

شماره مدرک :	مستندات سیستم مدیریت کیفیت	اداره کل نظارت بر
شماره تدوین :	برگه های اجرایی ویژه خدمات دهی سردخانه های مواد خوراکی بر اساس استاندارد ملی ۱۸۹۹	اجرای استاندارد
شماره تجدید نظر: صفو	عنوان: برگه ۲ گزارش شرایط کلی سردخانه های مواد خوراکی (ویژه کارشناس ویا کارشناسان اجرا)	

صفحه ۱ از ۲

اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی
گزارش شرایط کلی سردخانه های مواد خوراکی (در انطباق با آیین کلو ۱۸۹۹ و سایر استانداردهای ملی مربوطه)
بازدید: اولیه ○ دوره ای ○ نهایی ○

نام واحد: نشانی:	ظرفیت (وزنی (تن) حجمی (متر مکعب)	کلوبری	خدمات دهی	<input type="radio"/> بالای صفر	نگهداری: <input type="radio"/> پیش سرد کردن <input type="radio"/> یخ زدن <input type="radio"/> بسته بندی <input type="radio"/> دیگر
				<input type="radio"/> زیر صفر <input type="radio"/> دو مداره	

موارد مربوط به ساختمان، تجهیزات و ایمنی (+/-)																			
محل		محوطه		بارانداز		اتاق شارژ باتری		آمدگاه به منظور پیش سردکنی، جورکنی، درجه بندی و نگهداری موقت		راهرو ارتباطی		پیش سردکن		دستگاه یخ زده کردن (تونل سرمازا و دیگر ...)					
زیست محیطی	دسترسی	کاربری	بهداشت و ایمنی	فضای سبز	کاربری	بهداشت و ایمنی	کاربری	هوای	کاربری	دما	بهداشت و ایمنی	کاربری	بهداشت و ایمنی	کاربری	بهداشت و ایمنی				
ادامه موارد مربوط به ساختمان، تجهیزات و ایمنی																			
تجهیزات تولید و توزیع سرما				تجهیزات				وسایل آتش نشانی		تجهیزات برقی		تجهیزات ترابری		تجهیزات دیگر					
کاربری و پایش	ایمنی دستگاهها	ایمنی کارکنان	هوای	کمپرسور	الکتروموتور	پروانه بادزن	پمپ آب	پمپ سرمازا	نیروگاه	لوله کشی آب	کننده	مواد خاموش	قدرت	کنترل	روشنایی	نم زن	دما سنج	دما سنج	سختی گیر
ادامه موارد مربوط به ساختمان، تجهیزات و ایمنی																			
سالنهای نگهداری																			
کف، دیوار و سقف		در سالن		تبخیر کننده ها		کنترل و پایش		قفسه بندی		گازها		فرد مجبوس		زنگ خطر		نم زن		تعداد فشار هوا	
کاربری	عایق کاری	کاربری	ایمنی	کاربری	اندازه	دما	گرددش هوا	نیمه	تمام	گازها	کانان هوا یا	فرد مجبوس	زنگ خطر	نم زن	تعداد فشار هوا	تعداد فشار هوا	تعداد فشار هوا	تعداد فشار هوا	تعداد فشار هوا

جمع (+) های ساختمان، تجهیزات و ایمنی: () و بیشینه ۵۶

شماره مدرک :	مستندات سیستم مدیریت کیفیت	اداره کل نظارت بر
شماره تدوین :	برگه های اجرایی ویژه خدمات دهی سردخانه های مواد خوراکی بر اساس استاندارد ملی ۱۸۹۹	اجرای استاندارد
شماره تجدید نظر: صفا	عنوان: برگه ۳ پرسشنامه اطلاعات سردخانه های مواد خوراکی	

صفحه ۱ از ۶

اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی

تاریخ :

شماره :

پیوست :

این پرسشنامه بمنظور آگاهی از امکانات و ویژگیهای سردخانه برای صدور پروانه کاربرد نشان استاندارد و یا تمدید زمان اعتبار آن در ۳۰ بند تنظیم شده است .

۱ کلیات

۱-۱ نام سردخانه :

باکابری : زیر صفر بالای صفر دو مداره

۲-۱ نشانی سردخانه :

۳-۱ نشانی دفتر مرکزی :

۴-۱ تلفن سردخانه
دفتر مرکزی

نمابر : پست الکترونیکی :

۵-۱ تاریخ تاسیس .

تاریخ بهره برداری :

۶-۱ شماره و تاریخ پروانه تاسیس :

شماره و تاریخ پروانه بهره برداری :

۷-۱ خدمات جانبی : یخ زده کردن

جورکنی و درجه بندی بسته بندی و سایر

۸-۱ مالکیت و وضعیت حقوقی سردخانه :

خصوصی نیمه دولتی دولتی

۹-۱ سردخانه وابسته به : سندیکا اتحادیه تعاونی سایر

۱۰-۱ نمودار سازمانی سردخانه به گونه زیر می باشد :

۱۱-۱ نام مسئول/ مدیر کیفیت پاسخگو و یا جانشین وی :

۱۲-۱ تعداد کارکنان :

۱۳-۱ بهره گیری از افراد متخصص با ویژگی های زیر :

نام	رشته ومدرك تحصیلی	مسئولیت	سابقه کار	نکات شایان توجه

شماره مدرک :	مستندات سیستم مدیریت کیفیت	اداره کل نظارت بر اجرای استاندارد
شماره تدوین :	برگه های اجرایی ویژه خدمات دهی سردخانه های مواد خوراکی بر اساس استاندارد ملی ۱۸۹۹	اجرای استاندارد
شماره تجدید نظر: صفا	عنوان: برگه ۳ پرسشنامه اطلاعات سردخانه های مواد خوراکی	

صفحه ۳ از ۶

۱۱-۲ چگونگی پیش سرد کردن فرآورده شرح داده شود و در صورت موجود بودن سالن های پیش سردکن ویژگیهای آن را به شرح جدول زیر پر شود :

شماره	فرآورده	پهنا (متر)	درازا (متر)	بلندی (متر)	ظرفیت (مترمکعب)	ظرفیت حجمی مفید (مترمکعب)	قفسه بندی (نوع)	دما (سیلسیوس)	دمه نسبی (درصد)	سیستم اعلام خطر فرد محبوس	تبخیر کننده (سطح، فاصله فین ها و برفک زدایی)

۱۲-۲ چگونگی یخ زده کردن فرآورده به همراه شرح فنی دستگاه سرمازا شرح داده شود و در صورت بهره گیری از تونل سرمازا (tunnel freezer) ویژگی های آن به شرح زیر می باشد :

شماره	فرآورده	پهنا (متر)	درازا (متر)	بلندی (متر)	ظرفیت (مترمکعب)	ظرفیت حجمی مفید (مترمکعب)	قفسه بندی (نوع)	دما (سیلسیوس)	دمه نسبی (درصد)	سیستم اعلام خطر فرد محبوس	تبخیر کننده (سطح، فاصله فین ها و برفک زدایی)

۱۳-۲ عایق کاری پیش سردکن، دستگاه سرمازا / تونل سرمازا، سالن های نگهداری، لوله ها و درها شرح داده شود ؟

۱۴-۲ نوع درها در سالن های نگهداری، پیش سردکن و تونل سرمازا از نظر کاربری، عایق کاری، ایمنی و... شرح داده شود.

