مدارک مورد نیاز جهت ارزیابی و ممیزی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی مبتنی بر استاندارد ISO22000 استقرار یافته در واحدهای تولیدی فرآورده های غذایی و آشامیدنی

* چک لیست ارزیابی برنامه های پیش نیازی (PRPS ) به شماره Q-FW7-001-3 و اعلام تأیید کسب حداقل امتیاز برابر 180 معادل 90 درصد توسط معاونت غذا و دارو
* تصویر گواهی معتبر ISO22000 معتبر که از سوی مرجع اعتباردهی (AB ) تحت اعتبار IAF تأیید شده باشد.
* نظامنامه معتبر در صورت وجود ( آخرین بازنگری که به تأیید سرپرست تیم ایمنی مواد غذایی واحد تولیدی رسیده باشد )
* معرفی اعضاء تیم ایمنی مواد غذایی با ذکر تخصص
* توصیف فرآورده
* نمودار جریان تولید با ذکر نقاط کنترل بحرانی
* جدول شناسایی مخاطرات
* جدول ارزیابی عوامل خطرزا (RISK ASSESSMENT )
* برنامه کنترل برنامه های پیش نیازی عملیاتی (OPRP PLAN )
* برنامه HACCP (HACCP PLAN )
* یک نسخه از روش های اجرایی مدون الزامی طبق استاندارد ISO22000 بهمراه فهرست روش های اجرایی و دستورالعمل های کاری با ذکر کد (MASTER LIST )
* آخرین ممیزی داخلی و گزارش عدم انطباق های احتمالی
* نتایج حاصل از بازرسی ها یا ممیزی های قبلی مراجع نظارتی دولتی و مرجع صدور گواهی ( در صورت وجود )