

표시 되어야 한다.

- 공장 내부 실험 시설 진입은 엄격히 통제되어야 한다. 특히 시제, 위험 물질 및 생 배양 병균에 대한 종합적이고 검증된 보안 및 처리 절차가 수립되어 있어야 한다.
- 방문자, 손님 및 공장 피고용인이 아닌 외부인은 (계약업자, 판매 상인, 트럭 기사, 등등) 인가받은 공장 대표자와 동행이 아닌한 비 생산 지역내에도 제한 해야 된다.
- 컴퓨터 데이터 체계는 암호, 통신망 방화벽 및 효과적이고 현행 바이러스 탐지 체계를 사용하여 보호되어야 한다.

도살 및 가공 보안

- 장비 (믹서, 절단기, 닭고기 냉동 탱크, 등등) 사용은 제품에 손을 대지 못하도록 감시하는 절차가 수립되어 있어야 한다.
- 의도적인 제품 오염 사태시 모든 제품을 적시에 찾아내고, 격리 및 확보하는 프로그램이 수립되어 있어야 한다.
- 모든 원자재와 완성품을 앞으로 찾아 올라가고 뒤로 찾아 내려갈 수 있는 확실하고 검증된 절차가 수립되어 있어야 한다.
- 제한 합성분으로 계획된 것을 실제 사용하였을 때에는 일과가 끝났을때마다 그 합성분 사용을 기록하는 피고용인이 아닌 다른 사람이 확인하는 것이 더욱 좋다.
- 회수품은 폐물이용이나 다시 공정하기 전에 조작 가능성 증거를 검사해야 된다. 재공정에 사용된 모든 회수품에 대한 기록을 보관 해야된다.
- 모든 향료와 제한된 합성분의 (공장에서 준비한 배합전 양념을 포함하여) 포장지가 온전한지 사용전에 확인되어야 한다.
- 완성품에 설명할 수 없는 추가량이 있든가 또는 기존 재고량이 모자라든가를 탐지할 수 있도록 정확한 재고품 목록을 보관해야 된다.
- 제품 생산이나 보관 지역의 출입은 공장 피고용인이나 식품 안전 검사관만으로 제한되어 있어야 한다.
- 공장은 직원의 직능에 따라 신분이 분명하게 나타나는 제도를 사용해야 된다 (예: 각기 색깔이 다른 유니폼).
- 공장 직원의 최신 일일 또는 교대조 명단이 유지되고 공장 감독관에게 배포 되어야 한다.

창고 보안

- 모든 제품 및 합성분 보관 지역에는 출입이 통제 되어야 한다. 출입기록부가 보관되어야 한다.