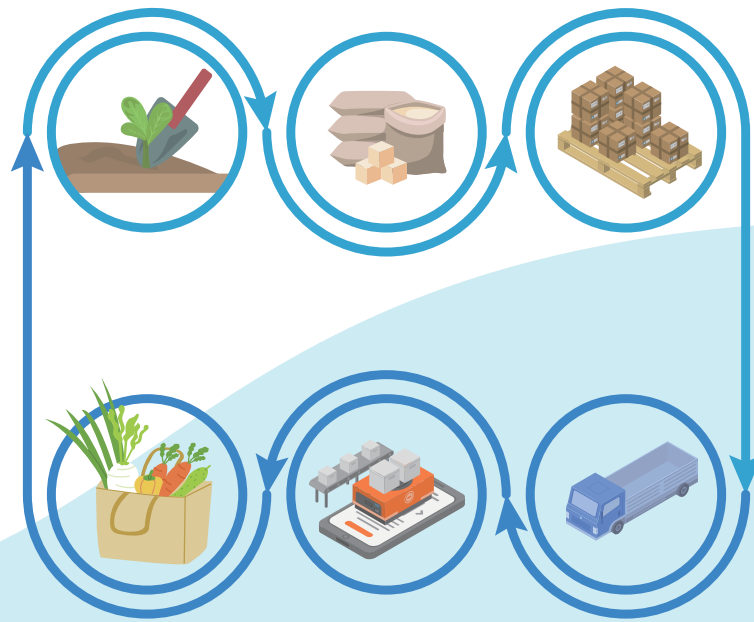


GMP-HACCP 통합 관리기준서



한국식품산업클러스터진흥원

목 차

GMP·HACCP 통합 관리기준서

제1장	총괄기준서	1
	01. 총괄기준서 총칙 -----	3
	02. GMP 및 HACCP 조직(팀) 구성 -----	8
	03. 위원회 -----	24
	04. 문서관리 -----	30
	05. 교육관리 -----	47
	06. 자체실시상황평가 및 검증 -----	59
	07. 소비자 불만처리 및 회수 관리 -----	93
제2장	제조관리기준서	105
	01. 제조관리기준서 총칙 -----	107
	02. 제조기록 관리 -----	115
	03. 제조공정 관리 -----	144
	04. 계측기기 관리 -----	155
	05. 제조시설 및 기구 관리 -----	165
	06. 원료 및 자재 관리 -----	176
	07. 제품의 관리 -----	187
	08. 부적합품 관리 -----	195
	09. 제품 위수탁 관리 -----	201
	10. 도면관리 -----	209
제3장	제조위생관리기준서	229
	01. 제조위생관리기준서 총칙 -----	231
	02. 작업자 위생관리 -----	236
	03. 작업복장 관리 -----	243

04. 작업장 등 출입관리 -----	249
05. 작업장, 기계기구 청소관리 -----	257
06. 청정구역 관리 -----	273
07. 방충방서 관리 -----	288
08. 폐수, 폐기물 관리 -----	296

제4장 품질관리기준서 303

01. 품질관리기준서 총칙 -----	305
02. 시험기록 관리 -----	310
03. 표시라벨 관리 -----	323
04. 검체채취 관리 -----	342
05. 보관검체 관리 -----	347
06. 시험기기 및 기구 관리 -----	353
07. 표준품, 시약, 시액 관리 -----	366
08. 미생물시험실 관리 -----	376
09. 작업장 환경관리 -----	380
10. 제조용수 관리 -----	391
11. 위수탁 시험 평가관리 -----	399
12. 이상발생 관리 -----	411
13. 안정성 평가관리 -----	416

제5장 제품표준서 423

01. 제품표준서 총칙 -----	425
--------------------	-----