

ملاحظات (امتیاز)	نمره	تاقص ۱	ناقص ۲	کامل ۳	چک لیست ارزیابی واحدهای مشمول شناسه نظارت کارگاهی	محل ممیزی	
					۱- آیا گردش مواد فرآورده ها ورفت و آمدنیروی انسانی وچیدمان تجهیزات به گونه ای است که مانع انتقال آلودگی شود؟	امکانات ساختمانی واحد تولیدی	
					۲- آیا محل مناسبی جهت جمع آوری ونگهداری زباله وجودداشته وتخلیه آن بطور مرتب وبهداشتی انجام میگردد؟		
					۳- آیا قسمتهای تمیز از غیر تمیز به نحو مقتضی جدا شده است؟		
					۴- آیا امکانات وفضای کافی جهت انبارش مواد اولیه،محصول نهایی ومواد بسته بندی وجود دارد؟		
					۵- آیا امکانات وفضای کافی جهت تولید، فراوری وبسته بندی محصول وجود دارد؟		
					۶- آیا امکانات وفضای کافی ومناسب جهت استراحت، رختکن، کمدها وسرویس بهداشتی به تعداد کارگران وجود دارد؟		
					۷- آیا درهاجنس مناسب مجهزه پرده هوا یا توری وپنجره ها مجهز به توری سیمی ودارای جنس مناسب می باشد؟		
					۸- آیا کف از جنس مقاوم، صاف، قابل شستشو وگندزدایی، بدون خلل وفرج، ترک وشیار می باشد؟		
					۹- آیا کف محل تولید دارای شیب مناسب به سمت کانالهای فاضلاب می باشد؟ درپوش فاضلاب ها مناسب است؟		
					۱۰- آیا دیوارها از جنس صاف، قابل شستشو وگندزدایی، بدون خلل وفرج، ترک وشیار ومحل اتصال به کف بدون زاویه می باشد؟		
					۱۱- آیا سقف از جنس مقاوم وقابل شستشو بوده ودارای ارتفاع مناسب می باشد؟		
					۱۲- آیا میزان روشنائی با توجه به نوع عملیات تولید کافی و به طور مناسبی حفاظت شده وقابل نظافت می باشد؟		بهداشت محیط و فردی
					۱۳- آیا سیستم تهویه طبیعی ومکانیکی جهت کاهش آلودگی هوا وکنترل دمای محیط وجود دارد؟		
					۱۴- آیا سیستم سرمایش وگرمایش متناسب با فضای تولید طراحی ونصب شده است؟		
					۱۵- آیا برنامه مدونی برای شستشو ونظافت سطوح وتجهیزات وجود داشته واجرا میشود ودارای کارایی کافی است؟		
					۱۶- آیا آب مورد استفاده در واحد تولیدی دارای ویژگی های آب آشامیدنی می باشد؟		
					۱۷- آیا تمام کارگران دارای کارت بهداشتی معتبر و گواهی آموزش بهداشت اصناف می باشند؟		
					۱۸- آیا روشویی در سالن موجود و کارگران قبل از شروع کار دست خود را شسته و ضدعفونی می کنند؟		
					۱۹- آیا کارگران دارای لباس کارمناسب، کفش، ماسک، کلاه ودستکش تمیز به رنگ روشن می باشند؟		
					۲۰- آیا وضعیت کف ودیوار وسقف به نحوی است که مانع لانه گزینی حشرات وجوندگان گردد؟ وبرنامه کنترل وجود دارد؟		
					۲۱- آیا وسایل ایمنی(کپسول آتشنشانی، کمکهای اولیه) موجود ودارای کارایی وشاژ لازم می باشد؟		
					۲۲- آیا انبارهای مواد اولیه، بسته بندی، قرنطینه، ومحصول نهایی به نحو مقتضی تفکیک شده اند؟	شرایط انبارش	
					۲۳- آیا انبارها از لحاظ دما و رطوبت کنترل می شوند؟		
					۲۴- آیا نحوه چیدمان مواد در انبار مناسب بوده و از پالت یا قفسه بندی مناسب استفاده شده است؟		
					۲۵- آیا طراحی انبارها به گونه ای است که اولین ورودی به انبار، اولین خروجی از آن باشد (قانون FIFO)		
					۲۶- آیا مواد اولیه ومحصولات دارای برجسب مشخصات کالا بوده وماده ۱۱ به طور کامل رعایت می گردد؟		
					۲۷- آیا برای مواد اولیه یا محصولات که باید در شرایط خاص نگهداری شوند، فضای مناسب در نظر گرفته شده است؟		
					۲۸- آیا مواد اولیه از مراکز معتبر ودارای مجوزهای بهداشتی تامین شده ومدارک آن ثبت ونگهداری می شود؟		
					۲۹- آیا محل مناسبی جهت استقرار مسئول فنی همراه با میز وکمد مناسب وتجهیزات لازم در نظر گرفته شده است؟		
					۳۰- آیا دفترچه کنترل فنی وبهداشتی شناسه نظارت توسط مسئول فنی تکمیل، امضا ودر واحد موجود می باشد؟		
					۳۱- آیا پروانه بهره برداری ومسئول فنی در محل قابل رویت نصب شده وشناسه های نظارت تولید موجود می باشد؟		
					۳۲- آیا جهت تمام محصولات تولیدی در کارگاه کد شناسه نظارت تولید کارگاهی اخذ شده است؟		مسئول فنی
					۳۳- آیا واحد تولیدی دارای قرارداد با آزمایشگاه همکار ودارای اعتبار ونمونه طبق قرارداد ارسال شده است؟		
					۳۴- آیا کلیه نتایج آزمونها در دفاتر مربوطه ثبت و نگهداری و به صورت فرم گزارش ماهانه از طریق سایت ارسال می شود؟		
					۳۵- آیا سوابق مربوط به تولید هر سری محصول به نحوی که قابل شناسایی وردیابی باشد حفظ ونگهداری میشود؟		

با توجه به موارد درج شده در چک لیست از نظر فنی وبهداشتی با ضوابط ومقررات مربوطه در حد خوب (۱۰۵-۸۵) متوسط (۸۴-۶۵) ضعیف (۶۴-۵۰) غیر قابل قبول (زیر ۵۰) می باشد.