

## مقدمه :



روند رو به رشد تعداد واحدهای تولیدی صنایع غذایی و بهداشتی و ایجاد تغییرات در تکنولوژی و تنوع و گوناگونی محصولات تولیدی در دنیا سبب شده است تا صاحبان صنایع، تلاش بیشتری را در جهت استقرار سیستم های کیفیتی در واحدهای خود بنمایند. تا به این طریق در بین مصرف کنندگان و مشتریان خود نسبت به رقبای دیگر

اطمینان بیشتری را ایجاد نمایند. وقتی صحبت از علوم و صنایع غذایی می شود، نخستین تصویری که در ذهن نقش می بندد کارخانه های صنایع غذایی هستند و اولین مسئله ای که مورد توجه قرار می گیرد شرایط موجود برای تضمین کیفیت، ایمنی و سلامت محصولات غذایی است و به تبع، به دنبال راهی برای محقق شدن این امر می گردیم. در این راستا باید باب موضوعی تحت عنوان اصول اجرایی GMP در کارخانه های صنایع غذایی را بگشاییم تا بتوانیم اصول ایمنی و سلامت محصولات غذایی را از ریشه و پایه درست بنیان نهاده و بدین گونه علاوه بر دستیابی به ایمنی و سلامت محصولات غذایی با گام هایی استوار قدم در راه تجارت جهانی و صادرات نهیم تا بتوانیم جایگاه واقعی خود را در صنعت غذا پیدا کنیم.

## هدف:



با ایجاد و برقراری و دریافت تاییدیه GMP ، در واحد تولیدی به مراکز دولتی و مشتریان خود در سراسر جهان اطمینان می دهیم که به پیمان خود برای عرضه یک محصول خوب و با کیفیت بالا پایبندیم.

هدف از تدوین این ضوابط:

- هدایت تولیدکنندگان مواد غذایی و صنایع بهداشتی در جهت استقرار حداقل شرایط خوب تولید
- استمرار شرایط خوب و تولید محصول با کیفیت
- ایجاد اطمینان از کنترل محصولات تولید شده و انطباق با استانداردهای مناسب
- برآورده نمودن نیازهای مصرف کنندگان، از نظر کیفیت، ایمنی و کارایی

➤ استقرار و حفظ یک سیستم رضایت بخش تضمین کیفیت و تولید و کنترل صحیح لوازم و تجهیزات با مشارکت کارکنان

## اصول اجرایی GMP:

GMP مخفف Good Manufacturing Practice "شرایط خوب (مطلوب) زیرساختار" است که فونداسیون اصلی سیستم HACCP است. در واقع GMP پایه و اساس نظام‌های ایمنی مواد غذایی HACCP است و اجرای این اصول سلامت محصول را طبق استانداردهای مورد نظر تامین می‌کند. اصول GMP عوامل کنترلی هستند که بر کل عملیات تولید و کنترل کیفیت تمرکز دارند، نه بر یک فرایند خاص. قبل از اجرای سیستم HACCP و استقرار آن در کارخانه و اخذ مدرک باید فونداسیون و پایه GMP را بنا نهاد.



GMP تحت ۱۸ بند که ۱۵ بند آن اصول کاربردی برای پیاده سازی است بیان می‌گردد.

۴- ساخت و جانمایی ساختمان‌ها

۵- جانمایی اماکن و فضاهای کاری

۶- تاسیسات- هوا، آب، انرژی

۷- دفع ضایعات

۸- تناسب تجهیزات، پاکیزه سازی و تعمیر و نگهداری

۹- مدیریت مواد خریداری شده

۱۰- اقدامات جهت پیشگیری از آلودگی متقاطع

۱۱- پاکیزه سازی و فرایند بهسازی

۱۲- کنترل آفات

۱۳- بهداشت و تحصیلات کارکنان

۱۴- بازکاری

۱۵- روش های اجرایی و فراخوان محصول

۱۶- انبارداری

۱۷- اطلاعات محصول و آگاهی مصرف کننده

۱۸- حفاظت از مواد غذایی، مراقبت بیولوژیکی و حمله بیولوژیک

### مزایای پیاده سازی:

- ارتقاء سطح بهداشتی سازمان
- افزایش اعتبار شرکت
- اعتماد سازی برای مشتریان
- اطمینان از تولید محصول ایمن
- ایجاد فرهنگ پیشگیری بجای اقدام اصلاحی
- صرفه جویی در هزینه ها

### نتیجه گیری:

GMP با تمرکز بر ساختارهای محیطی و نیز لوازم و تجهیزات مورد استفاده در فرآوری غذا، دارو، مواد افزودنی، راهکارهای عملی مناسبی را در ارتباط ویژه با نوع فرآوری و به منظور رسیدن به یک زیر ساخت مناسب ارائه می دهد. اصول GMP می تواند به عنوان ابزار پایش در ارزیابی سطح بهداشتی زیر ساخت های مرتبط با فرآوری محصول در سازمان های فعال در حیطه های مواد غذایی، دارویی و مواد افزودنی به کار گرفته شود.

خانه کیفیت کرمان ارائه دهنده خدمات طراحی، مشاوره و پیاده سازی استانداردها،

سیستم های مدیریت و تکنیک های کیفیت و عارضه یابی واحدهای صنعتی

Web: [www.khq.ir](http://www.khq.ir)

Email: [khqp.ir@gmail.com](mailto:khqp.ir@gmail.com)

دفتر مرکزی: کرمان، خیابان شهید بهشتی، کوچه شماره ۳، پلاک ۷  
شعبه شماره یک: شهرک صنعتی ۲ (خضراء)، مرکز خدمات فناوری

کسب و کار کرمان، واحد ۱۰۸

تلفن: ۰۳۴-۳۲۴۴۴۵۵۱ | تلفکس: ۰۳۴-۳۲۴۳۸۶۳۸-۳۲۴۶۰۸۰۴