

Checklist setup nhà máy

Layout, thiết bị, SOP, QC/QA và pháp lý



Tài liệu tham khảo dành cho doanh nghiệp muốn phát triển sản phẩm, thương hiệu hoặc dự án OEM/ODM thực phẩm cùng IFOOD Vietnam.

Mục tiêu tài liệu

Tài liệu giúp nhà đầu tư và doanh nghiệp có cái nhìn tổng quan về các hạng mục cần chuẩn bị khi xây dựng hoặc vận hành nhà máy thực phẩm.

1. Xác định nhóm sản phẩm

- Nhà máy sản xuất thực phẩm, đồ uống hay thực phẩm bổ sung?
- Sản phẩm dạng lỏng, dạng bột, dạng jelly, đóng hũ, đóng pouch hay đóng chai?
- Sản lượng dự kiến mỗi tháng là bao nhiêu?

2. Lên layout nhà máy

- Khu tiếp nhận nguyên liệu.
- Khu sơ chế và phối trộn.
- Khu chiết rót, đóng gói.
- Khu thành phẩm.
- Khu QC/QA và lưu mẫu.
- Luồng di chuyển người, nguyên liệu và thành phẩm.

3. Thiết bị và công nghệ

Danh sách thiết bị chính, công suất, khả năng tự động hóa, yêu cầu bảo trì, vệ sinh và vận hành.

4. Hồ sơ vận hành

SOP sản xuất, quy trình QC/QA, quy trình vệ sinh nhà xưởng, biểu mẫu theo dõi sản xuất và truy xuất nguồn gốc.

Đơn vị	IFOOD Vietnam
Website	ifoodvietnam.com
Email	info@ifoodvietnam.com