



Safety

HACCP(식품위해요소 중점관리기준)은 식품의 원료에서부터 제조·가공·보존·유통단계를 거쳐 최종소비자에 이르는 과정에서 발생할 우려가 있는 위해 요소를 분석하고 사전에 중점적으로 관리하여 식품의 안전성을 확보하기 위한 과학적인 시스템입니다.

HACCP은 1960년대 미국 NASA에서 아폴로 우주선에 안전한 식품을 제공하기 위해 시작되었습니다. 그후 발전을 거듭하여 현재는 국제적인 위생기준으로 자리잡았습니다. 우리나라에서도 정부가 식품의 안전성에 대해 지정해주는 사실상 유일한 제도입니다.



한미양행은 건강기능식품업계 최초로 HACCP 지정을 받았습니다. 다른 어떤 제품보다도 건강기능식품의 기본은 안전입니다. 모든 것이 끊임없이 분석되고 데이터로 확실히 검증되는 HACCP만이 안전성을 말해줍니다.



HACCP 식약지에서 인증하는 안전 식품 관리제도
2002년 업계 최초로 한미양행 지정



GMP 지정번호 2005-023호
우수건강기능식품제조기준 적용업소



ISO 9001:2008

ISO 2005년 LRQA ISO 9001, 2008
품질경영시스템 인증



경기도優良품조기업 2005.9~2010.8



2006년 올해의브랜드 대상



2005년 LRQA ISO 9001 인증



2004년 중앙대학교



2003년 KRISS



2002년 식품안전관리인증



생산물적의보통 현대상회주최



FACTORY



Facilities

GMP는 건강기능식품을 과학적으로 관리하는 시스템으로 '품질이 보장되는 우수한 건강기능식품을 공급하기 위하여 제조공장의 구조, 설비, 기자재 등의 구입에서 제조·포장까지 모든 공정관리와 출하에 이르는 품질관리의 기준'입니다.

KFDA(식품의약품안전청)는 소비자에게 우수하고 품질 좋은 건강기능식품 공급을 위해 GMP(Good Manufacturing Practices: 우수건강기능식품제조기준)를 도입했습니다.

액상제제의 추출농축과 고형체의 분말, 과립, 정제, 균질 그리고 소프트캡셀 및 하드캡셀의 충전 설비와 각각의 제형과 용량, 제품특성에 따른 매우 다양한 유형의 자동포장라인을 갖추고 있습니다. 또한 이들 설비는 환온환습 크린룸에서 의무오염으로부터 철저히 차단되어 있습니다.





한미양행은이런점이다릅니다.



Business

OEM & ODM

(Original Equipment Manufacturing & Original Development & Design Manufacturing)

OEM 방식이 제품을 생산하여 납품하는 수탁개념이라면, ODM방식은 당사에서 자체 개발한 기술력과 노하우를 바탕으로 하여 시장조사에서 상품기획, 개발, 품질관리 및 출하, PL대용지원에 이르기까지 전 과정에 대한 토탈 마케팅을 실현하는 시스템이라고 할 수 있습니다. 당사는 GMP · HACCP지정 공장시설과 ERP관리시스템 도입으로 효율적인 생산 및 품질관리가 가능합니다. 또한 R&D Network를 활용하여 마케팅 및 아이টে에 관하여 전반적인 협력지원이 가능합니다.

한미양행의 제조 기술은 단순한 OEM과는 차별화되어 있습니다. 제품의 기획 · 개발에서부터 디자인 · 생산 · 품질관리 · 출하 · 판매 · 사후관리에 이르기까지의 전 과정에 대한 토탈 서비스 실현을 목표로 하고 있습니다.

