

## فرم امتیاز بندی مسئولین فنی کارخانجات مواد خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی

نام کارخانه : نام و نام خانوادگی مسئول فنی: نام کارشناس تکمیل کننده فرم

ردیف	شاخص	حداکثر امتیاز	امتیاز کسب شده	مشخص کردن موارد بدون کاربرد توضیحات
۱	حضور فعال و موثر در موقع ساخت و ترکیب مواد ( نظارت بر فرمولاسیون مطابق پروانه ساخت)	۴۰		
۲	فعال بودن آزمایشگاه	۴۰		
۳	تطابق گزارشهای ماهیانه آزمایشگاه کارخانه با نتایج آزمایشگاه کنترل	۱۰		
۴	اقدام به موقع جهت تمديد با اصلاح پروانه های بهداشتی	۴۰		
۵	ثبت نتایج آزمونها به صورت مستمر (الکترونیکی یا غیر الکترونیکی)	۱۵		
۶	انجام آزمایش آب به صورت ماهانه و ثبت دقیق و ارائه گزارش	۱۰		
۷	استفاده از مواد اولیه مصرفی و بسته بندی دارای پروانه ساخت با مجوز ورود	۴۰		
۸	تشکیل شناسنامه جهت مواد اولیه مصرفی و بسته بندی ( به فرمت قابل قبول)	۲۵		
۹	گزارش نواقص تولید و آزمایشگاه به مدیر عامل و ارائه راهکار کتبی و مدون	۲۰		
۱۰	رعایت اصول انبارش	۱۵		
۱۱	کالبره بودن تجهیزات تولید و آزمایشگاه (مستندات)	۳۰		
۱۲	تعیین و کنترل CCP ها در خط تولید به منظور رفع نواقص فیزیکی - شیمی - میکروبی (مستندات)	۳۰		
۱۳	نگهداری نمونه های ادواری در شرایط مناسب	۴۰		
۱۴	بهداشت مناسب سالن های تولید و انبارها ( داشتن برنامه مدون و نظارت بر حسن اجرای آن	۱۵		
۱۵	بهداشت مناسب محوطه و سرویس های بهداشتی و قسمتهای رفاهی ( داشتن برنامه مدون و نظارت بر حسن اجرای آن)	۵		
۱۶	داشتن کارت بهداشتی معتبر جهت کلیه پرسنل	۱۵		
۱۷	داشتن پوشش مناسب ( لباس کار - کلاه - دستکش - کفش - ماسک و...) و عدم استفاده از زیور آلات جهت پرسنل تولید، انبار و..	۱۵		
۱۸	کسب امتیازات بازآموزی سالیانه	۴۰		
۱۹	آموزش بهداشتی پرسنل (مستندات)	۱۰		
۲۰	نصب دستورالعمل های کار با تجهیزات تولید و آزمایشگاه در مکان مناسب	۱۰		
۲۱	ارائه گزارش ماهیانه فعالیت آزمایشگاه به صورت مستمر و در پایان هر ماه به اداره به صورت واقعی	۸۰		
۲۲	پیگیری نامه های اداره نظارت ( مستندات)	۱۵		
۲۳	مکاتبه با اداره نظارت در صورت داشتن تولید آزمایشی	۲۰		
۲۴	انعقاد قرارداد با آزمایشگاه مورد تایید در صورت لزوم و تحویل به موقع نمونه	۱۵		
۲۵	وجود بایگانی مناسب جهت فرمهای بازدید دستور العمل ها و استانداردها و مکاتبات مرتبط	۱۰		
۲۶	هماهنگی با اداره نظارت در خصوص مرخصی ساعتی یا روزانه	۱۵		
۲۷	گزارش کتبی تغییرات در شرایط تولید و بهره برداری واحد تولیدی به اداره نظارت ( تعطیلی، تغییر خطوط تولید، تغییرات ساختمانی و...)	۴۰		
۲۸	موثر بودن مسئول فنی در اخذ گواهیهای Haccp, iso ۲۲۰۰۰ یا ایجاد زیر ساختهای آن	۱۵		
۲۹	داشتن کار تحقیقاتی در کارخانه (مستندات)	۵		
۳۰	تولید محصولات جدید با فرمولاسیون های سلامت محور	۱۵		
۳۱	داشتن مقاله تحقیقاتی	۱۰		
۳۲	سوابق مسئول فنی در صنعت خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی (هرسال سابقه دو امتیاز)	۶۰		
۳۳	رعایت اصول برجسب گذاری محصولات تولیدی و رعایت ماده ۱۱ قانون مواد خوراکی، آشامیدنی	۴۰		
۳۴	ثبت و پیگیری شکایات واصله و اعلام نتایج به اداره نظارت (مستندات)	۲۰		
۳۵	مدرک تحصیلی ( کارشناسی ۲۰ - کارشناسی ارشد یا دکتری عمومی ۳۵ - دکتری تخصصی ۴۰)	۴۰		
۳۶	تکمیل به موقع و دقیق فرمهای PRPS (خودارزیابی)	۴۰		
۳۷	جمع آوری و فراخوان محصولات غیر ایمن و آلوده در زمان مناسب (مستندات)	۴۰		
۳۸	نظریه کارشناس مربوطه نسبت به مسئولیت پذیری مسئول فنی	۲۰		
۳۹	نظریه جامعه مسئولین فنی	۱۵		
۴۰	فعالیت در زمینه ایجاد ارتباط صنعت در دانشگاه با معاونت غذا و دارو	۱۰		
۴۱	جمع امتیازات	۱۰۰۰		

در مورد بند ۲ در خصوص واحدهای دارای شناسه نظارت به صورت درصدی از نمره مگتسبه مطابق موارد کاربردی ندارد عمل شود. نمره مواردی که برای مسئول فنی کاربردی ندارد به صورت دئصدی از نمره کل مکتسبه محاسبه میشود مثلاً " اگر برای یک مسئول فنی صدنمره کاربردی نداشته باشد و از ۹۰۰ امتیاز باقیمانده ۸۰ نمره به وی اضافه می شود .

شرط ارزیابی مسئول فنی حداقل داشتن شش ماه سابقه کار در بازه زمانی مزبور است .

