

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPS) واحدهای تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی	کد مدرک: PEI/F-۰۲۱ تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۱ از ۲۷
--	---	--

مشخصات موسسه			
نام کارخانه:		شماره تلفن و فاکس :	
آدرس کامل کارخانه و آدرس پست الکترونیک :		استان:	شهرستان:
کد پستی:		بخش:	
نام مدیر عامل:		نام مسئول فنی:	کد ملی:
گروه تولیدی			
مواد اولیه	خوراکی - آشامیدنی ☐	مواد فرایند شده	خوراکی - آشامیدنی ☐
	بسته بندی ☐		بسته بندی ☐
نام محصولات تولیدی: (با توجه به پروانه های بهداشتی)			
نامهای تجاری محصولات			

نام و امضاء ممیزی کننده:	تاریخ ممیزی:	نام و امضاء تایید کننده:	تاریخ تأیید:
--------------------------	--------------	--------------------------	--------------

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینازی (PRPS) واحدهای تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی	کد مدرک: PEI/F-۰۲۱ تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۲ از ۲۷
--	---	--

مورد ممیزی	محل ممیزی	امتیاز بند	امتیاز واحد	امتیاز حوزه	ملاحظات
محوطه و اطراف کارخانه ۲۰=امتیاز	۱- مشخص بودن محدوده و محوطه کارخانه	۳			
	۲- تمیز بودن کارخانه و محوطه آن	۳			
	۳- محصور نمودن محیط های غیر قابل نظافت در محوطه کارخانه به نحو قابل قبول	۳			
	۴- رعایت فاصله مناسب کارخانه تا مراکز آلاینده مطابق دستور العمل مربوطه	۵			
	۵- جمع آوری مرتب و منظم پسماند از محوطه کارخانه در ظروف یا کانتینرهای در دار	۳			
	۶- مفروش بودن خیابان های داخلی کارخانه با مواد مناسب و مقاوم به منظور جلوگیری از گرد و غبار	۳			
	مجموع امتیاز				
امکانات ساختمانی امتیاز=۵۵	۱- وجود امکانات، فضای کافی و مجزا برای دریافت و نگهداری مواد اولیه به نحوی که از انتشار آلودگی جلوگیری نماید	۱۰			
	۲- وجود محل مناسب و فضای کافی برای نگهداری مواد اولیه در صورت دریافت حجم زیاد به طور همزمان	۵			
	۳- وجود امکانات و فضای کافی و مجزا برای نگهداری مواد شیمیایی مانند مواد غیر خوراکی، گندزدا و آفت کش ها و روغنهای صنعتی	۳			
	۴- وجود امکانات و فضای کافی و مجزا برای مواد بسته بندی	۳			
	۵- وجود امکانات و فضای کافی برای استراحت کارگران	۳			

نام و امضاء ممیزی کننده:	تاریخ ممیزی:	نام و امضاء تایید کننده:	تاریخ تأیید:
--------------------------	--------------	--------------------------	--------------

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPS) واحدهای تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی	کد مدرک: PEI/F-۰۲۱ تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۳ از ۲۷
--	---	--

مورد ممیزی	محل ممیزی	نظریه ممیزی			
		امتیاز بند	امتیاز واحد	امتیاز حوزه	ملاحظات
ادامه امکانات ساختمانی	۶- وجود فضای کافی برای نگهداری ملزومات و تجهیزات مربوط به تعمیر و نگهداری ماشین آلات	۳			
	۷- وجود امکانات و فضای کافی و مجزا برای نگهداری محصول نهایی	۱۰			
	۸- وجود امکانات و فضای کافی و مجزا برای انبارش مواد مرجوعی و محصولات نا منطبق (با امکان بازکاری)	۵			
	۹- وجود امکانات و فضای کافی و مجزا برای جمع آوری ضایعات (بدون امکان بازکاری)	۵			
	۱۰- وجود امکانات و فضای کافی برای تصفیه و ضد عفونی آب در صورت استفاده از شبکه های خصوصی	۳			
	۱۱- وجود امکانات و فضای مناسب جهت سرویسهای بهداشتی متناسب با تعداد کارگران (طبق ماده ۲۵ و ۲۶ آئین نامه ماده ۱۳ قانون)	۵			
		مجموع امتیاز			
آرایش کارخانه امتیاز= ۴۰	۱- طراحی مناسب ساختمان کارخانه به نحوی که از بروز آلودگی های ثانویه جلوگیری کند	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	۵			

نام و امضاء ممیزی کننده:	تاریخ ممیزی:	نام و امضاء تایید کننده:	تاریخ تأیید:
--------------------------	--------------	--------------------------	--------------

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPS) واحدهای تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی	کد مدرک: PEI/F-۰۲۱ تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ . صفحه ۴ از ۲۷
--	---	--

