

اداره کل امور فرآورده های
طبیعی، سنتی و مکمل



چک لیست نظارت و ارزیابی انبارهای نگهداری فرآورده های طبیعی، سنتی و مکمل و شیرخشک های رژیمی و غذاهای ویژه وارداتی					عنوان
00	شماره بازنگری	1398/11/20	تاریخ صدور	CKH-NTS-MAO-003	شماره

**چک لیست نظارت و ارزیابی
انبارهای نگهداری فرآورده های طبیعی، سنتی و مکمل و
شیرخشک های رژیمی و غذاهای ویژه وارداتی**

چک لیست نظارت و ارزیابی انبارهای نگهداری فرآورده های طبیعی، سنتی و مکمل و شیرخشک های رژیمی و غذاهای ویژه وارداتی				عنوان
00	شماره بازنگری	1398/11/20	تاریخ صدور	CKH-NTS-MAO-003
				شماره

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"/>	۱-۰		
	۲- آیا محل مناسب برای ضایعات و وسایل اضافی به محوطه تعبیه شده است؟	<input type="checkbox"/>	جزئی <input type="checkbox"/>	۰-۱		
	۳- آیا شیب قسمت ها به گونه ای است که تجمع آب ایجاد نگردد و به داخل انبار راه نداشته باشد؟	<input type="checkbox"/>	جزئی <input type="checkbox"/>	۳-۰		
	۴- آیا سکوی تخلیه و بارگیری با ارتفاع و مساحت مناسب موجود می باشد؟	<input type="checkbox"/>	عمده <input type="checkbox"/>	۱-۰		
شرایط ساختمان	درها	۱- آیا درها قابل شستشو، تمیز کردن و مقاوم به رطوبت می باشند؟	<input type="checkbox"/>	جزئی <input type="checkbox"/>	۱-۰	
		۲- آیا کلیه درها به طور کامل بسته می شوند؟	<input type="checkbox"/>	عمده <input type="checkbox"/>	۳-۰	
	دیوارها	- آیا جنس دیوارها مقاوم، غیرقابل نفوذ و بدون درز و شکاف می باشد؟	<input type="checkbox"/>	جزئی <input type="checkbox"/>	۱-۰	
	کف ها	- آیا جنس کف مقاوم، صاف، غیرقابل نفوذ و قابل نظافت می باشد؟	<input type="checkbox"/>	عمده <input type="checkbox"/>	۳-۰	
	سقف ها	۱- آیا سقف، مقاوم، بدون درز و شکاف و قابل نظافت می باشد؟	<input type="checkbox"/>	جزئی <input type="checkbox"/>	۱-۰	
		۲- آیا طراحی سقف به نحوی می باشد که مانع تبادل حرارتی و رطوبت گردد؟	<input type="checkbox"/>	بحرانی <input type="checkbox"/>	۵-۰	
	پنجره ها	۱- آیا پنجره ها از نظر جنس، قابلیت نظافت دارند؟	<input type="checkbox"/>	جزئی <input type="checkbox"/>	۱-۰	
		۲- آیا تمامی پنجره های باز شو مجهز به توری ثابت می باشند؟	<input type="checkbox"/>	عمده <input type="checkbox"/>	۳-۰	
	چیدمان	۱- آیا انبار به پالت یا قفسه مناسب مجهز می باشد؟	<input type="checkbox"/>	عمده <input type="checkbox"/>	۳-۰	
		۲- آیا برای فرآورده های که نیازمند حمل و نقل، انبارش و اقدامات امنیتی ویژه هستند اقداماتی انجام شده که سریعاً به یک انبار با تسهیلات مناسب انتقال داده شوند؟	<input type="checkbox"/>	عمده <input type="checkbox"/>	۳-۰	
۳- آیا فاصله پالت ها از سطح زمین حداقل ۲۰ سانتیمتر می باشند؟		<input type="checkbox"/>	عمده <input type="checkbox"/>	۳-۰		
۴- آیا فاصله پالت ها از دیوار انبار در حدود ۴۰ سانتیمتر می باشند؟		<input type="checkbox"/>	عمده <input type="checkbox"/>	۳-۰		
۵- آیا فاصله بین قفسه ها از یکدیگر در حدود ۵۰ سانتی متر می باشند؟		<input type="checkbox"/>	عمده <input type="checkbox"/>	۳-۰		
۶- آیا فرآورده های دارای تأثیرات سوء بر یکدیگر بطور مجزا نگهداری می گردند؟		<input type="checkbox"/>	بحرانی <input type="checkbox"/>	۵-۰		

چک لیست نظارت و ارزیابی انبارهای نگهداری فرآورده های طبیعی، سنتی و مکمل و شیرخشک های رژیمی و غذاهای ویژه وارداتی				عنوان
00	شماره بازنگری	1398/11/20	تاریخ صدور	CKH-NTS-MAO-003
				شماره

	۵-۰	بحرانی <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	۷- آیا شرایط FEFO در انبار رعایت می شود؟	چیدمان
	۳-۰	عمده <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	۸- آیا مکان مناسب جهت نگهداری کالاهای ضایعاتی و مرجوعی وجود دارد؟	
	(۵)-۰	بحرانی <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	* ۹- آیا کالاهای قاچاق، فاسد یا تاریخ مصرف گذشته در انبار نگهداری می شود؟	
	۵-۰	بحرانی <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	۱۰- آیا کلیه فرآورده های مورد نگهداری دارای مجوزهای معتبر بهداشتی می باشند؟	
	۵-۰	بحرانی <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	۱۱- آیا فرآورده های طبیعی، سنتی و مکمل مستقیماً بر روی زمین هم نگهداری می شدند؟	
	۵-۰	بحرانی <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	۱۲- آیا کلیه فرآورده های مورد نگهداری دارای مجوزهای معتبر بهداشتی می باشند؟	
	جمع امتیاز				

مورد ارزیابی	معیارهای ارزیابی	بلی	خیر	محدوده امتیاز	امتیاز انبار
بخشهای سرویس دهنده و تأسیسات	سیستم روشنایی	۱- آیا لامپ ها به قاب و حفاظ مناسب (از جنس نشکن) مجهز می باشند؟	<input type="checkbox"/>	جزئی <input type="checkbox"/>	۱-۰
	تهویه	۲- آیا نور انبار با توجه به شرایط خاص نگهداری فرآورده مناسب می باشد؟	<input type="checkbox"/>	عمده <input type="checkbox"/>	۳-۰
	دماسنج و رطوبت سنج	- آیا سیستم تهویه مناسب می باشد؟	<input type="checkbox"/>	بحرانی <input type="checkbox"/>	۵-۰
	تجهیزات جابجایی و انتقال فرآورده	- آیا دماسنج و رطوبت سنج وجود دارد؟	<input type="checkbox"/>	عمده <input type="checkbox"/>	۳-۰
	تجهیزات آمادگی و واکنش	- آیا تجهیزات جابه جایی مناسب موجود می باشد؟	<input type="checkbox"/>	عمده <input type="checkbox"/>	۳-۰
		۱- آیا شارژر کپسول آتش نشانی و سیستم اطفاء حریق اعتبار دارد؟	<input type="checkbox"/>	عمده <input type="checkbox"/>	۳-۰
		۲- آیا به سیستم اعلام اطفاء حریق مجهز می باشد؟	<input type="checkbox"/>	عمده <input type="checkbox"/>	۳-۰

چک لیست نظارت و ارزیابی انبارهای نگهداری فرآورده های طبیعی، سنتی و مکمل و شیرخشک های رژیمی و غذاهای ویژه وارداتی				عنوان
00	شماره بازنگری	1398/11/20	تاریخ صدور	CKH-NTS-MAO-003
				شماره

مورد ارزیابی	معیارهای ارزیابی	بلی	خیر	محدوده امتیاز	امتیاز انبار
در شرایط اضطراری	۳- آیا انبار به تجهیزات ایمنی (جعبه کمک اولیه و) مجهز می باشد؟	<input type="checkbox"/>	جزئی <input type="checkbox"/>	۱-۰	
	۱- آیا وضعیت نظافت و شستشوی انبار و تجهیزات مناسب می باشد؟	<input type="checkbox"/>	عمده <input type="checkbox"/>	۳-۰	
شرایط قسمت های رفاهی	بخش تعویض لباس	۱- آیا رختکن مناسب وجود دارد؟	<input type="checkbox"/>	جزئی <input type="checkbox"/>	۱-۰
		سرویس های بهداشتی	۱- آیا سرویس های بهداشتی مجزا برای کارکنان زن و مرد وجود دارد؟	<input type="checkbox"/>	۱-۰
	۲- آیا مواد شوینده و ضدعفونی کننده مناسب جهت شستشوی دستها موجود می باشد؟		<input type="checkbox"/>	عمده <input type="checkbox"/>	۳-۰
	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"/>	۳-۰
۴- آیا هواکش مکانیکی یا پنجره بازشو و دارای توری به فضای آزاد وجود دارد؟	<input type="checkbox"/>	جزئی <input type="checkbox"/>	۱-۰		
اصول بهداشتی فردی کارکنان	۱- آیا کارت بهداشتی معتبر برای کلیه کارکنان وجود دارد؟	<input type="checkbox"/>	عمده <input type="checkbox"/>	۳-۰	
	۲- آیا لباس کار کارکنان مناسب و ایمن می باشد؟	<input type="checkbox"/>	جزئی <input type="checkbox"/>	۱-۰	
	۳- آیا اصول بهداشت فردی کارکنان رعایت می شود؟	<input type="checkbox"/>	عمده <input type="checkbox"/>	۳-۰	
کنترل حشرات و جوندگان	۱- آیا برنامه کنترل حشرات و جوندگان توسط فرد مسئول انجام می گیرد؟	<input type="checkbox"/>	بحرانی <input type="checkbox"/>	۵-۰	
	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"/>	۵-۰	
	۳- آیا در صورت وجود آلودگی، اقدامات ریشه کنی انجام می گردد؟	<input type="checkbox"/>	بحرانی <input type="checkbox"/>	۵-۰	
				جمع امتیاز	

