



食品安全体系认证 22000

附录 3： FSSC 22000 - 质量 V5.1 认证机构审核报告要求

翻译

请注意，若有 FSSC 22000 方案文件的翻译版本，英文版本具有约束力。

引言

本附录详细说明了 FSSC 22000 质量审核报告的要求，与附录 2 中所列内容不同或形成对其的补充。因此，附录 2 中的要求作为附录 3 的一部分同样适用，这里不再提及以免重复。这包括总结部分所需的详细水平。

ISO 22000: 2018 的审核清单、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，需连同报告发至组织。

ISO 9001: 2015 的共同要求已纳入 ISO 22000: 2018 检查表中。如果某一条款只适用于 ISO 22000，则在相关条款要求的括号中标明。仅与 ISO 9001: 2015 有关的部分将作为附加检查表部分添加于内。

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 Portal 网站。如果不符合项报告独立于审核报告，则不符合项报告应与审核报告一起压缩，以便上传至 Portal 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。

第 1 阶段审核报告

1 组织详细情况

1.1 组织概况

依法注册的名称	受认证组织的名称
法定或官方的公司登记号码	法律登记适用参考（如商业登记号码）
位置/地址	完整地址（或场所位置的其他唯一识别信息，如 GPS、GLN 等，当没有邮政地址时适用）
联系人	名称和职能
受审核组织的总体描述	<p>公司简史，例如经营时长、建立目的/之前使用目的、主要市场（本地/国际）</p> <p>所生产产品、主要流程、加工线的数量、组织结构（包括与 HO 的关系）或相关的非现场活动的概况；食品安全的复杂水平和风险水平</p> <p>**不得有营销术语**</p>
季节性活动概述	<p>描述在不同范围内何时进行不同的季节性活动。例如：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 核果加工 9 月-10 月 • 蔬菜加工 3 月-10 月 <p>如不适用，请注明“无”</p>

1.2 总部（如适用）

依法注册的名称	证书中包含的总部名称
位置/地址	完整地址（或场所位置的其他唯一识别信息，如 GPS、GLN 等，当没有邮政地址时适用）
总部审核的日期及时间	
场所的数量	总部职能下包括的场所数量
总部职能的描述	<p>描述哪些职能是在总部进行的，而这些职能与认证场所的职能是相同的。例如：采购、人力资源等。</p> <p>说明总部是否单独进行审核，或进行现场审核时总部代表是否在场。</p>

1.3 非现场活动（如适用）

场所名称	非现场设施名称
位置/地址	完整地址（或场所位置的其他唯一识别信息，如 GPS、GLN 等，当没有邮政地址时适用）
非现场活动审核日期和时间	
在注册地进行的活动	<p>描述在同一法人实体和同一 FSMS（参见第 3 部分第 5.2.2 节）下的非现场位置进行的任何活动。例如：</p> <ul style="list-style-type: none"> a) 非现场存储 b) 非现场制造 c) 交叉配货

1.4 多场所（如适用）

依法注册的集团名称	要认证的集团名称。
法定或官方的公司登记号码	法律登记适用参考（如商业登记号码）。
位置/地址	完整地址（或场所位置的其他唯一识别信息，如 GPS、GLN 等，当没有邮政地址时适用）。
中心职能审核的日期和时间	
中心职能概述	关于报告内容要求，请参阅 FSSC 附加要求 2.5.14。
集团中场所的数量	集团认证中包含的场所数量。
包括的场所列表，包括地址、审核日期和活动（范围）	可作为报告的补遗。

2 审核详情

认证机构名称及办公地点 （如与认证机构总部不同）	认证机构和办事处名称（如果是本地办事处）。
审核语言	审核使用的语言——如使用了翻译则提供详情
审核目标	参考 ISO/TS 22003: 2013- 9.2.3.1.2

审核标准	规范性文件：ISO 22000：2018、ISO 9001：2015、具体 PRP 标准和 FSSC 附加要求（5.1 版）； 组织管理体系的明确流程和文件； 法律法规要求和客户要求。
审核完成方式	*信息和通信技术审核方法/现场 *注：包括远程审核的程度，即全程远程审核或部分远程审核
审核日期和位置（如适用）	开始及结束日期年月日 为每个审核过的相关地点/非现场活动添加日期。
第 1 阶段审核时间	以天为单位，例如 1.5 天

2.1 审核范围

食品链子类别	支持范围声明的食品链子类别（可适用多个食品链类别，见 ISO/TS 22003，表 A.1）和相关的 ISO 9001：2015 规范。
范围声明	按照附录 I 的要求进行范围说明。在排除情况适用时，该排除情况必须包括在范围声明中。
排除情况（在适当时详述）	描述范围内的排除情况（排除情况可能不会对认证最终产品有（负面）影响。
范围声明的验证	确认范围声明能够准确反映组织活动。

2.2 审核计划

审核计划偏离：	描述审核计划的偏离及其原因（如适用）
---------	--------------------

2.3 审核团队

名称	职能	审核完成方式	日期	时间
审核员名称	包括审核组长、审核员、翻译人员、技术专家、证人、学员、观察员	即远程/现场	日月年	08: 00- 17: 00

注：对于审核组，每个审核组成员应在每个审核日填写该表，并反映实际审核时间。如果与审核计划不同，则应在“审核计划偏离”项下记录理由——2.2

3 审核结果

3.1 第 2 阶段客户准备情况概述

管理体系文件包括满足法律、法规和客户要求的能力	客户的 MS 概述、文件的完善程度、适用的法律和客户要求，包括执行水平
客户场所特定条件（环境；设备和流程）	现场环境和外部风险的概要描述 主要工艺流程和使用的关键设备的简短列表
组织计划与控制 以下各方面状况： a) 关键绩效 b) 流程 c) 目标 d) 管理体系运行	ISO 22000 第 4、5、6、7 条 有关管理体系的关键绩效、流程、目标和运行的状况
操作计划和控制包括 PRP 概述、HACCP 体系和确定的控制水平	ISO 22000 第 8 条 提供 HACCP 体系概述，包括以下内容的概要： <ul style="list-style-type: none"> • 确定的重大食品安全危害及其类型 • 用于进行危害评估的方法和控制措施选择和分类（OPRP 和 CCP） • OPRP 和 CCP 的概述，包括关键控制限度、监控系统 and 违反关键限度的纠正措施 • 验证活动实施情况 • 验证活动实施情况 • 危害控制计划实施水平的一般描述
内部审核	ISO 22000 第 9 条 确认是否进行了全面的内部审核，包括日期、程序/体系的总体概况、结果、有效性等。
管理评审	ISO 22000 第 9 条 确认是否进行了管理评审，指出评审的日期和有效性，包括输入和输出要求

第 2 阶段准备情况评审	
资源分配	确认审核时间是否合适或是否需要额外的时间
计划需要	详细说明第 2 阶段所需的任何特别计划（即某些活动在下午/晚上进行）

3.2 关注的领域

编号 (#)	要求参考 (标准)	条款	发现的细节
1	示例： ISO22000: 2018	示例 7.1.6	详细说明与需求相关的问题，并提供客观证据

3.3 审核结论

<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

1 组织详细情况

1.1 组织概况

依法注册的名称	受认证组织的名称
法定或官方的公司登记号码	法律登记适用参考（如商业登记号码）
位置/地址	完整地址（或场所位置的其他唯一识别信息，如 GPS、GLN 等，当没有邮政地址时适用）
联系人	名称和职能
受审核组织的总体描述	<p>公司简史，例如经营时长、建立目的/之前使用目的、主要市场（本地/国际）</p> <p>所生产产品、主要流程、加工线的数量、组织结构（包括与 HO 的关系）或相关的非现场活动的概况；食品安全的复杂水平和风险水平</p> <p>**不得有营销术语**</p>
自上次审核以来的重大变化	确定自上次审核以来组织发生的重大变化
季节性活动	<p>说明该场所是否有范围内的季节性活动，它们是什么，以及相关的生产时间或示例：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 核果加工 9 月-10 月 • 蔬菜加工 3 月-10 月

1.2 总部（如适用）

依法注册的名称	证书中包含的总部名称
位置/地址	完整地址（或场所位置的其他唯一识别信息，如 GPS、GLN 等，当没有邮政地址时适用）
总部审核的日期及时间	
场所的数量	总部职能下包括的场所数量
总部职能概述	描述哪些职能是在总部进行的，而这些职能与认证场所的职能是相同的。例如：采购、人力资源等。

1.3 非现场活动（如适用）

场所名称	非现场设施名称
位置/地址	完整地址（或场所位置的其他唯一识别信息，如 GPS、GLN 等，当没有邮政地址时适用）
非现场审核的日期和时间	
在注册地进行的活动	<p>描述在同一法人实体和同一 FSMS（参见第 3 部分第 5.2.2 节）下的非现场位置进行的活动。例如：</p> <ul style="list-style-type: none"> a) 非现场存储 b) 非现场制造 c) 交叉配货

1.4 多场所（如适用）

依法注册的集团名称	要认证的集团名称
法定或官方的公司登记号码	法律登记适用参考（如商业登记号码）
位置/地址	完整地址（或场所位置的其他唯一识别信息，如 GPS、GLN 等，当没有邮政地址时适用）
中心职能审核的日期和时间	
中心职能概述	关于报告内容要求，请参阅 FSSC 附加要求 2.5.14
集团中场所的数量	集团认证中包含的场所数量
包括的场所列表，包括地址、审核日期和活动（范围）	可作为报告的附件

2 审核详情

认证机构名称及办公地点（如与认证机构总部不同）	认证机构和办事处名称（如果是本地办事处）
审核语言	审核使用的语言——如使用了翻译则提供详情
审核目标	参考 ISO17021-1 - 9.3.1.2

审核标准	规范性文件：ISO 22000：2018、ISO 9001：2015、具体 PRP 标准和 FSSC 附加要求（5.1 版）； 组织管理系统的明确流程和文件； 法律法规要求和客户要求
审核类型	第 2 阶段，监督，过渡，再认证
通知/不通知	
审核复杂性	独立的 FSSC 22000 审核 与另一个标准结合/整合 请提供详细信息：
审核完成方式	信息通信技术审核方法/全现场/全远程审核 详细说明信息通信技术的应用程度（如适用）
审核日期	审核开始日期；结束日期
审核时间	即 1.5 天
审核时间偏离	当审核时间与计算时间不同时，提供理由
作为审核一部分的附件	如适用，请注明附件和审核时间

2.1 审核范围

食品链子类别	范围声明支持食品链子类别（可适用多个食品链类别，见 ISO/TS 22003，表 A.1）和相关的 ISO 9001 规范。
范围声明	按照附录 I 的要求进行范围说明。在排除情况适用时，该排除情况应包括在范围声明中
排除情况（若适用，包括理由）	描述范围内的排除情况（排除情况可能不会对认证最终产品有（负面）影响）。
范围验证	确认范围声明能够准确反映组织活动，并指出自上次审核以来的任何变化

2.2 审核方案和计划

审核方案偏离	描述影响审核方案的问题及其原因。如果没有，说明“没有”
审计计划偏离	描述审核计划的偏离及其原因（如适用）

2.3 审核团队

名称	职能	审核完成方式	日期	时间
审核员名称	包括审核组长、审核员、翻译人员、技术专家、证人、学员、观察员	即远程/现场	日月年	08:00-17:00

注：对于审核组，每个审核组成员应在每个审核日填写该表，并反映实际审核时间。如果与审核计划不同，则应在“审核计划偏离”部分记录理由——2.2

2.4 上次审核

2.4.1 上次审核详情

审核类型	第 1 阶段，第 2 阶段，监测，再认证
通知/不通知	
审核日期	日月年
如果与当前认证机构不同，则是进行上次审核的认证机构	如需移交，请注明原认证机构名称
在上次审核中提出的有关不符合项的措施	适当时，对组织确定先前发现的不符合项根本原因的能力做出评论，以及为纠正此类情况和防止此类情况再次发生所采取措施的有效性做出评论。它还应对组织纠正措施的正式流程的充分性进行评论。

3 审核结果

3.1 执行概要

审核概要	<p>概括总结——旨在使组织的高级管理层了解食品安全体系的表现以及需要采取何种措施解决任何缺陷。</p> <p>提供一份关于管理体系符合性和有效性的陈述，并对以下方面的证据进行总结：</p> <ul style="list-style-type: none"> 管理体系满足适用要求、食品安全和质量目标和预期结果的能力；
------	---

	<ul style="list-style-type: none"> 自上次审核以来，组织相对于其目标所取得的进展（然而，对于初步认证，本部分可能需要承认，组织还没有足够的资质来进行审核）； 高级管理层需要了解的重大问题（严重/关键问题；召回趋势等）； 内部审核和管理评审过程； 以往审核结果的详细结果； 用于再认证审核——说明 FSMS 在三年周期中是如何发展的。 <p>概要的结构应遵循主要报告的顺序。</p>
确认审核目标已实现	正面声明：不要留空白。如果没有达到目标，说明原因。还要提供进展的细节。
未解决的问题	记录审核产生的任何未解决的问题（例如对结果的异议，结果评级等）。

3.2 审核结果概要

# 关键不符合	
# 严重不符合	
# 轻微不符合	

3.3 不符合项

关键不符合项

#	要求参考 (标准, 条款)	不符合项声明 (包括客观证据)	根本原因分析 (确定它产生的原因)	纠正措施计划 (防止重复措施; 负责人; 完成日期)	纠正 (解决直接问题)	纠正、CAP 和证据的接受 (审核和日期)
1	例如: ISO 22000: 2018 § 7.1	对需求偏离做出清晰说明 提供详细的客观证据 指出对食品安全的潜在或实际影响	由客户完成	由客户完成	由客户完成	接受根本原因分析、CAP 和纠正的审核员姓名和日期
2						
暂停日期: 日月年						
跟踪审核						
跟踪审核日期: 日月年						
审查客观证据, 以关闭不符合项: 提供经过评审的证据细节, 以解决和关闭不符合项						
跟踪审核结果:				解除暂停和恢复证书/撤回证书		

严重不符合项

#	要求参考 (标准, 条款)	不符合项声明 (包括客观证据)	根本原因分析 (确定它产生的原因)	纠正措施计划 (防止重复措施; 负责人; 完成日期)	纠正 (解决直接问题)	客观证据审查 (关闭不符合项)	纠正、CAP 和证据的接受 (审核和日期)
1	例如: ISO 22000: 2018 § 7.1	对需求偏离做出清晰说明 提供详细的客观证据 指出对食品安全的潜在或实际影响	由客户完成	由客户完成	由客户完成	出示经过审查的证据以关闭不符合项, 即文件名称和编号	接受根本原因分析、CAP、纠正和客观证据的审核员姓名和日期
2							
3							
4							
现场关闭:		是/否	跟踪现场审核日期 (如适用)		日月年		

轻微不符合项

#	要求 参考 (标准, 条款)	不符合项声明 (包括客观证据)	根本原因分析 (确定它产生的原因)	纠正措施计划 (防止重复措施; 负责人; 完成日期)	纠正 (解决直接问题)	客观证据审查 (有关纠正)	纠正和 CAP 的接受 (审核和日期)
1	例如: ISO 22000: 2018 § 7.1	对需求偏离做出清晰说明 提供详细的客观证据	由客户完成	由客户完成	由客户完成	出示经过审查的证据以便纠正, 即文件名称和编号	接受根本原因分析、CAP、纠正和客观证据的审核员姓名和日期
2							
3							
4							

注: 对于轻微不符合项、严重不符合项和/或关键不符合项的纠正措施报告可包含在审核报告中, 或作为单独的文件。

3.4 审核建议

首次认证的准予	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"/>
重新认证	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用 <input type="checkbox"/>

3.5 审核时间

现场审核时间的计算-参考 ISO/TS22003: 2013 和 V5 第 4 部分第 4.3 条表 B.1				
D	H	MS	FTE	FSSC 额外审核时间
1.5	0.5	0.25	1.0	0.5
审核时间计算 (人·天)		示例: 初始审核: $T_s + T_{fssc} = 3.75$ 人·天 监督审核= 1.5 人·天 再认证审核= 3 天		
审核的时间减少		证明对 T_s 的任何削减是合理的		
审核时间 ISO 9001				
FSMS 和 QMS 综合时间 (参考 IAF MD11)				
现有管理体系认证到位		是/否——如果是, 请说明		
进行 HACCP 研究的次数 (与产品组别有关)		说明 HACCP 研究的数量-与产品组相关联		
员工人数 (FTEs)		FTE = 员工总数, 包括季节工+办公室人员; 在进行类似活动适用轮班制的情况下, 那么 FTE = 主班次的员工人数, 包括季节工和办公室职员		
班次数量				
描述每班次不同于主班次的活动		如果不同班次的活动不同, 简短概述每班次的活动		
每主班次的员工人数 (FTE)				

注意: 记录了所有需要信息后, 审核时间的计算可以作为一个单独的文档上传到 FSSC 的 Portal 门户网站

4 检查表

注：不需要在审核报告的 ISO 22000 检查表部分反映子条款（如 7.5.3.1；8.5.1.5.1），但如果发现不符合项，需要将其在这个级别反映，并包含在报告中。门户网站检查表包含所有最低级别的子条款。

4.1 ISO 22000: 2018 & ISO 9001: 2015

ISO 22000: 2018 & ISO 9001: 2015		是否符合		等级	如果为否-详述不符合项	不符合项数 #
条款	要求	是	否	轻微/ 严重/ 关键		
4	组织所处的环境					
4.1	理解组织及其环境	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
4.2	理解相关方的需求和期望	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
4.3	确定食品安全/质量管理体系的范围	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
4.4	食品安全/质量管理体系及其流程	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
概要：						
ISO 22000: 2018 & ISO 9001: 2015		是否符合		等级	如果为否-详述不符合项	不符合项数 #
条款	要求	是	否	轻微/ 严重/ 关键		
5	领导作用					
5.1	领导作用和承诺	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.2	方针	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.2.1	制定食品安全和质量方针	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.2.2	传达食品安全和质量方针	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.3	组织的岗位、职责和权限	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

5.3.1	最高管理者应确保在组织内分配、沟通和理解相关岗位的职责和权限 ((ISO22000: 2018)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.3.2	食品安全组长负责: a) - d) (ISO22000: 2018)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.3.3	所有人员都有责任向确定的人员报告与 FSMS 有关的问题 (ISO22000: 2018)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
概要:						
ISO 22000: 2018 & ISO 9001: 2015		是否符合		等级	如果为否-详述不符合项	不符合项数 #
条款	要求	是	否	轻微/严重/关键		
6	计划					
6.1	应对风险和机遇的行动	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.1.1	在对 QMS 和 FSMS 进行规划时, 组织应考虑 4.1 中提到的问题以及 4.2 和 4.3 中的要求, 并确定需要处理的风险和机遇: a) - d)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.1.2	组织应计划: a) - b)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.1.3	组织为应对风险和机遇而采取的行动应与以下事项相称: a) - c) (ISO22000: 2018)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.2	食品安全/质量管理体系的目标和实现这些目标的计划	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.2.1	组织应就 QMS 和 FSMS 建立相关职能和级别目标。FSMS 的目标为: a) - f) ; 质量目标为: a) - g)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

6.2.2	在规划如何实现 FSMS/质量的目标时, 组织应确定: a) - e)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.3	计划的变化	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
概要:						
ISO 22000: 2018 & ISO 9001: 2015		是否符合		等级	如果为否-详述不符合项	不符合项数 #
条款	要求	是	否	轻微/ 严重/ 关键		
7	支持					
7.1	资源	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.1.1	通则	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.1.2	人员	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.1.3	基础设施	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.1.4	工作环境	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.1.5	FSMS 外部开发元素 (ISO22000: 2018)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.1.6	对外部提供的工艺、产品或服务的控制 (ISO22000: 2018)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.2	能力	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.3	认知	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.4	沟通	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.4.1	通则	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.4.2	外部沟通	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.4.3	内部沟通	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.5	文件化信息	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.5.1	通则	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.5.2	创建和更新	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.5.3	文件化信息的控制	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

7.5.3.1	FSMS/QMS 及本文件要求的文件化信息应予以控制，以确保： a) - b) ；	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.5.3.2	对于文件化信息的控制，组织应在适用时开展以下活动：a) - d)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
概要：						
ISO 22000：2018 & ISO 9001：2015		是否符合		等级	如果为否-详述不符合项	不符合项数 #
条款	要求	是	否	轻微/ 严重/ 关键		
8	操作					
8.1	运作计划及控制	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.2	前提方案 (PRP) - (ISO22000: 2018)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.2.1	组织应建立、实施、维护和更新 PRP，以促进预防和/或减少产品、产品加工和工作环境中的污染物（包括食品安全危害）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.2.2	PRP 应该是：a) - d)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.2.3	在选择和/或建立 PRP 时，组织应确保识别适用的法律、法规和双方同意的顾客要求。组织应考虑：a) - b)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.2.4	在建立 PRP 时，组织应考虑：a) - l)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.3	可追溯系统 (ISO22000: 2018)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.4	应急准备和响应 (ISO22000: 2018)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.4.1	通则	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

8.4.2	紧急情况和事件的处理	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5	危害控制 (ISO22000: 2018)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.1	启动危害分析的初步步骤	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.1.1	通则	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.1.2	原材料、配料和产品接触材料的特性	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.1.3	最终产品的特性	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.1.4	预期用途	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.1.5	流程图和工艺描述	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.1.5.1	准备流程图	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.1.5.2	现场流程图的确认	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.1.5.3	工艺和工艺环境描述	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.2	危害分析	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.2.1	通则	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.2.2	危害识别和可接受水平的确定	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.2.2.1	组织应识别并记录与产品类型、工艺类型和工艺环境有关的所有合理预计会发生的食品安全危害。识别应基于: a) -e)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.2.2.2	组织应确定可能出现、引入、增加或持续存在各个食品安全危害的步骤 (例如, 原材料接收、加工、分配和交付)。识别危害时, 组织应考虑: a) -c)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.2.2.3	组织应尽可能确定最终产品中识别出的每种食品安全危害的可接受水平。当确定可接受水平时, 组织应: a) -c)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.2.3	风险评估	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.2.4	控制措施的选择和分类	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

8.5.2.4.1	根据危害评估, 组织应选择适当的控制措施或控制措施的组合, 使其能够防止或将已识别的重大食品安全危害降低到规定的可接受水平	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.2.4.2	此外, 对于每项控制措施, 系统方法应包括对下列各项进行的可行性评估: a) -c)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.3	控制措施及控制措施组合的验证	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.4	危害控制计划 (HACCP/OPRP 计划)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.4.1	通则	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.4.2	确定关键限值和行动标准	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.4.3	CCP 和 OPRP 的监测系统	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.4.4	当不满足关键限值或操作标准时的操作	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.4.5	危害控制计划的实施	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.6	更新详细说明 PRP 和危害控制计划的信息 (ISO22000: 2018)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.7	监测和测量控制 (ISO22000: 2018)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.8	与 PRP 和危害控制计划相关的验证 (ISO22000: 2018)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.8.1	验证	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.8.2	验证活动的结果分析	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9	产品和工艺不符合的控制 (ISO22000: 2018)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.1	通则	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.2	纠正措施	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

8.9.2.1	组织应确保当不满足 CCP 的关键限值和/或 OPRP 行动标准时，受影响的产品在使用和放行方面得到识别和控制	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.2.2	当不满足 CCP 的关键限值时，应识别受影响的产品并将其应作为潜在不安全产品进行处理（见 8.9.4）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.2.3	如果不满足（OPRP 行动标准，应执行以下操作：a） - c）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.2.4	应保留文件化的信息，以描述对不合格产品和过程所作的纠正措施，包括 a） - c）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.3	纠正措施	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.4	潜在不安全产品的处理	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.4.1	通则	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.4.2	放行评估	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.4.3	不合格品的处理	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.5	撤回/召回	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
概要：						
ISO 22000：2018 & ISO 9001：2015		是否符合		等级	如果为否-详述不符合项	不符合项数 #
条款	要求	是	否	轻微/ 严重/ 关键		
9	绩效评估					
9.1	监测、测量、分析和评估	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.1.1	通则	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.1.2	分析与评价（ISO22000：2018）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

9.2	内部审核	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.2.1	组织应按计划的间隔进行内部审核，以提供信息，证实 FSMS/QMS 是否符合以下要求的：a) - b)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.2.2	组织应针对 FSMS 实施 a) - g)；针对 QMS 实施 a) - f)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.3	管理评审	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.3.1	通则	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.3.2	管理评审输入	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.3.3	管理评审输出	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
概要：						
ISO 22000: 2018 & ISO 9001: 2015		是否符合		等级	如果为否-详述不符合项	不符合项数 #
条款	要求	是	否	轻微/ 严重/ 关键		
10	改进情况					
10.1	不符合项和纠正措施 (ISO22000: 2018)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
10.1.1	当不符合发生时，组织应：a) - e)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
10.1.2	组织应保留文件化的信息，作为以下项的证据：a) - b)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
10.2	持续改进 (ISO22000: 2018)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
10.3	食品管理体系的更新(ISO22000: 2018)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
概要：						

4.2 ISO 9001: 2015 的具体条款

ISO 9001: 2015		是否符合		等级	如果为否-详述不符合项	不符合项数 #
条款	要求	是	否	轻微/ 严重/ 关键		
7	支持					
7.1.5	监测和测量资源	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.1.5.1	通则	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.1.5.2	测量可追溯性	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.1.6	组织知识	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
概要:						
ISO 9001: 2015		是否符合		等级	如果为否-详述不符合项	不符合项数 #
条款	要求	是	否	轻微/ 严重/ 关键		
8	操作					
8.2	产品和服务要求	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.2.1	客户沟通	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.2.2	确定产品和服务要求	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.2.3	审核产品和服务要求	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.2.4	产品和服务要求的变更	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.3	产品和服务的设计和开发	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.3.1	通则	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.3.2	设计和开发策划	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.3.3	设计及开发投入	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.3.4	设计及开发控制	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.3.5	设计和开发输出	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

8.3.6	设计和开发变更	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.4	对外部提供的工艺、产品或服务的控制	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.4.1	通则	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.4.2	控制的类型和程度	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.4.3	外部提供者信息	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5	生产和服务的提供	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.1	生产和服务提供的控制	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.2	标志和可追溯性	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.3	属于客户或外部提供者的属性	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.4	防护	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.5	交付后活动	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.6	变更的控制	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.6	产品和服务的放行	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.7	不合格品输出的控制	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

概要:

ISO 9001: 2015		是否符合		等级	如果为否-详述不符合项	不符合项数 #
条款	要求	是	否	轻微/ 严重/ 关键		
9	绩效评估					
9.1.2	客户满意	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.1.3	分析和评价	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

概要:

ISO 9001: 2015		是否符合			等级	如果为否-详述不符合项	不符合项数 #
条款	要求	是	否	轻微/ 严重/ 关键			
10	改进情况						
10.1	通则	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
10.2	不符合项和纠正措施	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
10.3	持续改进	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
概要:							

4.3 ISO/TS 22002-1: 2009 (详情请参阅附录 2)

ISO / TS 22002 - 1: 2009		是否符合			等级	如果为否-详述不符合项	不符合项数 #
条款	要求	是	否	N/A	轻微/ 严重/ 关键		
4	建筑物的建设和布局						
4.1	一般要求	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
4.2	环境	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
4.3	公司的位置	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
概要:							

4.4 FSSC 22000 附加要求 (详情请参阅附录 2)

FSSC 22000 附加要求		是否符合			等级	如果为否-详述不符合项	不符合项数 #
条款	要求	是	否	N/A	轻微/ 严重/ 关键		
2.5.1	服务及外购原材料管理	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
概要:							