

نام و نام خانوادگی		مدیر کارگاه	شماره تلفن همراه
نام کارگاه			
نشانی کارگاه		مسئولین فنی	شماره تلفن همراه
نام کارشناس اداره نظارت			
تاریخ تحویل مدارک به اداره نظارت			
۱۳۹۶/۶/۱			



دانشگاه علوم پزشکی مشهد
معاونت غذا و دارو
مدیریت نظارت بر مواد غذایی، آرایشی و بهداشتی

فرم ارزیابی کارگاه‌های تولیدی مواد غذایی و بهداشتی
جهت انتخاب واحدهای برتر سال ۱۳۹۶

(شماره بازنگری: ۰۱ - تاریخ بازنگری: ۱۳۹۶/۳)

توجه - (۱) جهت ارزیابی داشتن مسئول فنی و شناسه نظارت معتبر از وزارت بهداشت با حداقل دو سال سابقه فعالیت تولیدی و اخذ حداقل ۷۵۰ امتیاز از آخرین چک‌لیست ارزیابی PRPs الزامی می‌باشد.
(۲) دوره مورد ارزیابی از تاریخ ۱۳۹۵/۵/۳۱ تا ۱۳۹۶/۶/۱ می‌باشد و کلیه شاخص‌ها و مستندات صرفاً در این محدوده زمانی قابل بررسی می‌باشد.
(۳) ستون امتیاز خودارزیابی واحد می‌بایست به دقت توسط مدیریت و مسئول فنی تکمیل و به همراه کلیه مستندات حداکثر تا تاریخ ۱۳۹۶/۶/۱۵ به اداره نظارت تحویل گردد. (مبنای بررسی و تأیید، مستندات می‌باشد)

ردیف	عنوان شاخص	نحوه امتیازدهی و ارزیابی (شاخص‌های مثبت)	حداکثر امتیاز	امتیاز خود ارزیابی واحد	امتیاز تأیید شده اداره
۱	شرایط فنی و بهداشتی	هر ۵ امتیاز PRPs معادل ۲/۷ امتیاز	۵۴۰		
۲	حضور و نظارت تمام وقت مسئول فنی	داشتن مسئول فنی مستقل در واحدهای تولیدی	۱۴۰		
۳	انجام مستمر و روزانه آزمایشات توسط مسئول فنی	داشتن آزمایشگاه مستقر در واحدهای تولیدی	۱۴۰		
۴	ارتقاء و به‌روز بودن فناوری تولید	بر اساس مستندات ارائه شده و تأیید کارشناس فنی مدیریت نظارت بر مواد غذایی، آرایشی و بهداشتی	۱۰۰		
۵	ثبت اطلاعات واحد تولیدی در «سامانه جامع مدیریت غذا»	بر اساس ورود و ثبت به‌موقع و نتایج «بررسی و صحت‌گذاری» اطلاعات وارد شده واحد تولیدی در «سامانه جامع مدیریت غذا» مدیریت نظارت بر مواد غذایی و بهداشتی مشهد		این مورد نیاز به مستندات و امتیازدهی ندارد و جزء شاخص‌هایی است که در سال آینده محاسبه می‌گردد	
۶	ارتباط مؤثر با مدیریت نظارت بر مواد غذایی و بهداشتی	میزان همکاری با مدیریت نظارت بر مواد غذایی و بهداشتی در راستای تحقق ایمنی غذا و سلامت جامعه (پذیرش کارآموز، همکاری در طرح‌های تحقیقاتی و پژوهشی، برگزاری همایش‌های علمی و مشارکت آموزشی و ...)	۸۰		
جمع کل			۱۰۰۰		

نام و نام خانوادگی / امضای مدیر واحد	نام و نام خانوادگی / امضای مسئول فنی واحد	نام و نام خانوادگی / امضای اعضای کمیته ارزیابی