مورد ممیزی	محل ممیزی	نظریه ممیزی			
کارخانه ادامه آرایش	۴- جریان یک طرفه کار در کارخانه	امتیاز بند	امتیاز واحد	امتیاز حوزه	ملاحظات
	۵- تفکیک بخش تمیز از غیر تمیز به نحو مطلوب	۵			
	۶- طراحی مناسب چیدمان تجهیزات به نحوی که ازانتقال آلودگی احتمالی از محوطه فرآوری(سقف و دیوار) به مواد در حال فرآوری جلوگیری بعمل آید.	۱۵			
		۵			
		مجموع امتیاز			
امتیاز = ۲۰ دره	۱- عرض مناسب و جنس مقاوم (به غیر از چوب) با قابلیت نظافت آسان	۵			
	۳- بسته شدن درها به طور خودکار به نحوی که از ورود حشرات و جوندگان مودی جلوگیری شود.	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 و یا وجود فشار مثبت هوا	۱۰			
		مجموع امتیاز			
امتیاز = ۲۵ پنجره ها	۱- اندازه کافی و جنس مقاوم (به غیر از چوب) با قابلیت نظافت آسان	۵			
	۲- وجود شیب مناسب آستانه پنجره ها به طرف داخل	۵			

نام و امضاء ممیزی کننده:	تاریخ ممیزی:	نام و امضاء تایید کننده:	تاریخ تائید:
--------------------------	--------------	--------------------------	--------------

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPS) واحدهای تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی	کد مدرک: PEI/F-۰۲۱ تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۵ از ۲۷
--	---	--

مورد ممیزی	محل ممیزی	نظریه ممیزی			
		امتیاز بند	امتیاز واحد	امتیاز حوزه	ملاحظات
	۴- مجهز بودن پنجره ها به توری مناسب در تمامی پنجره های بازشو	۵			
	۵- امکان بسته شدن کامل پنجره های بازشو به محوطه در صورت آلودگی احتمالی و گردو غبار	۵			
	۶- استفاده از شیشه های نشکن در صورت نیاز(فاصله کمتر از ۵ متر از محصول بسته بندی نشده)	۵			
		مجموع امتیاز			
امتیاز ۲۰ = ۲-۱	۱- مناسب بودن جنس کف به نحوی که مقاوم، صاف و صیقلی، غیر قابل نظافت و در صورت نیاز شستشو و ضد عفونی کردن باشد	۱۰			
	۲- شیب دار بودن کف به نحوی که بر خلاف جریان کار و به طرف آبروها باشد	۵			
	۳- مشخص نمودن مسیر عبور، حریم دستگاه ها، بخش های تمیز و غیر تمیز بر روی کف	۵			
		مجموع امتیاز			
امتیاز ۲۵ = ۷-۴	۱- مناسب بودن جنس دیوارها برای جلوگیری از جمع شدن گردو خاک و کپک زدگی (مقاوم، صاف، غیر قابل نفوذ، بدون درز و شکاف)	۱۰			
	۲- قابلیت نظافت، شستشو و ضد عفونی آسان و در صورت نیاز ضد عفونی کردن	۵			
	۳- رنگ مناسب دیوارها (حتی الامکان دارای رنگ روشن باشند)	۵			
	۴- گرد بودن و یا وجود زوایای باز در محل اتصال کف به دیوار و دیوار به دیوار	۵			
		مجموع امتیاز			

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینازی (PRPS) واحدهای تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی	کد مدرک: PEI/F-۰۲۱ تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۶ از ۲۷
--	---	--

مورد ممیزی	محل ممیزی	نظریه ممیزی			
		امتیاز بند	امتیاز واحد	امتیاز حوزه	ملاحظات
امتیاز=۱۵ ۸-سقف	۱- مناسب بودن جنس سقف (مقاوم، صاف، بدون درز و شکاف) و دارای قابلیت نظافت آسان	۱۰			
	۲- کنترل فضای خالی پشت سقف کاذب (در صورت استفاده) برای نظافت دوره ای و پایش آفات	۵			
		مجموع امتیاز			
امتیاز=۱۶ آبروها و آبگذرها	۱- طراحی مناسب آبروها به نحوی که از تجمع آب در سالنهای تولید جلوگیری شود	۵			
	۲- اندازه و شیب کافی آبروها و قابلیت نظافت آسان	۵			
	۳- حفاظت مناسب ورودی و خروجی فاضلاب رو برای جلوگیری از ورود جوندگان (نظیر توری مناسب و یا دریچه یک طرفه)	۳			
	۴- مناسب بودن جنس پوشش فاضلاب رو از نظر مقاومت، قابلیت نظافت و جدا شدن در صورتی که رویاز می باشند.	۳			
		مجموع امتیاز			
امتیاز=۶ روشنایی	۱- مناسب و کافی بودن میزان روشنایی قسمتهای حساس در سالن تولید	۳			
	۲- استفاده از پوشش های مناسب یا جنس غیر شیشه ای برای نورگیرها و پنجره ها با قابلیت نظافت آسان	۳			
		مجموع امتیاز			

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPS) واحدهای تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی	کد مدرک: PEI/F-۰۲۱ تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۷ از ۲۷
--	---	--

مورد ممیزی	محل ممیزی	نظریه ممیزی			
		امتیاز بند	امتیاز واحد	امتیاز حوزه	ملاحظات
امتیاز=۲۵ ۱۱-تهویه	۱- میزان تهویه مناسب و کافی	۵			
	۲- نصب هواکش و تهویه قوی و 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.	۵			
	۳- مجهز بودن ورودی تهویه یا هواکش به توری از جنس مناسب با قابلیت نظافت آسان	۵			
	۴- ایجاد تمهیدات لازم بمنظور تامین هوای پاک در قسمتهایی از فرآوری که بعلت حساسیت فرآورده احتمال انتقال آلودگی از محیط وجود دارد نظیر (ایجاد فشار مثبت یا نصب هواساز) و پاکسازی دوره ای فیلتر ها و تجهیزات پاکسازی هوا در صورت استفاده	۱۰			
		مجموع امتیاز			
امتیاز=۲۵ تصفیه فاضلاب	۱- وجود امکانات و فضای کافی برای زه کشی و دفع مناسب فاضلاب	۱۰			
	۲- کارایی مناسب سیستم فاضلاب موجود در کارخانه	۱۰			
	۳- رعایت استانداردهای کشور در مورد فاضلاب های خروجی	۵			
		مجموع امتیاز			

