعایت اصول بهداشت فردی و وجود سوابق کنترل بهداشت فردی نظیر ناخن ها، حلق و بینی کارگران و ارزیابی اثربخشی آن وجود دستورالعمل بهداشت فردی ۰/۵ آموزش اصول بهداشت فردی ۰/۵ رعایت اصول بهداشت فردی توسط هر فرد ۱ پایش اثربخشی و کنترل شاخص های بهداشت فردی ۱ وجود سوابق انجام آموزش و رعایت اصول بهداشت فردی ۱
			۱	۵- الزام کارگران به عدم استفاده از زیورآلات مانند ساعت، انگشتر و غیره در قسمتهای مرتبط با تولید دارا بودن دستورالعمل عدم استفاده از زیور آلات در قسمتهای مرتبط با تولید وجود دستورالعمل و با خط مشی عدم استفاده از زیورآلات در کارخانه ۰/۵ پایش اثربخشی شرایط تعریف شده در قسمتهای مرتبط با تولید ۰/۵
			۱	۶- اعلام سریع کارگران در زمان ابتلا به بیمارهای نظیر تیفوئید، یرقان، اسهال، استفراغ، تب، گلو درد همراه با تب، زخمهای عفونی قابل رویت پوست و ترشحات چشم، گوش و بینی یا هرگونه بیماری مسری و عدم حضور آنان تا بهبودی کامل وجود دستورالعمل یا خط مشی اعلام شرایط بیماری و کنترل بهبودی آن ۰/۵ پایش اثربخشی و سوابق انجام معاینات بیماری و پس از بهبودی کامل ۰/۵

نظریه ارزیابی				محل ارزیابی	مورد ارزیابی
ملاحظات	امتیاز حوزه نظارتی	امتیاز خود ارزیابی	امتیاز بند		
			۲	۱- وجود برنامه کنترل حشرات و جانوران موذی و سوابق پایش و اثر بخشی آن وجود برنامه کنترل حشرات و ۰/۵ پایش اثربخشی شرایط تعریف شده ۱ وجود سوابق اجرای برنامه کنترل حشرات ۰/۵	۱۹- کنترل آفات امتیاز: ۳
			۱	۲- نقشه کنترل آفات و طعمه گذاری انبارها جهت جلوگیری از ورود حشرات و جوندگان موذی	

اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPs) حفظ ایمنی و سلامت غذا در واحدهای تولیدی غذایی و آشامیدنی داخل کشور

			۱	۱- استفاده از پالت های دارای جنس مقاوم و قابل نظافت در انبار استفاده از پالت از جنس مقاوم ۰/۵ قابلیت نظافت پالت ۰/۵	۱۷- انبارها/ سردخانه/ گرمخانه امتیاز: ۱۴
			۱	۲- استفاده از وسایل حمل و نقل با مصرف سوخت های غیر فسیلی در محوطه انبار	
			۱	۳- رعایت شرایط FIFO در انبار	
			۱	۴- رعایت فاصله مناسب چیدمان پالتها از دیوار انبار در حدود ۲۰ سانتیمتر	
			۲	۵- علامت گذاری قسمتهای قرنطینه محصول قابل قبول مرجوعی از نظر ایمنی غذایی (جهت بازکاری) به منظور قابلیت شناسایی سریع وجود قسمت مشخص برای قرنطینه کالا ۱ شناسایی و علامت گذاری کالای مرجوعی یا غیر قابل قبول ۰/۵ وجود سوابق پایش و کنترل محصول نامنطبق مرتبط با کالا ۰/۵	
			۱	۶- رعایت شرایط مناسب و استاندارد چیدمان محصول و کالا بر روی هم	
			۲	۷- تفکیک مناسب انبارها بسته به ظرفیت تولید کارخانه و محصول تولیدی (انبار مواد اولیه، مواد حین فرآوری، محصولات نهایی و مواد حساسیت زا) وجود انبارهای تفکیک شده ۱ وجود انبار با فضای کافی متناسب با ظرفیت تولید ۱	
			۲	۸- رعایت اصول ایزوله سازی مواد حساسیت زا وجود فضای انبار برای مواد حساسیت زا ۱ پایش شرایط و اصول جداسازی و کنترل ورود و خروج مواد حساسیت زا ۱	
			۲	۹- مجهز بودن انبار به وسایل اندازه گیری رطوبت و دما در صورتی که محصول با مواد اولیه باید در شرایط خاصی نگهداری شوند و حفظ سوابق پایش وجود تجهیزات سنجش رطوبت و دما در انبار ۱ وجود شرایط تعریف شده کنترلی مطابق با شاخص های مواد و محصول ۰/۵ پایش و اثربخشی شرایط تعریف شده و حفظ سوابق ۰/۵	
			۱	۱۰- نصب دستگاه هشدار دهنده به منظور اعلام شرایط خارج از کنترل برای سردخانه/ گرمخانه	
			۴	۱- سطوح در تماس با ماده غذایی دارای جنس مقاوم، صاف (فاقد درز و شکاف) و قابلیت نظافت، شستشو و ضد عفونی کردن و عاری بودن از هرگونه لکه (بیوفیلم) (ترجیحاً از جنس استنلس استیل) وجود سطوح دستگاهها و تجهیزات با جنس مقاوم صاف و بدون درز و شکاف ۱	۱۸- سطوح و تجهیزات ۸=

کد مدرک: Q-F₇-001-4

تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۰۲

تاریخ بازنگری: ۱۴۰۱/۰۳/۰۱

صفحه ۱۰ از ۱۶



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPs) حفظ ایمنی و سلامت غذا در واحدهای تولیدی غذایی و آشامیدنی داخل کشور

				<p>قابلیت نظافت و شستشو ۱</p> <p>قابلیت ضدعفونی کردن ۱</p> <p>پایش اثربخشی و کنترل شرایط بهداشتی سطوح و حفظ سوابق ۱</p>	
			۴	<p>۲-سطح سینی ها و مخازن لوله های انتقال دهنده و سایر ابزار مورد استفاده در تماس با ماده غذایی دارای جنس مقاوم، فاقد درز و شکاف و قابل نظافت و ضد عفونی کردن</p> <p>وجود سینی، مخازن، لوله و ابزار با جنس مقاوم صاف و بدون درز و شکاف ۱</p> <p>قابلیت نظافت و شستشو ۱</p> <p>قابلیت ضدعفونی کردن ۱</p> <p>پایش اثربخشی و کنترل شرایط بهداشتی سطوح و حفظ سوابق ۱</p>	
نظریه ارزیابی					
	امتیاز حوزه نظارتی	امتیاز خود ارزیابی	امتیاز بند	محل ارزیابی	مورد ارزیابی
	ملاحظات				
			۴	<p>۱-مجزا بودن بخش های مختلف تولید با استفاده از تمهیداتی نظیر درب مناسب (جریان یکطرفه از بخش تمیز به غیر تمیز) یا پرده های نواری</p> <p>مجزا بودن بخش های مختلف تولید ۱</p> <p>نصب و تجهیز تمهیدات کنترلی نظیر درب دو مرحله ای، پرده نواری و ... ۱</p> <p>وجود جریان یک طرفه از بخش تمیز به غیر تمیز ۱</p> <p>پایش اثربخشی شرایط و حفظ سوابق کنترل شرایط محیطی ۱</p>	<p>۱۹-قسمت های تولید و فرآوری</p> <p>امتیاز: ۳۰</p>
			۲	<p>۲- وجود دستشویی مجهز به صابون مایع، حوله یکبار مصرف با شیر آب خودکار و سطل زباله پدالی در ورودی هر سالن و پایش کفایت امکانات مربوطه</p> <p>وجود دستشویی مجهز به صابون مایع و حوبه یکبارمصرف ۰/۵</p> <p>وجود شیر آب خودکار ۰/۵</p> <p>وجود سطل زباله پدالی ۰/۵</p> <p>پایش اثربخشی شرایط تعریف شده فوق ۰/۵</p>	
			۲	<p>۳- نحوه قرار گرفتن اتصال مناسب تجهیزات تولید به نحوی که از ایجاد فضای اضافه (void space) جلوگیری شود.</p> <p>رعایت فاصله اضافه بین تجهیزات متوالی ۱</p> <p>در صورت وجود فاصله اضافه، ایجاد تمهیدات قابل قبول برای جابه جایی و انتقال بهداشتی مواد حدواسط ۱</p>	

اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPs) حفظ ایمنی و سلامت غذا در واحدهای تولیدی غذایی و آشامیدنی داخل کشور

			۱	۴- عدم وجود اقلام مزاد (مانند وسایل تعمیر و نگهداری، ظروف مواد اولیه و ...) در سالن در حین عملیات تولید
			۲	۵- رعایت شرایط بهداشتی و عدم وجود جرم و خوردگی در سطوح خارجی، بدنه مخازن و تانکهای مختلف رعایت شرایط بهداشتی و عدم وجود ... ۱ پایش اثربخشی و کنترل شرایط تعریف شده ۱
			۳	۶- جمع آوری و نگهداری زباله ضایعات در سطل های دردار پدالی، خروج به موقع آن ها از سالن وجود مکان و وسایل جمع آوری و نگهداری زباله و ضایعات ۱ خروج به موقع زباله و ضایعات از سالن تولید ۱ پایش اثربخشی شرایط تعریف شده در جهت پیشگیری از انتقال و انتشار آلودگی ثانویه به محیط فرآوری ۱
			۳	۷- وجود کنترل سیستم های سرمایش و گرمایش مناسب در سالن های تولید و بسته بندی وجود تجهیزات سرمایش در کلیه اماکن ۱ وجود تجهیزات گرمایش در کلیه اماکن ۱ وجود خط مشی یا شرایط کنترلی دمایی در هر یک از قسمتهای مرتبط با تولید و انبار ۰/۵ پایش اثربخشی شرایط تعریف شده ۰/۵
			۲	۸- محصور نمودن تجهیزات فرآوری به نحوی که از انتقال آلودگی احتمالی متقاطع و یا ثانویه به مواد در حال فرآوری جلوگیری بعمل آید. محصور نمودن تجهیزات فرآوری با در نظر گرفتن تمهیدات خاص ۱ پایش اثربخشی تمهیدات در جهت پیشگیری از انتقال آلودگی ثانویه ۱
			۲	۹- رعایت الزامات مدیریت مواد حساسیت زا و وجود رویه ای برای پاک سازی خطوط تولید و یا ترتیب زمان فرآوری وجود رویه کاری و برنامه زمانبندی ۱ پایش اثربخشی رعایت اصول و الزامات ۱
			۲	۱۰- نصب علائم، تابلوهای ایمنی و بهداشتی در سالن نصب علائم مرتبط با ایمنی کار ۱ نصب علائم مربوط به اصول بهداشتی ۱
			۴	۱۱- کالیبره بودن تجهیزات اندازه گیری دما، رطوبت و فشار در خط تولید، پایش صحت آن و حفظ سوابق وجود برنامه کالیبراسیون ۱

کد مدرک: Q-F_W7-001-4

تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۰۲

تاریخ بازنگری: ۱۴۰۱/۰۳/۰۱

صفحه ۱۲ از ۱۶



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPs) حفظ ایمنی و سلامت غذا در واحدهای تولیدی غذایی و آشامیدنی داخل کشور

محل ارزیابی				مورد ارزیابی
امتیاز بند	امتیاز خود ارزیابی	امتیاز حوزه نظارتی	ملاحظات	
				انجام کالبراسیون خارجی و داخلی ۱ کنترل های دوره ای صحت سنجی ۱ پایش اثربخشی و حفظ سوابق ۱
	۲			۱۲- ممنوع بودن خوردن و آشامیدن و استعمال دخانیات در سالن تولید وجود دستورالعمل یا خط مشی ۱ پایش اثربخشی اجرای خط مشی تعریف شده ۱
نظریه ارزیابی				
محل ارزیابی				مورد ارزیابی
امتیاز بند	امتیاز خود ارزیابی	امتیاز حوزه نظارتی	ملاحظات	
				۲۰- تعمیر و نگهداری امتیاز=۲
	۱/۵			۱- وجود برنامه مدون و سوابق تعمیر و نگهداری باکارایی لازم برای کلیه تجهیزات/ ماشین آلات تولید و دستگاه های آزمایشگاهی) وجود برنامه مدون ۱ وجود سوابق تعمیر و نگهداری ۰/۵
	۰/۵			۲- شماره گذاری کلیه تجهیزات / ماشین آلات/ دستگاههای آزمایشگاهی
				۲۱- شستشو و ضدعفونی امتیاز=۸
	۱			۱- وجود برنامه مدون شستشو و ضدعفونی و نظافت برای قسمتهای تولید، انبار و سایر اماکن مرتبط با تولید با کارایی لازم
	۲			۲- نصب شیر آب جهت عملیات شستشو و نظافت و یا نصب پمپ باد برای نظافت در فواصل مختلف سالن تولید و یا امکانات سیستم های شستشوی CIP ویا COP و ایجاد فضای مناسب برای نگهداری ابزار یا مخازن نصب شیرآب یا پمپ باد برای نظافت و یا امکانات سیستم های شستشو ۱ وجود فضای مناسب نگهداری ابزار و یا مخازن ۱
	۵			۳- سوابق پایش و اثر بخشی سیستم شستشو و نظافت پایش اثربخشی سیستم شستشو و نظافت ۲ کنترل شاخص های ایمنی مرتبط با حصول اطمینان از عملکرد مناسب ۲ حفظ سوابق ۱
				۲۲- کنترل کیفیت ۹- آزمایشگاه
	۱			۱- وجود امکانات آزمایشگاهی برای کنترل کیفیت و ایمنی محصول
	۲			۲- وجود نیروی انسانی متخصص و مجرب برای نظارت بر فرآیند تولید و عملیات آزمایشگاهی(تضمین کیفیت) تعداد نیروی متخصص متناسب با حجم کار ۱

کد مدرک: Q-F₇-001-4

تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۰۲

تاریخ بازنگری: ۱۴۰۱/۰۳/۰۱

صفحه ۱۳ از ۱۶



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPs) حفظ ایمنی و سلامت غذا در واحدهای تولیدی غذایی و آشامیدنی داخل کشور

				میزان تجربه و مهارت نیروی موجود ۱	
			۱	۳- وجود قرارداد معتبر با آزمایشگاههای تأیید صلاحیت شده برای انجام آزمونهای برون سپاری شده	
			۲	۴- وجود سوابق نتایج آزمون های برون سپاری شده برای مواد اولیه و محصول وجود سوابق آزمونهای انجام شده ۱ رعایت فاصله و برنامه زمانی نمونه برداری و آزمون ۱	
			۲	۱- وجود دستورالعمل نحوه تعیین تکلیف مواد اولیه و محصول نامنطبق و سوابق مربوطه وجود دستورالعمل ۱ وجود سوابق پایش اثربخشی ۱	۲۲- کنترل محصول نامنطبق امتیاز = ۷
			۲	۲- وجود دستورالعمل جمع آوری و فراخوان محصول نامنطبق از سطح عرضه و سوابق آن وجود دستورالعمل ۱ وجود سوابق پایش اثربخشی ۱	
			۳	۳- وجود دستورالعمل دوباره کاری فرآورده در صورت تایید شاخص های ایمنی و سوابق آن وجود دستورالعمل ۱/۵ وجود سوابق پایش اثربخشی ۱/۵	
			۲	۱- وجود دستورالعمل های رسیدگی به شکایات و سوابق اقدامات انجام شده وجود دستورالعمل ۱ وجود سوابق رسیدگی به شکایات ۱	۲۴- شکایت امتیاز = ۹
			۴	۲- بررسی مشکل با رویکرد ارزیابی خطر و انجام اصلاح و اقدامات اصلاحی برای رفع نواقص مربوط به شکایت در تمامی مراحل تولید و حفظ سوابق آن وجود سوابق ارزیابی خطر و ریشه یابی علل بروز خطر ۲ وجود سوابق اصلاح و اقدامات اصلاحی ۲	
نظریه ارزیابی					
محل ارزیابی					مورد ارزیابی
ملاحظات	امتیاز حوزه نظارتی	امتیاز خود ارزیابی	امتیاز بند		
			۱	۱- وجود دستورالعمل و سوابق مربوط به رعایت شرایط خوب حمل و نقل وجود دستورالعمل ۰/۵ وجود سوابق اثربخشی رعایت الزامات حمل و نقل ۰/۵	۲۵- توزیع محصول ۴ =

اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPs) حفظ ایمنی و سلامت غذا در واحدهای تولیدی غذایی و آشامیدنی داخل کشور

