

گزارش بازدید کارشناسان

اداره نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی

معاونت / مدیریت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی .....

تاریخ و ساعت بازدید:

مشخصات موسسه :

(۱) نام کارخانه:

(۲) آدرس کامل کارخانه:

(۳) شماره تلفن و فاکس:

(۴) نوع فعالیت: } مواد اولیه:  خوراکی و آشامیدنی  آرایشی  بهداشتی  بسته بندی  
 مواد فرآیند شده:  خوراکی و آشامیدنی  آرایشی  بهداشتی  بسته بندی

(۵) نوع محصولات تولیدی و نام تجاری آنها:

کارشناسان اداره نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی در راستای اجرای قانون به موسسه مذکور مراجعه و با رعایت موازین قانونی و مقررات مربوط و اصول فنی و بهداشتی از قسمت های مختلف بازدید فنی و بهداشتی به عمل آورده که موارد به شرح ذیل گزارش می گردد:

- علت بازدید:

کنترل مستمر  شکوائیه  اصلاح و تمدید پروانه های صادره  نمونه برداری  سایر موارد .....

- در زمان بازدید کارخانه:  فعال  غیرفعال

- آقا/ خانم ..... به عنوان مسئول فنی موسسه  یا جانشین قانونی ایشان  در محل حضور دارد  ندارد

- موسسه در ..... شیفتهای کار می باشد و برای کلیه خطوط تولید و شیفتهای کاری دارای مسئول فنی می باشد  نمی باشد

- کلیه پروانه های بهداشتی موسسه (بهره برداری، مسئول فنی، ساخت) معتبر می باشد  نمی باشد

- نواقص مندرج در صورتجلسه مورخ ..... به شرح ذیل پیگیری و مورد بررسی قرار گرفت:

پایان مهلت رفع نقص	رفع نشده	رفع شده	موارد نقص*

\* ( این قسمت توسط کارشناس قبل از بازدید با استفاده از مستندات مربوط می بایست تکمیل گردد.)

\* کلیه اعلام نظرات کارشناسی در خصوص موارد ذیل می بایست با توجه به اصول GHP, GMP و نیز شرایط فنی و بهداشتی با توجه به ضوابط بهره برداری تکمیل گردد.

۱- وضعیت دستگاهها ، وسایل و تجهیزات تولید و بسته بندی ( فضای اختصاص یافته برای ماشین آلات ، حریم دستگاه برای رفت و آمد و.....)

کامل  ناقص

نواقص:

۲- وضعیت فنی و بهداشتی ساختمانی سالن های تولید و بسته بندی (درها، پنجره ها ، پله ها، سقف، کف، دیوارها، روشنایی، تهویه ، سیستم گرمایشی و سرمایشی ، آبروها و...)

کامل  ناقص

نواقص:

۳- وضعیت انبارهای مواد اولیه، محصول نهایی، مواد بسته بندی ، ضایعات، قرنطینه و مواد شیمیایی و سردخانه ها (پنجره، کف، دیوار، سقف، پالت، چیدمان، رطوبت، دما، تهویه، کنترل حشرات و جانوران موذی، سیستم حمل و نقل، اطفاء حریق، سیستم سرمایش و گرمایش و...)

کامل  ناقص

نواقص:

۴- وضعیت نظافت محیط ، شستشو و ضد عفونی نمودن تجهیزات تولید و بسته بندی: خوب  قابل قبول  غیرقابل قبول

توضیحات:

۵- وضعیت بهداشت محیط، آب و فاضلاب، دفع زباله و... خوب  قابل قبول  غیرقابل قبول

توضیحات:

۶- وضعیت اصول بهداشت شخصی کارگران (کارت بهداشتی معتبر، لباس مناسب و تمیز و رنگ روشن، کلاه و دستکش و عدم استفاده از زیور آلات ، رعایت بهداشت فردی، محل مناسب برای شستشوی البسه، مسئول بهداشت فردی و...) خوب  قابل قبول  غیرقابل قبول

توضیحات:

۷- وضعیت سرویس کارکن (غذا خوری، رختکن، حمام، دستشویی و ... ) خوب  قابل قبول  غیرقابل قبول

توضیحات:

۸- مفاد ماده ۱۱ قانون مواد خوراکی، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی بر روی بسته بندی رعایت می شود: بلی  خیر

توضیحات:

۹- کلیه مواد اولیه مصرفی دارای مجوز معتبر (پروانه ساخت یا مجوز ورود) می باشد و برای آنها در واحد تولیدی پرونده تشکیل شده است: بلی  خیر

نواقص:

۱۰- وضعیت وسایل ایمنی و کمک ها اولیه: کامل  ناقص

نواقص:

۱۱- آیا روش اجرایی رسیدگی بر محصولات برگشتی از سطح بازار ( Recall ) وجود دارد  وجود ندارد

توضیحات:

۱۲- امکانات و تجهیزات آزمایشگاهی ( شیمیایی و میکروبی و ... )  
نواقص:

ناقص       کامل

۱۳- آزمایشات (شیمیایی و میکروبی و...) طبق استانداردها یا دستورالعمل های مربوطه بطور کامل انجام  
توضیحات:

می شود       نمی شود

۱۴- نتایج آزمایشات در دفاتر مخصوص تأیید و امضاء شده توسط مسئول فنی انجام  
توضیحات:

می شود       نمی شود

۱۵- از آزمایشگاههای همکار مورد تأیید آزمایشگاههای کنترل استفاده  
توضیحات:

می شود       نمی شود

نواقص مشاهده شده و مرتفع نشده در بازدید فعلی و قبلی

مدت زمان تعیین شده جهت رفع نواقص	موارد نقص مشاهده شده

امضاء کارشناسان

پاسخ آزمایش:

- پاسخ آزمایش به شماره ..... مورخ ..... در رابطه با صورتجلسه شماره ..... مورخ ..... مبنی بر

به اطلاع امضاء کنندگان ذیل رسیده و مقرر گردید مبلغ ..... ریال بابت هزینه آزمایش به حساب شماره ..... واریز و اصل رسید آن را به اداره نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی دانشگاه تحویل نمایند.

نمونه برداری :

ردیف	نوع و نام نمونه	تعداد نمونه	پروانه ساخت	سری ساخت	تاریخ تولید	تاریخ انقضاء	تعداد شاهد	هدف از نمونه برداری

کلیه نمونه ها با رعایت شرایط فنی و بهداشتی از انبار محصول آماده به عرضه  خط تولید  جهت ارسال به آزمایشگاه به منظور انجام آزمایشات لازم در شرایط مناسب نمونه برداری گردیده و نمونه های شاهد  توقیفی  پس از پلمپ توسط کارشناسان بازدید کننده نزد مدیر و مسئول فنی به امانت گذاشته شد و قانون امانت داری تفهیم گردید.

امضاء کارشناسان

موارد توفیقی:  
نوع و میزان:

دارد  ندارد

موارد معدومی:  
نوع و میزان:

دارد  ندارد

توضیحات:

موسسه مورد بازدید با توجه به موارد درج شده در جدول نواقص از نظر فنی و بهداشتی با ضوابط و مقررات مربوطه مطابقت دارد  ندارد   
این صورتجلسه در دو نسخه ۵ برگی که هریک حکم واحدی دارند تنظیم و یک نسخه تحویل امضاء کنندگان ذیل شد و محل بدون هیچگونه ضرر و زیان جانی و مالی ترک گردید.  
موسسه موظف است در اسرع وقت با توجه به زمان تعیین شده در مورد نواقص فنی و بهداشتی اقدام نموده و نتیجه را در سر رسید مهلت تعیین شده به اداره نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرائشی و بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی و خدمات درمانی شهید بهشتی اعلام نماید.

مدیرعامل / متصدی موسسه

مسئول فنی

کارشناسان اداره نظارت بر  
مواد غذایی، آشامیدنی، آرائشی و بهداشتی

نظریه مدیر اداره نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرائشی و بهداشتی جهت اقدام بعدی:

پلمپ خط تولید  توقیف محصولات  معرفی به تعزیرات  معرفی به دادسرا  فک پلمپ واحد  فک پلمپ خط تولید  رفع توقیف   
غیره   
توضیحات: