



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی البرز
معاونت غذا و دارو

کد مدرک : ۱۳۰ - FFC

تاریخ صدور : ۱۳۹۹/۰۵/۱۲

تاریخ بازنگری: ۱۴۰۰/۰۴/۰۵

جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی
دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی البرز

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی البرز
معاونت غذا و دارو
مدیریت نظارت و ارزیابی بر فرآورده های غذایی و آشامیدنی

ارزیابی سیستم تجزیه و تحلیل خطر و نقاط کنترل بحرانی / برنامه ایمنی مواد غذایی

(چک لیست HACCP)

این سند بدون پیوست دارای ۵ صفحه می باشد



کد مدرک: ۱۳۰-FFC

تاریخ صدور: ۹۹/۰۵/۱۲

تاریخ بازنگری: ۱۴۰۰/۰۴/۰۵

صفحه ۱ از ۵

جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی البرز

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی البرز
معاونت غذا و دارو

چک لیست ارزیابی سیستم تجزیه و تحلیل خطر و نقاط کنترل بحرانی / برنامه ایمنی مواد غذایی

مشخصات واحد تولیدکننده	
نام واحد تولیدی:	شماره ثبت منبع:
نشانی کامل:	شماره تلفن / نمابر:
گروه محصولات تولیدی: غذایی آشامیدنی بسته بندی	
نام محصولات تولیدی:	
نام و نام خانوادگی مدیر تیم ایمنی مواد غذایی:	نام و نام خانوادگی مسئول فنی:
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 (در صورت وجود):
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: ۱۳۰- FFC

تاریخ صدور: ۹۹/۰۵/۱۲

تاریخ بازنگری: ۱۴۰۰/۰۴/۰۵

صفحه ۲ از ۵

جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی البرز

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی البرز
معاونت غذا و دارو

چک لیست ارزیابی سیستم تجزیه و تحلیل خطر و نقاط کنترل بحرانی / برنامه ایمنی مواد غذایی

الزام	مورد ممیزی	نظریه ممیزی				
		امتیاز بند	برنامه ارزیابی	انجام	کنترل و پایش	انجام اقدامات اصلاحی و بهبود
۱- تیم راهبری = ۴	۱- مدیر ارشد متعهد به اجرای برنامه ایمنی مواد غذایی بوده و منابع مورد نیاز برای انجام اقدامات کنترلی را تامین و از فعالیتهای تیم راهبری پشتیبانی می کند؟	۲	۰/۵	۰/۵	۰/۵	۰/۵
	۲- رهبر و اعضاء تیم HACCP یا راهبری با توجه به دانش، مهارت و تجربه انتخاب شده اند ؟	۲	۰/۵	۰/۵	۰/۵	۰/۵
۲- توصیف محصول = ۹	۱- محصول توصیف شده و ویژگیهای هریک از محصولات بصورت کامل ذکر شده و موارد ذیل در فرم توصیف محصول وجود دارد؟ (مواد تشکیل دهنده O، نوع بسته بندی O، روش و شرایط نگهداری O، شرایط توزیع O، هشدارهای ضروری O)	۲	۰/۵	۰/۵	۰/۵	۰/۵
	۲- استفاده مورد نظر برای هر محصول مشخص و موارد ذیل بررسی شده است ؟ نوع مصرف کنندگان شامل گروههای آسیب پذیر (افراد مسن، کودکان، بیماران) O روش آماده سازی محصول O	۱	۰/۲۵	۰/۲۵	۰/۲۵	۰/۲۵
	۳- نمودار جریان فرآیند برای هریک از محصولات تهیه شده و کلیه مواد اولیه و جانبی مورد استفاده در فرآوری را شامل می شود؟	۲	۰/۵	۰/۵	۰/۵	۰/۵
	۴- نمودار جریان فرآیند با عملیات جاری منطبق بوده و تایید شده است؟	۱	۰/۲۵	۰/۲۵	۰/۲۵	۰/۲۵
۳- تأثیر عوامل خطر = ۱۲	۱- عوامل خطر از بیولوژیکی، شیمیایی یا فیزیکی در هر مرحله از فرآیند شناسایی شده و سوابق آن موجود است؟	۴	۱	۱	۱	۱
	۲- عوامل خطر را با توجه به اهمیت (میزان وقوع و شدت اثر) آنها ارزیابی شده و درجه ریسک آنها مشخص شده است؟	۴	۱	۱	۱	۱
	۳- اقدامات پیشگیرانه برای کنترل این عوامل خطر را شناسایی و اجرا شده اند؟	۴	۰/۵	۲	۰/۵	۱
۴- نقاط کنترل بحرانی = ۸	۱- نقاط کنترل بحرانی براساس درجه ریسک و یا درخت تصمیم گیری مشخص شده و سوابق آن موجود است؟	۴	۱	۱	۱	۱
	۲- این نقاط برای پیشگیری از بروز عوامل خطر را با توجه به نحوه فرآوری و شرایط خوب ساخت کافی هستند؟	۲	۰/۵	۰/۵	۰/۵	۰/۵
	۳- فرم های پایش برای هریک از نقاط کنترل بحرانی تکمیل شده و سوابق آن در دسترس است؟	۲	۰/۵	۰/۵	۰/۵	۰/۵



کد مدرک: ۱۳۰-FFC

تاریخ صدور: ۹۹/۰۵/۱۲

تاریخ بازنگری: ۱۴۰۰/۰۴/۰۵

صفحه ۳ از ۵

جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی البرز

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی البرز
معاونت غذا و دارو

چک لیست ارزیابی سیستم تجزیه و تحلیل خطر و نقاط کنترل بحرانی / برنامه ایمنی مواد غذایی

الزام	مورد ممیزی	نظریه ممیزی				
		امتیاز بند	برنامه ریزی	اجرا	کنترل و پایش	انجام اقدامات اصلاحی و بهبود
۵- حدود بحرانی=۴	۱- حدود بحرانی یا شاخص های کنترل و پایش برای هریک از نقاط کنترل بحرانی به درستی تعیین شده است؟	۲	۰/۵	۰/۵	۰/۵	۰/۵
	۲- حدود بحرانی مبتنی بر معیارها و استانداردهای معتبر تعیین شده اند: نتایج و یافته های آزمایشگاهی O منابع علمی O استانداردهای ملی O استانداردهای بین المللی O	۲	۰/۵	۰/۵	۰/۵	۰/۵
۶- روشهای پایش=۱۰	۱- نقاط کنترل بحرانی بر اساس برنامه مشخص و توسط فرد مسئول پایش می شوند؟	۴	۱	۱	۱	۱
	۲- نحوه، فراوانی و مکان پایش مشخص شده است؟ (چه چیزی، چگونه، چه موقع، چه کسی و...)	۲	۰/۵	۰/۵	۰/۵	۰/۵
	۳- عدم انطباقهای مشاهده شده ثبت و گزارش شده و اصلاح برای رفع آنها انجام می گیرد؟	۲	۰/۵	۰/۵	۰/۵	۰/۵
	۴- سوابق پایش توسط فرد مسئول مورد تحلیل قرار گرفته و پس از تأیید، نگهداری می شوند؟	۲	۰/۵	۰/۵	۰/۵	۰/۵
۷- اقدامات اصلاحی=۸	۱- اقدامات اصلاحی تعیین شده برای محصول و فرآیند قادر به جلوگیری از وقوع مجدد خطر و تحت کنترل درآوردن نقاط کنترل بحرانی هستند؟	۲	۰/۵	۰/۵	۰/۵	۰/۵
	۲- در بررسی و تعیین اقدامات اصلاحی، علل ریشه ای بروز عدم انطباق بررسی و تحلیل می شوند؟	۴	۱	۱	۱	۱
	۳- سوابق اقدامات اصلاحی ثبت و نگهداری می شوند؟	۲	۰/۵	۰/۵	۰/۵	۰/۵
۸- روشهای صحه گذاری=۸	۱- روشهای صحه گذاری به منظور تأیید کارایی و اثربخشی سیستم تعیین و اجرا شده اند؟	۲	۰/۵	۰/۵	۰/۵	۰/۵
	۲- فعالیت های مرتبط با صحه گذاری نشان دهنده تحت کنترل بودن نقاط کنترل بحرانی هستند؟	۲	۰/۵	۰/۵	۰/۵	۰/۵
	۳- در صورت ایجاد هر گونه تغییر در فرمولاسیون، تجهیزات، مواد اولیه یا بسته بندی، گروه مصرف کنندگان، تامین کنندگان کالا و خدمات، نحوه توزیع و ... مستندات و فرایندهای مرتبط با تولید محصول مورد بازبینی و صحه گذاری مجدد قرار گرفته است؟	۲	۰/۵	۰/۵	۰/۵	۰/۵
	۴- سوابق صحه گذاری سیستم HACCP ثبت و نگهداری می شوند؟	۲	۰/۵	۰/۵	۰/۵	۰/۵



کد مدرک: ۱۳۰- FFC

تاریخ صدور: ۹۹/۰۵/۱۲

تاریخ بازنگری: ۱۴۰۰/۰۴/۰۵

صفحه ۴ از ۵

جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی البرز



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی البرز
معاونت غذا و دارو

چک لیست ارزیابی سیستم تجزیه و تحلیل خطر و نقاط کنترل بحرانی / برنامه ایمنی مواد غذایی

الزام	مورد ممیزی	نظریه ممیزی				
		امتیاز بند	برنامه ریزی	اجرا	کنترل و اقدامات	امتیاز کسب شده
۹- ممیزی داخلی و خارجی	۱- روش اجرایی و برنامه مدون برای انجام ممیزی داخلی وجود داشته و اجرا می شود؟	۲	۰/۵	۰/۵	۰/۵	۰/۵
	۲- ممیزین منتخب در زمینه اصول ممیزی آموزش دیده و مستقل از واحد مورد ممیزی فعالیت می کنند؟	۱	۰/۲۵	۰/۲۵	۰/۲۵	۰/۲۵
	۳- سوابق گزارشهای ممیزی داخلی و خارجی (مراجع دولتی یا شرکت های صدور گواهی)، عدم انطباق ها و اقدامات اصلاحی ثبت و در اختیار مسئولین مربوطه قرار می گیرد؟	۲	۰/۵	۰/۵	۰/۵	۰/۵
	۴- نتایج اقدامات اصلاحی منتج از ممیزی داخلی و خارجی پیگیری شده و اثربخشی اقدامات ارزیابی شده است؟	۴	۱	۱	۱	۱
۱۰- کنترل محصول نامنتطبق	۱- روش اجرایی برای کنترل محصول نامنتطبق وجود داشته و اجرا می شود؟	۳	۰/۵	۱	۰/۵	۱
	۲- محصول نامنتطبق با استفاده از علائم مشخص شده و در محل جداگانه نگهداری می شود؟	۲	۰/۵	۰/۵	۰/۵	۰/۵
	۴- محصول بازسازی شده یا اصلاح شده مجدداً مورد بازرسی و کنترل قرار گرفته و مسئولیت و اختیار افراد مرتبط مشخص شده است؟	۲	۰/۵	۰/۵	۰/۵	۰/۵
	۵- در صورتی که محصول نامنتطبق بصورت جزء به جزء مورد استفاده قرار گیرد روشی برای کنترل آن وجود دارد؟	۳	۰/۵	۱	۰/۵	۱
	۶- سوابق شناسایی محصول نامنتطبق و تعیین تکلیف نهایی آن وجود دارد؟	۲	۰/۵	۰/۵	۰/۵	۰/۵
	۱- دستورالعمل و برنامه ارزیابی تامین کنندگان در جهت تامین مواد اولیه منطبق با معیارهای ایمنی و کیفی مواد غذایی وجود داشته و اجرا می شود؟	۲	۰/۵	۰/۵	۰/۵	۰/۵
۱۱- ارزیابی تامین کنندگان	۲- ارزیابی دوره ای مواد اولیه قبل از ورود به کارخانه برای انطباق با الزامات مشخص شده انجام شده و سوابق آن وجود دارد؟	۳	۰/۵	۱	۰/۵	۱
	۳- فهرست کلیه تامین کنندگان (کالا و خدمات) معتبر وجود دارد؟	۲	۰/۵	۰/۵	۰/۵	۰/۵
	۱- دستورالعمل و برنامه مدون جهت اجرای دوره های آموزشی تخصصی و فنی و سوابق آموزش گذرانده شده وجود دارد؟	۱	۰/۲۵	۰/۲۵	۰/۲۵	۰/۲۵
۱۲- آموزش	۲- نیازسنجی آموزشی و سوابق آموزش های گذرانده شده برای هر فرد وجود دارد؟	۱	۰/۲۵	۰/۲۵	۰/۲۵	۰/۲۵
	۳- دستورالعمل و سوابق احراز صلاحیت کارکنان برای تعیین مسئولیت ها و اختیارات مرتبط با ایمنی محصول وجود دارد؟	۲	۰/۵	۰/۵	۰/۵	۰/۵



کد مدرک: ۱۳۰- FFC

تاریخ صدور: ۹۹/۰۵/۱۲

تاریخ بازنگری: ۱۴۰۰/۰۴/۰۵

صفحه ۵ از ۵

جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی البرز

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی البرز
معاونت غذا و دارو

چک لیست ارزیابی سیستم تجزیه و تحلیل خطر و نقاط کنترل بحرانی / برنامه ایمنی مواد غذایی

الزام	مورد ممیزی	نظریه ممیزی				
		امتیاز بند	برنامه ریزی	اجرا	کنترل و پایش	انجام اقدامات اصلاحی و امتیاز کسب شده
۱- روش اجرایی و یا برنامه مدون پایش و اندازه گیری وجود داشته و تجهیزات، ابزارهای اندازه گیری کالیبره شده و سوابق آن وجود دارد؟	۱-در صورت تعمیر هریک از تجهیزات و ابزار قبل از بکارگیری مجدد، از کالیبره بودن آن اطمینان حاصل شده و سوابق آن موجود است؟	۲	۰/۵	۰/۵	۰/۵	۰/۵
	۲-در صورت مشاهده هرگونه انحراف در اندازه گیری، عدم انطباق ثبت و پیگیری می شود؟	۱	۰/۲۵	۰/۲۵	۰/۲۵	۰/۲۵
	۳-در صورت مشاهده هرگونه انحراف در اندازه گیری، عدم انطباق ثبت و پیگیری می شود؟	۲	۰/۵	۰/۵	۰/۵	۰/۵
۱- دستورالعمل و سوابق مربوط به رعایت شرایط خوب حمل و نقل وجود داشته و اجرا می شود؟	۲-سوابق پایش مربوط به نظافت و شستشوی وسایل حمل و نقل و ثبت دما و رطوبت در طی توزیع وجود دارد؟	۲	۰/۵	۰/۵	۰/۵	۰/۵
		۱	۰/۲۵	۰/۲۵	۰/۲۵	۰/۲۵
جمع امتیاز		۱۰۰	امتیاز کسب شده			
(اعمال ضریب برای استفاده این چک لیست صرفاً در برنامه ارزیابی و رتبه بندی جامع کاربرد دارد)		امتیاز کسب شده × ۵				
نام و نام خانوادگی سرممیز:		نام و نام خانوادگی ممیزین:				
تاریخ و امضاء:		تاریخ و امضاء:				
نام و نام خانوادگی مدیر نظارت بر مواد غذایی و آشامیدنی:		مهر و تأیید معاونت غذا و دارو:				
تاریخ و امضاء:						