

کد: F05-W06 شماره بازنگری: 00 صفحه 1 از 14	چک لیست GMP		
نتایج / مشاهدات	کاربرد دارد؟	معیارهای ارزیابی	
خارج ساختمان و اهنپیه			
		ساختمان و تاسیسات آن در نزدیکی منابع آلوده کننده زیست محیطی قرار نگرفته باشد .	
		راههای عبوری کاملاً کوبیده و هموار شده ، غبار رویی و زهکشی شده اند .	
		محیط اطراف ساختمان به حد کافی زهکشی شده باشد .	
		خارج از ساختمان بطوری طراحی و ساخته شده باشد که از ورود آلوده کننده ها و حیوانات موذی پیشگیری کند . برای مثال ، درب های بدون محافظ وجود نداشته باشد ، ورودی های هوا بطور مناسب مکان یابی شده باشد و دیوارها و سقف و فونداسیون ساختمان در برابر نشت آب مقاوم باشند .	
طراحی ، ساخت و نگهداری			
		تاسیسات موجود به حد کافی برای حداکثر میزان تولید وجود داشته باشند .	
		کف ها ، دیوارها و سقف ها از موادی ساخته شده اند که عمر طولانی دارند و صاف ، قابل شستشو و متناسب با شرایط تولید در منطقه باشند .	
		در جای مقتضی ، تلاقی دیوارها و کف و سقف ساختمان درزگیری شده باشد و کنج های دیوار برای پیشگیری از آلودگی و سهولت در شستشو ، گوه ای شکل شده اند .	
		کف ها ، دیوارها و سقف ها از موادی ساخته شده اند که موجب آلودگی محیط زیست یا مواد غذایی نمیشوند .	
		کف ها ، بطور کافی شیب داشته باشند که به مایعات اجازه دهند براحتی به خروجی های آبراه ریخته شوند .	
		سقف ها ، ساختارهای بالای ساختمان ، پله ها و بالابرها بطوری طراحی و ساخت و نگهداری شده اند که از بروز آلودگیها پیشگیری شده باشد .	
		پنجره ها ایزوله و یا بوسیله توری های بدون درز مجهز شده باشند .	
		درجائیکه شواهدی دال بر شکستگی شیشه پنجره ها وجود دارد که میتواند باعث آلودگی مواد غذایی گردد ، پنجره ها از مواد جایگزین (تلقی ، شیشه سکوریت و ...) ساخته شده باشد و یا بطور کافی محافظت شده باشد .	
		درب ها دارای سطح صاف و غیر قابل جذب باشند و هنگام بسته شدن درز نداشته باشند و دارای مکانیزمی باشند که بصورت خودکار بسته شوند .	
		درجائیکه امکان آلودگی متقاطع وجود دارد ، جداسازی بطور	

کد: F05-W06 شماره بازنگری: 00 صفحه 2 از 14	<h2 style="text-align: center;">چک لیست GMP</h2>		
نتایج / مشاهدات	کاربرد دارد؟	معیارهای ارزیابی	
		فیزیکی یا بکمک سایر اقدامات مؤثر انجام شده باشد .	
		ساختمانها و تاسیسات برای سهولت در نظافت و اقدامات بهداشتی بطور مناسب طراحی شده باشند تا وجود یک جریان منظم در فرآیند را تا پایان تولید محصول نشان دهند	
		در جای مقتضی ، نقشه ها و یا نمودارهای جریان فرآیند در دسترس هستند .	
<h3>روشنایی</h3>			
		روشنایی به میزان لازم فراهم شده تا فعالیتهای بازرسی و تولید به نحو مؤثری انجام گیرد .	
		لامپ ها و قاب هایی که در محل های نگهداری مواد غذایی سرباز و مواد بسته بندی قرار دارند ، می بایست از نوع ایمنی باشند و یا برای جلوگیری از آلودگی مواد غذایی دارای قاب های محافظ باشند	
<h3>تهویه</h3>			
		سیستم تهویه می بایست تبادل هوا را بطور کافی انجام دهد تا به شکلی عمل نماید که از تجمع بیش از حد بخار ، میعان آب یا تجمع گردو خاک که خطر آلودگی دربر دارد جلوگیری نماید .	
		دریچه های تهویه هوا با صفحات یا فیلترهایی برای پیشگیری از ورود هوای آلوده مجهز شده باشند . این فیلترها تمیز باشند و در صورت لزوم تعویض گردیده باشند .	
		در مکانهایی که از نظر میکروبی شناسی اهمیت داشته و حساس میباشند ، فشار هوای مثبت در جریان بوده و نگهداری میشود .	
<h3>دفع زباله</h3>			
		سیستمهای راه آب و فاضلاب ، به تله ها و دریچه های مناسب تجهیز شده اند .	
		ابنیه به شکلی طراحی و ساخته شده باشند که هیچگونه ارتباطی بین سیستم فاضلاب و سیستم دفع زباله وجود نداشته باشد .	
		خطوط راه آب فاضلاب نباید بطور مستقیم از میان محدوده تولید عبور کرده باشد ، مگر اینکه برای پیشگیری از بروز آلودگی تحت کنترل باشند .	
		تاسیسات و امکانات مناسب و کافی در انبار ضایعات و زباله پیش از دفع آنها تدارک دیده شده باشد تا از بروز آلودگی جلوگیری شود .	
		مخازن مورد استفاده برای جمع آوری ضایعات بطور واضح مشخص شده باشد و در برابر نشت کردن مقاوم بوده و در صورت لزوم سطح آنها پوشیده شده باشد .	
		مواد زاید جمع آوری و دفع شده و مخازن مورد استفاده تمیز شده	