ردیف	عنوان شاخص	نحوه امتیازدهی و ارزیابی (شاخص‌های منفی و کسر امتیاز)	حداکثر کسر امتیاز	کسر امتیاز خود ارزیابی واحد	کسر امتیاز تأیید شده اداره
۱	عدم ارسال به‌موقع نمونه و انجام آزمایش‌ها توسط آزمایشگاه همکار	به ازای هر یک درصد آزمون انجام نشده مطابق قرارداد با آزمایشگاه همکار، یک امتیاز منفی (در یک سال گذشته)	۱۰۰		
۲	عدم تمدید به‌موقع یا تعیین تکلیف شناسه نظارت (عدم اعلام کتبی نداشتن تولید)	به ازای هر مورد شناسه نظارت فاقد اعتبار و تعیین تکلیف نشده ۲۰ امتیاز	۱۰۰		
۳	عدم رعایت ضوابط برچسب‌گذاری اعم از ناخوانا و قابل پاک شدن، عدم درج صحیح نشانگر رنگی تغذیه بر روی محصولات مشمول، درج لوگوهای مختلف از جمله مدیریت ایمنی و بهداشت (ISO 22000 و HACCP) و نشان حلال، بدون مجوز از سازمان غذا و دارو و نیز درج عبارات و تصاویر گمراه کننده.	به ازای هر یک درصد برچسب محصولات دارای نقص‌های درج شده یک امتیاز (ارائه اصل برچسب کلیه محصولات الزامی است)	۱۰۰		
۴	عدم شرکت در دوره‌های آموزشی مصوب برای مسئولین فنی	در صورت عدم ارائه گواهی دوره آموزشی مورد قبول برای مسئول فنی (هر سال ۴۰ ساعت)، به ازای هر ساعت کمتر، ۲ امتیاز	۸۰		
۵	عدم دریافت گواهی برای وسایط نقلیه جهت حمل محصولات	ارائه گواهی معتبر حمل از مراجع ذیصلاح (معاونت بهداشتی دانشگاه)	۳۰		
۶	عدم مطابقت نتایج آزمون‌ها بر اساس نتایج آزمایشگاه و یا صورت‌جلسات بازرسی	به ازای هر مورد عدم انطباق: بحرانی ۲۰ امتیاز / عمده ۱۰ امتیاز	بدون محدودیت		
۷	شکایات	به ازای هر مورد شکایت تأیید شده ۱۰ امتیاز	بدون محدودیت		
۸	تعطیلی یا پلمپ خط تولید توسط مدیریت نظارت بر مواد غذایی، آرایشی و بهداشتی	به ازای هر مورد ۵۰ امتیاز	بدون محدودیت		
۹	معرفی واحد تولیدی به مراجع قضائی	میزان نمره منفی بر اساس نوع تخلف توسط کمیته کارشناسی ارزیابی تعیین می‌گردد	بدون محدودیت		
۱۰	تولید بدون حضور مسئول فنی یا جانشین قانونی معرفی شده و مورد تأیید	به ازای هر مورد تولید در عدم حضور مسئول فنی ۵۰ امتیاز	بدون محدودیت		
۱۱	تولید بدون شناسه نظارت معتبر	به ازای هر مورد تولید بدون شناسه نظارت معتبر ۳۰ امتیاز	بدون محدودیت		
توجه:		در صورتی که برای یک تخلف و در یک‌زمان چند اقدام قانونی مختلف صورت گرفته باشد، به تشخیص مدیریت نظارت بر مواد غذایی، آرایشی و بهداشتی نمره منفی برای یکی از اقدامات (با بالاترین نمره منفی) محاسبه می‌گردد.	جمع کل	بدون محدودیت	

مجموع امتیاز مثبت واحد	مجموع امتیاز منفی واحد	جمع کل امتیاز کاربردی	امتیاز نهایی واحد از ۱۰۰۰

توجه: این قسمت فقط توسط کمیته ارزیابی تکمیل می‌گردد

نام و نام خانوادگی / امضای مدیر واحد	نام و نام خانوادگی / امضای مسئول فنی	نام و نام خانوادگی / امضای کارشناس نظارت	نام و نام خانوادگی / امضای اعضای کمیته ارزیابی