چک لیست نظارت و ارزیابی انبارهای نگهداری فرآورده های طبیعی، سنتی و مکمل و شیرخشک های رژیمی و غذاهای ویژه وارداتی				عنوان
00	شماره بازنگری	1398/11/20	تاریخ صدور	CKH-NTS-MAO-003
				شماره

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"/>	جزئی <input type="checkbox"/>	۳-۰	
	۲- آیا کالیبراسیون دماسنج و رطوبت سنج انجام و سوابق آن نگهداری می شوند؟	<input type="checkbox"/>	بحرانی <input type="checkbox"/>	۵-۰	
	۳- آیا دستورالعمل آمادگی و واکنش در شرایط اضطراری وجود دارد و سوابق آن ثبت و نگهداری می شود؟	<input type="checkbox"/>	جزئی <input type="checkbox"/>	۱-۰	
	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"/>	جزئی <input type="checkbox"/>	۱-۰	
	۵- آیا برنامه مدون شستشو و نظافت برای کلیه قسمت ها وجود داشته و سوابق آن ثبت و نگهداری می شود؟	<input type="checkbox"/>	جزئی <input type="checkbox"/>	۱-۰	
	۶- آیا برنامه کنترل جوندگان و حشرات وجود داشته و سوابق آن ثبت و نگهداری می شود؟	<input type="checkbox"/>	عمده <input type="checkbox"/>	۳-۰	
	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"/>	عمده <input type="checkbox"/>	۳-۰	
	۸- آیا بهداشت فردی طبق برنامه آموزشی مدون به کارگران آموزش داده شده و سوابق آن نگهداری می شود؟	<input type="checkbox"/>	جزئی <input type="checkbox"/>	۱-۰	
	۹- آیا برنامه دفع زباله و ضایعات وجود داشته و به مورد اجرا گذاشته می شود؟	<input type="checkbox"/>	عمده <input type="checkbox"/>	۳-۰	
	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"/>	عمده <input type="checkbox"/>	۳-۰	

چک لیست نظارت و ارزیابی انبارهای نگهداری فرآورده های طبیعی، سنتی و مکمل و شیرخشک های رژیمی و غذاهای ویژه وارداتی				عنوان
00	شماره بازنگری	1398/11/20	تاریخ صدور	CKH-NTS-MAO-003
				شماره

	۱-۰	عمده <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	۱۱- آیا سوابق ورود و خروج فرآورده در انبار ثبت و نگهداری می شوند؟	مستندات
	۳-۰	عمده <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	۱۲- آیا دستورالعمل اجرایی برای سیستم RECALL وجود دارد و سوابق آن ثبت می گردد؟	
	۳-۰	جزئی <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	۱۳- آیا سوابق مربوط به فرآورده های مرجوعی در انبار موجود است؟	
	۳-۰	عمده <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	۱۴- آیا فرآورده های مرجوعی بر اساس ضوابط سازمان غذا و دارو امحاء می گردد؟	
	جمع امتیاز				
	جمع کل				

تبصره ۱- در صورت وجود ۳ عدم انطباق بحرانی و یا ۸ عدم انطباق عمده در انبار پروانه تاسیس صادر نخواهد گردید و در صورت وجود عدم انطباق کمتر پس از طرح موضوع در کمیسیون 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 ۱۶۲ بوده و رتبه بندی انبار ها به شرح ذیل می باشد:

تبصره ۳- انبارهای نگهداری فرآورده های طبیعی، سنتی و مکمل گروه "D" دارای شرایط اخذ پروانه تاسیس نمی باشند.

- گروه "A" انبارهای دارای امتیاز ۱۴۳ الی ۱۶۲
- گروه "B" انبار های دارای امتیاز ۱۱۸ الی ۱۴۲
- گروه "C" انبارهای دارای امتیاز ۹۳ الی ۱۱۷
- گروه "D" انبارهای دارای امتیاز ۹۲ و کمتر

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

اداره کل امور فرآورده های
طبیعی، سنتی و مکمل



چک لیست نظارت و ارزیابی انبارهای نگهداری فرآورده های طبیعی، سنتی و مکمل و شیرخشک های رژیمی و غذاهای ویژه وارداتی					عنوان
00	شماره بازنگری	1398/11/20	تاریخ صدور	CKH-NTS-MAO-003	شماره

نتیجه :