کد: F05-W06 شماره بازنگری: 00 صفحه 3 از 14	چک لیست GMP		
نتایج / مشاهدات	کاربرد دارد؟	معیارهای ارزیابی	
		و به میزان لازم ضدعفونی شده باشند تا احتمال بروز آلودگی به حداقل ممکن برسد .	
تأسیسات بهداشتی برای کارکنان			
		در محدوده تولید و فرآوری محصول ، به تعداد کافی دستشویی مجهز به لوله های دفع مواد زاید تدارک دیده شده باشد .	
		در جایی که لازم است ، دستشویی های اتوماتیک (بدون استفاده از دست) همراه با جابابونی در دسترس هستند .	
		دستشویی ها دارای آب جاری قابل شرب ، جابابونی ، صابون ، دست خشک کن های برقی یا لوازم دست خشک کنی بهداشتی و سطل زباله قابل شستشو باشند .	
		دستشویی ها ، اطاقهای غذاخوری و رختکن ها به آبراه های کافی مجهز شده و دارای تهویه مناسب بوده و به طریقی نگهداری شده اند که از بروز آلودگی پیشگیری شده باشد .	
		تابلوهای نشان دهنده دستشویی ها در مکانهای مناسب نصب گردیده اند .	
		توالت ها از مکانهای فرآوری مواد غذایی جداسازی شده و مستقیماً به داخل این مکانها باز نشده باشند .	
ابزار و امکانات نظافت تجهیزات			
		تجهیزات ، از مواد مقاوم در برابر خوردگی ساخته شده باشند و براحتی قابل تمیزکردن بوده و آب روان با دمای مناسب برای نظافت و شستشو در دسترس باشد .	
		لوازم شستشو و تأسیسات بهداشتی به اندازه کافی از انبارمواد غذایی ، مکانهای فرآوری و بسته بندی مواد غذایی مجزا باشند تا از بروز آلودگی پیشگیری شده باشد .	
تامین و کیفیت آب			
		آب ، بر طبق نیازمندیهای وزارت بهداشت دارای کیفیت آب آشامیدنی استاندارد باشد .	
		آب ، توسط شهرداری یا تولیدکننده دیگر آنالیز(تجزیه) شده و قابل شرب بودن آن تایید شده باشد . آب حاصل از منابع دیگر غیر از آب شهری باید در صورت لزوم تصفیه شده و آزمایش شده باشد که از قابل شرب بودن آن اطمینان حاصل شده باشد .	
		ارتباطات متقاطع بین آب قابل شرب و آب غیرقابل شرب در سیستم آبرسانی وجود نداشته باشد .	
		تمام لوله ها و اتصالات و شیرآلات و یا سایر منابع که احتمال آلودگی آنها می رود ، طوری طراحی شده باشند که از بازگشت	

