

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

### 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 :

ملاحظات	امتیاز کسب شده	امتیاز بند	معیارهای ارزیابی	مورد ارزیابی
		۱	۱- آیا محدوده کارگاه مشخص می باشد؟	کارگاه محوطه و اطراف
		۱	۲- آیا محوطه کارگاه تمیز می باشد؟	
		۱	۳- آیا محل های عبور و مرور داخل محوطه کارگاه با پوشش مناسب مفروش شده است؟	
		۱	۴- آیا قسمتهای تمیز از غیر تمیز به نحو مقتضی جدا شده اند؟	
		۲	۱- آیا درها دارای سطوح صاف ، قابل شستشو و جنس مقاوم به رطوبت می باشند؟	درها
		۱	۲- آیا درها به خوبی بسته می شوند؟	
		۲	۱- آیا دیوارها قابل شستشو، دارای جنس مقاوم و مناسب و صاف و بدون ترک می باشند؟	دیوارها
		۱	۲- آیا محل های اتصال به دیوار همجوار، کف سالن فرآوری و تولید بدون زاویه می باشند؟	
		۲	۱- آیا کف کارگاه قابل شستشو بوده و دارای شیب کافی به سمت آبرو می باشد؟	کف ها و پله ها
		۲	۲- آیا کف از پوشش های مناسب و مقاوم، با توجه به نوع فرآورده ساخته شده است ؟	
		۲	۱- آیا سقف دارای جنس مقاوم، ارتفاع مناسب و قابل نظافت در قسمت سالن تولید و انبار می باشد؟	سقف ها
		۱	۲- آیا سقف در برابر نفوذ و لانه گزینی آفات محافظت شده است؟	
		۲	۱- آیا پنجره ها از نظر جنس، اندازه و قابلیت نظافت مناسب می باشند؟	پنجره ها
		۱	۲- آیا تمامی پنجره های بازشو مجهز به توری متحرک ریز بافت می باشند؟	
		۱	۳- آیا وضعیت پنجره ها و شیشه ها از نظر عدم شکستگی مناسب می باشند؟ (در صورت نیاز)	
		۱	۴- آیا پنجره ها به موازات دیوارها و بدون رف می باشند؟	
		۱	۱- آیا چیدمان تجهیزات مناسب بوده و تردد کارگران به راحتی انجام می شود؟	سالن تولید
		۲	۲- آیا گردش مواد و فرآورده ها، رفت و آمد نیروی انسانی و چیدمان تجهیزات مانع از انتقال آلودگی ثانویه می گردد؟	
		۲	۱- آیا آبروها دارای دیواره های کناری صاف و عمودی بوده و محل اتصال دیوار به کف بدون زاویه می باشد؟	آبروها
		۱	۲- آیا آبروها قابل نظافت می باشد.	

ویژگیهای سالن تولید و بسته بندی

ملاحظات	امتیاز کسب شده	امتیاز	معیار	مورد ارزیابی
		۲	۱- آیا انبارهای مواد اولیه، بسته بندی و فرآورده نهایی به نحو مقتضی تفکیک شده و امکانات و فضای مناسب در نظر گرفته شده است؟	ویژگی های انبارها و سردخانه ها
		۱	۲- آیا نحوه چیدمان کالا (ارتفاع و فاصله از دیوار)، درانبار مناسب بوده و از پالت یا قفسه بندی مناسب استفاده شده است؟	
		۱	۳- آیا طراحی انبارها به گونه ای است که اولین ورودی به انبار، اولین خروجی از آن باشد (FIFO, FEFO)	
		۲	۴- آیا انبارها از لحاظ دما و رطوبت کنترل و ثبت می شوند؟	
		۱	۵- آیا مواد اولیه و فرآورده ها دارای برچسب مشخصات کالا مطابق با دستورالعمل برچسب گذاری می باشد؟	
		۱	۶- آیا پیش بینی های لازم جهت عایق بندی در سردخانه/گرمخانه لحاظ شده است؟ (در صورت لزوم)	
		۱	۷- آیا تهویه مناسب سردخانه برای جلوگیری از ایجاد شبنم و فروریزی قطرات آب در نظر گرفته شده است؟	
		۱	۸- آیا محوطه انبارها در مقابل لانه گزینی آفات بطور موثر محافظت شده است؟	
		۲	آیا آب مورد استفاده در کارخانه با ویژگی های آب آشامیدنی مندرج در آخرین تجدید نظر استاندارد ملی ایران به شماره های ۱۰۵۳ و ۱۰۱۱ مطابقت دارد؟	بخش های سرویس دهنده و تأسیسات
		۲	۱- آیا لامپ ها به طور مناسب در برابر شکستگی محافظت شده و قابل نظافت و تمیز کردن می باشند؟	
		۱	۲- آیا میزان روشنایی باتوجه به نوع عملیات مطلوب است؟	
		۱	۱- آیا سیستم تهویه طبیعی و مکانیکی جهت کاهش آلودگی هوا و کنترل دمای محیط وجود دارد؟	
		۱	۲- آیا سیستم سرمایش و گرمایش متناسب با فضای تولید طراحی و ثبت شده است؟	
		۲	۱- آیا محل مناسبی جهت جمع آوری و نگهداری زباله و ضایعات وجود داشته و تخلیه آن به طور مرتب و بهداشتی انجام می گیرد؟	
		۱	۲- آیا نظافت، شستشو و گندزدایی محل های جمع آوری زباله به طور مستمر انجام می پذیرد؟	

