

## سازمان غذا و دارو معاونت غذا

کاربرگ ارزیابی اختصاصی چای با اسانس

تدوین : تیرماه 1392

## کاربرگ ارزیابی اختصاصی چای با اسانس

- 1- آیا برنامه ارزیابی تامین کنندگان مواد اولیه وجود دارد و آیا کلیه مواد اولیه بخصوص چای و اسانس دارای مجوزهای بهداشتی (پروانه ساخت یا پروانه بهداشتی ورود) می باشند؟ (مستندات اخذ گردد)
- 2- آیا سوابق مربوط به ارزیابی تامین کنندگان و سوابق مجوزهای بهداشتی و قانونی ثبت و نگهداری می شوند؟ (مستندات اخذ گردد)
- 3- آیا مواد اولیه پس از ورود مورد ارزیابی قرار می گیرند؟ (مستندات اخذ گردد)
- 4- آیا اقدام لازم در صورتیکه ماده اولیه ورودی با توجه به ارزیابی بعمل آمده با استانداردهای معتبر مطابقت نداشته باشد، صورت می گیرد؟ (مستندات امحا، معدوم یا مرجوع اخذ گردد)
- 5- آیا فهرست کلیه تامین کنندگان مواد اولیه موجود می باشد؟ (مستندات اخذ گردد)
- 6- آیا تامین کنندگان بصورت دوره ای ارزیابی می شوند؟ (مستندات اخذ گردد)
- 7- آیا الزامات قانونی (ضوابط وزارت بهداشت) به هنگام خرید مواد اولیه لحاظ می شود؟ (مستندات اخذ گردد)
- 8- آیا از استانداردهای ملی و بین المللی جهت ارزیابی مواد اولیه استفاده می شود؟ (مستندات اخذ گردد)
- 9- آیا مواد اولیه خریداری شده صرفاً پس از آزمایش و تایید مسئول فنی و کنترل کیفی، اجازه نگهداری در انبار و سپس مصرف را دارند؟ (مستندات اخذ گردد)
- 10- آیا مواد اولیه دارای شناسنامه حاوی مشخصات لازم از قبیل: شماره سری ساخت، شرایط نگهداری، تاریخ تولید و انقضاء می باشد؟ (مستندات اخذ گردد)
- 11- آیا توزین مواد اولیه با نظارت و ارزیابی مسئول فنی در کلیه مراحل تولید انجام می شود؟
- 12- آیا مواد توزین شده، در ظروف کاملاً دربسته و مناسب نگهداری و برچسب زنی میشوند؟
- 13- آیا فردی بعنوان مسئول واحد اسانس زنی به چای به همراه شرح مسئولیت معرفی شده است؟
- 14- آیا دستگاه اسانس زنی کالیبره می باشد؟
- 15- آیا مدت زمان اختلاط چای و اسانس مشخص می باشد؟
- 16- آیا اسانس در انبار سرد و دور از تابش نور خورشید نگهداری می شود؟
- 17- آیا اتاق یا بخش مجزا جهت اسانس زنی در نظر گرفته شده است؟
- 18- آیا تهویه قسمت اسانس زنی مناسب می باشد؟
- 19- آیا تجهیزات بخش اسانس زنی، مانند مخزن و اتصالات از جنس مناسب و قابل شستشو و ضد عفونی کردن می باشند؟

- 20- آیا انبارهای مواد اولیه، ملزومات بسته بندی، ضایعات و محصولات نهایی از یکدیگر جدا می باشند؟
- 21- آیا انبارها دارای رطوبت نسبی حداکثر 65 درصد و دمای 20 تا 25 درجه سانتی گراد، همراه باتهویه متناسب با ظرفیت انبار و مجهز به رطوبت سنج و دماسنج می باشد؟
- 22- آیا اصل FIFO در انبارها رعایت می شود؟
- 23- آیا جهت جلوگیری از ورود حیوانات، حشرات و جوندگان به انبارها، دربها و پنجره ها بطور کامل بسته میشوند و در صورت باز شده دارای توری مقاوم می باشند؟
- 24- آیا کنترل حشرات و جوندگان و طعمه گذاری مطابق برنامه مدونی انجام می شود؟
- 25- آیا کلیه مواد بسته بندی اعم از مواد پلیمری، کاغذ، مقوا و قوطی فلزی دارای ویژگیهای مطابق با آخرین استاندارد ملی ایران برای نوع ماده مصرفی میباشد؟
- 26- آیا تهویه سالن بسته بندی متناسب با ظرفیت تولید می باشد؟
- 27- آیا تجهیزات بسته بندی از جنس مناسب و قابل شستشو و ضدعفونی می باشند؟
- 28- آیا حمل چای از سالن خشک کن به سالن درجه بندی و جداسازی ترجیحا به روش اتوماتیک (پیوسته) انجام می شود و از ریختن محصول بر روی زمین خودداری می شود؟
- 29- آیا وسایل حمل چای به سالن درجه بندی و جداسازی دارای جنس مناسب و قابل قبول در صنایع غذایی و قابل شستشو، نظافت و ضدعفونی می باشد؟
- 30- آیا برای جداسازی از نوار نقاله و یا پارچه مقاوم دورنگ قابل شستشو و ضدعفونی استفاده می شود؟
- 31- آیا مدارک، مستندات و سوابق مربوط به ارزیابی تامین کنندگان مواد اولیه- انبارش (دریافت مواد اولیه و محصول نهایی)- کنترل آفات، حشرات و جوندگان مزاحم - بهداشت فردی کارکنان - آموزش- شستشو، ضدعفونی و گندزدایی (C&D) - کالیبراسیون - کنترل و دفع زباله و ضایعات- تعمیر و نگهداری درمحل واحد تولیدی موجود می باشد.

**تبصره :** چنانچه در زمان صدور پروانه ساخت برخی از مستندات مورد نیاز در محل کارخانه موجود نبود مسئول فنی باید بلافاصله بعد از اولین بچ تولیدی نسبت به ارائه کلیه مدارک اقدام نماید در غیر اینصورت پروانه ساخت صادر شده تعلیق می گردد.