

کد مدرک: F-W-0011-2

تاریخ صدور: ۱۳۹۳/۱/۲۶

تاریخ بازنگری: ۱۳۹۷/۱۲/۱۵

صفحه ۱ از ۶



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی
دستورالعمل اجرایی نحوه صدور، اصلاح و تمدید پروانه های بهداشتی انبارهای نگهداری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

فرم شماره ۱ چک لیست ارزیابی شرایط فنی بهداشتی انبار نگهداری فرآورده های غذایی و آشامیدنی کد مدرک: F- FW- 0011- 004

نام شرکت/ انبار:		
نام مدیرعامل شرکت/ مسئول انبار:		
شماره و تاریخ صدور مجوز فعالیت اقتصادی:		
نوع مالکیت: <input type="checkbox"/> استیجاری <input type="checkbox"/> مدت زمان قرارداد: <input type="checkbox"/> ملکی <input type="checkbox"/>		
نشانی کامل پستی انبار:		
کد پستی:	شماره تلفن:	شماره نمابر:
پست الکترونیک:		
نام مسئول فنی:	کد ملی:	تاریخ تولد:
شماره تلفن همراه:	شماره تلفن ثابت:	پست الکترونیک:
زمینه فعالیت:		
<input type="checkbox"/> غذایی	<input type="checkbox"/> آشامیدنی	<input type="checkbox"/> غذایی و آشامیدنی
نوع فرآورده:		
<input type="checkbox"/> مواد اولیه	<input type="checkbox"/> فرآیند شده	<input type="checkbox"/> مواد بسته بندی
هدف از بازرسی و ارزیابی:		
<input type="checkbox"/> صدور پروانه بهداشتی تاسیس و بهره برداری <input type="checkbox"/> اصلاح و تمدید پروانه <input type="checkbox"/> کنترل مستمر <input type="checkbox"/>		
سایر موارد:		
در زمان بازدید، آقا/خانم به عنوان مسئول فنی شرکت، یا جانشین قانونی ایشان در محل حضور دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/>		
پروانه بهداشتی تاسیس و بهره برداری صادره جهت شرکت، معتبر می باشد <input type="checkbox"/> نمی باشد <input type="checkbox"/>		
تاریخ و ساعت بازدید:		

کد مدرک: F-W-0011-2

تاریخ صدور: ۱۳۹۳/۱/۲۶

تاریخ بازنگری: ۱۳۹۷/۱۲/۱۵

صفحه ۱۲ از ۷



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

دستورالعمل اجرایی نحوه صدور، اصلاح و تمدید پروانه های بهداشتی انبارهای نگهداری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

مورد ارزیابی	معیارهای ارزیابی	بلی	خیر	محدوده امتیاز	امتیاز انبار
محوطه و اطراف انبار	۱- آیا محوطه بیرونی با مواد مناسب و مقاوم به منظور جلوگیری از ایجاد گرد و غبار مفروش گردیده است؟	<input type="checkbox"/>	جزئی <input type="checkbox"/>	۰-۱	
	۲- آیا وسایل اضافی - ضایعات از محوطه جمع آوری گردیده است؟	<input type="checkbox"/>	جزئی <input type="checkbox"/>	۰-۱	
	۳- آیا محوطه بیرونی سالن تمیز می باشد؟	<input type="checkbox"/>	جزئی <input type="checkbox"/>	۰-۱	
	۴- آیا شیب قسمت ها به گونه ای است که تجمع آب ایجاد نگردیده و به داخل انبار راه نداشته باشد؟	<input type="checkbox"/>	عمده <input type="checkbox"/>	۰-۳	
	۵- آیا سکوی تخلیه و بارگیری با ارتفاع و مساحت مناسب موجود می باشد؟ (در صورت لزوم)	<input type="checkbox"/>	جزئی <input type="checkbox"/>	۰-۱	
درها	۱- آیا درها قابل شستشو، تمیز کردن و مقاوم به رطوبت می باشند؟	<input type="checkbox"/>	جزئی <input type="checkbox"/>	۰-۱	
	۲- آیا کلیه درها به طور کامل بسته می شوند؟	<input type="checkbox"/>	عمده <input type="checkbox"/>	۰-۳	
	۳- آیا جنس دیوارها مقاوم، غیرقابل نفوذ و بدون درز و شکاف می باشد؟	<input type="checkbox"/>	جزئی <input type="checkbox"/>	۰-۱	
	۴- آیا جنس کف مقاوم، صاف، غیرقابل نفوذ و قابل نظافت می باشد؟	<input type="checkbox"/>	عمده <input type="checkbox"/>	۰-۳	
سقف ها	۱- آیا سقف، مقاوم، بدون درز و شکاف و قابل نظافت می باشد؟	<input type="checkbox"/>	جزئی <input type="checkbox"/>	۰-۱	
	۲- آیا طراحی سقف به نحوی می باشد که مانع تبادل حرارتی و رطوبت گردد؟	<input type="checkbox"/>	عمده <input type="checkbox"/>	۰-۳	
	۳- آیا ورقه های پوشاننده در لایه زیرین عایق حرارتی سقف (آزبست یا پشم شیشه) به منظور جلوگیری از انتشار ذرات آزبست نصب گردیده است؟	<input type="checkbox"/>	بحرانی <input type="checkbox"/>	۰-۵	
پنجره ها	۱- آیا پنجره ها از نظر جنس، قابلیت نظافت دارند؟	<input type="checkbox"/>	جزئی <input type="checkbox"/>	۰-۱	
	۲- آیا تمامی پنجره های بازشو مجهز به توری ثابت می باشند؟	<input type="checkbox"/>	عمده <input type="checkbox"/>	۰-۳	
چیدمان	۱- آیا انبار به پالت یا قفسه مناسب مجهز می باشد؟	<input type="checkbox"/>	عمده <input type="checkbox"/>	۰-۳	
	۲- آیا پالت ها یا قفسه ها قابل شستشو می باشند؟	<input type="checkbox"/>	جزئی <input type="checkbox"/>	۰-۱	
	۳- آیا فاصله پالت ها از سطح زمین حداقل ۲۰ سانتیمتر می باشند؟	<input type="checkbox"/>	عمده <input type="checkbox"/>	۰-۳	
	۴- آیا فاصله پالت ها از دیوار انبار در حدود ۴۰ سانتیمتر می باشند؟	<input type="checkbox"/>	عمده <input type="checkbox"/>	۰-۳	
	۵- آیا فاصله بین قفسه ها از یکدیگر در حدود ۵۰ سانتی متر می باشند؟	<input type="checkbox"/>	عمده <input type="checkbox"/>	۰-۳	
	۶- آیا فرآورده های دارای تأثیرات سوء بر یکدیگر بطور مجزا نگهداری می گردند؟	<input type="checkbox"/>	بحرانی <input type="checkbox"/>	۰-۵	
	۷- آیا شرایط FEFO / FIFO در انبار رعایت می شود؟	<input type="checkbox"/>	بحرانی <input type="checkbox"/>	۰-۵	
	۸- آیا مکان مناسب جهت نگهداری کالاهای ضایعاتی و مرجوعی وجود دارد؟	<input type="checkbox"/>	عمده <input type="checkbox"/>	۰-۳	
	۹- آیا کالاهای قاچاق، فاسد یا تاریخ مصرف گذشته در انبار نگهداری می شود؟	<input type="checkbox"/>	بحرانی <input type="checkbox"/>	۰-۵	
	۱۰- آیا کلیه فرآورده های مورد نگهداری دارای مجوزهای معتبر بهداشتی می باشند؟	<input type="checkbox"/>	بحرانی <input type="checkbox"/>	۰-۵	
	جمع امتیاز				

*در صورت عدم مشاهده "کالاهای قاچاق، فاسد یا تاریخ مصرف گذشته در انبار" امتیاز کامل (۰) و در صورت مشاهده امتیاز (۵-) کسر گردد.

کد مدرک: F-W-0011-2

تاریخ صدور: ۱۳۹۳/۱/۲۶

تاریخ بازنگری: ۱۳۹۷/۱۲/۱۵

صفحه ۸ از ۱۲



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

دستورالعمل اجرایی نحوه صدور، اصلاح و تمدید پروانه های بهداشتی انبارهای نگهداری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

مورد ارزیابی	معیارهای ارزیابی			محدوده امتیاز	امتیاز انبار
	بلی	خیر			
سیستم روشنایی	۱- آیا لامپ ها به قاب و حفاظ مناسب (از جنس نشکن) مجهز می باشند؟	<input type="checkbox"/>	جزئی <input type="checkbox"/>	۰-۱	
	۲- آیا نور انبار با توجه به شرایط خاص نگهداری فرآورده مناسب می باشد؟	<input type="checkbox"/>	عمده <input type="checkbox"/>	۰-۳	
	۳- آیا سیستم تهویه مناسب می باشد؟	<input type="checkbox"/>	بحرانی <input type="checkbox"/>	۰-۵	
تهویه	۴- آیا دماسنج و رطوبت سنج وجود دارد؟	<input type="checkbox"/>	عمده <input type="checkbox"/>	۰-۳	
	۵- آیا تجهیزات جابه جایی و انتقال فرآورده	<input type="checkbox"/>	عمده <input type="checkbox"/>	۰-۳	
تجهیزات آمادگی و واکنش در شرایط اضطراری	۱- آیا شارژ کیسول آتش نشانی و سیستم اطفاء حریق اعتبار دارد؟	<input type="checkbox"/>	عمده <input type="checkbox"/>	۰-۳	
	۲- آیا به سیستم اعلام اطفاء حریق مجهز می باشد؟	<input type="checkbox"/>	عمده <input type="checkbox"/>	۰-۳	
	۳- آیا انبار به تجهیزات ایمنی (جمعیه کمک اولیه و ...) مجهز می باشد؟	<input type="checkbox"/>	جزئی <input type="checkbox"/>	۰-۱	
وضعیت نظافت و شستشو	۱- آیا وضعیت نظافت و شستشوی انبار و تجهیزات مناسب می باشد ؟	<input type="checkbox"/>	عمده <input type="checkbox"/>	۰-۳	
	۲- آیا رختکن مناسب وجود دارد؟	<input type="checkbox"/>	جزئی <input type="checkbox"/>	۰-۱	
بخش تعویض لباس	۱- آیا سرویس های بهداشتی مجزا برای کارکنان زن و مرد وجود دارد؟	<input type="checkbox"/>	جزئی <input type="checkbox"/>	۰-۱	
	۲- آیا مواد شوینده و ضدعفونی کننده مناسب جهت شستشوی دستها موجود می باشد؟	<input type="checkbox"/>	عمده <input type="checkbox"/>	۰-۳	
	۳- آیا در توالت به سمتی غیر از انبار باز می شود و در برابر نفوذ حشرات و جوندگان حفاظت شده اند؟	<input type="checkbox"/>	عمده <input type="checkbox"/>	۰-۳	
	۴- آیا هواکش مکانیکی یا پنجره بازشو دارای توری به فضای آزاد وجود دارد؟	<input type="checkbox"/>	جزئی <input type="checkbox"/>	۰-۱	
اصول بهداشتی فردی کارکنان	۱- آیا کارت بهداشتی معتبر برای کلیه کارکنان وجود دارد؟	<input type="checkbox"/>	عمده <input type="checkbox"/>	۰-۳	
	۲- آیا لباس کار کارکنان مناسب و ایمن می باشد؟	<input type="checkbox"/>	جزئی <input type="checkbox"/>	۰-۱	
	۳- آیا اصول بهداشت فردی کارکنان رعایت می شود؟	<input type="checkbox"/>	عمده <input type="checkbox"/>	۰-۳	
کنترل حشرات و جوندگان	۱- آیا برنامه کنترل حشرات و جوندگان توسط فرد مسئول انجام می گیرد؟	<input type="checkbox"/>	بحرانی <input type="checkbox"/>	۰-۵	
	۲- آیا محل انبار و محیط اطراف به طور مداوم از نظر وجود آلودگی ناشی از حشرات و جوندگان مورد بازرسی قرار می گیرد؟	<input type="checkbox"/>	بحرانی <input type="checkbox"/>	۰-۵	
	۳- آیا در صورت وجود آلودگی، اقدامات ریشه کنی انجام می گردد؟	<input type="checkbox"/>	بحرانی <input type="checkbox"/>	۰-۵	
				جمع امتیاز	

کد مدرک: F-W-0011-2

تاریخ صدور: ۱۳۹۳/۱/۲۶

تاریخ بازنگری: ۱۳۹۷/۱۲/۱۵

صفحه ۱۲ از ۱۹



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

دستورالعمل اجرایی نحوه صدور، اصلاح و تمدید پروانه های بهداشتی انبارهای نگهداری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

مورد ارزیابی	معیارهای ارزیابی	بلی	خیر	محدوده امتیاز	امتیاز انبار
مستندات	۱- آیا دما و رطوبت ثبت و سوابق آن نگهداری می شوند؟	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	۰-۳	
	۲- آیا کالیبراسیون دماسنج و رطوبت سنج انجام و سوابق آن نگهداری می شوند؟	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	۰-۵	
	۳- آیا دستورالعمل آمادگی و واکنش در شرایط اضطراری وجود دارد و سوابق آن ثبت و نگهداری می شود؟	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	۰-۱	
	۴- آیا دستورالعمل اجرایی چیدمان و ورود و خروج کالا فرآورده های غذایی و آشامیدنی وجود دارد و سوابق آن ثبت و نگهداری می شود؟	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	۰-۱	
	۵- آیا برنامه مدون شستشو و نظافت برای کلیه قسمت ها وجود داشته و سوابق آن ثبت و نگهداری می شود؟	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	۰-۱	
	۶- آیا برنامه کنترل جوندگان و حشرات وجود داشته و سوابق آن ثبت و نگهداری می شود؟	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	۰-۳	
	۷- آیا برنامه ریزی مشخص و زمان بندی شده تحت نظارت افراد مطلع برای عملیات کنترل جوندگان و حشرات و استفاده از روش های شیمیایی، فیزیکی و بیولوژیکی وجود دارد و سوابق آن ثبت و نگهداری می شود؟	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	۰-۳	
	۸- آیا بهداشت فردی طبق برنامه آموزشی مدون به کارگران آموزش داده شده و سوابق آن نگهداری می شود؟	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	۰-۱	
	۹- آیا برنامه دفع زباله و ضایعات وجود داشته و به مورد اجرا گذاشته می شود؟	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	۰-۳	
	۱۰- آیا سوابق مربوط به هر سری ساخت فرآورده به نحوی که قابل شناسایی و ردیابی باشد حفظ و نگهداری می شود؟ (در صورت لزوم)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	۰-۳	
	۱۱- آیا سوابق ورود و خروج فرآورده در انبار ثبت و نگهداری می شوند؟	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	۰-۱	
	جمع امتیاز				
	جمع کل				