ملاحظات	امتیاز کسب شده	امتیاز	معیار	مورد ارزیابی
		۱	۱- آیا وسایل و ابزار شستشو و نظافت و مواد شوینده و پاک کننده مناسب، مطابق برنامه وجود دارد؟	شستشو، ضد عفونی و گندزدایی
		۱	۲- آیا مواد شیمیایی جهت شستشو، ضد عفونی و گندزدایی مورد تایید سازمان ها و مقامات ذیصلاح می باشد؟	
		۱	۳- آیا شیلنگ های مورد استفاده برای شستشوی سطوح توسط حلقه های شیلنگ جمع کنی جمع می گردند؟	
		۱	۱- آیا رختکن مناسب وجود دارد؟	قسمت های رفاهی
		۱	۲- آیا سرویس های بهداشتی مجزا برای کارکنان زن و مرد وجود دارد؟	
		۱	۳- آیا دست ها با مواد شوینده مناسب شسته می شوند؟	
		۱	۴- آیا در توالی به سمتی غیر از انبار باز می شود؟	
		۱	۵- آیا هواکش مکانیکی یا پنجره باز شو و دارای توری ریزبافت به فضای آزاد وجود دارد؟	
		۲	۱- آیا کارگران دارای کارت بهداشتی معتبر می باشند؟	بهداشت فردی کارکنان
		۱	۲- آیا کارگران در زمینه رعایت اصول بهداشت فردی آموزش های لازم را دیده اند؟	
		۲	۳- آیا کارگران دارای لباس مناسب، کفش، ماسک، کلاه و دستکش و ... تمیز و به رنگ روشن متناسب با نوع فعالیت می باشند؟	
		۱	۴- آیا کارگران قبل از ورود به محل تولید نسبت به شستشو و ضد عفونی دست ها اقدام می نمایند؟	
		۱	۵- آیا رفت و آمد کارگران همواره از قسمت تمیز به سمت غیر تمیز می باشد؟	
		۲	۱- آیا برنامه کنترل pest توسط کارگاه و فرد مسئول انجام می گیرد؟	کنترل آفات
		۱	۲- آیا در مقابل ورود و لانه گزینی pest به طور موثر حفاظت بعمل آمده است؟	
		۱	۳- آیا سقف در برابر نفوذ یا لانه گزینی pest محافظت می گردد؟	
		۳	۱- آیا کارگاه دارای آزمایشگاه فیزیکی شیمیایی و میکروبی بوده و یا قرارداد معتبر با آزمایشگاه مورد تایید سازمان دارد؟*	آزمایشگاه
		۲	۲- آیا امکانات و تجهیزات مناسب آزمایشگاهی متناسب آزمون با محصول وجود دارد؟	
		۲	۳- آیا فرد متخصص و آموزش دیده جهت انجام آزمون های مربوطه وجود دارد؟	
		۱	۴- در صورت انعقاد قرارداد با آزمایشگاه مورد تایید، نمونه برداری توسط مسئول فنی انجام شده و به آزمایشگاه تحویل می گردد؟	

ملاحظات	امتیاز کسب شده	امتیاز	معیار	مورد ارزیابی
		۵	آیا کلیه موارد قید شده در ماده ۱۱ قانون رعایت می گردد شامل نام محصول نام واحد تولیدی تاریخ تولید و انقضا سری ساخت شماره شناسه نظارت کارگاهی؟*	شرایط بسته بندی و برچسب گذاری
		۲	۱- آیا مواد اولیه از مراکز معتبر و دارای مجوزهای بهداشتی تامین می گردد و سوابق آن ثبت و نگهداری می شود؟*	مستندات
		۲	۲- آیا برنامه مدون شستشو و نظافت برای کلیه قسمت ها، سطوح و تجهیزات وجود داشته و سوابق آن ثبت و نگهداری می شوند؟	
		۳	۳- آیا برنامه کنترل آفات وجود داشته و سوابق پایش آن ثبت و نگهداری می شوند؟	
		۳	۴- آیا کلیه نتایج آزمون های انجام شده بر روی ماده اولیه و فرآورده در دفاتر مربوطه ثبت و صحت گذاری و نگهداری می شود؟*	
		۲	۵- آیا بهداشت فردی طبق برنامه آموزشی مدون به کارگران آموزش داده شده و سوابق آن نگهداری می شود؟	
		۲	۶- آیا تجهیزات و ابزار تولید و آزمایشگاه در صورت نیاز کالیبره شده و سوابق آن موجود می باشد؟	
		۱	۷- آیا برنامه دفع زباله و ضایعات وجود داشته و به مورد اجرا گذاشته می شود؟	
		۳	۸- آیا سوابق مربوط به هر سری ساخت فرآورده به نحوی که قابل شناسایی و ردیابی باشد حفظ و نگهداری می شود؟*	
		۲	۹- آیا مستندات تاییدیه های مواد شیمیایی، مواد پاک کننده و ضد عفونی کننده (MSDS) از مراجع ذیصلاح موجود می باشد؟	
		۱۰۰		امتیاز کل

نکته: در مواردی که هر بند دارای یک الزام است، امتیاز مبنی بر وجود یا عدم وجود است. برای مثال اگر امتیاز ۳ باشد، در صورت وجود امتیاز ۳ و در صورت عدم وجود امتیاز صفر لحاظ شود.

مدت زمان تعیین شده برای رفع هر نقص	نواقص مشاهده شده در ارزیابی با ذکر شماره بند
امضا و تاریخ:	نام و نام خانوادگی ارزیابان:
امضا و تاریخ:	نام و نام خانوادگی مسئول فنی: