

کد مدرک: Q-F_w7-003-1
تاریخ صدور: ۹۷/۱۲/۲۲
تاریخ بازنگری: ۱۴۰۰/۰۳/۰۵



سازمان غذا و دارو

اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

چک لیست ممیزی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی

مبتنی بر ISO22000:2018

این سند بدون پیوست دارای ۱۷ صفحه می باشد

کد مدرک: Q-Fw7-003-1
تاریخ صدور: ۹۷/۱۲/۲۲
تاریخ بازنگری: ۱۴۰۰/۰۳/۰۵
صفحه ۱ از ۲۰



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی
چک لیست ممیزی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی مبتنی بر ISO22000:2018

مشخصات واحد تولیدکننده	
شماره ثبت منبع:	نام واحد تولیدی:
شماره تلفن / نمابر:	نشانی کامل:
گروه محصولات تولیدی: غذایی آشامیدنی بسته بندی	
نام محصولات تولیدی:	
نام و نام خانوادگی مسئول فنی:	نام و نام خانوادگی راهبر تیم ایمنی مواد غذایی:
نام آزمایشگاه همکار برای کنترل کیفیت محصول (در صورت برون سپاری):	
اطلاعات گواهی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی (در صورت وجود)	
نام مرجع صادرکننده:	نام مرجع اعتباردهی:
تاریخ صدور:	تاریخ انقضاء:
دامنه شمول گواهی:	
در صورت انجام ممیزی سازمان غذا و دارو / معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی برای اخذ تائیدیه:	
شماره مجوز	تاریخ

کد مدرک: Q-Fw7-003-1

تاریخ صدور: ۹۷/۱۲/۲۲

تاریخ بازنگری: ۱۴۰۰/۰۳/۰۵

صفحه ۲ از ۲



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

چک لیست ممیزی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی مبتنی بر ISO22000:2018

بند استاندارد	الزامات سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی	امتیاز بند	برنامه ریزی	اجرا	پایش و کنترل	انجام اقدامات اصلاحی و بهبود	متیاز کسب شده
۴- محیط کسب و کار سازمان							
۱۰ امتیاز							
۴-۱ درک سازمان و محیط کسب و کار: آیا سازمان مسائل بیرونی و درونی مرتبط با اهداف خود را شناسایی، بازنگری و بروزآوری می کند؟							
شواهد:							
کد مستندات مرتبط (در صورت نیاز):							
		۴	۱	۱	۱	۱	
۴-۲ درک نیازها و انتظارات ذی نفعان: آیا سازمان ذی نفعان مرتبط با FSMS خود را شناسایی کرده و اطلاعات مرتبط با الزامات با نیازهای آنها را شناسایی، بازنگری و بروزآوری نموده است؟							
شواهد:							
کد مستندات مرتبط (در صورت نیاز):							
		۲	۰/۵	۰/۵	۰/۵	۰/۵	
۴-۳ تعیین دامنه کاربرد سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی: آیا سازمان دامنه کاربرد FSMS خود شامل محصولات و خدمات، فرآیندها و مکان های تولیدی را شناسایی و مدون کرده است؟							
شواهد:							
کد مستندات مرتبط (الزامی):							
		۲	۰/۵	۰/۵	۰/۵	۰/۵	
۴-۴ سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی: آیا سازمان فرآیندهای مورد نیاز FSMS خود و تعامل آنها را مطابق با الزامات استاندارد ایجاد، استقرار، نگهداری، بروزآوری و بصورت مداوم بهبود می دهد؟							
شواهد:							
کد مستندات مرتبط (در صورت نیاز):							
		۴	۰/۵	۲	۰/۵	۱	
۵- راهبری و تعهد							
۱۲ امتیاز							
۵-۱ راهبری و تعهد: آیا شواهدی مبنی بر راهبری و تعهد مدیریت رده بالا نسبت به FSMS، براساس الزامات بند ۵-۱ استاندارد در سازمان یافت می شود؟							
شواهد:							
کد مستندات مرتبط (در صورت نیاز):							
		۴	۱	۱	۱	۱	

کد مدرک: Q-Fw7-003-1

تاریخ صدور: ۹۷/۱۲/۲۲

تاریخ بازنگری: ۱۴۰۰/۰۳/۰۵

صفحه ۳ از ۲۰



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

چک لیست ممیزی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی مبتنی بر ISO22000:2018

بند استاندارد	الزامات سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی					امتیاز بند	برنامه ریزی اجرا	پایش و کنترل	انجام اقدامات اصلاحی و بهبود	امتیاز کسب شده
۵-۲ خط مشی: آیا مدیریت رده بالای سازمان خط مشی ایمنی مواد غذایی را متناسب با الزامات استاندارد ایجاد، اجرا و <u>مدون</u> نموده و آن را برقرار نگه می دارد و به گونه مقتضی ابلاغ می کند؟ شواهد:						۴	۱	۱	۱	
کد مستندات مرتبط (الزامی):										
۵-۳ نقش ها، مسئولیت ها و اختیارات سازمانی: آیا مدیریت رده بالا اطمینان دارد که مسئولیت ها و اختیارات برای نقش های مرتبط با FSMS (از جمله تیم ایمنی و راهبر آن) تخصیص یافته و در سازمان اطلاع رسانی و درک شده است؟ شواهد:						۴	۱	۱	۱	
کد مستندات مرتبط (در صورت نیاز):										
۶- طرح ریزی	۱۲ امتیاز									
۶-۱ اقدامات برای پرداختن به ریسک ها و فرصت ها: آیا سازمان ریسک ها و فرصت های مرتبط با FSMS را شناسایی کرده است و اقدامات مربوط به پرداختن به آنها را در راستای الزامات استاندارد اجرا و ارزیابی می نماید؟ شواهد:						۶	۱	۲	۲	
کد مستندات مرتبط (در صورت نیاز):										
۶-۲ اهداف سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی و طرح ریزی برای دستیابی به آنها: آیا سازمان برای FSMS ، اهدافی سازگار با خط مشی و در صورت امکان کمی را در سطوح و کارکردهای مرتبط تعیین، پایش، تصدیق، ابلاغ، نگه داری، در صورت مقتضی به روزآوری، <u>مدون</u> و ارزشیابی نموده است؟ شواهد:						۴	۱	۱	۱	
کد مستندات مرتبط (الزامی):										
۶-۳ طرح ریزی تغییرات: آیا هنگامی که سازمان نیاز به هر گونه تغییری در FSMS را تعیین کند؛ این تغییرات به شیوه ای متناسب با الزامات این استاندارد طرح ریزی، اجرا و اطلاع رسانی می شود؟ شواهد:						۴	۱	۱	۱	
کد مستندات مرتبط (در صورت نیاز):										

کد مدرک: Q-Fw7-003-1

تاریخ صدور: ۹۷/۱۲/۲۲

تاریخ بازنگری: ۱۴۰۰/۰۳/۰۵

صفحه ۴ از ۲۰



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

چک لیست ممیزی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی مبتنی بر ISO22000:2018

بند استاندارد	الزامات سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی	امتیاز بند	برنامه ریزی	اجرا	پایش و کنترل	انجام اقدامات اصلاحی و بهبود	امتیاز کسب شده
۷- پشتیبانی							
۳۶ امتیاز							
	۷-۱-۲ کارکنان: آیا سازمان از شایستگی افراد برای اجرا و نگهداری FSMS اطمینان دارد و چنانچه از کمک کارشناسان بیرونی برای تکوین، اجرا، عملیات یا ارزیابی FSMS استفاده می کند شواهد توافقتنامه یا قرارداد تعیین کننده شایستگی، مسئولیت و اختیار این کارشناسان به عنوان اطلاعات <u>مدون</u> نگه داری میشود؟						
	شواهد:						
	کد مستندات مرتبط (الزامی):	۴	۱	۱	۱	۱	
	۷-۳ زیر ساخت: آیا سازمان منابع لازم برای تعیین، ایجاد و نگهداری زیرساخت ضروری برای دستیابی به انطباق با الزامات FSMS را فراهم نموده است؟						
	شواهد:						
	کد مستندات مرتبط (در صورت نیاز):	۴	۱	۱	۱	۱	
	۷-۴-۱ محیط کار: آیا سازمان برای ایجاد، مدیریت و نگهداری محیط کار ضروری (از جنبه اجتماعی، روانی، فیزیکی) جهت دستیابی به انطباق با الزامات FSMS ، منابع مورد نیاز را تعیین، تامین و نگهداری می نماید؟						
	شواهد:						
	کد مستندات مرتبط (در صورت نیاز):	۴	۱	۱	۱	۱	
	۷-۱-۵ عناصر ایجاد شده بیرونی در سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی: آیا هنگامی که سازمان FSMS خود را با استفاده از عناصر بیرونی ایجاد، نگهداری، بروزآوری و بطور مداوم بهبود می بخشد، از انطباق آنها با الزامات استاندارد، قابلیت کاربرد و سازگاری آنها با فرآیندها و محصولات توسط تیم ایمنی، اجرا و نگه داری و به روزآوری آنها اطمینان دارد و این سوابق به عنوان اطلاعات <u>مدون</u> نگه داری می شوند؟						
	شواهد:						
	کد مستندات مرتبط (الزامی):	۴	۱	۱	۱	۱	

کد مدرک: Q-Fw7-003-1

تاریخ صدور: ۹۷/۱۲/۲۲

تاریخ بازنگری: ۱۴۰۰/۰۳/۰۵

صفحه ۵ از ۲۰



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

چک لیست ممیزی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی مبتنی بر ISO22000:2018

بند استاندارد	الزامات سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی					
امتیاز بند	برنامه ریزی	اجرا	پایش و کنترل	انجام اقدامات اصلاحی و بهبود	امتیاز کسب شده	
۶-۱-۷ کنترل فرآیندها، محصولات یا خدمات تامین شده بیرونی: آیا سازمان معیارهایی را برای ارزیابی، انتخاب، پایش عملکرد و ارزیابی مجدد تامین کنندگان بیرونی فرآیندها، محصولات و یا خدمات تعیین نموده و بکار می گیرد و از اطلاع رسانی کافی الزامات به تامین کنندگان بیرونی اطمینان دارد؟ سوابق اطلاعات <u>مدون</u> این فعالیت ها و همه اقدامات ضروری ناشی از این ارزیابی ها و ارزیابی های مجدد نگهداری می شود؟ شواهد:	۶	۱	۲	۱	۲	کد مستندات مرتبط (الزامی):
۲-۷ شایستگی: آیا سازمان از شایستگی لازم (تحصیلات، آموزش و یا تجربه) افرادی که تحت کنترل سازمان کار می کنند (از جمله کارکنان، تیم ایمنی و تامین کنندگان برون سازمانی) و بر اثربخشی FSMS تاثیر گذارند اطمینان دارد و بر حسب امکان، اقداماتی را برای کسب شایستگی لازم به اجرا درآورده و اثربخشی آنها را ارزیابی می کند؟ آیا این اطلاعات <u>مدون</u> عنوان شواهد شایستگی نگهداری می شوند؟ شواهد:	۴	۱	۱	۱	۱	کد مستندات مرتبط (الزامی):
۳-۷ آگاهی: آیا سازمان از آگاهی افرادی که تحت کنترل سازمان کار می کنند از موارد زیر اطمینان دارد؟ الف) خط مشی ایمنی مواد غذایی؛ ب) اهداف FSMS مرتبط با وظایف آن ها؛ ج) سهم آنان در اثربخشی FSMS، از جمله منافع حاصل از بهبود عملکرد ایمنی مواد غذایی؛ د) پیامدهای عدم انطباق با الزامات FSMS شواهد:	۴	۱	۱	۱	۱	کد مستندات مرتبط (در صورت نیاز):
۴-۷ ارتباطات: آیا سازمان ارتباطات موثری با ذینفعان درون سازمانی و برون سازمانی در زنجیره مواد غذایی در ارتباط با اثربخشی FSMS را ایجاد، اجرا و نگه داری می نماید؟ آیا شواهد ارتباطات برون سازمانی به عنوان اطلاعات <u>مدون</u> نگهداری می شود؟ شواهد:	۴	۱	۱	۱	۱	کد مستندات مرتبط (الزامی):

کد مدرک: Q-Fw7-003-1

تاریخ صدور: ۹۷/۱۲/۲۲

تاریخ بازنگری: ۱۴۰۰/۰۳/۰۵

صفحه ۶ از ۲۰



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

چک لیست ممیزی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی مبتنی بر ISO22000:2018

بند استاندارد	الزامات سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی	امتیاز بند	برنامه ریزی	اجرا	پایش و کنترل	انجام اقدامات اصلاحی و بهبود	امتیاز کسب شده
۵-۷ اطلاعات مدون: آیا تمامی اطلاعات مدون سازمان (شامل الزام شده توسط مراجع قانونی، مشتری، الزامات سازمانی و استاندارد ایزو ۲۲۰۰۰) به نحو مقتضی ایجاد و به روز آوری می شود و تحت کنترل است؟ شواهد:		۴	۱	۱	۱	۱	
کد مستندات مرتبط (در صورت نیاز):							
۸- عملیات							
۱۳۲ امتیاز							
۱-۸ طرح ریزی و کنترل فرآیندهای عملیاتی: آیا سازمان فرآیندهای مورد نیاز برای برآورده نمودن الزامات تحقق محصولات ایمن (از جمله فرآیندهای برون سپاری شده) را در انطباق با الزامات استاندارد طرح ریزی، اجرا، کنترل، نگهداری و بروزآوری می کند و معیارهای کنترل این فرآیندها را ایجاد و اجرا و مدون می نماید؟ شواهد:		۶	۱	۲	۱	۲	
کد مستندات مرتبط (الزامی):							
۱-۲-۸ برنامه های پیش نیازی (PRPs): آیا سازمان برای تسهیل پیشگیری و / یا کاهش آلودگی ها (از جمله خطرات ایمنی مواد غذایی) در محصولات، فرآوری محصول و محیط کار PRP ها را ایجاد، اجرا، نگهداری و بروزآوری کرده است؟ شواهد:		۵	۱/۵	۱	۱/۵	۱	
کد مستندات مرتبط (در صورت نیاز):							
۲-۲-۸ برنامه های پیش نیازی (PRPs): آیا PRP ها با محیط کسب و کار سازمان و اندازه و نوع عملیات، و ماهیت محصولات آن متناسب است و توسط تیم ایمنی مواد غذایی به تصویب رسیده است؟ شواهد:		۴	۱	۱	۱	۱	
کد مستندات مرتبط (در صورت نیاز):							

کد مدرک: Q-Fw7-003-1

تاریخ صدور: ۹۷/۱۲/۲۲

تاریخ بازنگری: ۱۴۰۰/۰۳/۰۵

صفحه ۷ از ۲۰



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

چک لیست ممیزی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی مبتنی بر ISO22000:2018

بند استاندارد	الزامات سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی					امتیاز بند	پوشه ریزی	آیا	پایش و کنترل	انجام اقدامات اصلاحی و بهبود	امتیاز کسب شده
۲-۸-۲ آیا سازمان هنگام انتخاب و یا ایجاد PRP (ها)، الزامات قابل کاربرد قانونی و مقرراتی و الزامات مورد توافق دوجانبه با مشتری شناسایی نموده است؟											
شواهد:											
کد مستندات مرتبط (در صورت نیاز):											
						۴	۱	۱	۱	۱	
۲-۸-۴ آیا سازمان هنگام ایجاد PRP (ها) الزامات این استاندارد را در نظر گرفته است و اطلاعات <u>مدون</u> انتخاب، ایجاد، پایش مقتضی و تصدیق PRP (ها) را مشخص نموده است؟											
شواهد:											
کد مستندات مرتبط (الزامی):											
						۴	۱	۱	۱	۱	
۳-۸ سیستم ردیابی: آیا سیستم ردیابی، توانایی شناسایی منحصر به فرد مواد اولیه دریافتی از تامین کنندگان و مرحله اول مسیر توزیع محصول نهایی در انطباق با الزامات استاندارد را دارد؟ آیا اطلاعات <u>مدون</u> شواهد سیستم ردیابی و آزمون و تصدیق اثربخشی سیستم ردیابی در سازمان نگهداری می شود؟											
شواهد:											
کد مستندات مرتبط (الزامی):											
						۵	۱/۵	۱	۱/۵	۱	
۴-۸ <u>آمادگی و واکنش در شرایط اضطراری</u> : آیا مدیریت رده بالا شرایط اضطراری و حوادث بالقوه ای که می تواند بر ایمنی مواد تاثیرگذار باشد را شناسایی می نماید و برای مدیریت آن ها جهت کاهش پیامدهای بالقوه، روش هایی را ایجاد، مستقر، نگهداری و در صورت امکان آزمون دوره ای می نماید؟ آیا اطلاعات <u>مدون</u> برای مدیریت این شرایط ایجاد، نگهداری و در صورت نیاز بعد از وقوع هر حادثه و موقعیت اضطراری یا آزمون، بازنگری و به روز آوری می شود؟											
شواهد:											
کد مستندات مرتبط (الزامی):											
						۴	۱	۱	۱	۱	
۵-۸-۱-۱ کلیات مراحل <u>مقدماتی برای توانایی تجزیه و تحلیل خطر</u> : آیا تیم ایمنی مواد غذایی اطلاعات <u>مدون</u> اولیه برای انجام تجزیه و تحلیل خطر را گردآوری، نگهداری و به روزآوری می کند؟ این کار باید شامل موارد زیر باشد، اما محدود به آن ها نمی شوند: الف) الزامات قابل کاربرد قانونی مقرراتی و مشتری؛ ب) محصولات، فرآیندها و تجهیزات سازمان؛ ج) خطرات ایمنی مواد غذایی مرتبط با FSMS											
شواهد:											
کد مستندات مرتبط (الزامی):											
						۴	۱	۱	۱	۱	

کد مدرک: Q-Fw7-003-1

تاریخ صدور: ۹۷/۱۲/۲۲

تاریخ بازنگری: ۱۴۰۰/۰۳/۰۵

صفحه ۸ از ۲۰



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

چک لیست ممیزی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی مبتنی بر ISO22000:2018

امتیاز کسب شده	انجام اقدامات اصلاحی و بهبود	پایش و کنترل	اجرا	برنامه ریزی	امتیاز بند	الزامات سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی	بند استاندارد
					۴	<p>۸-۵-۱-۲ ویژگی های مواد اولیه، ترکیبات و مواد در تماس با محصول: آیا سازمان همه الزامات قانونی و مقرراتی مرتبط با ایمنی مواد غذایی برای همه مواد اولیه، ترکیبات و مواد در تماس با محصول را شناسایی کرده است. این اطلاعات <u>مدون</u> بر حسب اقتضا باید شامل موارد زیر باشد:</p> <p>الف) ویژگی های بیولوژیکی، شیمیایی و فیزیکی؛</p> <p>ب) ترکیب مواد فرموله شده، شامل مواد افزودنی یا مواد جایگزین و کمکی؛</p> <p>ج) منبع (به عنوان مثال حیوانی، معدنی یا گیاهی)؛</p> <p>د) محل منشا (خاستگاه)؛</p> <p>ه) روش تولید؛</p> <p>و) روش بسته بندی و تحویل؛</p> <p>ز) شرایط انبارش و زمان ماندگاری؛</p> <p>ح) آماده سازی و یا جابجایی پیش از مصرف یا فرآوری؛</p> <p>ط) معیارهای پذیرش مرتبط با ایمنی مواد غذایی یا مشخصات مواد و ترکیبات خریداری شده متناسب با مصرف مورد نظر آن ها.</p> <p>شواهد:</p>	
	۱	۱	۱	۱	۴	<p>کد مستندات مرتبط (الزامی):</p>	
					۴	<p>۸-۵-۱-۳ ویژگی های محصول نهایی: آیا سازمان همه الزامات قانونی و مقرراتی قابل کاربرد ایمنی مواد غذایی برای همه محصولات نهایی که قرار است تولید شود، را شناسایی کرده است؟ می شود. این اطلاعات <u>مدون</u> بر حسب اقتضا باید شامل موارد زیر باشد:</p> <p>الف) نام محصول یا هر شناسه مشابه؛</p> <p>ب) ترکیبات؛</p> <p>ج) ویژگی های بیولوژیکی، شیمیایی و فیزیکی مرتبط با ایمنی مواد غذایی؛</p> <p>د) زمان ماندگاری مورد نظر و شرایط انبارش؛</p> <p>ه) بسته بندی؛</p> <p>و) نشانه گذاری مطابق با اصول ایمنی مواد غذایی و یا دستورالعمل های جابجایی، تهیه و مصرف مورد نظر؛</p> <p>ز) روش (های) توزیع و تحویل.</p> <p>شواهد:</p>	
	۱	۱	۱	۱	۴	<p>کد مستندات مرتبط (الزامی):</p>	

کد مدرک: Q-Fw7-003-1

تاریخ صدور: ۹۷/۱۲/۲۲

تاریخ بازنگری: ۱۴۰۰/۰۳/۰۵

صفحه ۹ از ۲۰



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

چک لیست ممیزی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی مبتنی بر ISO22000:2018

بند استاندارد	الزامات سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی	امتیاز بند	برنامه ریزی	اجرا	پایش و کنترل	انجام اقدامات اصلاحی و بهبود	امتیاز کسب شده
۴-۱-۵-۸	مصرف مورد نظر: آیا مصرف مورد نظر، شامل به کارگیری مورد انتظار از محصول نهایی، گروه های مصرف کننده شناخته شده، به ویژه گروه های آسیب پذیر و هرگونه استفاده ناخواسته ولی مورد انتظار منطقی محصول نهایی در اثر مصرف نادرست و اشتباه، در نظر گرفته شده است و به عنوان اطلاعات مدون نگهداری می شود.						
شواهد:							
کد مستندات مرتبط (الزامی):							
		۴	۱	۱	۱	۱	
۵-۱-۵-۸	نمودارهای جریان: آیا تیم ایمنی غذا نمودارهای جریان را به عنوان اطلاعات مدون برای محصولات یا گروه محصول و فرآیندهای تحت پوشش FSMS، ایجاد، نگهداری و به روزآوری نموده است و درستی آنها را در محل تایید کرده است؟						
شواهد:							
کد مستندات مرتبط (الزامی):							
		۴	۱	۱	۱	۱	
۳-۵-۱-۵-۸	تشریح فرایندها و محیط فرایند: آیا تیم ایمنی مواد غذایی جانمایی مکانها، تجهیزات فراوری و مواد در تماس با مواد غذایی، مواد کمک فرایند و جریان مواد، PRPS موجود، پارامترهای فرایند، اقدامات کنترلی و الزامات برون سازمانی را تشریح و به روز آوری نموده است و به عنوان اطلاعات مدون نگه داری می کند؟						
شواهد:							
کد مستندات مرتبط (الزامی):							
		۴	۱	۱	۱	۱	
۱-۲-۵-۸	کلیات تجزیه و تحلیل خطر: آیا تیم ایمنی مواد غذایی تجزیه و تحلیل خطر را بر مبنای اطلاعات مقدماتی، برای تعیین خطراتی که نیاز به کنترل شدن دارند، انجام داده است؟						
شواهد:							
کد مستندات مرتبط (در صورت نیاز):							
		۴	۱	۱	۱	۱	

کد مدرک: Q-Fw7-003-1

تاریخ صدور: ۹۷/۱۲/۲۲

تاریخ بازنگری: ۱۴۰۰/۰۳/۰۵

صفحه ۱۰ از ۲۰



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

چک لیست ممیزی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی مبتنی بر ISO22000:2018

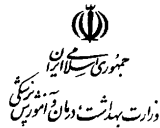
بند استاندارد	الزامات سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی	امتیاز بند	برنامه ریزی	اجرا	پایش و کنترل	انجام اقدامات اصلاحی و بهبود	امتیاز کسب شده
۸-۲-۲	شناسایی خطر و تعیین سطوح قابل قبول: آیا سازمان همه خطرات ایمنی مواد غذایی در ارتباط با نوع محصول، نوع فرایند و محیط فرایند را شناسایی و مدون نموده است و سطوح قابل قبول هر خطر شناسایی شده را در صورت امکان، برای محصول نهایی تعیین کرده است؟ سازمان باید اطلاعات مدون در خصوص تعیین سطوح قابل قبول و دلیل درستی سطوح قابل قبول را نگهداری کند.						
شواهد:							
کد مستندات مرتبط (الزامی):							
		۴	۱	۱	۱	۱	
۸-۲-۳	ارزیابی خطر: آیا سازمان برای تعیین اینکه پیشگیری یا کاهش خطر تا سطوح قابل قبول برای هر خطر ایمنی مواد غذایی شناسایی شده، ضروری است یا خیر، ارزیابی خطر را با توجه به احتمال وقوع خطرات و شدت تاثیرات نامطلوب بر سلامتی در ارتباط با مصرف مورد نظر انجام داده است؟ روش بررسی مورد استفاده باید تشریح و نتایج ارزیابی خطر باید به عنوان اطلاعات مدون، نگهداری شود.						
شواهد:							
کد مستندات مرتبط (الزامی):							
		۶	۱	۲	۱	۲	
۴-۵-۲-۴	انتخاب و طبقه بندی اقدام (های) کنترلی: آیا سازمان اقدام کنترلی یا ترکیبی از اقدامات کنترلی را برای مدیریت شدن به عنوان OPRP ها و یا CCP ها با رویکرد احتمال خطا در عملکرد آن و شدت پیامد در صورت خطا در عملکرد آن طبقه بندی نموده است؟ همچنین آیا برای هر اقدام کنترلی، ارزیابی امکان سنجی ایجاد حدود بحرانی و یا معیار اقدام، پایش و اجرای به موقع اصلاحات در صورت بروز خرابی انجام شده است؟ فرآیند تصمیم گیری و نتایج انتخاب و طبقه بندی اقدامات کنترلی باید به عنوان اطلاعات مدون نگهداری شود. الزامات برون سازمانی (نظیر الزامات قانونی، مقرراتی و مشتری) که می تواند روی گزینش و سختگیری اقدامات کنترلی اثر بگذارند نیز باید به عنوان اطلاعات مدون نگهداری شود.						
شواهد:							
کد مستندات مرتبط (الزامی):							
		۴	۱	۱	۱	۱	

