Danh sách kiểm tra Kiểm tra GMP sản xuất thực phẩm

Thông tin biểu mẫu

Mã biểu mẫu	food-manufacturing-gmp-audit
Phiên bản	v1.0
Ngôn ngữ	Tiếng Việt (vi)
Số hạng mục kiểm tra	120
Nguồn	https://layeraudit.com
Ngày sửa đổi	2026-10-27
Mô tả	Mô tả: Sản xuất thực phẩm đòi hỏi quy trình hiệu quả và công nhân phải được đào tạo về các thủ tục vệ sinh đúng cách khi xử lý nguyên liệu thô hoặc khi chế biến và đóng gói thực phẩm. Danh sách kiểm tra GMP Sản xuất Thực phẩm số này dựa trên 21 CFR Part 110 và có thể dùng làm hướng dẫn khi thực hiện kiểm tra sản xuất thực phẩm. Danh sách kiểm tra này đã được HACCP International chứng nhận đáp ứng các yêu cầu của họ. Bạn có thể tùy chỉnh để phù hợp hơn với nơi làm việc, nhưng những thay đổi đó có thể khiến danh sách kiểm tra không còn đáp ứng tiêu chuẩn của HACCP International.

Thông tin kiểm tra (điền trong quá trình kiểm tra)

Ngày kiểm tra	
Kiểm tra viên	
Khu vực / Bộ phận	
Người hướng dẫn	

Hướng dẫn

1. Biểu mẫu này chứa 120 hạng mục kiểm tra. Ghi kết quả vào trang tính 'Danh sách kiểm tra'.
2. Nguồn không quy định các lựa chọn Đạt/Không đạt cố định. Điền kết quả theo tiêu chí của đơn vị (ví dụ: Đạt / Không đạt / Không áp dụng).
3. Điểm số, kết luận và chữ ký được nhập thủ công tại trang tính 'Chấm điểm và Ký kết'.
4. Đối với ảnh hoặc bằng chứng khác, nhập số bằng chứng vào cột 'Ghi chú / Số bằng chứng' và lưu trữ ảnh theo số.
5. Số hạng mục kiểm tra được đánh số lại liên tục. Ánh xạ với các dòng nguồn được ghi trong '编号对应表.xlsx' trong gói bàn giao.

Danh sách kiểm tra Kiểm tra GMP sản xuất thực phẩm — Danh sách kiểm tra

STT.	Mục / Phần	Hạng mục kiểm tra	Kết quả	Ghi chú / Số bằng chứng
1	Thực hành Sản xuất Tốt (GMP)	Thực phẩm có được sản xuất theo các quy định an toàn thực phẩm địa phương không?		
2	Thực hành Sản xuất Tốt (GMP)	Thực phẩm có được chuẩn bị, đóng gói hoặc bảo quản trong điều kiện vệ sinh, nơi nó có thể bị nhiễm các tạp chất vật lý, vi sinh vật hoặc hóa học và trở thành rủi ro an toàn thực phẩm đối với sức khoẻ cộng đồng không?		
3	Cơ sở và khuôn viên	Khuôn viên xung quanh nhà máy do đơn vị kiểm soát có được duy trì trong điều kiện bảo vệ chống nhiễm bẩn thực phẩm không?		
4	Cơ sở và khuôn viên	Các khu vực lân cận nhà máy có được giữ sạch, không có rác rưởi và chất thải, cỏ và cỏ dại được cắt tỉa không?		
5	Cơ sở và khuôn viên	Đường, sân và bãi đỗ xe có được duy trì để ngăn nguồn gây nhiễm bẩn không?		
6	Cơ sở và khuôn viên	Có hệ thống thoát nước đầy đủ ở các khu vực bên ngoài có thể gây nhiễm bẩn không?		
7	Cơ sở và khuôn viên	Các hệ thống xử lý và thải bỏ chất thải có được vận hành theo cách bảo vệ chống nhiễm bẩn không?		
8	Cơ sở và khuôn viên	Có thực hiện các biện pháp để ngăn nguồn nhiễm bẩn thực phẩm từ khu đất lân cận không do cơ sở kiểm soát không?		
9	Cơ sở và khuôn viên	Có đủ ánh sáng trong tất cả phòng thay đồ, phòng tủ và khu vực vệ sinh không?		
10	Cơ sở và khuôn viên	Có đủ ánh sáng ở tất cả các khu vực chế biến, đóng gói hoặc lưu trữ thực phẩm và nơi vệ sinh dụng cụ, thiết bị không?		
11	Cơ sở và khuôn viên	Trên các khu vực có thực phẩm phơi bày có được lắp đặt bóng đèn an toàn, thiết bị chiếu sáng an toàn, ô kính an toàn hoặc chỉ kính chống vỡ để bảo vệ chống nhiễm bẩn thực phẩm không?		
12	Cơ sở và khuôn viên	Nhà xưởng và công trình của nhà máy có kích thước, cách xây dựng và thiết kế phù hợp để duy trì hoạt động vệ sinh và sản xuất thực phẩm an toàn không?		
13	Cơ sở và khuôn viên	Nhà xưởng có đủ không gian để bố trí thiết bị và lưu trữ vật liệu nhằm duy trì hoạt động vệ sinh và sản xuất thực phẩm an toàn không?		
14	Cơ sở và khuôn viên	Thiết kế của nhà máy có cho phép tách biệt các thao tác có nguy cơ nhiễm bẩn, bao gồm việc tách biệt theo vị trí, thời gian, không gian, vách ngăn, luồng khí hoặc các biện pháp hiệu quả khác không?		
15	Cơ sở và khuôn viên	Có biện pháp phòng ngừa thích hợp để bảo vệ thực phẩm trong bể lên men hàng loạt ngoài trời không?		
16	Cơ sở và khuôn viên	Sàn, tường và trần được xây dựng để thuận tiện cho việc vệ sinh đầy đủ không?		
17	Cơ sở và khuôn viên	Nước nhỏ giọt hoặc ngưng tụ từ thiết bị, ống dẫn và đường ống có gây hoặc có thể gây nhiễm bẩn thực phẩm, bề mặt tiếp xúc thực phẩm hoặc vật liệu bao bì thực phẩm không?		
18	Cơ sở và khuôn viên	Lối đi và không gian làm việc có thông thoáng và đủ rộng để cho phép nhân viên thực hiện công việc và bảo vệ chống nhiễm bẩn không?		
19	Cơ sở và khuôn viên	Nhà xưởng, cơ sở vật chất, thiết bị v.v. có được duy trì trong tình trạng tốt không?		
20	Cơ sở và khuôn viên	Hệ thống đường ống có kích thước và thiết kế phù hợp để: vận chuyển đủ lượng nước đến các vị trí cần thiết; thoát nước thải và chất thải lỏng ra khỏi nhà máy; đảm bảo thoát nước sàn đầy đủ; và ngăn ngừa dòng chảy ngược hoặc kết nối chéo giữa các hệ thống đường ống dẫn nước sạch và nước thải hoặc nước bẩn không?		
21	Cơ sở và khuôn viên	Nước thải được xử lý thành hệ thống thoát nước đầy đủ hoặc được xử lý bằng các phương tiện thích hợp khác không?		
22	Cơ sở và khuôn viên	Rác thải và phế phẩm được vận chuyển, lưu trữ và thải bỏ đúng cách?		
23	Cơ sở và khuôn viên	Nguồn cung cấp nước của cơ sở có đủ cho các thao tách dự kiến và từ nguồn thích hợp không?		

Danh sách kiểm tra Kiểm tra GMP sản xuất thực phẩm — Danh sách kiểm tra

STT.	Mục / Phần	Hạng mục kiểm tra	Kết quả	Ghi chú / Số bằng chứng
24	Cơ sở và khuôn viên	Nước dùng trong chế biến thực phẩm hoặc vệ sinh thiết bị có an toàn và đạt chất lượng vệ sinh đầy đủ không? Nước chảy có ở nhiệt độ thích hợp và dưới áp lực không?		
25	Cơ sở và khuôn viên	Nước tái sử dụng có được duy trì để ngăn ngừa tăng mức nhiễm bẩn thực phẩm không?		
26	Cơ sở và khuôn viên	Có đủ và thuận tiện tiếp cận các khu vực vệ sinh không?		
27	Cơ sở và khuôn viên	Các khu vực vệ sinh có được duy trì trong điều kiện vệ sinh và tình trạng tốt không?		
28	Cơ sở và khuôn viên	Các khu vực vệ sinh có cửa tự đóng không?		
29	Cơ sở và khuôn viên	Cửa các khu vệ sinh có được thiết kế không mở vào khu vực thực phẩm bị phơi bày với nhiễm bẩn qua không khí, hoặc có cửa kép hoặc hệ thống đẩy khí tích cực không?		
30	Cơ sở và khuôn viên	Các khu vực rửa tay có đầy đủ, thuận tiện và có nước chảy ở nhiệt độ thích hợp không?		
31	Cơ sở và khuôn viên	Các khu vực rửa tay có được trang bị đầy đủ phương tiện rửa tay và chất khử trùng thích hợp không?		
32	Cơ sở và khuôn viên	Các trạm rửa tay có được trang bị khăn giấy vệ sinh hoặc phương tiện làm khô thích hợp không?		
33	Cơ sở và khuôn viên	Thiết bị và phụ kiện trong khu vực vệ sinh có được thiết kế để bảo vệ đôi tay sạch đã khử trùng khỏi bị tái nhiễm không?		
34	Cơ sở và khuôn viên	Có biển chỉ dẫn dễ hiểu hướng dẫn nhân viên rửa tay và, nếu thích hợp, khử trùng tay không?		
35	Cơ sở và khuôn viên	Bao bì chứa rác thải có được thiết kế và duy trì để bảo vệ chống nhiễm bẩn thực phẩm không?		
36	Cơ sở và khuôn viên	Có đủ lưới chắn hoặc biện pháp bảo vệ khác chống côn trùng gây hại không?		
37	Cơ sở và khuôn viên	Côn trùng gây hại có bị loại trừ khỏi tất cả các khu vực của nhà máy thực phẩm không?		
38	Cơ sở và khuôn viên	Có biện pháp hiệu quả để ngăn côn trùng gây hại xâm nhập khu vực sản xuất không?		
39	Cơ sở và khuôn viên	Có các hạn chế và biện pháp phòng ngừa để bảo đảm việc sử dụng thuốc diệt côn trùng và thuốc trừ sâu không làm nhiễm bẩn thực phẩm, bề mặt sản phẩm thực phẩm và vật liệu bao bì thực phẩm không?		
40	Nhân sự	Ban quản lý có thực hiện mọi biện pháp và phòng ngừa hợp lý để kiểm soát bệnh tật thông qua khám sức khoẻ, quan sát, cách ly và báo cáo không?		
41	Nhân sự	Nhân viên có được hướng dẫn báo cáo tình trạng sức khoẻ có thể gây nhiễm bẩn thực phẩm, bề mặt sản phẩm thực phẩm hoặc vật liệu bao bì thực phẩm cho người trực tiếp quản lý không?		
42	Nhân sự	Ban quản lý có thực hiện mọi biện pháp và phòng ngừa hợp lý để đảm bảo sự sạch sẽ thông qua thực hành vệ sinh không?		
43	Nhân sự	Nhân viên có được đào tạo để bảo vệ thực phẩm khỏi nhiễm bẩn bằng cách mặc đúng và phù hợp trang phục bảo hộ, lưới chụp tóc, che râu v.v. không?		
44	Nhân sự	Nhân viên có được đào tạo để duy trì vệ sinh cá nhân đầy đủ không?		
45	Nhân sự	Nhân viên có được đào tạo để rửa tay kỹ trước khi làm việc và sau mỗi lần rời khỏi điểm làm việc không?		
46	Nhân sự	Nhân viên có được đào tạo để tháo trang sức không cố định và các vật khác có thể rơi vào thực phẩm không?		
47	Nhân sự	Găng tay dùng một lần cho xử lý thực phẩm có được làm bằng vật liệu không thấm nước và duy trì trong điều kiện sạch sẽ vệ sinh không?		
48	Nhân sự	Nhân viên có được đào tạo để cất giữ quần áo hoặc đồ dùng cá nhân ở xa những khu vực thực phẩm được phơi bày hoặc nơi rửa thiết bị, dụng cụ không?		

Danh sách kiểm tra Kiểm tra GMP sản xuất thực phẩm — Danh sách kiểm tra

STT.	Mục / Phần	Hạng mục kiểm tra	Kết quả	Ghi chú / Số bằng chứng
49	Nhân sự	Nhân viên có được đào tạo để giới hạn việc ăn, uống, nhai kẹo cao su và sử dụng thuốc lá ở những khu vực không có thực phẩm phơi bày hoặc không rửa thiết bị, dụng cụ không?		
50	Nhân sự	Nhân viên có được đào tạo để bảo vệ thực phẩm, bề mặt tiếp xúc thực phẩm hoặc vật liệu bao bì thực phẩm trước nhiễm bẩn từ vi sinh vật hoặc tạp chất lạ không?		
51	Nhân sự	Những nhân sự chịu trách nhiệm phát hiện sai lệch về vệ sinh nhà máy hoặc nhiễm bẩn thực phẩm có đủ trình độ và kinh nghiệm để tạo ra thực phẩm sạch, an toàn không?		
52	Nhân sự	Người xử lý thực phẩm và giám sát có được đào tạo phù hợp về kỹ thuật xử lý thực phẩm đúng cách và nguyên tắc bảo vệ thực phẩm không?		
53	Nhân sự	Trách nhiệm đảm bảo mọi nhân sự tuân thủ các yêu cầu của quy định GMP có được giao rõ ràng cho đội ngũ giám sát có năng lực không?		
54	Thiết bị	Tất cả thiết bị và dụng cụ trong nhà máy có được thiết kế để có thể vệ sinh đầy đủ và được bảo trì đúng cách không?		
55	Thiết bị	Thiết bị có được thiết kế và xây dựng để ngăn ngừa làm giả thực phẩm bằng: chất bôi trơn, nhiên liệu, mảnh kim loại và nước nhiễm bẩn không?		
56	Thiết bị	Thiết bị có được lắp đặt theo cách thuận tiện cho việc vệ sinh thiết bị và các khoảng không gian liền kề không?		
57	Thiết bị	Bề mặt tiếp xúc thực phẩm có được làm bằng vật liệu chống ăn mòn và không độc không?		
58	Thiết bị	Tất cả thiết bị và dụng cụ có được bảo trì đúng cách không?		
59	Thiết bị	Các hệ thống giữ, vận chuyển và sản xuất có được thiết kế và duy trì để đảm bảo luôn ở điều kiện vệ sinh không?		
60	Thiết bị	Các mối nối trên bề mặt tiếp xúc thực phẩm, mối hàn, gờ, rãnh và đường tiếp giáp có được liền mượt hoặc duy trì phù hợp để giảm thiểu sự phát triển của vi sinh vật hoặc tích tụ bụi bẩn, hạt thực phẩm, v.v. không?		
61	Thiết bị	Thiết bị có được tháo rời để vệ sinh kỹ khi cần không?		
62	Thiết bị	Các bề mặt không tiếp xúc thực phẩm của thiết bị trong khu vực xử lý thực phẩm có được thiết kế để có thể duy trì trong điều kiện sạch không?		
63	Thiết bị	Các bề mặt không tiếp xúc thực phẩm có được vệ sinh thường xuyên đủ để bảo vệ chống nhiễm bẩn thực phẩm không?		
64	Thiết bị	Tủ đông và kho lạnh có được trang bị thiết bị đo và/hoặc ghi nhiệt độ phù hợp để hiển thị chính xác nhiệt độ buồng lưu trữ không?		
65	Thiết bị	Tủ đông và kho lạnh có được trang bị bộ điều khiển tự động để điều chỉnh nhiệt độ hoặc, trong trường hợp vận hành thủ công, có hệ thống báo động tự động báo hiệu khi nhiệt độ thay đổi đáng kể không?		
66	Thiết bị	Các thiết bị và bộ điều khiển để đo, điều chỉnh hoặc ghi nhận nhiệt độ, pH, hoạt tính nước, độ chua v.v. có chính xác (tức là đã hiệu chuẩn) không?		
67	Thiết bị	Khí nén hoặc các khí khác được đưa vào thực phẩm bằng cơ khí hoặc dùng để vệ sinh bề mặt tiếp xúc thực phẩm hay thiết bị có được xử lý để bảo đảm thực phẩm không bị nhiễm chất phụ gia thực phẩm trái phép không?		
68	Thiết bị	Việc vệ sinh và khử trùng dụng cụ, thiết bị có được thực hiện theo cách bảo vệ chống nhiễm bẩn không?		
69	Thiết bị	Các hợp chất tẩy rửa và chất khử trùng có không chứa vi sinh vật và an toàn khi sử dụng không?		
70	Thiết bị	Các hợp chất tẩy rửa độc, chất khử trùng và thuốc trừ sâu có được sử dụng, nhận dạng, cất giữ và lưu trữ theo cách bảo vệ chống nhiễm bẩn thực phẩm, bề mặt tiếp xúc thực phẩm và vật liệu bao bì thực phẩm không?		
71	Thiết bị	Các bề mặt tiếp xúc thực phẩm, bao gồm dụng cụ và bề mặt thiết bị, có được vệ sinh thường xuyên để bảo vệ chống nhiễm bẩn không?		

Danh sách kiểm tra Kiểm tra GMP sản xuất thực phẩm — Danh sách kiểm tra

STT.	Mục / Phần	Hạng mục kiểm tra	Kết quả	Ghi chú / Số bằng chứng
72	Thiết bị	Các bề mặt tiếp xúc thực phẩm dùng để sản xuất hoặc giữ thực phẩm ít độ ẩm có khô và ở điều kiện vệ sinh tại thời điểm sử dụng không?		
73	Thiết bị	Trong chế biến ướt, các bề mặt tiếp xúc thực phẩm có được vệ sinh và khử trùng trước khi sử dụng và sau mỗi lần gián đoạn có thể gây nhiễm bẩn không?		
74	Thiết bị	Các vật dụng dùng một lần (cốc giấy, khăn v.v.) có được lưu trữ, xử lý và cấp phát đúng cách không?		
75	Thiết bị	Các chất khử trùng có an toàn và đầy đủ trong điều kiện sử dụng không?		
76	Thiết bị	Thiết bị di động đã được vệ sinh và khử trùng, cùng dụng cụ có bề mặt tiếp xúc thực phẩm, có được lưu trữ theo cách bảo vệ khỏi nhiễm bẩn không?		
77	Thiết bị	Quạt và các thiết bị thổi khí khác có được bố trí để ngăn ngừa nhiễm bẩn thực phẩm, bề mặt tiếp xúc thực phẩm và vật liệu bao bì thực phẩm không?		
78	Thiết bị	Có đủ hệ thống thông gió hoặc thiết bị kiểm soát để giảm thiểu mùi và hơi nước không?		
79	Quá trình và Kiểm soát	Các hoạt động được tiến hành theo các nguyên tắc vệ sinh đầy đủ không?		
80	Quá trình và Kiểm soát	Có áp dụng hoạt động kiểm soát chất lượng phù hợp để đảm bảo thực phẩm thích hợp cho tiêu dùng của con người và vật liệu bao bì thực phẩm an toàn, phù hợp không?		
81	Quá trình và Kiểm soát	Có thực hiện mọi biện pháp phòng ngừa hợp lý để đảm bảo quy trình sản xuất được bảo vệ trước nhiễm bẩn từ mọi nguồn không?		
82	Quá trình và Kiểm soát	Nguyên liệu thô có được kiểm tra vi sinh và thử nghiệm không?		
83	Quá trình và Kiểm soát	Các thành phần chứa vi sinh vật có thể gây bệnh có được tiệt trùng hoặc xử lý bằng cách khác không?		
84	Quá trình và Kiểm soát	Nguyên liệu thô có được kiểm tra, phân loại hoặc xử lý khác theo yêu cầu để xác định là sạch và sẵn sàng sử dụng không?		
85	Quá trình và Kiểm soát	Tất cả thực phẩm không đáp ứng các quy định an toàn thực phẩm địa phương có bị loại bỏ hoặc xử lý/chế biến để loại bỏ nhiễm bẩn không?		
86	Quá trình và Kiểm soát	Có thực hiện kiểm nghiệm hóa học, vi sinh hoặc vật liệu lạ thích hợp để xác định các sai sót vệ sinh hoặc khả năng nhiễm bẩn thực phẩm không?		
87	Quá trình và Kiểm soát	Bao bì được kiểm tra để bảo đảm không góp phần gây nhiễm bẩn không?		
88	Quá trình và Kiểm soát	Nguyên liệu thô và các thành phần khác có tuân thủ các quy định, hướng dẫn và mức xử lý của FDA đối với chất độc hoặc chất có hại không?		
89	Quá trình và Kiểm soát	Nguyên liệu thô và các thành phần khác, bao gồm cả hàng làm lại, có được giữ hàng loạt hoặc trong bao bì được thiết kế để bảo vệ chống nhiễm bẩn không?		
90	Quá trình và Kiểm soát	Nguyên liệu thô có được giữ ở mức nhiệt độ và độ ẩm ngăn thực phẩm bị làm giả không?		
91	Quá trình và Kiểm soát	Nguyên liệu thô được xếp lịch làm lại có được nhận dạng rõ ràng không?		
92	Quá trình và Kiểm soát	Nguyên liệu thô đông lạnh và các thành phần khác có được giữ đông lạnh không?		
93	Quá trình và Kiểm soát	Có theo dõi chặt chẽ các yếu tố vật lý như thời gian, nhiệt độ, độ ẩm, pH, áp suất và các thao tác sản xuất như đông lạnh, sấy khô, xử lý nhiệt, v.v. không?		
94	Quá trình và Kiểm soát	Thực phẩm có thể thúc đẩy vi sinh vật phát triển nhanh có được giữ theo cách ngăn ngừa làm giả không?		
95	Quá trình và Kiểm soát	Thực phẩm đông lạnh có được giữ ở 41°F (5°C) hoặc thấp hơn tùy thích không?		
96	Quá trình và Kiểm soát	Thực phẩm nóng có được giữ ở 140°F (60°C) hoặc cao hơn không?		
97	Quá trình và Kiểm soát	Thực phẩm có tính axit hoặc được axit hóa có được giữ trong bao bì kín hoàn toàn ở nhiệt độ môi trường và xử lý nhiệt không?		

Danh sách kiểm tra Kiểm tra GMP sản xuất thực phẩm — Danh sách kiểm tra

STT.	Mục / Phần	Hạng mục kiểm tra	Kết quả	Ghi chú / Số bằng chứng
98	Quá trình và Kiểm soát	Các biện pháp như tiệt khuẩn, chiếu xạ, thanh trùng, đông lạnh, làm lạnh, kiểm soát pH hoặc hoạt độ nước có đủ hiệu quả để ngăn vi sinh vật không mong muốn phát triển không?		
99	Quá trình và Kiểm soát	Hàng đang gia công có được xử lý theo cách bảo vệ chống nhiễm bẩn không?		
100	Quá trình và Kiểm soát	Có biện pháp hiệu quả để bảo vệ thực phẩm hoàn chỉnh khỏi nhiễm bẩn bởi nguyên liệu thô, thành phần khác hoặc chất thải không?		
101	Quá trình và Kiểm soát	Thiết bị, bao bì chứa và dụng cụ dùng để chế biến thực phẩm có được thiết kế, sử dụng và bảo trì theo cách bảo vệ chống nhiễm bẩn thực phẩm không?		
102	Quá trình và Kiểm soát	Vật liệu lỏng hoặc rời cùng các thành phần khác được nhận và lưu trữ hàng loạt có được giữ theo cách bảo vệ chống nhiễm bẩn không?		
103	Quá trình và Kiểm soát	Có sử dụng bẫy, sàng, máy dò kim loại, nam châm v.v. để phát hiện sự lẫn của kim loại hoặc vật liệu lạ không?		
104	Quá trình và Kiểm soát	Thực phẩm, nguyên liệu thô và các thành phần khác bị làm giả có được thải bỏ theo cách bảo vệ thực phẩm khác khỏi nhiễm bẩn không?		
105	Quá trình và Kiểm soát	Khi tái chế thực phẩm bị làm giả, có sử dụng phương pháp đã được chứng minh là hiệu quả không?		
106	Quá trình và Kiểm soát	Thực phẩm tái chế có được kiểm tra và xác nhận không nhiễm bẩn trước khi phối trộn với thực phẩm khác không?		
107	Quá trình và Kiểm soát	Các bước sản xuất cơ khí có được thực hiện để bảo vệ thực phẩm khỏi nhiễm bẩn không?		
108	Quá trình và Kiểm soát	Khi được yêu cầu, việc luộc sơ bằng nhiệt có được thực hiện hiệu quả và được rửa bằng nước an toàn, đạt chất lượng vệ sinh đầy đủ khi cần không?		
109	Quá trình và Kiểm soát	Các hỗn hợp bột, lớp phủ bột và các chế phẩm tương tự có được xử lý hoặc duy trì theo cách bảo vệ chống nhiễm bẩn không?		
110	Quá trình và Kiểm soát	Các thao tác chiết rót, lắp ráp và đóng gói có được bảo vệ chống nhiễm bẩn nhờ sử dụng vật liệu an toàn và phù hợp cho bao bì chứa thực phẩm và vật liệu bao bì không?		
111	Quá trình và Kiểm soát	Các điểm kiểm soát tới hạn có được xác định và kiểm soát cho các công đoạn chiết rót, lắp ráp và đóng gói không?		
112	Quá trình và Kiểm soát	Các loại thực phẩm dựa vào kiểm soát hoạt độ nước để ngăn vi sinh vật không mong muốn phát triển có được chế biến và duy trì ở mức độ ẩm an toàn không?		
113	Quá trình và Kiểm soát	Các loại thực phẩm chủ yếu dựa vào kiểm soát pH để ngăn vi sinh vật không mong muốn phát triển có được theo dõi và duy trì ở mức pH 4.6 hoặc thấp hơn không?		
114	Quá trình và Kiểm soát	Đá tiếp xúc với thực phẩm có được làm từ nước an toàn, đạt chất lượng vệ sinh đầy đủ và được sản xuất theo GMP không?		
115	Quá trình và Kiểm soát	Các khu vực và thiết bị chế biến thực phẩm cho người có được tách biệt khỏi thực phẩm chăn nuôi hoặc sản phẩm không ăn được để ngăn ngừa nhiễm bẩn không?		
116	Quá trình và Kiểm soát	Điều kiện lưu trữ và vận chuyển thực phẩm thành phẩm có được duy trì trong điều kiện bảo vệ chống lại nhiễm bẩn vật lý, hóa học hoặc vi sinh vật không?		
117	Quá trình và Kiểm soát	Thực phẩm có khuyết tật vượt quá mức xử lý khuyết tật hiện hành có bị trộn lẫn với các lô thực phẩm khác không?		
118	Quá trình và Kiểm soát	Sản phẩm hoàn chỉnh có chứa khuyết tật tự nhiên hoặc không thể tránh khỏi ở mức thấp, không nguy hại không?		
	Quá trình và Kiểm soát	Và điều này được xác nhận và lập văn bản như thế nào?		
119	Quá trình và Kiểm soát	Có tuân thủ Thực hành Sản xuất Tốt trong quá trình sản xuất thực phẩm không?		
120	Quá trình và Kiểm soát	Thực phẩm có khuyết tật vượt quá mức xử lý khuyết tật hiện hành đã bị trộn lẫn với lô thực phẩm khác chưa?		
	Hoàn thành	Khuyến nghị		

Danh sách kiểm tra Kiểm tra GMP sản xuất thực phẩm — Chấm điểm và Ký kết

Ký kết

Họ tên và chữ ký của người kiểm tra	