کد: F05-W06 شماره بازنگری: 00 صفحه 4 از 14	<h2 style="text-align: center;">چک لیست GMP</h2>		
نتایج / مشاهدات	کاربرد دارد؟	معیارهای ارزیابی	
		<p>جریان آب جلوگیری کنند .</p>	
		<p>درجائیکه لازم است آب ذخیره شود ، تاسیسات ذخیره کردن آب بطور مناسب طراحی ، ساخت و نگهداری شده باشند که از بروز آلودگی جلوگیری شود . مثلاً پوشده شده باشند .</p>	
		<p>حجم ، دما و فشار آب قابل شرب برای انجام کلیه خواسته های عملیاتی و نظافتی مناسب و کافی باشد .</p>	
		<p>درجائیکه لازم است مواد شیمیایی برای ضدعفونی آب استفاده شود، این مواد شیمیایی در لیست منتشر شده توسط مراجع ذیصلاح درمورد مواد قابل قبول شیمیایی برای مواد سازنده ، مواد بسته بندی و محصولات شیمیایی غیرغذایی وجود داشته باشد .</p>	
		<p>مواد شیمیایی مورد استفاده جهت تصفیه آب ، به شکلی تحت کنترل و نظارت باشند که میزان حلالیت لازم بدست آید تا از بروز آلودگی جلوگیری شود .</p>	
		<p>آب بازیافتی ، تصفیه شده و تحت نظارت و کنترل باشد و برای مصارف مورد نظر بدرستی نگهداری شده باشد .</p>	
		<p>آب بازیافتی ، دارای یک سیستم توزیع جداگانه باشد که بطور واضح مشخص شده باشد .</p>	
		<p>یخی که بعنوان یک جزء ترکیب و یا در تماس مستقیم با موادغذایی است ، از آب قابل شرب درست شده باشد و از آلودگی آن جلوگیری شده باشد .</p>	
<h3>بخار آب</h3>			
		<p>موادشیمیایی که در ضدعفونی بویلر (دیگ جوشان) استفاده میشوند ، درلیست منتشرشده توسط مراجع ذیصلاح وجودداشته باشد .</p>	
		<p>آب ورودی به بویلر بصورت دوره ای آزمایش شده باشد و موادشیمیایی جهت تصفیه تحت پایش قرارگرفته شده باشند تا از ایجاد آلودگی پیشگیری شود .</p>	
		<p>بخارآب تامین شده ، از آب آشامیدنی تهیه شده باشد و برای برآورده کردن نیازمندیهای عملیاتی کافی می باشد .</p>	
<h3>سرواقتی</h3>			
		<p>تولیدکننده دارای سوابق در دسترسی است که نشان دهنده کفایت از نظر سلامت میکروبیولوژیکی و یا شیمیایی آب و بخارآب می باشد . به قرار زیر :</p>	
		<p>سوابق قابل شرب بودن آب و یخ (منبع تهیه آب ، مکان نمونه ، نتایج تجزیه ، نام تجزیه کننده و تاریخ) .</p>	
		<p>سوابق تصفیه آب (متد و روش تصفیه ، مکان نمونه ، نتایج تجزیه</p>	

کد: F05-W06 شماره بازنگری: 00 صفحه 5 از 14	<h2 style="text-align: center;">چک لیست GMP</h2>		
نتایج / مشاهدات	کاربرد دارد؟	معیارهای ارزیابی	
		، نام تجزیه کننده و تاریخ) .	
		سوابق تصفیه آب ورودی به بویلر (متد و روش تصفیه ، نتایج تجزیه ، نام تجزیه کننده و تاریخ) .	
وسایل حمل و نقل مواد غذایی			
		تولیدکننده تصدیق می نماید که وسایل حمل و نقل مواد غذایی برای اینکار مناسب هستند . برای مثال : این وسایل هنگام دریافت و قبل از بارگیری بازرسی شده تا اطمینان حاصل شده باشد که عاری از آلودگی بوده و مناسب برای حمل و نقل مواد غذایی می باشند .	
		تولیدکننده در این مکان دارای یک برنامه می باشد که نشان دهنده کفایت اعمال شستشو و بهداشت است . مثلاً ، برای وسایل حمل و نقل مواد حجیم یک روش اجرایی مکتوب شستشو و بهداشت در دسترس می باشد .	
		درجائیکه وسایل حمل و نقل یکسانی برای بارگیری مواد غذایی و مواد غیر غذایی استفاده می شود (استفاده دو منظوره) ، روشهای اجرایی در دسترس هستند که در آنها نوع بارگیری مواد غذایی و غیر غذایی ، نظافت و شستشو در هنگام بارگیری و در هنگام ارسال محموله ها قید شده باشد .	
		تولیدکننده دارای یک برنامه مدون میباشد که تصدیق میکند که نظافت و بهداشت در این بخش به حد کافی رعایت میشود .	
		مواد آماده برای حمل به روشی بارگیری ، مرتب و تخلیه شده باشند که از هرگونه ضربه و خسارت و ایجاد آلودگی در مواد غذایی یا مواد بسته بندی جلوگیری شده باشد .	
		مواد ورودی (مواد غذایی ، مواد غیر غذایی و مواد بسته بندی) ، در یک محل مجزا از محل فرآوری و تولید دریافت شده باشند .	
		مخازن اندازه گیری مواد حجیم طوری طراحی و ساخته شده باشند که بطور کامل آبکشی و خشک شوند تا از بروز هرگونه آلودگی جلوگیری شده باشد .	
		درجائیکه لازم است ، موادی که در ساخت وسایل حمل و نقل مواد غذایی بکار میروند مناسب برای تماس با مواد غذایی باشند .	
کنترل درجه حرارت			
		مواد متشکله که نیازمند برودت هستند در دمای 4 درجه سانتیگراد یا کمتر حمل و نقل شده باشد و در صورت لزوم لزوم تحت نظارت قرار داشته باشد . مواد متشکله که بصورت یخ زده هستند در درجه حرارتی حمل و نقل شده باشد که آب نشده باشد .	

کد: F05-W06 شماره بازنگری: 00 صفحه 6 از 14	<h2 style="text-align: center;">چک لیست GMP</h2>		
نتایج / مشاهدات	کاربرد دارد؟	معیارهای ارزیابی	
		<p>محصول نهایی تحت وضعیت‌هایی حمل و نقل شده باشد که از فساد میکروبی، فیزیکی و شیمیایی آن جلوگیری شود.</p>	
مواد ورودی به انبار			
		<p>ترکیباتی که باید در 4 درجه سانتیگراد یا کمتر نگهداری شوند، در این دما نگهداری شده و در صورت لزوم تحت نظارت قرار گرفته شده باشند. ترکیبات یخ زده در دمایی نگهداری شده که آب نشده باشند.</p>	
		<p>مواد متشکله و مواد بسته بندی به شکلی نگهداری و بسته بندی شده باشند که از ایجاد خسارت و یا از بروز آلودگی جلوگیری شده باشد.</p>	
		<p>کلیه مواد فاسد شدنی و مواد بسته بندی می بایست بصورت FIFO تحت کنترل باشند.</p>	
		<p>ترکیبات و مواد بسته بندی حساس به رطوبت برای جلوگیری از فاسد شدن تحت شرایط لازم نگهداری شده باشد.</p>	
مواد شیمیایی غیر خوراکی و انبار آنها			
		<p>مواد شیمیایی در یک مکان خشک و خوب تهویه شده تحویل گرفته شده باشد.</p>	
		<p>مواد شیمیایی غیر خوراکی در مکان‌هایی مشخص شده که احتمال آلودگی متقاطع غذا یا سطح تماس غذا وجود ندارد، نگهداری شده باشد.</p>	
		<p>درجائیکه لازم است، مواد شیمیایی در مکان‌هایی که مواد غذایی حمل و نقل میشوند بطریقی نگهداری می شوند که از بروز آلودگی در مواد غذایی، سطح تماس مواد غذایی یا مواد بسته بندی جلوگیری شده باشد.</p>	
		<p>مواد شیمیایی در ظروف برچسب دار تمیز نگهداری و مخلوط شده اند.</p>	
		<p>مواد شیمیایی تنها بوسیله کارکنان مجاز و آموزش دیده حمل و نقل و توزیع شده باشد.</p>	
انبار محصول نهایی			
		<p>محصول نهایی تحت شرایط مطلوبی نگهداری و جابجا شده باشد تا زبروز آلودگی جلوگیری شود.</p>	
		<p>گردش موجود برای جلوگیری از آلودگی که منجر به ایجاد یک خطر بهداشتی میشود تحت کنترل باشد.</p>	
		<p>کالاهای برگشتی با معیوب به طور صحیحی شناسایی و جداسازی شده باشند تا در موارد لازم تعیین تکلیف شود.</p>	

کد: F05-W06 شماره بازنگری: 00 صفحه 7 از 14	چک لیست GMP		
نتایج / مشاهدات	کاربرد دارد؟	معیارهای ارزیابی	
		محصول نهایی بطریقی نگهداری و جابجا شده باشد که از آسیب و خسارت جلوگیری شود. (برای مثال ارتفاع مجاز انبارش و محافظت از تیغه های لیفت تراک)	
طراحی و نصب تجهیزات عمومی			
		کلیه تجهیزات به شکلی طراحی ساخت و نصب شده اند که کلیه نیازمندیهای فرایند را بر آورده می سارند	
		کلیه تجهیزات به شکلی طراحی ساخت و نصب شده اند که کلیه اقدامات شتشو و نگهداری و بازرسی بر روی آنها قابل اجرا باشد .	
		برای جلوگیری از تجمع بخار و دود و میعان در مورد ماشین هایی که نیاز دارند می بایست به اگزوز مجهز باشند.	
		کلیه تجهیزات طوری طراحی ساخت و نصب شده اند که اجازه ابکشی را بدهند و در جایی که لازم است مستقیما به آبراه ها متصل شده اند.	
سطوح در تماس با مواد غذایی			
		سطوح در تماس بامواد غذایی وظروف و ابزار موجود می بایست صیقلی ، مقاوم در برابر خوردگی، غیر قابل جذب ، غیر سمی ، بدون فرورفتگی و ترک خوردگی و شکاف بوده و بطور مکرر قابل شستشو باشد .	
		پوشش و لفاف ها ، رنگ ها ، مواد شیمیایی ، روان ساز ها ، و سایر موادی که در سطوح تماس با مواد غذایی مصرف شده اند می بایست در فهرست مواد مجاز باشد (از نوع غذایی)	
نگهداری و کالیبراسیون تجهیزات			
		تولید کننده باید دارای یک برنامه مکتوب و موثر برای نگهداری ماشین ها باشد که تضمین می کند تجهیزاتی که ممکن است بر روی ایمنی مواد غذایی تاثیر بگذارد برطبق خواسته های مورد نظر عمل می نمایند . این موارد شامل : <ul style="list-style-type: none"> • یک فهرست از تجهیزات لازم تهیه شده باشد . • روش اجرایی نگهداری مکتوب شده باشد . 	
		برنامه پیشگیرانه درمورد نگهداری تجهیزات تهیه شده باشد .	
		روشهای کالیبراسیون تجهیزات و تناوب انجام آنها ، توسط تولیدکننده ، جهت اعمال نظارت و کنترل برروی تجهیزاتی که ممکن است در ایمنی مواد غذایی مؤثرباشند تهیه شده باشد .	
		تجهیزات بصورتی نگهداری شده اند که احتمال بروز خطر فیزیکی یا شیمیایی (تعمیرات غیرضروری ، زنگ زدگی ، پوسته پوسته	

کد: F05-W06 شماره بازنگری: 00 صفحه 8 از 14	چک لیست GMP		
نتایج / مشاهدات	کاربرد دارد؟	معیارهای ارزیابی	
		<p>شدن رنگ و روغن کاری بیش از حد (وجود نداشته باشد . نگهداری و کالیبراسیون تجهیزات ، توسط افراد و کارکنان آموزش دیده انجام شده باشد .</p>	
<p style="text-align: center;">سوابق نگهداری تجهیزات</p>			
		<p>اطلاعات موجود در سوابق نگهداری تجهیزات می بایست شامل مشخص ساختن نوع اقدام نگهداری ، تاریخ ، شخص مسئول و دلیل انجام آن اقدام باشد .</p>	
<p style="text-align: center;">سوابق کالیبراسیون</p>			
		<p>اطلاعات موجود در سوابق کالیبراسیون می بایست شامل مشخص کردن نوع تجهیزات ، تاریخ ، شخص مسئول و نتایج حاصل از کالیبراسیون باشد .</p>	
<p style="text-align: center;">آموزشهای عمومی بهداشت مواد غذایی</p>			
		<p>تولیدکننده دارای یک برنامه مکتوب آموزش برای کارکنان می باشد .</p>	
		<p>درابتدای استخدام تمامی کارکنانی که موادغذایی را جابه جا میکنند ، آموزشهای لازم درمورد بهداشت شخصی و بهداشت حمل و نقل مواد غذایی دیده باشند .</p>	
		<p>دوره های آموزشی لازم ، به روز شده و همچنین با نیروی انسانی مناسب تقویت شده باشند .</p>	
<p style="text-align: center;">آموزشهای فنی</p>			
		<p>آموزشهای فنی داده شده ، مناسب با فرآیند تولید می باشند. برای مثال : کارکنان برای درک اهمیت نقاط کنترل بحرانی که آنها مسئول میباشند ، حدود بحرانی ، روشهای اجرایی برای نظارت بر فعالیتهای اجراشده و سوابق نگهداری شده ، آموزشهای لازم را دیده باشند .</p>	
		<p>کارکنان مسئول نگهداری تجهیزات مؤثر بر ایمنی موادغذایی، بطور مناسبی آموزش دیده باشند تا کمبودهایی که میتوانند بر روی ایمنی غذا تاثیر بگذارند شناسایی شده و اقدام اصلاحی لازم انجام گیرد .</p>	
		<p>کارکنان و سرپرستان مسئول برنامه های بهداشتی ، بطور مناسب آموزشهای لازم را دیده باشند تا اصول و روشهای لازم برای بهداشت و پاکیزگی را درک کنند .</p>	
		<p>آموزشهای تکمیلی ، درصورت نیاز داده شده باشد تا از وجود دانش فنی لازم درمورد تجهیزات و فرآیند تولید اطمینان حاصل شود .</p>	

کد: F05-W06 شماره بازنگری: 00 صفحه 9 از 14	چک لیست GMP		
نتایج / مشاهدات	کاربرد دارد؟	معیارهای ارزیابی	
		برای مثال : آموزشهای فنی ویژه ، برنامه های آموزشی برای کارگران .	
پاکیزگی و قوانین کاری			
		کلیه افراد قبل از ورود به محدوده های حمل و نقل مواد غذایی ، قبل از شروع به کار ، پس از جابجایی مواد آلوده ، بعد از استراحت ها و پس از استفاده از دستشویی باید دستهای خود را شسته باشند .	
		درجائیکه لازم است ، کارگران باید برای به حداقل رساندن احتمال ایجاد آلودگیهای میکروبی از ضدعفونی کننده های دست استفاده کرده باشند .	
		کارکنان (بسته به نوع کار و فعالیتی که دارند) از لباس کار ، کلاه ، کفش و یا دستکش استفاده کرده باشند و این وسایل باید سالم بوده و به روش بهداشتی نگهداری شده باشند . برای مثال ، کارکنانی که در قسمت تولید مشغول بکار هستند کلاه یا پوشش موی سر مناسبی داشته باشند .	
		هرگونه رفتاری در محدوده جابجایی مواد غذایی که میتواند موجب آلودگی مواد غذایی گردد از قبیل خوردن ، استفاده از دخانیات ، آدامس جویدن و یا کارهای غیربهداشتی مثل آب دهان انداختن ممنوع می باشد .	
		تمامی کارکنانی که به محدوده جابجایی مواد غذایی وارد میشوند بایستی اشیایی را که ممکن است بداخل مواد غذایی بیافتند (از قبیل جواهرآلات) درآورده باشند . جواهراتی مانند حلقه ازدواج و یا سایر اشیایی که نمیتوانند درآورده شوند ، باید بطرز مناسبی پوشیده شده باشند .	
		وسایل شخصی و لباسهای مورد استفاده کارکنان در خارج از محیط کار ، در محدوده جابجایی مواد غذایی نگهداری نشده و درجایی نگهداری شده باشند که از ایجاد آلودگی پیشگیری شده باشد .	
		محل رفت و آمد کارکنان و بازدیدکنندگان برای جلوگیری از بروز آلودگی در محصول تحت کنترل باشد .	
بیماری های مسری و جراحات			
		تولیدکننده می بایست روشی را اتخاذ کرده باشد که از تردد افرادی که دارای بیماریهای مسری هستند در مکانهای جابجایی مواد غذایی جلوگیری شده باشد .	
		تولیدکننده مکلف کرده است که کارکنان در زمانیکه به یک بیماری مسری مبتلا شده باشند که احتمال انتقال آلودگی به مواد غذایی میرود ، وی را آگاه خواهند کرد .	

کد: F05-W06 شماره بازنگری: 00 صفحه 10 از 14	چک لیست GMP		
نتایج / مشاهدات	کاربرد دارد؟	معیارهای ارزیابی	
		کارکنانی که دارای یک جراحت یا زخم باز شده هستند ، مواد غذایی و یا سطوح در تماس با مواد غذایی را جابجا نکرده باشند مگر اینکه جراحت بطور کامل بوسیله یک پانسمان یا پوشش ضدآب مانند دستکشهای پلاستیکی پوشیده شده باشد .	
کنترل بهداشت			
		تولیدکننده می بایست برای تمامی تجهیزات موجود دارای یک برنامه بهداشت و نظافت باشد . شامل : نام شخص مسئول ، تناوب و تکرار اقدام بهداشتی ، موادشیمیایی مورد استفاده و غلظت های لازم ، تجهیزات مربوط به دما ، وجود روشهای اجرایی برای نظافت و بهداشت بشرح ذیل :	
		برای پاکیزگی و نظافت تجهیزات در خارج از محل COP <ul style="list-style-type: none"> • شناسایی وسایل و ظروف و تجهیزات • دستورالعملهای مونتاژ و دیمونتاژ لازم برای بازرسی و نظافت . • شناسایی مکانهایی که در آنها ، تجهیزات نیازمند توجه ویژه هستند . • روش نظافت و بهداشت و شستشو با آب 	
		برای پاکیزگی و نظافت تجهیزات در محل CIP <ul style="list-style-type: none"> • شناسایی راههای عبور و یا تجهیزات لازم • تهیه دستورالعملهای CIP • روش نظافت و بهداشت و شستشو با آب • دستورالعملهای مونتاژ و دیمونتاژ لازم برای بازرسی و نظافت . 	
		تولیدکننده دارای یک برنامه بهداشت بصورت مکتوب میباشد که در مورد محیط کار (تولید و انبار) نوشته شده ، که در آن مکانهایی که باید نظافت شوند ، شخص یا اشخاص مسئول و تناوب و تکرار انجام اقدامات بهداشتی مشخص شده باشد . روشهای اجرایی لازم برای حفظ بهداشت محیط کار در طی مراحل تولید ، در این مدرک قید شده باشد . مثال : جمع آوری پس مانده های باقیمانده از فرآیند تولید در هنگام استراحت ها .	
		تجهیزات نظافت و بهداشت برطبق نوع کاربرد و نوع نگهداری صحیح آنها ، طراحی شده باشند .	
		موادشیمیایی ، هماهنگ با دستورالعملهای تولیدکننده استفاده شده باشند و در فهرست مرجع مواد قابل قبول برای اینکار وجود داشته باشند . یا اینکه ، تولیدکننده دارای یک تائیدیه و گواهی عدم وجود مشاهدات از وزارت بهداشت باشد.	
		برنامه بهداشت ، برطبق روشی مدون شده باشد که در هنگام	

کد: F05-W06 شماره بازنگری: 00 صفحه 11 از 14	<h2 style="text-align: center;">چک لیست GMP</h2>		
نتایج / مشاهدات	کاربرد دارد؟	معیارهای ارزیابی	
		<p>نظافتهای متوالی بوسیله مواد شیمیایی (مثلاً اسپری ها) ، احتمال بروز آلودگی وجود نداشته باشد .</p>	
		<p>مؤثر بودن برنامه بهداشت و نظافت تحت نظارت بوده و تأیید شده باشد . مثلاً بکمک بازرسیهای دوره ای لوازم و تجهیزات و یا تست میکروبی . ودرجائیکه لازم است ، برنامه بهداشتی بصورت هماهنگ تنظیم شده باشد .</p>	
<h3>سوابق بهداشت آشنایی</h3>			
		<p>سوابق اقدامات بهداشتی شامل تاریخ ، شخص مسئول ، یافته ها ، اقدام اصلاحی بکار گرفته شده و درجائیکه لازم است نتایج آزمایشهای میکروبی ثبت شده باشند .</p>	
<h3>برنامه کنترل جانوران موذی</h3>			
		<p>برنامه مکتوب و مؤثر کنترل جانوران موذی برای ساختمان و تجهیزات و مکانها وجود دارد . شامل :</p> <ul style="list-style-type: none"> • نام شخصی که از طرف مدیریت مسئول کنترل و دفع جانوران موذی میباشد . • درجائیکه قابل اجرا است ، نام شرکتی که مسئول کنترل و دفع جانوران موذی میباشد ، یا نام شخصی که پیمانکار اجرای این برنامه میباشد . • فهرست مواد شیمیایی مصرف شده ، ترکیبات متشکله آن ، مکانهایی که بکار رفته اند ، روش و تناوب و تکرار فعالیت انجام گرفته شده • نقشه تله گذاری • نوع و تعداد دفعات بازرسی ها برای تأیید مؤثر بودن برنامه 	
		<p>آفت کش های مورد استفاده برای کنترل و دفع جانوران موذی ، تحت نظارت مقامات صلاحیتدار ثبت شده هستند و در فهرست مربوطه وجود دارند .</p>	
		<p>آفت کش های مورد استفاده برای کنترل و دفع جانوران موذی ، مطابق با دستورالعملهای موجود بر روی آنها استفاده شده باشند .</p>	
		<p>ضد عفونی کردن ساختمان ، تجهیزات و لوازم و مواد متشکله برای کنترل و دفع جانوران موذی بطریقی اجرا شده باشد که اطمینان حاصل شود حداکثر تاثیر را گذاشته باشد ، بدون آنکه از حدود قوانین و مقررات تجاوز شده باشد . مثلاً ، محدودیت تعداد دفعات ضد عفونی کردن ها</p>	

کد: F05-W06 شماره بازنگری: 00 صفحه 12 از 14	<h2>چک لیست GMP</h2>	
نتایج / مشاهدات	کاربرد دارد؟	معیارهای ارزیابی

سوابق کنترل جانوران موذی

		<p>حداقل سوابق کنترل جانوران موذی نگهداری شده باشد .</p> <p>شامل :</p> <ul style="list-style-type: none"> • نتایج برنامه های بازرسی و اقدام اصلاحی انجام شده . مانند : یافته هایی در تله های گذاشته شده ، مکان استقرار پشه کش ها • سوابق اقدامات برای کنترل و دفع جانوران موذی برای مثال : آفت کش های مصرف شده ، روش و مکان بکار برده شده ، تاریخ و ... • تاریخ و شخص مسئول
--	--	---

روش اجرایی سیستم فراخوانی

		<p>روش اجرایی مکتوب وجود داشته باشد . شامل :</p> <ul style="list-style-type: none"> • شخص یا شخص مسئول . مثلاً شخص یا اشخاص هماهنگ کننده فراخوانی • سمت و مسئولیتها برای هماهنگ کردن و اجرای فراخوانی • روشهای شناسایی ، استقرار و کنترل محصول فراخوانده شده • یک نیازمندی برای تحقیق در مورد سایر محصولات که ممکن است در خطر باشند و باید در فراخوانی وجود داشته باشد . • روش اجرایی برای نظارت بر مؤثر بودن فراخوانی برای مثال : بررسی مؤثر بودن باید به میزان و نوع سیستم توزیع متناسب باشد.
--	--	--

سیستم کد گذاری محصول (در جایی که اجباری است)

		<p>هر ماده غذایی پیش بسته بندی شده دارای شماره کد های دائمی و کالا با شماره بهر بر روی بسته ها باشد .</p>
		<p>شماره کد ، روز ، ماه ، سال تولید ماده غذایی را مشخص کرده باشد</p>
		<p>شماره و نشانه های کد بکار برده شده و مفهوم دقیق کد ها در دسترس باشند.</p>
		<p>در جایی که کاربرد داشته باشد ، کد موجود بر روی ظروف و کارتن ها خوانا بوده و نشا نگر محتویات درونش باشد .</p>

کد: F05-W06 شماره بازنگری: 00 صفحه 13 از 14	چک لیست GMP		
نتایج / مشاهدات	کاربرد دارد؟	معیارهای ارزیابی	
ظرفیت بازرخوانی			
		تولید کننده باید قادر باشد اطلاعات دقیق در یک برنامه زمانی را در اختیار قرار دهد تا تایید نماید که تمامی عواملی هایی که بر روی محصول تاثیر میگذارند می توانند به سرعت مشخص شوند. و از ورود آن به بازار جلوگیری گردد.	
		این امر می تواند بوسیله تولید کننده بصورت زیر انجام گیرد : <ul style="list-style-type: none"> • سوابق نامهای مشتریان ، ادرس و شماره تلفن آنها برای شماره بهر های ازمون شده • سوابق تولید ، صورت موجودی و توزیع بوسیله شماره بهر هایی که در دسترس هستند . • آزمایش های دوره ای برای تایید اینکه تولید کننده توانایی داشته باشد کع بسرعت کد بهر و احتمال عوامل موثر بر روی محصول را شناسایی و کنترل نماید و میزان محصول تولید شده را در صورت موجودی و توزیع هماهنگ نماید . • هر گونه کمبود و نقصان در روش اجرای فراخوانی محصول شناسایی و اصلاح شده باشد . 	
سوابق توزیع			
		سوابق توزیع اطلاعات کافی را برای رد یابی یک کد ویژه یا شماره بهر در بر داشته باشد .	
		حد اقل اطلاعات زیر برای سوابق توزیع مورد نیاز است : <ul style="list-style-type: none"> • هویت محصول تولید شده و اندازه آن • شماره بهر یا کد بهر • تعداد • نام مشتریان ، ادرس و شماره تلفن برای سطح اولیه توزیع محصول 	
سوابق (بطور عمومی برای کلیه مدارک)			
		<ul style="list-style-type: none"> • سوابق خوانا و دائمی بوده و بطور واضح رویداد و وضعیت و یا اقدام را منعکس کرده باشد • اشتباهات و یا تغییرات به طریقی شناسایی شده باشند که نسخ اصلی واضح و سالم باشد (نگهداری نسخ اصل) • هرگونه نوشتن سوابق توسط فرد مسئول در زمانی که واقعه مشخصی روی داده باشد همراه با تاریخ امضا شده باشد . • کلیه سوابق بحرانی توسط افراد مجاز که از سوی مدیریت 	

کد: F05-W06 شماره بازنگری: 00 صفحه 14 از 14	چک لیست GMP		
نتایج / مشاهدات	کاربرد دارد؟	معیارهای ارزیابی	
		<p>منصوب شده قبل از توزیع می بایست تایید شوند.</p> <ul style="list-style-type: none"> • کلیه مدارک در صورت وجود تاریخ خاتمه درروی برچسب یکسال و در صورت عدم وجود تاریخ خاتمه در روی برچسب تا دو سال نگهداری شود . • سوابق در محل تولید نگهداری شود و بر اساس در خواست در دسترس باشد . 	