

	 <p>دانشگاه علوم پزشکی مشهد معاونت غذا و دارو مدیریت نظارت بر مواد غذایی، آرایشی و بهداشتی</p>											
	<p>فرم ارزیابی مسئولین فنی واحدهای تولیدی مواد غذایی و بهداشتی جهت انتخاب مسئول فنی برتر سال ۱۳۹۶</p> <p>(شماره بازنگری: ۰۲ - تاریخ بازنگری: ۱۳۹۶/۵)</p>											
		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 80%;">نام و نام خانوادگی مسئول فنی</td> <td style="width: 20%;"></td> </tr> <tr> <td>آخرین مدرک تحصیلی</td> <td></td> </tr> <tr> <td>شماره تلفن همراه</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">تاریخ تحویل مدارک به اداره نظارت</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">۱۳۹۶ / /</td> <td></td> </tr> </table>	نام و نام خانوادگی مسئول فنی		آخرین مدرک تحصیلی		شماره تلفن همراه		تاریخ تحویل مدارک به اداره نظارت		۱۳۹۶ / /	
نام و نام خانوادگی مسئول فنی												
آخرین مدرک تحصیلی												
شماره تلفن همراه												
تاریخ تحویل مدارک به اداره نظارت												
۱۳۹۶ / /												
		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;"></td> <td style="width: 80%;"> <p>۱) جهت ارزیابی، داشتن پروانه مسئول فنی معتبر از مدیریت نظارت بر مواد غذایی، آرایشی و بهداشتی با حداقل دو سال سابقه مسئولیت فنی الزامی است.</p> <p>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. (به جز مواردی که دوره ارزیابی آن‌ها مشخص شده است)</p> <p>۳) قسمت امتیاز خودارزیابی می‌بایست به دقت توسط 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)</p> <p>۴) اصل مدارک می‌بایست در زمان تحویل ارائه گردد و پس از مطابقت با تصویر آن، عودت می‌گردد.</p> </td> </tr> </table>		<p>۱) جهت ارزیابی، داشتن پروانه مسئول فنی معتبر از مدیریت نظارت بر مواد غذایی، آرایشی و بهداشتی با حداقل دو سال سابقه مسئولیت فنی الزامی است.</p> <p>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. (به جز مواردی که دوره ارزیابی آن‌ها مشخص شده است)</p> <p>۳) قسمت امتیاز خودارزیابی می‌بایست به دقت توسط 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)</p> <p>۴) اصل مدارک می‌بایست در زمان تحویل ارائه گردد و پس از مطابقت با تصویر آن، عودت می‌گردد.</p>								
	<p>۱) جهت ارزیابی، داشتن پروانه مسئول فنی معتبر از مدیریت نظارت بر مواد غذایی، آرایشی و بهداشتی با حداقل دو سال سابقه مسئولیت فنی الزامی است.</p> <p>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. (به جز مواردی که دوره ارزیابی آن‌ها مشخص شده است)</p> <p>۳) قسمت امتیاز خودارزیابی می‌بایست به دقت توسط 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)</p> <p>۴) اصل مدارک می‌بایست در زمان تحویل ارائه گردد و پس از مطابقت با تصویر آن، عودت می‌گردد.</p>											

توجه

ردیف	عنوان شاخص	نحوه امتیازدهی و ارزیابی (شاخص‌های مثبت)				مستندات	حداکثر امتیاز	امتیاز خودارزیابی	امتیاز تأیید شده اداره
		کارشناسی	کارشناسی ارشد	PHD	تصویر کلیه مدارک تحصیلی مرتبط یا تأییدیه تحصیلی در مقطع کارشناسی ارشد و بالاتر				
۱	مدرک تحصیلی	کارشناسی	کارشناسی ارشد	PHD	تصویر کلیه مدارک تحصیلی مرتبط یا تأییدیه تحصیلی در مقطع کارشناسی ارشد و بالاتر	۵۰			
۲	سابقه کار به عنوان مسئول فنی	کارشناسی	کارشناسی ارشد	PHD	تصویر کلیه پروانه‌های مسئول فنی صادره از مدیریت نظارت بر مواد غذایی، آرایشی و بهداشتی (سوابق فعالیت به عنوان مسئول آزمایشگاه یا مدیر تولید و ... امتیازی ندارد)	۲۰۰			
		۲۰ امتیاز	۲۵ امتیاز	۳۰ امتیاز					
		۱۰ امتیاز	۱۵ امتیاز	۲۰ امتیاز					
۳	تسلط به زبان انگلیسی	دارا بودن مدرک زبان انگلیسی معتبر			ارائه اصل مدرک با مشخص بودن تاریخ اعتبار	۵۰			
		۵۰ امتیاز	۴۰ امتیاز	۳۰ امتیاز					۲۰ امتیاز
۴	تسلط به رایانه	دارا بودن مدرک دوره رایانه معتبر			ارائه اصل مدرک دوره رایانه	۶۰			
		۳۰ امتیاز	۳۰ امتیاز	ICDL-2					سایر با تشخیص کمیته
۵	نگهداری نمونه شاهد از محصولات	نگهداری نمونه شاهد از هر سری ساخت محصولات تولیدی به تعداد کافی و در محل مناسب تا حداقل تاریخ انقضای محصول				۷۰			

ردیف	عنوان شاخص	نحوه امتیازدهی و ارزیابی (شاخص‌های مثبت)		مستندات	حداکثر امتیاز	امتیاز خودارزیابی	امتیاز تأیید شده اداره
۶	فعالیت‌های آموزشی و پژوهشی	تهیه کتاب مرتبط به عنوان مترجم یا نویسنده	کتاب‌های چاپ شده مرتبط (در ۴ سال گذشته)	هر کتاب ۸۰ امتیاز	۸۰		
		چاپ مقالات مرتبط	مقالات ISI مرتبط (در ۳ سال گذشته)	هر مقاله ۸۰ امتیاز			
			مقالات کامل چاپ شده در مجلات خارجی معتبر علمی و پژوهشی یا پذیرفته شده در همایش‌های خارجی (در ۳ سال گذشته)	هر مقاله ۴۰ امتیاز			
		سابقه تدریس مرتبط	مقالات کامل چاپ شده در مجلات داخلی معتبر علمی و پژوهشی یا پذیرفته شده در همایش‌های داخلی (در ۲ سال گذشته)	هر مقاله ۲۰ امتیاز			
			تدریس در مراکز دانشگاهی معتبر، خارج از ساعت مسئولیت درج شده در پروانه مسئول فنی (در ۲ سال گذشته)	هر واحد درسی ۵ امتیاز			
مشارکت در تدوین استاندارد ملی مرتبط	مشارکت مسئول فنی در تدوین استاندارد ملی (در ۳ سال گذشته)	هر استاندارد ۴۰ امتیاز					
۷	سیستم ISO-22000 یا HACCP برای واحد غذایی و ISO-22716 برای آرایشی و بهداشتی	به ازای هر محصول دارای تأییدیه کمیته FSMS، ۵۰ امتیاز		ارائه گواهی با تاریخ مشخص و تأیید مدیریت	۱۰۰		
۸	اخذ نشان ایمنی و سلامت	هر محصول دارای نشان ایمنی و سلامت معتبر از سازمان غذا و دارو در زمان عهده‌دار بودن مسئولیت فنی در واحد، ۵۰ امتیاز		ارائه گواهی با تاریخ مشخص و تأیید مدیریت	۱۰۰		
۹	نحوه تکمیل فرم‌های ساخت و طراحی برچسب	میزان دقت و صحت در تنظیم و ارائه فرم ساخت و برچسب در زمان صدور، اصلاح و یا تمدید پروانه مطابق با آخرین ضوابط و استانداردها		با تأیید کارشناس صنعت و کمیته ساخت مدیریت	۵۰		
۱۰	حضور فعال در دوره‌های آموزشی مرتبط	به ازای هر ساعت گواهی صادره معتبر و قابل قبول مدیریت نظارت بر مواد غذایی، آرایشی و بهداشتی (از ۱۳۹۵/۵/۳)		ارائه گواهی با تاریخ مشخص و تأیید واحد آموزش و مدیریت	۱۰۰		
۱۱	گذراندن دوره حلال	شرکت فعال در دوره آموزشی حلال در تاریخ ۹۶/۵/۲۵ برای مسئولین فنی واحدهای لبنی، گوشتی، آرایشی و بهداشتی، عرقیات، نوشیدنی‌ها، کیک و کلوچه و مکمل‌ها (برای مسئولین فنی سایر صنعت‌ها که دوره هنوز برای آن‌ها برگزار نشده است، کسر امتیاز لحاظ نمی‌گردد)		بر اساس لیست شرکت‌کنندگان در دوره حلال	۲۰		
۱۲	کسب عنوان واحد تولیدی برتر از معاونت غذا و دارو	کسب عنوان واحد تولیدی برتر در زمان مسئولیت فنی مشروط به داشتن پروانه مسئول فنی در آن زمان (در ارزیابی واحدهای برتر سال ۹۴ و ۹۵ معاونت)		ارائه گواهی واحد برتر	۵۰		
۱۳	ثبت اطلاعات واحد تولیدی در «سامانه جامع مدیریت غذا»	بر اساس ورود و ثبت به‌موقع و نتایج «بررسی و صحه‌گذاری» اطلاعات وارد شده واحد تولیدی در «سامانه جامع مدیریت غذا» مدیریت نظارت بر مواد غذایی و بهداشتی مشهد		این مورد نیاز به مستندات و امتیاز دهی ندارد و جزء شاخص‌هایی است که در سال آینده محاسبه می‌گردد			
۱۴	ارتباط مؤثر با مدیریت نظارت بر مواد غذایی، آرایشی و بهداشتی	در راستای اهداف مدیریت نظارت بر مواد غذایی و بهداشتی، به‌منظور تحقق ایمنی غذا و سلامت جامعه (در یک سال گذشته)		بر اساس تأیید کارشناس صنعت و مدیریت	۷۰		
				جمع کل	۱۰۰۰		

امتیازات منفی (از تاریخ ۱۳۹۵/۵/۳۱ تا ۱۳۹۶/۶/۱)

ردیف	عنوان شاخص	شاخص های مورد بررسی	مستندات	نحوه امتیازدهی و ارزیابی (شاخص های منفی و کسر امتیاز)	حداکثر کسر امتیاز	امتیاز خودارزیابی	امتیاز تأیید شده اداره
۱	عدم انطباق در ویژگی های محصولات	عدم انطباق ویژگی های فیزیکوشیمیایی و میکروبی محصولات با استاندارد	نتایج آزمایشگاه، شکایات و یا صورت جلسات بازرسی با تأیید کارشناس صنعت اداره	هر مورد بحرانی ۲۰ امتیاز منفی هر مورد عمده ۱۰ امتیاز منفی	۱۰۰		
۲	عدم تکمیل و ارسال به موقع چک لیست PRPs	عدم تکمیل دقیق و ارسال به موقع چک لیست PRPs به مدیریت نظارت بر مواد غذایی، آرایشی و بهداشتی	بر اساس اطلاعات کارشناس صنعت و سامانه مدیریت نظارت بر مواد غذایی، آرایشی و بهداشتی	-	۵۰		
۳	معرفی به مراجع قضائی	معرفی مسئول فنی به مراجع قضائی از طرف مدیریت نظارت بر مواد غذایی، آرایشی و بهداشتی، در راستای شرح وظایف	سوابق معرفی به دادگاه یا تعزیرات	میزان نمره منفی بر اساس نوع تخلف توسط کمیته کارشناسی ارزیابی تعیین می گردد	بدون محدودیت		
۴	عدم حضور در زمان تولید	تولید بدون حضور مسئول فنی یا جانشین قانونی و واجد شرایط	نامه اداری یا صورت جلسات بازرسی از واحد و تأیید کارشناس صنعت اداره	هر مورد ۵۰ امتیاز منفی	بدون محدودیت		
توجه: در صورتی که یک تخلف در یک زمان مشمول چند نمره منفی شود، به تشخیص کمیته ارزیابی، یکی از موارد (با بالاترین نمره منفی) محاسبه می گردد.							

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



این قسمت فقط توسط کمیته ارزیابی تکمیل می گردد

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