کد مدرک: PEI/F-۰۲۱ تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۸ از ۲۷	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- تامین آب مورد استفاده در کارخانه از شبکه آب شهری (آشامیدنی)	امتیاز = ۳۱ تصفیه آب
			۵	۲- نصب سیستم تصفیه مناسب آب با توجه به نوع مصرف کارخانه	
			۵	۳- تطبیق ویژگیهای آب مورد استفاده با ویژگیهای آب آشامیدنی طبق استانداردهای ۱۰۱۱ و ۱۰۵۳	
			۵	۶- وجود نقشه لوله کشی و انشعابات آن و یا علامت گذاری لوله ها و آب آشامیدنی از آب غیر آشامیدنی برای شناسایی	
			۱۰	۸- نصب تجهیزات لازم جهت کنترل و از بین بردن آلودگی احتمالی نظیر دستگاه کلر زن، سختی گیر، RO و مشابه آن	
			۵	۶- کنترل کیفیت دوره ای شبکه خصوصی آب مورد استفاده از نظر ریسک احتمالی (منبع زمینی، هوایی یا ماند آنها)	
			مجموع امتیاز		

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPS) واحدهای تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی	کد مدرک: PEI/F-۰۲۱ تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۹ از ۲۷
--	---	--

مورد ممیزی	محل ممیزی	نظریه ممیزی			
		امتیاز بند	امتیاز واحد	امتیاز حوزه	ملاحظات
امتیاز = ۴۸ سرویسهای بهداشتی	۱- رعایت فاصله مناسب سرویس های بهداشتی از قسمت های مرتبط با تولید برای جلوگیری از آلودگی ثانویه	۱۰			
	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 به نحوی که از انتقال هوای توالتها به قسمت های مرتبط با تولید و نگهداری جلوگیری شود.	۵			
	۵- نصب و کارایی فلاس تانک در توالتها	۳			
	۶- نصب توری برای پنجره ها و تهویه ها	۵			
	۷- کافی بودن میزان روشنایی توالت ها	۳			
	۸- متناسب بودن تعداد سرویس های بهداشتی با تعداد کارگران	۳			
	۹- باز و بسته شدن در سرویسهای بهداشتی بدون دخالت دست	۳			
	۱۰- مناسب بودن جنس کف، دیوار و سقف سرویسهای بهداشتی به نحوی که مقاوم، صاف، قابل شستشو و ضد عفونی کردن باشند (نظیر کاشی، سرامیک و سنگ)	۵			
	۱۱- مجهز بودن توالت ها و دستشویی به فاضلاب رو مناسب و نصب درپوش مناسب برروی فاضلاب رو به منظور جلوگیری از ورود حشرات، سوسک و ...	۳			
		مجموع امتیاز			

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی	کد مدرک: PEI/F-۰۲۱ تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: - تاریخ بازنگری: .. صفحه ۱۰ از ۲۷	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPS) واحدهای تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی
--	--	--

مورد ممیزی	محل ممیزی	نظریه ممیزی			
		امتیاز بند	امتیاز واحد	امتیاز حوزه	ملاحظات
امتیاز=۱۷ سرویسهای رفاهی	۱- وجود رختکن های جداگانه برای کارگران زن و مرد متناسب با تعداد آنها به نحوی که متصل به کارخانه باشد.	۳			
	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	۵			
	۵- وجود امکانات شستشوی لباس و آماده نمودن بهداشتی کارگران	۳			
	۶- مجهز بودن رختکن ها به قفسه مناسب برای هر کارگر (کمد دوطبقه یا دو کمد مجزا)	۳			
		مجموع امتیاز			

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPS) واحدهای تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی	کد مدرک: PEI/F-۰۲۱ تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: - تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۱۱ از ۲۷
--	---	--

مورد ممیزی	محل ممیزی	نظریه ممیزی			
		امتیاز بند	امتیاز واحد	امتیاز حوزه	ملاحظات
۱۶- ادامه بهداشت کارگران امتیاز= ۴۵	۱- وجود فردی به عنوان مسئول بهداشت فردی در سازمان	۵			
	۲- وجود کارت معاینه پزشکی معتبر برای هر کارگر و گواهینامه بهداشتی طبق ماده ۱ آئین نامه ماده ۱۳ قانون	۵			
	۳- انجام مایه کوبی (واکسیناسیون) به موقع و درج اطلاعات مربوطه در پرونده بهداشتی هر کارگر	۵			
	۴- الزام کارگران به اعلام سریع ابتلاء به بیماریهایی نظیر تیفوئید، اسهال یا هر گونه بیماری مسری و عدم حضور آنان تا بهبودی کامل	۵			
	۵- استفاده کارگران از کلاه، لباس مناسب، چکمه یا کفش مخصوص و ماسک و نظافت به موقع آنها به نحوی که برای هر بخش قابل شناسایی باشند.	۵			
	۶- انجام و ثبت آزمایشات لازم به منظور کنترل بهداشت ناخنها، حلق و بینی کارگران تولید	۵			
	۷- الزام کارگران به عدم استفاده از زیور آلات مانند ساعت، انگشتر و موارد مشابه و همچنین خوردن و آشامیدن در قسمتهای مرتبط با تولید	۵			
	۸- الزام کارگران به انجام معاینات کارگری مستمر و در بدو استخدام و انجام معاینه پزشکی مجدد برای کارگران بیمار پس از بهبودی	۱۰			
		مجموع امتیاز			

