



# 食品安全体系认证 22000

附录 2：认证机构（CB）审核报告模板 FSSC 22000

## 简介

本附录详细介绍了审核报告中要求的内容:

1. 第 1 阶段审核报告
2. 第 2 阶段审核报告

注意: 非第 1 阶段审核的所有审核均应使用第 2 阶段审核报告。

在单独进行第 1 阶段和第 2 阶段审核时, 需使用模板的相关部分作为独立报告。

未通过门户网站生成审核报告的认证机构 (CB) 应确保其模板符合本附录所列之内容要求 (内容顺序由认证机构 (CB) 自行决定)。

ISO 22000: 2018 的审核检查表、相关的 PRP 标准和 FSSC 22000 附加要求是报告的组成部分。如为单独文件, 需连同报告发至认证机构 (CB)。

审核报告模板中的所有信息应以 PDF 格式连同附件 (原始审核报告、检查表、审核计划、审核方案) 上传至门户网站。如不符合报告与审核报告是分开的, 则应将不符合报告与审核报告一起压缩, 以便于上传到门户网站。

此模板专为食品制造审核而设计, 此处使用的是 ISO/TS 22002-1: 2009 PRP 标准。对于其他 PRP, 认证机构 (CB) 应根据审核范围将该 PRP 内容替换为相关 PRP。

特殊审核 - 尽管该模板的各模块均可使用 (在范围扩展等情况下), 认证机构 (CB) 仍可使用自己的模板。

## 第 1 阶段审核报告

组织概况	
依法注册的名称	
注册	
位置	
联系人	
受审核组织的总体描述	
季节性活动	

总部（若适用）	
依法注册的名称	
商业名称	
注册	
位置	
联系人	
场所数量	
总部职能	

非现场活动（如适用）	
依法注册的名称	
商业名称	
注册	
位置	
联系人	
在注册地进行的活动	

多场所（如适用）	
依法注册的名称	
商业名称	
注册	
位置	
联系人	
在注册地进行的活动	

审核详情
------

认证机构 (CB) 名称和办公地点	
审核语言	
<b>审核组</b>	
姓名 1 (岗位)	
姓名 2 (岗位)	
审核目的	
审核准则	
审核类型	
审核日期、时间和地点 (如适用)	

<b>审核范围</b>	
食品类别	
范围陈述	
排除情况 (如果适用, 并详细说明)	
范围陈述验证	

<b>审核方案和计划</b>	
审核方案	
审核方案偏离	
审核计划	
审核计划偏离	

第 2 阶段客户准备情况评审	
管理体系文件	
客户场所特定条件	
以下各方面状况： 1) 关键绩效 2) 过程 3) 目标 4) 管理体系（MS）运行	
详情： 1) 使用的流程和设备 2) 建立的控制水平 3) 适用的法律法规要求	
内部审核	
管理评审	

第 2 阶段评审	
资源分配	
规划需求	

关注的领域（可能在第 2 阶段审核期间被归类为不符合）	
标准/条款	发现

第 1 阶段审核结果	
<input type="checkbox"/>	重复第 1 阶段审核
<input type="checkbox"/>	继续第 2 阶段审核

## 第 2 阶段审核报告

组织概况	
依法注册的名称	
注册	
位置	
联系人	
受审核组织的总体描述	
季节性活动	

总部 (若适用)	
依法注册的名称	
商业名称	
注册	
位置	
联系人	
场所数量	
总部职能	

非现场活动 (如适用)	
依法注册的名称	
商业名称	
注册	
位置	
联系人	
在注册地进行的活动	

多场所 (如适用)	
依法注册的名称	
商业名称	
注册	
位置	
联系人	
在注册地进行的活动	

审核范围
------

食品类别	
范围陈述	
排除情况（若适用）	
范围陈述验证	

审核详情	
证书编号	
认证机构（CB）名称和办公地点	
审核语言	

审核小组	
姓名 1（岗位）	
姓名 2（岗位）	
姓名 3（岗位）	
审核目的	
审核准则	
审核类型	<input type="checkbox"/> 第 2 阶段 <input type="checkbox"/> 监督 <input type="checkbox"/> 再认证 <input type="checkbox"/> 监督（UA） <input type="checkbox"/> 再认证（UA） <input type="checkbox"/> 转换
审核复杂性	<input type="checkbox"/> 独立的 FSSC 22000 审核 <input type="checkbox"/> 与其他标准相结合/整合 - 请提供详细信息：
审核日期、时间和地点（如适用）	

审核方案和计划	
审核方案	
审核方案偏离	
审核计划	
审核计划偏离	

上次审核详情	
审核类型	
审核日期	
实施审核的认证机构 (CB)	
关闭之前审核中的不符合	
自上次审核以来的重大变化	

执行摘要	
审核摘要	
确认审核目标已实现	
未解决的问题	

审核发现摘要	
# 关键不符合	
# 严重不符合	
# 一般不符合	

审核建议	
初次认证	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用 <input type="checkbox"/>
继续认证	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用 <input type="checkbox"/>
再认证	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用 <input type="checkbox"/>



## 检查表

ISO 22000: 2018		符合*		备注
条款	要求	是	否	如选择否 - 请详述不符合参考条款证明“不适用”条款的合理性
<b>4</b>	<b>组织所处的环境</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>4.1</b>	理解组织及其环境	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>4.2</b>	理解相关方的需求和期望	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>4.3</b>	确定食品安全管理体系的范围	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>4.4</b>	食品安全管理体系	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>摘要：</b>				

ISO 22000: 2018		符合*		备注
条款	要求	是	否	如选择否 - 请详述不符合参考条款证明“不适用”条款的合理性
<b>5</b>	<b>领导作用</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>5.1</b>	领导作用和承诺	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>5.2</b>	方针	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>5.3</b>	组织的岗位、职责和权限	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>摘要：</b>				

ISO 22000: 2018		符合*		备注
条款	要求	是	否	如选择否 - 请详述不符合参考条款证明“不适用”条款的合理性
6	策划	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6.1	应对风险和机遇的措施	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6.2	食品安全管理体系目标及其实现的策划	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6.3	变更策划	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
摘要:				

ISO 22000: 2018		符合*		备注
条款	要求	是	否	如选择否 - 请详述不符合参考条款证明“不适用”条款的合理性
7	支持	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7.1	资源	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7.2	能力	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7.3	意识	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7.4	沟通	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7.5	成文信息	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
摘要:				

ISO 22000: 2018		符合*		备注
条款	要求	是	否	如选择否 - 请详述不符合参考条款证明“不适用”条款的合理性
<b>8</b>	<b>运行</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>8.1</b>	运行的策划和控制	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>8.2</b>	前提方案（PRPs）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>8.3</b>	可追溯性系统	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>8.4</b>	应急准备和响应	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>8.5</b>	危害控制	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>8.6</b>	前提方案 PRPs 和危害控制计划信息的更新	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>8.7</b>	监视和测量控制	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>8.8</b>	与 PRP 和危害控制计划有关的验证	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>8.9</b>	产品和过程不符合控制	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>摘要：</b>				

ISO 22000: 2018		符合*		备注
条款	要求	是	否	如选择否 - 请详述不符合参考条款证明“不适用”条款的合理性
<b>9</b>	<b>绩效评估</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>9.1</b>	监测、测量、分析和评估	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>9.2</b>	内部审核	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>9.3</b>	管理评审	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>摘要：</b>				

ISO 22000: 2018		符合*		备注
条款	要求	是	否	如选择否 - 请详述不符合参考条款证明“不适用”条款的合理性
10	改进	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10.1	不符合和纠正措施	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10.2	持续改进	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10.3	食品安全管理体系的更新	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
摘要:				

\*表示符合 (是) 或不符合 (否), 不符合需在不符合表中详细说明;