۱۶-۲ تجهیزات برقی (قدرت، کنترل و روشنایی) و چگونگی تامین انرژی اصلی و اضطراری و میزان آن شرح داده شود ؟

۱۷-۲ تجهیزات ترابری (نوع و روش جابجایی فرآورده در سردخانه) شرح داده شود ؟

شماره مدرک :	مستندات سیستم مدیریت کیفیت	اداره کل نظارت بر اجرای استاندارد
شماره تدوین :	برگه های اجرایی ویژه خدمات دهی سردخانه های مواد خوراکی بر اساس استاندارد ملی ۱۸۹۹	عنوان: برگه ۳ پرسشنامه اطلاعات سردخانه های مواد خوراکی
شماره تجدید نظر: صفح		

صفحه ۴ از ۶

۱۵-۲ تجهیزات سرمازایی

وسایل سنجش و پایش	شرایط فعلی راندمان			درجه خودکاری			شرکت یا کشور سازنده و نمایندگی آن در ایران	یدک	ظرفیت اسمی (واحد)	نوع	شمار	نام دستگاه	شناسه/کد
	خوب	میانه	فرسوده	دستی	نیمه	تمام							
												کمپرسور	
												کندانسور	
												تبخیرکننده	
												مخزن شاره سرمازا	
												مخزن جداکننده	
												پمپ ها	
												شیرها	
												کنترل ها	
												لوله ها	

۱۸-۲ سایر تجهیزات مانند: نم زن، سختی گیر، سنجش دما، سنجش دمه نسبی، متعادل کننده فشار هوا و هواکش شرح داده شود؟

۱۹-۲ آیا واحد دارای استاندارد شرکتی، مشخصات فنی و نظام تعمیر و نگهداری برای شرایط بهینه نگهداری و ارائه خدمات سردخانه ای می باشد؟

۲۰-۲ چگونگی تحویل، پایش و ترخیص فرآورده به سردخانه شرح داده شود؟

شماره مدرک :	مستندات سیستم مدیریت کیفیت	اداره کل نظارت بر اجرای استاندارد
شماره تدوین :	برگه های اجرایی ویژه خدمات دهی سردخانه های مواد خوراکی بر اساس استاندارد ملی ۱۸۹۹	
شماره تجدید نظر: صفا	عنوان: برگه ۳ پرسشنامه اطلاعات سردخانه های مواد خوراکی	

صفحه ۵ از ۶

۲۱-۲ آیا سردخانه دارای سیستم مدیریت کیفیت و نظامنامه کیفیت می باشد؟ در صورت مثبت بودن پاسخ ویژگیهای افراد شاغل در آن به شرح زیر مشخص شود.

نام و نام خانوادگی	رشته و مدرک تحصیلی (درجه علمی)	تجربه	مسئولیت

۲۲-۲ آیا سردخانه دارای آزمایشگاه می باشد؟ در صورت مثبت بودن تجهیزات لازم در رابطه با نوع فرآورده و نوع آزمایش و نیز فهرست لوازم آزمایشگاهی بیان شود؟

۲۳-۲ آیا لوازم و وسایل پایش کالیبره می شود، چگونه و با چه روش هایی، شرح داده شود؟

۲۴-۲ چنانچه از فن های آماری کنترل کیفیت (نمودار، هیستوگرام، کارت کنترل و غیره) بهره گیری می شود برگه آنها ضمیمه شود؟

۲۵-۲ میانگین درصد کاهش کمی به همراه کاهش کیفی (با تبدیل به کاهش کمی) ذکر شود؟

۲۶-۲ بهداشت عمومی و فردی سردخانه چگونه بوده و از چه موادگندزا و با چه روشی بهره گیری می شود؟

شماره مدرک :	مستندات سیستم مدیریت کیفیت	اداره کل نظارت بر اجرای استاندارد
شماره تدوین :	برگه های اجرایی ویژه خدمات دهی سردخانه های مواد خوراکی بر اساس استاندارد ملی ۱۸۹۹	
شماره تجدید نظر: صفا	عنوان: برگه ۳ پرسشنامه اطلاعات سردخانه های مواد خوراکی	

صفحه ۶ از ۶

۲-۲۷ آیا برنامه های آموزشی بهداشتی، ایمنی، کیفیت و سالم نگهداری فرآورده و نگهداری تجهیزات برای کارکنان مربوطه گذاشته می شود؟

۲-۲۸ آموزش های عمومی و اختصاصی کارکنان در رده های گوناگون نام برده شود؟

۲-۲۹ آیا روشی برای دریافت و رسیدگی به شکایت مشتریان وجود دارد شرح داده شود؟

۲-۳۰ آیا نظر سنجی برای میزان رضایت مشتریان صورت می گیرد ، شرح داده شود؟

مدیر واحد:

امضا و تاریخ:

مسئول / مدیر کیفیت:

امضا و تاریخ:

کارشناس/کارشناسان بررسی کننده اداره کل :

امضا و تاریخ:

ذخیره در رایانه

امضا و تاریخ:

شماره مدرک :	مستندات سیستم مدیریت کیفیت	اداره کل نظارت بر اجرای استاندارد
شماره تدوین :	برگه های اجرایی ویژه خدمات دهی سردخانه های مواد خوراکی بر اساس استاندارد ملی ۱۸۹۹	
شماره تجدید نظر: صفح	عنوان: برگه ۴ ویژه کمیته تأیید صلاحیت مسئول / مدیر کیفیت سردخانه مواد خوراکی	

صفحه ۱ از ۱

اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی

- با توجه به رشته و مدرک تحصیلی، وظیفه کاری و آشنایی با نقش و اثر مسئول و/یا مدیر کیفیت سردخانه که به شرح زیر می باشد :
- ۱ - مسئول/مدیر کیفیت سردخانه موادخوراکی فردی است که دارای رشته علوم و صنایع غذایی ویا یکی از رشته های مرتبط به آن می باشد که در کنار مدیریت، مسئولیت نگهداری درست فرآورده و کیفیت آن را در مدت نگهداری مورد نظر عهده دار است .
- ۲ - وظیفه کاری مسئول/مدیر کیفیت در سردخانه بطور کلی عبارتند از :
- ۱-۲ بررسی ویژگی های کیفی اولیه فرآورده مورد نگهداری در شروع تحویل به سردخانه و ثبت چگونگی آن در برگه های مربوطه.
- ۲-۲ مراقبت در سالم نگهداری موادخوراکی و بهبود ویا حفظ عوامل کیفی آن با توجه به عمر نگهداری (shelf life) فرآورده به گونه ای که حداقل کاهش کمی و کیفی قابل قبول برابر دستورکارهای مندرج در استانداردهای ملی مربوط را در طول مدت نگهداری مورد نظر داشته باشد.
- ۳-۲ نظارت و مراقبت در تامین موارد بهداشتی و ایمنی فردی و عمومی سردخانه.
- ۴-۲ نظارت و مراقبت بر کارهای مربوط به جابه جایی ، بارگیری فرآورده مورد نگهداری و یا درهنگام تحویل به مشتری.
- ۳ - مسئول/مدیر کیفیت برای آشنایی با نقش و اثر خود و انجام هر چه بهتر وظیفه کاری ضروری است در دوره های آموزشی که سازمان استاندارد و ادارات کل تعیین می کند شرکت کرده و با موفقیت این دوره ها را گذرانده و گواهی کار آموزی دریافت کند.
- با توجه به تبصره ۶ از ماده ۹ قانون اصلاح و مقررات موسسه و نیز در اجرای بند ۷-۴ آئین کار ساختمان ، تجهیزات و ایمنی سردخانه های موادخوراکی فرد معرفی شده صلاحیت مسئولیت / مدیریت کیفیت سردخانه
- را دارا میباشد نمی باشد.

نام ، نام خانوادگی، امضا و تاریخ:

شرکت کنندگان در کمیته تأیید صلاحیت:

مدیرکل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان

نماینده منتخب مدیر کل استان

نماینده اداره کل کار و امور اجتماعی استان

نماینده اداره کل صنایع استان

نماینده جامعه کنترل کیفیت استان ویا نماینده تشکل صنفی مربوطه

کارشناس مسئول اداره اجرای اداره کل

نماینده واحد خدماتی مربوطه

شماره مدرک :	مستندات سیستم مدیریت کیفیت	اداره کل نظارت بر اجرای استاندارد
شماره تدوین :	برگه های اجرایی ویژه خدمات دهی سردخانه های مواد خوراکی بر اساس استاندارد ملی ۱۸۹۹	
شماره تجدید نظر : صفا	عنوان: برگه ۵ درخواست پروانه کاربرد نشان استاندارد (ویژه مدیران سردخانه)	

صفحه ۱ از ۱

اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی

مدیر کل محترم استاندارد و تحقیقات صنعتی ...

موضوع: درخواست پروانه کاربرد نشان استاندارد اجباری تشویقی

تاریخ :
شماره :
پیوست :

با سلام و احترام،

این شرکت / سردخانه به نشانی

بفراهم کردن نیازمندی های لازم بهداشتی، ایمنی، کیفی و سالم نگهداری فرآورده و ارائه خدمات سردخانه ای درست در انطباق با آئین کار ملی ۱۸۹۹ و سایر استانداردهای ملی مربوط به آن و پیروی از الزامات مربوطه و بهبود کیفیت مستمر با استقرار سیستم مدیریت کیفیت و تدوین نظام نامه کیفیت و نیز اعلام آگاهی از قانون و مقررات موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران به ویژه در بهره گیری از پروانه کاربرد نشان استاندارد و کیفیت خدمات دهی سردخانه ای مشمول استاندارد و تعهدات ناشی از آن، با ارسال مدارک مورد نیاز به شرح زیر ضمن اعلام آمادگی، تقاضای دریافت پروانه کاربرد نشان استاندارد را دارد.

۱- کپی پروانه بهره برداری / گواهی/فعالیت از مراجع صلاحیت دار قانونی.

۲- کپی آگهی ثبت شرکت در روزنامه رسمی کشور (در صورتیکه تقاضا به نام شرکت باشد).

۳- کپی آگهی ثبت نام تجاری در روزنامه رسمی کشور (در صورتیکه واحد دارای نام تجاری باشد).

۳- کپی برگه ۳ با عنوان پرسشنامه اطلاعات سردخانه های مواد خوراکی.

۴- کپی برگه ۴ با عنوان کمیته تأیید صلاحیت مسئول / مدیر کیفیت.

۵- کپی برگه ۱ ویژه مسئول / مدیر کیفیت سردخانه مربوط به سه دوره پی در پی و برگه ۲ ویژه کارشناس و یا کارشناسان اجرا مربوط به بازدید نهایی.

لذا خواهشمند است در این باره اقدام مقتضی انجام گیرد.

نام و نام خانوادگی مسئول / مدیر کیفیت: نام و نام خانوادگی مدیر عامل / مسئول واحد سردخانه:
امضا و تاریخ: امضا و تاریخ:

کارشناس / کارشناسان اقدام کننده اداره کل :

امضا و تاریخ:

شماره مدرک :	مستندات سیستم مدیریت کیفیت	اداره کل نظارت بر
شماره تدوین :	برگه های اجرایی ویژه خدمات دهی سردخانه های مواد خوراکی بر اساس استاندارد ملی ۱۸۹۹	اجرای استاندارد
شماره تجدید نظر: صفی	عنوان: برگه ۶ ویژه کمیته علائم برای موافقت با صدور پرواغ کاربرد نشان استاندارد	

صفحه ۱ از ۱

اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی

و بررسی برگه های ۱،

با توجه به درخواست پروانه کاربرد نشان استاندارد و تکمیل برگه ۵ از سوی سردخانه
 ۲، ۳، ۴ و ۷ (در صورت تازه ساز بودن سردخانه) و با توجه به شرایط کلی سردخانه به شرح زیر :
 ۱- محل ، نقشه بنا و محوطه سازی ، تیغه بندی ، اجزای ساختمان اصلی ، ایستایی و عایقکاری.

قبول مردود

۲- تجهیزات سرمزایی ، تجهیزات برقی ، تجهیزات ترابری و تجهیزات کنترلی.

قبول مردود

۳- بهداشت و ایمنی کارکنان ، ساختمان ، تجهیزات و مواد ، فرآورده خوراکی و محیط.

قبول مردود

۴- داشتن یک سیستم مدیریت کیفیت و نظامنامه کیفیت، انجام دوره های آموزشی، مسئول/ مدیر کیفیت واجد شرایط.

قبول مردود

۵- روش ها و شرایط نگهداری فرآورده های خوراکی فاسد شدنی و دیگر خدمات سردخانه ای.

قبول مردود

در صورت قبول بودن همه موارد بالا قبول و جز آن مردود می باشد .

شرکت کنندگان در کمیته صدور پروانه کاربرد نشان استاندارد: نام ، نام خانوادگی، امضا و تاریخ:

۱- مدیرکل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان

۲- دو نفر از صاحب نظران امر کیفیت

۳- رئیس اداره اجرای استاندارد

۴- کارشناس مسئول ذیربط اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان

۵- نماینده/نمایندگان اعزامی از سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی کرج

۶- دبیر کمیته علائم

شماره مدرک :	مستندات سیستم مدیریت کیفیت	اداره کل نظارت بر
شماره تدوین :	برگه های اجرایی ویژه خدمات دهی سردخانه های مواد خوراکی بر اساس استاندارد ملی ۱۸۹۹	اجرای استاندارد
شماره تجدید نظر :	عنوان: برگه ویژه متقاضی ساخت سردخانه مواد خوراکی	

اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی

صفحه ۱ از ۱

تاریخ :
شماره :
پیوست :

متقاضی ساخت سردخانه مواد خوراکی، پس از اخذ موافقت اصولی مراحل زیر را باتوجه به دستور کارهای ۱۸۹۹ باید در نظر داشته باشد :

۱ - انتخاب محل سردخانه با توجه به نوع ، کاربری ، شرایط زیست محیطی ، دسترسی ، بهداشتی و ایمنی .

۲ - تهیه نقشه های کلی و جزئی اجرائی و محاسباتی ساختمان سردخانه و ویژگیهای فنی دستگاههای تولید و توزیع سرما، برقی، ترابری، کنترلی، پایش، یدکی، شاره سرمازا و دیگر مواد و ارائه آنها به مراجع دارای صلاحیت به منظور تصویب و تایید .

۳ - کسب مجوز های لازم برای ساخت سردخانه وبه آگاهی رساندن شروع ساخت آن به مراجع دارای صلاحیت .

۴ - دعوت از کارشناسان در مرحله های مختلف ساخت ساختمان ، نصب دستگاههای سردخانه و بهره برداری آزمایشی .

آگهی دهنده:
کارشناس اداره کل:
امضاوتاریخ:

آگاهی گیرنده :
مدیر سرد خاغ / نماینده تام الاختیار:
امضاوتاریخ:

شماره مدرک :	مستندات سیستم مدیریت کیفیت	اداره کل نظارت بر
شماره تدوین :	برگه های اجرایی ویژه خدمات دهی سردخانه های مواد خوراکی بر اساس استاندارد ملی ۱۸۹۹	اجرای استاندارد
شماره تجدید نظر: صفا	در حال اخذ ویا دارای نشان استاندارد	عنوان: برگه ۸ چک لیست ممیزی سردخانه مواد خوراکی ویژه ممیزان شخص اول / دوم

صفحه ۱ از ۱

اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی

ردیف	شرح سؤال	نتیجه ارزیابی		ملاحظات
		بله	خیر	
۱	آیا سرد خاغ مسئول کنترل کیفیت دارد؟			
۲	آیا مسئول کنترل کیفیت دوره آموزشی را گذرانده است؟			
۳	آیا مسئول کنترل کیفیت تایید صلاحیت شده است؟			
۴	آیا در تایید صلاحیت مسئول کنترل کیفیت از برگه شناسه ۴ بهره گیری شده است؟			
۵	آیا برگه شناسه ۱ به هنگام به اداره کل تسلیم می گردد؟			
۶	آیا برگه شناسه ۱ ارسالی از سرد خاغ بررسی شده است؟			
۷	آیا برگه شناسه ۱ ارسالی از سرد خاغ به دقت و درستی تکمیل گردیده است؟			
۸	آیا برگه ۳ تا کنون تکمیل گردیده است؟			
۹	آیا برگه ۳ به دقت و درستی تکمیل گردیده است؟			
۱۰	آیا بازدید ادواری به هنگام انجام می شود؟			
۱۱	آیا برگه شناسه ۲ به دقت و درستی تکمیل گردیده است؟			
۱۲	آیا پس از بازدید ادواری و تکمیل فرم شناسه ۲ اقدامی گردیده است؟			
۱۳	آیا به مسئولان سرد خانه اعلام نواقص کتبی شده است؟			
۱۴	آیا مسئولان سرد خانه نسبت به رفع نواقص اعلام شده اقدامی کرده اند؟			
۱۵	آیا رفع نواقص در بازدید ادواری بعدی به تایید رسیده است؟			
۱۶	آیا برگه شناسه ۵ به مسئولان سرد خانه برای تکمیل داده شده است؟			
۱۷	آیا پس از تسلیم برگه شناسه ۵ تکمیل شده به اداره کل از سرد خاغ بازدید شده است؟			
۱۸	آیا پس از تایید رفع همه نواقص، برای تشکیل کمیته علائم اقدامی گردیده است؟			
۱۹	آیا در کمیته علائم با اعطا پروانه کار برد نشان استاندارد به سرد خاغ موافقت شده است؟			
۲۰	آیا برگه شناسه ۶ به دقت و درستی تکمیل گردیده است؟			
۲۱	آیا پروانه کار برد نشان استاندارد به سرد خاغ داده شده است؟			
۲۲	آیا مسئولان سرد خاغ پروانه کار برد نشان استاندارد را دریافت کرده اند؟			

کارشناس/کارشناسان اجرا :
امضا و تاریخ:

کارشناس/کارشناسان ممیزی کننده :
امضا و تاریخ:

شماره مدرک :	مستندات سیستم مدیریت کیفیت	اداره کل نظارت بر
شماره تدوین :	برگه های اجرایی ویژه خدمات دهی سردخانه های مواد خوراکی بر اساس استاندارد ملی ۱۸۹۹	اجرای استاندارد
شماره تجدید نظر: صفا	در حال اقدام قانونی و اعلام جرم	عنوان: برگه ۹ چک لیست ممیزی سردخانه مواد خوراکی ویژه ممیزان شخص اول / دوم

صفحه ۱ از ۱

اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی

ملاحظات	نتیجه ارزیابی		شرح سوال	ردیف
	بله	خیر		
			چنانچه در بازدید بعدی مشخص شد، مسئولان سرد خاغ نسبت به رفع نواقص اعلام شده کاری نکرده اند، اقدامی گردیده است؟	۱
			آیا مسئولان سرد خاغ نواقص اعلام شده را پذیرفته اند؟	۲
			آیا به مسئولان سرد خاغ تذکر کتبی داده شده است؟	۳
			چنانچه در بازدید بعدی مشخص شد، مسئولان سرد خاغ نسبت به رفع نواقص اعلام شده در تذکر کتبی کاری نکرده اند، اقدامی گردیده است؟	۴
			آیا به مسئولان سرد خاغ اخطار کتبی داده شده است؟	۵
			آیا پیرو اخطار، پس از ثابت شدن عدم رفع نواقص، به مسئولان سرد خاغ آخرین اخطار داده شده است؟	۶
			آیا پروانه کار برد نشان استاندارد سرد خاغ تعلیق شده است؟	۷
			آیا پیرو آخرین اخطار، پس از ثابت شدن عدم رفع نواقص، علیه مسئولان سرد خاغ اعلام جرم شده است؟	۸
			آیا علیه سرد خاغ متخلف، در جهت توقیف نیز اقدامی شده است؟	۹

کارشناس/کارشناسان اجرا :
امضا و تاریخ:

کارشناس/کارشناسان ممیزی کننده :
امضا و تاریخ: