

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰ تاریخ بازنگری: ۰۰ صفحه ۱ از ۲۰	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			
نام کارخانه		شماره تلفن و فاکس	
آدرس کامل کارخانه			
نام مدیر عامل		نام مسئول فنی	
گروه تولیدی			
خوراکی - آشامیدنی <input type="radio"/> آرایشی <input type="radio"/> بهداشتی <input type="radio"/> بسته بندی <input type="radio"/>	مواد فرایندشده	خوراکی - آشامیدنی <input type="radio"/> آرایشی <input type="radio"/> بهداشتی <input type="radio"/> بسته بندی <input type="radio"/>	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: ۰ تاریخ بازنگری: ۰۰ صفحه ۲ از ۲۰	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
---	---	--

ملاحظات	امتیاز حوزه	امتیاز واحد	امتیاز بند		
			۱۰	۱- مشخص بودن محدوده و محوطه کارخانه	
			۵	۲- تمیز بودن کارخانه و محوطه آن	
			۵	۳- محصور نمودن محیط های غیر قابل نظافت در محوطه کارخانه به نحو قابل قبول	
			۱۰	۴- رعایت فاصله مناسب کارخانه تا مراکز آلاینده مطابق دستورالعمل وزارت بهداشت	
			۵	۵- جمع آوری مرتب و منظم زباله و مواد دفعی	
			۵	۶- مفروش بودن خیابان های داخلی کارخانه با مواد مناسب و مقاوم به منظور جلوگیری از گرد و غبار	
امتیاز = ۴۰					
محوطه و اطراف کارخانه					
			۱۰	۱- دایمی بودن ساختمان کارخانه	
			۱۰	۲- وجود امکانات و فضای کافی و مجزا برای نگهداری مواد اولیه	
			۵	۳- وجود امکانات و فضای کافی و مجزا برای نگهداری مواد غیر خوراکی، گندزا و آفت کش ها	
			۱۰	۴- وجود امکانات و فضای کافی و مجزا برای مواد بسته بندی	
			۵	۵- وجود امکانات و فضای کافی برای استراحت کارگران	
			۵	۶- وجود رختکن مناسب و کافی برای کارگران	
امتیاز = ۱۰۰					
امکانات ساختمانی					

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰ تاریخ بازنگری: ۰۰ صفحه ۳ از ۲۰	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	۷- وجود امکانات و فضای کافی برای آزمایشگاه	ادامه امکانات ساختمانی
			۱۰	۸- مجزا بودن بخش میکروبی، اتاق کشت و بخش شیمی آزمایشگاه به نحو مناسب	
			۵	۹- وجود فضای کافی برای نگهداری ملزومات و تجهیزات مربوط به تعمیر و نگهداری ماشین آلات	
			۵	۱۰- وجود محل دریافت مناسب با فضای کافی جهت حویل و نگهداری مواد خام	
			۱۰	۱۱- وجود امکانات و فضای کافی و مجزا برای نگهداری محصول نهایی	
			۵	۱۲- وجود امکانات و فضای کافی و مجزا برای جمع آوری ضایعات	
			۵	۱۳- وجود امکانات و فضایی کافی در صورت نیاز به جمع آوری فاضلاب و یا تصفیه آن	
			۵	۱۴- وجود امکانات و فضای کافی جهت تصفیه و ضد عفونی آب در صورت استفاده از آب غیر آشامیدنی	
			۵	۱۵- وجود امکانات و فضای مناسب جهت سرویسهای بهداشتی متناسب با تعداد کارگران	
			۵	۱- طراحی مناسب ساختمان کارخانه به نحوی که از بروز آلودگی های ثانویه جلوگیری کند	آرایش کارخانه امتیاز = ۳۰
			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: ۰ تاریخ بازنگری: ۰۰ صفحه ۴ از ۲۰	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	کارخانه ادامه آرایش
			۵	۵ - تفکیک بخش تمیز از غیر تمیز به نحو مطلوب	
			۵	۶ - رعایت فاصله مناسب سرویسهای بهداشتی و امکانات رفاهی از سالن های تولید	
			۵	۱ - عرض مناسب و جنس مقاوم (به غیر از چوب)	امتیاز = ۲۵ درها
			۵	۲ - قابلیت نظافت آسان	
			۵	۳ - بسته شدن درها به طور خودکار	
			۵	۴ - بسته شدن درها به طور کامل به منظور جلوگیری از ورود حشرات و جانوران موزی	
			۵	۵ - وجود تمهیدات لازم برای درهای سالن تولید که به محوطه بیرون باز می شوند نظیر پرده باد، پرده نواری یا در دو مرحله ای	
			۵	۱ - اندازه کافی و جنس مقاوم (به غیر از چوب)	
			۵	۲ - وجود شیب مناسب آستانه پنجره ها به طرف داخل	

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰ تاریخ بازنگری: ۰۰ صفحه ۵ از ۲۰	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- قابلیت نظافت آسان	امتیاز = ۲۰ پنجره
			۵	۴- مجهز بودن پنجره ها به توری مناسب	
			۵	۵- بسته شدن کامل پنجره ها ی باز شو به منظور جلوگیری از ورود گرد و غبار و آلودگی احتمالی	
			۵	۶- استفاده از شیشه های نشکن در صورت نیاز	
			۱۰	۱- جنس مناسب کف به نحوی که مقاوم، صاف و صیقلی، غیر قابل نفوذ، قابل شستشو و ضد عفونی کردن باشد	امتیاز = ۲۵ دیوار
			۵	۲- شیب دار بودن کف به نحوی که برخلاف جریان کار و به طرف آبرو ها باشد	
			۱۰	۳- مشخص نمودن مسیر عبور، حریم دستگاه ها، بخش های تمیز و غیر تمیز بر روی کف	
			۱۰	۱- جنس مناسب دیوارها به نحوی که مقاوم، صاف، غیر قابل نفوذ، بدون درز و شکاف باشند	امتیاز = ۲۵ دیوار
			۵	۲- قابلیت نظافت ، شستشو و ضد عفونی آسان	
			۵	۲- رنگ مناسب دیوارها (حتی الامکان دارای رنگ روشن باشند)	
			۵	۳- گرد بودن محل اتصال کف به دیوار و دیوار به دیوار	

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰ تاریخ بازنگری: ۰۰ صفحه ۶ از ۲۰	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPs) واحدهای 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- استفاده از سقف کاذب در سالن های تولید در صورتیکه کارخانه سوله است	سقف امتیاز=۲۵
			۱۰	۲- جنس مناسب سقف و قابلیت نظافت آسان	
			۱۰	۳- محصور نمودن تجهیزات فرآوری به نحوی که از انتقال آلودگی احتمالی به مواد در حال فرآوری جلوگیری بعمل آید	
			۵	۱- طراحی مناسب آبروها به نحوی که از تجمع آب در سالنهای تولید جلوگیری شود	آبروها و آبگذرها امتیاز=۲۵
			۵	۲- اندازه و شیب کافی آبروها و قابلیت نظافت آسان	
			۵	۳- شیب مناسب آبروها به نحوی که برخلاف جریان کار باشد	
			۵	۴- حفاظت مناسب ورودی و خروجی آبروها برای جلوگیری از ورود جوندگان	
			۵	۵- جنس مناسب پوشش آبروها به نحوی که مقاوم، جداسدنی و قابل نظافت باشند	
			۵	۱- میزان روشنایی مناسب و کافی	روشنایی امتیاز=۲۵
			۵	۲- کفایت میزان روشنایی قسمتهای حساس در سالن تولید (در صورت نیاز)	
			۵	۳- پوشش مناسب و غیر شیشه ای لامپها	

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰ تاریخ بازنگری: ۰۰ صفحه ۷ از ۲۰	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 - قابلیت نظافت آسان	روشنایی دامه
			۵	۵ - استفاده از پوشش های مناسب غیرشیشه ای برای نورگیر ها و پنجره های قسمت فرآوری در صورت نیاز	
			۵	۱ - میزان تهویه مناسب و کافی	امتیاز = ۲۵ 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	
			۵	۳ - مجهز بودن ورودی تهویه یا هواکش به توری از جنس مناسب	
			۵	۴ - قابلیت نظافت توری تهویه ها و هواکش ها	
			۵	۵ - 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)	
			۱۰	۱ - وجود سیستم تصفیه فاضلاب با کارایی مناسب	امتیاز = ۲۵ تصفیه فاضلاب
			۱۰	۲ - جمع آوری مطلوب و خروج کامل فاضلاب از کارخانه در صورت عدم وجود سیستم تصفیه	
			۵	۳ - رعایت استانداردهای کشور در مورد فاضلابها	

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰ تاریخ بازنگری: ۰۰ صفحه ۸ از ۲۰	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشنیازی (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 - تامین آب مورد استفاده در کارخانه از شبکه آب شهری (آشامیدنی)	امتیاز = ۵۰ تصفیه آب
			۵	۲ - نصب دستگاه تصفیه آب در صورتی که از آب غیر آشامیدنی استفاده می شود	
			۵	۳ - نصب دستگاه کلرزن برای آب مورد استفاده در کارخانه	
			۵	۴ - نصب دستگاه سختی گیر جهت تصفیه آب مورد استفاده	
			۱۰	۵ - تطبیق ویژگیهای آب مورد استفاده با ویژگیهای آب آشامیدنی	
			۵	۶ - وجود نقشه لوله کشی و انشعابات آن در صورتی که از دومنبع آب در کارخانه استفاده می شود	
			۵	۷ - رنگ آمیزی یا علامت گذاری و شماره گذاری لوله های آب آشامیدنی از آب غیر آشامیدنی جهت شناسایی	
			۱۰	۸ - نصب تجهیزات لازم جهت کنترل و از بین بردن آلودگی احتمالی در صورت استفاده آب در فرآوری	
			۵	۱ - جنس مناسب سطوح در تماس با ماده غذایی به نحوی که صاف و صیقلی (ترجیحا از جنس استنلس استیل)	امتیاز = ۱۵ میزها و تجهیزات
			۵	۲ - طراحی مناسب سطوح در تماس با مواد غذایی به نحوی که سطوح بالا و پایین آنها به آسانی قابل نظافت باشند	
			۵	۴ - مناسب بودن جنس کلیه سینی ها، مخازن، لوله های انتقال دهنده و سایر ابزار مورد استفاده که 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: ۰ تاریخ بازنگری: ۰۰ صفحه ۹ از ۲۰	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- رعایت فاصله مناسب سرویس های بهداشتی از قسمت های مرتبط با تولید برای جلوگیری از آلودگی ثانویه	سرویس های بهداشتی امتیاز = ۴۵
			۵	۲- مجهز بودن دستشویی ها به صابون مایع، حوله یکبار مصرف و برس ناخن و ماده ضد عفونی دستها	
			۵	۳- باز و بسته شدن شیرهای آب بدون دخالت دست	
			۳	۴- نصب تهویه مناسب در توالت ها	
			۳	۵- نصب فلاش تانک در توالتها	
			۵	۶- نصب توری برای پنجره ها و تهویه ها	
			۳	۷- کافی بودن میزان روشنایی توالت ها	
			۳	۸- متناسب بودن تعداد سرویس های بهداشتی با تعداد کارکنان	
			۵	۹- باز و بسته شدن در سرویس های بهداشتی بدون دخالت دست	
			۵	۱۰- مناسب بودن جنس کف، دیوار و سقف سرویس های بهداشتی به نحوی که مقاوم، صاف، قابل شستشو و ضد عفونی کردن باشند	
			۳	۱۱- مجهز بودن توالت ها و کف شوی به آبروهای مناسب و توری به منظور جلوگیری از ورود حشرات، سوسک و ...	

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰ تاریخ بازنگری: ۰۰ صفحه ۱۰ از ۲۰	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	سروسبهای رفاهی امتیاز = ۲۰
			۳	۲- طراحی مناسب رختکن ها به نحوی که متصل به کارخانه باشند	
			۵	۳- مناسب بودن جنس دیوار و کف رختکن ها به نحوی که صاف ، مقاوم و قابل شستشو و ضد عفونی کردن باشند	
			۳	۴- مجهز بودن رختکن ها به سرویسهای بهداشتی جداگانه شامل توالت، دوش و دستشویی با شرایط فوق الذکر	
			۳	۵- وجود امکانات شستشوی لباس کارگران	
			۳	۶- مجهز بودن رختکن ها به قفسه مناسب برای هر کارگر	
			۵	۱- وجود فردی به عنوان مسئول بهداشت فردی	بهداشت کارگران امتیاز = ۵۰
			۵	۲- وجود کارت معاینه بهداشتی معتبر برای کارگران	
			۵	۳- انجام مایه کوبی به موقع و درج اطلاعات مربوطه در کارت معاینه بهداشتی 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- انجام معاینه پزشکی مجدد برای کارگران بیمار پس از بهبودی	
			۵	۶- استفاده کارگران از کلاه، لباس مناسب، چکمه یا کفش مخصوص و ماسک	

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰ تاریخ بازنگری: ۰۰ صفحه ۱۱ از ۲۰	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	۷- وضعیت مناسب نظافت لباس، کلاه و کفش یا چکمه کارگران	ادامه بهداشت کارگران
			۵	۸- استفاده کارگران بخشهای مختلف تولید، انبار، آزمایشگاه و... از لباس های متفاوت به منظور شناسایی آسان	
			۵	۹- انجام و ثبت آزمایشات لازم به منظور کنترل بهداشت ناخنها، حلق و بینی کارگران تولید	
			۵	۱۰- الزام کارگران به عدم استفاده از زیورآلات مانند ساعت، انگشتر و غیره در قسمتهای مرتبط با تولید	
			۵	۱- رعایت شرایط بهداشت شخصی در مورد کارگران بخشهای فراوری و تولید	بهداشت شخصی امتیاز=۱۵
			۵	۲- انجام آموزش های لازم در زمینه رعایت اصول بهداشت فردی و بهداشت عمومی	
			۵	۳- میزان آشنایی کارگران بخشهای فراوری و تولید با اهمیت بهداشت مواد غذایی	
			۱۰	۱- جنس مناسب کف و دیوار انبار به نحوی که مقاوم و قابل نظافت و بدون درز و شکاف باشند	انبارها/ سردخانه / گرمخانه
			۵	۲- طراحی سقف انبار و استفاده از جنس مناسب به نحوی که محل تجمع گرد و غبار و لانه گذاری حشرات، جوندگان و پرندگان نباشد	
			۱۰	۳- قابلیت نظافت آسان سقف انبار	
			۵	۴- استفاده از پالت های دارای جنس مناسب ، مقاوم و قابل نظافت در انبار	

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰ تاریخ بازنگری: ۰۰ صفحه ۱۲ از ۲۰	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 - طعمه گذاری مناسب انبار جهت جلوگیری از ورود حشرات و جوندگان موزی	انبارها / سردخانه / گرمخانه امتیاز = ۸۵
			۳	۶ - وجود نقشه طعمه گذاری در انبار	
			۵	۷ - رعایت چیدمان مناسب محصول یا مواد اولیه در انبار	
			۵	۸ - رعایت شرایط FIFO در انبار	
			۵	۹ - رعایت فاصله مناسب چیدن پالتها از دیوار انبار در حدود ۲۰ سانتیمتر	
			۵	۱۰ - علامت گذاری قسمتهای قرنطینه، محصول قابل قبول، مرجوعی و ... به منظور قابلیت شناسایی سریع	
			۳	۱۱ - عرض مناسب و کافی و بسته شدن کامل در انبار به منظور ورود و خروج آسان کالا	
			۳	۱۲ - استفاده از سکوی مناسب جهت بارگیری از انبار	
			۳	۱۳ - استفاده از سوخت غیر فسیلی جهت وسایل حمل و نقل در انبار	
			۵	۱۴ - رعایت شرایط مناسب و استاندارد چیدمان محصول و کالا بر روی هم	
			۵	۱۵ - تفکیک مناسب انبارها بسته به شرایط کارخانه و محصول تولیدی	
			۵	۱۶ - مجهز بودن انبار به وسایل اندازه گیری رطوبت و دما در صورتی که محصول یا مواد اولیه باید در شرایط خاصی نگهداری شوند	
			۳	۱۷ - نصب دستگاه هشدار دهنده به منظور اعلام شرایط خارج از کنترل برای سردخانه / گرمخانه	

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: ۰ تاریخ بازنگری: ۰۰ صفحه ۱۳ از ۲۰
---	---	--

مورد ممیزی	محل ممیزی	نظریه ممیزی		
		امتیاز بند	امتیاز واحد	امتیاز حوزه
محل دریافت مواد خام امتیاز = ۲۰	۱ - وجود سکوی دریافت با کناره و کف مناسب که محصول را آلوده نکند	۵		
	۲ - استفاده از محل دریافت مواد خام مسقف و محصور	۵		
	۳ - مجزا بودن محوطه دریافت مواد خام از سالن فرآوری به نحو مطلوب برای جلوگیری از انتشار آلودگی	۵		
	۴ - وجود محل دریافت مناسب برای نگهداری مواد خام در صورت دریافت حجم زیادی از مواد خام به طور همزمان	۵		
قسمتهای تولید و فرآوری امتیاز = ۱۴۰	۱ - طراحی مناسب 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 بعمل آید	۱۰		
	۲ - مجزا بودن بخشهای مختلف تولید با استفاده از در مناسب و یا پرده های نواری	۱۰		
	۴ - استفاده از شیب مناسب جهت حمل و نقل آسان ترالی ها در صورت اختلاف سطح سالن هایی که به یکدیگر مرتبط می شوند	۳		
	۵ - 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		
	۶ - وجود تمهیدات مناسب برای جلوگیری از انتشار آلودگی در مبادی ورودی سالنهای تولید	۱۰		

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰ تاریخ بازنگری: ۰۰ صفحه ۱۴ از ۲۰	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشنیازی (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	۷- عدم وجود اقلام مازاد (مانند وسایل تعمیر و نگهداری، ظروف مواد اولیه و ...) در سالن در حین عملیات تولید	ادامه فستهای تولید و فرآوری
			۵	۸- وجود سیستم مناسب و کارآمد تهویه در سالن	
			۳	۹- رعایت شرایط ایمنی و بهداشتی مناسب برای ابزارهای دستی موجود در سالن	
			۵	۱۰- رعایت شرایط ایمنی و بهداشتی و نظافت تجهیزات مورد استفاده در خط تولید	
			۵	۱۱- خروج به موقع زباله و ضایعات از سالن	
			۵	۱۲- استفاده از سطلهای در دار پدالی برای جمع آوری و نگهداری زباله و ضایعات در سالن	
			۳	۱۳- نصب سیستم مناسب و کارآمد جذب حشرات در محل قابل قبول و با رعایت فاصله از محصولات در حال فراوری	
			۳	۱۴- استفاده از سیستم های مناسب و کارآمد گرمایش و سرمایش سالن	
			۵	۱۵- رعایت شرایط بهداشتی و رنگ آمیزی سطوح فلزی مختلف غیرتماس با ماده غذایی در تجهیزات و ماشین آلات	
			۵	۱۶- رعایت شرایط بهداشتی و عدم وجود جرم و خوردگی در سطوح خارجی و بدنه مخازن و تانکهای مختلف	
			۳	۱۷- نصب حفاظ مناسب برای دستگاهها و ماشین آلات	
			۳	۱۸- وضعیت ایمنی نردبانها و پلکانها در سالن	

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰ تاریخ بازنگری: ۰۰ صفحه ۱۵ از ۲۰	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPs) واحدهای 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	۱۹ - نصب علائم و تابلوهای ایمنی و بهداشتی در سالن	ادامه قسمتهای تولید و فرآوری
			۳	۲۰ - قابلیت دسترسی آسان تجهیزات اطفاء حریق در سالن	
			۳	۲۱ - وضعیت سلامت و کارایی تجهیزات اطفاء حریق	
			۵	۲۲ - وجود سیستم اعلام حریق (دتکتور و غیره) در کارخانه	
			۵	۲۳ - قابلیت دسترسی به وسایل حفاظت و بهداشت فردی توسط کارگران	
			۳	۲۴ - وضعیت مناسب سر و صدا در سالن	
			۳	۲۵ - استفاده از وسایل ایمنی شنوایی برای کارگران	
			۳	۲۶ - وجود سیستم ارت جهت کلیه دستگاهها و وسایل برقی	
			۳	۲۷ - وجود کفپوش عایق لاستیکی برای کلیه تابلوهای برق و پانلها	
			۵	۲۸ - رعایت نظم و انضباط در سالن	
			۱۰	۲۹ - رعایت بهداشت عمومی، فردی و محیط کار توسط کارکنان در حین انجام وظیفه	
			۳	۳۰ - وضعیت سلامت کلیه منابع روشنایی	
			۳	۳۱ - وضعیت سلامت شیشه های کلیه نورگیرها و پنجره ها	

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: ۰ تاریخ بازنگری: ۰۰ صفحه ۱۶ از ۲۰
---	---	--

مورد ممیزی	محل ممیزی	نظریه ممیزی		
		امتیاز بند	امتیاز واحد	امتیاز حوزه
کنترل حشرات و چوندگان امتیاز = ۲۵	۱- وجود برنامه کنترل حشرات و جانوران موذی	۱۰		
	۲- اجرای کامل برنامه توسط کارخانه و وجود فرد مسئول انجام آن	۵		
	۳- وجود تأییدیه های لازم جهت صلاحیت انجام کار ، در صورتی که این برنامه توسط بخش خصوصی انجام می شود	۵		
	۴- وجود تأییدیه مصرف حشره کش ها از مراجع ذیصلاح	۵		
شستشو/ضد عفونی / نظافت امتیاز = ۷۰	۱- وجود برنامه مدون شستشو و ضد عفونی و نظافت برای هر قسمت	۱۵		
	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	۱۰		
	۶- نصب شیر آب جهت عملیات شستشو و نظافت و یا نصب پمپ باد برای نظافت در فواصل مختلف سالن تولید	۵		
	۷- وجود تسهیلات لازم برای جمع کردن شیلنگ های آب در مواقعی که استفاده نمی شوند	۵		
	۸- نصب وسایل و ابزار شستشو (جارو، تی، برس و ...) به دیوار و در محل مناسب	۵		
	۹- وجود فضای مناسب برای شستشو و ضد عفونی وسایل و تجهیزات	۵		
	۱۰- وجود امکانات آب گرم و سرد، بخار تحت فشار و باد (در صورت نیاز) برای شستشو و نظافت	۵		
	۱۱- وجود مجوزهای لازم بهداشتی برای مواد پاک کننده و ضد عفونی کننده	۵		

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰ تاریخ بازنگری: ۰۰ صفحه ۱۷ از ۲۰	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	۱۲ - نصب جدول نظافت و شستشو به طور دایم در معرض دید	
			۵	۱۳ - وجود مسئول عملیات نظافت، شستشو و ضد عفونی	
			۵	۱۴ - کارایی مناسب عملیات نظافت و شستشو	
			۵	۱ - وجود برنامه مدون تعمیر و نگهداری	تعمیر و نگهداری امتیاز = ۳۰
			۵	۲ - ثبت گزارش تعمیر و نگهداری	
			۵	۳ - شماره گذاری کلیه تجهیزات/ ماشین آلات/ دستگاههای آزمایشگاهی	
			۵	۴ - وجود دستور العملهای مربوط به تعمیر و نگهداری برای کلیه موارد فوق	
			۵	۵ - وجود مسئول انجام و پیگیری برنامه تعمیر و نگهداری	
			۵	۶ - کارایی مناسب برنامه تعمیر و نگهداری	

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰ تاریخ بازنگری: ۰۰ صفحه ۱۸ از ۲۰	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشنیازی (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- وجود امکانات بازرسی و آزمایش در کارخانه	بازرسی و ارزیابی امتیاز = ۴۰
			۵	۲- وجود نیروی انسانی متخصص و مجرب برای انجام آزمون های فیزیکی، شیمیایی و میکروبی	
			۵	۳- وجود نیروی انسانی متخصص و مجرب برای نظارت بر فرایند تولید و عملیات آزمایشگاهی	
			۵	۴- تایید آزمایشگاه توسط مراجع ذیصلاح	
			۵	۵- استفاده از استانداردهای ملی و جهانی در آزمایشگاه	
			۵	۶- تدوین و ثبت کلیه روشهای اجرایی	
			۵	۷- وجود برنامه تنظیم دقیق وسایل آزمایشگاهی (کالیبراسیون)	
			۵	۸- وجود شرایط ارائه نمونه ها و تکرارپذیری آزمونها	

<p>کد مدرک: PEI/F-021</p> <p>تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲</p> <p>شماره بازنگری: ۰</p> <p>تاریخ بازنگری: ۰۰</p> <p>صفحه ۱۹ از ۲۰</p>	<p>چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPs)</p> <p>واحد های تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی</p>	<p>وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی</p> <p>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
<p>نام و نام خانوادگی و امضاء کارشناسان ممیزی کننده:</p>			

کد مدرک: PEI/F-021 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰ تاریخ بازنگری: ۰۰ صفحه ۲۰ از ۲۰	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشنهادی (PRPs) واحد های تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی	وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی
--	--	--

این قسمت توسط کمیته ارزیابی طرح درجه بندی تکمیل میشود:

رتبه کسب شده به درصد	حد نصاب رتبه قبولی به درصد
	۹۰

این قسمت توسط ممیز تکمیل شود:

جمع امتیاز کسب شده	جمع کل امتیاز چک لیست
	۱۰۰۰

نظریه اداره نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی

.....

.....

تایید معاون غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی

.....