ISO/TS 22002: 1: 2009 (示例)		符合*		备注
条款	要求	是	否	如选择否 - 请详述不符合参考条款证明“不适用”条款的合理性
4	建筑物的结构和布局	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
摘要:				
5	工作场所和厂房布局	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
摘要:				
6	公用设施 - 空气、水、能源	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
摘要:				
7	废弃物处理	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
摘要:				
8	设备的适用性、清洁及维护	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
摘要:				
9	采购物料的管理	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
摘要:				
ISO/TS 22002: 1: 2009 (示例)		符合*		备注
条款	要求	是	否	如选择否 - 请详述不符合参考条款证明“不适用”条款的合理性
10	防止交叉污染的措施	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

摘要:				
11	清洁和消毒	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
摘要:				
12	虫害控制	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
摘要:				
13	个人卫生和员工设施	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
摘要:				
14	返工	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
摘要:				
15	产品召回程序	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
摘要:				
ISO/TS 22002: 1; 2009 (示例)		符合*		备注
条款	要求	是	否	如选择否 - 请详述不符合参考条款证明“不适用”条款的合理性
16	仓储	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
摘要:				
17	产品信息/消费者认知	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

摘要：				
18	食品防护、生物警戒和生物反恐	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
摘要：				

\*表示符合（是）或不符合（否），不符合需在不符合表中详细说明；详细说明任何不适用的条款并说明理由

FSSC 22000, 附加要求		符合*		备注
条款	要求	是	否	如选择否 - 请详述不符合参考条款证明“不适用”条款的合理性
2.5.1	服务管理	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
摘要:				
2.5.2	产品标签	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
摘要:				
2.5.3	食品防护	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
摘要:				
2.5.4	食品欺诈缓解	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
摘要:				
2.5.5	标志使用	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
摘要:				
2.5.6	产品放行	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
摘要:				
2.5.7	过敏原管理 (类别 C、E、F、G、I、K)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

摘要:

FSSC 22000, 附加要求		符合*		备注
条款	要求	是	否	如选择否 - 请详述不符合参考条款证明“不适用”条款的合理性



2.5.8	环境管理（类别 C、I、K）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
摘要：				
2.5.9	运输和交付（类别 FI）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
摘要：				

\*表示符合（是）或不符合（否），不符合需在不符合表中详细说明；详细说明任何不适用的条款并说明理由

## 不符合

关键不符合					
#	要求 参考 (标准、条款)	审核发现描述 (不符合和客观证据说明)	纠正 (立即纠正问题)	根本原因分析 (确定出现原因)	纠正措施计划 (防止再次发生措施; 负责人; 完成日期)
1					
评审员:				评审日期:	
已评审的纠正/纠正措施证据:					
暂停日期:					
计划新审核日期:					

严重不符合					
#	要求 参考 (标准、条款)	审核发现描述 (不符合和客观证据说明)	纠正 (立即纠正问题)	根本原因分析 (确定出现原因)	纠正措施计划 (防止再次发生措施；负责人 ；完成日期)
1					
评审员：				评审日期：	
已评审的纠正/纠正措施证据：				跟踪审核结果：	
跟踪审核日期：					

#	要求 参考 (标准、条款)	审核发现描述 (不符合和客观证据说明)	纠正 (立即纠正问题)	根本原因分析 (确定出现原因)	纠正措施计划 (防止再次发生措施; 负责人; 完成日期)	(审核员/评审日期; 已评审 的详细证据; 针对一般不符 合的纠正和纠正措施计划 (CAP) 的接受)
1						
2						
3						
4						
5						
6						

审核时间					
审核时间计算 (审核天数)					
审核时间偏差					
非现场活动的附加审核时间					
现场审核时间计算					
D	H	MS	FTE	FSSC 附加的审核天数	FSSC 升级审核增加天数
现场审核总时间					
其他标准					
HACCP 研究数量					
员工人数 (FTEs)					
班次数量					
每班次员工数量 (FTE)					
非现场活动					

提供给客户的附录
附录 1：审核计划
附录 2：审核方案
附录 3：签到表

审核以抽样为基础
审核本身和本报告只反映在规定时间内进行的评估程度；因此他们只是一个样本。只包含当前可见的内容。

认证机构保留对审核报告的所有权。