			۱	۲- نظافت و شستشوی وسایل حمل و نقل بصورت مناسب طبق دستورالعمل و برنامه مدون	
			۲	۳- وجود برنامه کالیبراسیون و دستورالعمل و سوابق تعمیر و نگهداری ابزار کنترل وسایل حمل و نقل مربوط به ثبت دما و رطوبت (مانند ثبت دما و رطوبت) وجود برنامه ۱ وجود سوابق پایش اثربخشی ۱	
			۶	۱- وجود دستورالعمل ردیابی مواد اولیه و محصولات و سوابق قابل دسترسی و خوانا از ردیابی دوسویه محصول از مواد اولیه به محصول نهایی و بالعکس و ردیابی در سطح عرضه وجود دستورالعمل ۱/۵ وجود سوابق قابل دسترس و خوانا ۱/۵ وجود قابلیت شناسایی و ردیابی در کارخانه ۱/۵ وجود قابلیت شناسایی خارج از آن و پس از توزیع ۱/۵	۲۶- ردیابی امتیاز= ۹
			۳	۱- وجود دستورالعمل و برنامه ارزیابی تامین کنندگان در جهت تامین مواد اولیه منطبق با معیارهای ایمنی و کیفی مواد غذایی و ثبت سوابق ارزیابی وجود دستورالعمل و برنامه ۱ وجود معیارهای ایمنی و کیفی برای ارزیابی ۱ وجود سوابق ارزیابی تامین کنندگان ۱	
			۱	۲- وجود فهرست به روز شده کلیه تامین کنندگان (کالا و خدمات)	
			۳	۳- رعایت الزامات ایمنی و کیفیت مواد خریداری شده در طی مراحل انتقال، بارگیری و تخلیه (Safe Handling) وجود و تعیین الزامات در هر یک از مراحل ۱/۵ پایش و اثربخشی الزامات تعریف شده در هر مرحله ۱/۵	۲۷- تامین کنندگان امتیاز= ۱۰
			۳	۴- مدیریت تناوب زمانی (دفعات) ارزیابی تامین کننده با توجه به ماهیت و فسادپذیری مواد اولیه و کیفیت خدمات با رویکرد ارزیابی ریسک وجود برنامه مدون ۱/۵ سوابق ارزیابی ریسک انجام شده ۱/۵	
			۳	۱- وجود دستورالعمل و برنامه مدون جهت اجرای دوره های آموزشی تخصصی و فنی و سوابق آموزش گذرانده شده وجود دستورالعمل آموزش ۱ وجود برنامه مدون ۱ وجود سوابق آموزشی ۱	۲۸- آموزش امتیاز= ۹

کد مدرک: Q-F7-001-4

تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۰۲

تاریخ بازنگری: ۱۴۰۱/۰۳/۰۱

صفحه ۱۵ از ۱۶



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPs) حفظ ایمنی و سلامت غذا در واحدهای تولیدی غذایی و آشامیدنی داخل کشور

			۲	۲-انجام نیازسنجی و اثر بخشی آموزشی انجام نیازسنجی آموزشی ۱ بررسی اثربخشی آموزشی ۱	
			۴	۳-وجود دستورالعمل و سوابق احراز صلاحیت کارکنان برای تعیین مسئولیت ها و اختیارات مرتبط با ایمنی محصول وجود دستورالعمل ۱ وجود سوابق احراز صلاحیت ۱ وجود شرح وظایف مدون ۱ تعیین مسئولیت ها و حدود اختیارات افراد مسئول ۱	
			۱	۱-درج اطلاعات و مشخصات محصول بر روی برچسب مطابق با ضوابط برچسب گذاری و نشانگرهای تغذیه ای	۲۹-برچسب محصول امتیاز=۳
			۲	۲-درج توصیه ها و هشدارهای لازم در مورد نحوه و شرایط آماده سازی و مصرف و نگهداری درج توصیه ها و هشدارهای لازم در مورد نحوه و شرایط نگهداری ۱	

۱- محاسبه امتیاز منفی - به ازاء هر شکایت اثبات شده از سوی دانشگاه (شکایت تایید شده توسط دانشگاه ناظر) = ۱-
- نتیجه آزمون نامنتطب محصولات تولید شده در نمونه برداری های ادواری و پایش سطح عرضه = ۲-
- ثبت عدم انطباق حاصل از نتیجه بازرسی های ادواری: عدم انطباق (جزئی = ۱-) ، (عمده = ۲-) و (بحرانی = ۵-)
- به ازاء هر مرتبه عدم حضور مسئول فنی در شیفت کاری مندرج در پروانه مسئولیت فنی = ۳-
- عدم وجود سوابق نتایج آزمون مواد اولیه و محصول در محل آزمایشگاه برای واحدهای دارای قرارداد با آزمایشگاه تایید صلاحیت شده سازمان = ۲-
تذکر : مستندات مربوط به هر مورد فوق به چک لیست ضمیمه شود.

محاسبه امتیاز

۲-محاسبه امتیاز حفظ صداقت و راستی آزمایی - در صورت انطباق خود ارزیابی با امتیاز حوزه نظارتی تا میزان انحراف ۲/۵ درصد از کل امتیاز کسب شده = ۵ امتیاز