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی	لیست ارزیابی برنامه های پیشینازی (PRPS) واحدهای تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی	کد مدرک: PEI/F-۰۲۱ تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۱۲ از ۲۷
--	--	---

مورد ممیزی	محل ممیزی	نظریه ممیزی			
		امتیاز بند	امتیاز واحد	امتیاز حوزه	ملاحظات
توانمندیهای بهداشت فردی ۲۰ = امتیاز	۱- میزان آشنایی و بکارگیری شرایط بهداشت فردی و عمومی در ارتباط با تولید	۱۰			
	۲- میزان آشنایی با کارگران بخشهای فرآوری و تولید با اهمیت بهداشت مواد غذایی	۱۰			
		مجموع امتیاز			

مورد ممیزی	محل ممیزی	نظریه ممیزی			
		امتیاز بند	امتیاز واحد	امتیاز حوزه	ملاحظات
۱۸- انبارها - سردخانه - گرمخانه ۷۸ = امتیاز	۱- انبارش جداگانه مواد اولیه، مواد حین فرآوری و محصولات نهایی در سازمان	۱۰			
	۲- جنس مناسب کف و دیوار انبار به نحوی که مقاوم و قابل شستشو و ضد عفونی و بدون درز و شکاف باشند	۱۰			
	۳- طراحی سقف انبار با قابلیت نظافت آسان و از جنس مناسب به نحوی که محل تجمع گرد و غبار و لانه گذاری حشرات، جوندگان و پرندگان نباشد.	۳			
	۴- استفاده از پالت های غیر چوبی و مقاوم و قابل نظافت در انبار با ارتفاع حداقل ۱۴ سانتی متر از سطح زمین	۵			

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPS) واحدهای تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی	کد مدرک: PEI/F-۰۲۱ تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۱۳ از ۲۷
--	---	---

مورد ممیزی	محل ممیزی	نظریه ممیزی			
		امتیاز بند	امتیاز واحد	امتیاز حوزه	ملاحظات
	۵- رعایت فاصله مناسب چیدن پالتهای از دیوار انبار در حدود ۲۰ سانتیمتر	۵			
	۶- رعایت شرایط FIFO یا FEFO در انبار	۵			
	۷- طعمه گذاری یا تله گذاری مناسب انبار برای جلوگیری از ورود حشرات و جوندگان موزی و تهیه نقشه طعمه گذاری یا تله گذاری	۳			
	۸- علامت گذاری قسمتهای قرنطینه، محصول قابل قبول، مرجوعی و... به منظور قابلیت شناسایی و ردیابی سریع	۱۰			
قسمتهای تولید و فرآوری امتیاز=۱۴۰	۹- عرض مناسب و کافی و بسته شدن کامل در انبار به منظور ورود و خروج آسان کالا	۳			
	۱۰- استفاده از سکوی مناسب برای بارگیری از انبار	۳			
	۱۱- استفاده از سوخت غیر فسیلی برای وسایل حمل و نقل در انبار	۳			
	۱۲- رعایت شرایط مناسب و استاندارد چیدمان محصول و کالا بر روی هم	۵			
	۱۳- مجهز بودن انبار به وسایل اندازه گیری رطوبت و دما در صورتی که محصول یا مواد اولیه باید در شرایط خاصی نگهداری شوند.	۱۰			
	۱۴- نصب دستگاه هشدار دهنده به منظور اعلام شرایط خارج از کنترل برای سردخانه/گرمخانه	۳			
		مجموع امتیاز			

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی	لیست ارزیابی برنامه های پیشینازی (PRPS) واحدهای تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی	کد مدرک: PEI/F-۰۲۱ تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۱۴ از ۲۷
--	--	---

مورد ممیزی	محل ممیزی	نظریه ممیزی			
		امتیاز بند	امتیاز واحد	امتیاز حوزه	ملاحظات
۱۹- قسمتهای تولید و فراوری امتیاز= ۸۴	۱- مجزا بودن بخشهای مختلف تولید با استفاده از در مناسب و یا پرده های نواری	۵			
	۲- استفاده از شیب مناسب برای حمل و نقل آسان ترالی ها در صورت اختلاف سطح سالن هایی که به یکدیگر مرتبط می شوند.	۳			
	۳- اتصال مناسب تجهیزات تولید به نحوی که از ایجاد فضای اضافه و پرت (voide space) جلوگیری شود(در این قسمت نصب ماشین آلات و رعایت فاصله آنها از دیوار و از یکدیگر به منظور نردد راحت در صورت بروز مشکل و یا سایر موارد باید لحاظ شود).	۵			
	۴- عدم وجود اقلام مازاد(مانند وسایل تعمیر و نگهداری، ظروف مواد اولیه و...) در سالن در حین عملیات تولید	۵			
	۵- طراحی و جنس مناسب سطوح در تماس با ماده غذایی به نحوی که صاف و صیقلی و قابل نظافت باشد.	۵			
	۶- رعایت شرایط ایمنی و بهداشتی و شستشو و نظافت تجهیزات مورد استفاده در خط تولید	۱۰			
	۷- استفاده از سطلهای در دار پدالی برای جمع آوری و نگهداری پسماند و ضایعات در سالن و خروج به موقع آن	۵			
	۸- مناسب بودن جنس کلیه سینی ها، مخازن، لوله های انتقال دهنده و سایر ابزار مورد استفاده آن در تماس با ماده غذایی به نحوی که مقاوم، فاقد درز و شکاف و قابل نظافت و ضد عفونی کردن باشند.	۱۰			

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPS) واحدهای تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی	کد مدرک: PEI/F-۰۲۱ تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۱۵ از ۲۷
--	---	--

مورد ممیزی	محل ممیزی	نظریه ممیزی			
		امتیاز بند	امتیاز واحد	امتیاز حوزه	ملاحظات
	۹- استفاده از سیستم های مناسب و کارآمدگرمایش و سرمایش سالن	۳			
	۱۰- رعایت شرایط بهداشتی و رنگ آمیزی سطوح تجهیزات و ماشین آلاتی که در تماس با ماده غذایی هستند.	۳			
	۱۱- رعایت شرایط بهداشتی و عدم وجود جرم و خوردگی در سطوح خارجی و بدنه مخازن و تانکهای مختلف	۳			
	۱۲- ایجاد شرایط ایمنی و حفاظتی برای دستگاه ها، نردبانها و پلکان های مرتبط در سالن تولید(نظیر ارت برای دستگاه ها، کف پوش عایق دار برای تابلوهای برق و پانل ها و حفاظت مناسب برای تجهیزات مرتفع)	۳			
	۱۳- نصب علائم و تابلوهای ایمنی و بهداشتی در سالن	۳			
	۱۴- قابلیت دسترسی آسان به تجهیزات اطفاء حریق و وضعیت سلامت و کارایی تجهیزات اطفاء حریق	۵			
	۱۵- قابلیت دسترسی به وسایل حفاظت و بهداشت فردی توسط کارگران	۳			
	۱۶- استفاده از وسایل ایمنی و شنوایی برای کارگران در صورت وجود سرو صدا در سالن تولید	۳			
	۱۷- نصب و کالبراسیون منظم تجهیزات اندازه گیری دما، رطوبت و فشار در خطوط تولیدی	۱۰			
		مجموع امتیاز			

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPS) واحدهای تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی	کد مدرک: PEI/F-۰۲۱ تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۱۶ از ۲۷
--	---	---

مورد ممیزی	محل ممیزی	نظریه ممیزی			
		امتیاز بند	امتیاز واحد	امتیاز حوزه	ملاحظات
۲۰- کنترل حشرات و جوندگان امتیاز= ۱۴	۱- وجود برنامه کنترل حشرات و جانوران موذی و ایجاد وضعیت مکانی مناسب برای کلیه قسمتهای کارخانه به نحوی که از ورود حشرات و جوندگان موذی جلوگیری شود.	۳			
	۲- اجرای کامل برنامه توسط کارخانه و وجود فرد مسئول انجام آن	۵			
	۳- وجود تاییدیه های لازم جهت صلاحیت انجام کار، در صورتی که این برنامه توسط بخش خصوصی انجام می شود.	۳			
	۴- وجود تاییدیه مصرف حشره کش ها از مراجع ذیصلاح (MSDS)	۳			
		مجموع امتیاز			
۲۱- شستشو/ضد عفونی /نظافت امتیاز= ۳۳	۱- وجود برنامه مدون شستشو و ضد عفونی و پاکیزه سازی برای هر قسمت با برنامه زمانبندی مشخص و در دسترس	۱۰			
	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	۵			
	۳- نصب شیر آب جهت عملیات شستشو و نظافت و یا نصب پمپ باد برای نظافت در فواصل مختلف سالن تولید	۳			
	۸- نصب وسایل و ابزار شستشو(جارو، تی، برس و...) در محل مناسب (جدا از محیط پاک فرآوری) به نحوی که ایجاد آلودگی ثانویه ننماید.	۳			

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPS) واحدهای تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی	کد مدرک: PEI/F-۰۲۱ تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۱۷ از ۲۷
--	---	---

مورد ممیزی	محل ممیزی	نظریه ممیزی			
		امتیاز بند	امتیاز واحد	امتیاز حوزه	ملاحظات
	۵- وجود فضای مناسب برای شستشو و ضد عفونی وسایل و تجهیزات در خارج از محل نصب (COP)	۳			
	۶- وجود امکانات آب گرم و سرد، بخار تحت فشار و باد برای شستشو و نظافت سالن ها	۳			
	۷- وجود مجوزهای لازم بهداشتی برای مواد پاک کننده و ضد عفونی کننده (MSDS)	۳			
	۸- وجود مسئول عملیات نظافت، شستشو و ضد عفونی	۳			
		مجموع امتیاز			
۲۲- تعمیر و نگهداری امتیاز = ۱۱	۱- وجود برنامه مدون و کارآمد تعمیر و نگهداری و ثبت گزارش مربوطه (از نظر کاهش میزان توقفهای تولید و تعمیرات حین تولید)	۵			
	۲- شماره گذاری و یا شناسایی کلیه تجهیزات/ماشین آلات/دستگاههای آزمایشگاهی	۳			
	۳- وجود مسئول انجام و پیگیری برنامه تعمیر و نگهداری	۳			
		مجموع امتیاز			
۲۳- مسئول فنی امتیاز = ۲۰-۲۳	۱- در نظر گرفتن مسئول فنی برای خطوط تولیدی متفاوت، در صورت تنوع تولید و یا شیفت کاری مجزا	۱۵			
	۲- ارتقاء سطح دانش مسئول فنی از طریق آموزشهای تخصصی و بازآموزی	۱۵			
		مجموع امتیاز			

