

GMP (روش تولید خوب)

GMP مخفف (**Good Manufacturing Practices**) و به معنای "روشهای خوب ساخت" میباشد که از جمله استانداردهای پیش نیازی در برقراری سیستم های بهداشتی مدرن مانند **HACCP** و **ISO 22000** محسوب میگردد، همچنین بخشی از سامانه تضمین کیفیت است که اطمینان می دهد محصول به صورت یکنواخت و مناسب براساس استانداردهای کیفی تولید شده و مورد کنترل قرار گرفته است. مبانی **GMP** با تمرکز بر ساختارهای محیطی و نیز لوازم و تجهیزات مورد استفاده در فرآوری غذا، دارو و مواد افزودنی، راهکارهای عملی مناسبی را در ارتباط ویژه با نوع فرآوری و به منظور رسیدن به یک زیر ساخت مناسب ارائه میدهد. برای "**GMP**" تعاریف مختلفی ارائه شده، یکی از تعاریف **GMP** توسط **FDA** در سال ۲۰۰۱ ارائه شده به شرح ذیل می باشد:

GMP عبارت است از کلیه ی عملیات و فرایندهای مورد نیاز برای تولید مواد غذایی و دارویی ایمن و یا به عبارت بهتر، **GMP** عبارتست از کلیه ی فرایندها و اقدامات مورد نیاز برای عملیات تولیدی مورد نظر، که متخصصین تایید می نمایند. عملیات مزبور بر اساس یافته های دانش روز انجام می گیرد. استاندارد **GMP** موضوعات زیر را در سازمان تحت پوشش قرار می دهد :



انحراف	فرآورده نهایی	کارکنان
شکایت و فراخوان	آزمایشگاه کنترل کیفیت	ساختمان
کنترل تغییر	طرز عمل با فرآورده نامنطبق	تجهیزات
ممیزی داخلی	پسماند	مواد اولیه و بسته بندی
مستندسازی	پیمانکاری فرعی	تولید

این استاندارد سازمان ها را در دستیابی به اهداف زیر هدایت می نماید

- ✓ انتخاب محل مناسب برای تولید
- ✓ طراحی و ایجاد ساختمانهای مناسب برای تولید محصولی سالم و بهداشتی
- ✓ طراحی مناسب فرآیندهای تولید
- ✓ انتخاب ماشین آلات مناسب و بهداشتی برای تولید
- ✓ طراحی و اجرای تاسیسات مناسب برای تولید
- ✓ تعیین و تامین تجهیزات پشتیبانی مناسب
- ✓ شرایط مناسب پرسنل تولید

دامنه کاربرد:

سازمان های فعال در حیطه مواد غذایی، دارویی، مواد افزودنی