کد مدرک: Q-Fw7-003-1

تاریخ صدور: ۹۷/۱۲/۲۲

تاریخ بازنگری: ۱۴۰۰/۰۳/۰۵

صفحه ۱۱ از ۲۰



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

چک لیست ممیزی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی مبتنی بر ISO22000:2018

امتیاز کسب شده	انجام اقدامات اصلاحی و بهبود	پایش و کنترل	اجرا	برنامه ریزی	امتیاز بند	الزامات سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی	بند استاندارد
					۴	۳-۸-۵- صحه گذاری اقدام (های)کنترلی و ترکیب اقدامات کنترلی: آیا پیش از اجرای اقدامات کنترلی و پس از هر تغییری در آن ها، تیم ایمنی مواد غذایی توانایی اقدامات کنترلی منتخب را در دستیابی به کنترل های مد نظر خطرهای بارز ایمنی مواد غذایی را انجام داده است و در صورت لزوم اصلاح و ارزیابی مجدد را به انجام رسانده است؟ تیم ایمنی مواد غذایی باید روش صحه گذاری و شواهد آن را، به عنوان اطلاعات <u>مدون</u> نگهداری کند.	
شواهد:							
	۱	۱	۱	۱	۴	کد مستندات مرتبط (الزامی):	
						۸-۵-۴-۱ کلیات برنامه کنترل خطر (برنامه HACCP/OPRP): آیا تیم ایمنی مواد غذایی برنامه کنترل خطر شامل تعیین CCP ها/ OPRP ها ، حدود بحرانی / معیارهای اقدام، روش های اجرای پایش و سوابق آن، اصلاحات در صورت لزوم، مسئولیت ها و اختیارات را ایجاد، اجرا و نگهداری نموده است؟ برنامه کنترل خطر باید به عنوان اطلاعات <u>مدون</u> نگهداری شود.	
شواهد:							
	۱	۱	۱	۱	۴	کد مستندات مرتبط (الزامی):	
						۲-۴-۵-۸ تعیین حدود بحرانی و معیارهای اقدام: آیا حدود بحرانی در CCPها و معیارهای اقدام برای OPRP ها جهت اطمینان از اینکه از سطح قابل قبول تجاوز نمی شود تعیین شده است؟ منطق تعیین آن ها باید به عنوان اطلاعات <u>مدون</u> نگهداری شود.	
شواهد:							
	۱	۱	۱	۱	۴	کد مستندات مرتبط (الزامی):	

کد مدرک: Q-Fw7-003-1

تاریخ صدور: ۹۷/۱۲/۲۲

تاریخ بازنگری: ۱۴۰۰/۰۳/۰۵

صفحه ۱۲ از ۲۰



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

چک لیست ممیزی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی مبتنی بر ISO22000:2018

بند استاندارد	الزامات سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی	امتیاز بند	برنامه ریزی	اجرا	پایش و کنترل	انجام اقدامات اصلاحی و بهبود	امتیاز کسب شده
	<p>۳-۴-۵-۸ سیستم پایش در CCP ها و OPRP ها: آیا در هر CCP و OPRP یک سیستم پایش برای هر اقدام کنترلی یا ترکیب اقدامات کنترلی به منظور پیدا کردن هر نوع خطایی ایجاد گردد. این سیستم باید در برگزیده اطلاعات <u>مدون</u> باشد، از جمله:</p> <p>الف) اندازه گیری ها یا مشاهداتی که نتایج را در چارچوب زمانی مناسبی فراهم می سازد؛</p> <p>ب) روش ها و ابزارهای پایش مورد استفاده؛</p> <p>ج) روش های کالیبراسیون قابل اجرا یا برای OPRP ها، روش های مشابه برای تصدیق اندازه گیری ها یا مشاهدات معتبر؛</p> <p>د) تواتر پایش؛</p> <p>ه) نتایج پایش؛</p> <p>و) مسئولیت و اختیار مربوط به پایش؛</p> <p>ز) مسئولیت و اختیار مربوط به ارزیابی نتیجه پایش.</p> <p>شواهد:</p>						
	کد مستندات مرتبط (الزامی):	۴	۱	۱	۱	۱	
	<p>۴-۵-۸ اقدامات لازم هنگام عدول از حدود بحرانی و معیارهای اقدام: آیا سازمان اصلاحات و اقدامات اصلاحی را هنگام عدول از حدود بحرانی یا معیارهای اقدام مشخص نموده است به نحوی که مطمئن باشد:</p> <p>الف) محصولات بالقوه ناایمن ترخیص نمی شوند؛</p> <p>ب) علت عدم انطباق شناسایی می شود؛</p> <p>ج) پارمتر(های) کنترل شده در CPP یا توسط OPRP به حدود بحرانی یا معیارهای اقدام برگردانده می شود؛</p> <p>د) از وقوع مجدد جلوگیری می شود.</p> <p>شواهد:</p>						
	کد مستندات مرتبط (در صورت نیاز):	۴	۱	۱	۱	۱	

کد مدرک: Q-Fw7-003-1

تاریخ صدور: ۹۷/۱۲/۲۲

تاریخ بازنگری: ۱۴۰۰/۰۳/۰۵

صفحه ۱۳ از ۲۰



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

چک لیست ممیزی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی مبتنی بر ISO22000:2018

بند استاندارد	الزامات سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی	امتیاز بند	برنامه ریزی	اجرا	پایش و کنترل	انجام اقدامات اصلاحی و بهبود	امتیاز کسب شده
۵-۴-۸ اجرای برنامه کنترل خطر: آیا سازمان برنامه کنترل خطر را اجرا و حفظ نموده و شواهد اجرای آن را به عنوان اطلاعات <u>مدون</u> ، نگهداری نموده است؟		۶	۱	۲	۱	۲	
شواهد:							
کد مستندات مرتبط (الزامی):							
۶-۸ به روز آوری اطلاعات در خصوص PRP ها و برنامه کنترل خطر: آیا سازمان اطلاعات زیر را در صورت نیاز به روز آوری می کند: الف) مشخصات مواد اولیه، ترکیبات و مواد در تماس با محصول؛ ب) مشخصات محصول نهایی؛ ج) مصرف مورد نظر؛ د) نمودارهای جریان و تشریح فرآیند ها و محیط فرآیند. سازمان باید از به روز بودن برنامه کنترل خطر و یا PRP ها اطمینان داشته باشد.							
شواهد:							
کد مستندات مرتبط (در صورت نیاز):							
۷-۸ کنترل پایش و اندازه گیری: آیا سازمان شواهدی، مبنی بر این که روش ها و تجهیزات مورد استفاده در پایش و اندازه گیری تعیین شده، مناسب بوده و در راستای الزامات این استاندارد کالیبره شده اند را فراهم نموده است؟ نتایج کالیبراسیون و تصدیق باید به عنوان اطلاعات <u>مدون</u> ، نگهداری شود. هرگاه مشخص شود تجهیزات یا فرآیند با الزامات انطباق ندارند، سازمان باید اعتبار نتایج اندازه گیری قبلی را مورد ارزیابی قرار دهد. آیا سازمان اقدام مناسبی در مورد رفع عدم انطباق تجهیزات یا محیط فرآیند و هر نوع محصول تحت تاثیر قرار گرفته را انجام می دهد؟ سوابق این ارزیابی و اقدامات ناشی از آن باید به عنوان اطلاعات <u>مدون</u> نگهداری شود.							
شواهد:							
کد مستندات مرتبط (الزامی):							

کد مدرک: Q-Fw7-003-1

تاریخ صدور: ۹۷/۱۲/۲۲

تاریخ بازنگری: ۱۴۰۰/۰۳/۰۵

صفحه ۱۴ از ۲۰



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

چک لیست ممیزی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی مبتنی بر ISO22000:2018

بند استاندارد	الزامات سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی	امتیاز بند	برنامه ریزی	اجرا	پایش و کنترل	انجام اقدامات اصلاحی و بهبود	امتیاز کسب شده
۸-۸	تصدیق مرتبط با PRP ها و برنامه کنترل خطر: آیا سازمان فعالیتهای تصدیق را در انطباق با الزامات این استاندارد ایجاد، اجرا و حفظ می نماید؟ برنامه ریزی تصدیق باید هدف، روش ها، تواترها و مسئولیت های فعالیتهای تصدیق را تعیین کند. نتایج تصدیق باید به عنوان اطلاعات مدون نگهداری شده و باید اطلاع رسانی شود. تیم ایمنی غذا باید تحلیل نتایج تصدیق را به عنوان ورودی ارزیابی عملکرد سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی انجام دهد.	۵	۱/۵	۱	۱/۵	۱	
شواهد:							
۸-۹-۱	کلیات کنترل عملیات انطباق های محصول و فرآیند: آیا سازمان داده های حاصل از پایش OPRP ها و در CCP ها را توسط افراد منصوبی که شایستگی داشته و دارای اختیار لازم برای شروع اصلاحات و اقدامات اصلاحی می باشند، ارزیابی می کند؟	۵	۱/۵	۱/۵	۱	۱	
شواهد:							
۸-۹-۲	اصلاحات: آیا سازمان هنگام عدول از حدود بحرانی در CCP ها و یا معیار های اقدام در OPRP ها، از شناسایی، ارزیابی و اصلاح محصولات تاثیر دیده، تعیین پیامدهای خطا و علل آن و ماهیت عدم انطباق با توجه به مصرف و ترخیص آنها اقدامات لازم را به انجام رسانده است؟ در این خصوص اطلاعات مدون باید ایجاد، نگهداری و به روزآوری گردد.	۵	۱/۵	۱/۵	۱	۱	
شواهد:							
کد مستندات مرتبط (در صورت نیاز):							
کد مستندات مرتبط (الزامی):							

کد مدرک: Q-Fw7-003-1

تاریخ صدور: ۹۷/۱۲/۲۲

تاریخ بازنگری: ۱۴۰۰/۰۳/۰۵

صفحه ۱۵ از ۲۰



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

چک لیست ممیزی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی مبتنی بر ISO22000:2018

بند استاندارد	الزامات سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی	امتیاز بند	برنامه ریزی	اجرا	پایش و کنترل	انجام اقدامات اصلاحی و بهبود	امتیاز کسب شده
	<p>۳-۹-۸ اقدامات اصلاحی: آیا هنگامی که حدود بحرانی در CCP ها و یا معیار های اقدام در OPRP ها برآورده نمی شود، نیاز به اقدامات اصلاحی باید ارزیابی می گردد؟ این ارزیابی پس از شناسایی یک عدم انطباق برای جلوگیری از وقوع مجدد و برای تحت کنترل درآوردن فرآیند شامل موارد زیر است</p> <p>(الف) بازنگری عدم انطباق های شناسایی شده توسط مشتری / و یا شکایات مشتری و یا گزارش های بازرسی مقرراتی؛</p> <p>(ب) بازنگری روندهای نتایج پایش که میتواند عدم کنترل را نشان بدهد؛</p> <p>(ج) تعیین علل عدم انطباق؛</p> <p>(د) تعیین و اجرای اقداماتی جهت حصول اطمینان از اینکه عدم انطباق ها مجدداً رخ نمی دهد؛</p> <p>(ه) مستند سازی نتایج اقدامات اصلاحی انجام گرفته؛</p> <p>(و) تصدیق اقدامات اصلاحی انجام گرفته جهت حصول اطمینان از اثربخش آن ها.</p> <p>سازمان باید اطلاعات مدون درباره همه اقدامات اصلاحی را نگهداری نماید.</p> <p>شواهد:</p>	۵	۱	۱/۵	۱/۵	۱	
کد مستندات مرتبط (الزامی):							
	<p>۱-۴-۹-۸ رسیدگی به محصولات بالقوه نا ایمن: آیا سازمان به منظور جلوگیری از ورود محصولات بالقوه نامنطبق به زنجیره مواد غذایی، اقداماتی را اجرا نموده است. در غیر این صورت باید مطابق الزامات بند ۸-۹-۴-۱ از ایمنی محصولات اطمینان حاصل کند.</p> <p>آیا سازمان محصولاتی که بعنوان محصول بالقوه نا ایمن شناسایی شده اند، را تا زمانی که این محصولات ارزیابی و تعیین وضعیت شوند، تحت کنترل نگهداری نموده است. چنانچه محصولاتی از کنترل سازمان خارج شوند و بعداً نا ایمن تشخیص داده شوند، آیا سازمان طرف های ذینفع مرتبط را مطلع نموده و اقدام به جمع آوری / فراخوان نموده است. کنترل ها و واکنش های مرتبط از سوی طرف های ذینفع مرتبط و اختیار رسیدگی محصولات بالقوه نا ایمن باید به عنوان اطلاعات مدون، نگهداری شود.</p> <p>شواهد:</p>	۵	۱	۱/۵	۱/۵	۱	
کد مستندات مرتبط (الزامی):							

کد مدرک: Q-Fw7-003-1

تاریخ صدور: ۹۷/۱۲/۲۲

تاریخ بازنگری: ۱۴۰۰/۰۳/۰۵

صفحه ۱۶ از ۲۰



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

چک لیست ممیزی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی مبتنی بر ISO22000:2018

بند استاندارد	الزامات سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی	امتیاز بند	پوشه ریزی اجرا	پایش و کنترل	انجام اقدامات اصلاحی و بهبود	امتیاز کسب شده
۸-۹-۴-۲	ارزیابی برای ترخیص: آیا محصولات متأثر ناشی از خرابی در معیارهای اقدام OPRP ها برای اطمینان از ایمن بودن جهت ترخیص مطابق الزامات زیر ارزیابی می شوند؟ الف) بدست آوردن شواهدی غیر از سیستم پایش، که بیانگر اثر بخش بودن اقدامات کنترلی باشد؛ ب) شواهد نشان دهد که تاثیر ترکیبی اقدامات کنترلی برای آن محصول مورد نظر در انطباق با مصرف در نظر گرفته شده باشد (مثل مشخص نمودن سطوح قابل قبول تعیین شده)؛ ج) نتایج نمونه برداری، تجزیه و تحلیل و یا سایر فعالیت های تصدیق نشان دهند که محصولات تاثیر دیده، با سطوح قابل قبول شناسایی شده برای خرابی های مرتبط با ایمنی مواد غذایی مربوطه منطبق می باشند. نتایج ارزیابی برای ترخیص محصولات باید به عنوان اطلاعات <u>مدون</u> ، نگهداری شود. شواهد:	۴	۱	۱	۱	۱
۸-۹-۴-۳	جابجایی محصولات نامنطبق: محصولات متأثر ناشی از خطا برای باقی ماندن درون حدود بحرانی در CCP ها که برای ترخیص قابل قبول نباشند، باید: الف) فرآوری مجدد یا فرآوری بیشتر در داخل یا خارج سازمان برای حصول اطمینان از اینکه خطر ایمنی مواد غذایی به سطوح قابل قبول کاهش یافته است؛ یا ب) تا زمانی که ایمنی مواد غذایی در زنجیره مواد غذایی متأثر نشوند، برای مصرف دیگری هدایت شود؛ یا ج) به عنوان ضایعات تخریب و/یا معدوم شوند. اطلاعات <u>مدون</u> درباره جابجایی محصولات نامنطبق از جمله شناسایی افراد با تصویب اختیار تایید، باید حفظ شود. شواهد:	۴	۱/۵	۱/۵	۰/۵	۱
۸-۹-۵	جمع آوری / فراخوان: آیا سازمان از جمع آوری / فراخوان به موقع بهرهای محصولاتی که به عنوان بالقوه ناایمن شناسایی شده اند، توسط انتصاب فرد(افراد)ی شایسته که دارای اختیار آغاز و اجرای جمع آوری / فراخوان هستند اطمینان دارد؟ سازمان باید اطلاعات <u>مدونی</u> را جهت آگاه سازی طرف های ذینفع، رسیدگی به محصولات جمع آوری / فراخوان شده و اجرای توالی اقدامات لازم، ایجاد و نگهداری نماید. آیا علت، وسعت و نتایج جمع آوری / فراخوان به عنوان اطلاعات <u>مدون</u> نگهداری شده و به عنوان ورودی بازنگری مدیریت به مدیریت ارشد گزارش می شود؟ همچنین آیا سازمان اثر بخشی برنامه جمع آوری / فراخوان تصدیق نموده است؟ شواهد:	۴	۱	۱	۱	۱
۸-۹-۵		۴	۱	۱	۱	۱

کد مدرک: Q-Fw7-003-1

تاریخ صدور: ۹۷/۱۲/۲۲

تاریخ بازنگری: ۱۴۰۰/۰۳/۰۵

صفحه ۱۷ از ۲۰



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

چک لیست ممیزی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی مبتنی بر ISO22000:2018

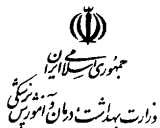
بند استاندارد	الزامات سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی	امتیاز بند	برنامه ریزی	اجرا	پایش و کنترل	انجام اقدامات اصلاحی و بهبود	امتیاز کسب شده
۹- ارزشیابی عملکرد							
۱۶ امتیاز							
	۹-۱ کلیات پایش، اندازه گیری، تجزیه و تحلیل و ارزشیابی: آیا سازمان این موارد را تعیین نموده است؟ الف) چه چیزهایی نیاز به پایش و اندازه گیری دارد؟ ب) در صورت کاربرد، روشهای پایش، اندازه گیری، تحلیل و ارزیابی به منظور اطمینان از اعتبار نتایج؛ ج) پایش و اندازه گیری چه زمانی باید انجام شود؟ د) نتایج ناشی از پایش و اندازه گیری چه زمانی باید تحلیل و ارزیابی شوند؟ ه) نتایج ناشی از پایش و اندازه گیری را چه کسی باید تحلیل و ارزیابی کند. سازمان باید اطلاعات <u>مدون</u> مناسبی را به عنوان شواهد مربوط به نتایج حفظ کند. سازمان باید عملکرد و اثربخشی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی را ارزشیابی کند. شواهد:						
کد مستندات مرتبط (الزامی):							
		۵	۱	۱/۵	۱	۱/۵	
	۹-۱-۲ تجزیه و تحلیل و ارزشیابی: آیا سازمان به طور مناسب داده ها و اطلاعات ناشی از پایش و اندازه گیری، نتایج فعالیت های تصدیق مرتبط با PRPها و برنامه کنترل خطر، ممیزی های داخلی و ممیزی های خارجی را تحلیل و ارزیابی می کند؟ این تحلیل باید برای تایید عملکرد کل سیستم و الزامات FSMS، نیاز به بروزآوری و بهبود FSMS، شناسایی روندهای منجر به بروز بیشتر محصولات بالقوه نا ایمن یا شکستهای فرآیند، به دست آوردن اطلاعات مورد نیاز برای برنامه ریزی ممیزی داخلی، کسب شواهد اثربخشی اصلاحات و اقدامات اصلاحی انجام شود. این تحلیل داده ها می تواند شامل فنون آماری نیز باشد. نتایج تحلیل و فعالیتهای ناشی از آن باید بعنوان اطلاعات <u>مدون</u> ، نگهداری شود. شواهد:						
کد مستندات مرتبط (الزامی):							
		۴	۱	۱	۱	۱	

کد مدرک: Q-Fw7-003-1

تاریخ صدور: ۹۷/۱۲/۲۲

تاریخ بازنگری: ۱۴۰۰/۰۳/۰۵

صفحه ۱۸ از ۲۰



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

چک لیست ممیزی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی مبتنی بر ISO22000:2018

بند استاندارد	الزامات سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی	امتیاز بند	برنامه ریزی	اجرا	پایش و کنترل	انجام اقدامات اصلاحی و بهبود	امتیاز کسب شده
۲-۹	ممیزی داخلی: آیا سازمان ممیزی های داخلی را در فواصل زمانی برنامه ریزی شده به منظور اطمینان از انطباق عملکرد خود با الزامات استاندارد و FSMS خود اجرا نموده است؟ آیا طرح ریزی برنامه ممیزی، معیارهای ممیزی و دامنه کاربرد، انتخاب ممیزان و گزارش نتایج ممیزی و اصلاحات و اقدامات اصلاحی انجام شده در انطباق با الزامات این استاندارد می باشد؟ همچنین آیا ممیزی انجام شده مشخص می نماید که سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی مفاد خط مشی و اهداف FSMS را برآورده مینماید. اطلاعات <u>مدون</u> باید بعنوان شواهد اجرای برنامه ممیزی و نتایج ممیزی، نگهداری شود. شواهد:	۴	۱	۱	۱	۱	
۳-۹	بازنگری مدیریت: آیا مدیریت رده بالا FSMS سازمان را در فواصل طرح ریزی شده به منظور اطمینان از تداوم تناسب، کفایت، و اثربخشی آن مورد بازنگری قرار می دهد؟ آیا ورودی ها و خروجی های بازنگری مدیریت مطابق با الزامات استاندارد مشخص شده و در راستای تصمیم گیری ها و اقدامات مربوطه می باشد؟ اطلاعات <u>مدون</u> باید بعنوان شواهد نتایج بازنگریهای مدیریت حفظ شود. شواهد:	۴	۱	۱	۱	۱	
۱۰-۱	عدم انطباق و اقدام اصلاحی: هنگامی که یک عدم انطباق رخ میدهد، آیا سازمان نسبت به اصلاح آن و رسیدگی به پیامدهای آن، بازنگری عدم انطباق و علت یابی آن، انجام اقدامات اصلاحی و بازنگری اثربخشی آنها و در صورت ضرورت ایجاد تغییراتی در FSMS اقدام نموده است؟ سازمان باید اطلاعات <u>مدونی</u> را بعنوان شواهد در موارد زیر نگهداری نماید: الف) ماهیت عدم انطباقها و اقدامات بعدی انجام شده؛ ب) نتایج هرگونه اقدام اصلاحی. شواهد:	۴	۱	۱	۱	۱	

کد مدرک: Q-Fw7-003-1

تاریخ صدور: ۹۷/۱۲/۲۲

تاریخ بازنگری: ۱۴۰۰/۰۳/۰۵

صفحه ۱۹ از ۲۰



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

چک لیست ممیزی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی مبتنی بر ISO22000:2018

بند استاندارد	الزامات سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی	امتیاز بند	برنامه ریزی	اجرا	پایش و کنترل	انجام اقدامات اصلاحی و بهبود	امتیاز کسب شده
۲-۱۰ بهبود مداوم: آیا سازمان از طریق کاربرد ارتباطات، بازنگری مدیریت، ممیزی داخلی، تحلیل نتایج فعالیت های تصدیق، صحت گذاری اقدامات کنترلی، ترکیب اقدامات کنترلی، اقدامات اصلاحی و به روز آوری FSMS بطور مداوم تناسب، کفایت و اثربخشی FSMS را بهبود میدهد؟ شواهد:		۴	۱	۱	۱	۱	
کد مستندات مرتبط (در صورت نیاز):							
۳-۱۰ به روز آوری FSMS: آیا مدیریت رده بالا و تیم ایمنی مواد غذایی بر مبنای ورودی حاصل از ارتباطات برون سازمانی و درون سازمانی و سایر اطلاعات درباره تناسب، کفایت و اثر بخشی FSMS و خروجی بازنگری مدیریت، بازنگری تجزیه و تحلیل خطر، برنامه کنترل خطر ایجاد شده، و PRP های ایجاد شده را به روز آوری می نماید؟ فعالیت های به روز آوری سیستم باید به عنوان اطلاعات <u>مدون</u> نگهداری و به عنوان ورودی بازنگری مدیریت گزارش شود. شواهد:		۴	۱	۱	۱	۱	
کد مستندات مرتبط (الزامی):							
جمع امتیاز \times ضریب ۲ (اعمال ضریب برای استفاده این چک لیست صرفاً در برنامه ارزیابی و رتبه بندی جامع کاربرد دارد)							
نام و نام خانوادگی سرممیز: تاریخ و امضاء:	نام و نام خانوادگی ممیزین: تاریخ و امضاء:						
نام و نام خانوادگی مدیر نظارت بر مواد غذایی و بهداشتی: تاریخ و امضاء:	مهر معاونت غذا و دارو:						

کد مدرک: Q-Fw7-003-1
تاریخ صدور: ۹۷/۱۲/۲۲
تاریخ بازنگری: ۱۴۰۰/۰۳/۰۵
صفحه ۲۰ از ۲۰



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی
چک لیست ممیزی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی مبتنی بر ISO22000:2018

ممیزی شونده:			
تاریخ ممیزی: از تاریخ		لغایت	زمان ممیزی:
تاریخ ممیزی قبلی:			
علت ممیزی:			
نام و نام خانوادگی مدیر واحد تولیدی:		نام و نام خانوادگی مدیر تیم ایمنی مواد غذایی:	
خلاصه گزارش ممیزی			
تعداد عدم انطباق: (لطفاً به شماره بند مرتبط با هر یک از عدم انطباقها اشاره گردد)			
بند مرجع	نوع عدم انطباق	شرح عدم انطباق (N.C)	ردیف
نام و نام خانوادگی سرممیز:		نام و نام خانوادگی مدیر تیم ایمنی مواد غذایی:	
امضاء و تاریخ:		امضاء و تاریخ:	
نام و نام خانوادگی ممیزین:			
امضاء و تاریخ:			