

GMP Nedir?

GMP (iyi üretim uygulamaları) hayatımızda olan birçok sektöre özellikle insan sağlığına etki edebilecek gıda, ilaç, kozmetik ve medikal cihaz gibi ürünlerin GMP standardı gereği hangi ve nasıl şartlarda üretilmesi gerektiği hususunda üreticilere rehberlik eden bir kalite sistemidir. GMP standardının kullanımı özellikle Amerika Birleşik Devletlerinde cGMP olarak kullanılmaktadır. GMP standardının başında kullanılan “c” harfi İngilizce “Current-” kelimesinin kısaltılmışı olup “dinamiklik” anlamında kullanılır. Diğer standartlarda da öngörüldüğü ve temel alındığı üzere, GMP standardı, bir kereye mahsus kurulan bir sistem değil, sürekli denetlenen ve kontrol altında tutulan, bu kontroller esnasında ortaya çıkan sistemsel ya operasyonel eksiklerin düzeltildiği ve günümüz teknoloji ve sektörel çalışmaların getirdiği yenilikleri baz alarak gelişim gösteren bir üretim tekniğidir.

GMP’ nin kapsadığı bu uygulamalar gıda ürünlerinin üretimi ve dağıtımında temel yaklaşımlardan olup ürünlerde kalite sağlamak için hammadde, işleme, ürün geliştirme, üretim, paketleme, depolama, dağıtım aşamalarında kesintisiz uygulanması gereken bir teknikler dizisi olarakta adlandırılabilir.

GMP (iyi üretim uygulamaları), aynı zamanda etkin madde ve ilaç / medikal ürünler, vücut içi ve dışında kullanılan ürünler ve gıda üreticileri için oluşturulmuş rehberlerin, kodların ve mevzuatların ortak bir argümanı olarak ta fonksiyona sahiptir.

Neden GMP uygulanmalıdır?

GMP faktörüyle, üretilen ilaçların, üretim metotları aşamasında onların güvenilirliği, faydası ve kalite seviyesi üzerinde yüksek güvence sağlar.

GMP ile birlikte, ilaçlar, pazarlama yetkisi ile uyum içerisinde olmaları göz önüne alınarak üretilirler.

GMP, üretim kalitesini oluşturmakta ve sektörel gerekliliklere hazır hale getirmektedir.

Test etmek GMP’ nin bir parçasıdır fakat GMP olmadan tek başına yüksek seviyede kalite güvence anlamında bir şey ifade etmemektedir.

Neden GMP denetimi gerçekleştirilmelidir?

GMP, güvenli gıda üretimi ve ticareti için taahhüt sağlar.

GMP, daha fazla tüketici güveni oluşturur.

GMP, gıda üretici / işleyicileri için gerekli minimum standartlar ile uyum sağlar.

GMP, akış hattı süreçleri tarafından operasyonel verimliliği artırır ve uygun olmayan faaliyetleri azaltır.

GMP, kuruluşu diğer gıda güvenliği standartları ve HACCP hakkında belgelendirme için temel oluşturur.

Kaynak:SZUTEST