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی	چک لیست ارزیابی برنامه های پشتیبانی (PRPS) واحدهای تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی	کد مدرک: PEI/F-۰۲۱ تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۱۸ از ۲۷
--	---	---

مورد ممیزی	محل ممیزی	نظریه ممیزی			
		امتیاز بند	امتیاز واحد	امتیاز حوزه	ملاحظات
۲۴-برچسب گذاری امتیاز=۱۰	۱- رعایت ضوابط برچسب گذاری وزارت بهداشت و مستندات مربوطه و رعایت مفاد ماده ۱۱ قانون مواد خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی و دستورالعمل های آن	۱۰			
		مجموع امتیاز			
۲۵- شناسایی و ردیابی امتیاز=۳۰	۱- امکان ردیابی محصول تولید شده تا ماده اولیه در سطوح زیر: الف- امکان ردیابی محصول تا سطح عرضه عمده فروشی ب- امکان ردیابی محصول تا سطح عرضه خرده فروشی	۷ ۱۳			
	۲- ثبت و نگهداری سوابق مربوطه	۱۰			
		مجموع امتیاز			

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPS) واحدهای تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی	کد مدرک: PEI/F-۰۲۱ تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۱۹ از ۲۷
--	---	---

مورد ممیزی	محل ممیزی	نظریه ممیزی			
		امتیاز بند	امتیاز واحد	امتیاز حوزه	ملاحظات
۲۶- شکایات مشتری امتیاز = ۲۰	۱- وجود برنامه مدون رسیدگی به شکایات به شرح ذیل: الف- اخذ و ثبت شکایت مصرف کننده (۵) ب- رسیدگی و پیگیری شکایت و اعلام نتیجه به مشتری و حفظ سوابق مربوطه (۵) ج- بررسی مشکل و رفع نواقص مربوط به مورد شکایتی در تمامی مراحل زنجیره غذایی (۱۰)	۲۰			
		مجموع امتیاز			
۲۷- فرخوان امتیاز = ۲۰	۱- وجود دستورالعمل برای فراخوان محصول در سطوح مختلف	۵			
	۲- امکان جمع آوری محصول بر اساس شماره سری ساخت یا تاریخ تولید	۱۰			
	۳- ثبت و نگهداری سوابق مربوطه	۵			
		مجموع امتیاز			

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPS) واحدهای تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی	کد مدرک: PEI/F-۰۲۱ تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۲۰ از ۲۷
--	---	---

مورد ممیزی	محل ممیزی	نظریه ممیزی			
		امتیاز بند	امتیاز واحد	امتیاز حوزه	ملاحظات
۲۸- شناسایی خطرپایش: امتیاز=۴۷	۱- شناسایی عوامل خطر زای مهم شیمیایی، بیولوژیکی و فیزیکی در هر مرحله از فرآیند	۵			
	۲- ارزیابی عوامل خطرزا با توجه به اهمیت آن ها	۵			
	۳- کفایت اقدامات کنترلی در نظر گرفته شده جهت کاهش یا حذف خطر	۳			
	۴- شناسایی و تعیین نقاط کنترل بحرانی	۵			
	۵- تعیین حدود بحرانی با توجه به مدارک و مراجع علمی معتبر	۵			
	۶- تعیین روش مناسب پایش نقاط کنترل بحرانی	۵			
	۷- وجود دستورالعمل پایش نقاط کنترل بحرانی	۳			
	۸- تعیین اقدامات اصلاحی برای هر نقطه کنترل بحرانی	۵			
	۹- وجود دستورالعمل ممیزی داخلی	۳			
	۱۰- ثبت و نگهداری سوابق مربوطه	۵			
	۱۱- وجود دستورالعمل کنترل سوابق	۳			
		مجموع امتیاز			

کد مدرک: PEI/F-۰۲۱ تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۲۱ از ۲۷	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- وجود برنامه مدون اجرای دوره های آموزشی	۲۹- امتیاز آموزش ۱۵=
			۵	۲- اجرای منظم برنامه آموزشی	
			۵	۳- ثبت و نگهداری سوابق مربوطه	
			مجموع امتیاز		
			۳۰	۱- وجود برنامه ارزیابی تامین کنندگان و استفاده از مواد اولیه دارای مجوزهای بهداشتی	۳۰- تامین کنندگان ۳۵= امتیاز
			۵	۲- ثبت و نگهداری سوابق مربوطه	
			مجموع امتیاز		

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPS) واحدهای تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی	کد مدرک: PEI/F-۰۲۱ تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۲۲ از ۲۷
--	---	---

مورد ممیزی	محل ممیزی	نظریه ممیزی			
		امتیاز بند	امتیاز واحد	امتیاز حوزه	ملاحظات
۳۱-ارتباطات درون سازمانی و برون سازمانی امتیاز=۱۶	۱- وجود آخرین قوانین، مقررات، ضوابط و دستورالعمل های مرتبط صادره از سوی مراجع دولتی	۵			
	۲- بهره گیری از استانداردهای ملی و بین المللی به روز شده	۵			
	۳- توزیع مناسب و قابلیت دسترسی بخشهای درون سازمان از منابع به روز شده	۳			
	۴- ثبت و نگهداری سوابق مربوطه	۳			
		مجموع امتیاز			
۳۲-تحقیق و توسعه امتیاز= ۱۰	۱- وجود مرکز تحقیق و توسعه فعال و کارآمد و کارشناسان و متخصصین کافی	۵			
	۲- ثبت و نگهداری سوابق مربوطه	۵			
		مجموع امتیاز			
۳۳-گواهی های مدیریتی و کیفی امتیاز= ۲۰	۱- سری ISO ۲۲۰۰۰ یا سیستم HACCP مورد تایید وزارت بهداشت	۱۰			
	۲- پروانه کاربرد علامت استاندارد تشویقی	۵			
	۳- ISO ۱۷۰۲۵ مورد تایید موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران یا آزمایشگاه همکار مورد تایید وزارت بهداشت	۵			
		مجموع امتیاز			

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPS) واحدهای تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی	کد مدرک: PEI/F-۰۲۱ تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۲۳ از ۲۷
--	---	---

مورد ممیزی	محل ممیزی	نظریه ممیزی			
		امتیاز بند	امتیاز واحد	امتیاز حوزه	ملاحظات
۳۴- بازرسی و آزمایش امتیاز = ۷۴	۱- وجود مدرک معتبر دانشگاهی برای کارکنان آزمایشگاه	۲			
	۲- انجام آموزشهای لازم از نظر آشنایی با SOP، کارکرد با دستگاهها، مستند سازی برای کارکنان آزمایشگاه در بدو ورود	۳			
	۳- ایجاد فضای کافی با توجه به حجم تولید، برای آزمایشگاه	۳			
	۴- وجود آزمایشگاه میکروب شناسی به سه قسمت اتاق کشت، اتاق انکوباسیون و محیط سازی بطور مجزا	۵			
	۵- وجود هود میکروبی شناسی ویا اتاق کشت ایزوله حاوی لامپ UV	۱			
	۶- مناسب بودن کف ها، دیوارها، سقف آزمایشگاهی(از نظر مقاوم بودن به مواد شیمیایی و ضربه، قابلیت شستشو...)	۵			
	۷- وجود نور کافی متناسب با شرایط آزمایشگاه	۱۰			
	۸- وجود هود با توانایی کافی در بخش شیمی	۱			
	۹- به روز بودن روشهای آزمون و استانداردهای مربوطه	۵			
	۱۰- وجود دستورالعملی برای دریافت نمونه به آزمایشگاه	۳			
	۱۱- کامل بودن ثبت مشخصات نمونه های ارسالی به آزمایشگاه	۱			
	۱۲- انجام کد گذاری نمونه های ارسالی به آزمایشگاه	۱			
	۱۳- متناسب بودن شرایط نگهداری با نوع نمونه ها	۲			
	۱۴- وجود و نگهداری نمونه های شاهد	۲			

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPS) واحدهای تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی	کد مدرک: PEI/F-۰۲۱ تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۲۴ از ۲۷
--	---	---

مورد ممیزی	محل ممیزی	نظریه ممیزی			
		امتیاز بند	امتیاز واحد	امتیاز حوزه	ملاحظات
	۱۵- وجود مشخصات کامل (نام ماده، کد ردیابی، تاریخ ساخت، و نام سازنده) در برچسب محلولها و معرف های تهیه شده.	۲			
	۱۶- انجام آزمایشات لازم بر روی آب مقطر مورد استفاده در آزمایشگاه	۱			
	۱۷- کامل بودن دفاتر ثبت نتایج آزمونها در آزمایشگاه	۳			
	۱۸- تایید و امضاء دفاتر ثبت نتایج آزمون توسط آزمایش کننده و مسئول فنی	۳			
	۱۹- وجود کلیه مدارک و مستندات مرتبط با آزمایشات در صورت انعقاد قرارداد با آزمایشگاه هماهنگ شده با حوزه نظارتی	۳			
	۲۰- نگهداری و بایگانی مناسب نتایج آزمایشات انجام شده بر روی نمونه ها	۱			
	۲۱- کالیبره بودن دستگاهها و تجهیزات دارای برچسب	۳			
	۲۲- وجود مستندات کالیبراسیون	۳			
	۲۳- اندازه گیری و ثبت دما و رطوبت در آزمایشگاه	۲			
	۲۴- وجود سیستم های اعلام و اطفاء حریق	۲			
	۲۵- وجود جعبه کمکهای اولیه در آزمایشگاه	۲			
	۲۶- وجود سیستم شستشوی اضطراری در آزمایشگاه	۱			
	۲۷- وجود سیستم دفع بهداشتی ضایعات (پسماندهای شیمیایی، میکروبی و...)	۱			
	۲۸- وجود سیستمی جهت دفع صحیح نمونه های آلوده	۲			
	۲۹- در نظر گرفتن محلی برای تعویض لباس کارکنان آزمایشگاه	۱			

