



چک لیست ارزیابی برنامه‌های پیشین‌سازی (PRPs)  
واحدهای تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی

کد مدرک: PEI/F-021  
تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲  
شماره بازنگری: ۰۱  
تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳  
صفحه از ۲۷

مشخصات مؤسسه

|  |   |                   |   |
|--|---|-------------------|---|
| نام کارخانه  |   | شماره تلفن و فاکس |   |
| آدرس کامل کارخانه و آدرس پست الکترونیک: استان:         |   | شهرستان:          |   |
| نام مدیر عامل  |   | نام مسئول فنی:    |   |
| کد ملی:  |   | کد پستی:          |   |
| گروه تولیدی  |   |                   |   |
| مواد اولیه   | <input type="radio"/> خوراکی - آشامیدنی | مواد فرایندشده    | <input type="radio"/> خوراکی - آشامیدنی |
|  | <input type="radio"/> بستهبندی          |                   | <input type="radio"/> بستهبندی          |
| نام محصولات تولیدی:<br>(با توجه به پروانه‌های بهداشتی) |   |                   |   |
| نامهای تجاری محصولات                                   |   |                   |   |

|                        |              |                         |              |
|------------------------|--------------|-------------------------|--------------|
| نام و امضاء ممیزکننده: | تاریخ ممیزی: | نام و امضاء تأییدکننده: | تاریخ تأیید: |
|------------------------|--------------|-------------------------|--------------|

چک لیست ارزیابی برنامه‌های پیشین‌سازی (PRPs)  
واحدهای تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی

کد مدرک: PEI/F-021

تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲

شماره بازنگری: ۰۱

تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳

صفحه از ۲۷

| مورد<br>ممیزی                  | محل ممیزی   | نظریه ممیزی |             |             |
|--------------------------------|---|-------------|-------------|-------------|
|                                |   | امتیاز بند  | امتیاز واحد | امتیاز حوزه |
| بازرسی و آزمایش<br>امتیاز = ۷۴ | ۱. وجود مدرک معتبر دانشگاهی برای کارکنان آزمایشگاه  | ۲           |             |             |
|                                | ۲. انجام آموزشهای لازم از نظر آشنایی با SOP، کارکرد با دستگاهها، مستندسازی برای کارکنان آزمایشگاه در بدو ورود                             | ۳           |             |             |
|                                | ۳. ایجاد فضای کافی با توجه به حجم تولید، برای آزمایشگاه   | ۳           |             |             |
|                                | ۴. وجود آزمایشگاه میکروبیشناسی به سه قسمت اتاق کشت، اتاق انکوباسیون و محیطسازی بطور مجزا  | ۵           |             |             |
|                                | ۵. وجود هود میکروبیشناسی و یا اتاق کشت ایزوله دارای لامپ UV   | ۱           |             |             |
|                                | ۶. مناسب بودن کفها، دیوارها، سقف آزمایشگاه با توجه به مسائل فنی آزمایشگاهی (از نظر مقاوم بودن به مواد شیمیایی و ضربه، قابلیت شستشو و ...) | 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 در آزمایشگاه   | ۳           |             |             |
|                                | ۱۱. کامل بودن ثبت مشخصات نمونههای ارسالی به آزمایشگاه   | ۱           |             |             |
|                                | ۱۲. انجام کدگذاری نمونههای ارسالی به آزمایشگاه  | ۱           |             |             |
|                                | ۱۳. متناسب بودن شرایط نگهداری با نوع نمونهها  | ۲           |             |             |
|                                | ۱۴. وجود و نگهداری نمونههای شاهد  | ۲           |             |             |

|                        |              |                         |              |
|------------------------|--------------|-------------------------|--------------|
| نام و امضاء ممیزکننده: | تاریخ ممیزی: | نام و امضاء تأییدکننده: | تاریخ تأیید: |
|------------------------|--------------|-------------------------|--------------|



چک لیست ارزیابی برنامه‌های پیشین‌سازی (PRPs)  
واحدهای تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی

کد مدرک: PEI/F-021  
تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲  
شماره بازنگری: ۰۱  
تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳  
صفحه از ۲۷

| مورد ممیزی   | محل ممیزی   | نظریه ممیزی |             |             |
|--|---|-------------|-------------|-------------|
|  |   | امتیاز بند  | امتیاز واحد | امتیاز حوزه |
| بازرسی و آزمایش<br>امتیاز = ۷۴                               | ۱۵. وجود مشخصات کامل (نام ماده، کد ردیابی، تاریخ ساخت و نام سازنده) در برچسب محلولها و معرفهای 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. تأیید و امضاء دفاتر ثبت نتایج آزمون توسط آزمایش کننده و مسؤول فنی   | ۳           |             |             |
|  | ۱۹. وجود کلیه مدارک و مستندات مرتبط با آزمایشات در صورت انعقاد قرارداد با آزمایشگاه هماهنگ شده یا حوزه نظارتی | ۳           |             |             |
|  | ۲۰. نگهداری و بایگانی مناسب نتایج آزمایشات انجام شده بر بروی نمونهها  | ۱           |             |             |
|  | ۲۱. کالیبره بودن دستگاهها و تجهیزات دارای برچسب   | ۳           |             |             |
|  | ۲۲. وجود مستندات کالیبراسیون  | ۳           |             |             |
|  | ۲۳. اندازه‌گیری و ثبت دما و رطوبت در آزمایشگاه  | ۲           |             |             |
|  | ۲۴. وجود سیستمهای 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 نمونههای آلوده   | ۲           |             |             |
| ۲۹. در نظر گرفتن محلی مجزا برای تعویض لباس کارکنان آزمایشگاه | ۱   |             |             |             |
|  | مجموع امتیاز  | ۷۴          |             |             |

نام و امضاء ممیزکننده: \_\_\_\_\_ تاریخ ممیزی: \_\_\_\_\_ نام و امضاء تأییدکننده: \_\_\_\_\_ تاریخ تأیید: \_\_\_\_\_

چک لیست ارزیابی برنامه‌های پیشگیری (PRPs)  
 واحدهای تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی

کد مدرک: PEI/F-021  
 تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۲  
 شماره بازنگری: ۰۱  
 تاریخ بازنگری: ۱۳۸۸/۳  
 صفحه از ۲۷

| مدت زمان تعیین شده برای رفع هر نقص                | ردیف | نواقص مشاهده شده در ارزیابی با ذکر شماره بند | ردیف |
|---|------|--|------|
|   |      |  |      |
| نام و نام خانوادگی و امضاء کارشناسان ممیزی کننده: |      |  |      |