

گزارش ممیزی بهداشتی واحد بسته بندی گوشت و مرغ و آبزیان					
نام واحد:	نام ممیز:	تاریخ ممیزی:	ساعت شروع/پایان:		
ممیزی اقدامات عمومی کنترل بهداشت تولید واحد های بسته بندی گوشت و مرغ و آبزیان					
ردیف	نقص	نوع	انطباق	مستندات	اقدام
1	آیا آب گرمکن با امکان فراهم سازی آب 82 درجه در تمام شیرهای آب داغ واحد را دارد ؟	بحرانی	ندارد	عکس ترمومتر در حال اندازه گیری دمای آب	تعطیل خط در واحدی که آب گرم ندارد تا تدارک آب گرمکن متناسب
2	ماشین کف ساز دارد؟	مهم	ندارد	عکس از ماشین کف ساز	2 هفته مهلت تهیه و در صورت عدم تامین تعطیل خط تولید تا رفع نقص
3	آیا سبد شویی اتومات یا دستی کارایی دارد؟	مهم	ندارد	عکس سبدها	تعطیل موقت خط تولید و بسیج کارکنان برای شستشو وضدعفونی سبد ها و اخطار به متصدی در خصوص تکرار نقص به عنوان تخلف و معرفی به مراجع ذیصلاح
4	آیا واحد لباسشویی با ماشین به ظرفیت حداقل 20 کیلوگرم دارد؟	مهم	ندارد	عکس از سازه و ماشین	دو هفته مهلت جهت تدارک ماشین لباسشویی و اخطار تعطیل موقت خط تولید در صورت عدم تامین ماشین لباسشویی
5	آیا مواد شستشو ، ضدعفونی ، دترجنت های فود گرید جهت شستشو و ضدعفونی سالن ها و وجود دارد؟	بحرانی	ندارد	عکس از مستندات یا لیبل	تعطیل موقت خط تولید تا تهیه مواد و سپس شروع مجدد تولید. اخطار کتبی به متصدی و مسئول فنی بهداشتی مبنی بر معرفی به دستگاه های ذیربط در صورت مشاهده نقص و تعطیلی خط تولید
6	آیا سواپ استریل و لوله آزمایش استریل با تامپون و شابلون نمونه برداری به تعداد مناسب دارد؟	مهم	ندارد	عکس از ملزومات	2 هفته مهلت تهیه لوازم و در صورت عدم تامین تعطیل موقت خط تولید تا تهیه ملزومات
7	آیا استریلایزاتور چاقو به تعداد افراد در حال کار با چاقو وجود دارد؟	مهم	ندارد	عکس استریلایزورها	مهلت دو هفته تا تامین استریلایزاتور به تعداد کافی و در صورت عدم تامین تعطیل موقت خط تولید
8	آیا واحد بهداشتی شامل: 1- چکمه شوی دستی یا اتومات 2-روشویی با مواد شستشوی دست ، مواد ضدعفونی کننده دست، خشک کن، سطل زباله درب دار در محل ورودی کارکنان دارد ؟	مهم	ندارد	عکس از واحد بهداشتی مستقر	دو هفته مهلت برای تامین واحد بهداشتی ورودی کارکنان ، در صورت عدم تامین تعطیل موقت خط تولید تا رفع نقص
9	آیا لباس کارکنان شامل: 1- لباس کامل شامل: کاپشن آستین دار و شلوار کتانی به رنگ روشن بغیر از رنگ سفید، ماسک پارچه ای و کلاه پارچه ای که نام پرسنل	مهم	ندارد	عکس لباس کار	دو هفته مهلت برای تامین وسایل فردی قید شده و در صورت عدم تامین در مهلت مقرر تعطیل موقت خط تولید تا رفع نقص

	روی آن ها گلدوزی شده و یا چاپ ثابت شده 2- چکمه 3-کمر بند فلزی و جای مصقل و چاقوی فلزی قابل شستشو و ضد عفونی 4- به ازای هریک از پرسنل باید حداقل 3 دست لباس کار و دو چکمه دارد؟				
10	آیا کارواش خودروهای حمل گوشت شامل 1- جایگاه مشخص شستشوی خودرو و کانتینر حمل گوشت در محوطه با زهکشی پساب مناسب 2-موتور پمپ با جت واشر کارواش و یا آب با فشار مناسب برای شستشوی خودرو 3-مخازن مایع ضد عفونی فود گرید متصل به پمپ 4-آب داغ 82 درجه را دارد؟	مهم	ندارد	عکس از سازه و تجهیزات	دو هفته مهلت برای تامین تجهیزات و مکان مورد نظر و در صورت عدم رفع تعطیل موقت خط تولید تا رفع نقص
11	آیا مبارزه با حشرات ، جوندگان و حیوانات موذی شامل: 1- قرارداد با واحد های مجاز مبارزه با حشرات در صنایع غذایی که دارای مجوز اداره غذا داروی دانشگاه علوم پزشکی هستند. 2- سم پاشی ماهانه کانال های فاضلاب بسته 3-سم پاشی داخل محوطه و محل های مانداب و فضاهای مناسب برای رشد لارو حشرات در خارج از محوطه 4-نصب چسب موش و یا چسب جاذب حشرات در محل های مناسب 5-نصب تله سوسک گیر در کانال کاسه توالت ها 6-نصب توری مناسب بر روی محل ورودی کانال های پساب که قابل برداشتن و تمیز کردن	مهم	ندارد	قرارداد با شرکت دارای مجوز از وزارت بهداشت برای مبارزه با حشرات تهیه عکس از موارد مشاهده حشرات، سوسک، موش، گربه ، سگ در سالن ها	1- دو هفته مهلت برا یعقد قرارداد با شرکت دارای مجوز تایید شده مبارزه با حشرات و حیوانات موذی از وزارت بهداشت و درمان 2- در صورت عدم کفایت عملکرد شرکت طرف قرارداد، متصدی موظف است کلیه الزامات بهداشتی مندرج در این بند را خود به اجرا در آورد و مورد ارزیابی قرار گیرد. در صورت عدم انطباق ، خط تولید تا تامین شرایط بهداشتی لازم تعطیل خواهد شد.

				باشند. بطوریکه سوسک نتواند از آن رد شود. 7- نصب پرده هوا در ورودی ها و درب های سکوی تخلیه گوشت و یا بارگیری 8- کنترل بهداشت سگ نگهبان از جنبه درمانهای انگلی هر سه ماه یکبار 9- کنترل عدم لانه گزینی گربه ها در محوطه و یا استفاده از سگ نگهبان برای دور کردن آن ها به طور مناسب انجام می شود؟	
12	آیا دیواره ، کف ، کاسه توالت های سرویس های بهداشتی سالم بوده و دچار شکستگی و ... شده اند؟	مهم	ندارد	تهیه عکس	یک ماه مهلت برای بازسازی سرویس بهداشتی و در صورت عدم تامین ، تعطیل موقت خط تولید تا رفع نقص
ممیزی شستشو و ضدعفونی واحد های بسته بندی گوشت و مرغ و آبزیان					
ردیف	نقص	نوع	انطباق	مستندات	اقدام
1	آیا دیواره های سالن تولید سردخانه ها دریافت گوشت بارگیری شستشو و ضدعفونی شده و تمیز می باشد؟	بحرانی	ندارد	سواب سطحی و یا عکس از تمیزی یا کثیفی دیواره ها	تعطیل خط تولید و بسیج کارکنان در شستشو و ضدعفونی دیواره ها و سپس شروع مجدد تولید اخطار کتبی به متصدی و مسئول فنی بهداشتی مبنی بر معرفی به دستگاه های ذیربط در صورت مشاهده نقص و تعطیلی خط تولید
2	آیا سبدها میزهای کار ماشین آلات ابزارها شستشو و ضدعفونی شده اند؟	بحرانی	ندارد	سواب سطحی و یا عکس از تمیزی یا کثیفی آنها	تعطیل خط تولید و بسیج کارکنان در شستشو و ضدعفونی دیواره ها و سپس شروع مجدد تولید اخطار کتبی به متصدی و مسئول فنی بهداشتی مبنی بر معرفی به دستگاه های ذیربط در صورت مشاهده نقص و تعطیلی خط تولید
3	آیا آب داغ 82 درجه در استرلیزاتور چاقو موجود می باشد؟	بحرانی	ندارد	اندازه گیری دمای آب داغ استرلیزاتور و تهیه عکس از نمایشگر	تعطیل خط تولید و رفع نقص در گرمایش آب داغ و سپس شروع مجدد تولید اخطار کتبی به متصدی و مسئول فنی بهداشتی مبنی بر معرفی به دستگاه های ذیربط در صورت مشاهده نقص و تعطیلی خط تولید
4	آیا چکمه کارکنان در هنگام ورود به سالن های تولید شستشو و ضدعفونی و آبکشی می شود؟	بحرانی	ندارد	تهیه عکس از چکمه های کثیف کارکنان	تعطیل خط تولید ، شستشو و ضدعفونی چکمه های کثیف و سپس شروع مجدد تولید اخطار کتبی به متصدی و مسئول فنی بهداشتی مبنی بر معرفی به دستگاه های ذیربط در صورت مشاهده نقص و تعطیلی خط تولید
5	آیا کارکنان دست خود را قبل از ورود به سالن تولید شستشو و ضدعفونی می کنند؟	بحرانی	ندارد	تهیه عکس از دست های کثیف و یا فینگر تست	تعطیل خط تولید ، شستشو و ضدعفونی دست های کثیف و سپس شروع مجدد تولید اخطار کتبی به متصدی و مسئول فنی بهداشتی مبنی بر معرفی به دستگاه های ذیربط در صورت مشاهده نقص و تعطیلی خط تولید

6	آیا لباس کارکنان و ابزارهای فردی شامل لباس کارکنان گان غلاف چاقو و مصقل کلاه ماسک پارچه ای روزانه شستشو و ضد عفونی می شود؟	بحرانی	ندارد	تهیه عکس از لباس های کثیف	تعطیل خط تولید ، استفاده از گان های پلاستیکی روکش لباس و راه اندازی مجدد خط تولید شستشو و ضد عفونی لباس ها در همان روز اخطار کتبی به متصدی و مسئول فنی بهداشتی مبنی بر معرفی به دستگاه های ذیربط در صورت مشاهده نقص و تعطیلی خط تولید
7	آیا خودروهای حمل گوشت مورد شستشو (کارواش) بیرونی و شستشو و ضد عفونی کانتینر حمل گوشت ، و شستشو و ضد عفونی سبدهای حمل ، واقع شده اند ؟	بحرانی	ندارد	تهیه عکس از بیرون و انتینر خودرو و سبدهای حمل	1-عدم صدور گواهی بهداشتی حمل و محرومیت دو هفته ای صاحب خودرو از بارگیری تا رفع نقص و در صورت تکرار معرفی فرد خاطی به اداره کل 2-تعطیل خط تولید تا شستشو و ضد عفونی کامل خودروی حمل
8	آیا نظافت و شستشوی محوطه ، سکوهای بارگیری و تخلیه صورت می پذیرد؟	مهم	ندارد	تهیه عکس از محوطه و سکوها	تعطیل موقت خط تولید و شستشو و تمیز نمودن محوطه و سکوها و سپس اجازه کار
9	آیا کانال های پساب سالن های تولید شستشو و ضد عفونی می شوند؟	مهم	ندارد	تهیه عکس از کانال ها	تعطیل موقت خط تولید و شستشو و تمیز نمودن کانال های پساب و سپس اجازه کار
10	آیا سرویس های بهداشتی شستشو و ضد عفونی شده اند ؟	مهم	ندارد	تهیه عکس از تمیزی سرویس ها	تعطیل موقت خط تولید و شستشو و تمیز نمودن سرویس های بهداشتی و سپس اجازه کار
11	آیا سرویس های بهداشتی دارای صابون مایع ، مواد ضد عفونی کننده دست و خشک کن می باشند؟	بحرانی	ندارد	تهیه عکس از جا صابونی و مواد ضد عفونی و خشک کن	تعطیل موقت خط تولید و تامین مواد شستشوی دست و مواد ضد عفونی و سپس اجازه کار
12	آیا تخته کارقطعه بندی گوشت شستشو و ضد عفونی شده و به موقع تعویض می گردند؟	بحرانی	ندارد	سوپا کشی سطح تخته کارها و یا مشاهده و تهیه عکس از تمیزی تخته کارها . مستندات شستشوی روزانه تخته کارها با دترجنت ها و برس زدن سطح آن ها و سپس آبکشی و	1-تعطیل موقت خط تولید ، شستشو و ضد عفونی و آبکشی و خشک کردن تخته کارها و سپس ادامه تولید 2-تعویض تخته کارها هر سه ماه یکبار با کنترل فاکتور خرید تخته کارها ، در صورت عدم تعویض تعطیل خز تولید تا تهیه تخته کار جدید.

				خشک کردن آن ها برای شروع کا روز بعد کنترل گردد.	
13	آیا سطل های درب دار پلاستیکی شستشو و ضد عفونی می شوند و دارای پلاستیک زباله یکبار مصرف می باشند؟	مهم	ندارد	عکس از سطل های زباله درب دار سالن تولید به ازای هر ایستگاه کاری	1- تعطیل موقت خط تولید و شستشو و ضد عفونی سطل ها و پلاستیک گذاری داخل آن ها و سپس اجازه تولید 2- در صورت کمبود سطل های زباله درب دار مهلت دو هفته برای رفع نقص و در صورت عدم توجه تعطیل موقت خط تولید تا رفع نقص
14	آیا ظروف طعم دهی شستشو و ضد عفونی می شوند؟	بحرانی	ندارد	تهیه عکس از ظروف	تعطیل موقت خط تولید طعم دهی و شستشو و ضد عفونی و آبکشی و خشک کردن این ظروف و سپس اجازه تولید مجدد.
ممیزی تجهیزات الزامی مورد نیاز کنترل بهداشتی فرایند های تولید					
1	آیا ترمومتر پروپ دار با دامنه 50- تا +50 درجه سانتیگراد برای اندازه گیری دمای عمق گوشت تازه و منجمد را دارد؟	بحرانی	ندارد	تهیه عکس از دستگاه	تعطیل موقت خط تولید تا تهیه دستگاه (در صورتی که ترمومتر مادون قرمز داشته باشد می تواند مهلت دو هفته برای خرید ترمومتر استمهال شود)
2	آیا ترمومتر مادون قرمز تعیین دمای سطحی در دامنه بند 1 دارد؟	مهم	ندارد	تهیه عکس از دستگاه	مهلت دو هفته برای تهیه دستگاه داده شود. در صورت عدم خرید تعطیل خط تولید تا رفع نقص
3	آیا PH متر گوشت دارد؟	مهم	ندارد	تهیه عکس از دستگاه	مهلت دو هفته برای تهیه دستگاه داده شود. در صورت عدم خرید تعطیل خط تولید تا رفع نقص
4	آیا ترمومتر با نمایشگر دیجیتال نصب شده در محل درب سردخانه ، پیش سرد یا تونل انجماد، را دارد؟	مهم	ندارد	تهیه عکس از دستگاه	مهلت دو هفته برای تهیه دستگاه داده شود. در صورت عدم خرید تعطیل خط تولید تا رفع نقص
5	آیا ترموگراف اختصاصی و یا کنترل مرکزی سردخانه ها با برنامه ترموگراف در پیش سرد، سردخانه انجمادی نگهداری، تونل انجماد و ... را دارد؟	بحرانی	ندارد	تهیه عکس از ترموگراف ها و یا سیستم مرکزی و چاپ و کنترل گراف ها از هفت روز قبل از بازدید	1- قطع موقت تولید و تهیه و نصب ترموگراف ها و سپس اجازه تولید 2- در صورت بروز نوسان غیر قابل قبول در گراف سردخانه ها از هفت روز قبل، تعطیل خط تولید و رفع نقص
6	آیا ترمومتر و نشانگر دیجیتال دما و رطوبت سالن های تولید نصب شده است؟	مهم	ندارد	عکس از نشانگر دیجیتال دمای هوا	مهلت دو هفته برای تامین و در صورت عدم تامین تعطیل موقت خط تولید تا رفع نقص
7	آیا لیفتراک برقی یا دستی() حداقل دو دستگاه) برای حمل پالت ها و سبد ها و کارتن ها و ... را دارد؟	مهم	ندارد	عکس از لیفتراک ها	مهلت دو هفته برای تامین و در صورت عدم تامین تعطیل موقت خط تولید تا رفع نقص

8	آیا پالت های پلاستیکی فشرده با نشانه گذاری محل کاربری آن ها(براساس رنگ) با جداسازی پالت های پیش سرد اولیه و ثانویه و نگهداری انجمادی و انبار مواد اولیه وجود دارد ؟	مهم	ندارد	عکس از پالت ها	مهلت دو هفته برای تامین و در صورت عدم تامین تعطیل موقت خط تولید تا رفع نقص
9	آیا سبدهای حمل با نشانه گذاری محل کاربری آن ها(براساس رنگ) با جداسازی سبدهای پیش سرد اولیه و ثانویه و نگهداری انجمادی و انبار مواد اولیه وجود دارد ؟	مهم	ندارد	عکس از سبدها	مهلت دو هفته برای تامین و در صورت عدم تامین تعطیل موقت خط تولید تا رفع نقص
10	آیا تخته نشانه گذاری محموله ها (تخته وایت برد) به تعداد کافی در پیش سردهای اولیه و ثانویه، نگهداری انجمادی وجود دارد؟	مهم	ندارد	عکس از وایت بردها	مهلت دو هفته برای تامین و در صورت عدم تامین تعطیل موقت خط تولید تا رفع نقص
11	آیا کاردکس پیش سرد اولیه ، پیش سرد ثانویه، سردخانه نگهداری انجمادی دارد؟	مهم	ندارد	عکس از کاردکس ها	مهلت دو هفته برای تامین و در صورت عدم تامین تعطیل موقت خط تولید تا رفع نقص
12	آیا پلمب های پلاستیکی دارای شماره سریال برای پلمب کردن پیش سردها، سردخانه های نگهداری انجمادی و ... وجود دارد؟	مهم	ندارد	عکس از پلمب ها	مهلت دو هفته برای تامین و در صورت عدم تامین تعطیل موقت خط تولید تا رفع نقص
13	آیا زیر پالتی فلزی رنگ نزن با ارتفاع 50 سانتیمتر از سطح زمین به تعداد پالت های موجود وجود دارد ؟	مهم	ندارد	عکس از زیر پاتی ها	مهلت دو هفته برای تامین و در صورت عدم تامین تعطیل موقت خط تولید تا رفع نقص
14	آیا میزهای استیل بدون لبه های درزدار غیر قابل شستشو و ضد عفونی ، دارد؟	مهم	ندارد	عکس از میزها	مهلت دو هفته برای تامین و در صورت عدم تامین تعطیل موقت خط تولید تا رفع نقص
15	آیا تخته کار پلاستیکی فشرده که هر سه ماه یکبار تعویض می شوند ، موجود می باشد؟	مهم	ندارد	عکس از تخته کار کنترل فاکتورهای خرید تخته کار	مهلت دو هفته برای تامین و در صورت عدم تامین تعطیل موقت خط تولید تا رفع نقص
16	آیا استرلیزاتور چاقوی 82 درجه به تعداد پرسنل کاربر چاقو وقطعه کار موجود می باشد؟	مهم	ندارد	عکس از استرلیزاتورها	مهلت یک ماه برای تامین و در صورت عدم تامین تعطیل موقت خط تولید تا رفع نقص

17	آیا کمر بند فلزی مصقل و چاقو که قابلیت شستشو و ضد عفونی دارد ، موجود می باشد؟	مهم	ندارد	عکس از کمربندها	مهلت یک ماه برای تامین و در صورت عدم تامین تعطیل موقت خط تولید تا رفع نقص
18	آیا سطل های درب دار با کیسه زباله فود گرید وجود دارد؟	مهم	ندارد	عکس از سطل های درب دار	مهلت دو هفته برای تامین و در صورت عدم تامین تعطیل موقت خط تولید تا رفع نقص
19	آیا وان های استیل چرخدار متحرک برای انتقال قطعات ، گوشت و ... برای انتقال به قسمت بسته بندی وجود دارد؟	مهم	ندارد	عکس از وان استیل	مهلت یک ماه برای تامین و در صورت عدم تامین تعطیل موقت خط تولید تا رفع نقص
20	آیا اواپوریتورهای خنک کننده دمای سالن تا 15 درجه سانتیگراد دارد؟	مهم	ندارد	عکس از اواپوریتورها	مهلت یک ماه برای تامین و در صورت عدم تامین تعطیل موقت خط تولید تا رفع نقص
21	آیا جت واش با شلینگ 10 متری با شلنگ جمع کن در سالن های بسته بندی و قطعه بندی دارد؟	مهم	ندارد	عکس از جت واش و شلینگ ها	مهلت یک ماه برای تامین و در صورت عدم تامین تعطیل موقت خط تولید تا رفع نقص
22	آیا ظروف بسته بندی بر روی پالت با ارتفاع زیر پالتی حداقل 50 سانتیمتر از سطح زمین در سالن بسته بندی برای کار روزانه نگهداری می شود؟	مهم	ندارد	عکس از نگهداری ظروف بسته بندی بر روی پالت	مهلت دو هفته برای تامین و در صورت عدم تامین تعطیل موقت خط تولید تا رفع نقص
23	آیا جت پرینتر با قابلیت درج حداقل 4 سطر دارد؟	مهم	ندارد	عکس از پرینت انجام شده بر روی لیبل و یا کارتن ها	مهلت یک ماه برای تامین و در صورت عدم تامین تعطیل موقت خط تولید تا رفع نقص
24					

ممیزی بهداشت مراحل فرایند تولید در واحد های بسته بندی گوشت و مرغ و آبزیان و ...
نکته: کلیه محموله ها باید از جنبه الزامات تمام مراحل فرایند تولید توسط مسئول فنی بهداشتی مورد ارزیابی قرار گرفته و مستندات آن به صورت فرم و چک لیست بازرسی به بازرس نظارت دامپزشکی ارائه گردد.

ممیزی بهداشت فرایند تولید : گام اول ، دریافت ماده اولیه

ردیف	شاخص	نقص	انطباق	روش بازرسی / نقطه بازرسی	مستندات	اقدام
1	آیا دمای مرغ و گوشت تحویلی کمتر از 7 درجه سانتیگراد می باشد؟	بحرانی	ندارد	در سکوی تخلیه ، تعداد 20 قطعه مرغ /لاشه بوسیله ترمومتر پروب دار مورد آزمایش ثبت دمای عمقی قرار گرفته و میانگین این عدد به عنوان دمای لاشه تحویلی ثبت می شود.	تهیه عکس از ترمومتر در حال نمایش دمای عمق لاشه	در صورتی که دمای عمق لاشه بیشتر از 7 درجه باشد : ارگانولپتیک مناسب: 1-انتقال به پیش سرد صفر درجه و کاستن سریع دمای لاشه تا 12 ساعت 2-صور تجلسه و گرفتن امضای تایید دمای لاشه در هنگام تحویل از راننده 3-ارسال صور تجلسه به مسئول فنی بهداشتی مبداء و اخطار کتبی

					4-در صورت تکرار برای بار دوم گزارش به شبکه دامپزشکی و پیگیری تخلف 5-کنترل ترموکینگ و در صورت خاموش بودن و خرابی ، معرفی راننده به شبکه برای تعلیق موقت راننده و عدم پذیرش راننده در واحد تا رفع نقص و تایید شبکه دامپزشکی ارگانولپتیک نامناسب : 1- صورتجلسه نقایص ارگانولپتیک با امضای راننده و 4 نفر از مدیران و کارگران و کارکنان واحد 2-ارسال سریع گزارش به مسئول فنی بهداشتی مبداء 2-انتقال محموله بصورت قرنطینه به پیش سرد 3-کنترل مدارک وارسال گزارش به شبکه دامپزشکی به پیوست کپی مدارک 4-بازدید و نمونه برداری و تعیین تکلیف توسط بازرس دامپزشکی 5-تعیین تخلف و برخورد قانونی
2	آیا PH لاشه های گوشت قرمز زیر 6.5 است ؟	بحرانی	ندارد	1- در سکوی تخلیه PH تعداد 10 لاشه اندازه گیری می شود . 2-لاشه مشکوک و پر خون مورد اندازه گیری واقع می شود	تهیه عکس از PH متر در حال اندازه گیری
3	آیا زمان حمل مندرج در گواهی بهداشتی مسئول فنی مبداء رعایت گردیده است؟	مهم	ندارد	مشاهده ساعت صدور گواهی بهداشتی حمل و فاصله مبداء تا واحد بسته بندی و رعایت حداکثر زمان طی مسافت توسط راننده	تصویر گواهی بهداشتی و ساعت رسیدن به مقصد

4	آیا دمای نمایشگر دیجیتال ترموکینگ دمای 4 درجه را در هنگام تحویل نشان می دهد؟	بحرانی	ندارد	1- مشاهده دمای نمایشگر دیجیتال ترموکینگ 2- قراردادن ترمومتر دیجیتال داخل کانتینر و اندازه گیری دما 15 دقیقه بعد از بازکردن درب و قرار دادن ترمومتر	تصویر نشانگر دما در خودرو	1- معرفی راننده به شبکه دامپزشکی جهت تعلیق پروانه حمل تا رفع نقص 2- گزارش به مسئول فنی مبداء 3- تخلیه محموله و اخذ تصمیم بر مبنای دمای محموله و شرایط ارگانولپتیک برابر بند 1
5	آیاسبدهای تحویل مرغ یا گوشت تمیز بوده و شستشو و ضدعفونی می شوند؟	بحرانی	ندارد	1- بازرسی حسی و تهیه صور جلسه با امضای راننده و 4 نفر از کارکنان	تهیه عکس	1- توقیف سبدها و اخطار کتبی به مسئول فنی بهداشتی مبداء و رونوشت به دامپزشکی 2- احضار صاحب محموله و اخذ تعهد مبنی بر عدم تکرار 3- شستشو و ضدعفونی سبدها 4- در صورت تکرار توقیف سبدها، معرفی صاحب محموله و مسئول فنی بهداشتی برای پیگیری تخلف قانونی به شبکه دامپزشکی
6	آیا پلاستیک های مصرف انبوه تحول آلاینش ، گوشت ، مرغ و ... بدرستی نشانه گذاری شده اند و لیبل مبداء را دارند؟	بحرانی	ندارد	مشاهده تمام پلاستیک ها	تهیه عکس	1- صور جلسه و امضای راننده و 4 نفر از کارکنان 2- توقیف محموله و انتقال به پیش سرد و قرنطینه آن و اطلاع کتبی به شبکه دامپزشکی جهت تعیین تکلیف محموله
7	آیا پلمب کانتینر خودروی حمل گوشت و مرغ صحیح و سالم می باشد؟	بحرانی	ندارد	مشاهده پلمب و تطبیق شماره آن با شماره مندرج در پشت برگه گواهی بهداشتی حمل	تهیه عکس	1- صور جلسه و امضای راننده و 4 نفر از کارکنان 2- توقیف محموله و اطلاع به شبکه دامپزشکی جهت تعیین تکلیف محموله
8	آیا پلاستیک های حمل انبوه مرغ و گوشت و آلاینش و ... از مبداء دارای پارگی ، نشستی، نقص لیبل و تاریخ تولید و می باشند؟	بحرانی	ندارد	بازرسی تمام پلاستیک های حمل در سبدهای انتقالی از نظر پارگی ، نشستی، راه افتادن آب خون کف کانتینر، فقدان لیبل ، نقص لیبل، نقص درج تاریخ تولید ،	تهیه عکس	1- صور جلسه و امضای راننده و 4 نفر از کارکنان 2- توقیف محموله و اطلاع به شبکه دامپزشکی جهت تعیین تکلیف محموله 3- در صورت تکرار معرفی مسئول فنی مبداء و متصدی مبداء به نظام و اداره کل جهت تعیین تکلیف پروانه
9	آیا محموله در بازرسی ارگانولپتیک دارای نقص است ؟ (تغییر رنگ، بو، قوام و...)	بحرانی	ندارد	بازرسی تمام محموله	تهیه عکس	1- تهیه صور جلسه با امضای راننده و 4 نفر از کارکنان 2- در دو حالت زیر اقدام شود: 2-1 تمام محموله دارای نقص است : توقیف محموله و اطلاع به شبکه دامپزشکی جهت تعیین تکلیف محموله 2-2 بخشی از محموله دارای نقص است: جداسازی بخش آسیب دیده و قرنطینه آن در پیش سرد برای تعیین تکلیف توسط دامپزشکی و استفاده از بخش سالم در خط تولید

10	آیا نمونه برداری ادواری در محل سکوی تخلیه و تحویل مواد اولیه، برای آزمایشات مخاطرات میکروبی، شیمیایی و فیزیکی برای هریک از تامین کنندگان گوشت و مرغ و الایش و... (کشتارگاه ها) انجام می شود؟	مهم	ندارد	مشاهده نتایج آزمایشات ادواری سه ماهانه هر یک از تامین کنندگان (کشتارگاه ها) و نامه های پیگیری مسئول فنی بهداشتی واحد به مسئول فنی مبداء و شبکه دامپزشکی	کپی آزمایشات	1- اخطار کتبی به مسئول فنی بهداشتی 2- در صورت تکرار در بازرسی بعد معرفی مسئول فنی به نظام دامپزشکی و متصدی به اداره کل جهت پیگیری حقوقی تخلف
11	آیا سیدهای حمل گوشت و مرغ آرایش و ... بر روی پالت در کانتینر چیده شده اند؟	مهم	ندارد	مشاهده چیدمان سیدها و ... بر روی پالت در کانتینر حمل گوشت و مرغ و آرایش و...	تهیه عکس	1- اخطار کتبی به مسئول فنی بهداشتی توسط مسئول فنی بهداشتی 2- اخطار کتبی به راننده و تذکر در مورد معرفی راننده به اداره کل جهت تعیین تکلیف پروانه اشتغال به حمل 3- در صورت تکرار توقیف محموله در بصورت قرنطینه در پیش سرد و معرفی راننده و مسئول فنی مبداء به دامپزشکی و تقاضای تعیین تکلیف محموله توسط دامپزشکی
12	آیا محموله تحویلی در کانتینر حمل گوشت و مرغ و آرایش و.. با سطوح کف و دیواره های کانتینر تماس داشته و آلوده می شوند؟	بحرانی	ندارد	مشاهده چیدمان در کانتینر	تهیه عکس	1- توقیف محموله به صورت قرنطینه در پیش سرد و گزارش به شبکه دامپزشکی جهت تعیین تکلیف 2- اخطار کتبی به مسئول فنی مبداء توسط مسئول فنی بهداشتی 2- اخطار کتبی به راننده و تذکر در مورد معرفی راننده به اداره کل جهت تعیین تکلیف پروانه اشتغال به حمل 3- در صورت تکرار معرفی مسئول فنی بهداشتی مبداء به نظام و راننده به اداره کل جهت تعیین تکلیف پروانه اشتغال
13	آیا محموله تحویلی از نظر وزنی بیش از ظرفیت کانتینر حمل کننده است؟	مهم	ندارد	مشاهده وزن باسکول و انطباق آن با ظرفیت استاندارد هریک از کانتینر های حمل (نیسان 3 تن و...)	تهیه عکس	1- اخطار کتبی به مسئول فنی مبداء توسط مسئول فنی بهداشتی 2- اخطار کتبی به راننده و تذکر در مورد معرفی راننده به اداره کل جهت تعیین تکلیف پروانه اشتغال به حمل 3- در صورت تکرار توقیف محموله در بصورت قرنطینه در پیش سرد و معرفی راننده و مسئول فنی مبداء به دامپزشکی و تقاضای تعیین تکلیف محموله توسط دامپزشکی
14	آیا محموله از نظر حجمی بیش از ظرفیت کانتینر بوده و گردش	مهم	ندارد	مشاهده چیدمان با فاصله حداقل 50 سانتیمتر از سقف، 20 سانتیمتر از دیواره ها و 20 سانتیمتر بین پالت ها	تهیه عکس	1- اخطار کتبی به مسئول فنی مبداء توسط مسئول فنی بهداشتی

					هوای سرد در کانتینر امکان پذیر نمی باشد؟	
2-اخطار کتبی به راننده و تذکر در مورد معرفی راننده به اداره کل جهت تعیین تکلیف پروانه اشتغال به حمل 3-در صورت تکرار توقیف محموله در بصورت قرنطینه در پیش سرد و معرفی راننده و مسئول فنی مبداء به دامپزشکی و تقاضای تعیین تکلیف محموله توسط دامپزشکی						
15	آیا عدم انطباق وزن تحویلی محموله با وزن مندرج در گواهی بهداشتی حمل وجود دارد؟	مهم	ندارد	مشاهده وزن باسکول و وزن مندرج در گواهی بهداشتی حمل و پیگیری علت این اختلاف وزن	تهیه عکس	1- اخطار کتبی به مسئول فنی مبداء توسط مسئول فنی بهداشتی 2-پیدا کردن علت اختلاف و گزارش آن به متصدی ، مسئول فنی مبداء 3-در صورت اثبات تخلف متصدی مبداء ، مسئول فنی مبداء و یا راننده ، مورد به شبکه دامپزشکی گزارش می گردد تا پیگیری حقوقی انجام شود.
ممیزی بهداشت فرایند تولید : گام دوم ، پیش سرد ماده اولیه						
1	آیا ترمومتر دیجیتال نصب شده بر روی دیواره خارجی دمای استاندارد نگهداری پیش سرد (0 تا 4) درجه سانتیگراد را نشان می دهد؟	بحرانی	ندارد	1-درب پیش سرد حاوی محموله و یا فاقد آن را به مدت 15 دقیق بسته و دمای نمایشگر دیجیتال را قرائت می شود. 2-ترمومتر دیجیتال به مدت 15 دقیقه در مقابل اواپوریتورهای سردخانه نصب شده و دما را اندازه گیری می کند و با نمایشگر دیجیتال مقابله می نماید.	تهیه عکس	1- در صورت عدم توانایی پیش سرد در خنک کردن ، تعطیل موقت خط تولید رفع نقص و سپس شروع مجدد تولید 2-گزارش به شبکه دامپزشکی شهرستان مبنی بر عدم کفایت خنک سازی پیش سرد
2	آیا ترموگراف نصب شده در سردخانه از زمان پلمب درب سردخانه به بعد نواسان دمایی بیش از 2درجه سانتیگراد(از دمای 0 تا 4 درجه یعنی 2- درجه و 6+ درجه سانتیگراد) را نشان می دهد؟	بحرانی	ندارد	اخذ گراف ترموگراف (منفرد یا ترموگراف مرکزی) و بررسی نوسانات دمایی در زمان پلمب پیش سرد	کپی رکورد گراف ترموگراف	1- در صورت عدم توانایی پیش سرد در ثابت نگهداشتن دمای پیش سرد و احتمال یخ زدگی محصول و یا مخاطرات رشد میکروبی در دمای بالای 6 درجه سانتیگراد ، تعطیل موقت خط تولید رفع نقص و سپس شروع مجدد تولید 2-گزارش به شبکه دامپزشکی شهرستان مبنی بر عدم کفایت خنک سازی پیش سرد
3	آیا چیدمان اصولی سبدها ، پالت ها، زیرپالتی، فاصله بین آن ها و گردش هوای سرد داخل پیش سرد صورت می پذیرد؟	مهم	ندارد	مشاهده و ارزیابی چیدمان اصولی پالت ها روی زیر پالتی، سبدها روی پالت ، فاصله 50 سانتیمتر از سقف و 20 سانتیمتر از دیواره ها و بین پالت ها	تهیه عکس از چیدمان پیش سرد	1- اندازه گیری دمای محموله های پیش سرد شده انجام شده و در صورتی که دما مناسب باشد به خط تولید هدایت می گردد. 2-در صورت نرسیدن دما، چیدمان اصلاح و در پیش سرد تا رسیدن دما نگهداری می شود 3-در دو بازرسی پیاپی اگر این نقص دیده شود مسئول فنی بهداشتی و

					متصدی به نظام و اداره کل معرفی می گردند.
4	آیا رطوبت پیش سرد تا 85 درصد تامین شده است ؟	مهم	ندارد	رطوبت سنج در داخل پیش سرد به مدت 15 دقیقه پس از بستن درب اندازه گیری رطوبت انجام می شود.	تهیه عکس از رطوبت سنج
5	آیا کاردکس پیش سرد تهیه و نصب شده و محموله های درون پیش سرد در کاردکس ثبت شده اند ؟	بحرانی	ندارد	مشاهده کاردکس و چک کردن آن با محموله های درون پیش سرد و کنترل انجام ثبت محموله ها در کاردکس به طور روزانه با کنترل کاردکس و گواهی بهداشتی حمل	تهیه عکس از کاردکی
6	آیا نشانه گذاری محموله ها با نصب وایت بردهای کوچک برای هر محموله با درج مبداء تامین ، تاریخ تولید، تاریخ تحویل و ساعت هدایت به پیش سرد و مقدار به کیلوگرم نصب شده است؟	بحرانی	ندارد	مشاهده وایت برد و چک کردن آن با کاردکس و گواهی بهداشتی حمل	تهیه عکس از وایت برد
7	آیا پیش سرد پس از پایان وقت اداری توسط مسئول فنی بهداشتی پلمب شده و شماره پلمب صورتجلسه می گردد؟	بحرانی	ندارد	مشاهده صورتجلسات پلمب و شماره پلمب ها و لاشه پلمب های مورد استفاده	تهیه عکس از پلمب ها
8	آیا در پیش سرد اولیه مرغ ، گوشت و الایش و سایر مواد و یا در پیش سرد اولیه گوشت ، مرغ و سایر مواد و یا در پیش سرد الایش ، گوشت و مرغ و سایر مواد دیده می شود و یا محصولات بسته بندی شده قرارداد شده است؟	بحرانی	ندارد	مشاهده پیش سرد و تعیین الودگی متقاطع مواد اولیه و محموله ها	تهیه عکس
ممیزی بهداشت فرایند تولید : گام سوم، قطعه بندی ، استخوان گیری و هرنوع فراوری دیگر					
1	آیا دمای سالن بسته بندی حداکثر 15 درجه سانتیگراد می باشد؟	بحرانی	ندارد	در سه نقطه ابتدایی ، میانی و انتهایی سالن قطعه بندی دمای سالن با ترمومتر اندازه گیری شده و میانگین دما به عنوان دمای سالن ثبت می شود؟	تهیه عکس گواهی شرکت برودت ساز مبنی بر
در دوحالت زیر اتخاذ تصمیم می شود: 1- سیستم برودتی ندارد: تعطیل موقت خط تولید ، نصب سیستم برودتی مناسب و سپس رفع تعطیل موقت 2- سیستم برودتی کارایی لازم را ندارد:					

1	آیا دمای سالن بسته بندی حداکثر 15 درجه سانتیگراد می باشد ؟	بحرانی	ندارد	در سه نقطه ابتدایی ، میانی و انتهایی سالن بسته بندی دمای سالن با ترمومتر اندازه گیری شده و میانگین دما به عنوان دمای سالن ثبت می شود؟ اندازه گیری دما در شرایط دمای بیرونی 35 درجه سانتیگراد انجام می شود. در بازرسی در شرایط زمستانی ، توان سرمایش سیستم برودتی توسط گواهی یک شرکت برودت ساز باید تایید شود؟	تهیه عکس گواهی شرکت برودت ساز مبنی بر توان سرمایش فضای سالن بسته بندی در دمای 35 درجه بیرونی	در دو حالت زیر اتخاذ تصمیم می شود: 1- سیستم برودتی ندارد: تعطیل موقت خط تولید ، نصب سیستم برودتی مناسب و سپس رفع تعطیل موقت 2- سیستم برودتی کارایی لازم را ندارد: کاهش حجم تولید ، تولید رفع نقص و سپس ادامه تولید
2	آیا فرایند بسته بندی بر روی محموله های خارج شده از پیش سرد در طی حداکثر 1 ساعت در دمای 15 درجه سالن قطعه بندی صورت می پذیرد؟	بحرانی	ندارد	تعیین چشمی حجم مواد اولیه روی میزهای بسته بندی ، سرعت کار ، انتقال محصول بسته بندی شده به پیش سرد ثانویه	تهیه عکس از حجم کار بسته بندی و تناسب آن با رعایت زمان	توقف خط تولید : 1- بازگرداندن مواد قطعه بندی شده به پیش سرد اولیه 2- افزایش سرعت بسته بندی با نیروی کار افزوده و خارج کردن مواد بسته بندی شده به پیش سرد ثانویه سپس اجازه ادامه تولید داده می شود. 3- در دو بازرسی پیاپی اگر این نقص مشاهده شود مسئول فنی بهداشتی به نظام دامپزشکی و متصدی به اداره کل جهت پیگیری تخلف معرفی خواهد شد
3	آیا نقص لیبل ها ، پارگی بسته ها ، تاریخ های تولید و انقضای ناخوانا ، نشئت خونابه از بسته ها و سیل نشدن آن ها، به میزان بیشتر از 1 درصد بسته ها دیده می شود؟	بحرانی	ندارد	تعداد 100 بسته از هر محصول و یا کل محموله کمتر از 100 بسته ، مورد بازرسی از نظر نقایص مطرح شده قرار می گیرد.	تهیه عکس	در صورتیکه بیش از 1 درصد بسته ها دارای یکی از نواقص مطرح شده باشد : 1- یک نفر نیروی کار ثابت جهت کنترل بسته بندی باید در واحد بکار گرفته شود 1- کلیه محموله بسته بندی شده باید مورد اصلاح قرار گیرد 2- در دو بازرسی پیاپی اگر تکرار این نقص دیده شود و مسئول کنترل بسته بندی وجود نداشته باشد ، مسئول فنی بهداشتی و متصدی بدلیل عدم پیگیر رفع علت نقص به نظام و اداره کل معرفی می گردند.
4	آیا در صورتیکه بسته های وکیوم تهیه می شود بیش از 1 درصد بسته های وکیوم دارای نشئت و ورود هوا به داخل بسته قرار می گیرند؟	بحرانی	ندارد	تعداد 100 بسته و یا کل محموله زیر 100 بسته ، از محصولات وکیوم مورد بازرسی قرار می گیرند.	تهیه عکس	در صورتیکه بیش از 1 درصد بسته ها دارای نقص سیل نشدن باشد : 1- یک نفر نیروی کار ثابت جهت کنترل بسته بندی و بسته بندی وکیوم باید در واحد بکار گرفته شود 1- کلیه محموله بسته بندی شده باید مورد اصلاح قرار گیرد 2- در دو بازرسی پیاپی اگر تکرار این نقص دیده شود و مسئول کنترل بسته بندی

					وجود نداشته باشد ، مسئول فنی بهداشتی و متصدی بدلیل عدم پیگیر رفع علت نقص به نظام و اداره کل معرفی می گردند.
5	آیا در صورتیکه بسته بندی شرینگ انجام می شود بیش از 1 درصد بسته ها دارای نقایص مطروحه باشد : 1- یک نفر نیروی کار ثابت جهت کنترل بسته بندی و بسته بندی و کیوم و شرینگ باید در واحد بکار گرفته شود 1- کلیه محموله بسته بندی شده باید مورد اصلاح قرار گیرد 2- در دو بازرسی پیاپی اگر تکرار این نقص دیده شود و مسئول کنترل بسته بندی وجود نداشته باشد ، مسئول فنی بهداشتی و متصدی بدلیل عدم پیگیر رفع علت نقص به نظام و اداره کل معرفی می گردند.	بحرانی	ندارد	تعداد 100 بسته و یا کل محموله زیر 100 بسته ، از محصولات شرینگ مورد بازرسی قرار می گیرند.	تیه عکس
ممیزی بهداشت فرایند تولید : گام پنجم انجماد، پیش سرد ثانویه، نگهداری انجمادی					
1	آیا نمایشگر دیجیتال دمای پیش سرد ثانویه را بین 0 تا 4 درجه سانتیگراد (پس از 15 دقیق بستن درب) نگهداری انجمادی 18- درجه سانتیگراد (پس از 15 دقیقه بسته شدن درب) و تونل انجماد 35- درجه سانتیگراد (پس از یک ساعت از بسته شدن درب) را نشان می دهد و یا گواهی کفایت برودت پیش سردها ، نگهداری انجمادی و تونل انجماد با ظرفیت ادعا شده توسط شرکت برودت ساز را دارد؟	بحرانی	ندارد	در محل پیش سرد ثانویه ، نگهداری انجمادی ، تونل انجماد دمای نمایشگر دیجیتال قرائت می گردد. گواهی کفایت سردسازی این سیستم ها توسط یک شرکت برودت ساز با ذکر ظرفیت هریک از آن ها بررسی می گردد .	تهیه عکس و کپی گواهی شرکت برودت ساز
2	آیا تونل انجماد می تواند در طی مدت 1 ساعت دمای محموله انجمادی را به 5- درجه سانتیگراد برساند؟	بحرانی	ندارد	در محل تونل انجماد، دقیقا 1 ساعت بعد از بستن درب تونل روی محموله های انجمادی انتقال داده شده و روش شدن شدن تونل ، دمای عمق محموله با ترمومتر پروپ دار اندازه گیری می شود. 5 بسته از کل بسته های قرارداده	عکس از ترمومتر ها در حال نشان دادن دمای محموله انجمادی

				شده در تونل از 5 نقطه تونل انتخاب و اندازه گیری می شوند . میانگین این اندازه گیری ها مورد قضاوت قرار می گیرد.		2- کاهش حجم / وزن / تعداد بسته محموله انجمادی قرار داده شده در تونل و آزمایش مجدد و بکار بردن این ظرفیت برای بارگذاری مجدد تونل و شروع خط تولید انجمادی 3- در صورتیکه تونل کفایت لازم را حتی با کاهش حجم نداشته باشد تعطیل موقت خط انجمادی تا رفع نقص 4- اگر در 2 بازرسی پیاپی نقص مذکور مشاهده گردد معرفی مسئول فنی بهداشتی و متصدی به نظام و اداره کل جهت پیگیری تخلف
3	آیا چیدمان محموله ها در تونل های انجمادی، پیش سرد ثانویه، نگهداری انجمادی با رعایت فاصله 50 سانتیمتر از کف و سقف، 20 سانتیمتر از دیواره ها و بین پالت ها به منظور تامین گردش هوای سرد صورت می پذیرد؟	مهم	ندارد	مشاهده چیدمان و اندازه گیری فاصله ها	تهیه عکس	1- توقف خط تولید و اصلاح چیدمان و سپس ادامه تولید 2- در صورت مشاهده نقص در دو بازرسی پیاپی معرفی مسئول فنی به اداره کل جهت توییح رسمی کتبی در صورت وجود تخلفات دیگر معرفی به نظام
4	آیا دمای محموله ها در پیش سرد ثانویه بین 0 تا 4 درجه پس از 4 ساعت سردخانه گذاری و نگهداری انجمادی کمتر از 18- سانتیگراد در زمان سردخانه گذاری می باشد؟	بحرانی	ندارد	اندازه گیری 5 نمونه از هر محموله همگن (تاریخ تولید) با ترمومتر مادون قرمز	تهیه عکس از ترمومتر ها در حال نمایش دما	در صورت عدم انطباق : 1- توقف خط تولید (انجمادی یا تازه) و رفع نقص 2- در صورت تکرار نقص در دو بازرسی پیاپی معرفی مسئول فنی به نظام و متصدی به اداره کل
5	آیا در پیش سرد ثانویه و نگهداری انجمادی کاردکس و وایت برد نشانه گذاری محموله وجود دارد؟	مهم	ندارد	مشاهده کاردکس و وایت برد نشانه گذاری محموله و کنترل انطباق آن با اطلاعات ثبت شده در هر دو	تهیه عکس از کاردکس و وایت بردها	در صورت عدم انطباق : 1- توقف خط تولید (انجمادی یا تازه) و رفع نقص 2- در صورت تکرار نقص در دو بازرسی پیاپی معرفی مسئول فنی به نظام و متصدی به اداره کل
6	آیا در پیش سرد ثانویه مواد اولیه فراوری نشده و یا مواد فراوری شده بدون بسته بندی نگهداری می شود؟	بحرانی	ندارد	بازرسی پیش سرد ثانویه و مشاهده مرغ و گوشت قطعه بندی نشده و بدون بسته بندی ، بصورت فله یا درسید	تهیه عکس از پیش سرد ثانویه	1- توقف خط تولید و انتقال مواد اولیه به پیش سرد اولیه 2- معرفی مسئول فنی بهداشتی به اداره کل جهت توییح رسمی و کتبی و در صورت وجود تخلفات دیگر معرفی به نظام

7	ایا درب های پیش سرد ثانویه و نگهداری انجمادی پلمب سریال دار شده و صور تجلسه پلمب تهیه می گردد؟	بحرانی	ندارد	بازرسی پلمب ها و کنترل صور تجلسه ها با لاشه پلمب های سریال دار نکته: پلمب ها باید دست مسئول فنی بهداشتی باشد.	تهیه عکس از پلمب ها و صور تجلسه ها	1- توقف تولید و تامین پلمب ها و سپس ادامه تولید 2- در دوبازرسی در صورت تکرار نقص معرف مسئول فنی بهداشتی به نظام و معرفی متصدی به اداره کل جهت پیگیری تخلف
ممیزی بهداشت فرایند تولید : گام ششم : بارگیری						
1-	ایا محموله ها جهت بارگیری با لیفتراک برقی یا دستی حمل می شوند ؟	مهم	ندارد	بازرسی تناسب و تعداد لیفتراک برقی یا دستی برای بارگیری	تهیه عکس	مهلت دو هفته برای تامین لیفتراک و در صورتم عدم تامین تعطیل موقت واحد تا رفع نقص
2	ایا نمایشگر دیجیتا ل دمای ترموکینگ خودروهای حمل تازه دمای 4 درجه سانتیگراد و ترموکینگ خودروهای انجمادی دمای 18- را قبل از بارگیری نشان می دهد؟	بحرانی	ندارد	بازرسی نمایشگر های دیجیتا ل ترموکینگ ها قبل از بارگیری	تهیه عکس از نمایشگر دیجیتا ل ترموکینگ	1- خارج کردن خودروی فاقد شرایط سرمایش و ترموکینگ مناسب از فعالیت به طور موقت تا رفع نقص و ممنوعیت ورود آن به واحد بسته بندی و ثبت اخطار کتبی در پرونده صدور پروانه 2- در صورت مشاهده خودروی بارگیری شده و دارای گواهی بهداشتی حمل از مسئول فنی بهداشتی واحد ، معرفی مسئول فنی بهداشتی به نظام دامپزشکی به عنوان متخلف
3	آیا قبل از بارگیری دمای محموله های بسته بندی تازه و یا محموله های انجمادی در دامنه انطباق قرار دارد؟	بحرانی	ندارد	اندازه گیری دمای محموله قبل از بارگیری و کنترل ثبت مستندات توسط مسئول فنی	تهیه عکس از ترمومتر و مستندات	در صورت عدم انطباق : 1- برگرداندن محموله به سردخانه تازه یا انجمادی و پس از رسیدن دما اقدام به بارگیری 2- در صورت مشاهده خودروی بارگیری شده فاقد شرایط در زمان بازرسی توسط مسئول فنی بهداشتی ، تخلیه محموله ، انتقال آن به سردخانه و اصلاح دما و سپس بارگیری و صدور گواهی بهداشتی حمل . در این وضعیت مسئول فنی بهداشتی به عنوان متخلف به نظام دامپزشکی معرفی می گردد.
4	آیا چیدمان محموله داخل خودرو با رعایت فاصل 20 سانتیمتر از دیواره ها ، 50 سانتیمتر از سقف کانتینر و چیدمان روی پالت پلاستیکی فشرده صورتم می پذیرد؟	بحرانی	ندارد	بازرسی چیدمان و اندازه گیری فاصل	تهیه عکس	1- اصلاح چیدمان و سپس اجازه صدور گواهی بهداشتی حمل 2- در صورت مشاهده دو تکرار تخلف در بازرسی پیاپی ، مسئول فنی بهداشتی به نظام جهت پیگیری تخلف معرفی می گردد.
5	ایا کنترل شستشو و ضد عفونی خارج و	بحرانی	ندارد	بازرسی داخل کانتینر و سطح بیرونی خودروها قبل از بارگیری	تهیه عکس	1- تخلیه محموله و انتقال به سردخانه

2- کارواش خارج خودرو و شستشو و ضدعفونی داخل کانتینر 3- اخطار کتبی به مسئول فنی و راننده 4- در صورت تکرار در دو بازرسی پیاپی معرفی هردو به نظام و اداره کل					داخل کانتینر قبل از بارگیری توسط مسئول فنی بهداشتی صورت می گیرد؟	
--	--	--	--	--	---	--