

GOOD MANUFACTURING PRACTICE (GMP)

Program Good Manufacturing Practice mengandungi amalan-amalan yang baik dalam pengilangan seperti berikut:

1. **Bangunan dan Kemudahan:**
 - a. Lokasi;
 - b. Premis;
 - c. Kemudahan:
 - Pencerahan;
 - Pengudaraan;
 - Bekalan Air;
 - Penyimpanan;
 - Kemudahan Sanitasi;
 - Peralatan dan Perkakasan;
2. **Kawalan Pengoperasian (Amalan dan Prosedur):**
 - a. Keperluan Bahan Mentah dan Aditif Makanan;
 - b. Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Mentah;
 - c. Aspek Utama Sistem Kawalan Pemprosesan;
 - d. Operasi Pembungkusan;
 - e. Air, Ais dan Stim;
 - f. Verifikasi Terhadap Keselamatan Produk Akhir;
 - g. Sistem Penarikan Balik (Recall);
3. **Penyelenggaraan dan Sanitasi:**
 - a. Kebersihan;
 - b. Kawalan Makhluk Perosak;
 - c. Pengurusan Bahan Buangan dan Sisa Cecair:
 - Pengurusan Bahan Buangan;
 - Pengurusan Sisa Cecair;
4. **Pekerja:**
 - a. Status Kesihatan;
 - b. Kebersihan Diri;
 - c. Pelawat;
5. **Pengangkutan dan Pengedaran;**
6. **Pengesanan:**
 - a. Pengenalpastian Kelompok (Batch) atau Lot;
 - b. Pelabelan & Maklumat Produk;
7. **Latihan:**
 - a. Kesedaran dan Tanggungjawab;

- b. Penilaian Program Latihan;
- c. Latihan Ulangan.

