

چک لیست های مربوط به نظارت های اداره بهداشت عمومی و مواد غذایی



اداره نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی
نظارت بر کارخانجات تولید خوراک دام، طیور و آبزیان

اداره / واحد بازدیدکننده:

مرکز مورد بازدید:

تاریخ بازدید:

شماره پرونده مرکز:

مشترک بین اداره کل و اداره شهرستان

ویژگی های کلی:	
واحد دارای پروانه بهداشتی بهره برداری معتبر می باشد؟	کارخانه در زمان بازرسی در حال تولید بوده است؟
مسئول فنی بهداشتی در زمان بازرسی حضور دارد؟	حوضچه های ضد عفونی در جلوی درب ورودی فعال می باشد؟
ضد عفونی خودروهای حمل خوراک در جلوی درب ورودی با سیستم داکت یا دستگاه محلول پاش صورت می پذیرد؟	
ویژگی و شرایط بهداشتی کارکنان:	
تمامی پرسنل و کارگران مربوط به تولید خوراک، دارای کارت بهداشتی معتبر می باشند؟	
از به کارگیری افرادی که دارای بیماری مسری بوده و یا زخم و عفونت جلدی دارند، جلوگیری و یا تمهیدات لازم به عمل آمده است؟	
کارگران و پرسنل کار، دارای لباس کار، روپوش کلاه مناسب و بهداشتی در زمان فعالیت می باشند؟	
ویژگی و شرایط بهداشتی انبار مواد اولیه:	
وضعیت بهداشتی و نظافت انبار مواد اولیه مناسب می باشد؟	تهویه به خوبی صورت می پذیرد؟
آیا واحد دارای برنامه شستشو و نظافت دوره ای برای انبار مواد اولیه می باشد؟	
مواد اولیه کیسه ای بر روی پالت (چوبی نباشد) نگهداری می شود؟	
آیا در هنگام بازدید پرند، جونده و یا حیوان موزی مشاهده شده است؟	
آیا واحد با نظارت مسئول فنی، برنامه مبارزه با حیوانات موزی، چرندگان و پرندگان را دارد؟	
نوع برنامه مبارزه ای انتخاب شده خطری را برای مواد اولیه ایجاد نمی کند؟	
آیا مواد اولیه کیسه ای (تولید داخل) دارای مشخصات محصول و پروانه از سازمان دامپزشکی می باشد؟	
اتاق سرد نگهداری مکمل ها، اسیدهای آمینه و ... مجهز به دستگاه سرد کننده بوده و دارای دمای مناسب می باشد؟	
آیا مکمل ها، اسیدهای آمینه و ... در اتاق سرد بر روی پالت نگهداری می شوند؟	
آیا از بودر ضایعات کشتارگاهی دام و طیور در تولید خوراک استفاده می شود؟	
آیا در صورت استفاده از بودر ضایعات کشتارگاهی، بر روی لیبیل کیسه درج می گردد؟	
آیا مواد اولیه فله (غلات و کنجاله ها) با گواهی حمل بهداشتی قرنطینه ای وارد مرکز شده است؟	
مواد اولیه و خوراک آماده توسط خودرو های مجاز دارای پروانه بهداشتی حمل می گردند؟	
آیا گواهی شستشو و ضد عفونی خودرو قبل از تخلیه مواد اولیه فله، بررسی می گردد؟ در صورت نداشتن گواهی حمل چه برخوردی صورت می پذیرد؟	
آیا مواد اولیه فله ای از نظر ارگاتولپتیک (بازدید ظاهری و بررسی از نظر نداشتن حشره زدگی و کپک زدگی، نداشتن جسم خارجی و ناخالصی، نداشتن کود، میزان شکستگی) بررسی و توسط مسئول فنی تعیین تکلیف می گردد؟	
در صورت برخورد با مواد اولیه فله ای که از نظر ارگاتولپتیک شرایط مصرف ندارد چه برخوردی با محموله صورت می پذیرد؟	
آیا نمونه برداری از مواد اولیه فله ای و انجام آزمایشات بهداشتی صورت می پذیرد؟ مستندات؟	
وضعیت نگهداری مواد اولیه فله در سالن مواد اولیه مناسب می باشد؟	
آیا در صورت استفاده از سیلو جهت ذخیره مواد اولیه، برنامه تمیزسازی و ضد عفونی (به صورت مایع، گازدهی، فشار باد و ...) صورت می پذیرد؟	
ویژگی و شرایط بهداشتی انبار محصول:	
محصول آماده شده بر روی پالت (چوبی نباشد) نگهداری می شود؟	
رعایت ارتفاع مناسب در چیدمان محصول نهایی رعایت می گردد؟	
وضعیت بهداشتی و نظافت انبار محصول مناسب می باشد؟	
تهویه به خوبی صورت می پذیرد؟	

فرم شماره ۴-۱-۱-b

اداره نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی
نظارت بر کارخانجات تولید خوراک دام، طیور و آبزیان
صفحه دوم

آیا واحد دارای برنامه شستشو و نظافت دوره ای برای انبار محصول می باشد؟	
انبار محصول مجهز به نشاتگر دما و رطوبت می باشد؟	
آیا دما و رطوبت انبار محصول در محدوده استاندارد می باشد؟	
آیا در هنگام بازدید پرند، جوند و یا حیوان موذی مشاهده شده است؟	
آیا واحد با نظارت مسئول فنی، برنامه مبارزه با حیوانات موذی، جوندگان و پرندگان را در انبار محصول دارد؟	
نوع برنامه مبارزه ای انتخاب شده خطری را برای محصول ایجاد نمی کند؟	
کیسه های مورد استفاده جهت بسته بندی، تمیز نو و عاری از هرگونه آلودگی می باشد؟	
جنس کیسه های مورد استفاده جهت بسته بندی مناسب برای محصول تولیدی مورد نظر برابر دستورالعمل های سازمان تشخیصی می باشد؟	
آیا نشانه گذاری محصول بر اساس لیبل تایید شده توسط اداره کل صورت می پذیرد؟	
آیا محصولات دپو شده دارای تاریخ تولید می باشد؟	
آیا نونه برداری دوره ای از محصول نهایی جهت بررسی فاکتورهای بهداشتی صورت می پذیرد؟ بررسی مستندات؟	
آیا برای خروج محصول از واحد، گواهی حمل بهداشتی و قرنطینه ای صادر می گردد؟ بررسی بایگانی؟	
ویژگی و شرایط بهداشتی سالن تولید:	
وضعیت بهداشتی و نظافت سالن تولید مناسب می باشد؟	تهویه به خوبی صورت می پذیرد؟
آیا کارایی دستگاه های مورد استفاده نظیر: آسیاب، میکسر، پیش پخت، پلت ساز، خنک کن، خشک کن، بسته بندی، مناسب می باشد؟	
آیا شستشو و ضد عفونی دستگاه های نامبرده شده (به صورت مایع، گازدهی، فشار باد و ...) صورت می پذیرد و در زمان بازدید وضعیت بهداشتی آنها مورد تایید می باشد؟	
آیا برنامه تمیز سازی مخازن مایعات و روغن ها در واحد وجود داشت و اجراء می شود؟	
مستندات و بایگانی:	
آیا بایگانی موارد ذیل صورت می پذیرد؟	گواهی حمل بهداشتی قرنطینه ای محصول تولیدی
گواهی حمل بهداشتی قرنطینه ای مواد اولیه	بایگانی و مستند سازی گواهی شستشوی خودروی مواد اولیه
بایگانی و مستند سازی برنامه شستشو و ضد عفونی انبار مواد اولیه، سالن تولید و انبار محصول	
بایگانی و مستند سازی برنامه تمیز سازی و ضد عفونی سیلوه، ماشین آلات سالن تولید	
بایگانی و مستند سازی برنامه مبارزه با حیوانات موذی، جوندگان و پرندگان	
بایگانی و مستند سازی آزمایشات بهداشتی مواد اولیه و محصول نهایی	
موارد عدم انطباق/انحراف:	
پیشنهاد اقدام اصلاحی جهت رفع موارد عدم انطباق:	
پیشنهاد اقدام پیشگیرانه جهت عدم ایجاد مشکل مجدد یا مشکل مشابه:	
خلاصه موارد غیر قابل قبول و اقدامات اصلاحی مورد نظر فوق الذکر در تاریخ /.../... به رؤیت اینجانب مدیر عامل / متصدی مرکز رسید. متعهد می شوم حداکثر تا مورخ	
مشخصات و امضای مدیر عامل متصدی مرکز	مشخصات و امضای مدیر عامل متصدی مرکز
مشخصات ناظر و امضاء:	مشخصات مسئول فنی مرکز و امضاء:

فرم شماره ۴-۱-۲

اداره نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی

نظارت بر عملکرد مسئول فنی بهداشتی کارخانجات تولید خوراک دام، طیور و آبزیان

اداره / واحد بازدید کننده:

تاریخ بازدید:

مرکز مورد بازدید:

شماره پرونده مرکز:

مشترک بین اداره کل و اداره شهرستان

ردیف	موضوع	حداکثر امتیاز	امتیاز کسب شده	توضیحات
۱	حضور فعال در کارخانه از زمان شروع فعالیت	۳		
۲	استفاده از روپوش، چکمه، ماسک و ...	۱		
۳	نظارت بر وضعیت بهداشتی و پوشش مناسب کارگران و ارائه گزارش به اداره دامپزشکی در این خصوص	۱		
۴	نظارت بر وضعیت بهداشتی (شستشو و ضدعفونی) سالن کار و کلبه وسایل و تجهیزات مورد استفاده	۱		
۵	رعایت ضوابط بهداشتی - قرنطینه ای در مورد نهاده های ورودی به مرکز و نیز خروج محصول نهایی	۱		
۶	عدم استفاده از نهاده های فاسد و کپک زده	۲		
۷	نظارت دائم بر روند تولید و درج لیبل با مشخصات صحیح بر روی پاکت محصول تولیدی	۲		
۸	نظارت بر وضعیت بهداشتی محصول نهایی (ضبط و معدوم سازی محصولات فاسد و تاریخ گذشته)	۲		
۹	نظارت بر وضعیت بهداشتی و چیدمان مناسب محصول در اتیار و پایش دمای اتیار در بازه های زمانی مختلف	۱		
۱۰	اطمینان از شستشو و ضدعفونی کامل خودروهای حمل مورد استفاده	۱		
۱۱	نمونه برداری دوره ای به منظور انجام آزمایشات لازم	۱		
۱۲	ثبت تمامی مستندات و گزارش به موقع تخلفات به اداره دامپزشکی	۲		
۱۳	ارائه به موقع گزارش ماهیانه به اداره دامپزشکی	۲		
	جمع کل امتیازات	۲۰		

بله خیر.....

مسئول فنی بهداشتی در مرکز حضور دارد؟

موارد عدم انطباق/انحراف:

پیشنهاد اقدام اصلاحی جهت رفع موارد عدم انطباق:

پیشنهاد اقدام پیشگیرانه جهت عدم ایجاد مشکل مجدد یا مشکل مشابه:

مشخصات ناظر و امضاء:

مشخصات مسئول فنی مرکز و امضاء:



سازمان بهداشت عمومی و ایمنی غذایی

فرم شماره ۴-۳-۲-۱

اداره نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی

نظارت بر کشتارگاه دام سستی

تاریخ بازدید:

شماره پرونده مرکز:

مشترک بین اداره کل و اداره شهرستان

پروانه بهداشتی بهره برداری تا تاریخ/...../۱۳..... اعتبار دارد

اداره / واحد بازدیدکننده:

مرکز مورد بازدید:

حوضچه ضد عفونی ورودی کشتارگاه؟ فعال <input type="checkbox"/> غیر فعال <input type="checkbox"/>	نوع ماده ضد عفونی کننده / میزبان؟
آیا دام زنده ورودی با گواهی حمل بهداشتی قرنطینه ای معتبر و یا خودروی دارای پروانه بهداشتی اشتغال به حمل معتبر تحویل و تخلیه می گردد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	
آیا خودرو حمل دام زنده در موقع خروج از کشتارگاه، به صورت کامل شستشو و ضد عفونی می گردد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا فعالیت شستشو و ضد عفونی خودرو مستند سازی و بایگانی می گردد؟
مسئول فنی یا لباس کار کامل در خط کشتار حضور دارد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	
آیا ثبت اطلاعات (شامل بازدید پیش از کشتار، تعداد دام کشتاری، ضبطی و ...) در سامانه GIS صورت می پذیرد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	
فرایند کشتار	
آیا دام کشتاری، پیش از کشتار مورد بازرسی پیش از کشتار قرار می گیرد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا مقید کردن دام به صورت مناسب و کامل صورت می پذیرد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
در صورت استفاده از دستگاه شوک، کارایی دستگاه شوک مناسب می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا خونگیری بر روی ریل خط کشتار، و به صورت کامل انجام می گیرد؟
آیا پوست کنی، به صورت بهداشتی و به نحوی که باعث آلودگی گوشت نگردد، انجام می شود؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا تجهیزات کامل برای شقه کردن لاشه وجود داشته و شقه کردن به روش درست و ایمن انجام می شود؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
آیا بازرسی بهداشتی لاشه پس از کشتار به درستی صورت می پذیرد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا بازرسی بهداشتی سر و اندرونه پس از کشتار به درستی صورت می پذیرد؟
آیا اصلاح لاشه در صورت نیاز صورت می پذیرد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا شستشوی لاشه در پایان خط کشتار به درستی صورت می پذیرد؟
آیا استریل نمودن چاقو در حین کار صورت می پذیرد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا وضعیت بهداشتی سالن کشتار، سطوح، تجهیزات و ماشین آلات مناسب می باشد؟
آیا وضعیت بهداشتی و لباس کار کارگران مناسب می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا لیبیل گذاری لاشه ها در پایان خط کشتار به درستی صورت می پذیرد؟
آیا از ورود افراد متفرقه به سالن کشتار جلوگیری به عمل می آید؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا رعایت تردد بین قسمت کثیف و تمیز توسط کارگران رعایت می گردد؟
پیش سرد سازی لاشه - آماده سازی الایش خوراکی - آماده	
آیا ورودت اتاق سرد مناسب می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا رطوبت اتاق سرد مناسب می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
آیا کارایی سیستم ثبت دما و رطوبت مناسب می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا دما و PH لاشه در زمان خروج از پیش سرد کنترل شده و مطابق با دستورالعمل ابلاغی می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
آیا قرارگیری لاشه ها به گونه است که گردش هوای سرد به درستی انجام شود؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا وضعیت بهداشتی سردخانه (کف، دیوار، سقف، خط ریل و ...) مناسب است؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
آیا وضعیت بهداشتی سالن آماده سازی الایشات خوراکی مناسب می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا میکسار، گاری و وان استیل به تعداد کافی موجود و از نظر بهداشتی مناسب می باشد؟
آیا کز دادن کله در شرایط بهداشتی و به درستی صورت می پذیرد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا محتویات شکمبه به نحو مناسب جمع آوری و به قسمت تبدیل ضایعات و یا عمل آوری کود منتقل می گردد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
آیا نگهداری الایش منجمد، طبق ضوابط و به صورت مناسب صورت می پذیرد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا گوشت های جداسازی شده از کله گاوی، به قسمت بسته بندی جهت بسته بندی به منظور عرضه، منتقل می شود؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
آماده سازی نرینه و دنبان - جمع آوری پوست - مدیریت ضایعات و اجزاء ضبطی - وضعیت حمل و نقل	

آیا تمامی فرایندهای کار تحت نظارت ناظر ذبح شرعی کشتارگاه و به درستی انجام می پذیرد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا انتقال تریته و دنبان به مراکز مجاز، و سپس مستند سازی گواهی حمل و گواهی تایید تخلیه به درستی صورت می پذیرد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
وضعیت بهداشتی سالن جمع آوری پوست مناسب می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا انتقال پوست به کارگاه های مجاز فراوری پوست و با گواهی حمل بهداشتی و قرنطینه ای صورت می پذیرد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
آیا مستندات مربوط به انتقال ضایعات به سایت البرز موجود می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا لاشه های و اجزاء ضعیفی که بایستی معدوم سازی گردد در کوره لاشه سوز / چاد دفن معدوم سازی شده و مستند می گردد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
آیا خودروهای سردخانه دار حمل گوشت و الایش، دارای پروانه بهداشتی معتبر می باشند؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا خودروهای سردخانه دار، قبل از بارگیری از نظر وضعیت بهداشتی و بروندت لازم و داشتن پروانه بهداشتی توسط مسئول فنی کنترل می گردد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
آیا گواهی حمل بهداشتی قرنطینه ای برای خودروهای حمل صابر می گردد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا چیدمان بارگیری توسط خودروهای سردخانه دار بر اساس ضوابط صورت می پذیرد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
سایر موارد	
لباس ویژه بازدید کننده به تعداد کافی وجود دارد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	تمامی کارگران دارای کارت بهداشت معتبر می باشند؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
لباس کار پرسنل مناسب و تمیز می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	وضعیت بهداشتی رختکن ها مناسب می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
آیا رختکن دارای کمد لباس مناسب به تعداد کافی هم برای لباس کتیف و هم تمیز می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا در محل ورود از رختکن به سالن عملیات، دستگاه جکمه شوی با کارایی مناسب / حوضچه ضد عفونی وجود دارد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
آیا بر اساس مستندات موجود به صورت روتین نمونه برداری از آب مصرفی صورت می گیرد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	نتایج آزمایشات آب مصرفی مطابق با استاندارد و محدوده اعلامی سازمان دامپزشکی می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
آیا وضعیت بهداشتی محوطه کشتارگاه مناسب می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا از تمامی وسایل، ساختار و تجهیزات موجود به نحو مناسب اقدامات لازم جهت رفع رنگ زدگی صورت پذیرفته است؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
آیا عملکرد سیستم تصفیه خانه فاضلاب توسط محیط زیست ارزیابی می گردد و نتایج آن مناسب می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا عملیات، نظافت، پاکسازی، شستشو و ضد عفونی سالن های کشتار، فراوری بسته بندی، سردخانه ها و وسایل و تجهیزات موجود به صورت مناسب انجام می گیرد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>

مستند سازی

شستشو و ضد عفونی سالن های عملیات در فرم های کنترلی مربوطه ثبت می گردد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	فرم های کنترلی شستشو و ضد عفونی واحد های سردخانه ای بر اساس ضوابط ابلاغی تکمیل می گردد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
گواهی های حمل بهداشتی قرنطینه ای دام زنده و گوشت خروجی ثبت و مستند سازی می گردد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	فرم های کنترلی شستشو و ضد عفونی تجهیزات بر اساس دستورالعمل های ابلاغی تکمیل میگردد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
اقدامات نظارتی و فعالیتهای مربوطه به صورت کامل تکمیل و مستند سازی می گردد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	نتایج آزمایشگاهی مربوط به تمامی بخش ها و تولیدات کشتارگاه، مستند سازی می گردد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
دما و PH گوشت استحصالی پس از پیش سرد سازی به صورت روزانه اندازه گیری و ثبت می گردد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	

صورتهای جلسه پس از بازدید:

موارد عدم انطباق/انحراف:

پیشنهاد اقدام اصلاحی جهت رفع موارد عدم انطباق:

پیشنهاد اقدام پیشگیرانه جهت عدم ایجاد مشکل مجدد با مشکل مشابه:

مشخصات مسئول فنی مرکز و امضاء:

مشخصات ناظر و امضاء:



سازمان بهداشت عمومی و مواد غذایی

فرم شماره ۴-۴-a

اداره نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی

نظارت بر واحدهای بسته بندی

تاریخ بازدید:

شماره پرونده مرکز:

مشترک بین اداره کل و اداره شهرستان

اداره / واحد بازدید کننده:

مرکز مورد بازدید:

پروانه بهداشتی بهره برداری تا تاریخ اعتبار دارد / اعتبار ندارد

الف. کلیات:

<input type="checkbox"/> مسئول فنی حضور دارد	<input type="checkbox"/> مسئول فنی دارای لباس کار کامل می باشد
<input type="checkbox"/> لباس ویژه بازدید کننده	<input type="checkbox"/> مجهز بودن سردخانه ها به زنگ اعلام خطر دمایی
<input type="checkbox"/> جعبه کمک های اولیه	<input type="checkbox"/> کارگران دارای کارت بهداشت می باشند
<input type="checkbox"/> لباس کار پرسنل	<input type="checkbox"/> مجهز و فعال بودن ترموگراف سردخانه نگهداری
<input type="checkbox"/> حوضچه ضد عفونی فعال در ورودی به سالن	<input type="checkbox"/> کانال فاضلاب دارای سر پوش می باشد
<input type="checkbox"/> روشویی مجهز به آب گرم و سرد فعال	<input type="checkbox"/> اواپراتور سالن فعال و دمای سالن ۱۲-۱۰ درجه سانتی گراد می باشد
<input type="checkbox"/> کپسول آتش نشانی	<input type="checkbox"/> روشویی از نوع پدالی یا چشمی
<input type="checkbox"/> داشتن پالت به اندازه کافی	<input type="checkbox"/> فعال بودن و مناسب بودن دمای سردخانه ها طبق ضوابط ابلاغی
<input type="checkbox"/> پرده هوای فعال در ورودی سالن	<input type="checkbox"/> مجهز و فعال بودن نشانگر دمای سردخانه ها
<input type="checkbox"/> داشتن راک به اندازه کافی	<input type="checkbox"/> داشتن میز کار استیل به اندازه کافی
<input type="checkbox"/> داشتن وان استیل به اندازه کافی	<input type="checkbox"/> وجود مایع دستشویی، دستمال کاغذی و سطل زباله پدال دار در کنار روشویی ها

ب. شرایط بهداشتی عمومی:

<input type="checkbox"/> نظافت و شستشوی مناسب کف و دیوار سالن	<input type="checkbox"/> نظافت و شستشوی مناسب تجهیزات و وسایل کار
<input type="checkbox"/> نظافت و شستشوی مناسب سردخانه ها	<input type="checkbox"/> تیار وسایل دارای پالت جهت نگهداری وسایل به اندازه کافی می باشد
<input type="checkbox"/> رعایت نظافت و بهداشت اطراف مرکز	<input type="checkbox"/> عدم استفاده از وان پلاستیکی جهت نگهداری موقت محصولات
<input type="checkbox"/> نظافت و شستشوی مناسب اتاق کارگری	<input type="checkbox"/> عدم مشاهده حشرات و حیوانات موزی در سالن آماده سازی
<input type="checkbox"/> عدم استفاده از وسایل و تجهیزات زنگ زده	<input type="checkbox"/> وضعیت بهداشتی انبار وسایل مناسب می باشد
	<input type="checkbox"/> استفاده از مواد مجاز grade food جهت بسته بندی محصولات

ج. شرایط بهداشتی اختصاصی:

<input type="checkbox"/> فرآورده خام دامی با گواهی بهداشتی معتبر تحویل و تخلیه می شوند
<input type="checkbox"/> نشانه گذاری بر اساس ضوابط و دستورالعمل های ابلاغی از سوی سازمان دامپزشکی کشور انجام می شود
<input type="checkbox"/> چیدمان فرآورده و مواد اولیه در سردخانه، به شکلی است که گردش هوای سرد به طور کامل و مناسب صورت می گیرد
<input type="checkbox"/> فرآورده خام دامی توسط وسایل نقلیه مجاز دارای پروانه اشتغال به حمل بهداشتی معتبر، به مرکز حمل می شوند
<input type="checkbox"/> چیدمان فرآورده و مواد اولیه در سردخانه، به شکلی است که تقدم ورود و خروج محصول رعایت می شود
<input type="checkbox"/> ضایعات به صورت بهداشتی و با اخذ گواهی حمل به مقصد مجاز حمل می شود

د. مستند سازی:

<input type="checkbox"/> شستشو و ضد عفونی سالن های فرآوری در فرم های کنترلی مربوطه ثبت می گردد
<input type="checkbox"/> شستشو و ضد عفونی رختکن ها و سرویس های بهداشتی در فرم های کنترلی مربوطه ثبت می گردد
<input type="checkbox"/> گواهی های حمل ثبت و مستند سازی می گردد
<input type="checkbox"/> فرم های کنترلی شستشو و ضد عفونی واحد های سردخانه ای بر اساس ضوابط ابلاغی تکمیل میگردد
<input type="checkbox"/> فرم های کنترلی شستشو و ضد عفونی تجهیزات بر اساس دستورالعمل های ابلاغی تکمیل میگردد

خلاصه موارد غیر قابل قبول و اقدامات اصلاحی مورد نظر مندرج در ظهر این برگه در تاریخ/...../..... به رؤیت اینجانب
...../...../..... مدیر عامل / متصدی مرکز رسید و متعهد می شوم حداکثر تا مورخ/...../.....
نسبت به رفع نواقص فوق الذکر اقدام نمایم.

موارد غیر قابل قبول، اقدامات اصلاحی مورد نظر و زمان مورد نیاز جهت رفع نقص:

نام و نام خانوادگی کارشناس نظارت، امضاء

نام و نام خانوادگی مسئول فنی بهداشتی مرکز، امضاء

نام و نام خانوادگی مدیر عامل / متصدی مرکز، مهر و امضاء

فرم شماره c-4-4

اداره نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی
نظارت بر واحدهای بسته بندی (نظارت بر عملکرد مسئول فنی بهداشتی)
صفحه دوم

نام مرکز:	نام کارشناس بازدید کننده:	ساعت حضور در مرکز:
نام و نام خانوادگی مسئول فنی بهداشتی: _____ مسئول فنی در مرکز حضور دارد: بلی - خیر-		

ردیف	موضوع	حداکثر امتیاز	امتیاز کسب شده	توضیحات
۱	حضور فعال در سالن از زمان شروع فعالیت	۳		
۲	استفاده از روپوش، چکمه، ماسک و ...	۱		
۳	نظارت بر وضعیت بهداشتی و پوشش مناسب کارگران و ارائه گزارش به اداره دامپزشکی در این خصوص	۱		
۴	نظارت بر وضعیت بهداشتی (شستشو و ضدعفونی) کف سکو و کلیه سالن های واحد	۱		
۵	نظارت بر وضعیت بهداشتی (شستشو و ضدعفونی) کلیه وسایل مورد استفاده (میز کار، سبده گاری، راک، سرتس و...)	۱		
۶	رعایت ضوابط بهداشتی - قرنطینه ای در مورد لاشه های ورودی به مرکز و نیز خروج محصول نهایی	۱		
۷	نظارت دائم بر روند بسته بندی و درج لیبل با مشخصات صحیح بر روی محصول	۲		
۸	اطمینان از حفظ زنجیره سرد (بررسی دمای خودرویی حمل لاشه، سالن کار و کلیه سردخانه ها و خودرویی حمل محصول نهایی)	۲		
۹	نظارت بر وضعیت بهداشتی محصول نهایی (ضبط و معدوم سازی فرآورده های غیر قابل مصرف و تاریخ گذشته و اطمینان از خروج کامل آنها به مقصد کارخانجات تبدیل ضایعات)	۲		
۱۰	نظارت بر وضعیت بهداشتی و چیدمان مناسب سردخانه ها و پایش دمای سردخانه ها در بازه های زمانی مختلف	۱		
۱۱	اطمینان از شستشو و ضدعفونی کامل خودروهایی حمل مورد استفاده	۱		
۱۲	ثبت تمامی مستندات و گزارش به موقع تخلفات به اداره دامپزشکی	۲		
۱۳	ارائه به موقع گزارش ماهیانه به اداره دامپزشکی	۲		
	جمع کل امتیازات	۲۰		

امضاء کارشناس بازدید کننده

امضاء مسئول فنی بهداشتی واحد

اداره نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی
نظارت بر مراکز عرضه فرآورده های خام دامی
تاریخ بازدید :

اداره / واحد بازدید کننده :

مشترک بین اداره کل و اداره شهرستان

الف. کلیات:	
سطوح کار، وسایل و تجهیزات مورد استفاده تمیز و از نظر بهداشتی در وضعیت مناسب می باشند. <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> خیر	واحد دارای روشویی هایی با آب سرد و گرم ، صابون / مایع ، حوله کاغذی یکبار مصرف و سطل درب دار می باشند. <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> خیر
دارای یخچال به تعداد و ظرفیت مناسب جهت تامین دمای ۰-۴ درجه سانتی گراد می باشند. <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> خیر	یخچالها و سردخانه های نگهداری قادر به تامین دمای منهای ۱۸ درجه سانتی گراد می باشند. <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> خیر
یخچال ها تمیز، سالم ، فاقد برفک و از نظر بهداشتی در وضعیت مناسب می باشند. <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> خیر	یخچال ها و سردخانه ها مجهز به دستگاه لیت دما و یا دماسنج می باشند. <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> خیر
یخچال ها و فریزر ها به اندازه ظرفیت از فرآورده های خام دامی انباشته شده اند. <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> خیر	از نگهداری و عرضه فرآورده های خام دامی در خارج از یخچال ها و سردخانه ها خودداری می شود. <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> خیر
فرآورده های خام دامی بسته بندی شده از مراکز مجاز، دارای پروانه بهداشتی بهره برداری از سازمان دامپزشکی کشور) در بسته بندی سالم و دارای برچسب مشخصات کاملاً واضح و مشخص و دارای تاریخ تولید و انقضاء می باشند. <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> خیر	فرآورده های خام دامی بسته بندی شده از مراکز مجاز سایر استانها با گواهی حمل بهداشتی وارد مرکز شده و مستندات آن موجود می باشد. <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> خیر
نماینی پرسنل و کارگران دارای کارت بهداشتی معتبر بوده و ضوابط بهداشتی را در زمان فعالیت رعایت می کنند. <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> خیر	کارگران و پرسنل لباس کار و روبوش مناسب، بهداشتی و دستکش مناسب دارند و از کلاه هایی که کاملاً موهای آنها را بپوشاند، استفاده می نمایند. <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> خیر
ب. گوشت فرمز و آایش خوراکی:	
لاشه ها مسموم به مهر بازرسی بهداشتی دامپزشکی می باشند. <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> خیر	گوشت از نظر ارگتولپتیک فاقد مشکل می باشد. <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> خیر
از عرضه اندام های حرام و غیر مجاز و حیوان حرام خودداری می شود. <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> خیر	چرخ کردن گوشت در حضور مشتری انجام می شود. <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> خیر
آایش غیر خوراکی در محل وجود ندارد. <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> خیر	انجماد محصولات در محل عرضه صورت نمی گیرد. <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> خیر
از عرضه خرده گوشت در محل عرضه خودداری می گردد. <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> خیر	از نگهداری آایش در آب خودداری می گردد. <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> خیر
ج. گوشت مرغ:	
از عرضه مرغ و آایش خوراکی به صورت قله (تایلون ۱۰ کیلویی) خودداری می گردد. <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> خیر	
از فرآوری گوشت مرغ اهم از قطعه بندی، بی استخوان کردن، تهیه هوجه کباب و شنیسل و .. در واحد عرضه خودداری می شود. <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> خیر	
از عرضه مرغ / آایش مرغی تاریخ گذشته خودداری می گردد. <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> خیر	
د. ماهی:	
ماهی از نظر ارگتولپتیک (قوام بافت، رنگ، بوی وضعیت چشم، آبشش، فلس) فاقد مشکل می باشد. <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> خیر	
از دپلمت کردن ماهی خودداری می گردد. <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> خیر	
محل مناسبی برای نگهداری و ذخیره یخ به میزان کافی و در شرایط بهداشتی وجود دارد. <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> خیر	
از عرضه ماهی و آبزیان حرام گوشت (به جای ماهی و آبزیان حلال گوشت) خودداری می شود. <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> خیر	
از عرضه آبزیان (تازه / منجمد) به صورت قیله بدون بسته بندی و فاقد مشخصات خودداری می شود. <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> خیر	
در صورت عرضه ماهی زنده از عرضه ماهی ماهی تازه و منجمد خودداری می گردد. <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> خیر	
شرایط لازم برای عرضه ماهی زنده در مرکز عرضه کاملاً رعایت شده می باشد. <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> خیر	
از عرضه ماهی در خارج از مرکز عرضه (پیاده رو، خودرو و ...) که فاقد شرایط بهداشتی و مناسب می باشد خودداری می گردد. <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> خیر	
ه. تخم مرغ:	
از عرضه تخم مرغ با پوسته کدر و بد رنگ، ترک دار، غیر تمیز و آلوده به مدفوع و ... خودداری می شود. <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> خیر	
از عرضه تخم مرغ فاقد نشانه گذاری (روی تخم مرغ، بسته یا کارتن) یا تاریخ منقضی خودداری می شود. <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> خیر	
تخم مرغ در یخچال یا شرایط دمایی مناسب نگهداری و عرضه می شود. <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> خیر	
از عرضه تخم مرغ محلی، تخم بلدرچین فاقد هویت معتبر خودداری می گردد. <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> خیر	

موارد عدم انطباق:

پیشنهاد اقدام اصلاحی جهت رفع موارد عدم انطباق:

پیشنهاد اقدام پیشگیرانه جهت عدم ایجاد مشکل مجدد یا مشکل مشابه:

اعضا کارشناس ناظر:

نام و نام خانوادگی کارشناس ناظر:



فرم شماره ۳-۵-۲

اداره نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی

نظارت بر عملکرد مسئولین فنی بهداشتی مراکز جمع آوری شیر خام

تاریخ بازدید:

اداره / واحد بازدید کننده:

شماره پرونده مرکز:

مرکز مورد بازدید:

مشترک بین اداره کل و اداره شهرستان

ردیف	موضوع	حداکثر امتیاز	امتیاز کسب شده	توضیحات
۱	حضور فعال در مرکز از زمان شروع فعالیت	۳		
۲	استفاده از روپوش، چکمه، ماسک و ...	۱		
۳	نظارت بر وضعیت بهداشتی و پوشش مناسب کارگران و ارائه گزارش به اداره دامپزشکی در این خصوص	۱		
۴	نظارت بر وضعیت بهداشتی (شستشو و ضدعفونی) سالن کار و کلیه وسایل و تجهیزات مورد استفاده	۱		
۵	نظارت بر رعایت ضوابط بهداشتی - قرنطینه ای در مورد شیر خام ورودی به مرکز (حمل با خودرو و ظروف استاندارد)	۱		
۶	انجام آزمایشات لازم بر روی شیر خام دریافتی	۲/۵		
۷	عدم دریافت شیر های فاسد و دارای باقیمانده های آنتی بیوتیکی	۲/۵		
۸	رعایت ضوابط بهداشتی - قرنطینه ای در مورد شیر خام خروجی از مرکز (حمل با خودروی سرخانه دار و یا گواهی حمل بهداشتی)	۲		
۹	اطمینان از شستشو و ضدعفونی کامل خودروهای حمل مورد استفاده	۲		
۱۰	ثبت تمامی مستندات و گزارش به موقع تخلفات به اداره دامپزشکی	۲		
۱۱	ارائه به موقع گزارش ماهیانه به اداره دامپزشکی	۲		
	جمع کل امتیازات	۲۰		

مسئول فنی بهداشتی در مرکز حضور دارد؟

بله خیر.....

موارد عدم انطباق/انحراف:

پیشنهاد اقدام اصلاحی جهت رفع موارد عدم انطباق:

پیشنهاد اقدام پیشگیرانه جهت عدم ایجاد مشکل مجدد یا مشکل مشابه:

مشخصات ناظر و امضاء:

مشخصات مسئول فنی مرکز و امضاء:



اداره نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی

نظارت بر گشتارگاه طیور

اداره / واحد بازدید کننده :

مرکز مورد بازدید :

تاریخ بازدید :

شماره پرونده مرکز :

مشترک بین اداره کل و اداره شهرستان

پروانه بهداشتی بهره برداری تا تاریخ اعتبار دارد

حوضچه ضد عفونی ورودی گشتارگاه؟ فعال <input type="checkbox"/> غیر فعال <input type="checkbox"/>	نوع ماده ضد عفونی کننده / میزان؟
کنترل مجوزهای حمل مرغ زنده در ابتدای ورود انجام می شود؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> نام عامل کنترل:	کنترل مجوزهای حمل مرغ کشته در زمان خروج انجام می شود؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> نام عامل کنترل:
آیا خودرو حمل مرغ زنده در موقع خروج از گشتارگاه، به صورت کامل ضد عفونی میگردد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا فعالیت شستشو و ضد عفونی خودرو مستند سازی و بایگانی می گردد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
مسئول فنی با لباس کار کامل در خط گشتار حضور دارد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	لباس ویژه بازدید کننده به تعداد کافی وجود دارد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
کارگران دارای کارت بهداشت می باشند؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	لباس کار پرسنل مناسب و تمیز می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
سکوی دریافت مرغ زنده	
آیا دریافت مرغ زنده با خودروهای دارای پروانه اشتغال معتبر صورت می پذیرد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا دریافت مرغ زنده با گواهی بهداشتی قرنطینه ای معتبر تحویل و تخلیه می شوند؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
آیا شستشو و ضد عفونی خودروهای حمل پس از تخلیه طیور گشتاری، انجام می شود؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا شستشوی فقس توسط دستگاه فقس شوی، دارای آب گرم ۸۲ درجه صورت می گیرد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
آیا مدارک گواهی شستشو خودرو توسط مسئول فنی تکمیل می گردد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا شستشوی کف سکو صورت می پذیرد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
گشتار ، پرکنی و تخلیه اندرونه	
آیا عملکرد سیستم تهویه بالای قلاب زنی مناسب می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا عملکرد دستگاه شوک الکتریکی مناسب می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
میزان ولتاژ شوکر:	آیا استریل کردن چاقو در قسمت سرزنی با استفاده از استریلیزاتور با تناوب زمانی مناسب صورت می پذیرد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> دمای آب اسکالدر:
آیا دوش آب گرم دوطرف فعال، قبل از اسکالدر وجود دارد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا عملکرد دستگاه اسکالدر (سیستم گرمایش، سیستم کنترل درجه حرارت داخل آب و سیستم گردش آب) مناسب است؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
آیا عملکرد سیستم تهویه بالای اسکالدر مناسب است؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا دوش آب سرد دوطرف فعال، قبل از دستگاه پرکن وجود دارد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
آیا عملکرد دستگاه پرکن مناسب می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا تخلیه اندرونه به خوبی صورت می گیرد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
آیا وضعیت بهداشتی سالن ها مناسب می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا استریل کردن چاقو در سالن تخلیه اندرونه با استفاده از استریلیزاتور با تناوب زمانی مناسب صورت می پذیرد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
بسته بندی (در صورت انجام بسته بندی)	
آیا از اسکالدر آب گرم مخصوص پا استفاده می شود؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا ز چیلر آبی مخصوص پا استفاده می شود؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
آیا کارایی پوست کن نهایی مناسب می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا نشانه گذاری بر اساس ضوابط و لیبل های تایید شده می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
آماده سازی و بسته بندی دل، جگر و سنگدان	
آیا کارایی دستگاه سنگدان پاک کن مناسب می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا ز چیلر آبی مخصوص دل، جگر و سنگدان استفاده می شود؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>



آیا آماده سازی و بسته بندی دل، جگر و سنگدان با رعایت شرایط و ضوابط بهداشتی انجام می گیرد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا نشانه گذاری بر اساس ضوابط و لیبل های تایید شده می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
چیلر - اتاق سرد	
آیا دوش آب سرد قبل از چیلر وجود دارد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا برودت آب چیلر بر اساس دستورالعمل سازمان (چیلر اول: ۱۵ درجه سانتی گراد و چیلر دوم ۰-۲ درجه سانتی گراد) می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
آیا آب چیلر به موقع تعویض می گردد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا برودت اتاق سرد مناسب می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
آیا آبچکانی لاشه کافی و مناسب می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	دمای عمق لاشه در زمان خروج از اتاق سرد:
بسته بندی مرغ انفرادی	
وضعیت بهداشتی میز کار، قیف بسته بندی و ... مناسب می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا از بسته بندی انفرادی لاشه های بالای ۲۲۰۰ گرم به منظور عرضه جلوگیری می گردد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
آیا لیبل گذاری و درج کد رهگیری بر روی بسته بندی لاشه صورت می پذیرد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا نشانه گذاری بر اساس ضوابط و لیبل های تایید شده می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
وضعیت بهداشتی و فنی سردخانه ها	
آیا تمامی سردخانه ها مجهز به نمایشگر دما و سالم می باشند؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا سردخانه های نگهداری مجهز به ترموگراف جهت ثبت برودت می باشند؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
آیا دمای سردخانه های تازه و نگهداری بر اساس دستورالعمل های ابلاغی می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا وضعیت بهداشتی سردخانه ها مناسب می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
آیا چیدمان محصولات به گونه است که تقدم ورود و خروج گوشت و آرایش خوراکی رعایت گردد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا چیدمان محصولات به گونه است که گردش هوای سرد به درستی انجام شود؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
آیا پالت و یا باکس پالت به منظور نگهداری گوشت و آرایش خوراکی بسته بندی شده موجود است؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا گزارش وجود موارد غیر بهداشتی (تاریخ منقضی، بسته بندی نامناسب و ...) در سردخانه های بالا و زیر صفر و اقدامات انجام شده:
سالن قطعه بندی و بسته بندی مرغ	
آیا وضعیت بهداشتی و لباس کار کارگران مناسب می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا وضعیت میزکار، گاری و وان استیل از نظر بهداشتی مناسب می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
آیا وضعیت بهداشتی سالن قطعه بندی و بسته بندی مناسب می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا دمای سالن ۱۰-۱۲ درجه سانتی گراد می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
آیا بسته بندی با رعایت شرایط و ضوابط بهداشتی انجام می شود؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا نشانه گذاری بر اساس ضوابط و لیبل های تایید شده می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
واحد تبدیل ضایعات	
وضعیت بهداشتی واحد تبدیل ضایعات مناسب می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا نشانه گذاری محصولات پودر گوشت بر اساس ضوابط و لیبل های تاییدی می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
آیا محصولات پودر گوشت بر روی پالت نگهداری می گردد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا بر اساس مستندات موجود نمونه برداری روتین و حداقل یکبار توسط مسئول فنی از پودر گوشت تولیدی صورت می پذیرد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
نام آزمایشگاه طرف قرارداد و وضعیت نتایج آزمایشگاهی و اقدامات انجام شده:	

نظارت بر کشتارگاه طیور

صفحه چهارم

فرم ارزیابی مسئولین فنی بهداشتی کشتارگاه های طیور

تاریخ بازدید: / /	نام کشتارگاه:
ساعت حضور در کشتارگاه	نام کارشناس بازدید کننده:
نام و نام خانوادگی مسئول فنی بهداشتی:	مسئول فنی در کشتارگاه حضور دارد: بلی خیر.....

ردیف	موضوع	حداکثر امتیاز	امتیاز کسب شده	توضیحات
۱	حضور فعال در سالن از زمان شروع کشتار	۳		
۲	استفاده از روپوش، چکمه، ماسک و ...	۱		
۳	نظارت بر وضعیت بهداشتی و پوشش مناسب کارگران و ارائه گزارش به اداره دامپزشکی در این خصوص	۱		
۴	رعایت ضوابط قرنطینه ای در مورد مرغ های زنده ورودی به کشتارگاه و نیز خروج لاشه های استحصالی و سایر فراورده های خام دامی	۱		
۵	نظارت بر وضعیت بهداشتی و نظافت کف سکو و کلیه سالن های کشتارگاه	۱		
۶	نظارت بر وضعیت بهداشتی (شستشو و ضدعفونی) کلیه وسایل مورد استفاده (میز کار، سبد، گاری، راک، سرتاس و...)	۱		
۷	اطمینان از عملکرد صحیح کلیه دستگاه های موجود در کشتارگاه (قفس شوی، شوکر، اسکادر، چپرها، پابر، خط آبچکان و...)	۱		
۸	اطمینان از شستشو و ضدعفونی کامل خودروهای حمل مرغ زنده و و صدور گواهی شستشو	۱		
۹	اطمینان از حفظ زنجیره سرد (بررسی دمای سالن کار، خط آبچکان و کلیه سردخانه ها و خودروی حمل فراورده خردچی)	۱		
۱۰	نظارت بر وضعیت بهداشتی لاشه های * استحصالی (ضبط و معدوم سازی لاشه های غیر قابل مصرف و اطمینان از خروج کامل این لاشه ها به مقصد واحد تبدیل ضایعات)	۲		
۱۱	نظارت بر وضعیت بهداشتی در قسمت بسته بندی الایش	۱		
۱۲	نظارت بر وضعیت بهداشتی و چیدمان سردخانه ها	۱		
۱۳	نظارت بر وضعیت بهداشتی کارخانجات تبدیل ضایعات	۱		
۱۴	ثبت تمامی مستندات و گزارش به موقع تخلفات به اداره دامپزشکی	۲		
۱۵	ارائه به موقع گزارش ماهیانه به اداره دامپزشکی	۲		
	جمع کل امتیازات	۲۰		

* لاشه خروجی بایستی دارای وزن مناسب (بالای ۸۰۰ گرم)، فاقد اندرونه، بدون خونریزی و پرخونی و رنگ پریدگی، فاقد پوش پر و حتی الامکان بدون پارگی پوست باشد.

موارد عدم انطباق/انحراف:

پیشنهاد اقدام اصلاحی جهت رفع موارد عدم انطباق:

پیشنهاد اقدام پیشگیرانه جهت عدم ایجاد مشکل مجدد یا مشکل مشابه:

مشخصات ناظر و امضاء:

مشخصات مسئول فنی مرکز و امضاء: