



الممارسات التصنيعية الجيدة Good Manufacturing Practices (GMP)

هي الممارسات والنظم المطلوب الاخذ بها في تصنيع الأغذية، ومراقبة الجودة ويهتم النظام بكل من المنتج النهائي و مراقبة الجودة Quality Assurance Control منهجية GMP جزء من منظومة ضمان الجودة التي تضمن أن المنتجات يتم إنتاجها ومراقبتها باستمرار التزاماً بمعايير ومواصفات الجودة العالمية و مواصفات المنتج الخاصة.

نطاق التطبيق:



تطبق الممارسات التصنيعية الجيدة GMP على المصانع الغذائية والتي تكون منتجاتها عالية الحساسية وذات تأثير مباشر على صحة المستهلك.

تشمل الشهادة جميع النشاطات المتعلقة بالعملية التصنيعية للمنتج الغذائي:

الجهاز العامل (الوظيفي)

Organization and Personnel

المباني وصلات الإنتاج

Buildings and production areas

الآلات والمعدات المستخدمة في الإنتاج

Instruments and equipments

ضبط المواد الأولية ومواد التعبئة والتغليف

Controlling of initial substances, packaging and filling

الإنتاج وضبط العملية التصنيعية

Production and process control

ضبط عمليات التعبئة ووضع بطاقة البيان

Packaging and labeling controls

التخزين والتسويق

Holding and marketing

الرقابة المخبرية

Laboratory control

التوثيق

Documentation

الاغذية المرتجعة

Returned food

طريق الحصول على الشهادة



- زيارة الموقع الإلكتروني للمركز الوطني للنخيل و التمور بوابة الجودة
- تعبئة النموذج الخاص بطلب الشهادة
- زيارة المزرعة وتحليل الفجوات
- زيارة فريق التفتيش النهائي
- منح الشهادة