



食品安全システム認証 22000

附属書 3: CB 監査報告書テンプレート FSSC 22000
- QUALITY

序文

この附属書は、監査報告書に要求される内容について詳述する：

1. ステージ 1 監査報告書
2. ステージ 2 監査報告書

注記：ステージ 2 監査報告書は、ステージ 1 監査以外のすべての監査に使用しなければならない。

ステージ 1 監査とステージ 2 監査を別々に実施する場合は、別々委の報告書として、テンプレートの該当部分を使用する

ポータルから監査報告書を作成しない CB は、内容に関して、テンプレートがこの附属書に列挙する要求事項を満たしていることを確実にしなければならない(内容の順番は、CB の裁量である)。

ISO 22000:2018、関連 PRP 規格及び FSSC 22000 追加要求事項の監査チェックリストは報告書の包括的部分であり、これが個別の文書である場合は、この報告書と合せて CB に配布する必要がある。相乗効果がある場合は、ISO 9001:2015 の要求事項を ISO 22000:2018 のチェックリストに組み入れる。ISO 9001:2015 だけに関連する要素は、追加チェックリストして追加する。

報告書テンプレート内のすべての情報は、PDF 形式の添付文書(オリジナルの監査報告書、チェックリスト、監査計画書、監査プログラム)と合せてポータルにアップロードしなければならない。不適合報告書が監査報告書とは別の場合、ポータルへのアップロードを容易にするように、監査報告書と zip 形式でまとめなければならない。

このテンプレートは食品製造監査のために設計されたものであり、ここでは ISO/TS 22002-1:2009 PRP を使用している。その他の PRP については、CB は、この PRP の内容を、監査の適用範囲を基づいて関連 PRP に置き換えなければならない。

特別監査-CB は、独自のテンプレートを使用すること。しかしながら、テンプレートの様式を使用することはできるかもしれない(適用範囲の拡大の場合)。

ステージ 1 監査報告書

組織の概要	
登録法定名称	
登録	
場所	
連絡窓口担当者	
監査された組織の概要	
季節的活動	

本部 (必要に応じて)	
登録法定名称	
商号	
登録	
場所	
連絡窓口担当者	
この場所での活動	
登録法定名称	

オフサイトの活動 (必要に応じて)	
登録法定名称	
商号	
登録	
場所	
連絡窓口担当者	
この場所での活動	

多現場 (必要に応じて)	
登録法定名称	
商号	
登録	
場所	
連絡窓口担当者	
この場所での活動	

監査の詳細	
CB 名及び事務所の場所	
監査言語	
監査チーム	
氏名 1 (役割)	
氏名 2 (役割)	
監査目的	
監査基準	
監査のタイプ	
監査日, 時間及び場所(該当する 場合)	

監査の適用範囲	
食品カテゴリ	
適用範囲の文言	
適用除外(適切かつ詳述され ている場合)	
適用範囲の文言の検証	

監査プログラム及び計画書	
監査プログラム	
監査プログラムからの逸脱	
監査計画書	
監査計画書からの逸脱	

ステージ 2 のための顧客の準備態勢のレビュー	
マネジメントシステムの文書類	
顧客の現場固有の条件	
次の事項に関する条件： 1) 主要パフォーマンス 2) プロセス 3) 目的 4) MS の運用	
詳細： 1) プロセス及び使用機器 2) 確立された管理策のレベル 3) 適用される法令・規制要求事項	
内部監査	
マネジメントレビュー	

ステージ 2 のためのレビュー	
資源配分	
計画のニーズ	

懸案事項の領域 (ステージ 2 の過程で不適合として分類し得るもの)	
規格/箇条	所見

ステージ 1 の結果	
<input type="checkbox"/>	ステージ 1 監査を繰り返す必要あり
<input type="checkbox"/>	ステージ 2 監査に進む

ステージ 2 監査報告書

組織の概要	
登録法定名称	
登録	
場所	
連絡窓口担当者	
監査された組織の概要	
季節的活動	

本部 (必要に応じて)	
登録法定名称	
商号	
登録	
場所	
連絡窓口担当者	
現場の数	
本部の役割	

現場外活動 (必要に応じて)	
登録法定名称	
商号	
登録	
場所	
連絡窓口担当者	
この場所での活動	

多現場 (必要に応じて)	
登録法定名称	
商号	
登録	
場所	
連絡窓口担当者	
この場所での活動	

監査対象範囲	
食品カテゴリ	
適用範囲の文言	
適用除外(適切な場合)	
適用範囲の文言の検証	

監査の詳細	
認証書の番号	
CB 名称及び事務所の場所	
監査言語	
監査チーム	
名前 1 (役割)	
名前 2 (役割)	
名前 3 (役割)	
監査目的	
監査基準	
監査のタイプ	<input type="checkbox"/> ステージ 2 <input type="checkbox"/> サーベイランス <input type="checkbox"/> 再認証 <input type="checkbox"/> サーベイランス (UA) <input type="checkbox"/> 再認証 (UA) <input type="checkbox"/> 移行
監査の複雑さ	<input type="checkbox"/> FSSC 22000 の単独監査 <input type="checkbox"/> 他の規格との複合/統合 - 詳細を記載する :
監査日, 時間及び場所(該当する場合)	

監査プログラム及び計画書	
監査プログラム	
監査プログラムからの逸脱	
監査計画書	
監査計画書からの逸脱	

前回監査の詳細	
監査のタイプ	
監査日	
監査を実施した CB	
前回監査からの NC の解消	
前回監査以降の顕著な変更点	

総括まとめ	
監査の総括	
目的が達成されていることの確認	
未解決の課題	

監査所見の総括	
# 危機的な不適合	
# 重大な不適合	
# 軽微な不適合	

監査勧告	
最初の認証	Yes <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> 該当せず <input type="checkbox"/>
認証の継続	Yes <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> 該当せず <input type="checkbox"/>
再認証	Yes <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> 該当せず <input type="checkbox"/>

CHECKLISTS

ISO 22000:2018/ISO 9001:2015		適合*		備考
箇条	要求事項	Yes	No	No-NC 関連について詳述 “該当せず” の箇条の正当性を示す
4	組織の状況	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4.1	組織及びその状況の理解	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4.2	利害関係者のニーズ及び期待の理解	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4.3	食品安全マネジメントシステムの適用範囲の決定	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4.4	食品安全/品質マネジメントシステム	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
総括：				

ISO 22000:2018/ISO 9001:2015		適合*		備考
箇条	要求事項	Yes	No	No-NC 関連について詳述 “該当せず” の箇条の正当性を示す
5	リーダーシップ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5.1	リーダーシップ及びコミットメント	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5.2	方針	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5.3	組織の役割, 責任及び権限	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
総括：				

ISO 22000:2018/ISO 9001:2015		適合*		備考
簡条	要求事項	Yes	No	N No-NC 関連について詳述 “該当せず” の簡条の正当性を示す
6	計画	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6.1	リスク及び機会への取組み	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6.2	食品安全マネジメントシステムの目標及びその目標を達成するための計画策定	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6.3	変更の計画	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
総括：				

ISO 22000:2018/ISO 9001:2015		適合*		備考
簡条	要求事項	Yes	No	No-NC 関連について詳述 “該当せず” の簡条の正当性を示す
7	支援	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7.1	資源	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7.2	力量	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7.3	認識	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7.4	コミュニケーション	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7.5	文書化した情報	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
総括：				

ISO 9001:2015		適合*		備考
箇条	要求事項	Yes	No	No-NC 関連について詳述 “該当せず” の箇条の正当性を示す
8	運用	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8.1	運用の計画及び管理	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8.2	製品及びサービスに関する要求事項	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8.3	製品及びサービスの設計・開発	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8.4	外部から提供されるプロセス，製品及びサービスの管理	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8.5	製造及びサービス提供	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8.6	製造及びサービスのリリース	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8.7	不適合なアウトプットの管理	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
総括：				

ISO 22000:2018/ISO 9001:2015		適合*		備考
箇条	要求事項	Yes	No	No-NC 関連について詳述 “該当せず” の箇条の正当性を示す
9	パフォーマンス評価	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9.1	監視，測定，分析及び評価	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9.2	内部監査	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9.3	マネジメントレビュー	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
総括：				

ISO 22000:2018/ISO 9001:2015		適合*		備考
箇条	要求事項	Yes	No	No-NC 関連について詳述 “該当せず” の箇条の正当性を示す
10	改善	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10.1	不適合及び是正処置	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10.2	継続的改善	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10.3	食品安全マネジメントシステムの更新	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
総括：				

* 適合(Yes), 不適合(No)を示し, 不適合は不適合表に詳述する。

ISO/TS 22002:1: 2009		適合*		備考
箇条	要求事項	Yes	No	No-NC 関連について詳述 “該当せず” の箇条の正当性を示す
4	建物の建設及びレイアウト	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
総括：				
5	施設及び職場のレイアウト	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
総括：				
6	ユーティリティー—空気, 水, エネルギー	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
総括：				
7	廃棄物処理	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
総括：				
8	機器の適切性, 清掃・洗浄及び保守	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
総括：				
9	購入材料の管理	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
総括：				

ISO/TS 22002:1: 2009		適合*		備考
箇条	要求事項	Yes	No	No-NC 関連について詳述 “該当せず”の箇条の正当性を示す
10	交差汚染の防止対策	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
総括：				
11	清掃・洗浄及び消毒	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
総括：				
12	ペストコントロール	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
総括：				
13	個人衛生及び従業員施設	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
総括：				
14	再加工	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
総括：				
15	製品リコール手順	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
総括：				

ISO/TS 22002:1: 2009		適合*		備考
箇条	要求事項	Yes	No	No-NC 関連について詳述 “該当せず” の箇条の正当性を示す
16	倉庫保管	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
総括：				
17	製品情報/消費者意識	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
総括：				
18	食品防衛, バイオ監視及びバイオテロリズム	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
総括：				

* 適合(Yes), 不適合(No)を示し, 不適合は不適合表に詳述する ; 該当なしの箇条は, 詳細な理由と共に詳述する。

FSSC 22000, 追加要求事項		適合*		備考
箇条	要求事項	Yes	No	No-NC 関連について詳述 “該当せず”の箇条の正当性を示す
2.5.1	サービスの管理	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
総括：				
2.5.2	製品ラベリング	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
総括：				
2.5.3	食品防御	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
総括：				
2.5.4	食品偽装の軽減	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
総括：				
2.5.5	ロゴの使用	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
総括：				
2.5.6	製品リリース	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
総括：				
2.5.7	アレルギー(C, E, F, G, I, K)の管理	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
総括：				

FSSC 22000, 追加要求事項		適合*		備考
箇条	要求事項	Yes	No	No-NC 関連について詳述 “該当せず”の箇条の正当性を示す
2.5.8	環境モニタリング (C, I, K)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
総括:				
2.5.9	輸送及び配送 (FI)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
総括:				

* 適合(Yes), 不適合(No)を示し, 不適合は不適合表に詳述する ; 該当なしの箇条は, 詳細な理由と共に詳述する。

不適合

危機的な不適合					
#	要求事項の論拠 (規格, 箇条)	詳細所見 (NC の言明及び客観的証拠)	修正 (差し迫った問題に対処するため)	原因の分析 (発生理由の究明)	是正処置計画 (再発防止処置; 責任者; 完了予定日)
1					
レビュー担当者:				レビュー日時:	
レビューされた是正/是正処置の証拠:					
一時停止日:					
新規監査予定日:					

重大な不適合					
#	要求事項の論拠 (規格, 箇条)	詳細所見 (NC の言明及び客観的な証拠)	修正 (差し迫った問題に対処するため)	原因の分析 (発生理由の究明)	是正処置計画 (再発防止処置; 責任者; 完了予定日)
1					
レビュー担当者:				レビュー日時:	
レビューされた是正/是正処置の証拠:				フォローアップ監査の成果:	
フォローアップ監査日:					

軽微な不適合						
#	要求事項の論拠 (規格, 箇条)	詳細所見 (NC の言明及び客観的な証拠)	修正 (差し迫った問題に対処するため)	原因の分析 (発生理由の究明)	是正処置計画 (再発防止処置; 責任者; 完了予定日)	レビュー (レビューの監査員/期日; レビューの詳細証拠; 是正の合否及び軽微な CAP)
1						
2						
3						
4						
5						
6						

審査期間						
審査期間の計算 (審査員 日数)						
審査時間の逸脱						
現場外活動のための追加審査時間						
現場審査時間の計算						
D	H	MS	FTE	FSSC 追加	QMS	FSSC 更新
現場合計時間						
その他の規格						
HACCP スタディ数						
従業員数 (FTE)						
シフト数						
シフト当たり従業員 (FTE)						
弁場外活動						

顧客に提供した附属書
附属書 1: 審査計画
附属書 2: 審査プログラム
附属書 3: 参加者リスト

審査はサンプリングに基づく
<p>審査自体及びこの報告書は、使用可能時間内に行われた評価の範囲だけを示すものであり；これ自体は一つのサンプルである。これらは、その時間において明らかになったことを取り上げているにすぎない。</p>

この報告書は、認証機関の所有物であり続ける。