تبصره ۱- در صورت وجود ۳ عدم انطباق بحرانی و یا ۸ عدم انطباق عمده در انبار پروانه بهداشتی تاسیس و بهره برداری صادر نخواهد گردید و در صورت وجود عدم انطباق کمتر پس از طرح موضوع در کمیته فنی و قانونی و با مشخص شدن زمان رفع عدم انطباق ها در خصوص صدور پروانه تصمیم گیری بعمل خواهد آمد.

تبصره ۲- مجموع حداکثر امتیاز کسب شده ۱۳۵ بوده و رتبه بندی انبار ها به شرح ذیل می باشد:

- گروه "A" انبارهای دارای امتیاز ۱۱۶ الی ۱۳۵

- گروه "B" انبار های دارای امتیاز ۹۱ الی ۱۱۵

- گروه "C" انبارهای دارای امتیاز ۶۶ الی ۹۰

- گروه "D" انبارهای دارای امتیاز ۶۵ و کمتر

تبصره ۳- انبارهای نگهداری فرآورده های غذایی و آشامیدنی گروه "D" دارای شرایط اخذ پروانه بهداشتی تاسیس و بهره برداری نمی باشند و مجاز به نگهداری فرآورده های غذایی و آشامیدنی نمی باشند.

کد مدرک: F-W-0011-2

تاریخ صدور: ۱۳۹۳/۱/۲۶

تاریخ بازنگری: ۱۳۹۷/۱۲/۱۵

صفحه ۱۱ از ۱۲



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

دستورالعمل اجرایی نحوه صدور، اصلاح و تمدید پروانه های بهداشتی انبارهای نگهداری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

نمونه برداری

ردیف	نام نمونه	تعداد نمونه	شماره پروانه ساخت/شماره بهداشتی ورود/شماره مجوز ورود	سری ساخت	تاریخ تولید	تاریخ انقضاء	تعداد شاهد	هدف از نمونه برداری

کلیه نمونه ها با رعایت شرایط فنی و جهت ارسال به آزمایشگاه و به منظور انجام آزمایشات لازم در شرایط مناسب نمونه برداری گردیده و نمونه های شاهد توقیفی پس از پلمپ توسط کارشناسان بازدید کننده نزد مدیر و مسئول فنی به امانت گذاشته شده و قانون امانت داری تفهیم گردید.

- موارد توقیفی دارد ندارد

- نوع و میزان:

توضیحات:

- موارد معدومی دارد ندارد

نوع و میزان:

توضیحات:

انبار مورد بازدید باتوجه به موارد درج شده در چک لیست از نظر فنی و بهداشتی با ضوابط و مقررات مربوطه مطابقت دارد ندارد این صورتجلسه در دو نسخه که هر یک حکم واحدی دارند تنظیم و یک نسخه تحویل امضاء کنندگان (مسئول فنی و مدیرانبار) ذیل شد و محل بدون هیچگونه ضرر و زیان جانی و مالی ترک گردید.

مدیر انبار مذکور موظف است در اسرع وقت و با توجه به زمان تعیین شده در مورد نواقصی فنی و بهداشتی اقدام نموده و نتیجه را در سررسید مهلت تعیین شده به معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی خدمات بهداشتی درمانی اعلام نماید.

مدیر انبار

مسئول فنی

کارشناس/کارشناسان معاونت غذا و دارو

دانشگاه علوم پزشکی

نظر رئیس اداره:

نظر معاون غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی جهت اقدام بعدی:

پلمپ انبار توقیف فرآورده ها معرفی به تعزیرات معرفی به دادسرا فک پلمپ انبار رفع توقیف غیره