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینازی (PRPs) واحدهای تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی	کد مدرک: PEI/F-۰۲۱ تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: - تاریخ بازنگری: .. صفحه ۲۵ از ۲۷
--	---	--

ردیف	نواقص مشاهده شده در ارزیابی با ذکر شماره بند	ردیف	مدت زمان تعیین شده برای رفع هر نقص

نام و نام خانوادگی و امضاء کارشناسان ممیزی کننده:

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی	چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPS) واحدهای تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی	کد مدرک: PEI/F-۰۲۱ تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۲۶ از ۲۷
--	---	--

* نکته ۱: به منظور تشویق و. ترغیب صنایع به حفظ صداقت و راستی در تکمیل کاربرگ خود اظهاری، در صورت انطباق امتیاز محاسبه شده توسط واحد تولیدی یا حوزه نظارتی به میزان انحراف ۵ درصد از کل امتیاز کسب شده، ۲۰ امتیاز کسب شده افزوده خواهد شد.

* نکته ۲: به ازای هر شکایت اثبات شده از سوی دانشگاه و یا هر عدم انطباق نتیجه آزمون محصولات تولید شده توسط واحد تولیدی، در صورت نمونه برداری ادواری/سطح عرضه (PMS) در صورت جزئی بودن عدم انطباق ۲۵، عمده بودن عدم انطباق ۵۰ و بحرانی بودن عدم انطباق ۷۵ امتیاز از مجموع امتیاز کسب شده کسر خواهد شد لازم به ذکر است ملاک عمل عدم انطباق در دستور العمل "رسیدگی به شکایات" با کد مدرک PEI/I-۰۴۵ درج گردیده است). ضمناً در خصوص حضور یا عدم حضور مسئول فنی، به ازای هر بار عدم حضور بدون هماهنگی، ۵۰ امتیاز از مجموع امتیاز کسب شده کسر خواهد شد.

(شکایت اثبات شده: شکایتی است که دانشگاه ناظر آن را تایید کرده و از سوی دانشگاه شکایت کننده هم جواب آزمونی در تایید موضوع شکایت تهیه و ابلاغ گردیده باشد مشروط به اینکه فاکتورهای حمل و نقل و نگهداری تأثیری بر موضوع مورد آزمون نداشته باشند)

* نکته ۳: چنانچه وجود بخشی از تاسیسات در واحد تولیدی الزامی نباشد امتیاز این بخش می بایست متناسب با کل امتیاز کسب شده محاسبه گردد. (مثلاً: وجود سردخانه در واحد بسته بندی حبوبات)، البته این موضوع در بنده دستورالعمل نحوه امتیازدهی کاربرگ ارزیابی برنامه های پیشینیزی PRPS با کد مدرک PEI/I-۰۳۲ درج گردیده است.

* نکته ۴: نحوه نظارت بر واحدهای تولیدی بر حسب رتبه کسب شده مطابق دستورالعمل اجرایی نحوه نظارت و بازرسی واحدهای تولیدی درجه بندی شده برنامه ریزی و اقدام خواهد شد. بدیهی است کارخانجاتی که کمتر از رتبه D کسب کنند، ۶ ماه فرصت خواهند داشت تا رتبه های بالاتر را کسب کنند در غیر اینصورت تعطیل خواهند شد.

* نکته ۵: در مورد واحدهایی که جهت انجام آزمایشات با آزمایشگاه های هماهنگ شده با حوزه نظارتی قرارداد منعقد می نماید، لازم است کلیه مدارک و مستندات آزمایشگاه طرف قرارداد در دسترس باشند در صورت عدم وجود مدارک یاد شده کل امتیاز مربوط به بخش آزمایشگاه از مجموع امتیاز کسب شده کسر می گردد، لذا چنانچه تنها بخشی از آزمایشات، انجام نشده باشد بسته به اهمیت آزمایش، با نظر کارشناس بازدید کننده و تایید رئیس اداره تنها بخشی از امتیاز مربوطه کسر خواهد شد.

نام و امضاء ممیزی کننده:	تاریخ ممیزی:	نام و امضاء تایید کننده:	تاریخ تأیید:
--------------------------	--------------	--------------------------	--------------

کد مدرک: PEI/F-۰۲۱ تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲ شماره بازنگری: ۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳ صفحه ۲۷ از ۲۷	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
---	---	--

نام واحد تولیدی:	محصولات تولیدی:
------------------	-----------------

نام و نام خانوادگی ممیز	سمت	امضاء	تاریخ

* نکته: پس از تکمیل موارد فوق تصویر این برگ به منظور بررسی و تعیین رتبه واحد تولیدی به اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی به شماره ۶۶۴۶۷۲۶۵ نمابر و یا به نشانی PRP@sdo.ir ارسال شود.

این قسمت توسط اداره نظارت ذیربط تکمیل میشود:

رتبه کسب شده به درصد	حد نصاب رتبه قبولی به درصد	
	Grade A	۹۰ تا ۱۰۰ درصد
	Grade B	۸۰ تا ۸۹/۹ درصد
	Grade C	۶۵ تا ۷۹/۹ درصد
	Grade D	۵۰ تا ۶۴/۹ درصد

این قسمت توسط ممیز تکمیل شود:

جمع کل امتیاز چک لیست	جمع امتیاز کسب شده
۱۰۰۰	

تایید رئیس اداره نظارت بر مواد غذایی و بهداشتی:
 تایید معاون غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی و خدمات
 بهداشتی درمانی ذیربط: