



مدیریت غذا و دارو شبکه بهداشت و درمان شهرستان بوانات و خرمبید

مورخ 93/08/18

جلسه آموزشی ارتقاء امتیاز سالانه کارخانجات مواد غذایی


1- تایید ورود و استفاده از مواد اولیه در کارخانه مواد غذایی بر عهده چه کسی است؟ در خصوص مواد اولیه وارداتی چه مدارکی میبایست همراه محوله باشد؟

2- منظور از محیط پاک و ناپاک در کارخانه تولید مواد غذایی چیست؟

3- ردیابی و فراخوان بطور مختصر توضیح دهید؟

4- واژه fifo و gmp و ghp را تعریف کنید؟

5- تابلوهای ایمنی با اشکال هندسی به چه معناست؟

بارنگ زرد: 

بارنگ قرمز: 

بارنگ سبز: 

بارنگ آبی: 

بارنگ قرمز: 

6- انواع انبارها را در کارخانجات مواد غذایی نام ببرید و دمای انبار معمولی و انبار خنک را ذکر کنید؟

7- به ترتیب رنگ لوله ها زرد - قرمز - آبی در کارخانه مواد غذایی نشان دهنده چیست؟

8- آزمایشگاه در کارخانه های مواد غذایی آشامیدنی آرایشی و بهداشتی باید چند قسمت داشته باشد نام ببرید؟

9- هدف از نمونه برداری ادواری چیست؟

10- ترخیص محصول تولیدی از انبار جهت عرضه به بازار توسط چه کسی انجام میشود؟ فرایند ترخیص را توضیح دهید؟

11- آیا با نحوه امتیازدهی ارزیابی برنامه های پیشینازی (prps) کارخانه آشنایی دارید؟

12- آیا با شرح وظایف خود به عنوان مسئول فنی آشنایی کامل را دارید؟