

کد مدرک: NTS-MF-F-001-00 تاریخ صدور: شماره بازنگری: تاریخ بازنگری: صفحه ۱	چک لیست شرایط بهینه ساخت (GMP) در کارخانه های تولید فرآورده های شیر خشک نوزاد، فرآورده های متابولیک، غذای کودک و غذای ویژه	سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های طبیعی، سنتی ومکمل
---	--	--

مورد کنترل	نقطه کنترل	معیار پذیرش	سطح	بله	خیر	کاربردی ندارد	توضیحات	
۱- ساختار و جانمایی کارخانه	۱-۱- مشخص بودن محدوده و محوطه کارخانه و راههای دسترسی به کارخانه	<ul style="list-style-type: none"> ○ دیوارکشی اطراف کارخانه با ساختاری محکم ○ راههای دسترسی به کارخانه با پوشش مقاوم ومناسب به منظور جلوگیری از ایجاد گرد و غبار 	الزام					
	۲-۱- تمیز بودن کارخانه و محوطه آن	<ul style="list-style-type: none"> ○ دفع مناسب پسماندها در ظروف و کانتینرهای دردار ○ وجود زهکشی فاضلاب در جاده و خیابان ها و پارکینگ کارخانه ○ محصور نمودن محیط های غیر قابل نظافت به نحو مناسب ○ مراقبت مناسب از گیاهان و فضای سبز محوطه 	الزام قطعی					
	۳-۱- ارزیابی منابع آلودگی بالقوه بومی (طوفان، سیل، گرد و غبار و ...)	<ul style="list-style-type: none"> ○ انجام اقدامات مناسب و موثر در برابر آلودگی بالقوه بومی ○ بازنگری دوره ای اقدامات مناسب و موثر در برابر آلودگی بالقوه بومی 	الزام					
	۳-۱- توصیه							
۲- جانمایی اماکن و فضای کاری	۱-۲- تامین فضاها و آرایش مناسب برای ماشین آلات، تجهیزات و حرکت کارکنان بدون ایجاد تراکم و جریان	<ul style="list-style-type: none"> ○ جداسازی فیزیکی برای کاهش احتمال بروز خطر(دیوارها، موانع، تیغه ها وفواصل کافی) ○ در دسترس بودن تجهیزات برای عملیات نظافت و نگهداری 	الزام					
	۲-۲- طراحی ورودی ها به نحوی که حداقل ورود مواد خارجی و آفت ها را داشته باشد.	<ul style="list-style-type: none"> ○ وجود در دو مرحله ای/در خودکار (الکترونیک یا آرام بند) بین قسمت های تمیز و غیر تمیز ○ وجود پرده هوا ○ اقدامات لازم برای کنترل آفات (نظیر نصب حشره کش) 	الزام					
	۳-۲- حفاظت درها و پنجره های خارجی و هواکش و پنکه سقفی از ورود حشرات	<ul style="list-style-type: none"> ○ مشاهده تمهیدات انجام شده 	الزام					
	۳-۲- توصیه							

نام و امضاء ممیزی کننده:	تاریخ ممیزی:	نام و امضاء تأیید کننده:	تاریخ تأیید:
--------------------------	--------------	--------------------------	--------------

کد مدرک: NTS-MF-F-001-00 تاریخ صدور: شماره بازنگری: تاریخ بازنگری: صفحه ۲	چک لیست شرایط بهینه ساخت (GMP) در کارخانه های تولید فرآورده های شیر خشک نوزاد، فرآورده های متابولیک، غذای کودک و غذای ویژه	سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های طبیعی، سنتی ومکمل
--	--	--

مورد کنترل	نقطه کنترل	معیار پذیرش	سطح	بله	خیر	کاربردی ندارد	توضیحات	
۲- جامعای اماکن و فضای کاری	۴-۲- مناسب بودن طراحی کف، سقف و دیوارها	<ul style="list-style-type: none"> ○ مناسب بودن جنس کف، سقف و دیوار به نحوی که مقاوم، صاف و صیقلی، غیرقابل نفوذ، قابل نظافت و در صورت نیاز شستشو و ضد عفونی کردن شیب دار بودن کف به نحوی که بر خلاف جریان کار و به طرف آب روها باشد. ○ درزگیری و زهکشی کف با دریچه و سرپوش در محل های فرایند مرطوب گرد بودن و یا وجود زوایای باز در محل اتصال کف به دیوار و دیوار به دیوار سقف و قفسه های بالا دارای حداقل چگالش و کثیفی باشد. 	الزام					
			الزام					
			توصیه					
			الزام					
			توصیه					
	۵-۲- تسهیلات آزمایشگاه	<ul style="list-style-type: none"> ○ وجود آزمایشگاه میکروب شناسی و شیمیایی به طور مجزا ○ وجود هود میکروب شناسی و یا اتاق کشت ایزوله دارای لامپ UV مناسب بودن کفها، دیوارها، سقف آزمایشگاه با توجه به مسائل فنی آزمایشگاهی (از نظر مقاوم بودن به مواد شیمیایی و ضربه، قابلیت شستشو و...) ○ به روز بودن روش های آزمون و استاندارد های مربوطه ○ در دسترس بودن SOP دستگاهها و برجسب گذاری محلول ها و معرف ها ○ انجام آزمایش های لازم بر روی آب مقطر مورد استفاده در آزمایشگاه ○ کامل بودن دفاتر ثبت نمونه ها و نتایج آزمون ها در آزمایشگاه ○ وجود کلیه مدارک و مستندات مرتبط با آزمایش های در صورت انعقاد قرارداد با آزمایشگاه هماهنگ شده با حوزه نظارتی ○ وجود سیستم های اعلام و اطفاء حریق 	الزام قطعی					
			الزام					
			الزام					
			الزام					
			الزام					

نام و امضاء ممیزی کننده:	تاریخ ممیزی:	نام و امضاء تأیید کننده:	تاریخ تأیید:
--------------------------	--------------	--------------------------	--------------

کد مدرک: NTS-MF-F-001-00 تاریخ صدور: شماره بازنگری: تاریخ بازنگری: صفحه ۳	چک لیست شرایط بهینه ساخت (GMP) در کارخانه های تولید فرآورده های شیر خشک نوزاد، فرآورده های متابولیک، غذای کودک و غذای ویژه	سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های طبیعی، سنتی ومکمل
---	--	--

مورد کنترل	نقطه کنترل	معیار پذیرش	سطح	بله	خیر	کاربردی ندارد	توضیحات	
۲- خانمایی اماکن وفضای کاری		○ وجود مستندات کالیبراسیون (دستورالعمل، قرارداد با شرکت معتبر، برچسب روی دستگاهها)	الزام قطعی					
		○ وجود جعبه کمک های اولیه در آزمایشگاه	الزام					
		○ وجود سیستم شستشوی اضطراری در آزمایشگاه	الزام					
		○ وجود سیستم دفع بهداشتی و صحیح ضایعات (پسماندهای شیمیایی، میکروبی و ...)	الزام					
		○ وجود آزمایشگاه در کنار خطوط تولید	توصیه					
		۲-۶- ذخیره سازی محصول نهایی، مواد بسته بندی، مواد تشکیل دهنده و مواد شیمیایی غیر خوراکی	○ ظرفیت کافی برای دریافت و خروج و انبارش جداگانه مواد اولیه ، مواد حین فرآوری و محصولات نهایی در کارخانه	الزام قطعی				
			○ فضای انبارها پاکیزه و دارای تهویه مناسب	الزام				
			○ علامت گذاری قسمتهای قرنطینه، محصول قابل قبول، مرجوعی به منظور قابلیت شناسایی و ردیابی سریع	الزام قطعی				
			○ رعایت شرایط مناسب و استاندارد چیدمان محصول و کالا بر روی هم و فاصله مناسب از دیوارها	الزام				
			○ مجهز بودن انبار به وسایل رطوبت سنج و دماسنج با پایش مستمر خودکار با قابلیت چاپ اطلاعات	الزام				
			○ نصب دستگاه هشداردهنده به منظور اعلام شرایط خارج از کنترل برای سردخانه /گرمخانه	الزام				
			○ در نظر گرفتن فضای جداگانه و امن برای مواد ضد عفونی کننده و سایر مواد شیمیایی خطرناک	الزام				

نام و امضاء ممیزی کننده:	تاریخ ممیزی:	نام و امضاء تأیید کننده:	تاریخ تأیید:
--------------------------	--------------	--------------------------	--------------

کد مدرک: NTS-MF-F-001-00 تاریخ صدور: شماره بازنگری: تاریخ بازنگری: صفحه ۴	چک لیست شرایط بهینه ساخت (GMP) در کارخانه های تولید فرآورده های شیر خشک نوزاد، فرآورده های متابولیک، غذای کودک و غذای ویژه	سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های طبیعی، سنتی ومکمل
---	--	--

مورد کنترل	نقطه کنترل	معیار پذیرش	سطح	بله	خیر	کاربردی ندارد	توضیحات	
امکانات: هوا، آب و انرژی -۳-	۱-۳- تامین آب : ۱- نصب تجهیزات لازم برای کنترل و از بین بردن آلودگی احتمالی نظیر دستگاه کلرزن، سختی گیر، RO و مشابه آن با توجه به نوع مصرف کارخانه	○ کنترل کیفیت دوره ای آب مورد استفاده (حداقل هر ۶ ماه یک بار) و مطابقت با استاندارد مرتبط	الزام قطعی					
		○ تمهیدات لازم به نحوی که آبهای آشامیدنی در تماس با سیستم آب غیر آشامیدنی قرار نگیرد.	الزام					
		○ سیستم توزیع جداگانه و مشخص (به عنوان مثال رنگ لوله های آب آشامیدنی و غیر آشامیدنی متفاوت باشد).	توصیه					
		○ جنس لوله های آب که در تماس با فرآورده قرار می گیرند قابل ضدعفونی کردن باشد.	توصیه					
		○ مناسب بودن مواد شیمیایی و دیگ بخار (در صورت استفاده، افزودنی ها و مواد شیمیایی مورد استفاده باید درجه غذایی باشد).	الزام					
	۲-۳- کیفیت هوا و تهویه: ۱- میزان تهویه مناسب و کافی متناسب با نوع و ظرفیت تولید باشد. ۲- ایجاد تمهیدات لازم بمنظور تامین هوای پاک در قسمتهای از فرآوری که به علت حساسیت فرآورده احتمال انتقال آلودگی از محیط وجود دارد.	○ تعریف دما یا رطوبت بحرانی (در صورت لزوم)	الزام					
		○ وجود دستور العمل پایش کیفیت هوا	توصیه					
		○ تعریف تفاوت فشار هوا و مستندات آن	توصیه					
		○ استفاده از سیستم های مناسب و کارآمد گرمایش و سرمایش سالن	الزام					
		○ وجود سیستم های پاکیزه سازی هوا	توصیه					
○ مستندات کنترل کیفیت هوای اتاق از نظر آلودگی میکروبی	توصیه							
○ آزمون های دوره ای فیزیکی هوای ورودی از خارج کارخانه به داخل آن	توصیه							

نام و امضاء ممیزی کننده:	تاریخ ممیزی:	نام و امضاء تأیید کننده:	تاریخ تأیید:
--------------------------	--------------	--------------------------	--------------

کد مدرک: NTS-MF-F-001-00 تاریخ صدور: شماره بازنگری: تاریخ بازنگری: صفحه ۵	چک لیست شرایط بهینه ساخت (GMP) در کارخانه های تولید فرآورده های شیر خشک نوزاد، فرآورده های متابولیک، غذای کودک و غذای ویژه	سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های طبیعی، سنتی ومکمل
---	--	--

مورد کنترل	نقطه کنترل	معیار پذیرش	سطح	بله	خیر	کاربردی ندارد	توضیحات
۴ امکانات: هوا، آب و انرژی	۳-۳- هوای فشرده و دیگر موارد ۱- مناسب بودن هوای فشرده، دی اکسید کربن و نیتروژن و سایر سیستم های گازی و روان کننده ها و روغن هایی که مستقیماً یا به طور تصادفی در تماس با فرآورده ها قرار می گیرند. ۲- تعیین الزامات فیلتراسیون	○ مستندات تأیید از نظر تماس با فرآورده ها ○ مستندات تأیید درجه غذایی روان کننده ها و روغن های مورد استفاده از کمپرسور بدون روغن	الزام				
		الزام					
		توصیه					
		توصیه	○ مستندات و اندازه گیری رطوبت و آلودگی میکروبی هوای فیلتر شده				
۳-۴- روشنایی:	۳-۴-۱- مناسب و کافی بودن میزان روشنایی قسمت های حساس در سالن تولید	○ کافی بودن شدت روشنایی برای عملیات ○ ایجاد تمهیداتی برای محافظت از روشنایی های نصب شده تا در هنگام شکستن ایجاد آلودگی نکند.	الزام				
		الزام					
۴ دفع پسماند	۴-۱- وجود امکانات و فضای کافی برای زه کشی و دفع مناسب فاضلاب ۴-۲- رعایت استانداردهای کشور در مورد دفع پسماندها و فاضلاب های خروجی	○ عدم وجود زهکشی در کنار خطوط تولید ○ ظرفیت کافی زهکشی در زمان اوج کاری	توصیه				
		الزام					
		توصیه	○ قراردادهای و مستندات دفع پسماندها ○ عدم تجمع پسماندها در سالن های تولید ○ وجود مخزن های نگهداری پسماندها و مواد خطرناک	الزام			
		توصیه					

نام و امضاء ممیزی کننده:	تاریخ ممیزی:	نام و امضاء تأیید کننده:	تاریخ تأیید:
--------------------------	--------------	--------------------------	--------------

کد مدرک: NTS-MF-F-001-00 تاریخ صدور: شماره بازنگری: تاریخ بازنگری: صفحه ۶	چک لیست شرایط بهینه ساخت (GMP) در کارخانه های تولید فرآورده های شیر خشک نوزاد، فرآورده های متابولیک، غذای کودک و غذای ویژه	سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های طبیعی، سنتی ومکمل
---	--	--

مورد کنترل	نقطه کنترل	معیار پذیرش	سطح	بله	خیر	کاربردی ندارد	توضیحات
۵- مناسب بودن تجهیزات، پاکیزه	۱-۵- مناسب بودن کلیه تجهیزات کارخانه	<ul style="list-style-type: none"> ○ پاکیزه سازی آسان قابلیت (COP, CIP) ○ تجهیزات بدون زاویه و گوشه در ساختار ○ طراحی تجهیزات با حداقل تماس بین دستگاه های اپراتوری و فرآورده ها ○ سطوح در تماس با فرآورده دارای درجه غذایی ○ عدم وجود اقلام مازاد در سالن تولید 	الزام				
			توصیه				
			توصیه				
			توصیه				
۵-۲- کنترل دما و تجهیزات	۲-۵- کنترل دما و تجهیزات	<ul style="list-style-type: none"> ○ مستندات پایش و کنترل ○ نصب و کالیبراسیون منظم تجهیزات اندازه گیری دما، رطوبت و فشار ○ دارای سیستم پایش مستمر و خودکار در خطوط تولیدی 	الزام				
۵-۳- تعمیرات اصلاحی و پیشگیرانه مناسب	۳-۵- تعمیرات اصلاحی و پیشگیرانه مناسب	<ul style="list-style-type: none"> ○ وجود برنامه تعمیرات پیشگیرانه برای کلیه تجهیزات ○ وجود روش اجرایی تعمیر دستگاهها و تجهیزات 	توصیه				
			توصیه				
۴- مدیریت مواد خریداری شده	۱-۶- انتخاب و مدیریت تامین کننده ها	<ul style="list-style-type: none"> ○ توضیح چگونگی ارزیابی تامین کننده ها ○ ارزیابی قابلیت تامین کننده ها برای انجام الزامات مشخصات مورد انتظار ○ مستندات پایش عملکرد تامین کننده ها 	الزام				
			الزام				
			الزام				
			الزام				
۲-۶- الزامات ورود مواد اولیه به کارخانه	۲-۶- الزامات ورود مواد اولیه به کارخانه	<ul style="list-style-type: none"> ○ وجود دستورالعمل تحویل مواد اولیه ○ مستندات بازرسی ها و آزمون ها هنگام ورود مواد اولیه 	الزام				
			الزام				

نام و امضاء ممیزی کننده:	تاریخ ممیزی:	نام و امضاء تأیید کننده:	تاریخ تأیید:
--------------------------	--------------	--------------------------	--------------

کد مدرک: NTS-MF-F-001-00 تاریخ صدور: شماره بازنگری: تاریخ بازنگری: صفحه ۷	چک لیست شرایط بهینه ساخت (GMP) در کارخانه های تولید فرآورده های شیر خشک نوزاد، فرآورده های متابولیک، غذای کودک و غذای ویژه	سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های طبیعی، سنتی ومکمل
---	--	--

مورد کنترل	نقطه کنترل	معیار پذیرش	سطح	بله	خیر	کاربردی ندارد	توضیحات	
۷- اقدامات برای پیشگیری از بروز آلودگی ثانویه	۷-۱- اقدامات پیشگیرانه برای آلودگی ثانویه میکروبی	<ul style="list-style-type: none"> ○ شناسایی و منطقه بندی مکان های بالقوه آلودگی ثانویه میکروبی ○ جداسازی مواد خام و محصولات نهایی ○ ایجاد موانع فیزیکی بین بخش های مختلف ○ کنترل ورودی های کارخانه ○ ایجاد طرح عبور ومرور مواد و پرسنل ○ ایجاد تفاوت فشار هوا 	الزام					
			الزام					
			توصیه					
			توصیه					
			الزام					
			توصیه					
۷- پاکیزه سازی و بهسازی	۸-۱- نگهداری وحفظ محیط و تجهیزات در شرایط بهداشتی و مطلوب	<ul style="list-style-type: none"> ○ وجود برنامه پاکیزه سازی و بهسازی ○ وجود تسهیلات و تجهیزات پاکیزه سازی و بهسازی در حد کافی ○ نگهداری تسهیلات و تجهیزات در محل مناسب جدا از محیط تولید ○ مستندات پایش پاکیزه سازی و بهسازی ○ مستندات پایش اثر بخشی برنامه پاکیزه سازی و بهسازی 	الزام					
			توصیه					
			الزام					
			الزام					
			توصیه					
۹- کنترل آفات	۹-۱- ایجاد محیط مناسب برای جلوگیری از فعالیت آفات	<ul style="list-style-type: none"> ○ وجود برنامه کنترل آفات و وجود فرد مسؤول انجام آن ○ مستندات پایش برنامه کنترل آفات و سوابق استفاده از آفت کشها ○ درزگیری سوارخ ها و زهکشی ها ○ مستندات آموزشی افراد مسئول در برنامه کنترل آفات ○ وجود تائیدیه های لازم برای صلاحیت انجام کار، در صورتی که این برنامه توسط بخش خصوصی انجام می شود. ○ وجود تائیدیه مصرف حشره کش ها از مراجع ذیصلاح (MSDS) 	الزام					
			الزام					
			توصیه					
			الزام					
			الزام					
			توصیه					

نام و امضاء ممیزی کننده:	تاریخ ممیزی:	نام و امضاء تأیید کننده:	تاریخ تأیید:
--------------------------	--------------	--------------------------	--------------

کد مدرک: NTS-MF-F-001-00 تاریخ صدور: شماره بازنگری: تاریخ بازنگری: صفحه ۸	چک لیست شرایط بهینه ساخت (GMP) در کارخانه های تولید فرآورده های شیر خشک نوزاد، فرآورده های متابولیک، غذای کودک و غذای ویژه	سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های طبیعی، سنتی ومکمل
---	--	--

مورد کنترل	نقطه کنترل	معیار پذیرش	سطح	بله	خیر	کاربردی ندارد	توضیحات	
بهداشت کارکنان و تسهیلات کارکنان -۱۰-	۱۰-۱- تسهیلات بهداشتی و توالت های کارکنان	○ رعایت فاصله مناسب و یا ارتباط غیر مستقیم سرویس های بهداشتی از قسمتهای مرتبط با انبار تولید برای جلوگیری از آلودگی ثانویه	الزام					
		○ مجهز بودن دستشویی ها به مواد شوینده، ضدعفونی کننده و خشک کن و باز و بسته شدن شیرهای آب بدون دخالت دست	توصیه					
		○ متناسب بودن تعداد سرویس های بهداشتی با تعداد کارکنان	توصیه					
		○ وجود رختکن های جداگانه برای کارکنان زن و مرد متناسب با تعداد آنها به نحوی که متصل به کارخانه باشد.	الزام					
		○ وجود امکانات شستشوی لباس و آماده نمودن بهداشتی کارکنان	توصیه					
		○ ایجاد تمهیدات لازم نظیر سکوی تعویض کفش در محل ورود کارکنان به محل تولید به نحوی که احتمال وقوع خطر از پوشش کارکنان به خطوط پاک به حداقل برسد و نیز تجهیزات ضدعفونی کننده دست ها	الزام					
		○ وجود فردی به عنوان مسؤول بهداشت فردی	توصیه					
		○ وجود کارت معاینه پزشکی معتبر برای کارکنان و گواهینامه بهداشتی استفاده کارکنان از کلاه، لباس مناسب، چکمه یا کفش مخصوص و ماسک (بر حسب نوع تولید و در صورت نیاز) و نظافت به موقع آنها به نحوی که برای هر بخش قابل شناسایی باشند.	الزام					
		○ الزام کارکنان به عدم استفاده از زیورآلات مانند ساعت، انگشتر و موارد مشابه و همچنین خوردن و آشامیدن در قسمتهای مرتبط با تولید	الزام					
		○ تعبیه محل استراحت و تغذیه ی کارکنان به نحوی که حداقل آلودگی ثانویه به محل های تولید برسد وجود دستورالعمل های بهداشتی کلیه	الزام					

نام و امضاء ممیزی کننده:	تاریخ ممیزی:	نام و امضاء تأیید کننده:	تاریخ تأیید:
--------------------------	--------------	--------------------------	--------------

کد مدرک: NTS-MF-F-001-00 تاریخ صدور: شماره بازنگری: تاریخ بازنگری: صفحه ۹	چک لیست شرایط بهینه ساخت (GMP) در کارخانه های تولید فرآورده های شیر خشک نوزاد، فرآورده های متابولیک، غذای کودک و غذای ویژه	سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های طبیعی، سنتی ومکمل
--	--	--

مورد کنترل	نقطه کنترل	معیار پذیرش	سطح	بله	خیر	کاربردی ندارد	توضیحات
		<ul style="list-style-type: none"> ○ کارکنان و الزامات خاص بهداشتی برای کارکنان در خطوط پاک ○ استفاده از وسایل ایمنی شنوایی برای کارگران در صورت وجود سروصدا در سالن تولید ○ قابلیت شناسایی کارکنان در بخش های تمیز و غیر تمیز به صورت مناسب باشد. 	توصیه				
۱۱- دوره کاری	۱-۱۱- ذخیره سازی، شناسایی و ردیابی مواد برگشتی بنحو مطلوب (در صورت وجود)	<ul style="list-style-type: none"> ○ دستور العمل نحوه جداسازی مواد برگشتی ○ سوابق ردیابی مواد برگشتی ○ شناسایی و برچسب گذاری مواد برگشتی ○ مستندات ثبت علت یا دسته بندی مواد برگشتی 	توصیه				
			الزام				
			الزام				
			الزام				
	۱-۱۱- مصرف مواد برگشتی (در صورت وجود)	<ul style="list-style-type: none"> ○ دستور العمل تعیین تکلیف مواد برگشتی 	الزام				
۱۲- شرایط مسئول فنی	۱-۱۲- در نظر گرفتن مسئول فنی برای خطوط تولیدی متفاوت، در صورت تنوع تولید و یا شیفت کاری مجزا	<ul style="list-style-type: none"> ○ بررسی پروانه مسؤول فنی 	توصیه				
		<ul style="list-style-type: none"> ○ بررسی گواهی های آموزشی 	الزام				
۱۳- شناسایی و ردیابی و فراخوان فرآورده	۱-۱۳- مکان ردیابی و فراخوان فرآورده	<ul style="list-style-type: none"> ○ امکان ردیابی محصول تا سطح عرضه عمده فروشی ○ ثبت و نگهداری سوابق مربوطه ○ وجود روش اجرایی فراخوان فرآورده ○ 	توصیه				
			الزام				
			توصیه				

نام و امضاء ممیزی کننده:	تاریخ ممیزی:	نام و امضاء تأیید کننده:	تاریخ تأیید:
--------------------------	--------------	--------------------------	--------------

<p>کد مدرک: NTS-MF-F-001-00</p> <p>تاریخ صدور:</p> <p>شماره بازنگری:</p> <p>تاریخ بازنگری:</p> <p>صفحه ۱۰</p>	<p>چک لیست شرایط بهینه ساخت (GMP) در کارخانه های تولید</p> <p>فرآورده های شیر خشک نوزاد، فرآورده های متابولیک،</p> <p>غذای کودک و غذای ویژه</p>	<p>سازمان غذا و دارو</p> <p>اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های طبیعی، سنتی</p> <p>و مکمل</p>
---	---	--

مورد کنترل	نقطه کنترل	معیار پذیرش	سطح	بله	خیر	کاربرد ندارد	توضیحات
۱۴- تحقیق و توسعه	۱-۱۴- مرکز تحقیق و توسعه فعال و کارآمد و کارشناسان و متخصصین کافی	○ مستندات کاری بخش R&D	توصیه				
۱۵- کنترل کیفیت و مستندات	۱-۱۵- بهره گیری از استانداردهای ملی و بین المللی به روز شده	○ در دسترس بودن استانداردها و ضوابط مرتبط ○ اخذ استانداردهای بین المللی نظیر ISO 22000/HACCP ○ پروانه کاربرد علامت استاندارد تشویقی ○ ISO ۱۷۰۲۵ یا آزمایشگاه همکار مورد تأیید وزارت بهداشت	توصیه توصیه توصیه توصیه				

نام و امضاء ممیزی کننده:	تاریخ ممیزی:	نام و امضاء تأیید کننده:	تاریخ تأیید:
--------------------------	--------------	--------------------------	--------------