

سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های طبیعی، سنتی و مکمل	چک لیست شرایط بهینه ساخت (GMP) در کارخانه های تولید فرآورده های شراب خشک نوزاد، فرآورده های متابولیک، غذای کودک و غذای ویژه	کد مدرک: NTS-MF-F-001-00 تاریخ صدور: شماره بازنگری: تاریخ بازنگری: صفحه ۱
---	---	---

مورد کنترل	نقطه کنترل	معیار پذیرش	سطح	بله	خیر	کاربردی ندارد	توضیحات
۱- ساختار و جانیایی ساختمان کارخانه	۱-۱- مشخص بودن محدوده و محوطه کارخانه و راههای دسترسی به کارخانه	- دیوارکشی اطراف کارخانه با ساختاری محکم - راههای دسترسی به کارخانه با پوشش مقاوم و مناسب به منظور جلوگیری از ایجاد گرد و غبار	الزام				
	۱-۲- تمیز بودن کارخانه و محوطه آن	- دفع مناسب پسماندها در ظروف و کانتینرهای دردار - وجود زهکشی فاضلاب در جاده و خیابان ها و پارکینگ کارخانه - محصور نمودن محیط های غیر قابل نظافت به نحو مناسب - مراقبت مناسب از گیاهان و فضای سبز محوطه	الزام قطعی				
	۱-۳- ارزیابی منابع آلودگی بالقوه بومی (طوفان، سیل، گرد و غبار و ...)	- انجام اقدامات مناسب و موثر در برابر آلودگی بالقوه بومی - بازنگری دوره ای اقدامات مناسب و موثر در برابر آلودگی بالقوه بومی	الزام				
	۱-۲- تامین فضاها و آرایش مناسب برای ماشین آلات، تجهیزات و حرکت کارکنان بدون ایجاد تراکم و جریان	- جداسازی فیزیکی برای کاهش احتمال بروز خطر (دیوارها، موانع، تیغه ها و فواصل کافی) - در دسترس بودن تجهیزات برای عملیات نظافت و نگهداری	الزام				
	۲-۲- طراحی ورودی ها به نحوی که حداقل ورود مواد خارجی و آفت ها را داشته باشد.	- وجود در دو مرحله ای/در خودکار (الکترونیک یا آرام بند) بین قسمت های تمیز و غیر تمیز - وجود پرده هوا - اقدامات لازم برای کنترل آفات (نظیر نصب حشره کش)	توصیه				
۲- جانیایی اماکن و فضای کاری	۲-۳- حفاظت درها و پنجره های خارجی و هواکش و پنکه سقفی از ورود حشرات	مشاهده تمهیدات انجام شده	الزام				

نام و امضاء ممیزی کننده:	تاریخ ممیزی:	نام و امضاء تأیید کننده:	تاریخ تأیید:
--------------------------	--------------	--------------------------	--------------

سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های طبیعی، سنتی ومکمل	چک لیست شرایط بهینه ساخت (GMP) در کارخانه های تولید فرآورده های شرع خشک نوزاد، فرآورده های متابولیک، غذای کودک و غذای ویژه	کد مدرک: NTS-MF-F-001-00 تاریخ صدور: شماره بازنگری: تاریخ بازنگری: صفحه ۲
--	--	---

