

GMP 식품 제조감독 체크리스트

템플릿 정보

템플릿 ID	food-manufacturing-gmp-audit
버전	v1.0
언어	한국어 (ko)
체크 항목 수	120
출처	https://layeraudit.com
개정일	2026-10-27
설명	설명: 식품 제조는 원료 처리를 할 때 효율적인 과정과 적절한 위생 절차에 대한 훈련이 필요하며 디지털 GMP 식품 제조 체크리스트는 21 CFR 110 부분에 기초하여 식품의 처리를 위한 지침으로 사용될 수 있습니다.제조업 감사. 이 체크리스트는 HACCP 국제에서 그들의 요구 사항을 충족시키기 위해 인증되었습니다.직장에서 이러한 변경은 체크리스트가 HACCP 국제 표준에 더 이상 부합하지 않을 수 있습니다.

감사 정보 (감사 시 기입)

감사일	
감사자	
감사 대상 영역 / 부서	
동행자	

사용 안내

- 이 템플릿은 120개의 체크 항목으로 구성되어 있습니다. 결과는 '체크리스트' 시트에 기록하십시오.
- 원본에 합격/불합격 고정 옵션이 정의되어 있지 않습니다. 사내 기준에 따라 결과를 기입하십시오 (예: 적합/부적합/해당 없음).
- 점수, 결론 및 서명은 '평가 및 서명' 시트에 수동으로 기입합니다.
- 사진 등 증거가 필요하면 '비고 / 증거 번호' 열에 증거 번호를 기입하고 사진을 번호별로 보관하십시오.
- 체크 항목 번호는 연속으로 재부여되었습니다. 원본 파일 행 번호와의 대응 관계는 납품 패키지의 '编号对应表.xlsx'에 기록되어 있습니다.

GMP 식품 제조감독 체크리스트 — 체크리스트

No.	구분	체크 항목	결과	비고 / 증적 번호
1	현재 좋은 제조 실습	식품은 지역 식품 안전 규정에 따라 제조되었습니까?		
2	현재 좋은 제조 실습	식품은 물리적, 미생물학적 또는 화학적 오염물질로 오염될 수 있는 위생 조건에서 준비, 포장 또는 보관되었는가? 식품 안전에 대한 위험성으로 변하고		
3	시설 및 토지	당신의 통제 하에 있는 식물에 대한 땅은 음식의 오염을 방지 할 수 있는 상태에서 유지 됩니까?		
4	시설 및 토지	식물 인근 지역은 잔디와 잡초를 잘라낸 채 쓰레기와 폐기물이 없도록 유지 됩니까?		
5	시설 및 토지	도로, 정원 및 주차장들은 오염의 원천을 방지하기 위해 유지되고 있습니까?		
6	시설 및 토지	외부 지역이 오염에 기여할 수 있는 충분한 배수물이 있습니까?		
7	시설 및 토지	폐기물 처리 및 처방 시스템은 오염으로부터 보호되는 방식으로 운영되고 있습니까?		
8	시설 및 토지	식품 오염의 원천이 시설의 통제권 아래 없는 국경지대에 오도록 방지하기 위해 조치를 취하고 있습니까?		
9	시설 및 토지	옷장, 옷장, 화장실 모두에 충분한 조명이 있습니까?		
10	시설 및 토지	음식을 가공 하거나 포장 하거나 보관 하는 곳과 그릇과 장비를 청소 하는 곳에 충분한 조명이 있습니까?		
11	시설 및 토지	안전형 전지, 안전장치, 안전 천문 또는 단지 깨지 않는 유리만 식품 노출된 부위에 매달려 있는 음식 오염에 대한 보호?		
12	시설 및 토지	공장 건물과 구조는 위생 관리를 유지 하고 안전한 먹거리를 생산 하기 위해 적절한 크기, 건축 및 설계를 가지고 있습니까?		
13	시설 및 토지	설비 건물은 설비 배치 및 재료 저장에 충분한 공간을 제공하여 위생 운영을 유지하도록 하고 안전한 식품 생산?		
14	시설 및 토지	설비의 설계는 오염이 발생할 가능성이 있는 사업의 분리를 허용하고, 장소, 시간, 공간, 구부리, 공기 흐름, 또는 다른 효과적인 수단?		
15	시설 및 토지	야외에서 대량 발효 용기 안에 있는 음식을 보호하기 위한 적절한 예방책도 있습니까?		
16	시설 및 토지	바닥, 벽, 천장은 적절한 청소를 위해 만들어졌는가?		
17	시설 및 토지	장착 장치, 관 및 파이프에서 방울 또는 응집이 음식, 음식과 접촉하는 표면 또는 식품 포장재의 오염을 유발하거나 잠재적으로 유발합니까?		
18	시설 및 토지	통로와 작업 공간은 방해가 되지 않고 직원들이 그들의 일을 수행하고 오염으로부터 보호할 수 있도록 충분한 폭이 있습니까?		
19	시설 및 토지	건물, 물리적 시설, 장착 장치 등이 좋은 수리 상태에 유지되고 있습니까?		
20	시설 및 토지	수송수송은 필요한 장소로 충분한 양의 물을 운반하기 위해 충분한 크기 및 설계가 있습니다.; 설비에서 하수 및 액체 일회용 폐기물을 적절히 운반하고, 바닥을 제대로 배수할 수 있도록; 그리고 신선한 물과 폐수나 하수도 운반하는 파이프 시스템 사이의 역류 또는 교차 연결을 방지하는 방법?		
21	시설 및 토지	하수도 처리는 적절한 하수 시스템으로 이루어지고 있거나 다른 적절한 방법으로 처리는가?		
22	시설 및 토지	쓰레기와 찌꺼기는 적절 한 방법으로 운송, 저장, 처분 되는가?		
23	시설 및 토지	시설물의 물 공급은 계획된 사업에 충분하고 적절한 출처에서 공급되는가?		
24	시설 및 토지	식품 가공 이나 청소 장비에서 사용 되는 물은 안전 하고, 충분한 위생적 인 품질 인가?		
25	시설 및 토지	재사용 물은 음식의 오염 증가를 막기 위해 유지 됩니까?		
26	시설 및 토지	적절한, 합리적으로 접근 가능한 화장실 시설이 있습니까?		
27	시설 및 토지	화장실 시설은 위생 상태와 잘 정비 되어 있는 상태 인가?		
28	시설 및 토지	화장실 시설에는 자폐 문이 있나요?		
29	시설 및 토지	화장실 시설에 있는 문은 음식이 공기 오염에 노출된 지역으로 열 수 없도록 설계되었거나 두 개의 문이나 긍정적 공기 흐름이 있습니다. 시스템?		
30	시설 및 토지	손 씻기 시설은 적당 하고 편리 하고 적당한 온도에 흐르는 물을 갖추고 있습니까?		
31	시설 및 토지	손 씻기 시설은 손을 깨끗 하게 하고, 위생 시키는 장치가 적절 히 갖추어져 있습니까?		
32	시설 및 토지	손 씻기역은 위생용 수건이나 적절한 건조 서비스로 장착되어 있습니까?		
33	시설 및 토지	화장실 시설에 있는 장치와 장치는 깨끗 하고 위생 된 손의 재 오염을 방지 하기 위해 설계 되었습니까?		
34	시설 및 토지	직원 들이 손을 씻어, 적절 한 경우, 깨끗 하게 하기 위해 지시 하는 명백 한 표지판이 있습니까?		
35	시설 및 토지	쓰레기 용기는 음식의 오염을 방지 하기 위해 만들어지고 유지 됩니까?		
36	시설 및 토지	해충에 대한 적절한 검진이나 다른 보호가 있습니까?		
37	시설 및 토지	먹이식물의 모든 영역에서 해충이 제외되었는가?		
38	시설 및 토지	가공 구역에서 해충을 제외시키기 위한 효과적인 조치가 취해지고 있습니까?		

GMP 식품 제조감독 체크리스트 — 체크리스트

No.	구분	체크 항목	결과	비고 / 증적 번호
39	시설 및 토지	곤충제와 농약의 사용이 식품, 식품 제품 표면 및 식품에 오염되지 않도록 제한과 예방책이 있습니까?포장재?		
40	인력	관리자 들은 의료 검사, 관찰, 배제 및 보고를 통해 질병을 통제 하기 위해 모든 합리적 조치 및 예방 조치를 취 합니까?		
41	인력	직원들은 식품, 식품 제품 표면 또는 식품 포장재에 오염될 수 있는 건강 상태를 감독자에게 보고하도록 지시받습니까?		
42	인력	관리자들은 위생적 관습을 통해 깨끗함을 보장하기 위해 모든 합리적인 조치와 예방 조치를 취하고 있습니까?		
43	인력	직원들은 적절한 외장복, 머리카락망, 콧수염 덮개 등을 착용하여 음식 오염으로부터 보호할 수 있도록 훈련받았는가?		
44	인력	직원 들은 적당한 개인적 청결을 유지 하기 위해 훈련을 받고 있습니까?		
45	인력	직장인 들은 일 직전과 그 직후에 손을 세척 하는 데 훈련을 받고 있습니까?		
46	인력	직원들은 안전하지 않은 보석이나 음식에 빠질 수 있는 다른 물건들을 제거할 수 있는 훈련을 받고 있습니까?		
47	인력	일회용 일회용 한 장갑은 음식을 취급 하기 위해 투입 할 수 있는 물질으로 만들어져 있으며, 깨끗 한 위생 상태에 유지 되어 있습니까?		
48	인력	직원 들은 음식을 노출 하거나 장비 이나 그릇을 씻는 곳에서 옷 이나 다른 개인 재물을 보관 하는 데 훈련을 받고 있습니까?		
49	인력	직원 들은 음식을 노출 하지 않거나 장비와 그릇을 씻지 않는 곳 으로만 먹는 것, 마시는 것, 치주를 씹는 것, 담배를 사용하는 것을 제한 할 수 있는 훈련을 받고 있습니까?		
50	인력	직원들은 식품, 식품 접촉 표면 또는 식품 포장재 물질의 미생물 또는 다른 외국으로부터의 오염으로부터 보호하도록 훈련되어 있습니까?물질?		
51	인력	식물의 위생실시이나 식품 오염을 확인하는 책임 있는 인원은 깨끗한 생산을 위해 교육과 경험을 합쳐 가지고 있는가?안전한 음식?		
52	인력	식품 관리자 및 감독자들은 적절한 식품 처리 기술과 식품 보호 원칙에 대한 적절한 교육을 받고 있습니까?		
53	인력	모든 직원이 GMP 규정의 요구 사항을 준수하도록 보장하는 책임은인력?		
54	장비	모든 식물 장비와 용품은 적절히 청소되고 제대로 유지되도록 설계되었는가?		
55	장비	기름유지, 연료, 금속 조각 및 오염된 물 등으로 음식물이 잘못 섭취되는 것을 막기 위해 설계되고 제작된 장비가 있습니까?		
56	장비	장비와 인접 공간을 청소 하는 데 용이 한 방법으로 장비가 설치 되었습니까?		
57	장비	음식에 접촉하는 표면은 부패에 저항하고 독성이 없는 물질로 만들어졌는가?		
58	장비	모든 장비와 용품은 제대로 유지 관리 되어 있습니까?		
59	장비	수장, 운송 및 제조 시스템은 위생 상태를 유지 하기 위해 설계 및 유지 되어 있습니까?		
60	장비	음식과 접촉하는 표면, 용접, 씌, 및에 있는 수레들은 미생물들의 성장을 최소화하기 위해 부드럽게 결합되거나 다른 방법으로 유지되고 있습니다.흙, 음식 입자 등의 축적?		
61	장비	필요가 한 대로 철저 한 청소를 위해 장비가 분해 됩니까?		
62	장비	식품 취급 장비의 비식품 접촉 표면은 깨끗한 상태로 유지될 수 있도록 구성되어 있습니까?		
63	장비	식품 오염으로부터 보호하기 위해 식품 접촉 없는 표면은 필요한 만큼 자주 청소되고 있습니까?		
64	장비	냉장고와 냉장고 방은 방을 정확하게 표시하기 위해 적절한 온도 측정 및/또는 기록 장치로 장착되어 있습니까?온도?		
65	장비	냉장고와 냉장고 방은 온도를 조절하기 위한 자동 제어 장치 또는 수동 작업의 경우 자동 제어 장치로 장착되어 있습니다.현저한 온도 변화를 표시하는 경보 시스템?		
66	장비	온도, pH, 물 활동, 산성 등을 측정, 조절 또는 기록하는 도구와 제어 장치가 정확합니까 (즉, 가산화)?		
67	장비	압축 공기와 다른 가스는 기계적으로 음식에 들어와 음식에 접촉하는 표면이나 장비가 청소되도록 처리되어 식품이불법 식품 첨가물로 오염된 것?		
68	장비	그릇과 장비를 깨끗 하게 하고 해제 하는 일은 오염을 방지 하기 위해 이루어지고 있습니까?		
69	장비	청소 물질과 위생물은 미생물이 없으며 사용이 안전 합니까?		
70	장비	독성적인 청소 화합물, 위생물 및 농약 화학물질이 사용되고, 확인되고, 보관되고, 음식, 음식과 접촉하는 표면, 음식 포장재?		

GMP 식품 제조감독 체크리스트 — 체크리스트

No.	구분	체크 항목	결과	비고 / 증적 번호
71	장비	식품과 접촉하는 표면, 즉 그릇과 장비 표면은 오염으로부터 보호하기 위해 자주 청소되고 있습니까?		
72	장비	식재료에 접촉하는 표면은 사용 당시 낮은 습도를 가진 식품을 건조하고 위생 상태에서 제조하거나 보관하는 데 사용됩니까?		
73	장비	습기 처리에 있어서 음식에 접촉하는 표면은 사용 전에 그리고 오염이 발생할 수 있는 중단 후 청소되고 위생당합니까?		
74	장비	일회용품 (문화 컵, 수건 등) 은 적절한 방법으로 보관, 취급 및 배포되는가?		
75	장비	위생제품은 사용 조건 하에 안전 하고 적당 합니까?		
76	장비	음식에 접촉 하는 표면과 그릇을 가지고 있는 깨끗 하고 위생 시키는 휴대용 장비는 오염으로부터 보호 받을 수 있는 방식으로 보관 되어 있습니까?		
77	장비	팬과 다른 공기 공기를 사용하는 장비들은 음식, 음식과 접촉하는 표면 및 음식 포장재의 오염을 방지하기 위해 배치되어 있습니까?		
78	장비	냄새나 증기를 최소화 하기 위해 충분한 환기 장치나 제어 장비가 있습니까?		
79	프로세스 및 제어	적절한 위생 원칙에 따라 운영되고 있는가?		
80	프로세스 및 제어	식품이 인간 섭취에 적합하고 식품 포장재가 안전하고적합할까요?		
81	프로세스 및 제어	생산 절차가 어떤 기원 에서든 오염으로부터 보호되도록 모든 합리적인 예방 조치가 취해졌는가?		
82	프로세스 및 제어	원료는 미세 검사 및 테스트를 수행합니까?		
83	프로세스 및 제어	질병을 유발할 수 있는 미생물을 포함 하는 재료는 가축화 되어 있거나 다른 방법으로 치료 되어 있습니까?		
84	프로세스 및 제어	원료가 깨끗하고 사용에 준비가 되어 있는지 확인하기 위해 필요한 대로 검사, 분리 또는 다른 방법으로 처리되는가?		
85	프로세스 및 제어	지역 식품 안전 규정을 준수하지 않는 모든 식품은 오염을 제거하기 위해 거부되거나 처리/처리되는가?		
86	프로세스 및 제어	위생 시설의 고장이나 음식 오염이 가능한지 확인하기 위해 적절한 화학적, 미생물적 또는 외부 물질 테스트가 실시되고 있습니까?		
87	프로세스 및 제어	컨테이너가 오염에 기여하지 않도록 검사되는가?		
88	프로세스 및 제어	원료와 다른 재료가 독성 또는 유해 물질에 대한 FDA 규정, 지침 및 행동 수준에 부합합니까?		
89	프로세스 및 제어	재조직을 포함한 원료와 다른 재료들은 오염으로부터 보호하기 위해 만들어진 용품이나 용품으로 보관되는가?		
90	프로세스 및 제어	식품의 위배를 막는 온도와 습도의 수준에 원료가 유지되는가?		
91	프로세스 및 제어	재처리 예정된 원료가 그렇게 확인되었는가?		
92	프로세스 및 제어	냉동된 원료와 다른 재료가 냉동으로 보관되는가?		
93	프로세스 및 제어	시간, 온도, 습도, pH, 압력, 그리고 냉각, 탈수, 열 처리 등?		
94	프로세스 및 제어	미생물들의 급속한 성장을 지원할 수 있는 식품은 왜곡되는 것을 막기 위해 보관되어 있습니까?		
95	프로세스 및 제어	냉장고 식품은 적절한 경우 41°F (5°C) 또는 그 아래로 보관되는가?		
96	프로세스 및 제어	뜨거운 음식이 140°F (60°C) 이나 그 이상에 유지 됩니까?		
97	프로세스 및 제어	산성 식품이나 산화 식품은 온도에서 열을 처리하는 데 있어서 밀폐된 용기에 보관되어 있습니까?		
98	프로세스 및 제어	배열, 방사선, 가축, 냉동, 냉동, pH 조절 또는 물 활동 등의 조치가바람직하지 않은 미생물?		
99	프로세스 및 제어	진행 중인 작업은 오염으로부터 보호를 받을 수 있는 방식으로 처리 되셨습니까?		
100	프로세스 및 제어	완성된 식품이 원료, 다른 재료 또는 폐기물 오염으로부터 보호받을 수 있는 효과적인 조치가 취해지고 있습니까?		
101	프로세스 및 제어	식품 가공에 사용 되는 장비, 용품, 그릇은 식품 오염을 방지 하기 위해 제작, 취급, 유지 관리 되어 있습니까?		
102	프로세스 및 제어	액체나 건조한 재료와 다른 재료가 오염으로부터 보호되는 방식으로 대량으로 보관되고 보관되는가?		
103	프로세스 및 제어	금속이나 다른 외부 물질의 포함을 감지하기 위해 합정, 시브, 금속 탐지기, 자석 등이 사용되고 있습니까?		
104	프로세스 및 제어	위배된 음식, 원료 및 다른 재료들은 다른 음식들을 오염으로부터 보호하기 위해 처방되는 방법인가?		
105	프로세스 및 제어	왜곡 된 음식을 재배 할 때, 입증 된 효과적인 인 방법을 사용 합니까?		
106	프로세스 및 제어	재조정 된 식품은 다른 식품과 함께 합병되기 전에 오염되지 않은 것으로 확인되고 있습니까?		
107	프로세스 및 제어	식품을 오염 으로부터 보호 하기 위해 기계적 인 제조 단계가 수행 됩니까?		

GMP 식품 제조감독 체크리스트 — 체크리스트

No.	구분	체크 항목	결과	비고 / 증적 번호
108	프로세스 및 제어	필요하다면 얼음은 것이 효과적 인 방법이며 필요하면 안전하고 적절한 위생적 품질의 물로 씻는 것이 있습니까?		
109	프로세스 및 제어	배터, 브레이딩, 그리고 그와 비슷 한 다른 의제품은 오염을 방지 하기 위해 처치되거나 유지 됩니까?		
110	프로세스 및 제어	식품 용품 및 포장용품에 안전하고 적절한 재료를 사용하여 오염으로부터 보호되는 채우고, 조립하고, 포장하는 작업재료?		
111	프로세스 및 제어	기, 조립 및 포장 작업에 중요한 제어 지점이 확인되고 통제되고 있습니까?		
112	프로세스 및 제어	바람직하지 않은 미생물들의 성장을 막는 물 활동 통제에 의존하는 식품은 안전한 습도에 처리가 되어 유지되고 있습니까?		
113	프로세스 및 제어	바람직하지 않은 미생물들의 성장을 막기 위해 주로 pH 조절에 의존하는 식품들은 pH 4.6 또는 그 이하의 수준에서 모니터링되고 유지되고 있는가?		
114	프로세스 및 제어	식품과 접촉하는 얼음은 안전한, 적절한 위생적 품질의 물로 만들어졌으며 GMP 에 따라 제조되었는가?		
115	프로세스 및 제어	오염을 방지하기 위해 인간 식품 지역과 장비가 동물용 먹거리와 비식품 제품과 분리되어 보관되는가?		
116	프로세스 및 제어	완성된 음식을 보관 하고 운송 하는 조건은 물리적, 화학적, 또는 미생물 오염으로부터 보호 받을 수 있는 조건 인가?		
117	프로세스 및 제어	현재 결함 작용 수준 이상의 결함을 포함하고 있는 식품은 다른 음식과 혼합되어 있습니까?		
118	프로세스 및 제어	완성품은 자연적이거나 불가피한 결함을 적고 위험하지 않은 수준으로 함유하고 있습니까?		
	프로세스 및 제어	그리고 어떻게 확인되고 기록되는 걸까요?		
119	프로세스 및 제어	식품 생산에 있어서 좋은 제조 방법을 따르고 있습니까?		
120	프로세스 및 제어	현재 결함 작용 수준 이상의 결함을 포함하는 식품이 다른 음식과 혼합되었습니까?		
	완공	추천		

GMP 식품 제조감독 체크리스트 — 평가 및 서명

서명 확인

검사의 이름 및 서명	
-------------	--