

بسمه تعالی

اداره کل دامپزشکی استان قم

نظام نامه نظارت بر عملکرد دامپزشکی استان در بخش های دولتی و غیر دولتی

جمع آوری و تنظیم :

حسین ابراهیمی سلیمی مسئول واحد بازرسی، ارزیابی عملکرد و پاسخگویی به شکایات

محمد زنگی واحد تحول اداری

با تشکر صمیمانه از مسئولین و کارشناسان محترم ادارات و واحد های ستادی



سازمان دامپزشکی کشور

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

فهرست مندرجات:

صفحه	عنوان	ردیف
۴	پیشگفتار	۱
۵	مقدمه	۲
۷	فرآیند نظارت بر عملکرد دامپزشکی استان در بخش های دولتی و غیر دولتی	۳
جداول شاخص ها و معیارها		
۱۲	شاخص های نظارتی حوزه ی بهداشت و مدیریت بیماری های دامی	۴
۲۴	شاخص های نظارتی در حوزه بهداشت و مبارزه با بیماری های طیور	۵
۳۱	شاخص های نظارتی در حوزه تشخیص و درمان	۶
۵۲	شاخص های نظارتی در حوزه بهداشت عمومی و مواد غذایی	۷
۸۱	شاخص های نظارتی قرنطینه و امنیت زیستی	۸

پیشگفتار

نظارت عبارت است از مراقبت توأم با راهنمایی و بازخورد .

نظارت فرآیندی است از فرآیندهای ارزشیابی است. ارزشیابی یا به عبارت دیگر سنجش عملکرد در ارتقاء بهره وری ، اصلاح نظام بودجه ریزی و... نقش بسیار مؤثری دارد.

نظارت یک فرآیند مستمر است و در یک نوع تقسیم بندی به نظارت قبل-حین و پس از اجرای برنامه تقسیم می شود. در نظارت حین اجرای برنامه ، تصحیح فوری هرگونه انحراف از اهداف عملیاتی انجام می گیرد. لذا نظارت دارای اهمیت کلیدی در بهبود عملکرد برنامه است و ارزشیابی موفق اغلب حول محور نظارت موفق است. چرا که نظارت داده هایی را ایجاد می کند که در ارزشیابی از آن استفاده میشود.

باتوجه به توضیحاتی که ارائه شد ، برای ارتقاء ارزشیابی و به تبع آن بهره وری (اثربخشی و کارایی فعالیت ها) در اداره کل دامپزشکی استان نیازمند نظام نامه نظارت هستیم که در این نظام نامه، مراحل نیل به عملکرد مطلوب ترسیم و به مرحله اجرا گذاشته می شود.

دکتر مهدی رفیعی محمدی

مدیر کل دامپزشکی استان قم

مقدمه

نظارت و کنترل یکی از اجزای اصلی مدیریت محسوب می گردد، بطوریکه بدون توجه به این جزء، سایر اجزاء مدیریت مثل برنامه ریزی، سازماندهی و هدایت نیز ناقص بوده و تضمینی برای انجام درست آنها وجود ندارد. در حقیقت زمانی که یک برنامه تهیه شد و برای اجرای آن سازماندهی بعمل آمد و رهبری و هدایت آن مشخص شد، انتظار این است که هدفهای برنامه تحقق پیدا کند و در اجرای برنامه، اطمینان وجود داشته باشد که روند حرکت دقیقاً بسوی اهداف تعیین شده می باشد. گاهی ممکن است حتی جزئیات برنامه بصورت دقیق اجرا گردد اما جهت گیری کلی در اجرای برنامه دارای انحراف بوده و ما را از هدف دور سازد. اطمینان از اینکه اجرای برنامه و هدایت آن درست صورت گیرد و در صورت مشاهده انحراف، اقدام لازم برای تصحیح آن بعمل آید، نیازمند فرآیندی است که آن را نظارت و کنترل می نامند.

لذا تعریف جامع نظارت و کنترل عبارت است از: « ارزیابی تصمیم گیری ها و برنامه ها از زمان اجرای آنها و اقدامات لازم برای جلوگیری از انحراف عملیات نسبت به هدفهای برنامه و تصحیح انحرافات احتمالی بوجود آمده ». .

امیرالمومنین علی علیه السلام در نامه ای خطاب به مالک اشتر(نامه ۵۳ نهج البلاغه) اهمیت بازرسی و نظارت را بیان می فرمایند:

«ثُمَّ تَفَقَّدْ أَعْمَالَهُمْ، وَابْعَثِ الْعُيُونََ مِنْ أَهْلِ الصِّدْقِ وَالْوَفَاءِ عَلَيْهِمْ، فَإِنَّ تَعَاهُدَكَ فِي السِّرِّ لِأُمُورِهِمْ حَدْوَةٌ لَهُمْ عَلَى اسْتِعْمَالِ الْأَمَانَةِ، وَالرَّفْقُ بِالرَّعِيَّةِ». « سپس رفتار کارگزاران را بررسی کن، و بازرسانی راستگو و وفا پیشه بر آنان بگمار. که مراقبت و بازرسی پنهانی تو از کار آنان، سبب امانت داری، و مهربانی با رعیت خواهد بود.»

از اینجاست که معلوم میگردد نظارت ها آثار و فوائد بسیار مطلوبی دارد که عبارتند از:

- ۱- محافظت بر امانتداری و نگهداری بیت المال و خود داری از دست درازی به آن.
- ۲- مراعات و مدارای مردم و ارباب رجوع .

در نظارت مسائل زیر مورد توجه قرار می گیرد:

- ۱- نظارت، عملیات و برنامه را با یکدیگر تطبیق می کند.
- ۲- نظارت، میزان سلامت و یا بیماری دستگاه را مشخص می سازد.
- ۳- نظارت، توان واحد های مختلف را در انجام کارها عیان می دارد.
- ۴- نظارت، مقدار پیشرفت عملیات و فاصله آن را تا هدف روشن می نماید.
- ۵- نظارت، لزوم هدایت خواهی و ظرفیت هدایت پذیری را به دست می آورد.

انواع نظارت:

۱- پیش از عمل

۲- سگانی

۳- تفکیکی

۴- بعد از عمل

- نظارت پیش از عمل که به آن پیش کنترل نیز می گویند ، به وجود منابع مالی ، انسانی و مواد اولیه ، قبل از اجرا می پردازد.

- نظارت سگانی انحراف از استاندارد را تعیین می کند و پیش از نتایج نامناسب درصدد اقدامات اصلاحی بر می آید.

- نظارت تفکیکی که به آن کنترل بلی یا خیر یا رفتن و نرفتن نیز می گویند. این نوع نظارت در زمانی است که جنبه های خاصی از اقدام که باید تصویب شود یا شرایط خاصی که پیش از ادامه ی کار باید تأیید گردد ، مشخص شود.

نکته ۱: نظارت های سگانی و تفکیکی در حین اجرا انجام می شوند که در بسیاری از استاندارد های تعیین شده در این نظام نامه کاربرد داشته اند.

-نظارت بعد از عمل : در این نوع نظارت ، نتیجه کارهای انجام شده بررسی می شود. کنترل بعد از عمل مبنایی است برای دادن پاداش یا تنبیه خطاکار.

امیرالمومنین علی علیه السلام می فرمایند : «با پاداش به نیکوکار ، بدکار را رنجه دار»

نکته ۲: این چهار نوع نظارت جایگزین یکدیگر نمیشود بلکه مکمل یکدیگرند. در این نظام نامه که با همکاری ادارات و واحدهای داخلی تنظیم شده است از هر چهار نوع نظارت استفاده شده است.

منابع:

- اصول نظارت و کنترل ، غلامرضا دانشور

- نظارت و کنترل و مراحل آن در مدیریت ، محمد جواد بختیارزاده

-اصول و مبنای مدیریت ، دکتر جاسبی

-پیش نویس نظام نامه سنجش عملکرد سازمان دامپزشکی کشور

فرآیند نظارت بر عملکرد دامپزشکی استان در بخش های دولتی و غیر دولتی

این فرآیند شامل شش ماده به شرح زیر می باشد:

• ماده ی ۱ - اصطلاحات:

۱- **شاخص یا معیار**: به معنای نمودار یا نشان دهنده، یا نماینده می باشد. شاخص، کمیتی است که نماینده چند متغیر همگن است و وسیله ای برای اندازه گیری و مقایسه پدیده هایی است که دارای ماهیت و خاصیت مشخصی هستند، که بر مبنای آن میتوان، تغییرات ایجاد شده در متغیرهای معینی را در طول یک دوره، بررسی نمود.

۲- **چک لیست**: چک لیست یکی از ابزارهای مدیریت فعالیت ها می باشد که می تواند بر اساس آن یک فعالیت را مدیریت نمود.

- معمولا چک لیست ها برای کارهای نظارتی، بازرسی و ممیزی کاربرد زیاد دارد.

۳- **عدم انطباق**: مواردی که با اصول انجام کار انطباق ندارد.

۴- **اقدام اصلاحی**: هر نوع اقدام جهت حذف علل عدم انطباق بالفعل در سازمان را گویند.

۵- **اقدام پیشگیرانه**: هر نوع اقدام جهت حذف علل عدم انطباق بالقوه در سازمان را گویند.

۶- **ارکان نظام نامه**: افرادی که وظیفه تبیین سیاست های کلی و عملیاتی نظام نامه را بر عهده دارند.

۷- **کمیته**: کمیته فنی نظارت که وظیفه بررسی میزان پیشرفت نظام نامه نظارتی و اتخاذ تصمیم در خصوص موارد عدم انطباق و اقدام اصلاحی و اقدام پیشگیرانه را در مواقع لازم بر عهده دارد.

• ماده ۲- ارکان نظام نامه :

- اعضای آن عبارتند از اعضای کارگروه توسعه مدیریت اداره کل (مدیر کل، معاونین، نماینده سازمان مدیریت و برنامه ریزی و یک نفر صاحب نظر به انتخاب مدیر کل)

• ماده ۳- اعضای کمیته فنی نظارت :

- اعضای آن عبارتند مسئولین ادارات و واحد های فنی در خصوص موضوعات فنی و مسئولین ادارات و واحد های اداری در خصوص موضوعات اداری

- مسئول حراست به عنوان عضو

- مسئول امور حقوقی به عنوان عضو

- مسئول بازرسی و ارزیابی عملکرد به عنوان دبیر

• ماده ۴- اهداف :

- ایجاد نظام کارآمد نظارتی با توجه به وظایف حاکمیتی اداره کل دامپزشکی استان قم
- حصول اطمینان از رعایت سیاست ها ، انجام تکالیف و اجرای تصمیمات
- مستند سازی در جهت بررسی اثربخشی سیاست ها و برنامه ها
- تشخیص به هنگام انحرافات ، مغایرت ها و مشکلات اجرایی و ارائه پیشنهادات مشخص جهت رفع آن ها یا بهبود روش های برنامه ریزی
- اطلاع و آگاهی بیش از پیش مدیران عالی از روند فعالیت واحدهای ستادی و اجرایی و روان سازی فعالیت ها

• ماده ۵- سازماندهی نظام شرح وظایف و روش اجرا:

در این نظام ادارات و واحدهای ستادی فنی و پشتیبانی و واحد بازرسی و ارزیابی عملکرد در سه زمینه ی قبل و حین و پس از اجرای طرح ها و برنامه ها همکاری نزدیکی با واحدهای اجرایی در بخش دولتی (اداره دامپزشکی شهرستان) و بخش خصوصی خواهند داشت که نقطه ی شروع آن ابلاغ نظام نامه از طرف مدیرکل بوده و دفاتر فوق در چارچوب این فرم ها نسبت به اجرای طرح اقدام نموده و عملکرد بخش دولتی و بخش خصوصی را در فصول زمانی تعیین شده در طرح بررسی می نمایند .

مسئولین ستادی و رئیس اداره دامپزشکی شهرستان بر اساس بازدید های خود و گزارش های ناظرین ، موارد عدم انطباق را رفع و اقدامات اصلاحی و پیشگیرانه پیشنهادی مندرج در چک لیست های نظارتی را اجرایی نموده و گزارش اقدامات به دبیر کمیته جهت گزارش به مدیرکل ارائه می نمایند.

چنانچه تعیین رفع عدم انطباق ، اقدام اصلاحی یا اقدام پیشگیرانه نیازمند به تصمیم کمیته باشد موضوع به دبیر جهت طرح در جلسه ارجاع می گردد.

تعیین نوع اقدامات اصلاحی و پیشگیرانه ، مجری و مسئول پیگیری در کمیته انجام می شود. تصمیمات اتخاذ شده در کمیته لازم الاجرا خواهد بود و معاونین اداره کل ناظر بر اجرای روند تعیین شده می باشند.

دبیر کمیته نیز هر سه ماه یکبار روند اجرایی مصوبات را بررسی و گزارشات لازم را به کمیته ارائه می نماید.

ماده ۶ - مراحل فرآیند نظارت :

۱- تعیین شاخص ها و معیارها:

با تشکیل جلسات متعدد با معاونت ها ، ادارات و واحدهای ستادی اداره کل و بر اساس مقررات نظارتی ابلاغی از سوی دفاتر ستادی سازمان دامپزشکی کشور ، عناوین نظارت ها و کمیت های مورد نظر به عنوان شاخص ها و معیارهای نظارت بر عملکرد دامپزشکی به مدیرکل پیشنهاد و به تایید ایشان رسیده است . با توجه به اینکه تدوین نظام نامه نظارتی به این صورت برای اولین بار است که انجام می شود لذا خالی از ایراد نبوده و در نظراست بازنگری اول در اواخر سال جاری انجام شود. لذا تعیین معیار های نظارتی طبق نظر بالاترین مقامات اداره کل تنظیم شده است. پس از تعیین عناوین نظارت ها و معیارها ، طی جلسات متعدد در تیم بهبود فرآیندها ، چک لیست مورد نظر در هر عنوان نظارتی، توسط ادارات و واحدهای ستادی تعیین شد. در تدوین چک لیست ، از مقررات نظارتی دفاتر ستادی سازمان دامپزشکی استفاده شد و در مواردی که تکالیف نظارتی در اختیار نبود و یا لازم بود با توجه به شرایط استان مواردی اضافه گردد ، با همفکری مسئولان و کارشناسان هر اداره / واحد ، چک لیست جدید تنظیم گردید.

۲- جمع آوری اطلاعات :

جمع آوری اطلاعات می بایست بر اساس چک لیست های تعیین شده توسط ناظرین ستاد اداره کل و اداره شهرستان با بازه زمانی تعیین شده در این نظام نامه صورت پذیرد. چنانچه کمیته فنی نظارت و یا مسئولین ذیربط ، نظارتهای بیشتری را برای هر کدام از واحدهای ستادی و شهرستان به دلایل مشخص تعیین نمایند ، می بایست فراتر از بازه زمانی نظام نامه نیز نظارت انجام شود. واحد بازرسی و ارزیابی عملکرد نیز نسبت به نظارتهای دوره ای و موردی از عملکرد نظارتی ناظرین در سطوح مختلف کارشناسی و مدیریتی، کنترل های لازم را اعمال نماید.

۳- مقایسه اطلاعات جمع آوری شده با شاخص ها:

پس از جمع آوری اطلاعات ، هر گونه صحت عملکرد یا انحرافات احتمالی در قبل ، حین و بعد از برنامه های اجرایی می بایست پس از مقایسه با دستورالعمل های اجرایی و مقررات ، مشخص شده و گزارش آن به مقام مافوق ارائه گردد.

در این مرحله می بایست پس از مقایسه اطلاعات جمع آوری شده ، موارد عدم انطباق ، اقدام اصلاحی و اقدام پیشگیرانه در جهت پیشگیری از بروز مجدد عدم انطباق ، به مافوق گزارش و در نرم افزار بایگانی ثبت گردد.

۴- تصمیم گیری و اقدام اصلاحی برای رفع نواقص :

در این مرحله که ثمره و نتیجه نظارت هاست ، چنانچه انحراف یا عدم انطباق در اجرای برنامه ها توسط مسئولین مشاهده گردید رفع و اقدامات اصلاحی یا پیشگیرانه در دستور کار قرار میگیرد و گزارش آن به دبیر کمیته ارسال گردد. چنانچه موارد رفع عدم انطباق یا اقدامات اصلاحی یا پیشگیرانه نیازمند تصمیم کمیته باشد ، موضوع توسط مسئولین به دبیر کمیته ارجاع تا در کمیته طرح گردد. کمیته نیز بر اساس توضیحات مندرج در ماده ۵ اقدام خواهد نمود.

جلسات کمیته بطور منظم هر سه ماه یکبار و یا با درخواست هر یک از اعضاء بطور تصادفی برگزار میگردد. تصمیمات کمیته لازم الاجرا خواهد بود.

در پایان هر سال میزان اثر بخشی اقدامات اصلاحی و نتایج حاصله از نظارت ها و نقاط ضعف و قوت توسط مسئول بازرسی و پاسخگویی به شکایات بررسی و نتایج را به مدیر کل گزارش می نماید.

تذکر: دو گام مهم در این فرآیند به شرح ذیل می باشد:

۱- نظارت بر عملکرد اجرایی بخش غیر دولتی و عملکرد اجرایی سل و بروسلوز در بخش دولتی توسط اداره دامپزشکی شهرستان قم:

اداره دامپزشکی شهرستان قم می بایست در حوزه های کاری خود (مبارزه با بیماری های دامی ، مبارزه با بیماری های طيور ، تشخیص و درمان ، اداره بهداشت عمومی و مواد غذایی ، قرنطینه و امنیت زیستی) طبق معیارهای مندرج در جداول ۱ الی ۵ نسبت به نظارت بر عملکرد بخش غیر دولتی و عملکرد اجرایی خود اقدام و عملیات نظارت را در چک لیست های مندرج در پیوست ثبت و مستند سازی و طبق توضیحات مندرج در ماده ۵ اقدام نماید.

۲- نظارت بر عملکرد نظارتی و اجرایی اداره دامپزشکی شهرستان و عملکرد اجرایی بخش غیر دولتی توسط ادارات و واحدهای ستادی اداره کل:

ادارات و واحدهای ستادی اداره کل نیز می بایست طبق معیارهای مندرج در جداول ۱ الی ۵ نسبت به نظارت بر عملکرد نظارتی و اجرایی دامپزشکی شهرستان و عملکرد اجرایی بخش غیر دولتی اقدام نمایند. دفاتر ستادی نیز مانند دامپزشکی شهرستان پس از هر دوره بازدید می بایست نسبت به تکمیل گزارش و ارائه مستندات و صحت عملکرد و یا عدم انطباق و متعاقباً طبق توضیحات مندرج در ماده ۵ اقدام نمایند.

جداول شاخص ها و معیارها

شامل عناوین نظارتی هر اداره / واحد
و میزان عملکرد نظارتی و شماره ی
چک لیست نظارتی می باشد.

جدول شماره ۱ :

شاخص های نظارتی حوزه ی بهداشت و مدیریت بیماری های دامی

شماره فرم	عنوان نظارت	شبکه دامپزشکی شهرستان	نوع نظارت	اداره کل دامپزشکی استان	نوع نظارت
۱-۱	مراقبت فعال از مجتمع های دامپزشکی	هر ماه یک بار	میدانی	هر ماه یک بار	میدانی
۱-۲	ارزیابی ثبت عملیات در سیستم GIS	پایان هر ماه	سیستمی	پایان هر ماه	سیستمی
۱-۳	نظارت بر عملکرد واکسیناسیون مراکز مایه کوبی در طرح های عمرانی	در هر طرح دو بار (ده درصد عملیات)	میدانی و تلفنی	در هر طرح یک بار (یک درصد عملیات)	میدانی
۱-۴	نظارت ادواری بر عملکرد واکسیناسیون مراکز مایه کوبی	دو بار در سال	میدانی	یک بار در سال	میدانی
۱-۵	نظارت بر عملکرد مبارزه با سل و بروسلوز شهرستان	هر ماه یک اکیپ	میدانی	-	-
۱-۶	نظارت بر اکیپ عملیاتی مبارزه با سل و بروسلوز	هر ماه یک اکیپ	میدانی	۳ ماه یک بار یک اکیپ	میدانی
۱-۷	نظارت بر سردخانه واکسن و آنتی ژن	-	-	پایان هر ماه	میدانی و سیستمی
۱-۸	نظارت بر مراکز پخش واکسن	-	-	هر ۳ ماه یک بار	میدانی و سیستمی
۱-۹ - a/b	نظارت بر مراکز فروش واکسن و مراکز مایه کوبی	-	-	هر ۳ ماه یک بار	میدانی

چک لیست های مربوط به نظارت های اداره بهداشت و مدیریت بیماری های دامی

فرم شماره ۱-۱

اداره بهداشت و مدیریت بیماری های دامی
نظارت بر مراقبت فعال از مجتمع های دامپزشکی

تاریخ بازدید :

اداره / واحد بازدیدکننده :

شماره پرونده مرکز :

مرکز مورد بازدید :

مشترک بین اداره کل و اداره شهرستان

نتیجه مشاهدات	تعداد دام		تعداد بهار بند داری دام	نام واحد	نوع واحد	ردیف
	تعداد گوسفند و بز	تعداد گوساله				
						۱.
						۲.
						۳.
						۴.
						۵.
						۶.
						۷.
						۸.
						۹.
						۱۰.

* توجه : نتیجه مشاهدات ، می تواند شامل ورود و خروج دام جدید ، بروز بیماری ، وضعیت بهداشتی واحد 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 :

فرم شماره ۱-۲

اداره بهداشت و مدیریت بیماری‌های دامی
نظارت بر ارزیابی ثبت عملیات در سیستم GIS

تاریخ بازدید :
شماره پرونده مرکز:

اداره / واحد بازدید کننده :
مرکز مورد بازدید :

مشترک بین اداره کل و اداره شهرستان

موارد مغایرت	مغایرت با آمار ارسالی		نوع عملیات ثبتی	
	دارد	ندارد		
			عملکرد واکسیناسیون	
			FMD	مراقبت فعال
			BSE	
			LSD	
			سل	مراقبت غیر فعال
			بروسلوز	
			مشمشه	
			مرکزی	کانون های بیماری
			جعفریه	
			خلجستان	
			کهنک	

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 :

فرم شماره ۱-۳

اداره بهداشت و مدیریت بیماری های دامی
نظارت بر عملکرد واکسیناسیون مراکز مایه کوبی در طرح های عمرانی

اداره / واحد بازدید کننده :
مرکز مورد بازدید :

تاریخ بازدید :
شماره پرونده مرکز :

مشترک بین اداره کل و اداره شهرستان

نام مرکز مایه کوبی :	نوع طرح در حال اجرا :	تاریخ بررسی :
حضور مسئول مرکز :	دارد.... ندارد....	توضیحات :
وضعیت دفتر کار :	مناسب.... نامناسب....	توضیحات :
وضعیت ونحوه نگهداری واکسن :	مناسب.... نامناسب....	توضیحات :
رعایت زنجیره سرد :	مناسب.... نامناسب....	توضیحات :
نصب تعرفه مایه کوبی :	انجام شده.... انجام نشده....	توضیحات :
اطلاع رسانی طرح ها (بنر یا تابلو) :	انجام شده.... انجام نشده....	توضیحات :
ثبت خط سیر روزانه اکیپ ها :	انجام می شود.... انجام نمی شود....	توضیحات :
ثبت مراجعات در دفتر مرکز :	انجام می شود.... انجام نمی شود....	توضیحات :
ثبت سوابق مایه کوبی :	انجام می شود.... انجام نمی شود....	توضیحات :
ثبت عملیات مایه کوبی در سیستم GIS :	انجام می شود.... انجام نمی شود....	توضیحات :
ثبت و گزارش موارد شوک :	انجام می شود.... انجام نمی شود....	توضیحات :
ثبت و گزارش موارد کانون بیماری ها :	انجام می شود.... انجام نمی شود....	توضیحات :
ثبت و بایگانی گزارش های روزانه مایه کوبی و عدم همکاری :	انجام می شود.... انجام نمی شود....	انجام نمی شود
توضیحات :		
تکریم ارباب رجوع :	انجام می شود	انجام نمی شود.... توضیحات :
ارسال به موقع گزارش ماهیانه کانون ها :	انجام می شود....	انجام نمی شود.... توضیحات :
ارسال به موقع گزارش موجودی واکسن :	انجام می شود....	انجام نمی شود.... توضیحات :

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 :



اداره بهداشت و مدیریت بیماری های دامی
نظارت ادواری بر عملکرد واکسیناسیون مراکز مایه کوبی

فرم شماره ۴-۱

اداره / واحد بازدید کننده :

تاریخ بازدید :

مرکز مورد بازدید :

شماره پرونده مرکز :

مشترک بین اداره کل و اداره شهرستان

نام مرکز مایه کوبی : نوع طرح در حال اجرا: تاریخ بازدید:

نام مسئول اکیپ: آدرس: نوع واکسن و تاریخ انقضاء:

رعایت زنجیره سرد: خوب... متوسط... بد... توضیحات:

لباس کار و چکمه: مناسب... نامناسب... توضیحات:

سرتگ ، سر سوزن و لوازم: مناسب... نامناسب... توضیحات:

ثبت عملیات مایه کوبی: انجام می شود... انجام نمی شود... توضیحات:

صدور قبض تعرفه: انجام می شود... انجام نمی شود... توضیحات:

رعایت تعرفه مایه کوبی: انجام می شود... انجام نموی شود... توضیحات:

رعایت اصول امنیت زیستی: انجام می شود... انجام نمی شود... توضیحات:

رعایت مباتی فنی مایه کوبی: انجام می شود... انجام نمی شود... توضیحات:

مجوز مایه کوبی: دارد... ندارد... توضیحات:

داشتن داروهای ضد شوک: دارد... ندارد... توضیحات:

ثبت و گزارش موارد شوک: انجام می شود... انجام نمی شود... توضیحات:

ثبت و گزارش موارد عدم همکاری: انجام می شود... انجام نمی شود... توضیحات:

نام دامدار	شماره تماس	آدرس	تعداد دام	نوع دام	تعداد مایه کوبی شده	توضیحات

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 :

تاریخ بازدید :
شماره پرونده مرکز:

اداره / واحد بازدید کننده :
مرکز مورد بازدید :

مخصوص اداره کل

بازدید از اداره شهرستان:

تاریخ بازدید از شهرستان: تعداد کانون های ماه گذشته:

شرایط نگهداری آنتی و واکسن: مناسب... نامناسب... توضیحات:

تحلیل کانون ها انجام شده... انجام نشده... توضیحات:

تنظیم اسناد غرامت: تکمیل شده... تکمیل نشده... توضیحات:

همخوانی آمار عملکرد با GIS: دارد... ندارد... توضیحات:

ثبت خط سیر: دارد... ندارد... توضیحات:

میزان تحقق عملیات به پیش بینی تست سل... تست بروسلوز.....

واکسن بروسلوز گوساله... واکسن بروسلوز بالغین.....

توضیحات:

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 :

نام مسئول اکیپ:	آدرس:	نام دامدار:
وضعیت دامداری	کانون....	غیر کانون....
تعداد دام موجود:	تعداد دام تست شده:	تعداد دام واکسینه شده:
رعایت ضوابط امنیت زیستی:	انجام می شود....	انجام نمی شود....
رعایت زنجیره سرد:	انجام می شود....	انجام نمی شود....
تمیز بودن لباس کار:	مناسب....	نامناسب....
داشتن داروی ضد شوک:	دارد....	ندارد....
ثبت شماره کامل گاوهای تست شده:	انجام می شود....	انجام نمی شود....
پوشش کامل دامهای حساس:	انجام می شود....	انجام نمی شود....
ثبت و گزارش عملیات عدم همکاری:	انجام می شود....	انجام نمی شود....
همخوانی عملکرد با آنتی ژن و واکسن های دریافتی:	دارد....	ندارد....
انجام تحلیل کانون ها:	انجام می شود....	انجام نمی شود....
میزان تحقق پیش بینی تا کنون: تست سل.....	تست بروسلوز.....	واکسن بروسلوز گوساله.....
واکسن بروسلوز بالغین.....		
<u>توضیحات کارشناس ناظر :</u>		

موارد عدم انطباق / انحراف :

پیشنهاد اقدام اصلاحی جهت رفع موارد عدم انطباق:

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

مشخصات و امضاء ناظر اداره کل دامپزشکی:

مشخصات و امضاء ناظر دامپزشکی شهرستان:

مخصوص اداره کل

وضعیت فنی سردخانه			
متناسب	نامناسب	توضیحات	
			وضعیت پالت گذاری
			وضعیت چیدمان بر اساس تاریخ انقضاء
			وضعیت ورودت سرخانه
			وضعیت ترموگراف سردخانه
			نبود وسایل متفرقه در داخل سردخانه
			وضعیت بهداشتی و نظافت سردخانه

موجودی سردخانه								
ردیف	نوع واکسن / آنتی ژن	تعداد کل	نوع سویه	تاریخ تولید	تاریخ انقضاء	شماره پیج تولید	تعداد در هر پیج	همخوانی با نرم افزاری
۱.								
۲.								
۳.								
۴.								
۵.								
۶.								
۷.								
۸.								
۹.								
۱۰.								

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 :

تاریخ بازدید:
شماره پرونده مرکز:

اداره / واحد بازدید کننده:
مرکز مورد بازدید:

مخصوص اداره کل

وضعیت فنی سردخانه

توضیحات	مناسب	نامناسب
وضعیت پالت گذاری		
وضعیت چیدمان بر اساس تاریخ انقضاء		
وضعیت ورودت سردخانه		
وضعیت ترموگراف سردخانه		
نبود وسایل متفرقه در داخل سردخانه		
وضعیت بهداشتی و نظافت سردخانه		
همخوانی آمار اعلام شده با موجودی و مستندات		

موجودی سردخانه

ردیف	نوع واکسن / آنتی ژن	تعداد کل	نوع سویه	تاریخ تولید	تاریخ انقضاء	شماره بیج تولید	تعداد در هر بیج	همخوانی با نرم افزاری
۱.								
۲.								
۳.								
۴.								
۵.								
۶.								
۷.								
۸.								
۹.								
۱۰.								

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:



مخصوص اداره شهرستان

۱- آیا مسئول فنی مرکز حضور دارد؟..... نام و نام خانوادگی.....

۲- مجوز مرکز (تاریخ اعتبار.....) اعتبار دارد؟

۳- مجوز مرکز در محل مناسب نصب گردیده است؟

۴- کارتهای مایه کوبی واکسیناتورها اعتبار دارد؟

۵- تابلوی مناسب در محل نصب گردیده است؟

۶- ساعات کار در محل نصب گردیده است؟

۷- نرخ تعرفه های واکسیناسیون (مصوب هیئت وزیران) در محل نصب گردیده است؟

۸- وضعیت سردخانه و دفتر از نظر نظافت و ضدعفونی مناسب نامناسب
(ارائه مستندات برنامه زمانبندی شستشو و ضدعفونی و نام محلول ضدعفونی)

۹- وضعیت سردخانه از نظر وسایل و مواد اضافی و غیر ضرور ندارد دارد

۱۰- دمای فعلی سردخانه دمای حداکثر روزدمای حداقل روز بر اساس بررسی ترموگراف

۱۱- مستندات مربوط به کالیبراسیون تجهیزات و دستگاهها (سردخانه ها ، ترموگراف و) در مرکز موجود می باشد؟

۱۲- مستندات نظارت بر فعالیت واکسیناتورها در مرکز موجود می باشد؟

۱۳- مستندات و دفتر مراجعات، گزارش ها و موارد کانون بیماریها در مرکز وجود دارد؟

۱۴- ثبت خط سیر روزانه اکیپ ها در مرکز وجود دارد؟

۱۵- ثبت سوابق مایه کوبی در مرکز وجود دارد؟

۱۶- ثبت و گزارش موارد شوک ناشی از واکسیناسیون در مرکز موجود می باشد؟

۱۷- بررسی مستندات ثبت و بایگانی گزارش روزانه مایه کوبی و گزارش عدم همکاری در مرکز موجود می باشد؟

۱۸- صدور قبض تعرفه و رعایت تعرفه مایه کوبی انجام می گیرد؟

۱۹- داروهای ضد شوک در مرکز (مایه کوبی دامی) وجود دارد؟

۲۰- از لوازم ضدعفونی کننده در مرکز استفاده می گردد؟

۲۱- رعایت زنجیره سرد حمل واکسن صورت می پذیرد؟

اداره بهداشت و مدیریت بیماری‌های دامی
نظارت بر مراکز فروش واکسن و مراکز مایه کوبی
صفحه دوم

۲۲- یخچال با ظرفیت مناسب و کفایت لازم در مرکز موجود می باشد؟

۲۳- تطبیق موجودی، دریافتی و مصرفی واکسن همخوانی دارد؟

۲۴- در بررسی ظاهری واکسن ها آیا تغییرات فیزیکی ، شیمیایی و... مشاهده گردید؟
 خیر بلی

نام شرکت پخش	تاریخ انقضاء	شماره سریال	نام واکسن

۲۵- آیا نحوه چیدمان واکسن ها مناسب است و بر روی پالت مناسب نگهداری می شود ؟

۲۶- آیا در سردخانه ، واکسن فاقد پروانه تولید یا فاقد مجوز واردات و توزیع از سازمان دامپزشکی مشاهده گردید ؟

۲۷- واکسن تاریخ گذشته و غیر مجاز در مرکز وجود دارد؟ در صورت پاسخ مثبت مشخصات آن ذکر گردد.

۲۸- ثبت اطلاعات به روز در سیستم GIS و برنامه Access (مایه کوبی دامی) صورت می پذیرد؟

۲۹- در مرکز داروی غیر مجاز وجود دارد؟ مشخصات آن ذکر گردد.

۳۰- آیا مرکز دارای برق اضطراری است؟ آیا سیستم اعلام هشدار قطع برق موجود و فعال است؟

۳۱- آیا در مرکز کلیه مستندات(فاکتورها، گواهی حمل ، نسخه و ...) خرید و فروش واکسن موجود است؟ آیا مستندات به رویت و امضای مسئول فنی می رسد؟

۳۲- آیا واکسن ها توسط خودرو حمل مخصوص شرکت به شمارهتحویل می گردد؟

۳۳- آیا همکاری با نماینده اعزامی اداره دامپزشکی صورت گرفته است؟

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 :

جدول شماره ۲ :

شاخص های نظارتی در حوزه ی بهداشت و مبارزه با بیماری های طیور

شماره فرم	عنوان نظارت	شبکه دامپزشکی شهرستان	نوع نظارت	اداره کل دامپزشکی استان	نوع نظارت
۲-۱	نظارت بر مراکز توزیع واکسن	-	-	هر شش ماه یک بار	میدانی
۲-۲ - a/b	نظارت بر مراکز فروش واکسن و مراکز مایه کوبی	هر ماه یک بار	میدانی	-	-
۲-۳ - a/b	نظارت بر عملکرد مسئولین فنی بهداشتی مرغداری ها	پنج درصد ماهیانه	میدانی	هر ماه یک بازدید	میدانی

چک لیست های مربوط به نظارت های اداره بهداشت و مبارزه با بیماری های طیور

مخصوص اداره کل

نام مرکز :	تاریخ بازدید :
نام مسئول فنی :	حضور مسئول فنی در مرکز :
وضعیت ترموگراف :	سالم <input type="checkbox"/> ناسالم <input type="checkbox"/>
درجه ترموگراف در زمان بازدید :	
وضعیت برق اضطراری :	
واکسن غیر مجاز :	دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/>
واکسن تاریخ گذشته ::	دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/>
لیست واکسنهای تاریخ گذشته :	
۱	
۲	
ثبت اطلاعات به روز در سیستم GIS :	انجام شده <input type="checkbox"/> انجام نشده <input type="checkbox"/>
توضیحات :	
رعایت زنجیره سرد در تحویل واکسن :	انجام می شود <input type="checkbox"/> انجام نمی شود <input type="checkbox"/>
وجود واکسن خارج از شبکه :	دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/>
توضیح واکسن خارج از ضوابط :	
وجود داروی غیر مجاز در محل توزیع واکسن ::	دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/>
وجود سایر مواد در سردخانه :	دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/>
نام مواد :	
همکاری با نماینده اعزامی اداره دامپزشکی :	دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/>
نظافت محل :	مناسب <input type="checkbox"/> نا مناسب <input type="checkbox"/>
کالیبراسیون دستگاهها :	دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/>
نحوه چیدمان :	مناسب <input type="checkbox"/> نا مناسب <input type="checkbox"/>
نظارت کارشناس اداره دامپزشکی شهرستان :	انجام شده <input type="checkbox"/> انجام نشده <input type="checkbox"/>

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 :



- ۱- آیا مسئول فنی مرکز حضور دارد؟..... نام و نام خانوادگی.....
- ۲- مجوز مرکز (تاریخ اعتبار.....) اعتبار دارد؟
- ۳- مجوز مرکز در محل مناسب نصب گردیده است؟
- ۴- کارتهای مایه کوبی واکسیناتورها اعتبار دارد؟
- ۵- تابلوی مناسب در محل نصب گردیده است؟
- ۶- ساعات کار در محل نصب گردیده است؟
- ۷- نرخ تعرفه های واکسیناسیون (مصوب هیئت وزیران) در محل نصب گردیده است؟
- ۸- وضعیت سردخانه و دفتر از نظر نظافت و ضدعفونی مناسب نامناسب
(ارائه مستندات برنامه زمانبندی شستشو و ضدعفونی و نام محلول ضدعفونی)
- ۹- وضعیت سردخانه از نظر وسایل و مواد اضافی و غیر ضرور ندارد دارد
- ۱۰- دمای فعلی سردخانه دمای حداکثر روزدمای حداقل روز بر اساس بررسی ترموگراف
- ۱۱- مستندات مربوط به کالیبراسیون تجهیزات و دستگاهها (سردخانه ها ، ترموگراف و) در مرکز موجود می باشد؟
- ۱۲- مستندات نظارت بر فعالیت واکسیناتورها در مرکز موجود می باشد؟
- ۱۳- مستندات و دفتر مراجعات، گزارش ها و موارد کانون بیماریها در مرکز وجود دارد؟
- ۱۴- ثبت خط سیر روزانه اکیپ ها در مرکز وجود دارد؟
- ۱۵- ثبت سوابق مایه کوبی در مرکز وجود دارد؟
- ۱۶- ثبت و گزارش موارد شوک ناشی از واکسیناسیون در مرکز موجود می باشد؟
- ۱۷- بررسی مستندات ثبت و بایگانی گزارش روزانه مایه کوبی و گزارش عدم همکاری در مرکز موجود می باشد؟
- ۱۸- صدور قبض تعرفه و رعایت تعرفه مایه کوبی انجام می گیرد؟
- ۱۹- داروهای ضد شوک در مرکز (مایه کوبی دامی) وجود دارد؟
- ۲۰- از لوازم ضدعفونی کننده در مرکز استفاده می گردد؟
- ۲۱- رعایت زنجیره سرد حمل واکسن صورت می پذیرد؟

اداره بهداشت و مدیریت بیماری‌های طیور
نظارت بر مراکز فروش واکسن و مراکز مایه کوبی
صفحه دوم

۲۲- یخچال با ظرفیت مناسب و کفایت لازم در مرکز موجود می باشد؟

۲۳- تطبیق موجودی، دریافتی و مصرفی واکسن همخوانی دارد؟

۲۴- در بررسی ظاهری واکسن ها آیا تغییرات فیزیکی ، شیمیایی و... مشاهده گردید؟
 خیر بلی

نام شرکت پخش	تاریخ انقضاء	شماره سریال	نام واکسن

۲۵- آیا نحوه چیدمان واکسن ها مناسب است و بر روی پالت مناسب نگهداری می شود؟

۲۶- آیا در سردخانه ، واکسن فاقد پروانه تولید یا فاقد مجوز واردات و توزیع از سازمان دامپزشکی مشاهده گردید ؟

۲۷- واکسن تاریخ گذشته و غیر مجاز در مرکز وجود دارد؟ در صورت پاسخ مثبت مشخصات آن ذکر گردد.

۲۸- ثبت اطلاعات به روز در سیستم GIS و برنامه Access (مایه کوبی دامی) صورت می پذیرد؟

۲۹- در مرکز داروی غیر مجاز وجود دارد؟ مشخصات آن ذکر گردد.

۳۰- آیا مرکز دارای برق اضطراری است؟ آیا سیستم اعلام هشدار قطع برق موجود و فعال است؟

۳۱- آیا در مرکز کلیه مستندات(فاکتورها، گواهی حمل ، نسخه و ...) خرید و فروش واکسن موجود است؟ آیا مستندات به رویت و امضای مسئول فنی می رسد؟

۳۲- آیا واکسن ها توسط خودرو حمل مخصوص شرکت به شمارهتحویل می گردد؟

۳۳- آیا همکاری با نماینده اعزامی اداره دامپزشکی صورت گرفته است؟

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 :

فرم شماره a-۳-۲

اداره بهداشت و مدیریت بیماری های طيور
نظارت بر عملکرد مسئولین فنی بهداشتی مرغداری ها

اداره / واحد بازدید کننده :

تاریخ بازدید :

مرکز مورد بازدید :

شماره پرونده مرکز :

مشترک بین اداره کل و اداره شهرستان

وضعیت		وضعیت	الزامات	موارد	
ندارد	ناقص	کامل	- معرفی کتبی فرد توسط مرگذار به دامپزشکی	مسئول امنیت زیستی	۱
			- شرکت در کلاس آموزشی و اخذ تأییدیه		
ندارد	ناقص	کامل	- شرکت مرگذار در کلاس آموزشی و اخذ تأییدیه	آموزش پرسنل	۲
			- اجرای برنامه آموزش برای پرسنل و صدور گواهی		
ندارد	ناقص	کامل	- تعبیه امکاناتی برای تعویض لباس و کفش در ورودی هر سالن	خط تفکیک (خت)	۳
			- اختصاص یک درب ورودی واحد برای هر سالن		
			- وجود امکانات لازم به منظور ضد عفونی تجهیزات ورودی به سالن ها		
ندارد	ناقص	کامل	- حصار کشی کامل و مناسب فارم	منطقه حائل اطراف (محا)	۴
			- تعبیه دوش یک طرفه و رختکن جهت تعویض لباس و کفش		
			- تعبیه حوضچه ضد عفونی مناسب و دستگاه اسپری یا داکت ضد عفونی برای ورود وسایل نقلیه		
			- وجود امکانات لازم به منظور ضد عفونی تجهیزات ورودی به واحد		
			- جدا سازی مسیر دسترسی به انبارها از سایر قسمت های محوطه واحد از درب ورودی		
			- فراهم سازی امکان تخلیه و انتقال سوخت و آب از خارج فارم		
ندارد	ناقص	کامل	- تعبیه یک درب ورودی واحد و منتهی به اتاق تعویض لباس و دوش برای کلیه افراد	کنترل تردد پرسنل	۵

				-اختصاص دفتر ثبت ورود و خروج افراد و وسایل		
ندارد	ناقص	کامل		-اتخاذ تدابیر لازم جهت جلوگیری از لانه گزینی و استقرار پرندگان در مجاورت هواده ها	پرندگان وحشی	۶ کنترل حاملین و ناقلین
				-نصب توری بر روی کلیه پنجره های سالن ها		
				-نصب توری بر روی کلیه پنجره های انبارها		
ندارد	ناقص	کامل		-غیرقابل نفوذ بودن سالن ها، انبارها و خود فارم جهت جلوگیری از ورود حیوانات موذی و ولگرد	حیوانات	
ندارد	ناقص	کامل		- تله گذاری در سر سالن ها و اطراف آنها جهت اجرای برنامه کنترل جوندگان در حین و بین دوره ها	جوندگان	
ندارد	ناقص	کامل		- اجرای برنامه مبارزه با حشرات در حین و بین دوره ها	حشرات	
ندارد	ناقص	کامل		-تعبیه چاه تلفات یا کوره لاشه سوز مناسب در داخل فارم و با حداکثر فاصله از سالنها	سیستم امحا تلفات	۷
ندارد	ناقص	کامل		ایجاد امکانات لازم جهت سالم سازی کود بر اساس دستور العمل	مدیریت بستر و کود	۸
ندارد	ناقص	کامل		-ضدعفونی آب مرغداری در صورت تأیید آلودگی آب	کنترل منابع تامین آب	۹
				- انجام آزمایشات دوره ای میکروبی و فیزیکی شیمیایی آب		
ندارد	ناقص	کامل		-تعبیه حوضچه ضدعفونی در ورودی انبار دان	نظارت بر خوراک و بستر جدید	۱۰
				-مجزا کردن انبار دان از بقیه فارم از نظر دسترسی و پرسنل		
				-انتقال مکانیزه دان از انبار به سالن ها یا تعبیه امکاناتی جهت تحویل کیسه های دان به فارم پس از ضدعفونی		
				-نصب توری بر روی پنجره ها و بستن منافذ انبار		
				-ضدعفونی دان با ضدعفونی کننده های اختصاصی		
				-ضدعفونی بستر (پوشال) پیش از انتقال به سالن ها		

موارد عدم انطباق / انحراف :

پیشنهاد اقدام اصلاحی جهت رفع موارد عدم انطباق:

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

مشخصات و امضای ناظر / ناظرین :

جدول شماره ۳ :

شاخص های نظارتی در حوزه تشخیص و درمان

شماره فرم	عنوان نظارت	شبکه دامپزشکی شهرستان	نوع نظارت	اداره کل دامپزشکی استان	نوع نظارت	توضیحات
۳-۱	نظارت بر مراکز درمانی	هر سال دو بار	میدانی	هر شش ماه پنج درصد	میدانی	
۳-۲	نظارت بر مراکز مایه کوبی	-	-	هر شش ماه دو مورد	میدانی	
۳-۳ - a/b	نظارت بر مراکز فروش واکسن	-	-	هر شش ماه یک مورد	میدانی	
۳-۴ - a/b	نظارت بر مراکز فروش واکسن و مراکز مایه کوبی	هر سه ماه یک بار	میدانی	-	-	
۳ - ۵ - ۱	فرم ارزیابی آزمایشگاه دامپزشکی	هر شش ماه یک بار	میدانی	هر سال دو مورد	میدانی	
۳ - ۵ - ۲	فرم ارزیابی آزمایشگاه دامپزشکی	هر شش ماه یک بار	میدانی	هر سال دو مورد	میدانی	
۳-۶ - a/b	نظارت بر داروخانه ی دامپزشکی	هر سال یک بار	میدانی	هر سال سه مورد	میدانی	
۳-۷ - a...d	نظارت بر شرکت های پخش دارو و واکسن	هر سه ماه یک بار	میدانی	هر سال یک بار	میدانی	
۳-۸ - a/b	نظارت بر کارخانجات تولید دارو	هر سه ماه یک بار	میدانی	هر شش ماه یک بار	میدانی	
۳-۹ - a...d	نظارت بر کارخانجات تولید مکمل و مواد معدنی	هر سه ماه یک بار	میدانی	هر شش ماه یک بار	میدانی	

چک لیست های مربوط به نظارت های اداره تشخیص و درمان

ردیف	کارنامه نظارتی دفتر اشتغال به امور درمانی	حداکثر امتیاز	امتیاز مکتسبه
۱	داشتن پروانه معتبر (تاریخ اعتبار) و نصب در محل مناسب	۱۰	امتیاز
۲	حضور در مرکز درمانی و یا منطقه محدوده فعالیت	۵	
۳	داشتن دفتر و ثبت عملکرد روزانه درمانی (دستی یا کامپیوتری) و ارسال به ادارات مبارزه دام یا طیور	۱۰	
۴	داشتن دفتر و ثبت بیماریهای گروه یک و ارسال به ادارات مبارزه دام یا طیور	۱۰	
۵	داشتن دفتر و ثبت سایر بیماریها و ارسال به ادارات مبارزه دام یا طیور	۱۰	
۶	ثبت گزارشات ماهیانه درمانی و ارسال به اداره تشخیص و درمان	۱۰	
۷	رعایت اصول نسخه نویسی	۱	
۸	عدم نسخه نویسی بدون معاینه دام	۱	
۹	استفاده از آزمایشگاه جهت تشخیص قطعی بیماری. نام آزمایشگاه.....	۵	
۱۰	ثبت و رعایت دستورالعمل های ابلاغی دامپزشکی	۷	
۱۱	رعایت اصول بهداشتی و ضدعفونی	۵	
۱۲	نصب تعرفه های درمانی مصوب در محل مناسب دید ارباب رجوع	۵	
۱۳	نصب شماره تلفن (.....) در محل مناسب برای دید ارباب رجوع.	۲	
۱۴	نصب ساعت کار در محل مناسب برای دید ارباب رجوع	۲	
۱۵	نصب تابلوی مناسب	۲	
۱۶	آشنا کردن دامدار با اثرات سوء باقیمانده های دارویی در شیر و گوشت	۵	
۱۷	شرکت در جلسات اداره کل یا اداره دامپزشکی شهرستان و بخش	۵	
۱۸	میزان رضایت مندی ارباب رجوع	۵	
۱۹	جمع	۱۰۰	

موارد عدم انطباق:

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 :

مخصوص اداره کل

ردیف	کارنامه مرکز مایه کوبی	حداکثر امتیاز	امتیاز مکتسبه
۱	داشتن اعتبار مجوز مرکز (تاریخ اعتبار.....)	۱۰ امتیاز	
۲	داشتن اعتبار کارتهای مایه کوبی	۱۰	
۳	نصب تابلوی مناسب	۲	
۴	نصب ساعات کار	۲	
۵	نصب نرخ تعرفه های مصوب و اکسیناسیون	۱۰	
۶	استفاده از لوازم ضد عفونی کننده	۱۰	
۷	استفاده از لباس کار مناسب	۱۰	
۸	رعایت زنجیره سرد حمل واکسن	۱۰	
۹	وجود یخچال مناسب	۵	
۱۰	استفاده از کیف حمل واکسن مناسب	۲	
۱۱	نصب مجوز مرکز در محل مناسب	۳	
۱۲	دفتر ثبت مایه کوبی (دستی یا کامپیوتری)	۴	
۱۳	تطبیق موجودی، دریافتی و مصرفی واکسن	۲	
۱۴	ارسال به موقع گزارشات	۵	
۱۵	چگونگی نظارت بر فعالیت واکسیناتورهای مرکز	۵	
۱۶	چگونگی رعایت دستورالعمل های سازمان دامپزشکی	۵	
۱۷	چگونگی شرکت در جلسات یا دوره های بازآموزی اداره کل	۵	
۱۸	جمع امتیاز	۱۰۰	

اسامی افراد گروه مایه کوبی:

موارد عدم انطباق:

پیشنهاد اقدام اصلاحی جهت رفع موارد عدم انطباق:

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

فرم شماره a-3-3

**اداره تشخیصی و درمان
نظارت بر مراکز فروش واکسن**

تاریخ بازدید :
شماره پرونده مرکز:

اداره / واحد بازدید کننده :
مرکز مورد بازدید :

مخصوص اداره کل

۱- آیا مسئول فنی مرکز حضور دارد؟..... نام و نام خانوادگی.....

۱- وضعیت سردخانه و دفتر از نظر نظافت و بهداشت عمومی مناسب نامناسب
تاریخ آخرین شستشو و نظافت کامل / /

۲- وضعیت سردخانه و دفتر از نظر ضدعفونی مناسب نامناسب
تاریخ آخرین ضدعفونی...../...../..... نام عامل ضدعفونی کننده
نام محلول ضدعفونی

۳- وضعیت سردخانه از نظر وسایل و مواد اضافی و غیر ضرور ندارد دارد

۴- دمای فعلی سردخانه دمای حداکثر روزدمای حداقل روز بر اساس ترموگراف

۵- در بررسی ظاهری واکسن ها آیا تغییرات فیزیکی ، شیمیایی و... مشاهده گردید؟
 خیر بلی

نام شرکت پخش	تاریخ انقضاء	شماره سریال	نام واکسن

۶- آیا در سردخانه ، واکسن هایی وجود دارد که در سیستم رایانه ای ثبت نگردیده باشد ؟
 خیر بلی

نام دارو	تعداد موجود در انبار	تعداد ثبت شده در رایانه

۷- آیا کلیه واکسن ها بر روی پالت مناسب نگهداری می شود ؟

۸- با نظارت بر نوع بسته بندی ، قیمت ، مندرجات جعبه ، شکل واکسن ، شماره پروانه ساخت ، تاریخ تولید و تاریخ انقضاء ، آیا تغییراتی نسبت به سری ساخت قبلی مشاهده می گردد ؟ موارد تغییر.....

۱۱- آیا در سردخانه ، واکسن فاقد پروانه تولید یا فاقد مجوز واردات از سازمان دامپزشکی مشاهده گردید ؟

۱۲- آیا مدیر مرکز کلیه فاکتور های خرید واکسن را به رؤیت و امضای مسئول فنی می رساند؟

۱۳- آیا مدیر مرکز کلیه فاکتورهای فروش واکسن را به امضای مسئول فنی می رساند؟

۱۴- فاصله زمانی بین درخواست واکسن و تحویل گرفتن آنها چند روز طول می کشد ؟

نام شرکت پخش	تاریخ درخواست ، تاریخ تحویل

۱۵- آیا واکسن ها توسط خودرو حمل مخصوص شرکت تحویل می گردد؟

۱۶- آیا واکسن ها در محل مرکز خرده فروشی واکسن به مسئول فنی مرکز تحویل داده می شود ؟

۱۶- آیا کاردان دامپزشکی مسئول فنی خودروی سردخانه دار شرکت های پخش به همراه خودروی حامل واکسن ها جهت نظارت بر واکسن ها حضور داشته و اسناد را امضاء نموده است؟

واکسن های تحویل شده که فاقد امضاء می باشند: (صور تجلسه پیوست)

۱۸- سایر موارد قابل ذکر :

موارد عدم انطباق / انحراف :

پیشنهاد اقدام اصلاحی جهت رفع موارد عدم انطباق:

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



مخصوص اداره شهرستان

۱- آیا مسئول فنی مرکز حضور دارد؟..... نام و نام خانوادگی.....

۲- مجوز مرکز (تاریخ اعتبار.....) اعتبار دارد؟

۳- مجوز مرکز در محل مناسب نصب گردیده است؟

۴- کارتهای مایه کوبی واکسیناتورها اعتبار دارد؟

۵- تابلوی مناسب در محل نصب گردیده است؟

۶- ساعات کار در محل نصب گردیده است؟

۷- نرخ تعرفه های واکسیناسیون (مصوب هیئت وزیران) در محل نصب گردیده است؟

۸- وضعیت سردخانه و دفتر از نظر نظافت و ضدعفونی مناسب نامناسب
(ارائه مستندات برنامه زمانبندی شستشو و ضدعفونی و نام محلول ضدعفونی)

۹- وضعیت سردخانه از نظر وسایل و مواد اضافی و غیر ضرور ندارد دارد

۱۰- دمای فعلی سردخانه دمای حداکثر روزدمای حداقل روز بر اساس بررسی ترموگراف

۱۱- مستندات مربوط به کالیبراسیون تجهیزات و دستگاهها (سردخانه ها ، ترموگراف و) در مرکز موجود می باشد؟

۱۲- مستندات نظارت بر فعالیت واکسیناتورها در مرکز موجود می باشد؟

۱۳- مستندات و دفتر مراجعات، گزارش ها و موارد کانون بیماریها در مرکز وجود دارد؟

۱۴- ثبت خط سیر روزانه اکسپ ها در مرکز وجود دارد؟

۱۵- ثبت سوابق مایه کوبی در مرکز وجود دارد؟

۱۶- ثبت و گزارش موارد شوک ناشی از واکسیناسیون در مرکز موجود می باشد؟

۱۷- بررسی مستندات ثبت و بایگانی گزارش روزانه مایه کوبی و گزارش عدم همکاری در مرکز موجود می باشد؟

۱۸- صدور قبض تعرفه و رعایت تعرفه مایه کوبی انجام می گیرد؟

۱۹- داروهای ضد شوک در مرکز (مایه کوبی دامی) وجود دارد؟

۲۰- از لوازم ضدعفونی کننده در مرکز استفاده می گردد؟

۲۱- رعایت زنجیره سرد حمل واکسن صورت می پذیرد؟

۲۲- یخچال با ظرفیت مناسب و کفایت لازم در مرکز موجود می باشد؟

۲۳- تطبیق موجودی، دریافتی و مصرفی واکسن همخوانی دارد؟

۲۴- در بررسی ظاهری واکسن ها آیا تغییرات فیزیکی، شیمیایی و... مشاهده گردید؟
 خیر بلی

نام شرکت پخش	تاریخ انقضاء	شماره سریال	نام واکسن

۲۵- آیا نحوه چیدمان واکسن ها مناسب است و بر روی پالت مناسب نگهداری می شود؟

۲۶- آیا در سردخانه، واکسن فاقد پروانه تولید یا فاقد مجوز واردات و توزیع از سازمان دامپزشکی مشاهده گردید؟

۲۷- واکسن تاریخ گذشته و غیر مجاز در مرکز وجود دارد؟ در صورت پاسخ مثبت مشخصات آن ذکر گردد.

۲۸- ثبت اطلاعات به روز در سیستم GIS و برنامه Access (مایه کوبی دامی) صورت می پذیرد؟

۲۹- در مرکز داروی غیر مجاز وجود دارد؟ مشخصات آن ذکر گردد.

۳۰- آیا مرکز دارای برق اضطراری است؟ آیا سیستم اعلام هشدار قطع برق موجود و فعال است؟

۳۱- آیا در مرکز کلبه مستندات (فاکتورها، گواهی حمل، نسخه و...) خرید و فروش واکسن موجود است؟ آیا مستندات به رؤیت و امضای مسئول فنی می رسد؟

۳۲- آیا واکسن ها توسط خودرو حمل مخصوص شرکت به شماره تحویل می گردد؟

۳۳- آیا همکاری با نماینده اعزامی اداره دامپزشکی صورت گرفته است؟

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:

فرم شماره ۱-۵-۳

اداره تشخیص و درمان

نظارت بر ارزیابی آزمایشگاه‌های دامپزشکی

تاریخ بازدید:
شماره پرونده مرکز:

اداره / واحد بازدید کننده:
مرکز مورد بازدید:

مشترک بین اداره کل و اداره شهرستان

امتیاز مکتسبه	حداکثر امتیاز	امتیازات کارنامه نظارتی آزمایشگاه	ردیف
	۱۰ امتیاز	تاریخ اعتبار پروانه آزمایشگاه	۱
	۲ امتیاز	نصب پروانه آزمایشگاه در محل مناسب	۲
	۲ امتیاز	نصب ساعت کار آزمایشگاه در محل مناسب	۳
	۶ امتیاز	نصب تعرفه در محل مناسب و رعایت تعرفه ها	۴
	۴ امتیاز	چگونگی ثبت اطلاعات در دفتر آزمایشگاه	۵
	۴ امتیاز	چگونگی رعایت دستورالعمل‌های دامپزشکی	۶
	۶ امتیاز	چگونگی ارسال گزارشات ماهیانه	۷
	۴ امتیاز	نظم و ترتیب و وضعیت بهداشتی محل کار	۸
	۲ امتیاز	استفاده از تابلوی مناسب	۹
	۸ امتیاز	نصب روش کار هردستگاه و استفاده از استانداردها در انجام آزمایشات	۱۰
	۶ امتیاز	عدم انجام آزمایشات غیر مجاز (عدم استفاده از مواد غیر مجاز و نامناسب)	۱۱
	۵۲ امتیاز	جمع	۱۲

موارد عدم انطباق:

پیشنهاد اقدام اصلاحی جهت رفع موارد عدم انطباق:

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

مشخصات ناظر دوم و امضاء:

مشخصات ناظر اول و امضاء:

مشخصات مسئول فنی مرکز و امضاء:

فرم شماره ۲-۵-۳

اداره تشخیص و درمان

نظارت بر ارزیابی آزمایشگاه های دامپزشکی

تاریخ بازدید:

اداره / واحد بازدید کننده:

شماره پرونده مرکز:

مرکز مورد بازدید:

مشترک بین اداره کل و اداره شهرستان

امتیاز مکتسبه	حداکثر امتیاز	شاخص های ارزیابی آزمایشگاه	ردیف
	۵۴ امتیاز	امتیاز کارنامه نظارتی	۱
	۱۰ امتیاز	سابقه کار به ازای هر سال یک امتیاز	۲
	۴ امتیاز	چگونگی اعلام عدم حضور و درخواست مرخصی	۳
	۴ امتیاز	میزان همکاری با اداره کل در موارد خاص جهت انجام آزمایشات	۴
	۴ امتیاز	تهیه و ارسال مقالات علمی	۵
	۴ امتیاز	بکارگیری روشهای جدید و استفاده از ابزارهای پیشرفته	۶
	۴ امتیاز	گزارش تشخیص آزمایشگاهی موارد خاص بیماری	۷
	۴ امتیاز	آموزش کارآموزان و بکارگیری افراد سایر رده های دامپزشکی	۸
	۴ امتیاز	شرکت در سمینارهای علمی	۹
	۴ امتیاز	شرکت در کلاس های بازآموزی و جلسات اداره کل	۱۰
	۴ امتیاز	گزارش و همکاری در خصوص موارد تخلف و افراد غیر مجاز	۱۱
	۱۰۰ امتیاز	جمع	۱۲

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 دوم و امضاء:

مشخصات ناظر اول و امضاء:

مشخصات مسئول فنی مرکز و امضاء:



ضوابط، مقررات و شیوه نامه صدور و تمدید پروانه فروش دارو به شماره ۹۴/۱۷ مصوب مرداد ماه ۱۳۹۴

۱- آدرس داروخانه دامپزشکی

استان شهرستان شهر/ بخش.....

نوع مالکیت: شخصی واگذاری استیجاری

توضیح:

تلفن تلفن همراه دورنویس کدپستی..... پست الکترونیکی

۲- مشخصات مجوز/ پروانه :

۲-۱- نام و نام خانوادگی موسس: خانم/ آقای دکتر.....

۲-۲- شماره پروانه / مجوز موسس: تاریخ اعتبار

۲-۳- نام و نام خانوادگی مسئول فنی: خانم/ آقای دکتر.....

۲-۴- شماره پروانه مسئول فنی: تاریخ اعتبار

۲-۵- پروانه تاسیس و پروانه فروش در مکان مناسب و قابل دید نصب شده است؟

۲-۶- نصب هر گونه پروانه یا مجوز دیگری در محل داروخانه دامپزشکی ممنوع است.

۳- پرسنل موجود:

۳-۱- مسئول فنی داروخانه حضور دارند؟

۴- فضای فیزیکی موجود:

۴-۱- محل داروخانه از نظر موقعیت جغرافیایی، در معرض مخاطرات زیست محیطی (آلاینده های میکروبی، شیمیایی و فیزیکی) قرار دارد؟

بله خیر

اگر دارد توضیح داده شود:

۴-۲- داروخانه و انبار برای جلوگیری از تابش نور خورشید دارای سایه بان است؟

بله خیر

۴-۳- مساحت داروخانه مترمربع - ارتفاع متر با ضوابط منطبق است؟

بله خیر

۴-۴- مساحت انبار مترمربع - ارتفاع متر با ضوابط منطبق است؟

بله خیر

۴-۵- انبارهمجوار داروخانه است / فاصله انبار تا داروخانهمتر است. با ضوابط منطبق است؟

بله خیر

۴-۶- برای نگهداری سموم فضای اختصاصی وجود دارد؟

بله خیر

۴-۷- کف و دیوار داروخانه و انبار مناسب است؟

بله خیر

۵- وسایل و تجهیزات موجود:

۵-۱- وسایل سرمایشی و گرمایشی داروخانه مناسب است؟

بله خیر

۵-۲- وسایل سرمایشی و گرمایشی انبار مناسب است؟

بله خیر

۵-۳- وسایل تهویه انبار مناسب است؟

بله خیر

۵-۴- قفسه بندی داروخانه قابل قبول و مناسب است؟

بله خیر

۵-۵- قفسه بندی انبار قابل قبول و مناسب است؟

بله خیر

۵-۶- در انبار پالت وجود دارد؟

بله خیر

۵-۷- جنس پالت های موجود: پلاستیکی / فلزی معمولی / فلزی ضدزنگ است و با ضوابط منطبق است؟

بله خیر

۵-۸- در داروخانه یخچال مناسب، واجد فضا و ظرفیت کافی وجود دارد؟

بله خیر

۵-۹- یخچال مجهز به دماسنج و ترموگراف است؟

بله خیر

۵-۱۰- داروخانه و انبار دارای ترموگراف و سیستم ثبت رطوبت است؟

بله خیر

۵-۱۱- رایانه و لوازم جانبی آن با امکان اتصال به اینترنت وجود دارد؟

بله خیر

۱۲-۵- نرم افزارهای لازم جهت ثبت اطلاعات خرید و فروش دارو و سامانه خدمات الکترونیک دفتر دارو و درمان وجود دارد؟

- بلی خیر
بلی خیر
بلی خیر

۱۳-۵- داروخانه و انبار مجهز به وسایل ایمنی و اطفاء حریق می باشد؟

۱۴-۵- در داروخانه و انبار جعبه کمک های اولیه وجود دارد؟

۶- وضعیت نگهداری دارو:

- بلی خیر
بلی خیر
بلی خیر
بلی خیر

۱-۶- نحوه نگهداری و چیدمان دارو مناسب و قابل قبول است؟

۲-۶- داروهای تاریخ مصرف گذشته در محل وجود دارد؟

۳-۶- داروهای غیر مجاز در محل وجود دارد؟

۴-۶- نشانه ای از احتمال احتکار، اخفا و امتناع از عرضه دارو وجود دارد؟

۷- عملکرد داروخانه و نحوه مستندسازی:

۱-۷- اصول نسخه پیچی در تحویل نوع و میزان داروهای تجویز شده و دریافت بهای داروها رعایت می شود؟

- بلی خیر

۲-۷- ثبت کلیه عملیات روزانه داروخانه در دفتر ثبت روزانه / برنامه نرم افزاری انجام می گردد؟

- بلی خیر

۳-۷- ثبت و نگهداری آمار و اسناد خرید و تحویل دارو، مواد ضدعفونی کننده و مکمل های غذایی و سموم دامپزشکی به صورت فیزیکی / الکترونیکی انجام می شود؟

- بلی خیر

۴-۷- کلیه مستندات تا یک سال قبل در محل وجود:

- دارد ندارد

۵-۷- کلیه مستندات تا یک سال قبل در محل قابل دسترس:

- است نیست

۶-۷- گزارش داروهای غیرمجاز و تاریخ مصرف گذشته وجود:

- دارد ندارد

۷-۷- سوابق دانشجویان برای کارآموزی وجود دارد؟

- بلی خیر

۸-۷- سوابق شرکت مسئول مرکز در دوره ها و کارگاههای آموزشی مصوب و دارای امتیاز وجود دارد؟

- بلی خیر

۸- سوابق بازدید، بازرسی و ممیزی:

- بلی خیر

۱-۸- آیا نواقص ابلاغی در بازدید، بازرسی و ممیزی قبلی تاکنون رفع گردیده است؟

در صورت پاسخ خیر، توضیح داده شود:

- بلی خیر

۲-۸- آیا به توصیه های کارشناسی و مدیریتی مندرج در گزارش بازدید و ممیزی قبلی عمل شده است؟

در صورت پاسخ خیر، توضیح داده شود:

۹- کروکی محل داروخانه دامپزشکی و انبار:

۱۰- نظریه کارشناس / کارشناسان بازدید کننده:

۱۱- نتایج نهایی بازدید، نظارت و ممیزی: متوسط خوب عالی

نام و نام خانوادگی کارشناس / گروه کارشناسی بازدید کننده:

نام و نام خانوادگی: تاریخ: امضاء:

نام و نام خانوادگی: تاریخ: امضاء:

نام و نام خانوادگی مسئول فنی داروخانه دامپزشکی:

نام و نام خانوادگی: تاریخ: امضاء:

نسخه اول: مسئول فنی داروخانه دامپزشکی

نسخه دوم: جهت نصب در محل داروخانه دامپزشکی

نسخه اول: اداره کل

تاریخ بازدید:

اداره / واحد بازدید کننده:

شماره پرونده مرکز:

مرکز مورد بازدید:

مشترک بین اداره کل و اداره شهرستان

مقررات ملی دامپزشکی IVO/۰۳/۹۵

ابلاغی طی نامه ۹۵/۱۰/۷۵۳۵۱ مورخ ۱۳۹۵/۱۱/۰۴

۱- آدرس شرکت / واحد پخش ... :

استان ... شهرستان ...

نوع مالکیت: شخصی استیجاری

تلفن ... تلفن همراه ... دورنویس ... کدپستی ...

پست الکترونیکی ...

۲- مشخصات پروانه پخش:

۲-۱- شماره پروانه ... تاریخ صدور ...

۲-۲- نام و نام خانوادگی صاحبان امضاء:

.....

.....

۳- مسئول فنی:

۳-۱- نام و نام خانوادگی:

۳-۲- شماره پروانه ... تاریخ صدور ...

۳-۳- به هنگام بازدید مسئول فنی در محل حضور دارد؟ بلی خیر

۴- فضای فیزیکی موجود:

۴-۱- مساحت انبار ... متر مربع - ارتفاع ... متر

۴-۲- مساحت سردخانه ... متر مربع - ارتفاع ... متر

۴-۳- فضای اختصاصی برای نگهداری سموم وجود دارد؟ بلی خیر

۵- وسایل و تجهیزات موجود:

۵-۱- تجهیزات مکانیکی و الکتریکی از طریق سامانه مدیریت ساختمان کنترل و نظارت می شود؟ بلی خیر

۵-۲- وسایل سرمایشی و گرمایشی انبار مناسب است؟ بلی خیر

- ۳-۵- سیستم تهویه انبار مناسب است؟ بلی خیر
- ۴-۵- قفسه بندی انبار مناسب و قابل قبول است؟ بلی خیر
- ۵-۵- قفسه بندی سردخانه مناسب است؟ بلی خیر
- ۶-۵- در انبار و سردخانه از پالت استفاده می شود؟ بلی خیر
- ۷-۵- جنس پالت های موجود: پلاستیکی فلزی معمولی فلزی ضد زنگ
- ۸-۵- انبار و سردخانه مجهز به دماسنج و ترموگراف است؟ بلی خیر
- ۹-۵- انبار دارای سیستم ثبت رطوبت می باشد؟ بلی خیر
- ۱۰-۵- ژنراتور برق اضطراری خودکار و آماده به کار وجود دارد؟ بلی خیر
- ۱۱-۵- رایانه و لوازم جانبی آن با امکان اتصال به اینترنت وجود دارد؟ بلی خیر
- ۱۲-۵- نرم افزارهای لازم جهت ثبت اطلاعات ورود و خروج داروهای دامپزشکی، مواد ضدعفونی کننده، سموم و واکسن های دامپزشکی و سامانه خدمات الکترونیکی دفتر دارو و درمان فعال و بدرستی مورد استفاده قرار می گیرد؟ بلی خیر
- ۱۳-۵- انبار مجهز به وسایل ایمنی و اطفاء حریق می باشد؟ بلی خیر
- ۱۴-۵- در انبار جعبه کمک های اولیه وجود دارد؟ بلی خیر
- ۶- وضعیت نگهداری داروهای دامپزشکی، مواد ضدعفونی کننده، سموم و واکسن های دامپزشکی:
- ۱-۶- نحوه نگهداری و چیدمان دارو و واکسن مناسب و قابل قبول است؟ بلی خیر
- ۲-۶- داروها/واکسن های تاریخ مصرف گذشته در محل وجود دارد؟ بلی خیر
- ۳-۶- داروها/واکسن های غیر مجاز در محل وجود دارد؟ بلی خیر
- ۴-۶- نشانه ای از احتمال احتکار، اختفاء و امتناع از عرضه دارو/ واکسن وجود دارد؟ بلی خیر
- ۷- عملکرد شرکت و نحوه مستند سازی:
- ۱-۷- مقررات، ضوابط، دستورالعمل ها و شیوه نامه ها به درستی در شرکت رعایت و اجرا می شود؟ بلی خیر
- ۲-۷- ثبت کلیه عملیات روزانه در دفاتر پیت روزانه/ برنامه نرم افزاری بدرستی انجام می شود؟ بلی خیر
- ۳-۷- ثبت و نگهداری آمار و اسناد خرید و تحویل دارو / واکسن دامپزشکی به صورت فیزیکی و الکترونیکی انجام می شود؟ بلی خیر
- ۴-۷- کلیه مستندات تا یک سال قبل در محل وجود دارد و قابل دسترسی است؟ بلی خیر
- ۵-۷- نگهداری تعداد مناسب از داروهای دامپزشکی، مواد ضدعفونی کننده، سموم و واکسن های دامپزشکی تولید داخل و وارداتی در سیستم بایگانی شرکت، حداقل تا یک سال پس از تاریخ انقضاء مصرف رعایت می شود؟ بلی خیر
- ۶-۷- سوابق شرکت مسئول فنی در همایش ها، دوره ها و کارگاه های آموزشی مرتبط وجود دارد؟ بلی خیر

در صورت پاسخ خیر توضیح داده شود:

۸- سوابق بازدید، بازرسی و ممیزی:

۸-۱- آیا نواقص ابلاغی در بازدید، بازرسی و ممیزی قبلی، تاکنون رفع گردیده است؟ بلی خیر

در صورت پاسخ خیر، توضیح داده شود:

۸-۲- آیا به توصیه های کارشناسی و مدیریتی مندرج در بازدید و ممیزی قبل عمل شده است؟ بلی خیر

در صورت پاسخ خیر، توضیح داده شود:

۹- کروکی محل انبار و سردخانه:

۱۰- نظریه کارشناس/کارشناسان بازدید کننده:

۱۱- نتایج نهایی، نظارت و ممیزی:

متوسط خوب عالی

نام و نام خانوادگی کارشناس/گروه کارشناسی بازدید کننده:

تاریخ امضاء.....

نام و نام خانوادگی مسئول فنی:

امضاء..... تاریخ.....

کارشناس یا گروه کارشناسی بازدید کننده، موظف است فرم شماره (۱۱) را در دو نسخه تکمیل نموده، نسخه اول را در محل جهت اصلاح و رفع نواقص به مدیریت شرکت و نسخه دوم را جهت پیگیری به اداره کل استان محل استقرار شرکت/ واحد پخش، تحویل نماید.

فرم شماره a-۸-۳

اداره تشخیص و درمان

نظارت بر کارخانجات تولید دارو

تاریخ بازدید:

اداره / واحد بازدید کننده:

شماره پرونده مرکز:

مرکز مورد بازدید:

مشترک بین اداره کل و اداره شهرستان

الف - تاسیسات :

- ۱- موقعیت محلی و جغرافیایی مناسب است ؟
- ۲- انبارلوازم بسته بندی بطور مجزا وجود دارد؟
- ۳- انبار مواد اولیه (نام مواد اولیه)
- ۴- ساختمان انبارهای قرنطینه ، مواد اولیه ، محصول نهایی ولوازم بسته بندی مناسب است ؟
- ۵- مواد اولیه و محصولات نهایی تحت آزمایش در قرنطینه بطور مجزا نگهداری می شود ؟
- ۶- انبارها سیستم اعلام و اطفای حریق دارند؟
- ۷- انبار دارای کارت موجودی می باشد؟
- ۸- وضعیت فاضلاب صنعتی کارخانه مناسب است ؟

ب- تولید :

- ۹- ساختمان تولید جهت محصولات کارخانه مناسب است ؟
- ۱۰- دارای چند خط تولید می باشد؟
- ۱۱- ماشین آلات و تجهیزات خطوط تولید مناسب است ؟
- ۱۲- نسبت مساحت ساختمان ها و امکانات به تولیدات شرکت مناسب است ؟
- ۱۳- وضع نیروی متخصص تولید مناسب و کافی است ؟
اسامی متخصصین و نوع تخصص
- ۱۴- تجربه و آموزش نیروهای متخصص تولید مناسب و کافی است ؟
- ۱۵- مسئول فنی (خانم/آقای.....) در زمان تولید در کارخانه حضور دارد؟
- ۱۶- در محل تولید بهداشت عمومی رعایت می شود ؟
- ۱۷- وضعیت نظافت کلی کارخانه مناسب است ؟
- ۱۸- وضعیت بهداشت کارکنان از نظر معاینات پزشکی مناسب است ؟

پ- آزمایشگاه :

- ۱۹- ساختمان آزمایشگاه کنترل مناسب است ؟
- ۲۰- وضعیت نیروی متخصص در آزمایشگاه مناسب است ؟
(نام و تخصص مسئول)

فرم شماره b-۸-۳

اداره تشخیص و درمان
نظارت بر کارخانجات تولید دارو
صفحه دوم

- ۲۱- تجربه و آموزش نیروی متخصص آزمایشگاه کافی است ؟
(میزان تجربه نوع آموزش)
- ۲۲- آزمایشگاه مجهز به هود و سیستم تهویه می باشد ؟
- ۲۳- تجهیزات آزمایشگاهی جهت انجام آزمایشات مناسب و کافی است ؟
(اسامی تجهیزات مهم موجود)
- ۲۴- دستگاههای دقیق و حساس آزمایشگاه بطور دوره ای کالیبره می شوند ؟
تاریخ آخرین کالیبراسیون
- ۲۵- کنترل کیفیت مواد اولیه و محصولات تولیدی توسط آزمایشگاه خود شرکت انجام می شود ؟
- ۲۶- از آزمایشگاه یا موسسات دیگری برای انجام آزمایشات کنترل کمک می گیرند ؟
(نام و آدرس آزمایشگاه طرف قرارداد)
- ۲۷- ارائه مدارک آزمایشات انجام شده روی هر یک از سری ساخت های مواد اولیه وجود دارد ؟
- ۲۸- ارائه مدارک آزمایشات انجام شده روی هر یک از سری ساخت های محصولات نهایی وجود دارد ؟
- ۲۹- نمونه های بایگانی از نظر پایداری مرتباً کنترل می شود ؟
- ۳۰- پیشنهادات ، تذکرات و سایر موارد
- ۳۱- نظر کارشناسی :

مشخصات ناظر دوم و امضاء:

مشخصات ناظر اول و امضاء :

مشخصات مسئول فنی مرکز و امضاء :

فرم ارزش سنجی فنی واحدهای داروسازی دامپزشکی

الف - شناسه گان واحد تولیدی و بازدید:

* نام کارخانه: * نام و نام خانوادگی مدیر عامل:

* نام مسئول فنی شرکت: * نوع فعالیت:

* سال احداث واحد: * سال بهره برداری:

* تعداد پروانه ساخت محصول:

* انواع محصولات تولیدی:

* تاریخ بازدید:

* نام و امضاء بازرسین:

هدف از بازدید: بازدید GMP نظارتی بررسی رفع نواقص قبلی
آدرس کارخانه:

ب- ساختمان و تاسیسات:

۱- این واحد بر اساس موافقت اصولی دفتر دارو و درمان به شماره مورخ و پروانه بهره برداری وزارت صنایع به شماره مورخ احداث شده است .

- ۲- آیا این واحد براساس نقشه معماری و تاسیساتی و فنی مورد تایید سازمان دامپزشکی کشور احداث شده است؟ بلی خیر
- ۳- آیا در اجرای ساختمان فضاهای تولید، انبارها، آزمایشگاهها، بخش های مختلف واحد تولیدی از مصالح با کیفیت و مناسب و مطابق با اصول GMP استفاده شده است؟ بلی خیر
- ۴- آیا مسیر حرکت پرسنل (PERSONAL FLOW) و مسیر هدایت و حرکت مواد اولیه و محصول (Material Flow) از هم تفکیک و مشخص شده است؟ بلی خیر
- ۵- آیا موقعیت محلی و جغرافیایی کارخانه مناسب است؟ بلی خیر
- 5-1- واحد تولیدی در شهرک صنعتی واقع شده است؟ بلی خیر
- 5-2- واحد تولیدی در بافت روستایی، محلی و سایر واقع شده است؟ بلی خیر
- 5-3- واحد تولیدی دریافت شهری واقع شده است؟ بلی خیر
- ۶- آیا مختصات جی پی ایس این واحد برداشت و در سامانه ثبت شده است؟ (برنامه آینده سال ۹۳) بلی خیر
- ۷- آیا فاصله مناسب با صنایع و اماکن آلاینده رعایت شده است؟ بلی خیر
- ۸- با توجه به تعداد پروانه صادره آیا فضای کافی جهت تولید محصولات مورد تقاضا وجود دارد؟ بلی خیر
- ۹- با توجه به تعداد پروانه محصول و حجم تولید آیا فضای انبارش (مواد اولیه، محصول، مواد بسته بندی و...) کافی است؟ بلی خیر
- ۱۰- دستگاه و تاسیسات آبسازی در محل کارخانه نصب و بهره برداری شده است؟ بلی خیر
- ۱۱- آیا وضعیت ماشین آلات و تجهیزات مناسب است و در محل اختصاصی نصب و راه اندازی شده است؟ بلی خیر
- ۱۲- آیا ظروف و لوله های حمل آب و مواد محلول از نوع و درجه دارویی (فارماسوتیکال گرید) است؟ بلی خیر
- ۱۳- آیا واحد فنی و مهندسی در این کارخانه وجود دارد و دستور العمل های بهره برداری، تعمیر و نگهداری دستگاهها و ماشین آلات و تجهیزات و (SOP)ها تدوین و در اختیار کاربران و نیروهای فنی قرار گرفته است؟ بلی خیر
- ۱۴- آیا مدیر واحد فنی و مهندسی فردی متخصص و دارای تخصص مرتبط با مسئولیت خود می باشد؟ بلی خیر

اداره تشخیص و درمان
نظارت بر کارخانجات تولید مکمل و مواد معدنی
صفحه دوم

پ- مشخصات فنی بخش تولید :

۱- انبارها شامل انبار مواد اولیه، انبار قرنطینه، انبار اقلام بسته بندی، انبار محصول و انبار اقلام ضایعاتی است

- ۱۵- آیا بارانداز انبارهای مواد اولیه و محصول تمام شده محصور و مسقف است؟ بلی خیر
- ۱۶- آیا امکانات لازم برای تمیز نمودن (غبارگیری) بسته ها و ظروف مواد اولیه و ورودی به انبار مواد اولیه وجود دارد (مثلاً جاروی صنعتی)؟ بلی خیر
- ۱۷- انبارها دارای مساحت کافی می باشند؟ بلی خیر
- ۱۸- انبارها مسقف و محصور می باشند؟ بلی خیر
- ۱۹- آیا انبار مواد مختلف کاملاً مجزا است؟ بلی خیر
- ۲۰- انبارها دارای سیستم اعلام و اطفای حریق هستند؟ بلی خیر
- ۲۱- رعایت دما و رطوبت در انبارها انجام می شود؟ بلی خیر
- ۲۲- ثبت روزانه دما و رطوبت در انبارها انجام می شود؟ بلی خیر
- ۲۳- آیا انبار مواد آتش گیر و انبار لوازم بسته بندی مجزا است؟ بلی خیر
- ۲۴- آیا انبارها مدارک مربوط به توزین مواد هر سری ساخت را بایگانی می کنند؟ بلی خیر
- ۲۵- آیا مواد تحت آزمایش در قرنطینه و به صورت مجزا نگهداری می شوند؟ بلی خیر
- ۲۶- آیا مواد تحت آزمایش، قابل قبول و غیر قابل قبول برچسب مشخص دارند؟ بلی خیر
- ۲۷- آیا برچسب Re test بر روی موادی که نیاز به انجام این آزمون داشته است مشاهده می شود؟ بلی خیر
- ۲۸- آیا در انبار کارت موجودی اقلام یا نرم افزاری که تاریخ ورود و خروج مواد در آن درج شده باشد وجود دارد؟ بلی خیر
- ۳۰- آیا اتاق توزین و نمونه برداری بصورت مجزا و مجهز به سیستم تهویه مناسب در دسترس است؟ بلی خیر
- ۳۱- آیا پاکرد مواد اولیه و کارکنان پیش بینی شده است؟ بلی خیر
- ۳۲- آیا توزین مواد توسط افراد آموزش دیده که قبلاً مشخص شده اند مطابق دستورالعملهای استاندارد SOP انجام می شود؟ بلی خیر
- ۳۳- بین فضای انبار و تولید پاکرد تعبیه شده است؟ بلی خیر
- ۳۴- آیا در قسمت ورودی مواد به انبارها هوا بند (Air lock) پیش بینی شده است یا انبارها مستقیم به فضای آزاد مرتبط است؟ بلی خیر
- ۳۵- آیا سیستم های ورودی و ارتباط با فضای تولید دارای پاکرد و هوا بست می باشند؟ بلی خیر
- ۳۶- آیا نماینده تولید و آزمایشگاه در زمان توزین حضور دارند؟ بلی خیر
- ۳۷- آیا در مورد کلیه مواد اولیه ای که برچسب سبز آنها بیش از یکسال قبل صادر شده است آزمایش مجدد انجام گرفته است؟ بلی خیر
- ۳۸- آیا ظروف مربوط به توزین مواد قبل از ورود به اطاق توزین مطابق با دستورالعمل (SOP) مربوط تمیز می شوند و برچسب تمیز دارند؟ بلی خیر
- ۳۹- آیا شرکت دارای سامانه نرم افزاری مدیریت تولید و یا مدیریت واحدی تولیدی است؟ بلی خیر
- ۴۰- آیا هر قلم ورودی یا خروجی مواد و محصول در کارت انبار یا سامانه نرم افزاری ثبت می شود؟ بلی خیر

پ-۲: سالن و فضاهای تولید

- ۴۱- آیا SOP فهرست بازرسی تهیه شده است؟ بلی خیر
- ۴۲- آیا افراد آزمایشگاه در بخش تولید مستقر هستند (IPQC)؟ بلی خیر
- ۴۳- آیا دستگاههای مورد نیاز برای IPQC وجود دارد؟ بلی خیر
- ۴۴- آیا کنترل دما و رطوبت و فشار صورت می گیرد و مقادیر ثبت می شود؟ بلی خیر
- ۴۵- آیا افراد متخصص در قسمت تولید، مجرب و آموزش دیده هستند؟ بلی خیر
- ۴۶- آیا برای هر گروه از محصولات تولیدی محل مجزا وجود دارد؟ بلی خیر
- ۴۷- آیا ماشین آلات حساس و وسایل توزین به طور روزانه تراز و کنترل می شود؟ بلی خیر
- ۴۸- آیا دستگاههایی که شیر یا دریچه دارند دارای برچسب خاص نشاندهنده جهت جریان مایع هستند؟ بلی خیر
- ۴۹- سیستم های تهویه و هوا ساز سالن تولید مناسب است؟ بلی خیر
- ۵۰- آیا سیستم های هوا ساز بر اساس راهنمای سازنده در زمانهای مقرر بازدید، تعمیر و نگهداری می شوند؟ بلی خیر

- ۵۱- مدیر تولید حضور دائم در زمان تولید در کارخانه دارند؟ بلی خیر
- ۵۲- آیا مسئول فنی حضور دائم در زمان تولید در کارخانه دارد؟ بلی خیر
- ۵۳- تعداد کارکنان کارخانه متناسب با نوع و تعداد محصولات تولیدی است؟ بلی خیر
- ۵۴- آیا دستورالعمل های استاندارد (SOP) جهت تمیز کردن خطوط تولید و سالن تولید در دسترس کارکنان مربوطه است؟ بلی خیر
- ۵۵- آیا سالن بسته بندی برای حجم کار مناسب است؟ بلی خیر
- ۵۶- آیا نظام نامه تضمین کیفیت و دستورالعمل های آن در شرکت تعریف و به اجرا درآمده است؟ بلی خیر
- ۵۷- آیا برای محصولات ایزوله محل بسته بندی مجزا وجود دارد؟ بلی خیر
- ۵۸- آیا رعایت بهداشت در محیط تولید و بسته بندی انجام می شود؟ بلی خیر

پ-۳ بخش آبسازی شرکت

- ۵۹- آیا کارخانه سیستم آب سازی دارد (Water Treatment)؟ بلی خیر
- ۶۰- آیا آزمایشات روزانه جهت کنترل کیفیت آب انجام می شود؟ بلی خیر
- ۶۱- آیا نتایج آنالیز آب ثبت می شود؟ بلی خیر
- ۶۲- آیا نتایج آزمایشگاه بعد از شستشو، بایگانی می شود؟ بلی خیر
- ۶۳- آیا مستندات (Validation) دستگاه آبساز در شرکت موجود است؟ بلی خیر

ج- مشخصات فنی آزمایشگاه یا آزمایشگاههای شرکت ؟

- ۶۴- آیا محل ساختمان آزمایشگاههای کنترل کیفیت مناسب است ؟ بلی خیر
- ۶۵- آیا تجهیزات و دستگاههای موجود در آزمایشگاه مناسب است ؟ بلی خیر
- ۶۶- آیا وظایف افراد به صورت مکتوب در اختیار آنان قرار گرفته است ؟ بلی خیر
- ۶۷- آیا آزمایشگاههای شیمی - میکروبی، اطاق وسایل حساس و محل شستشو و انبار آزمایشگاه مجزا و دارای وسعت کافی هستند؟ بلی خیر
- ۶۸- آیا تمام آزمایشات لازم انجام می شود؟ بلی خیر
- ۶۹- آیا مدیر آزمایشگاه در کارخانه حضور دائم دارد؟ بلی خیر
- ۷۰- آیا با آزمایشگاه دیگری جهت انجام بعضی آزمایشات همکاری می کنند؟ بلی خیر
- ۷۱- آیا برای تهیه محلول ها و معرف های آزمایشگاهی دستورالعمل فارسی موجود است؟ بلی خیر
- ۷۲- آیا دستگاههای که نیاز به کالیبراسیون دارند کالیبره می شوند؟ بلی خیر
- ۷۳- آیا کلیه دستگاههای آزمایشگاه دفتر کار یا Log Book دارد؟ بلی خیر
- ۷۴- آیا مدارک آزمایش کلیه مواد اولیه سری به سری موجود است؟ بلی خیر
- ۷۵- آیا مدارک آزمایشات محصولات ساخته شده سری به سری موجود است (بج رکورد)؟ بلی خیر
- ۷۶- آیا آزمایشات پایداری در ابتدای کار روی ۳ سری ساخت انجام شده است ؟ بلی خیر
- ۷۷- آیا نمونه های بایگانی و نمونه های بازار از نظر کیفیت مرتباً کنترل می شود (آزمایشات تسریع شده و دراز مدت) ؟ بلی خیر
- ۷۸- آیا کنترل های حین تولید و منحنی نوسان های وزن، حجم تهیه و بایگانی شده اند. ؟ بلی خیر
- ۷۹- آیا از هرسری ساخت نمونه به حد کافی نگهداری می شود ؟ بلی خیر
- ۸۰- تعداد سری های ساخت مردود توزیع نشده در سال.... بلی خیر
- ۸۱- تعداد سری های ساخت مردود توزیع شده در سال.... بلی خیر
- ۸۲- تعداد شکایات سالیانه ... یا موارد مرجوعی و عودت محصول...؟ و تعداد سری ساختی که معدوم سازی شده است... بلی خیر
- ۸۳- آیا دوره های آموزشی جهت به روز کردن اطلاعات کارکنان و یا شرکت در سمینارهای مربوطه برای کارکنان اجرا می شود؟ بلی خیر
- ۸۴- آیا کارکنان دارای پرونده آموزشی هستند؟ بلی خیر
- ۸۵- آیا معتبر سازی روشهای ساخت و تولید و روش آنالیز بر اساس اصول G.M.P انجام می شود؟ بلی خیر

- ۸۶- آیا دستگاههای حساس و دقیق از نظر معتبر سازی بررسی شده اند؟ بلی خیر
- ۸۷- آیا مدارک معتبر سازی موجود است؟ بلی خیر
- ۸۸- آیا وضع سیستم تهویه هوا به طور کلی و در بخش های تولید قابل قبول است؟ بلی خیر
- ۸۹- آیا آزمایشگاه آزمایشات تحقیقات و فرمولاسیون دارند؟ بلی تحقیقات و فرمولاسیون ندارند. بلی خیر
- ۹۰- آیا اتاق نمونه ها (Sample Room) از نظر دما و رطوبت کنترل می شود؟ بلی خیر

بازرسی داخلی و مستندات آن

- ۹۱- آیا بازرسی داخلی در کارخانه انجام می شود و اعضای بازرسی کننده آشنایی کامل به اصول G.M.P دارند؟ بلی خیر
- ۹۲- آیا برای بازرسی داخلی راهنما و دستورالعمل تهیه شده است؟ بلی خیر
- ۹۳- آیا گزارشات خود بازرسی در کارخانه موجود است؟ بلی خیر
- ۹۴- آیا اقدامات بعد از خود بازرسی و رفع اشکالات مکتوب و بایگانی شده است؟ بلی خیر
- ۹۵- آیا وظایف مدیر تضمین کیفیت (مسئول فنی) به صورت کتبی در اختیار وی قرار گرفته است؟ بلی خیر
- ۹۶- آیا مستندات موارد شکایتی در شرکت بایگانی می شود؟ بلی خیر
- ۹۷- آیا ترخیص دارو با مهر و امضاء مسئول فنی انجام می شود؟ بلی خیر

نظافت، بهداشت، جمع آوری و معدوم سازی پسماندها و میزان رعایت مسائل زیست محیطی:

- ۹۸- آیا برای کارکنان پرونده بهداشتی تشکیل شده و آزمایشات مربوط به بیماریهای خطرناک مانند سل، سفلیس و وتب مالت، انگلهای دستگاه گوارشی و غیره آزمایش و در پرونده آنان ثبت و بطور متناوب تکرار می شود؟ بلی خیر
- ۹۹- آیا افراد بیمار در بخش های تولید و بسته بندی، ایزوله (مرخصی درمانی) یا معالجه می شوند؟ بلی خیر
- ۱۰۰- آیا وضع نظافت کلی در کارخانه به طور کلی مورد تایید است؟ بلی خیر
- ۱۰۱- آیا وضع بهداشت کارخانه از نظر نظافت، شستشو و ضد عفونی اماکن و فضاهای مختلف و بویژه سرویس های بهداشتی، سطل های زباله، آشپزخانه مورد تایید است؟ بلی خیر
- ۱۰۲- آیا ایضایعات با رعایت (SOP) جمع آوری و معدوم می شود؟ بلی خیر
- ۱۰۳- آیا برنامه سم پاشی وجود دارد؟ بلی خیر
- ۱۰۴- آیا این واحد دارای سیستم تصفیه فاضلاب (اگو-سپتیک-تصفیه فاضلاب) است؟ بلی خیر
- ۱۰۵- برای واحد هایی که پساب صنعتی دارند آیا مجوزهای لازم از محیط زیست شهرستان یا استان دریافت شده است؟ بلی خیر

جمع بندی، نتیجه گیری و پیشنهادات:

امتیاز کل GMP شرکت در بازرسی	
مورخ برابر است با	

بر اساس ارزیابی به عمل آمده در این بازدید توسط گروه کارشناسی این واحد به نسبت درصد اصول تولیدبهبهینه (GMP) را رعایت می کند و نیاز به اجرای برنامه نوسازی یا بهسازی در خطوط تولیدی یا بخش های زیر را دارد.

- ۱- نظریه مدیریت عامل شرکت در خصوص اجرای برنامه نوسازی یا بهسازی واحد یا خطوط تولید اعلام شده در بند قبل؟
 اعلام موافقت و آمادگی دارد نیاز به زمان دارد مخالفت دارد

- ۲- نظریه کادر فنی شرکت برای نوسازی یا بهسازی خطوط تولیدی؟

- ۳- نظریه و پیشنهاد تیم بازرسی برای نوسازی یا بهسازی خطوط تولیدی یا تمامی واحد با توجه به مستندات پیوست؟

جدول شماره ۴ :

شاخص های نظارتی در حوزه بهداشت عمومی و مواد غذایی

شماره فرم	عنوان نظارت	شبکه دامپزشکی شهرستان	نوع نظارت	اداره کل دامپزشکی استان	نوع نظارت
۴-۱-۱-a/b	نظارت بر کارخانجات تولید خوراک دام ، طیور و آبزیان	هر ماه یک بار	میدانی	هر شش ماه یک بار	میدانی
۴-۱-۲	نظارت بر عملکرد مسئول فنی بهداشتی کارخانجات تولید خوراک دام ، طیور و آبزیان	هر ماه یک بار	میدانی	هر شش ماه یک بار	میدانی
۴-۲-a...d	نظارت بر کشتارگاه های طیور	هر ماه یک بار	میدانی	هر شش ماه یک بار	میدانی
۴-۳-۱-a...d	نظارت بر کشتارگاه های دام صنعتی	هر ماه یک بار	میدانی	هر شش ماه یک بار	میدانی
۴-۳-۲-a/b	نظارت بر کشتارگاه های دام سنتی	هر ماه یک بار	میدانی	هر شش ماه یک بار	میدانی
۴-۴-a...c	نظارت بر کارگاه ها،کارخانه های صنایع وابسته به دام	هر ماه یک بار	میدانی	هر شش ماه یک بار	میدانی
۴-۴-۱	نظارت بر عملکرد دامپزشکی شهرستان در صنایع وابسته	-	-	هر شش ماه یک بار	میدانی
۴-۵-۱	نظارت بر مراکز عرضه فرآورده های خام دامی	هر ماه دوبار	میدانی	۱۰ درصد بصورت تصادفی	میدانی
۴-۵-۲	نظارت بر عملکرد دامپزشکی شهرستان در حوزه بهداشت عمومی و مواد غذایی	-	-	هر شش ماه یک بار	میدانی
۴-۵-۳	نظارت بر عملکرد مسئولین فنی بهداشتی مراکز جمع آوری شیر خام	هر ماه دوبار	میدانی	۱۰ درصد بصورت تصادفی	میدانی
۴-۶	نظارت بر انبار های نگهداری مواد اولیه خوراک دام و خوراک آماده دام	هر سه ماه یک بار	میدانی	هر سال یک بار	میدانی
۴-۷-۱	نظارت بر خودروهایی حمل دام	هر شش ماه یک بار	میدانی	۱۰ درصد بصورت تصادفی	میدانی
۴-۷-۲	نظارت بر خودروهایی حمل طیور	هر شش ماه یک بار	میدانی	۱۰ درصد بصورت تصادفی	میدانی
۴-۷-۳	نظارت بر خودروهایی حمل جوجه یکروزه	هر شش ماه یک بار	میدانی	۱۰ درصد بصورت تصادفی	میدانی
۴-۷-۴	نظارت بر خودروهایی حمل ماهی زنده	هر شش ماه یک بار	میدانی	۱۰ درصد بصورت تصادفی	میدانی
۴-۷-۵	نظارت بر خودروهایی حمل فرآورده های خام دامی	هر شش ماه یک بار	میدانی	۱۰ درصد بصورت تصادفی	میدانی
۴-۷-۶	نظارت بر خودروهایی حمل مواد اولیه - مواد اولیه گیاهی و خوراک دام آماده بسته بندی	هر شش ماه یک بار	میدانی	۱۰ درصد بصورت تصادفی	میدانی
۴-۷-۷	نظارت بر عملکرد شهرستان در خصوص خودروهایی حمل دام زنده و فرآورده های خام دامی	-	-	هر شش ماه یک بار	میدانی

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

تاریخ بازدید:

اداره / واحد بازدیدکننده:

شماره پرونده مرکز:

مرکز مورد بازدید:

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، جوند و یا حیوان موذی مشاهده شده است؟	
آیا واحد با نظارت مسئول فنی، برنامه مبارزه با حیوانات موذی، جوندگان 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 لیبل 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 ارگانولپتیک (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 ارگانولپتیک 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 نشانگر 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 دامپزشکی می باشد؟
آیا نشانه گذاری محصول بر اساس لیبل تایید شده توسط اداره کل صورت می پذیرد؟
آیا محصولات دیو شده دارای تاریخ تولید می باشند؟
آیا نمونه 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 داشته 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 مدیرعامل/متصدی مرکز
مشخصات مسئول فنی مرکز و امضاء :	مشخصات ناظر و امضاء :

فرم شماره ۲-۱-۴

اداره نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی

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

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 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 کلیه 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 انبار و پایش دمای انبار 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		

خیر.....

بله

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:

نظارت بر کشتارگاه طیور

تاریخ بازدید :

اداره / واحد بازدید کننده :

شماره پرونده مرکز :

مرکز مورد بازدید :

مشترک بین اداره کل و اداره شهرستان

پروانه بهداشتی بهره برداری تا تاریخ/...../۱۳۰۰ اعتبار دارد

حوضچه ضدعفونی ورودی کشتارگاه؟ فعال <input type="checkbox"/> غیر فعال <input type="checkbox"/>	نوع ماده ضدعفونی 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 کشتارگاه، به صورت کامل ضدعفونی میگردد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا فعالیت شستشو و ضدعفونی خودرو مستند سازی و بایگانی می گردد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
مسئول فنی با لباس کار کامل در خط کشتار 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 ضدعفونی خودروهای حمل پس از تخلیه طیور کشتاری، انجام می شود؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا شستشوی قفس توسط دستگاه قفس 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"/>
کشتار، 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 پا (در صورت انجام بسته بندی)	
آیا از اسکالدر آب گرم مخصوص پا استفاده می شود؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا از 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 از چیلر آبی مخصوص دل، جگر و سنگدان استفاده می شود؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>

نظارت بر کشتارگاه طیور

صفحه دوم

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 ۲-۰ 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 آلایش 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 آلایش خوراکی بسته بندی شده موجود است؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	
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 بهداشتی 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 ۱۲-۱۰ 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:	

وضعیت حمل و نقل	
آیا خودروهای سردخانه دار، قبل از بارگیری از نظر وضعیت بهداشتی و بروئت پروانه بهداشتی معتبر می باشند؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا خودروهای سردخانه دار حمل گوشت و آلایش، دارای لازم و داشتن پروانه بهداشتی توسط مسئول فنی کنترل 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"/>	آیا گواهی حمل بهداشتی قرنطینه ای برای خودروهای حمل صادر می گردد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
سایر موارد	
آیا وضعیت بهداشتی انبار مواد بسته بندی مناسب می باشد؟ 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"/>
آیا یخ تولیدی در شرایط بهداشتی تولید و نگهداری می گردد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	نتایج آزمایشات آب مصرفی مناسب می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
آیا سیستم های کنترلی حشرات و حیوانات موذی باعث عدم مشاهده ان گردیده است؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا در تمامی سالن ها و فضاهای کار، اقدامات لازم و کنترلی حشرات و حیوانات موذی صورت گرفته است؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
آیا از تمامی وسایل، ساختار و تجهیزات موجود به نحو مناسب اقدامات لازم جهت رفع زنگ زدگی صورت پذیرفته است؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا وضعیت بهداشتی محوطه کشتارگاه مناسب می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
مستند سازی	
فرم های کنترلی شستشو و ضدعفونی واحد های سردخانه ای بر اساس ضوابط ابلاغی تکمیل میگردد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	شستشو و ضدعفونی سالن های عملیات در فرم های کنترلی مربوطه ثبت می گردد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
فرم های کنترلی شستشو و ضدعفونی تجهیزات بر اساس دستورالعمل های ابلاغی تکمیل میگردد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	گواهی های حمل بهداشتی قرنطینه ای مرغ زنده ثبت و مستند سازی می گردد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
مستندات آزمایشگاهی مربوط به تمامی بخش ها و تولیدات کشتارگاه، مستندسازی می گردد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	اقدامات نظارتی و فعالیت های مربوطه به صورت کامل تکمیل و مستند سازی می گردد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
صور تجلسه پس از بازدید:	
مشخصات مدیر عامل/مصدی و امضاء:	
مشخصات مسئول فنی بهداشتی و امضاء:	
مشخصات ناظر و امضاء:	

نظارت بر کشتارگاه طیور

صفحه چهارم

فرم ارزیابی مسئولین فنی بهداشتی کشتارگاه های طیور

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

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، چیلرها، پابر، خط آبچکان و...)	۱		
۸	اطمینان از شستشو و ضدعفونی کامل خودروهای حمل مرغ زنده و وصدور گواهی شستشو	۱		
۹	اطمینان از حفظ زنجیره سرد (بررسی دمای سالن کار، خط آبچکان و کلیه سردخانه ها و خودروی حمل فراورده خروجی)	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 آرایش	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:

نظارت بر کشتارگاه دام صنعتی

تاریخ بازدید:

اداره / واحد بازدیدکننده:

شماره پرونده مرکز:

مرکز مورد بازدید:

مشترک بین اداره کل و اداره شهرستان

نوع ماده ضدعفونی کننده / میزان؟	حوضچه ضدعفونی ورودی کشتارگاه؟ فعال <input type="checkbox"/> غیر فعال <input type="checkbox"/>
آیا حمل دام زنده با خودروی دارای پروانه بهداشتی اشتغال به حمل معتبر صورت می گیرد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا دام زنده دریافتی با گواهی حمل بهداشتی قرنطینه ای معتبر تحویل و تخلیه می گردد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
آیا فعالیت شستشو و ضدعفونی خودرو مستند سازی و بایگانی 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 ضدعفونی میگردد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
مسئول فنی با 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 مقید کردن دام به صورت مناسب و کامل صورت می پذیرد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا دام کشتاری، پیش از کشتار مورد بازرسی پیش از کشتار قرار می گیرد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
آیا خونگیری بر روی ریل خط کشتار، و به صورت کامل انجام می گیرد؟ 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 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 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 بازرسی بهداشتی سر و اندرونه پس از کشتار به درستی صورت می پذیرد؟ 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 از کابین مخصوص جهت شستشوی لاشه در پایان خط کشتار استفاده می شود؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا اصلاح لاشه در صورت نیاز صورت می پذیرد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
آیا وضعیت بهداشتی سالن کشتار، سطوح، تجهیزات و ماشین آلات مناسب می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا استریل نمودن چاقو در حین کار صورت می پذیرد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
آیا لیبل گذاری لاشه ها در پایان خط کشتار به درستی صورت می پذیرد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا وضعیت بهداشتی و لباس کار کارگران مناسب می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
آیا رعایت تردد بین قسمت کثیف و تمیز توسط کارگران رعایت می گردد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا از ورود افراد متفرقه به سالن کشتار جلوگیری به عمل می آید؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
آیا در صورت عدم انطباق نتایج آزمایشگاهی، اقدامات اصلاحی صورت می پذیرد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا نمونه برداری مدون توسط مسئول بهداشتی از محصولات تولیدی در کشتارگاه صورت می پذیرد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
آیا ردیابی لاشه و سایر محصولات در کشتارگاه صورت می پذیرد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	
پیش سرد سازی لاشه	
آیا برودت اتاق سرد مناسب می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا برودت اتاق سرد مناسب می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
آیا دما و PH لاشه در زمان خروج از پیش سرد مطابق با دستورالعمل ابلاغی می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا دما و PH لاشه در زمان خروج از پیش سرد کنترل می گردد؟ 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 کارایی سیستم ثبت دما و رطوبت مناسب 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"/>	

قطعه بندی و بسته بندی گوشت (در صورت انجام بسته بندی)	
آیا وضعیت بهداشتی و لباس کار کارگران مناسب می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا وضعیت بهداشتی مناسب می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
آیا میز کار، گاری و وان استیل و به تعداد کافی و متناسب با میزان کشتار می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا میز کار، گاری و وان استیل و به تعداد کافی و متناسب با میزان کشتار 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 وضعیت بهداشتی سالن قطعه بندی و بسته بندی مناسب 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 بسته بندی با رعایت شرایط و ضوابط بهداشتی انجام می شود؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
بسته بندی آلایش خوراکی (در صورت انجام بسته بندی)	
آیا وضعیت بهداشتی و لباس کار کارگران مناسب می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا وضعیت بهداشتی و لباس کار کارگران مناسب می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
آیا میز کار، گاری و وان استیل و به تعداد کافی و متناسب با میزان کشتار می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا میز کار، گاری و وان استیل و به تعداد کافی و متناسب با میزان کشتار می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
آیا وضعیت بهداشتی سالن آماده سازی و بسته بندی مناسب می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا وضعیت بهداشتی سالن آماده سازی و بسته بندی مناسب 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 بسته بندی با رعایت شرایط و ضوابط بهداشتی انجام می شود؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
آماده سازی کله - پاچه - شکمبه - چربی خوراکی	
آیا وضعیت بهداشتی سالن آماده سازی مناسب می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا وضعیت بهداشتی سالن آماده سازی مناسب می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
آیا وضعیت بهداشتی و لباس کار کارگران مناسب می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا وضعیت بهداشتی و لباس کار کارگران مناسب می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
آیا استحصال مغز در اتاق مخصوص و در شرایط بهداشتی و مناسب صورت می پذیرد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا استحصال مغز در اتاق مخصوص و در شرایط بهداشتی و مناسب صورت می پذیرد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
آیا جمع آوری و خنک سازی چربی خوراکی به درستی انجام می شود؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا جمع آوری و خنک سازی چربی خوراکی به درستی انجام می شود؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
آیا کز دادن کله در شرایط بهداشتی و به درستی صورت می پذیرد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا کز دادن کله در شرایط بهداشتی و به درستی صورت می پذیرد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
آیا نگهداری آلایش منجمد، طبق ضوابط و به صورت مناسب صورت می پذیرد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا خروج روده و از کشتارگاه با گواهی حمل بهداشتی و به مقاصد مجاز صورت می پذیرد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
وضعیت بهداشتی و فنی سردخانه ها	
آیا تمامی سردخانه ها مجهز به نمایشگر دما، رطوبت بوده و از نظر کارایی سالم می باشند؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا تمامی سردخانه ها مجهز به نمایشگر دما، رطوبت بوده و از نظر کارایی سالم 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 دمای سردخانه های تازه و نگهداری، بر اساس دستورالعمل های ابلاغی می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
آیا چیدمان محصولات به گونه است که تقدم ورود و خروج گوشت و آلایش خوراکی رعایت گردد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا چیدمان محصولات به گونه است که تقدم ورود و خروج گوشت و آلایش خوراکی رعایت گردد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
آیا پالت و یا باکس پالت به منظور نگهداری گوشت و آلایش خوراکی بسته بندی شده موجود است؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	

<p>گزارش وجود موارد غیر بهداشتی (تاریخ منقضی، بسته بندی نامناسب و) در سردخانه های بالا و زیر صفر و اقدامات انجام شده:</p>	
<p>سالن آماده سازی و بسته بندی نرینه و دنبلان</p>	
<p>آیا وضعیت بهداشتی و لباس کار کارگران مناسب می باشد؟ <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> بلی</p>	<p>آیا وضعیت میزکار، گاری و وان استیل از نظر بهداشتی مناسب می باشد؟ <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> بلی</p>
<p>آیا وضعیت بهداشتی سالن آماده سازی و بسته بندی مناسب می باشد؟ <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> بلی</p>	<p>آیا محصول پس از آماده سازی، در تونل انجماد منجمد، و پس از بسته بندی در سردخانه نگهداری، قرار می گیرد؟ <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> بلی</p>
<p>آیا نشانه گذاری بر اساس ضوابط و لیبل های تایید شده می باشد؟ <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> بلی</p>	<p>آیا تمامی فرایند کار تحت نظارت ناظر ذبح شرعی کشتارگاه و به درستی انجام می پذیرد؟ <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> بلی</p>
<p>آیا انتقال نرینه و دنبلان به مراکز مجاز، و سپس مستند سازی گواهی حمل و گواهی تایید تخلیه به درستی صورت می پذیرد؟ <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> بلی</p>	
<p>سالن جمع آوری پوست</p>	
<p>وضعیت بهداشتی سالن جمع آوری پوست مناسب می باشد؟ <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> بلی</p>	<p>آیا انتقال پوست به کارگاه های مجاز فرآوری پوست و با گواهی حمل بهداشتی و قرنطینه ای صورت می پذیرد؟ <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> بلی</p>
<p>آیا وضعیت بهداشتی و لباس کار کارگران مناسب می باشد؟ <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> بلی</p>	<p>آیا نمک سود کردن پوست در کشتارگاه صورت می پذیرد؟ <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> بلی</p>
<p>واحد تبدیل ضایعات و کوره لاشه سوز</p>	
<p>وضعیت بهداشتی واحد تبدیل ضایعات مناسب می باشد؟ <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> بلی</p>	<p>آیا نشانه گذاری محصولات پودر ضایعات کشتارگاهی بر اساس ضوابط و لیبل های تاییدی می باشد؟ <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> بلی</p>
<p>آیا محصولات پودر ضایعات کشتارگاهی بر روی پالت نگهداری می گردد؟ <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> بلی</p>	<p>آیا بر اساس مستندات موجود نمونه برداری روتین و حداقل یکبار توسط مسئول فنی از پودر ضایعات کشتارگاهی تولیدی صورت می پذیرد؟ <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> بلی</p>
<p>نتایج آزمایشات صورت گرفته بر روی محصولات در محدوده اعلامی سازمان دامپزشکی می باشد؟ <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> بلی</p>	<p>آیا محصولات تولیدی با گواهی حمل بهداشتی قرنطینه ای و به مراکز مجاز منتقل می گردد؟ <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> بلی</p>
<p>آیا لاشه های و اجزاء ضبطی که بایستی معدوم سازی گردد در کوره لاشه سوز معدوم سازی می شود؟ <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> بلی</p>	<p>آیا مستند سازی معدوم سازی در کوره لاشه سوز توسط مسئول فنی بهداشتی صورت می پذیرد؟ <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> بلی</p>
<p>وضعیت نتایج آزمایشگاهی و اقدامات انجام شده:</p>	
<p>وضعیت حمل و نقل</p>	
<p>آیا خودروهای سردخانه دار حمل گوشت و آرایش، دارای پروانه بهداشتی معتبر می باشند؟ <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> بلی</p>	<p>آیا خودروهای سردخانه دار، قبل از بارگیری از نظر وضعیت بهداشتی و برونت لازم و داشتن پروانه بهداشتی توسط مسئول فنی کنترل می گردد؟ <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> بلی</p>
<p>آیا گواهی حمل بهداشتی قرنطینه ای برای خودروهای حمل صادر می گردد؟ <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> بلی</p>	<p>آیا چیدمان بارگیری توسط خودروهای سردخانه دار بر اساس ضوابط صورت می پذیرد؟ <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> بلی</p>
<p>سایر موارد</p>	
<p>لباس ویژه بازدید کننده به تعداد کافی وجود دارد؟ <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> بلی</p>	<p>تمامی کارگران دارای کارت بهداشت معتبر می باشند؟ <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> بلی</p>

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 کثیف 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 وضعیت بهداشتی انبار مواد بسته بندی مناسب می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا مواد بسته بندی دارای پروانه بهداشتی ساخت از وزات بهداشت می باشند؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
آیا مواد بسته بندی به صورت مناسب، به دور از گرد و غبار و بر روی پالت نگهداری می گردد؟ 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 در تمامی سالن ها و فضاهای کار، اقدامات لازم و کنترلی حشرات و حیوانات موذی صورت گرفته است؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
آیا سیستم های کنترلی حشرات و حیوانات موذی باعث عدم مشاهده ان گردیده است؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا از تمامی وسایل، ساختار و تجهیزات موجود به نحو مناسب اقدامات لازم جهت رفع زنگ زدگی صورت پذیرفته است؟ 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 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 میگردد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
گواهی های حمل بهداشتی قرنطینه ای دام زنده و گوشت خروچی 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 فعالیت های 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، مستندسازی 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"/>	

صور تجلسه پس از بازدید:

موارد عدم انطباق/انحراف:

پیشنهاد اقدام اصلاحی جهت رفع موارد عدم انطباق:

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



اداره نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی

نظارت بر کشتارگاه دام سنتی

تاریخ بازدید :

شماره پرونده مرکز :

مشترک بین اداره کل و اداره شهرستان

پروانه بهداشتی بهره برداری تا تاریخ/...../۱۳۰۰ اعتبار دارد

حوضچه ضدعفونی ورودی کشتارگاه؟ فعال <input type="checkbox"/> غیر فعال <input type="checkbox"/>	نوع ماده ضدعفونی کننده / میزان؟
آیا دام زنده ورودی با گواهی حمل بهداشتی قرنطینه ای معتبر و با 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 ضدعفونی می گردد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا فعالیت شستشو و ضدعفونی خودرو مستند سازی و بایگانی می گردد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
مسئول فنی با 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، ضبیطی 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؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
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؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
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؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
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؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
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؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
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؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
پیش سرد سازی لاشه - آماده سازی آلایش خوراکی - آماده سازی کله - پاچه - شکمبه - چربی خوراکی	
آیا برودت 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 آلایشات خوراکی مناسب می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا میزکار، گاری و وان استیل به تعداد کافی موجود و از نظر بهداشتی مناسب می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
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 اوری و به قسمت تبدیل ضایعات و یا عمل آوری کود منتقل می گردد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
آیا نگهداری آلایش 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 ضبیطی - وضعیت حمل و نقل	

آیا انتقال نرینه 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"/>	آیا تمامی فرایندها تحت نظارت ناظر ذبح شرعی کشتارگاه و به درستی انجام می پذیرد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
آیا انتقال پوست به کارگاه های مجاز فرآوری پوست و با گواهی حمل بهداشتی و قرنطینه ای 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 لاشه های و اجزاء ضبیطی که بایستی معدوم سازی گردد در کوره لاشه سوز/ چاه دفن معدوم سازی شده و مستند می گردد؟ 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 خودروهای سردخانه دار، قبل از بارگیری از نظر وضعیت بهداشتی و بروود لازم و داشتن پروانه بهداشتی توسط مسئول فنی کنترل می گردد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا خودروهای سردخانه دار حمل گوشت و آلایش، دارای پروانه بهداشتی معتبر می باشند؟ 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"/>	آیا گواهی حمل بهداشتی قرنطینه ای برای خودروهای حمل صادر می گردد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
سایر موارد	
تمامی کارگران دارای کارت بهداشت معتبر می باشند؟ 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"/>
وضعیت بهداشتی رختکن ها مناسب می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	لباس کار پرسنل مناسب و تمیز می باشد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
آیا در محل ورود از رختکن به سالن عملیات، دستگاه چکمه شوی با کارایی مناسب/ حوضچه ضد عفونی وجود دارد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	آیا رختکن دارای کمد لباس مناسب، به تعداد کافی هم برای لباس کثیف و هم تمیز می باشد؟ 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 بر اساس مستندات موجود به صورت روتین نمونه برداری از آب مصرفی صورت می گیرد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>
آیا از تمامی وسایل، ساختار و تجهیزات موجود به نحو مناسب اقدامات لازم جهت رفع زنگ زدگی صورت پذیرفته است؟ 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 عملیات، نظافت، پاکسازی، شستشو و ضد عفونی سالن های کشتار، فرآوری بسته بندی، سردخانه ها و وسایل و تجهیزات موجود به صورت مناسب انجام می گیرد؟ 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"/>

مستند سازی

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"/>	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 تجهیزات بر اساس دستورالعمل های ابلاغی تکمیل میگردد؟ 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"/>
نتایج آزمایشگاهی مربوط به تمامی بخش ها و تولیدات کشتارگاه، مستند سازی می گردد؟ بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	اقدامات نظارتی و فعالیت های مربوطه به صورت کامل تکمیل و 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"/>	

صور تجلسه پس از بازدید:

موارد عدم انطباق/انحراف:

پیشنهاد اقدام اصلاحی جهت رفع موارد عدم انطباق:

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

نظارت بر واحدهای بسته بندی

تاریخ بازدید :

اداره / واحد بازدید کننده :

شماره پرونده مرکز :

مرکز مورد بازدید :

مشترک بین اداره کل و اداره شهرستان

پروانه بهداشتی بهره برداری تا تاریخ/...../۱۳۰۰ اعتبار دارد/اعتبار ندارد

الف. کلیات:

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"/>	مجهرز 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"/>	مجهرز و فعال بودن ترموگراف سردخانه نگهداری <input type="checkbox"/>
حوضچه ضدعفونی 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"/>	اوپراتور 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"/>	مجهرز 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 <input type="checkbox"/>

ب. شرایط بهداشتی عمومی:

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"/>	انبار 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 <input type="checkbox"/>

ج. شرایط بهداشتی اختصاصی :

فرآورده خام دامی باگواهی بهداشتی معتبر تحویل و تخلیه می شوند <input type="checkbox"/>
نشانه گذاری براساس 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 و 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 <input type="checkbox"/>

د. مستند سازی:

شستشو و ضدعفونی سالن های فرآوری در فرم های کنترلی مربوطه ثبت می گردد <input type="checkbox"/>
شستشو و ضدعفونی 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 ضدعفونی واحد های سردخانه ای بر اساس ضوابط ابلاغی تکمیل میگردد <input type="checkbox"/>
فرم های کنترلی شستشو و ضدعفونی تجهیزات بر اساس دستورالعمل های ابلاغی تکمیل میگردد <input type="checkbox"/>

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 مدیرعامل/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، سرتاس 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 خودروی حمل لاشه، سالن کار و کلیه سردخانه ها و خودروی 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 خودروهای 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

نظارت میدانی

- ۱- آیا مرکز با پروانه معتبر در حال فعالیت است؟
- ۲- آیا هر ماه یک بار بازدید انجام می گیرد؟
- ۳- مستندات مربوط به بازدید اداره در مرکز موجود است؟
- ۴- آیا مشکلات و نواقص ذکر شده در مستندات برطرف گردیده است؟
- ۵- آیا فرآیند تولید با ضوابط سازمان منطبق است؟
- ۶- مشکلات و نواقص مشاهده شده در حین بازدید چیست؟
- ۷- آیا خودروهای حمل دام و طیور زنده و سردخانه دار دارای پروانه معتبر و سیستم برودتی سالم می باشد؟

نظارت اداری

- ۱- تعداد مراکز وابسته به تفکیک و حداقل یکبار بازدید در ماه صورت می پذیرد؟
- ۲- فرم ارزیابی مسئول فنی مرکز برای تمامی مراکز تنظیم شده است؟
- ۳- آیا بایگانی سوابق و مستندات نظارت بر مسئول فنی صحیح انجام می شود؟
- ۴- آیا صورتجلسات تخلف پیگیری شده است و نتیجه آن چه بوده است؟
- ۵- آیا گزارش بازدید در سیستم وارد شده است؟
- ۶- مستندات مربوط به نظارت رئیس شبکه بر عملکرد کارشناسان بازدید کننده چیست؟

موارد عدم انطباق/انحراف:

پیشنهاد اقدام اصلاحی جهت رفع موارد عدم انطباق:

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

الف. کلیات:

<p>واحد دارای روشویی هایی با آب سرد و گرم ، صابون/ مایع ، حوله کاغذی یکبار مصرف و سطل درب دار می باشند. بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/></p>	<p>سطوح کار، وسایل و تجهیزات مورد استفاده تمیز و از نظر بهداشتی در وضعیت مناسب می باشند. بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/></p>
<p>یخچالها و سردخانه های نگهداری قادر به تامین دمای منهای ۱۸ درجه سانتی گراد می باشند. بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/></p>	<p>دارای یخچال به تعداد و ظرفیت مناسب جهت تامین دمای ۴-۰ درجه سانتی گراد می باشند. بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/></p>
<p>یخچال ها و سردخانه ها مجهز به دستگاه ثبت دما و یا دماسنج می باشند . بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/></p>	<p>یخچال ها تمیز، سالم ، فاقد برفک و از نظر بهداشتی در وضعیت مناسب می باشند. بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/></p>
<p>از نگهداری و عرضه فرآورده های خام دامی در خارج از یخچال ها و سردخانه ها خودداری می شود. بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/></p>	<p>یخچال ها و فریزر ها به اندازه ظرفیت از فرآورده های خام دامی انباشته شده اند. بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/></p>
<p>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 برجسب مشخصات کاملاً واضح و مشخص و دارای تاریخ تولید و انقضاء می باشند. بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/></p>	<p>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 برجسب مشخصات کاملاً واضح و مشخص و دارای تاریخ تولید و انقضاء می باشند. بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/></p>
<p>کارگران و پرسنل لباس کار و روپوش مناسب، بهداشتی و دستکش مناسب دارند و از کلاه هایی که کاملاً موهای آنها را بپوشاند، استفاده می نمایند. بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/></p>	<p>تمامی پرسنل و کارگران دارای کارت بهداشتی معتبر بوده و ضوابط بهداشتی را در زمان فعالیت رعایت می کنند. بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/></p>

ب. گوشت قرمز و آرایش خوراکی:

<p>گوشت از نظر ارگانولپتیک فاقد مشکل می باشد. بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/></p>	<p>لاشه ها معمور به مهر بازرسی بهداشتی دامپزشکی می باشند. بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/></p>
<p>جرخ کردن گوشت در حضور مشتری انجام می شود. بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/></p>	<p>از عرضه اندام های حرام و غیر مجاز و حیوان حرام خودداری می شود. بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/></p>
<p>انجماد محصولات در محل عرضه صورت نمی گیرد. بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/></p>	<p>آرایش غیر خوراکی در محل وجود ندارد. بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/></p>
<p>از نگهداری آرایش در آب خودداری می گردد. بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/></p>	<p>از عرضه خرده گوشت در محل عرضه خودداری می گردد. بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/></p>

ج. گوشت مرغ:

<p>از عرضه مرغ و آرایش خوراکی به صورت فله (نایلون ۱۰ کیلویی) خودداری می گردد. بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/></p>
<p>از فرآوری گوشت مرغ اعم از قطعه بندی، بی استخوان کردن ، تهیه جوجه کباب و شینتسل و .. در واحد عرضه خودداری می شود. بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/></p>
<p>از عرضه مرغ/ آرایش مرغی تاریخ گذشته خودداری می گردد. . بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/></p>

د. ماهی:

<p>ماهی از نظر ارگانولپتیک (قوام بافت، رنگ، بو، وضعیت چشم، آبش، فلس) فاقد مشکل می باشد. بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/></p>
<p>از دیفراسر کردن ماهی خودداری می گردد. بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/></p>
<p>محل مناسبی برای نگهداری و ذخیره یخ به میزان کافی و در شرایط بهداشتی وجود دارد. بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/></p>
<p>از عرضه ماهی و آزیان حرام گوشت (به جای ماهی و آزیان حلال گوشت) خودداری می شود. بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/></p>
<p>از عرضه آزیان(تازه/ منجمد) به صورت فیله بدون بسته بندی و فاقد مشخصات خودداری می شود. بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/></p>
<p>در صورت عرضه ماهی زنده، از عرضه ماهی تازه و منجمد خودداری می گردد. بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/></p>
<p>شرایط لازم برای عرضه ماهی زنده در مرکز عرضه کاملاً رعایت شده می باشد. بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/></p>
<p>از عرضه ماهی در خارج از مرکز عرضه (پیاده رو، خودرو و ...) که فاقد شرایط بهداشتی و مناسب می باشد خودداری می گردد. بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/></p>

ه. تخم مرغ:

<p>از عرضه تخم مرغ یا پوسته کدر و بد رنگ، ترک دار ، غیرتمیز و آلوده به مدفوع و ... خودداری می شود. بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/></p>
<p>از عرضه تخم مرغ فاقد نشانه گذاری (روی تخم مرغ، بسته یا کارتن) یا تاریخ منقضی خودداری می شود. بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/></p>
<p>تخم مرغ در یخچال یا شرایط دمایی مناسب نگهداری و عرضه می شود. بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/></p>
<p>از عرضه تخم مرغ محلی، تخم بلدرچین فاقد هویت معتبر خودداری می گردد. بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/></p>

موارد عدم انطباق:

پیشنهاد اقدام اصلاحی جهت رفع موارد عدم انطباق:

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

نظارت بر عملکرد دامپزشکی شهرستان در مراکز توزیع و عرضه ی فرآورده های خام دامی

• نظارت میدانی:

- | | | |
|------------------------------|------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> خیر | <input type="checkbox"/> بلی | ۱- آیا مرکز دارای دفترچه بهداشتی از دامپزشکی می باشد ؟ |
| <input type="checkbox"/> خیر | <input type="checkbox"/> بلی | ۲- آیا مراکز به صورت ماهیانه بازدید شده است ؟ |
| <input type="checkbox"/> خیر | <input type="checkbox"/> بلی | ۳- آیا مراکز و مشکلات مرکز در دفترچه درج گردیده است؟ |
| <input type="checkbox"/> خیر | <input type="checkbox"/> بلی | ۴- آیا تخلف و نواقصی در مرکز مشاهده می گردد؟ |
| <input type="checkbox"/> خیر | <input type="checkbox"/> بلی | ۵- آیا فروشنده از نحوه برخورد کارشناس مراجعه کننده راضی است؟ |

• نظارت اداری :

- | | | |
|------------------------------|------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> خیر | <input type="checkbox"/> بلی | ۱- تعداد کل مراکز عرضه چه تعداد است و در ماه همه آن ها بازدید می شود؟ |
| <input type="checkbox"/> خیر | <input type="checkbox"/> بلی | ۲- گزارش بازدید ها روزانه وارد سیستم می شود؟ |
| | | ۳- صورتجلسات پیگیری شده یا بازدید اقدامات چگونه بوده و نتایج حاصل چیست؟ |
| | | ۴- چند درصد از واحدهای بازدید شده توسط رئیس شبکه نظارت گردیده است؟ |
| | | ۵- مستندات مربوط به نظارت رئیس شبکه بر عملکرد کارشناسان |
| <input type="checkbox"/> خیر | <input type="checkbox"/> بلی | ۶- آیا فرم ارزیابی عملکرد ناظرین فنی هایپرمارکت توسط کارشناسان تنظیم شده است؟ |
| <input type="checkbox"/> خیر | <input type="checkbox"/> بلی | ۷- آیا فرم بازدید از مراکز عرضه توسط کارشناسان پر گردیده است؟ |

نظارت بر عملکرد دامپزشکی شهرستان در صنایع وابسته

• نظارت میدانی

- | | | |
|------------------------------|------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> خیر | <input type="checkbox"/> بلی | ۱- آیا مرکز با پروانه معتبر در حال فعالیت است؟ |
| <input type="checkbox"/> خیر | <input type="checkbox"/> بلی | ۲- آیا هر ماه یک بار بازدید انجام می گیرد؟ |
| <input type="checkbox"/> خیر | <input type="checkbox"/> بلی | ۳- مستندات مربوط به بازدید اداره در مرکز موجود است؟ |
| <input type="checkbox"/> خیر | <input type="checkbox"/> بلی | ۴- آیا مشکلات و نواقص ذکر شده در مستندات برطرف گردیده است؟ |
| <input type="checkbox"/> خیر | <input type="checkbox"/> بلی | ۵- آیا فرآیند تولید با ضوابط سازمان منطبق است؟ |
| | | ۶- مشکلات و نواقص مشاهده شده در حین بازدید چیست؟ |
| <input type="checkbox"/> خیر | <input type="checkbox"/> بلی | ۷- آیا خودرو های حمل دام و طیور زنده و سردخانه دار دارای پروانه معتبر و سیستم برودتی سالم می باشد؟ |

• نظارت اداری

- | | | |
|------------------------------|------------------------------|--|
| | | ۱- تعداد مراکز وابسته به تفکیک و حداقل یکبار بازدید در ماه صورت می پذیرد؟ |
| <input type="checkbox"/> خیر | <input type="checkbox"/> بلی | ۲- فرم ارزیابی مسئول فنی مرکز برای تمامی مراکز تنظیم شده است؟ |
| <input type="checkbox"/> خیر | <input type="checkbox"/> بلی | ۳- آیا بایگانی سوابق و مستندات نظارت بر مسئول فنی صحیح انجام می شود؟ |
| <input type="checkbox"/> خیر | <input type="checkbox"/> بلی | ۴- آیا صورتجلسات تخلف پیگیری شده است و نتیجه آن چه بوده است؟ |
| <input type="checkbox"/> خیر | <input type="checkbox"/> بلی | ۵- آیا گزارش بازدید در سیستم وارد شده است؟ |
| <input type="checkbox"/> خیر | <input type="checkbox"/> بلی | ۶- مستندات مربوط به نظارت رئیس شبکه بر عملکرد کارشناسان بازدید کننده چیست؟ |

موارد عدم انطباق/انحراف:

پیشنهاد اقدام اصلاحی جهت رفع موارد عدم انطباق:

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

فرم شماره ۳-۵-۴

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 با 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		

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 :

نوع خودرو:	کد بهداشتی خودرو:
شماره خودرو:	نام راننده:
نوع کاربری:	نام مالک:
	شماره تماس راننده:
دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> توضیحات:	راننده: لباس کار و چکمه مناسب
دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> توضیحات:	کمک راننده: لباس کار و چکمه مناسب
دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> توضیحات:	راننده: کارت بهداشت
دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> توضیحات:	کمک راننده: کارت بهداشت
	وضعیت خودرو:
می باشد <input type="checkbox"/> نمی باشد <input type="checkbox"/> توضیحات:	کف اتاق: صاف و لغزنده
دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> توضیحات:	کف اتاق: برآمدگی و فرورفتگی
می باشد <input type="checkbox"/> نمی باشد <input type="checkbox"/> توضیحات:	کف اتاق: قابل شستشو و ضد عفونی
فلز <input type="checkbox"/> چوب بلوط <input type="checkbox"/> توضیحات:	جنس کف اتاق:
یک طبقه <input type="checkbox"/> دو طبقه <input type="checkbox"/> توضیحات:	تعداد طبقات:
بیشتر از ۱/۲۰ متر <input type="checkbox"/> کمتر از ۱/۲۰ متر <input type="checkbox"/> توضیحات:	ارتفاع کف اتاق از سطح زمین:
بیش از ۱/۲۰ متر <input type="checkbox"/> بیش از ۱/۷۵ متر <input type="checkbox"/> توضیحات:	ارتفاع اتاق: طبقه اول
بیش از ۸۰ cm <input type="checkbox"/> کمتر از ۸۰ cm <input type="checkbox"/> توضیحات:	ارتفاع اتاق: طبقه دوم
بیش از ۲/۷۰ متر <input type="checkbox"/> کمتر از ۲/۷۰ متر <input type="checkbox"/> توضیحات:	عرض اتاق:
یک پارچه می باشد <input type="checkbox"/> نرده دار <input type="checkbox"/> توضیحات:	بدنه اتاق:
پوشیده می باشد <input type="checkbox"/> پوشیده نمی باشد <input type="checkbox"/> توضیحات:	اتاق تا ارتفاع ۵۰ سانتی متر از کف
کشویی می باشد <input type="checkbox"/> به سمت خارج باز میشود <input type="checkbox"/> توضیحات:	درب اتاق:
متصل <input type="checkbox"/> مجزا و متحرک <input type="checkbox"/> توضیحات:	نوع نردبان:
می باشد <input type="checkbox"/> نمی باشد <input type="checkbox"/> توضیحات:	جنس نردبان: قابل شستشو و ضد عفونی
بیش از یک متر <input type="checkbox"/> کمتر از یک متر <input type="checkbox"/> توضیحات:	عرض نردبان:
دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> توضیحات:	نرده حفاظتی نردبان:
بیش از ۱۲ cm <input type="checkbox"/> کمتر از ۱۲ cm <input type="checkbox"/> توضیحات:	فاصله اولین نرده با زمین:
بیش از ۳۰ cm <input type="checkbox"/> کمتر از ۳۰ cm <input type="checkbox"/> توضیحات:	شیب نردبان:
	موارد عدم انطباق/انحراف:

پیشنهاد اقدام اصلاحی جهت رفع موارد عدم انطباق:

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

نوع خودرو:	کد بهداشتی خودرو:
شماره خودرو:	نام راننده:
نوع کاربری:	نام مالک:
	شماره تماس راننده:
دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/>	راننده لباس کار و چکمه مناسب
دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/>	کمک راننده لباس کار و چکمه مناسب
	وضعیت خودرو:
دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/>	پوسیدگی کف:
غیر قابل شستشو <input type="checkbox"/>	بدنه و کف:
غیر مسطح <input type="checkbox"/>	وضعیت کف اتاق:
مطلوب <input type="checkbox"/> نامطلوب <input type="checkbox"/> ناقص <input type="checkbox"/>	متن مشخصات:
مطلوب <input type="checkbox"/> نامطلوب <input type="checkbox"/>	نظافت و شستشوی خودرو، قفس:
دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/>	تعداد قفس به میزان کافی:
می باشد <input type="checkbox"/> نمی باشد <input type="checkbox"/>	دیواره تا ارتفاع ۵۰ سانتی متری یکپارچه
می باشد <input type="checkbox"/> نمی باشد <input type="checkbox"/>	دیواره ها مشبک:
مناسب <input type="checkbox"/> نامناسب <input type="checkbox"/>	درب خودرو:

موارد عدم انطباق/انحراف:

پیشنهاد اقدام اصلاحی جهت رفع موارد عدم انطباق:

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

نوع خودرو:	دارد <input type="checkbox"/>	ندارد <input type="checkbox"/>	توضیحات:	کد بهداشتی خودرو:
شماره خودرو:	دارد <input type="checkbox"/>	ندارد <input type="checkbox"/>	توضیحات:	نام راننده:
نوع کاربری:	دارد <input type="checkbox"/>	ندارد <input type="checkbox"/>	توضیحات:	نام مالک:
				شماره تماس راننده:
	دارد <input type="checkbox"/>	ندارد <input type="checkbox"/>	توضیحات:	راننده: لباس کار و چکمه مناسب
	دارد <input type="checkbox"/>	ندارد <input type="checkbox"/>	توضیحات:	کمک راننده: لباس کار و چکمه مناسب
وضعیت خودرو:				
	دارد <input type="checkbox"/>	ندارد <input type="checkbox"/>	توضیحات:	سیستم گرم کننده:
	دارد <input type="checkbox"/>	ندارد <input type="checkbox"/>	توضیحات:	سیستم سرد کننده:
	دارد <input type="checkbox"/>	ندارد <input type="checkbox"/>	توضیحات:	پوسیدگی کف:
	قابل شستشو <input type="checkbox"/>	غیر قابل شستشو <input type="checkbox"/>	توضیحات:	بدنه و کف:
	قابل شستشو <input type="checkbox"/>	غیر قابل شستشو <input type="checkbox"/>	توضیحات:	جداره خارجی:
	مسطح <input type="checkbox"/>	غیر مسطح <input type="checkbox"/>	توضیحات:	وضعیت کف اتاق:
	مطلوب <input type="checkbox"/>	نامطلوب <input type="checkbox"/>	توضیحات: ناقص <input type="checkbox"/>	متن مشخصات:
	مطلوب <input type="checkbox"/>	نامطلوب <input type="checkbox"/>	توضیحات:	نظافت و شستشوی خودرو، قفس:
	دارد <input type="checkbox"/>	ندارد <input type="checkbox"/>	توضیحات:	تعداد قفس به میزان کافی:
	می باشد <input type="checkbox"/>	نمی باشد <input type="checkbox"/>	توضیحات:	دیواره تا ارتفاع ۵۰ سانتی متری یکپارچه
	می باشد <input type="checkbox"/>	نمی باشد <input type="checkbox"/>	توضیحات:	دیواره ها مشبک:
	مناسب <input type="checkbox"/>	نامناسب <input type="checkbox"/>	توضیحات:	درب خودرو:
	دارد <input type="checkbox"/>	ندارد <input type="checkbox"/>	توضیحات:	عایق بندی جداره داخلی و خارجی
	دارد <input type="checkbox"/>	ندارد <input type="checkbox"/>	توضیحات:	جداره داخلی رنگ سفید:
	دارد <input type="checkbox"/>	ندارد <input type="checkbox"/>	توضیحات:	جداره خارج رنگ سفید:
	مناسب <input type="checkbox"/>	نامناسب <input type="checkbox"/>	توضیحات:	سیستم تهویه:
	دارد <input type="checkbox"/>	ندارد <input type="checkbox"/>	توضیحات:	سیستم نور داخل کابین:
	دارد <input type="checkbox"/>	ندارد <input type="checkbox"/>	توضیحات:	سیستم هشدار دهنده دما یا تهویه:

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:

فرم شماره ۴-۷-۴

اداره نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی

نظارت بر خودروهای حمل ماهی زنده

تاریخ بازدید :

اداره / واحد بازدید کننده :

مشترک بین اداره کل و اداره شهرستان

تانکر حمل و نقل ماهی زنده بایستی دارای شرایط ذیل باشند :

۱- مجهز به سیستم حفظ دما، هوادهی، اکسیژن رسانی، سیستم آبیگری و تخلیه (بانیروی موتور) می باشد. بلی خیر

۲- مجهز به نردبان جهت سهوات بارگیری می باشد. بلی خیر

۳- مجهز به لوله خروج گازهای زاید می باشد. بلی خیر

۴- مدخل ورود و تخلیه تانکر بایستی به اندازه ای باشد که بارگیری و تخلیه به آسانی و بدون صدمه زدن به ماهیان انجام می شود. بلی 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 :

امضای مالک مرکز عرضه :

نوع خودرو:	کد بهداشتی خودرو:
شماره خودرو:	نام راننده:
نوع کاربری:	نام مالک:
	شماره تماس راننده:
<input type="checkbox"/> دارد <input type="checkbox"/> ندارد توضیحات: <input type="checkbox"/> دارد <input type="checkbox"/> ندارد توضیحات: <input type="checkbox"/> دارد <input type="checkbox"/> ندارد توضیحات: <input type="checkbox"/> دارد <input type="checkbox"/> ندارد توضیحات:	راننده: لباس کارو چکمه مناسب کمک راننده: لباس کار و چکمه مناسب راننده: کارت بهداشت کمک راننده: کارت بهداشت
وضعیت خودرو:	
<input type="checkbox"/> دارد <input type="checkbox"/> ندارد توضیحات: <input type="checkbox"/> دارد <input type="checkbox"/> ندارد توضیحات: <input type="checkbox"/> مطلوب <input type="checkbox"/> نامطلوب توضیحات: <input type="checkbox"/> مطلوب <input type="checkbox"/> نامطلوب توضیحات: <input type="checkbox"/> مطلوب <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> ناقص توضیحات: <input type="checkbox"/> مطلوب <input type="checkbox"/> نامطلوب توضیحات: <input type="checkbox"/> دارد <input type="checkbox"/> ندارد توضیحات: <input type="checkbox"/> پالت دارد <input type="checkbox"/> کف خودرو شیاردار توضیحات: <input type="checkbox"/> دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> ناقص توضیحات: <input type="checkbox"/> دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> ناقص توضیحات: <input type="checkbox"/> سالم <input type="checkbox"/> خراب توضیحات: حداقل درجه حرارت سردخانه: درجه سانتیگراد <input type="checkbox"/> مطلوب <input type="checkbox"/> نامطلوب توضیحات: <input type="checkbox"/> دارد <input type="checkbox"/> ندارد توضیحات: <input type="checkbox"/> مطلوب <input type="checkbox"/> نامطلوب توضیحات: <input type="checkbox"/> مطلوب <input type="checkbox"/> نامطلوب توضیحات:	پوشیدگی بدنه خارج: پوشیدگی بدنه داخل: رنگ سفید بیرون سردخانه: پوشش داخل سردخانه: متن مشخصات و کد خودرو: عایق بندی بدنه: پوشیدگی کف خودرو: در سردخانه خودرو ویژه منجمد: قلاب آویز لاشه به میزان کافی: سبده به تعداد کافی: ترموکنینگ: حداقل درجه حرارت سردخانه: نوارهای اطراف دربها: درجه نشانگر درجه حرارت اتاق سرد: نظافت و شستشوی خودرو، سبده یا قلابها: ارتفاع سردخانه با توجه به نوع فعالیت:
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:

فرم شماره ۶-۷-۴

اداره نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی

نظارت بر خودروهای حمل مواد اولیه - مواد اولیه گیاهی و خوراک دام آماده بسته بندی

تاریخ بازدید :

اداره / واحد بازدید کننده :

مشترک بین اداره کل و اداره شهرستان

نوع خودرو :	کد بهداشتی خودرو :
شماره خودرو :	نام راننده :
نوع کاربری :	نام مالک :
	شماره تماس راننده :
دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> توضیحات :	راننده : لباس کار و چکمه مناسب
دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> توضیحات :	کمک راننده : لباس کار و چکمه مناسب
دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> توضیحات :	راننده : کارت بهداشت
دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> توضیحات :	کمک راننده : کارت بهداشت
	وضعیت خودرو :
می باشد <input type="checkbox"/> نمی باشد <input type="checkbox"/> توضیحات :	استقرار اتاق بر روی خودرو
دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> توضیحات :	جک بالا (بر خودروی حمل بار فله)
می باشد <input type="checkbox"/> نمی باشد <input type="checkbox"/> توضیحات :	دیوار و کف و سقف اتاق صاف و صیقلی
می باشد <input type="checkbox"/> نمی باشد <input type="checkbox"/> توضیحات :	دیوار و کف و سقف اتاق یکپارچه و بدون درز
می باشد <input type="checkbox"/> نمی باشد <input type="checkbox"/> توضیحات :	دیوار و کف و سقف اتاق قابل شستشو و ضد عفونی
مطلوب <input type="checkbox"/> نامطلوب <input type="checkbox"/> توضیحات :	درب تخلیه از نظر عدم ریزش مواد
مطلوب <input type="checkbox"/> نامطلوب <input type="checkbox"/> ناقص <input type="checkbox"/> توضیحات :	متن مشخصات و کد خودرو

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 :

۱- آیا پروانه خودرو در سامانه صدور پروانه سازمان صادر می گردد؟

بلی خیر

۲- مدارک صدور پروانه به صورت کامل از متقاضیان اخذ گردیده است؟

بلی خیر

۳- مستندات نظارت رئیس شبکه به این واحدها؟

۴- تعرفه های صدور پروانه و ابطال تمبر صورت پذیرفته است؟

بلی خیر

نظارت بر نمونه برداری محموله های توقیفی

۱- آیا موارد نمونه برداری در برنامه اکسل مربوط تنظیم می گردد؟

بلی خیر

۲- آیا نمونه برداری بر اساس ضوابط سازمان صورت گرفته است؟

بلی خیر

۳- آیا نحوه نظارت و برخورد با محموله بر اساس نتایج آزمایشگاهی مطابق با دستورالعمل

های سازمان می باشد؟

بلی خیر

۴- آیا صورتجلسات به صورت کامل تنظیم شده است؟

بلی خیر

موارد عدم انطباق/انحراف:

پیشنهاد اقدام اصلاحی جهت رفع موارد عدم انطباق:

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

جدول شماره ۵ : شاخص های نظارتی قرنطینه و امنیت زیستی

توضیحات	نوع نظارت	اداره کل دامپزشکی استان	نوع نظارت	شبکه دامپزشکی شهرستان	عنوان نظارت	شماره فرم
	میدانی	ماهیهانه ۲۰ درصد	میدانی	هر مورد	نظارت برمحموله فرآورده های خام دامی صادراتی	۵-۱
	میدانی	هر مورد	میدانی	هر مورد	نظارت برمحموله های پولت زنده صادراتی	۵-۲
	میدانی	هر مورد	میدانی	هر مورد	نظارت بر پلاک کوبی و عملیات بهداشتی و اعلام شروع قرنطینه دام سبک و سنگین صادراتی	۵-۳
	میدانی	ماهیهانه ۲۰ درصد	میدانی	هر مورد	نظارت بر مدت قرنطینه و بارگیری دام سبک و سنگین صادراتی	۵-۴
	گزارش گیری از سامانه	ماهیهانه	گزارش گیری از سامانه	روزانه	نظارت بر عملکرد صدور گواهی حمل کشتارگاه های طیور	۵-۵
	میدانی	هر دو ماه یکبار	میدانی	هر دو هفته یکبار	نظارت بر قرنطینه سیار	۵-۶

چک لیست های مربوط به نظارت های واحد قرنطینه و امنیت زیستی

	نام استان
	نام شهرستان
	نوع محموله صادراتی
	میزان محموله صادراتی (کیلوگرم)
	مالک محموله صادراتی
	نام صادر کننده محموله
	نام مسئول بهداشتی تایید کننده محموله صادراتی
	تاریخ تولید محموله صادراتی
	تاریخ اتمام مصرف محموله صادراتی
	نام لیبل محموله صادراتی
	کد رهگیری خودرو حمل کننده محموله صادراتی
	شماره ترموگراف خودرو حمل کننده محموله
	نام نمونه بردار از محموله صادراتی
	تاریخ نمونه برداری از محموله صادراتی
	تاریخ پاسخ نمونه برداری از محموله صادراتی
	تاریخ بارگیری محموله صادراتی
	نام ناظر اداره دامپزشکی شهرستان بر محموله صادراتی
	کشور مقصد
	گمرک خروجی
	توضیحات

موارد عدم انطباق/انحراف:

پیشنهاد اقدام اصلاحی جهت رفع موارد عدم انطباق:

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

اداره / واحد بازدید کننده :

تاریخ بازدید :

نام استان	
نام شهرستان	
نوع محموله صادراتی	
میزان محموله صادراتی (قطعه)	
کد اپیدمیولوژیک واحد پرورش محموله صادراتی	
مالک محموله صادراتی	
نام صادر کننده محموله	
نام مسئول بهداشتی تأیید کننده محموله صادراتی	
تاریخ شروع عملیات مایه کوبی محموله صادراتی	
تاریخ اتمام عملیات مایه کوبی محموله صادراتی	
تاریخ صدور گواهی سلامت گله طیور صادراتی	
تاریخ اعلام بلا مانع بودن محموله صادراتی توسط اداره طیور	
کد رهگیری خودروهای حمل کننده محموله صادراتی	
تاریخ بارگیری محموله صادراتی	
نام ناظر بهداشتی در زمان بارگیری محموله صادراتی	
تاریخ اعلام اتمام بارگیری محموله صادراتی توسط ناظر بهداشتی	
کشور مقصد	
گمرک خروجی	
توضیحات	

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:



واحد قرنطینه و امنیت زیستی

فرم شماره ۳-۵

نظارت بر پلاک کوبی و عملیات بهداشتی و اعلام شروع قرنطینه دام سبک و سنگین صادراتی

اداره / واحد بازدید کننده :

تاریخ بازدید :

مشترک بین اداره کل و اداره شهرستان

۱	نام استان
۲	نام شهرستان
۳	نام واحد اپیدمیولوژیک محل استقرار قرنطینه
۴	کد واحد اپیدمیولوژیک محل استقرار قرنطینه
۵	نوع دامداری محل قرنطینه
۶	نام صاحب دامداری محل قرنطینه
۷	نام صاحب گله صادراتی (صادر کننده)
۸	نام دامپزشک ناظر بر محل قرنطینه
۹	نام دامپزشک ناظر بر پلاک کوبی دام صادراتی
۱۰	نام شرکت پلاک کوب
۱۱	تاریخ شروع پلاک کوبی دام صادراتی
۱۲	تاریخ اتمام پلاک کوبی دام صادراتی
۱۳	استان های مبدأ دام های تحت قرنطینه
۱۴	تعداد دام تحت قرنطینه (رأس)
۱۵	تاریخ شروع قرنطینه (ورود آخرین دام به محل)
۱۶	شماره و تعداد کل پلاک های مصرفی
۱۷	تاریخ پایان قرنطینه
۱۸	شماره پلاک های استفاده شده جهت دام صادراتی
۱۹	شماره پلاک های معدومی
۲۰	نام شرکت مایه کوب و انجام دهنده عملیات بهداشتی دام صادراتی
۲۱	تاریخ شروع عملیات بهداشتی دام های قرنطینه
۲۲	تاریخ اتمام عملیات بهداشتی دام های قرنطینه
۲۳	نام دامپزشک ناظر بر عملیات بهداشتی دام صادراتی
۲۴	کد رهگیری خودروهای حمل بهداشتی محموله صادراتی
۲۵	تاریخ بارگیری محموله
۲۶	کشور مقصد
۲۷	گمرک خروجی
۲۸	توضیحات

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 دامپزشکی بخش دولتی و امضا:

مشخصات ناظر بر عملیات بهداشتی و امضا:

مشخصات ناظر بر پلاک کوبی و امضا:

واحد قرنطینه و امنیت زیستی
نظارت بر مدت قرنطینه و بارگیری دام سبک و سنگین صادراتی

تاریخ بازدید:

اداره / واحد بازدید کننده:

مشترک بین اداره کل و اداره شهرستان

	نام استان
	نام شهرستان
	نام واحد اپیدمیولوژیک محل استقرار قرنطینه
	کد واحد اپیدمیولوژیک محل استقرار قرنطینه
	نوع دامداری محل قرنطینه
	نام صاحب دامداری محل قرنطینه
	نام صاحب گله صادراتی (صادر کننده)
	نام دامپزشک تأیید کننده مکان قرنطینه
	نام دامپزشک نظارت کننده بر مدت قرنطینه
	تاریخ ورود اولین دام به مکان قرنطینه
	تاریخ ورود آخرین دام به مکان قرنطینه
	تاریخ اتمام پلاک کوبی دام
	تاریخ اتمام عملیات بهداشتی دام های قرنطینه
	تعداد دام تحت قرنطینه (رأس)
	مدت قرنطینه دام زنده بر اساس بخشنامه ها
	تاریخ شروع قرنطینه
	تاریخ پایان قرنطینه
	تاریخ بارگیری محموله دام زنده صادراتی
	کشور مقصد
	گمرک خروجی
	توضیحات

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 دامپزشکی بخش دولتی و امضا:

مشخصات ناظرین مدت قرنطینه و امضا:

مشخصات تاییدکنندگان قرنطینه و امضا:

فرم شماره ۵-۵

واحد قرنطینه و امنیت زیستی
نظارت بر عملکرد صدور گواهی حمل کشتارگاه های طیور

تاریخ بازدید :

اداره / واحد بازدید کننده :

شماره پرونده مرکز :

مرکز مورد بازدید :

مشترک بین اداره کل و اداره شهرستان

ردیف	نام راننده	نوع و کد بهداشتی خودرو	گوشتی	تخمگذار	مادر	نوع محموله		تعداد سید	وضعیت چیدمان سید ها		بسته بندی و لیبل		مقصد			ساعت		گواهی حمل		مسئول فنی صادر کننده گواهی حمل	
						آلایش خوراکی	آلایش غیر خوراکی		مناسب	نامناسب	دارد	ندارد	فروشگاه	بسته بندی	سوسیس و کالباس	خروج از کشتارگاه	دارد	ندارد			
۱																					
۲																					
۳																					
۴																					
۵																					
۶																					
۷																					
۸																					
۹																					
۱۰																					
۱۱																					
۱۲																					
۱۳																					
۱۴																					
۱۵																					
۱۶																					
۱۷																					
۱۸																					
۱۹																					
۲۰																					

مشخصات ناظر و امضا:

مشخصات مسئول فنی بهداشتی کشتارگاه و امضا:

فرم شماره ۵-۶

واحد قرنطینه و امنیت زیستی
نظارت بر قرنطینه سیار

تاریخ بازدید:

اداره / واحد بازدید کننده:

مشترک بین اداره کل و اداره شهرستان

ردیف	تاریخ	نوع نظارت (تلفنی/حضور)	سرپرست اکیپ	محل پست	وضعیت استقرار (مناسب/نامناسب)	نصب تابلو	توضیحات
۱							
۲							
۳							
۴							
۵							

مشخصات ناظر و امضا: