

کد مدرک: Q-F<sub>w</sub>7-001-4

تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۰۲

تاریخ بازنگری: ۱۴۰۰/۰۴/۰۵



## سازمان غذا و دارو

اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

چک لیست ارزیابی برنامه های پیشنهادی

حفظ ایمنی و سلامت غذا در

واحدهای تولیدی غذایی و آشامیدنی داخل کشور

کد مدرک: Q-F<sub>w</sub>7-001-4

تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۰۲

تاریخ بازنگری: ۱۴۰۰/۰۴/۰۵

صفحه ۱ از ۱۰



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

چک لیست ارزیابی برنامه های پیشنیازی (PRPs) حفظ ایمنی و سلامت غذا در واحدهای تولیدی غذایی و آشامیدنی داخل کشور

### اطلاعات واحد تولیدی

نام واحد تولیدی:

نشانی کامل:

نام و نام خانوادگی مسئول فنی / مسئولین فنی:

امتیاز ارزیابی قبلی:

زمان آخرین ارزیابی:

زمان ارزیابی:

گواهی / گواهی های تأیید شده:  HACCP  ISO22000 سایر موارد با ذکر عنوان:

دامنه محصولات تحت سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی مطابق گواهی:

\*در صورت دارا بودن گواهی، الصاق تصویر گواهی معتبر الزامی است.

نام تجاری و گروه فرآورده:

نوع و جنس بسته بندی:

نام و نام خانوادگی کارشناس ارزیابی کننده:

تاریخ و امضاء:

نام و نام خانوادگی کارشناس ارزیابی کننده:

تاریخ و امضاء:

کد مدرک: Q-F<sub>w</sub>7-001-4

تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۰۲

تاریخ بازنگری: ۱۴۰۰/۰۴/۰۵

صفحه ۲ از ۱۰



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPs) حفظ ایمنی و سلامت غذا در واحدهای تولیدی غذایی و آشامیدنی داخل کشور

ملاحظات	نظریه ارزیابی			محل ارزیابی	مورد ارزیابی
	امتیاز خود ارزیابی	امتیاز حوزه نظارتی	امتیاز بند		
			۱	۱- مشخص بودن محدوده و محوطه کارخانه	۱- محوطه کارخانه امتیاز = ۴
			۱	۲- تمیز و مفروش بودن محوطه کارخانه و جمع آوری مرتب و منظم زباله ها	
			۱	۳- محصور نمودن محیط های غیر قابل نظافت در محوطه کارخانه به نحو قابل قبول	
			۱	۴- رعایت فاصله مناسب با مراکز آلاینده در اطراف کارخانه مطابق مقررات و ضوابط سازمان ( در صورت وجود، نوع آلاینده ذکر گردد)	
			۱	۱- وجود امکانات، فضای کافی و مجزا برای نگهداری مواد اولیه و بسته بندی (مورد استفاده در فراوری)	۲- امکانات ساختمانی امتیاز = ۱۴
			۱	۲- وجود امکانات، فضای کافی و مجزا برای نگهداری مواد غیر خوراکی، گندزا و آفت کش ها	
			۱	۳- وجود رختکن مناسب و کافی برای کارگران پیش از ورود به سالن تولید	
			۳	۴- وجود فضای کافی برای آزمایشگاه دارای بخش های مجزای میکروبی، اتاق کشت ایزوله (یا هود آزمایشگاهی قابل قبول) و بخش فیزیکوشیمیایی	
			۱	۵- وجود فضای کافی و مجزا جهت عملیات فرآوری با توجه به ظرفیت تولید	
			۱	۶- وجود محل یا سکوی مناسب با فضای کافی جهت دریافت مواد اولیه	
			۱	۷- وجود امکانات و فضای کافی و مجزا برای نگهداری محصول نهایی	
			۱	۸- وجود امکانات و فضای کافی و مجزا برای جمع آوری ضایعات و پسماند	
			۱	۹- وجود امکانات و فضای کافی برای سیستم های جمع آوری فاضلاب و یا تصفیه آن	
			۲	۱۰- وجود امکانات و فضای کافی جهت تصفیه و ضد عفونی آب در صورت استفاده از آب غیر آشامیدنی	
			۱	۱۱- وجود امکانات و فضای مناسب جهت سرویسهای بهداشتی	

کد مدرک: Q-Fw7-001-4

تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۰۲

تاریخ بازنگری: ۱۴۰۰/۰۴/۰۵

صفحه ۳ از ۱۰



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPs) حفظ ایمنی و سلامت غذا در واحدهای تولیدی غذایی و آشامیدنی داخل کشور

نظریه ارزیابی				محل ارزیابی	مورد ارزیابی
ملاحظات	امتیاز حوزه نظارتی	امتیاز خود ارزیابی	امتیاز بند		
			۲	۱- طراحی مناسب ساختمان کارخانه و ارتباط قسمتهای تولید و فرآوری با محل دریافت و انبارها به نحوی که جریان کار به آسانی و یک طرفه صورت گرفته و از انتشار آلودگی جلوگیری به عمل آید.	۲- امتیاز=۵ طراحی کارخانه
			۲	۲- تفکیک بخش تمیز از غیر تمیز به نحو مطلوب و ترجیحا قابل شناسایی در محیط (Clean- Unclean)	
			۱	۳- جانمایی و فضای قرارگرفتن ماشین آلات، تجهیزات به نحوی که فضای حرکت کارکنان و ترالی ها بدون ایجاد تراکم و به آسانی انجام شود	
			۱	۱- دارای جنس مقاوم (به غیر از چوب) صاف و صیقلی و قابلیت نظافت و شستشو	۳- امتیاز=۴ درها
			۱	۲- بسته شدن درها به طور خودکار (بدون دخالت دست)	
			۱	۳- بسته شدن درها به طور کامل (به منظور جلوگیری از ورود حشرات و جانوران موزی)	
			۱	۴- وجود تمهیدات لازم برای درهای سالن تولید که به محوطه بیرون باز می شوند نظیر پرده نواری یا در دو مرحله ای یا پرده باد	
			۱	۱- جنس مقاوم (به غیر از چوب)، توری و قابلیت نظافت آسان و شیب لبه داخلی	۴- امتیاز=۳ پنجره ها
			۱	۲- بسته شدن کامل پنجره های بازشو به منظور جلوگیری از ورود گرد و غبار و آلودگی احتمالی	
			۱	۳- استفاده از شیشه نشکن در صورتیکه فاصله خط تولید تا پنجره کمتر از ۵ متر باشد.	
			۱	۱- دارای جنس مقاوم، صاف و صیقلی، غیر قابل نفوذ، قابل شستشو و ضد عفونی کردن	۵- امتیاز=۲ کف
			۱	۲- شیب دار بودن کف به نحوی که برخلاف جریان کار و به طرف آبروها باشد	
			۱	۱- دارای جنس مقاوم، غیر قابل نفوذ، بدون درز و شکاف، قابل نظافت و شستشو و ضد عفونی کردن	۶- امتیاز=۲ دیوار
			۱	۲- گرد بودن محل اتصال کف به دیوارها و دیوار به دیوار	

کد مدرک: Q-Fw7-001-4

تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۰۲

تاریخ بازنگری: ۱۴۰۰/۰۴/۰۵

صفحه ۴ از ۱۰



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPs) حفظ ایمنی و سلامت غذا در واحدهای تولیدی غذایی و آشامیدنی داخل کشور

ملاحظات	نظریه ارزیابی			محل ارزیابی	مورد ارزیابی
	امتیاز حوزه نظارتی	امتیاز خود ارزیابی	امتیاز بند		
			۱	۱- استفاده از سقف کاذب در سالن های تولید در صورتیکه کارخانه سوله است.	۸- امتیاز = ۳ سقف
			۱	۲- جنس مقاوم، صاف و با قابلیت نظافت آسان در قسمت های تولید	
			۱	۳- جنس مقاوم، صاف و با قابلیت نظافت آسان در قسمت های انبارها	
			۲	۱- طراحی آبروها با شیب مناسب برخلاف جریان کار و به نحوی که از تجمع آب در سالن های تولید جلوگیری شود	۹- امتیاز = ۶ آبروها
			۲	۲- حفاظت مناسب ورود و خروجی آبروها برای جلوگیری از ورود جوندگان	
			۲	۳- جنس مناسب و مقاوم پوشش آبروها با قابلیت جدا شدن و نظافت	
			۲	۱- کفایت میزان روشنایی مناسب قسمت های حساس در سالن تولید	۱۰- امتیاز = ۴ روشنایی
			۲	۲- پوشش نشکن برای لامپها و قابلیت نظافت آسان در اماکن برحسب ضرورت	
			۳	۱- نصب هواکش و تهویه قوی متناسب با ظرفیت تولید در قسمتهایی از سالن تولید که فرآوری همراه با ایجاد گرد و غبار بوده و یا تراکم بخار آب وجود دارد به نحوی که جریان هوا از سمت پاک به ناپاک باشد.	۱۱- امتیاز = ۷ تهویه
			۱	۲- مجهز بودن دریچه تهویه یا هواکش به توری از جنس مناسب و با قابلیت نظافت آسان	
			۳	۳- ایجاد تمهیدات لازم (نظیر ایجاد فشار مثبت با نصب هواساز) به منظور تامین هوای پاک در قسمتهای از فرآوری که به علت حساسیت فرآورده احتمال انتقال آلودگی از محیط وجود دارد (به ویژه در جایی که دما و رطوبت کنترل می شوند)	
			۲	۱- وجود سیستم تصفیه فاضلاب با کارایی مناسب و رعایت استانداردهای ملی در مورد فاضلاب ها	۱۲- امتیاز = ۴ تصفیه فاضلاب
			۲	۲- جمع آوری مطلوب و خروج کامل فاضلاب از کارخانه در صورت عدم وجود سیستم تصفیه طبق برنامه معین	

کد مدرک: Q-Fw7-001-4

تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۰۲

تاریخ بازنگری: ۱۴۰۰/۰۴/۰۵

صفحه ۵ از ۱۰



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPs) حفظ ایمنی و سلامت غذا در واحدهای تولیدی غذایی و آشامیدنی داخل کشور

نظریه ارزیابی				محل ارزیابی	مورد ارزیابی
ملاحظات	امتیاز حوزه نظارتی	امتیاز خود ارزیابی	امتیاز بند		
			۲	۱- نصب تجهیزات تصفیه آب (نظیر کلریناتور، سختی گیر، UV و یا RO در صورت استفاده از آب غیر آشامیدنی و سوابق پایش آن	۱۳- تصفیه آب امتیاز = ۶
			۲	۲- تطبیق ویژگیهای آب مصرفی، یخ و بخار آب مورد استفاده با ویژگی های میکروبی و شیمیایی آب آشامیدنی مطابق با استانداردهای ملی مرتبط	
			۲	۳- وجود نقشه لوله کشی و انشعابات آن و یا رنگ آمیزی یا علامت گذاری و شماره گذاری لوله های آب آشامیدنی از آب غیر آشامیدنی جهت شناسایی	
			۲	۱- رعایت فاصله مناسب سرویس های بهداشتی و ارتباط غیر مستقیم از قسمتهای مرتبط با تولید برای جلوگیری از آلودگی ثانویه	۱۴- سرویسهای بهداشتی امتیاز = ۷
			۳	۲- مجهز بودن دستشویی ها به صابون مایع، حوله یکبار مصرف و ماده ضد عفونی دستها و شیرهای آب خودکار	
			۲	۳- نصب تهویه کارآمد و دارای توری و فلاش تانک در توالت ها	
			۱	۱- وجود دستورالعمل و سوابق معاینه بهداشتی معتبر برای کارگران و انجام معاینه پزشکی مجدد برای کارگران بیمار پس از بهبودی	۱۵- بهداشت فردی امتیاز = ۱۱
			۳	۲- استفاده کارگران از کلاه و لباس مناسب و تمیز، چکمه یا کفش مخصوص و ماسک	
			۱	۳- استفاده کارگران بخشهای مختلف تولید، انبار، آزمایشگاه از لباس های متفاوت به منظور شناسایی آنان	
			۴	۴- دارا بودن دستورالعملی در خصوص رعایت اصول بهداشت فردی و وجود سوابق کنترل بهداشت فردی نظیر ناخن ها، حلق و بینی کارگران و ارزیابی اثربخشی آن	
			۱	۵- الزام کارگران به عدم استفاده از زیورآلات مانند ساعت، انگشتر و غیره در قسمتهای مرتبط با تولید دارا بودن دستورالعمل عدم استفاده از زیور آلات در قسمتهای مرتبط با تولید	
			۱	۶- اعلام سریع کارگران در زمان ابتلا به بیمارهای نظیر تیفوئید، یرقان، اسهال، استفراغ، تب، گلو درد همراه با تب، زخمهای عفونی قابل رویت پوست و ترشحات چشم، گوش و بینی یا هرگونه بیماری مسری و عدم حضور آنان تا بهبودی کامل	

کد مدرک: Q-Fw7-001-4

تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۰۲

تاریخ بازنگری: ۱۴۰۰/۰۴/۰۵

صفحه ۶ از ۱۰



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPs) حفظ ایمنی و سلامت غذا در واحدهای تولیدی غذایی و آشامیدنی داخل کشور

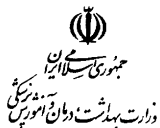
نظریه ارزیابی				محل ارزیابی	مورد ارزیابی
ملاحظات	امتیاز خود ارزیابی	امتیاز نظارتی	امتیاز بند		
			۲	۱- وجود برنامه کنترل حشرات و جانوران موذی و سوابق پایش و اثر بخشی آن	۱۶- کنترل آفات امتیاز= ۳
			۱	۲- نقشه کنترل آفات و طعمه گذاری انبارها جهت جلوگیری از ورود حشرات و چونندگان موذی	
			۱	۱- استفاده از پالت های دارای جنس مقاوم و قابل نظافت در انبار	۱۷- انبارها/ سردخانه/ گرمخانه امتیاز= ۱۴
			۱	۲- استفاده از وسایل حمل و نقل با مصرف سوخت های غیرفسیلی در محوطه انبار	
			۱	۳- رعایت شرایط FIFO در انبار	
			۱	۴- رعایت فاصله مناسب چیدمان پالتها از دیوار انبار در حدود ۲۰ سانتیمتر	
			۲	۵- علامت گذاری قسمتهای قرنطینه محصول قابل قبول مرجوعی از نظر ایمنی غذایی (جهت بازکاری) به منظور قابلیت شناسایی سریع	
			۱	۶- رعایت شرایط مناسب و استاندارد چیدمان محصول و کالا بر روی هم	
			۲	۷- تفکیک مناسب انبارها بسته به ظرفیت تولید کارخانه و محصول تولیدی(انبار مواد اولیه، مواد حین فرآوری، محصولات نهایی و مواد حساسیت زا)	
			۲	۸- رعایت اصول ایزوله سازی مواد حساسیت زا	
			۲	۹- مجهز بودن انبار به وسایل اندازه گیری رطوبت ودما در صورتی که محصول با مواد اولیه باید در شرایط خاصی نگهداری شوند و حفظ سوابق پایش	
			۱	۱۰- نصب دستگاه هشدار دهنده به منظور اعلام شرایط خارج از کنترل برای سردخانه/ گرمخانه	
			۴	۱- سطوح در تماس با ماده غذایی دارای جنس مقاوم، صاف(فاقد درز و شکاف) و قابلیت نظافت، شستشو و ضد عفونی کردن و عاری بودن از هرگونه لکه (بیوفیلم) (ترجیحاً از جنس استنلس استیل)	۱۸- سطوح و تجهیزات امتیاز= ۸
			۴	۲- سطح سینی ها و مخازن لوله های انتقال دهنده و سایر ابزار مورد استفاده در تماس با ماده غذایی دارای جنس مقاوم، فاقد درز و شکاف و قابل نظافت و ضد عفونی کردن	

کد مدرک: Q-F<sub>w</sub>7-001-4

تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۰۲

تاریخ بازنگری: ۱۴۰۰/۰۴/۰۵

صفحه ۷ از ۱۰



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPs) حفظ ایمنی و سلامت غذا در واحدهای تولیدی غذایی و آشامیدنی داخل کشور

ملاحظات	نظریه ارزیابی			محل ارزیابی	مورد ارزیابی
	امتیاز خود نظارتی	امتیاز خود ارزیابی	امتیاز بند		
			۴	۱- مجزا بودن بخش های مختلف تولید با استفاده از تمهیداتی نظیر درب مناسب (جریان یکطرفه از بخش تمیز به غیر تمیز) یا پرده های نواری	۱۹- قسمت های تولید و فرآوری امتیاز = ۳۲
			۲	۲- وجود دستشویی مجهز به صابون مایع، حوله یکبار مصرف با شیر آب خودکار و سطل زباله پدالی در ورودی هر سالن و پایش کفایت امکانات مربوطه	
			۲	۳- نحوه قرار گرفتن اتصال مناسب تجهیزات تولید به نحوی که از ایجاد فضای اضافه (void space) جلوگیری شود.	
			۱	۴- عدم وجود اقلام مازاد (مانند وسایل تعمیر و نگهداری، ظروف مواد اولیه و ...) در سالن در حین عملیات تولید	
			۲	۵- رعایت شرایط بهداشتی و عدم وجود جرم و خوردگی در سطوح خارجی، بدنه مخازن و تانکهای مختلف	
			۳	۶- جمع آوری و نگهداری زباله ضایعات در سطل های دردار پدالی، خروج به موقع آن ها از سالن	
			۴	۷- وجود کنترل سیستم های سرمایش و گرمایش مناسب در سالن های تولید و بسته بندی	
			۴	۸- محصور نمودن تجهیزات فرآوری به نحوی که از انتقال آلودگی احتمالی متقاطع و یا ثانویه به مواد در حال فرآوری جلوگیری بعمل آید.	
			۲	۹- رعایت الزامات مدیریت مواد حساسیت زا و وجود رویه ای برای پاک سازی خطوط تولید و یا ترتیب زمان فرآوری	
			۲	۱۰- نصب علائم، تابلوهای ایمنی و بهداشتی در سالن	
			۴	۱۱- کالیبره بودن تجهیزات اندازه گیری دما، رطوبت و فشار در خط تولید، پایش صحت آن و حفظ سوابق	
			۲	۱۲- ممنوع بودن خوردن و آشامیدن و استعمال دخانیات در سالن تولید	



کد مدرک: Q-F<sub>w</sub>7-001-4

تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۰۲

تاریخ بازنگری: ۱۴۰۰/۰۴/۰۵

صفحه ۸ از ۱۰



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPs) حفظ ایمنی و سلامت غذا در واحدهای تولیدی غذایی و آشامیدنی داخل کشور

مورد ارزیابی	محل ارزیابی	نظریه ارزیابی		
		امتیاز بند	امتیاز خود ارزیابی	امتیاز حوزه نظارتی
نگهداری و تعمیر و ۲۰	۱- وجود برنامه مدون و سوابق تعمیر و نگهداری با کارایی لازم برای کلیه تجهیزات/ ماشین آلات تولید و دستگاه های آزمایشگاهی	۱		
	۲- شماره گذاری کلیه تجهیزات / ماشین آلات/ دستگاههای آزمایشگاهی	۱		
امتیاز ۸= ۲۱- شستشو و ضدعفونی	۱- وجود برنامه مدون شستشو و ضدعفونی و نظافت برای قسمت های تولید، انبار و سایر اماکن مرتبط با تولید با کارایی لازم	۱		
	۲- نصب شیر آب جهت عملیات شستشو و نظافت و یا نصب پمپ باد برای نظافت در فواصل مختلف سالن تولید و یا امکانات سیستم های شستشوی CIP و COP و ایجاد فضای مناسب برای نگهداری ابزار یا مخازن	۲		
	۳- سوابق پایش و اثر بخشی سیستم شستشو و نظافت	۵		
امتیاز ۶= ۲۲- آزمایشگاه کنترل کیفیت	۱- وجود امکانات آزمایشگاهی برای کنترل کیفیت و ایمنی محصول	۱		
	۲- وجود نیروی انسانی متخصص و مجرب برای نظارت بر فرآیند تولید و عملیات آزمایشگاهی (تضمین کیفیت)	۲		
	۳- وجود قرارداد معتبر با آزمایشگاههای تأیید صلاحیت شده برای انجام آزمونهای برون سپاری شده	۱		
	۴- وجود سوابق نتایج آزمون های برون سپاری شده برای مواد اولیه و محصول	۲		
امتیاز ۷= ۲۳- کنترل محصول نامنتطبق	۱- وجود دستورالعمل نحوه تعیین تکلیف مواد اولیه و محصول نامنتطبق و سوابق مربوطه	۲		
	۲- وجود دستورالعمل جمع آوری و فراخوان محصول نامنتطبق از سطح عرضه و سوابق آن	۲		
	۳- وجود دستورالعمل دوباره کاری فرآورده در صورت تایید شاخص های ایمنی و سوابق آن	۳		
امتیاز ۶= ۲۴- شکایت	۱- وجود دستورالعمل های رسیدگی به شکایات و سوابق اقدامات انجام شده	۲		
	۲- بررسی مشکل با رویکرد ارزیابی خطر و انجام اصلاح و اقدامات اصلاحی برای رفع نواقص مربوط به شکایت در تمامی مراحل تولید و حفظ سوابق آن	۴		

کد مدرک: Q-F<sub>w</sub>7-001-4

تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۰۲

تاریخ بازنگری: ۱۴۰۰/۰۴/۰۵

صفحه ۹ از ۱۰



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

چک لیست ارزیابی برنامه های پیشینیزی (PRPs) حفظ ایمنی و سلامت غذا در واحدهای تولیدی غذایی و آشامیدنی داخل کشور

ملاحظات	نظریه ارزیابی			محل ارزیابی	مورد ارزیابی
	امتیاز خود ارزیابی	امتیاز حوزه نظارتی	امتیاز بند		
			۱	۱- وجود دستورالعمل و سوابق مربوط به رعایت شرایط خوب حمل و نقل	۲۵- توزیع محصول امتیاز= ۴
			۱	۲- نظافت و شستشوی وسایل حمل و نقل بصورت مناسب طبق دستورالعمل و برنامه مدون	
			۲	۳- وجود برنامه کالیبراسیون و دستورالعمل و سوابق تعمیر و نگهداری ابزار کنترل وسایل حمل و نقل مربوط به ثبت دما و رطوبت (مانند ثبت دما و رطوبت)	
			۶	۱- وجود دستورالعمل ردیابی مواد اولیه و محصولات و سوابق قابل دسترسی و خوانا از ردیابی دوسویه محصول از مواد اولیه به محصول نهایی و بالعکس و ردیابی در سطح عرضه	۲۷- ردیابی امتیاز= ۶
			۳	۱- وجود دستورالعمل و برنامه ارزیابی تامین کنندگان در جهت تامین مواد اولیه منطبق با معیارهای ایمنی و کیفی مواد غذایی و ثبت سوابق ارزیابی	۲۸- تامین کنندگان امتیاز= ۱۰
			۱	۲- وجود فهرست به روز شده کلیه تامین کنندگان (کالا و خدمات)	
			۳	۳- رعایت الزامات ایمنی و کیفیت مواد خریداری شده در طی مراحل انتقال، بارگیری و تخلیه (Safe Handling)	
			۳	۴- مدیریت تناوب زمانی (دفعات) ارزیابی تامین کننده با توجه به ماهیت و فسادپذیری مواد اولیه و کیفیت خدمات با رویکرد ارزیابی ریسک	
			۳	۱- وجود دستورالعمل و برنامه مدون جهت اجرای دوره های آموزشی تخصصی و فنی و سوابق آموزش گذرانده شده	۲۹- آموزش امتیاز= ۹
			۲	۲- انجام نیازسنجی و اثر بخشی آموزشی	
			۴	۳- وجود سوابق احراز صلاحیت کارکنان برای تعیین مسئولیت ها و اختیارات مرتبط با ایمنی محصول	
			۱	۱- درج اطلاعات و مشخصات محصول بر روی برچسب مطابق با ضوابط برچسب گذاری و نشانگرهای تغذیه ای	۳۰- برچسب محصول امتیاز= ۳
			۲	۲- درج توصیه ها و هشدارهای لازم در مورد نحوه و شرایط آماده سازی و مصرف و نگهداری	