مورد کنترل	نقطه کنترل	معیار پذیرش	سطح	بله	خیر	کاربردی ندارد	توضیحات
۲- جامعای اماکن فضای کاری	۴-۲- مناسب بودن طراحی کف، سقف و دیوارها	○ مناسب بودن جنس کف، سقف و دیوار به نحوی که مقاوم، صاف و	الزام				
		○ صیقلی، غیرقابل نفوذ، قابل نظافت و در صورت نیاز شستشو و ضد عفونی کردن	الزام				
		○ شیب دار بودن کف به نحوی که بر خلاف جریان کار و به طرف آب روها باشد.	توصیه				
		○ درزگیری و زهکشی کف با دریچه و سرپوش در محل های فرایند مرطوب	الزام				
		○ گرد بودن و یا وجود زوایای باز در محل اتصال کف به دیوار و دیوار به دیوار	توصیه				
	۵-۲- تسهیلات آزمایشگاه	○ سقف و قفسه های بالا دارای حداقل چگالش و کثیفی باشد.					
		○ وجود آزمایشگاه میکروب شناسی و شیمیایی به طور مجزا	الزام قطعی				
		○ وجود هود میکروب شناسی و یا اتاق کشت ایزوله دارای لامپ UV	الزام				
		○ مناسب بودن کفها، دیوارها، سقف آزمایشگاه با توجه به مسائل فنی	الزام				
		○ آزمایشگاهی (از نظر مقاوم بودن به مواد شیمیایی و ضربه، قابلیت شستشو و...)					
		○ به روز بودن روش های آزمون و استاندارد های مربوطه	الزام				
		○ در دسترس بودن SOP دستگاهها و برچسب گذاری محلول ها و معرف ها	توصیه				
		○ انجام آزمایش های لازم بر روی آب مقطر مورد استفاده در آزمایشگاه	الزام				
		○ کامل بودن دفاتر ثبت نمونه ها و نتایج آزمون ها در آزمایشگاه	الزام قطعی				
		○ وجود کلچ مدارک و مستندات مرتبط با آزمایش های در صورت انعقاد قرارداد	الزام				
		○ با آزمایشگاه هماهنگ شده با حوزه نظارتی					
		○ وجود سیستم های اعلام و اطفاء حریق	الزام				

نام و امضاء ممیزی کننده:	تاریخ ممیزی:	نام و امضاء تأیید کننده:	تاریخ تأیید:
--------------------------	--------------	--------------------------	--------------

سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های طبیعی، سنتی ومکمل	چک لیست شرایط بهینه ساخت (GMP) در کارخانه های تولید فرآورده های شراب خشک نوزاد، فرآورده های متابولیک، غذای کودک و غذای ویژه	کد مدرک: NTS-MF-F-001-00 تاریخ صدور: شماره بازنگری: تاریخ بازنگری: صفحه ۳
--	---	---

مورد کنترل	نقطه کنترل	معیار پذیرش	سطح	بله	خیر	کاربردی ندارد	توضیحات
۲- جانبی اماکن و فضای کاری		وجود مستندات کالبراسیون (دستورالعمل، قرارداد با شرکت معتبر، برچسب روی دستگاهها)	الزام قطعی				
		وجود جعبه کمک های اولیه در آزمایشگاه	الزام				
		وجود سیستم شستشوی اضطراری در آزمایشگاه	الزام				
		وجود سیستم دفع بهداشتی و صحیح ضایعات (پسماندهای شیمیایی، میکروبی و ...)	الزام				
		وجود آزمایشگاه در کنار خطوط تولید	توصیه				
	۲-۶- ذخیره سازی محصول نهایی، مواد بسته بندی، مواد تشکیل دهنده و مواد شیمیایی غیر خوراکی	ظرفیت کافی برای دررفت و خروج و انبارش جداگانه مواد اولیه، مواد حین فرآوری و محصولات نهایی در کارخانه	الزام قطعی				
		فضای انبارها پاکیزه و دارای تهویه مناسب	الزام				
		علامت گذاری قسمتهای قرنطینه، محصول قابل قبول، مرجوعی به منظور قابلیت شناسایی و ردگیری سریع	الزام قطعی				
		رعایت شرایط مناسب و استاندارد چیدمان محصول و کالا بر روی هم و فاصله مناسب از دیوارها	الزام				
		مجهز بودن انبار به وسایل رطوبت سنج و دماسنج با پایش مستمر خودکار با قابلیت چاپ اطلاعات	الزام				
		نصب دستگاه هشداردهنده به منظور اعلام شرایط خارج از کنترل برای سردخانه / گرمخانه	الزام				
		در نظر گرفتن فضای جداگانه و امن برای مواد ضد عفونی کننده و سایر مواد شیمیایی خطرناک	الزام				

نام و امضاء ممیزی کننده:	تاریخ ممیزی:	نام و امضاء تأیید کننده:	تاریخ تأیید:
--------------------------	--------------	--------------------------	--------------

سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های طبیعی، سنتی و مکمل	چک لیست شرایط بهینه ساخت (GMP) در کارخانه های تولید فرآورده های شراب خشک نوزاد، فرآورده های متابولیک، غذای کودک و غذای ویژه	کد مدرک: NTS-MF-F-001-00 تاریخ صدور: شماره بازنگری: تاریخ بازنگری: صفحه ۴
---	---	---

مورد کنترل	نقطه کنترل	معیار پذیرش	سطح	بله	خیر	کاربرد ندارد	توضیحات
۴- امکانات هوا، آب و انرژی	۱-۳- تامین آب: ۱- نصب تجهیزات لازم برای کنترل و از بین بردن آلودگی احتمالی نظیر دستگاه کلرزن، سختی گیر، RO و مشابه آن با توجه به نوع مصرف کارخانه	○ کنترل کیفیت دوره ای آب مورد استفاده (حداقل هر ۶ ماه یک بار) و مطابقت با استاندارد مرتبط	الزام قطعی				
		○ تمهیدات لازم به نحوی که آبهای آشامیدنی در تماس با سیستم آب غی آشامیدنی قرار نگیرد.	الزام				
		○ سیستم توزیع جداگانه و مشخص (به عنوان مثال رنگ لوله های آب آشامیدنی و غی آشامیدنی متفاوت باشد).	توصیه				
		○ جنس لوله های آب که در تماس با فرآورده قرار می گیرند قابل ضدعفونی کردن باشد.	توصیه				
		○ مناسب بودن مواد شیمیایی و دیگ بخار (در صورت استفاده، افزودنی ها و مواد شیمیایی مورد استفاده باید درجه غذایی باشد).	الزام				
	۲-۳- کیفیت هوا و تهویه: ۱- میزان تهویه مناسب و کافی متناسب با نوع و ظرفیت تولید باشد. ۲- ایجاد تمهیدات لازم بمنظور تامین هوای پاک در قسمتهای از فراوری که به علت حساسیت فرآورده احتمال انتقال آلودگی از محیط وجود دارد.	○ تعریف دما و رطوبت بحراری (در صورت لزوم)	الزام				
		○ وجود دستور العمل پایش کیفیت هوا	توصیه				
		○ تعریف تفاوت فشار هوا و مستندات آن	توصیه				
		○ استفاده از سیستم های مناسب و کارآمد گرمایش و سرمایش سالن	الزام				
		○ وجود سیستم های پاکیزه سازی هوا	توصیه				
		○ مستندات کنترل کیفیت هوای اتاق از نظر آلودگی میکروبی	توصیه				
		○ آزمون های دوره ای فیزیکی هوای ورودی از خارج کارخانه به داخل آن	توصیه				

نام و امضاء ممیزی کننده:	تاریخ ممیزی:	نام و امضاء تأیید کننده:	تاریخ تأیید:
--------------------------	--------------	--------------------------	--------------

کد مدرک: NTS-MF-F-001-00 تاریخ صدور: شماره بازنگری: تاریخ بازنگری: صفحه ۵	چک لیست شرایط بهینه ساخت (GMP) در کارخانه های تولید فرآورده های شراب خشک نوزاد، فرآورده های متابولیک، غذای کودک و غذای ویژه	سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های طبیعی، سنتی و مکمل
--	--	---

مورد کنترل	نقطه کنترل	معیار پذیرش	سطح	بله	خیر	کاربردی ندارد	توضیحات
۱- امکانات هوا، آب و انرژی	۳-۳- هوای فشرده و دیگر موارد ۱- مناسب بودن هوای فشرده، دی اکسید کربن و رطوبت و سای سیستم های گازی و روان کننده ها و روغن هایی که مستقیماً به طور تصادفی در تماس با فرآورده ها قرار می گیرند ۲- تعیین الزامات فیلتراسیون	○ مستندات تایید از نظر تماس با فرآورده ها	الزام				
		○ مستندات تایید درجه غذایی روان کننده ها و روغن های مورد استفاده از کمپرسور بدون روغن	الزام				
		○ مستندات و اندازه گیری رطوبت و آلودگی میکروبی هوای فیلتر شده	توصیه				
۲- دفع پسماند	۳-۴- روشنایی: ۳-۴-۱- مناسب و کافی بودن میزان روشنایی قسمت های حساس در سالن تولید	○ کافی بودن شدت روشنایی برای عملیات	الزام				
		○ ایجاد تمهیداتی برای محافظت از روشنایی های نصب شده تا در هنگام شکستن ایجاد آلودگی نکند.	الزام				
	۴-۱- وجود امکانات و فضای کافی برای زه کشی و دفع مناسب فاضلاب	○ عدم وجود زه کشی در کنار خطوط تولید	توصیه				
		○ ظرفیت کافی زه کشی در زمان اوج کاری	الزام				
	۴-۲- رعایت استانداردهای کشور در مورد دفع پسماندها و فاضلاب های خروجی	○ قراردادهای و مستندات دفع پسماندها	توصیه				
		○ عدم تجمع پسماندها در سالن های تولید	الزام				
		○ وجود مخزن های نگهداری پسماندها و مواد خطرناک	توصیه				

نام و امضاء ممیزی کننده:	تاریخ ممیزی:	نام و امضاء تأیید کننده:	تاریخ تأیید:
--------------------------	--------------	--------------------------	--------------

سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های طبیعی، سنتی ومکمل	چک لیست شرایط بهینه ساخت (GMP) در کارخانه های تولید فرآورده های شراب خشک نوزاد، فرآورده های متابولیک، غذای کودک و غذای ویژه	کد مدرک: NTS-MF-F-001-00 تاریخ صدور: شماره بازنگری: تاریخ بازنگری: صفحه ۶
--	---	---

مورد کنترل	نقطه کنترل	معیار پذیرش	سطح	بله	خیر	کاربردی ندارد	توضیحات
۵- مناسب بودن تجهیزات، پاکیزه	۱-۵- مناسب بودن کل تجهیزات کارخانه	○ پاکیزه سازی آسان قابلیت (COP, CIP) ○ تجهیزات بدون زائوی و گوشه در ساختار ○ طراحی تجهیزات با حداقل تماس بین دستگاه های اپراتوری و فرآورده ها ○ سطوح در تماس با فرآورده دارای درجه غذایی ○ عدم وجود اقلام مازاد در سالن تولید	الزام				
			توصیه				
			توصیه				
			توصیه				
			الزام				
۶- مدیته مواد خرابی شده	۲-۵- کنترل دما و تجهیزات	○ مستندات پایش و کنترل ○ نصب و کالیبراسیون منظم تجهیزات اندازه گیری دما، رطوبت و فشار دارای سیستم پایش مستمر و خودکار در خطوط تولیدی	الزام				
	۳-۵- تعمیرات اصلاحی و پیشگیرانه مناسب	○ وجود برنامه تعمیرات پیشگیرانه برای کل تجهیزات ○ وجود روش اجرایی تعمیر دستگاهها و تجهیزات	توصیه				
	۱-۶- انتخاب و مدیته تامین کننده ها	○ توضیح چگونگی ارزیابی تامین کننده ها ○ ارزیابی قابلیت تامین کننده ها برای انجام الزامات مشخصات مورد انتظار ○ مستندات پایش عملکرد تامین کننده ها	الزام				
			الزام				
	۲-۶- الزامات ورود مواد اولیه به کارخانه	○ وجود دستورالعمل تحولی مواد اولیه ○ مستندات بازرسی ها و آزمون ها هنگام ورود مواد اولیه	الزام				
			الزام				

نام و امضاء ممیزی کننده:	تاریخ ممیزی:	نام و امضاء تأیید کننده:	تاریخ تأیید:
--------------------------	--------------	--------------------------	--------------

سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های طبیعی ،سنتی ومکمل	چک لیست شرایط بهینه ساخت (GMP) در کارخانه های تولید فرآورده های شراب خشک نوزاد، فرآورده های متابولیک، غذای کودک و غذای ویژه	کد مدرک: NTS-MF-F-001-00 تاریخ صدور: شماره بازنگری: تاریخ بازنگری: صفحه ۷
--	---	---

مورد کنترل	نقطه کنترل	معیار پذیرش	سطح	بله	خیر	کاربردی ندارد	توضیحات
۷- اقدامات برای پیشگیری از بروز آلودگی ثانویه	۷-۱- اقدامات پیشگیرانه برای آلودگی ثانویه میکروبی	○ شناسایی و منطقه بندی مکان های بالقوه آلودگی ثانویه میکروبی	الزام				
		○ جداسازی مواد خام و محصولات نهایی	الزام				
		○ ایجاد موانع فیزیکی بین بخش های مختلف	توصیه				
		○ کنترل ورودی های کارخانه	توصیه				
		○ ایجاد طرح عبور و مرور مواد و پرسنل	الزام				
		○ ایجاد تفاوت فشار هوا	توصیه				
۸- پاکیزه سازی و بهسازی	۸-۱- نگهداری و حفظ محیط و تجهیزات در شرایط بهداشتی و مطلوب	○ وجود برنامه پاکیزه سازی و بهسازی	الزام				
		○ وجود تسهیلات و تجهیزات پاکیزه سازی و بهسازی در حد کافی	توصیه				
		○ نگهداری تسهیلات و تجهیزات در محل مناسب جدا از محیط تولید	الزام				
		○ مستندات پایش پاکیزه سازی و بهسازی	الزام				
		○ مستندات پایش اثر بخشی برنامه پاکیزه سازی و بهسازی	توصیه				
۹- کنترل آفات	۹-۱- ایجاد محیط مناسب برای جلوگیری از فعالیتهای آفات	○ وجود برنامه کنترل آفات و وجود فرد مسئول انجام آن	الزام				
		○ مستندات پایش برنامه کنترل آفات و سوابق استفاده از آفت کشها	الزام				
		○ درزگیری سوارخ ها و زهکشی ها	توصیه				
		○ مستندات آموزشی افراد مسئول در برنامه کنترل آفات	الزام				
		○ وجود تابلوهای لازم برای صلاحیت انجام کار، در صورتی که این برنامه توسط بخش خصوصی انجام می شود.	الزام				
		○ وجود تابلوهای مصرف حشره کش ها از مراجع ذصلاح (MSDS)	توصیه				

نام و امضاء ممیزی کننده:	تاریخ ممیزی:	نام و امضاء تأیید کننده:	تاریخ تأیید:
--------------------------	--------------	--------------------------	--------------

سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های طبیعی ،سنتی ومکمل	چک لیست شرایط بهینه ساخت (GMP) در کارخانه های تولید فرآورده های شرع خشک نوزاد، فرآورده های متابولیک، غذای کودک و غذای ویژه	کد مدرک: NTS-MF-F-001-00 تاریخ صدور: شماره بازنگری: تاریخ بازنگری: صفحه ۸
--	--	---

مورد کنترل	نقطه کنترل	معیار پذیرش	سطح	بله	خیر	کاربردی ندارد	توضیحات
۱-۱۰- تسهيلات بهداشتی و تواليت های کارکنان بهداشت کارکنان و تسهيلات کارکنان		○ رعایت فاصله مناسب و ارتباط غی مستقیم سرویس های بهداشتی از قسمتهای مرتبط با انبار تولید برای جلوگیری از آلودگی ثانویه	الزام				
		○ مجهز بودن دستشویی ها به مواد شوینده، ضدعفوری کننده و خشک کن و باز و بسته شدن شیرهای آب بدون دخالت دست	توصیه				
		○ متناسب بودن تعداد سرویس های بهداشتی با تعداد کارکنان	توصیه				
		○ وجود رختکن های جداگانه برای کارکنان زن ومرد متناسب با تعداد آنها به نحوی که متصل به کارخانه باشد.	الزام				
		○ وجود امکانات شستشوی لباس و آماده نمودن بهداشتی کارکنان	توصیه				
		○ ایجاد تمهيدات لازم نظري سکوی تعویض کفش در محل ورود کارکنان به محل تولید به نحوی که احتمال وقوع خطر از پوشش کارکنان به خطوط پاک به حداقل برسد و رهن تجهيزات ضدعفوري کننده دست ها	الزام				
		○ وجود فردی به عنوان مسؤول بهداشت فردی	توصیه				
		○ وجود کارت معاینه پزشکی معتبر برای کارکنان و گواهینامه بهداشتی	الزام				
		○ استفاده کارکنان از کلاه، لباس مناسب، چکمه یا کفش مخصوص و ماسک (بر حسب نوع تولید و در صورت نیاز) و نظافت به موقع آنها به نحوی که برای هر بخش قابل شناسایی باشند.	الزام				
		○ الزام کارکنان به عدم استفاده از زیورآلات مانند ساعت، انگشتر و موارد مشابه و همچنین خوردن و آشامیدن در قسمتهای مرتبط با تولید	الزام				
		○ تعبیه محل استراحت و تغذیه کارکنان به نحوی که حداقل آلودگی ثانوی به محل های تولید برسد وجود دستورالعمل های بهداشتی کل	الزام				

نام و امضاء ممیزی کننده:	تاریخ ممیزی :	نام و امضاء تأیید کننده:	تاریخ تأیید:
--------------------------	---------------	--------------------------	--------------

سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های طبیعی، سنتی ومکمل	چک لیست شرایط بهینه ساخت (GMP) در کارخانه های تولید فرآورده های شرعی خشک نوزاد، فرآورده های متابولیک، غذای کودک و غذای ویژه	کد مدرک: NTS-MF-F-001-00 تاریخ صدور: شماره بازنگری: تاریخ بازنگری: صفحه ۹
--	---	---

مورد کنترل	نقطه کنترل	معیار پذیرش	سطح	بله	خیر	کاربردی ندارد	توضیحات
		○ کارکنان و الزامات خاص بهداشتی برای کارکنان در خطوط پاک ○ استفاده از وسایل ایمنی شنوایی برای کارگران در صورت وجود سروصدا در سالن تولید ○ قابلیت شناسایی کارکنان در بخش های تمیزی و غی تمیزی به صورت مناسب باشد.	توصیه				
			توصیه				
			توصیه				
۱۱- دوره کاری	۱۱-۱- ذخیره سازی، شناسایی و ردگیری مواد برگشتی بنحو مطلوب (در صورت وجود)	○ دستور العمل نحوه جداسازی مواد برگشتی ○ سوابق ردگیری مواد برگشتی ○ شناسایی و برچسب گذاری مواد برگشتی ○ مستندات ثبت علت طی دسته بندی مواد برگشتی	توصیه				
			الزام				
			الزام				
			الزام				
	۱۱-۲- مصرف مواد برگشتی (در صورت وجود)	○ دستور العمل تعیین تکلیف مواد برگشتی	الزام				
۱۲- شرایط مسئول فنی	۱۲-۱- در نظر گرفتن مسئول فنی برای خطوط تولیدی متفاوت، در صورت تنوع تولید و طی شرفت کاری مجزا	۱۲-۲- بررسی پروانه مسئول فنی	توصیه				
			الزام				
۱۳- شناسایی و ردگیری و فراخوان فرآورده	۱۳-۱- مکان ردگیری و فراخوان فرآورده	بررسی گواهی های آموزشی امکان ردگیری محصول تا سطح عرضه عمده فروشی ثبت و نگهداری سوابق مربوطه وجود روش اجرایی فراخوان فرآورده	توصیه				
			الزام				
			توصیه				
			توصیه				

نام و امضاء ممیزی کننده:	تاریخ ممیزی:	نام و امضاء تأیید کننده:	تاریخ تأیید:
--------------------------	--------------	--------------------------	--------------

کد مدرک: NTS-MF-F-001-00 تاریخ صدور: شماره بازنگری: تاریخ بازنگری: صفحه ۱۰	چک لیست شرایط بهینه ساخت (GMP) در کارخانه های تولید فرآورده های شراب خشک نوزاد، فرآورده های متابولیک، غذای کودک و غذای ویژه	سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های طبیعی، سنتی و مکمل
---	--	--

مورد کنترل	نقطه کنترل	معیار پذیرش	سطح	بله	خیر	کاربردی ندارد	توضیحات
۱۴- تحقیق و توسعه	۱۴-۱- مرکز تحقیق و توسعه فعال و کارآمد و کارشناسان و متخصصین کافی	○ مستندات کاری بخش R&D	توصیه				
۱۵- کنترل کیفیت و مستندات	۱۵-۱- بهره گیری از استانداردهای ملی و بین المللی به روز شده	○ در دسترس بودن استانداردها و ضوابط مرتبط ○ اخذ استانداردهای بین المللی نظیر ISO 22000/HACCP ○ پروانه کاربرد علامت استاندارد تشویقی ○ ISO ۱۷۰۲۵ یا آزمایشگاه همکار مورد تأیید وزارت بهداشت	توصیه توصیه توصیه توصیه				

نام و امضاء ممیزی کننده:	تاریخ ممیزی :	نام و امضاء تأیید کننده:	تاریخ تأیید:
--------------------------	---------------	--------------------------	--------------