

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:
 - Pencahayaannya;
 - 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:
 - Kebersihan;
 - Kawalan Makhluk Perosak;
 - 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.