



食品安全体系认证

附录 2：认证机构审核报告要求

引言

制定本文件旨在确保高质量的审核报告，并设定 FSSC 22000 审核报告在内容和详细程度方面的最低要求和期望。

认证机构应仅使用由本基金会提供的强制性 FSSC 22000 审核报告。完成的审核报告应清楚地证明 FSSC 22000 方案的要求已由组织处理，并符合 ISO/IEC 17021-1:2015 和 GFSI 的要求。

本附录应：

1. 由所有一致性方案评估人员用于确定认证机构符合 FSSC 22000 审核报告要求；
2. 由所有认证机构用于对其审核员和参与审核和认证决策过程的人员进行有关审核报告内容要求的培训，以确保认证过程稳健。

ISO/IEC 17021-1:2015 第 9.4.8.2 和 9.4.5.1 条要求：“审核报告应提供准确、简明和清晰的审核记录，以便做出知情的认证决定”。此外，它还要求“审核结果（总结符合性和详述不符合性的审核结果…），证据和结论的参考，符合审核类型的要求”应包括在内。

GFSI 版本 2020.1 第 2 部分-5.17：认证方案所有者应确保审核报告包含证据，证明与 GFSI 认可范围相关的认证方案的所有规定要求都在审核期间得到了评估，并清楚地表述评估结果。

本文件详细说明了审核报告中要求包含的最低审核报告内容。

在多场所认证的情况下，可以为中心职能生成单独的报告（类似于总部报告），包括合并的不符合项报告和每个场所的报告，在这种情况下，场所报告应满足本附录中规定的内容要求。

或者，可以为多场所组织编制一份审核报告，包括中心职能信息，在这种情况下，需要关于每个被审核场所的具体信息，并符合本附录的内容。审核报告的摘要部分应清楚地反映出在每个现场审核的内容，并提供客观证据证明在每个现场审核了方案要求。中心职能的最低内容应包括对中心化职能的描述，包括内部审核的详细信息、集团如何管理和控制内部审核、以及内部审核人员的能力。FSSC 22000 附加要求 2.5.18 中引用的要求应包含在报告的中心职能部分。

说明

1. 本文件规定了审核报告各部分的最低要求。对于 ISO 22000 条款、相关的 PRPs 和 FSSC 22000 附加要求，它解释了每一部分需要记录的最少内容。
2. 文本用蓝色字体表述审核报告中预期详细描述内容的概况，它并不是一个详尽的清单，审核员需要证明所有条款要求都得到了评估，并有客观证据和合适的审核跟踪支持。
3. 检查表——每条的概要部分应包括：
 - a) 章节概述，包括经评估以证明符合或不符合本节条款要求的证据。
 - b) 检查表概要应足够详细以便洞察要点和概况，而不应过分简化、或仅注明“已记录符合要求”或任何其他类似效果的模糊描述。
4. 对于提出的不符合项，以下内容应适用：
 - a. 不符合项不得针对 FSSC 22000 中一个以上的条款进行报告；
 - b. 不符合项应始终针对最具体的条款，而不应归类，除非发现了系统性问题，在这种情况下，大多数的不符合项期望被提高到更高的级别，即严重不符合。
 - c. 不符合项应引用客观证据来证明不符合项的合理性，并清楚地确定不符合要求的原因；
 - d. 认证机构出具的不符合报告应满足本附录第 3.3 节的内容要求。认证机构不符合项报告应上传至每次审核的保证平台。
5. 在特殊情况下，某些要求可能被视为不适用（N/A）。如果某项要求被视为不适用，则应在审核报告的相关部分记录适当的理由。注：这仅适用于审核报告中可以选择 N/A 的条款；所有其他条款应被全面审核。
6. 如果根据附录 1 第 3 节的要求，允许将设计和开发添加到证书的范围，则应特别注意记录被审核的内容，包括过程与 FSMS 的接口。这包括在审核计划、审核程序和审核报告中详细说明设计和开发过程。
7. 如果在审核过程中使用了 ICT，使用 ICT 的详细类型和使用 ICT 审核了哪些条款/部门的细节必须在审核报告和审核计划中清楚地注明，并符合附录 5 的要求。
8. 要求认证机构向客户出具所有认证审核包括监督审核的由基金会配备的完整 FSSC 审核报告，其内容符合本附录的要求。完整的审核报告包括针对 ISO 22000:2018、相关 PRP 标准和 FSSC 22000 附加要求的审核清单。
9. 根据 ISO/IEC 17021-1，审核报告必须提供给组织。提供给组织的附录应包括不符合项报告、审核计划和审核程序。
10. 完整的审核包应与 PDF 格式的附件一起上传到保证平台，包括最终审核报告、审核计划、审核程序、完整性声明、出勤登记和不符合项报告。支持性审核文件应以压缩文件的形式上传，以便上传到保证平台。不要求将关闭不符合项的支持证据上传到保证平台。上传到保证平台的必填字段和不符合项详细信息应始终用英文填写。

注：

- 1) 本附录是为食品生产审核而设计的，本示例使用了 ISO/TS 22002-1:2009 PRP 检查清单。它适用于食品链行业类别 BIII、C 和 K。

- 2) 对于食品链行业类别 A、D、E、FI、G 或 I，相关 PRP 标准摘要部分的详细程度应与本附录的体现一致，即使内容会因 PRP 标准而异。
- 3) 在所有情况下，核查 FSSC 网站上最新的 FSSC 22000 BoS 决定列表，以确保所有的审核要求都被涵盖并反映在审核报告中。
- 4) 审核附件：上传文件扫描件时，这些文件必须清晰易读且质量良好。

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
COID	FSSC 获证组织识别码
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	完整实际地址（或场所位置的其他唯一识别信息，如 GPS、GLN 等，当没有可用的实际地址时）
技术联系人	全名： 职能/工作角色： 电子邮箱地址：
商务/营销联系人	全名： 职能/工作角色： 电子邮箱地址：
受审核组织的总体描述	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） 概述生产的产品/提供的服务、主要流程、加工线数量、组织结构，包括与总部的关系或相关的场外活动；食品安全的复杂程度和风险。 **不包含营销术语**
季节性活动概述	描述开展了哪些季节性活动。（例如： <ul style="list-style-type: none"> • 核果加工 9 月-10 月 • 根茎类蔬菜加工 3 月-10 月 如不适用，请注明“无”

1.2 总部（如适用）

依法注册的名称	证书中包含的总部名称
总部的位罝/地址	完整实际地址（或场所位置的其他唯一识别信息，如 GPS、GLN 等，当没有可用的实际地址时）
总部审核日期	
总部审核的时长（小时）	

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。比如：采购、人力资源管理等。</p> <p>指明总部是单独审核还是作为现场审核的一部分进行。当总部与一个以上场所相连时，应始终生成一份单独的总部报告。</p>

1.3 非现场活动（如适用）

场所名称	场外设施/场所的名称
位置/地址	完整实际地址（或场所位置的其他唯一识别信息，如 GPS、GLN 等，当没有实际地址时适用）
场外活动审核的日期	
场外活动审核的时长（小时）	
在注册地进行的活动	<p>描述在异地进行的活动，这些活动属于同一法人实体和同一 FSMS（参见 FSSC 22000 方案要求第 3 部分，第 5.2.2 节）。例如：</p> <ul style="list-style-type: none"> a) 场外储存 b) 场外制造 c) 跨站台

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）
多场所组织的位置/地址	完整实际地址（或场所位置的其他唯一识别信息，如 GPS、GLN 等，当没有实际地址时适用）
中心职能审核日期	
中心职能审核的时长（小时）	
中心职能概述	另外，请参考 FSSC 22000 附加要求 2.5.18
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）	

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）
认证机构	在此注明认证机构的名称，或在临时许可的情况下注明未经认证的名称
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 22003-1:2022-9.3.2
审核标准	规范性文件：ISO 22000:2018、具体 PRP 和 FSSC 22000 附加要求（6 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	ICT 审核方法 / 全程现场 / 全程远程审核 详细说明 ICT 的应用程度（如适用）。
审核日期	开始及结束日期年月日
第 1 阶段审核时长	以小时为单位，例如 8 小时（1 MD = 8 小时）

2.1 审核范围

食品链（子）行业类别	食品链（子）-支持范围陈述的类别（多个食品链行业类别可能适用，见方案第 1 部分，表 1）
范围陈述	按照附录 1 的要求进行范围陈述。如果适用除外条款，该除外条款应包含在范围陈述中（也包含在证书和保证平台上）
排除情况（在适当时详述）	描述从范围中排除的内容，并根据附录 1 的要求提供支持范围排除的充分理由。
范围陈述的验证	确认范围陈述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 审核组

名称	职能	审核完成方式	日期	时间（小时）
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	例如 8 小时

注：对于审核组，每个审核组成员应在每个审核日填写该表，并反映实际审核所用时间。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

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 FSMS 概述、确定的文件水平、适用的法律和客户要求，包括执行水平。 详细说明已审查的相关监管批准/授权，涉及监管方面的合规性。
客户场所特定条件（环境；设备和流程）	现场环境和任何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。 详细说明 FSMS 是否旨在实现组织的食品安全政策，以及 FSMS 是否有内部和外部沟通的安排。 确认组织是否实施了外部开发的 FSMS 元素。如果是，是否适合于组织，是否按照 PRP 相关标准、FSSC 附加要求和 ISO 22000 的要求开发，并保持更新。
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"> • 适合业务的 PRP， • 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 概述，包括其行动标准/关键限值、监控系统以及违反行动标准/关键限值的纠正措施， • 验证流程的实施和结果， • 验证活动实施情况， • 危害控制计划实施水平的一般描述，以及 • 详述现场对任何外包流程的控制。
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	详述第 2 阶段所需的任何特定计划（即在轮班期间或不同时间或地点进行的特定活动，如适用）。

3.2 关注的领域

编号 (#)	要求参考 (标准)	条款	发现细节
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

免责声明：审核是基于审核时可用信息的抽样过程。

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。
COID	FSSC 认证组织识别码
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	完整实际地址（或场所位置的其他唯一识别信息，如 GPS、GLN 等，当没有实际地址时适用）
技术联系人	全名： 职能/工作角色： 电子邮箱地址：
商务/营销联系人	全名： 职能/工作角色： 电子邮箱地址：
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>概述生产的产品/提供的服务、主要流程、加工线数量、组织结构，包括与总部的关系或相关的场外活动；食品安全的复杂程度和风险。</p> <p>**不包含营销术语**</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>描述开展了哪些季节性活动。（例如：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 核果加工 9 月-10 月 • 根茎类蔬菜加工 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。
总部的地址/位置	完整实际地址（或场所位置的其他唯一识别信息，如 GPS、GLN 等，当没有实际地址时适用）
总部审核日期	
总部审核时长（小时）	
场所的数量	总部职能下包括的场所数量。
总部职能概述	<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。比如：采购、人力资源管理。</p> <p>指明总部是单独审核还是作为现场审核的一部分进行。当总部与一个以上场所相连时，应始终生成一份单独的总部报告。</p>

1.3 非现场活动（如适用）

场所名称	场外设施/场地的名称
位置/地址	完整实际地址（或场所位置的其他唯一识别信息，如 GPS、GLN 等，当没有可用的实际地址时）
场外活动审核日期	
场外活动审核时长（小时）	
在位置进行的活动	<p>描述在非现场位置进行的活动，这些活动属于同一法人实体和同一 FSMS（参见 FSSC 22000 方案要求第 3 部分，第 5.2.2 节）。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）
多场所组织的位置/地址	完整实际地址（或场所位置的其他唯一识别信息，如 GPS、GLN 等，当没有可用的实际地址时）
中心职能审核日期	

中心职能审核时长 (小时)	
中心职能概述	另外, 请参考 FSSC 22000 附加要求 2.5.18
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)	

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)
认可机构	在此注明认可机构的名称, 或在临时许可的情况下注明未经认可
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 - 9.3.1.3
审核标准	规范性文件: 即: ISO 22000:2018、具体 PRP 标准和 FSSC 22000 附加要求 (第 6 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
审核类型	第 2 阶段, 监督, 转换, 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	ICT 审核方式 / 全程现场 / 全程远程审核 详细说明在审核过程中使用 ICT 的程度 (如适用)
审核日期	审核开始日期 审核结束日期
审核时长	以小时为单位, 例如 8 小时 (1 MD = 8 小时)
审核时长偏离	当审核时长与计算时间不同时, 提供理由
纳入作为审核一部分的附件	如适用, 请注明附件和审核时长

自上次审核以来的产品召回 (食品安全)	是/否 如果是, 请提供详细信息。
自上次审核以来的产品撤回 (食品安全)	是/否 如果是, 请提供详细信息。

2.1 审核范围

食品链(子)行业类别	食品链(子)-支持范围陈述的类别(多个食品链行业类别可能适用, 见方案第 1 部分, 表 1)
范围陈述	按照附录 1 的要求进行范围陈述。如果适用除外条款, 该除外条款应包含在范围陈述中(也包含在证书和保证平台上)
排除情况(若适用, 包括理由)	描述从范围中排除的内容, 并根据附录 1 的要求提供支持范围排除的充分理由。
范围陈述的验证	确认范围陈述能够准确反映组织活动

2.2 审核程序和计划

审核程序偏离	如适用描述对审核程序的偏离及其原因。
审计计划偏离	如适用描述对审核计划的偏离及其原因。

2.3 审核组

名称	职能	审核完成方式	日期	时间(小时)
审核员名称	包括审核组长、审核员、翻译人员、技术专家、见证人员、学员、观察员	即, 远程/现场	日 月 年	即, 8 小时

注: 对于审核组, 每个审核组成员应在每个审核日填写该表, 并反映实际审核所用时间。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, 监督, 重新认证, 转换
通知 / 不通知	
审核日期	日/月/年
进行上次审核的认证机构, 如不同于当前认证机构	如为转换审核, 请注明原认证机构名称
对上次审核提出的不符合项采取的措施	对组织确定任何以前识别的不合格的根本原因的能力, 适当时, 以及对组织为纠正这种情况和防止其再次发生所采取的措施的有效性, 提出意见。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"> a) 管理体系满足适用要求、食品安全目标和预期结果的能力； b) 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） c) 高级管理层需要了解的关键食品安全问题（严重 / 关键问题；召回趋势等） d) 内部审核和管理评审过程 e) 以往审核结果的详细结果 f) 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	肯定陈述：不要留空。如果没有达到目标，说明原因
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、结果评级的异议等）。

3.2 审核结果摘要

#关键不符合	
#严重不符合	
#一般不符合	

3.3 不符合项

关键不符合

#	要求引文 (标准条款)	不符合项声明 (包括客观证据)	根本原因分析 (确定它出现的原因)	纠正行动计划 (防止重复的行动；负责人、完成的截止日期)	纠正 (解决眼前的问题)	纠正、纠正措施计划和证据的接受 (审核员和日期)
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、纠正措施计划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

#	要求引文 (标准条款)	不符合项声明 (包括客观证据)	根本原因分析 (确定它出现的原因)	纠正行动计划 (防止重复的行动；负责人；完成的截止日期)	纠正 (解决当前问题) 和采取的纠正措施 (防止重复)	审查客观证据 (关闭不符合项)	接受纠正、纠正措施计划、采取的纠正措施和证据 (审核员和日期)
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	审核员姓名和接受根本原因分析、纠正措施计划、纠正、采取的纠正措施的日期，包括客观证据
2							
3							
4							
现场关闭：		是/否	跟踪现场审核日期 (如适用)		日月年		

一般不符合项

#	要求引文 (标准条款)	不符合项声明 (包括客观证据)	根本原因分析 (确定它出现的原因)	纠正行动计划 (防止重复的行动；负责人；完成的截止日期)	纠正 (解决眼前的问题)	审查客观证据 (与纠正相关)	纠正和纠正措施计划的接受 (审核员和日期)
1	例如： ISO 22000:2018 § 7.1	对要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，即文件名和编号	接受根本原因分析、纠正措施计划、纠正和客观证据的审核员姓名和日期
2							
3							
4							

审核员应在审核结束时获得组织对不符合项的书面确认。

3.4 审核建议

授予初始认证	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用 <input type="checkbox"/>
保持认证	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用 <input type="checkbox"/>
准予重新认证	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用 <input type="checkbox"/>

3.5 审核时长

现场审核时间计算-参考 ISO 22003-1:2022 表 B.1 和 V6 第 3 部分第 4.3、5.2 和 5.3 条	
HACCP 项目数目（与产品组别有关）	说明 HACCP 项目的数量 - 与产品组相关联
员工人数（FTE） (用于审核时长计算以确定 T_{FTE})	FTE = 员工总数，包括季节性工人+对食品安全有影响的非生产人员；但是，如果采用类似活动的轮班，则 FTE = 主要轮班的员工人数，包括对食品安全有影响的季节性工人和非生产员工
班次数量	
描述每班次活动，如果不同于主班次	如果不同班次的活动不同，简短概述每班次的活动
审核准备时间（小时）	例如 2 小时
审核报告时间（小时）	例如 8 小时

除了完成上述必填字段外，审核时长计算应作为每次审核的单独文件上传至 FSSC 保证平台。上传到保证平台的审核时长计算式应包括公式和所有步骤的计算，用于初始认证审核、监督审核和重新认证审核。

免责声明：审核基于审核时可用信息的抽样过程。

4. 检查清单

注：尽管并非在所有情况下都将检查清单记录到子条款级别，但要求在发现不符合项时，应针对相关子条款提出这些不符合项，在适用的情况下并在报告的不符合项总结部分和提供给组织的认证机构不符合项记录中指明。

4.1 ISO 22000:2018

ISO 22000:2018		是否符合		等级	如果否-详细说明不符合项	不符合项数目 #
条款	要求	是	否	一般 / 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	确定食品安全管理体系的范围	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
4.4	食品安全管理体系	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

概要：

概述组织的背景，包括影响 FSMS 实现其预期结果的能力的内部和外部问题（积极和消极因素）的实例，以及这如何与 FSMS 的持续改进保持一致。本节可与 ISO 22000:2018 第 6.1.2 条交叉参考。详述采取什么机制来跟上时代并满足与食品安全相关的法律、法规和客户要求。总结所有相关的政府或监管检查结果的状态，包括影响 FSMS 的所有法律重大变化，以及场所是否有效地适应了这些变化。

ISO 22000:2018		是否符合		等级	如果否-详细说明不符合项	不符合项数目 #
条款	要求	是	否	一般 / 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	建立食品安全方针	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.2.2	传达食品安全方针	<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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.3.2	食品安全组长应负责：a) - d)	<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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<p>概要：</p> <p>提供概述，包括评估的客观证据：</p> <p>a) 最高管理层在 FSMS 方面的领导作用和承诺，包括证明最高管理层已建立食品安全方针和目标，沟通并与组织的战略方向相一致，并已纳入 FSMS；</p> <p>b) 确认组织有足够的资源维持 FSMS，并得到最高管理者的支持；相关角色的职责和权限已经建立并传达，包括 FSMS、食品安全团队和 FS 团队领导的职责（包括食品安全团队领导的工作描述符合要求）；</p> <p>c) 详细说明小组向最高管理层汇报的机制，以及所有员工如何汇报食品安全问题。组织如何将政策提供给每个员工——与食品安全文化挂钩；</p> <p>e) 如何在组织内促进持续改进</p> <p>总结应包括确认与最高管理层进行了面谈，包括谁接受了面谈。</p>						
ISO 22000:2018		是否符合		等级	如果否-详细说明不符合项	不符合项数目 #
条款	要求	是	否	一般 / 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 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	组织应策划：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)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.2	食品安全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 FSMS 建立相关职能和级别目标。FSMS 的目标是：a) - f)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.2.2	在规划如何实现 FSMS 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		是否符合		等级	如果否-详细说明不符合项	不符合项数目 #
条款	要求	是	否	一般 / 严重 / 关键		
7	支持					
7.1	资源	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.1.1	概述	<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	外部开发的 FSMS 元素	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		如果没有外部开发的 FSMS 元素, 则该条款可能表示为不适用	
7.1.6	对外部提供的工艺、产品或服务的控制	<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	概述	<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	概述	<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 和本文件要求的文件化信息应予控制以确保: a) - b)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

7.5.3.2	对文件化信息的控制，组织应在适用时开展以下活动：a) - d)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
---------	---------------------------------	--------------------------	--------------------------	--	--	--

概要：
 提供概述，包括评估的客观证据：
资源；能力和认知
 详细说明组织是否已经评估了他们的资源需求，并且有足够的资源来支持 FSMS。提供概述，包括确认在组织控制下从事影响其食品安全性能和 FSMS 有效性的工作的所有人员都具备规定的和记录在案的能力要求，包括培训记录。对于外部专家，要求、能力和工作范围的详情（可在合同中确定）。概述食品安全团队（涵盖多学科、学科/领域）。负责实施危害控制计划的食品安全团队和人员的详细能力证明。
对外部提供的工艺、产品或服务的控制
 详细说明存在哪些外部提供的要素、流程（包括外包流程）、产品或服务。如何评估对食品安全的影响，如何确定控制标准（选择、评价、监测和再评价），如何进行沟通管理和有效性验证？
内外沟通
 详细说明内部和外部沟通的机制，以及如何衡量和加强沟通的有效性。
文件化信息
 概述文件控制系统，包括创建、更新、存储和保留文件（内部和外部）和记录；电子系统和访问控制的备份系统。

ISO 22000:2018		是否符合		等级	如果否-详细说明不符合项	不符合项数目 #
条款	要求	是	否	一般 / 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)	<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 应为：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。组织应当考虑：a) – b)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.2.4	建立 PRP 时，组织应考虑：a) – l)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

8.3	可追溯系统	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.4	应急准备和响应	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.4.1	概述	<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	风险控制	<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	概述	<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	概述	<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）。识别危险时，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。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，对于每一项控制措施，系统方法应包括对以下方面的可行性进行评估：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"/>		在没有 CCP 或 OPRP 的情况下，该条款可能会显示为不适用	
8.5.4.1	概述	<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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.7	监控和测量的控制	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.8	与 PRP 和危害控制计划相关的验证	<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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.1	概述	<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	概述	<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：

概述运营计划和控制，包括如何实施 6.1 中确定的措施，以及组织如何管理任何意外变更的后果。详述任何分包或外包流程的控制措施。

前提方案（PRP）：不要在这里列出所有单个的 PRP 文档。-在本概述部分中提及，与 PRP 相关的详细信息反映在相关的 PRP 检查表中（适用的 ISO/TS 22002-x）。从一般意义上评价整个场所 PRP 实施和验证的有效性。

可追溯性系统：定义组织如何确保可追溯性（一上一下的原则），以及如何满足任何相关的法律和客户要求。参考可追溯性测试的频率（包括物料平衡），以及最后一次测试的时间和哪个产品。详述审核员在本次审核中进行的可追溯性练习，并报告结果（详述测试的产品，完成速度是否符合组织程序，以及测试/质量平衡的结果）。在组织进行返工的地方，定义如何保持追溯性。

应急准备和应对：详述解决潜在紧急情况管理的文件。详细说明自上次审核以来是否有任何紧急情况，组织如何处理这些情况，包括采取的措施和是否满足要求。记录定期测试的频率（例如每年一次）、日期、性质和结果，以及在发生任何事故、紧急情况或测试后对程序的任何更改。详细说明该程序是否涉及基本服务中断的管理，包括例如水、电或制冷供应中断。

危害控制：简要概述收集的初步信息，包括产品描述、预期用途和弱势群体。参考流程图，指出上一次更新流程图的时间，以及流程更改后流程图是否进行了修改。审核员在审核过程中验证的参考流程图以及是否满足要求。

确认在危险分析中已经考虑了相关类型的危险（化学、物理、微生物、过敏原）。描述用于评估重大危险、控制措施以及确定 OPRP 和 CCP 的方法。确认所有的 CCP 和 OPRP 都经过验证和有效性验证。完成下表，并根据需要添加其他行。

CCP 和 OPRP 的审核员验证*			
CCP#/OPRP#	流程步骤描述：	关键限值或行动标准	监控程序、纠正和纠正措施
例如 CCP 1	例如热处理	例如 121°C持续 3 分钟	例如监控：XX 更正：XX 纠正措施：XX

*所有 CCP 和 OPRP 都需要在审核期间由审核员进行验证。如果在审核时某条线路无法运行，且无法进行实际验证，则仍应验证记录。

详述作为审核的一部分检查的 CCP 和 OPRP 记录。

如果包装对食品有功能性影响（如延长保质期），组织已规定了具体要求。**为避免重复，可参考 FSSC 附加要求 2.5.11。

HACCP 评审 - 详述工艺、最后一次更新是什么时候，它是如何与管理评审联系起来的。

监控和测量的控制：详述监控和测量设备的控制过程。

与 PRP 和危害控制计划相关的验证：进行了详细的验证活动，并对详细记录的证据进行了取样，包括最终产品样品的测试结果。

产品和过程不符合项的控制：如果自上次审核以来没有达到关键限值或行动标准，详细说明是否遵循了程序，以及是否验证了纠正措施的有效性。记录其中的例子。详细说明组织如何防止潜在的不安全产品进入食品链和积极的放行程序。详细说明自上次审核以来发生的不合格产品的例子，以及根据审核记录采取的措施。确定是否已实施有效的召回制度，并应包括上次进行的模拟召回的细节及其有效性。记录自上次审核以来任何实际发生的撤回 / 召回，结果和评审方式，以及撤回 / 召回引起的任何纠正措施。
ISO/TS 22002-1：第 15 条中关于召回的更多细节。

ISO 22000:2018		是否符合		等级	如果否-详细说明不符合项	不符合项数目 #
条款	要求	是	否	一般 / 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	概述	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.1.2	分析与评价	<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 是否符合以下要求的：a) - b)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.2.2	本组织应 a) - g)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.3	管理评审	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.3.1	概述	<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：

监测、测量、分析和评估：详细说明监测/测量的内容以及是否满足 9.1 的要求，以支持 FSMS 的评估和性能。概述来自监测和测量活动的信息分析，包括与 PRP、危害控制计划和内部和外部审核相关的验证活动的结果和趋势。确认分析完成 9.1.2 a-e，并作为管理评审的输入并更新 FSMS。

内部审计：概述内部审计方案，包括频率、内部审计人员的能力和公正性，以及如何处理纠正措施。根据 9.2.1 (a)，审核计划应确认内部审计的频率基于风险。指出审核计划是否包括 FSSC 22000 (PRP 的 ISO 22000, FSSC 22000 第二部分和适用的 BoS 决议) 的所有方面作为审核标准的一部分，并充分反映在内部审计报告中。抽样内部审计报告的详细记录。指出内部审计期间确定的不符合项的纠正措施的状态 (改进的链接)， 如果不符合项未得到解决或审核计划落后， 则应说明跟进措施/验证和升级机制。

管理评审：概述管理评审流程及其有效性，包括会议频率 (至少每年一次) 和高级管理层的参与情况 (向领导层汇报)。参考管理评审中提出的任何重大问题 (内部 / 外部风险 / 机遇, 计划 / 发生的重大变化)， 以及组织是否有效地处理这些问题。概述管理评审的输出和 FSMS 的任何变化， 食品安全方针和 / 或目标， 以及任何资源要求。指出是否所有方面 (输入, 9.3.2 和输出, 9.3.3) 都在作为管理评审结果证据保留的文件信息中得到处理， 如议程和会议记录， 并详细说明上一次管理评审的日期。确认作为管理评审输出的结果， 已采取适当的决策和措施， 以确保 FSMS 的持续改进和维护与方案相一致。

ISO 22000:2018		是否符合		等级	如果否-详细说明不符合项	不符合项数目 #
条款	要求	是	否	一般 / 严重 / 关键		
10	改进情况					
10.1	不符合项和纠正措施	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
10.1.1	当不合格发生时， 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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

10.3	食品管理体系的更新	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<p>概要：</p> <p>概述不符合项和纠正措施系统，包括客户投诉。详细说明如何处理纠正措施，包括根本原因、是否存在类似的不符合项、实施纠正、纠正措施、跟进/验证（审查纠正措施的有效性）。详细说明审核期间抽样的不符合项/纠正措施。</p> <p>描述管理层采取的机制或行动，以确保与 FSMS 的适宜性、充分性和有效性相关的持续改进。</p> <p>更新 FSMS——考虑 10.3 的要求，确认不断更新 FSMS，以及如何监测和实现这一点。</p>						

4.2 ISO/TS 22002-1:2009

ISO/TS 22002-1:2009		是否符合			等级	如果否-详细说明不符合项 如果不适用-提供理由	不符合项数目 #
条款	要求	是	否	不适用	一般/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"/>				
4.2	环境	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
4.3	公司的位置	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

概要：

一般要求：描述建筑物的类型（即生产、办公室、仓库、车间、仓库等），它们的维修状态以及任何更新或更改。

环境：描述在场所的邻近区域发生了什么活动（如工业单位、露天围场等），以及是否考虑了风险。详细说明最近一次审核的日期和防止潜在污染的措施有效性结果。

公司地址：描述现场边界（围栏、相邻建筑等）。为避免重复，可参考食品 PRP 第 18.2 条。评论场地的一般维护（植被、道路、场地、停车区和积水）。

ISO/TS 22002-1:2009		是否符合			等级	如果否-详细说明不符合项 如果不适用-提供理由	不符合项数目 #
条款	要求	是	否	不适用	一般/严重/关键		
5	经营场所和工作区域布局						
5.1	一般要求	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
5.2	内部设计，布局和运输模式	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
5.3	内部结构和配套设施	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
5.4	设备的位置	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
5.5	实验室设备	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.6	临时或流动经营场所和自动售货机	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.7	食品、包装材料、配料和非食品化学品的储存	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

概要：

就设计、布局、设备和运输模式对食品安全的影响的适当性作出评论，包括促进清洁和维护活动。划分区域（原料和加工区域的物理分离），绘制材料和人员流动模式。

对地板、墙壁、天花板、高架结构、排水管和其他内部结构和配件的维护提出意见。指出是否有积水（即排水不充分）以及潜在破碎窗户（玻璃、灰尘、昆虫等）对产品造成的风险。）和屋顶通风口/风扇等。评论门在不用时是否关闭或遮蔽。

现场是否有实验室设施，记录位置，是否进行微 / 化学测试，风险是否受控。详细说明如何控制在线测试设施。

如果有任何临时的或可移动的建筑物，或者使用自动售货机，详细说明如何评估和控制危害。

概述原材料（包括散装）、配料、中间产品、包装材料、成品和非食品化学品的储存，以及组织如何满足要求。详述冷藏或冷冻储存区的温度控制。

ISO/TS 22002-1:2009		是否符合			等级	如果否-详细说明不符合项 如果不适用-提供理由	不符合项数目 #
条款	要求	是	否	不适用	一般/严重/关键		
6	公用设施—— 空气、水、能源						
6.1	一般要求	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
6.2	供水系统	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
6.3	锅炉用化学品	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.4	空气质量和通风	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
6.5	压缩空气和其他气体	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.6	照明	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

概要：

供水：详细说明水的类型（饮用水、非饮用水）、用途（例如，配料、冰、蒸汽、清洁、洗手等）、水源（即市政水、井水、内部处理过的水厂）和控制措施。指出是否定义了水（各种用途）的质量（包括化学）和微生物规格，以及水是否符合规格（测试类型、频率、结果）和任何可能适用的法律要求。详细的记录示例。

如果使用锅炉用化学品，请提供有关使用、储存、安全措施审批信息和蒸汽直接接触产品的任何受关注方面的审批信息。

空气质量和通风：详细说明如果空气作为原料使用或直接与产品接触，组织如何确保这些空气符合要求（测试、规范、质量监控方案等文件记录的评审）。空气系统维护的详细记录，包括空气过滤器更换方案。指出是否有足够的通风。

提供压缩空气和其他气体（如使用）的概述（类型、用途等。）使用，并与产品、设备等接触。详细说明批准的来源、用途和适当的控制措施，包括是否经过过滤。

评论：所有区域（生产、储存等）是否有足够的照明以方便卫生操作；灯具是否有适当的保护，何处使用了紫外线灯。

ISO/TS 22002-1:2009		是否符合			等级	如果否-详细说明不符合项 如果不适用-提供理由	不符合项数目 #
条款	要求	是	否	不适用	一般/严重/关键		
7	废弃物的处理						
7.1	一般要求	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
7.2	存放废弃物和不可食用或有害物质的容器	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
7.3	废弃物管理及清除	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
7.4	下水道和排水系统	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

概要：

概述现有的废弃物管理系统，如果有任何危险物质必须清除，概述如何管理和控制，包括销毁 / 清除。在商标材料被丢弃或销毁的情况下，如何管理重复使用的风险。核实与废物清除公司的合同，以及销毁记录。

排水沟 - 评论其设计、位置、流向、容量以及是否适合房屋的大小。

ISO/TS 22002-1:2009		是否符合			等级	如果否-详细说明不符合项 如果不适用-提供理由	不符合项数目 #
条款	要求	是	否	不适用	一般/严重/关键		
8	设备的适用性、清洁和维护						
8.1	一般要求	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
8.2	卫生设计	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
8.3	产品接触表面	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
8.4	温度控制和监测设备	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
8.5	清洁装置、用具和设备	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
8.6	预防性和纠正性维护	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

概要：

总体概述设备的适用性、产品接触表面和卫生设计要求，包括设备的一般状况。在使用温度控制和监测设备的地方，对热工艺设备的类型、监测和温度控制措施进行评论，也要符合产品规格（温度梯度和保温条件）。详细说明工厂、器具和设备的清洗频率（请参阅程序 / 清洗时间表、清洗设备的适用性等）。概述预防性和纠正性维护方案，包括纠正性维护是如何执行的以及临时修复是如何解决的。说明是否使用润滑剂，是否为食品级润滑剂。详细说明现场是否有维护后清洁程序。取样维护的详细记录证据，包括维护人员的培训。

ISO/TS 22002-1:2009		是否符合			等级	如果否-详细说明 不符合项 如果不适用-提供理由	不符合项目 数目 #
条款	要求	是	否	不适用	一般/严重/ 关键		
9	外购物料管理						
9.1	一般要求	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
9.2	供应商的选择和管理	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
9.3	来料要求 (原料 / 配料 / 包装)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

概要：

概述供应商批准计划，包括供应商风险评估，以及如何控制、监控和审查以确保供应商满足规定的要求。

是否已建立来料要求，包括运输车辆检查和来料检查要求和频率，以及如何处理不合规情况（包括处理和识别搁置或拒收的产品，以及防止非预期使用）。如果有散装接收线，应识别、加盖并锁定这些线，并执行有效的批准 / 放行制度。

ISO/TS 22002-1:2009		是否符合			等级	如果否-详细说明 不符合项 如果不适用-提供理由	不符合项目 数目 #
条款	要求	是	否	不适用	一般/严重/ 关键		
10	防止交叉污染的措施						
10.1	一般要求	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
10.2	微生物交叉污染	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
10.3	过敏原管理	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
10.4	物理污染	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

概要：

微生物交叉污染：描述采取的隔离措施、分区、访问控制和交通模式（如适用）。

过敏原管理：详细说明产品中是否有过敏原以及存在哪些过敏原，如果没有则说明。参考特定的培训，包括过敏原意识培训。如果有过敏原声明（在标签或随附文件上），这些声明是否经过证实和验证，并满足任何特定的法律 / 客户要求。详细清洁、生产线转换实践/产品排序以及如何解决返工问题。** 可参考 FSSC 对过敏原管理的额外要求，以避免重复。

物理污染：详细说明脆性（玻璃/硬塑料）材料检查和破损程序。详述任何抽样的破损记录。** 可参考 FSSC 对异物管理的额外要求，以避免重复。

ISO/TS 22002-1:2009		是否符合			等级	如果否-详细说明 不符合项 如果不适用-提供理由	不符合项目 数 #
条款	要求	是	否	不适用	一般/严重/ 关键		
11	清洁和消毒						
11.1	一般要求	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
11.2	清洁剂、消毒剂及工具	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
11.3	清洁消毒方案	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
11.4	原位清洗 (CIP) 系统	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
11.5	监测卫生有效性	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<p>概要：</p> <p>概述清洁和卫生程序/计划，包括其是否适合相关流程（包括清洁剂和工具），进行了哪些方法验证，以及采取了哪些监控措施来检查清洁的有效性。</p> <p>如果使用了 CIP 系统，请提供 CIP 方案的细节，包括参数、监测措施和要求。确认这些线与运行中的产品线分开。</p> <p>检查详细记录以证明参数符合要求。</p>							
ISO/TS 22002-1:2009		是否符合			等级	如果否-详细说明 不符合项 如果不适用-提供理由	不符合项目 数 #
条款	要求	是	否	不适用	一般/严重/ 关键		
12	虫害控制						
12.1	一般要求	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
12.2	虫害控制方案	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
12.3	阻止进入	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
12.4	藏匿处和侵扰	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
12.5	监测和检测	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
12.6	扑灭	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<p>概要：</p> <p>描述虫害控制方案以及它如何涵盖本节的要求。当使用外部公司时，参考害虫控制合同、操作者的许可、使用的批准化学品、监控频率以及如何监控和实施后续行动-还参考需要根除的地方和采取的相关行动。详细说明害虫活动中发现的任何趋势以及如何解决。</p>							

ISO/TS 22002-1:2009		是否符合			等级	如果否-详细说明 不符合项 如果不适用-提供理由	不符合项目 数 #
条款	要求	是	否	不适用	一般/严重/ 关键		
13	个人卫生和员工设施						
13.1	一般要求	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
13.2	个人卫生设施和洗手间	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
13.3	员工餐厅和指定的用餐区	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
13.4	工作服和防护服	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
13.5	健康状况	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
13.6	疾病和伤病	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
13.7	个人清洁	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
13.8	个人行为	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

概要：

详细说明员工、访客和承包商的个人卫生程序，以及如何执行和管理。对员工的执行水平和个人行为进行评价，同时与内部流程 / 政策的沟通联系起来。

评论卫生设施（包括洗手、干燥和消毒设施等）的数量和位置，以及厕所是否充足，是否符合要求。详细说明是否有指定的就餐区，远离生产/包装/储存区。如果现场有餐饮设施，详细说明如何保持卫生条件，以及储存、烹饪和保存的控制措施，包括温度。

工作服和防护服 - 详细说明所用工作服和防护服的类型以及如何使用/维护/洗涤（包括频率），不同区域（即相关的高风险区域）的具体要求，以及适当的手套管理。

健康状况 - 描述使用的公司系统（如医疗）以及如何报告和管理疾病和伤害（包括创伤/烧伤/割伤）。

ISO/TS 22002-1:2009		是否符合			等级	如果否-详细说明 不符合项 如果不适用-提供理由	不符合项目 数 #
条款	要求	是	否	不适用	一般/严重/ 关键		
14	返工						
14.1	一般要求	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
14.2	存储、标识和可追溯性	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
14.3	返工品使用	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

概要：

当组织进行返工时，详细说明如何在存储、标识和可追溯性方面满足这些要求。详细说明返工在使用时是如何记录的，以及记录是如何审查的。指出是否遵循返工使用的规范。

ISO/TS 22002-1:2009		是否符合			等级	如果否-详细说明 不符合项 如果不适用-提供理由	不符合项目 数 #
条款	要求	是	否	不适用	一般/严重/ 关键		
15	产品召回程序						
15.1	一般要求	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
15.2	产品召回要求	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<p>概要：</p> <p>描述组织管理召回情况的过程 / 程序。指明场所是否有关键联系人列表。如果实际发生了召回，请提供详细信息、采取的措施、是否考虑了公共警告，并指出是否评估了类似产品或在相同条件下生产的产品。**为避免重复，可参考 ISO 22000:2018 第 8.9.5 条。</p>							
ISO/TS 22002-1:2009		是否符合			等级	如果否-详细说明 不符合项 如果不适用-提供理由	不符合项目 数 #
条款	要求	是	否	不适用	一般/严重/ 关键		
16	仓储						
16.1	一般要求	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
16.2	仓储需求	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
16.3	车辆、交通工具及集装箱	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<p>概要：</p> <p>概述现场仓储活动，以及如何满足标准中的要求，包括先进先出（FIFO）、先结束先出（FEFO）、温度和湿度要求以及任何特定的产品或存储要求。使用受控大气时，如何进行监测（测试、频率、记录等）</p> <p>如果 ISO/TS 22002-1 第 5.7 条和第 7.3 条未涵盖，则详细说明废料、化学品和不合格材料的区域。</p> <p>车辆、运输工具和集装箱：概述和使用范围，如何管理和维护（清洁度、维修状况等），包括对承包车辆的控制，以及特定的温度和/或湿度要求。</p>							
ISO/TS 22002-1:2009		是否符合			等级	如果否-详细说明 不符合项 如果不适用-提供理由	不符合项目 数 #
条款	要求	是	否	不适用	一般/严重/ 关键		
17	产品信息 / 消费者认知						
17.1	产品信息和消费者认知	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<p>概要：</p> <p>记录所审查的样本（标签、包装、网站和广告），并报告信息是否以能够让消费者做出明智选择的方式呈现给消费者。</p>							

ISO/TS 22002-1:2009		是否符合			等级	如果否-详细说明 不符合项 如果不适用-提供理由	不符合项目 数目 #
条款	要求	是	否	不适用	一般/严重/ 关键		
18	食品防护、生物警戒和生物恐怖主义						
18.1	一般要求	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
18.2	进出控制	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<p>概要：</p> <p>食品防护：可参考 FSSC 22000 的附加要求，以减少报告中的重复</p> <p>进出控制：概述进出控制措施、现场安全和任何报告的入违规况</p>							

4.3 FSSC 22000 附加要求

FSSC 22000 附加要求		是否符合			等级	如果否-详细说明不符合项 如果不适用-提供理由	不符合项数目 #
条款	要求	是	否	不适用	一般/严重/ 关键		
2.5.1	服务和采购材料的管理 (所有食品链行业类别)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<p>概要：</p> <p>详细说明哪些测试是由外部或内部实验室进行的，哪些实验室是用来验证 / 确认食品安全要素的，以及它们进行分析的能力（即 ISO 17025）。如果实验室没有 ISO 17025，记录他们如何满足能力要求，如能力验证方案，法规审批方案。</p> <p>描述在紧急情况下采购所遵循的程序，以确保产品仍然符合规定的要求，供应商已被评估，包括引用文件化的程序。详细说明自上次审核以来是否出现过紧急使用未经批准的供应商的情况（日期、供应商、材料），并确认是否有效遵循了程序。</p> <p>在采购违禁物质（如药品、兽药、重金属和杀虫剂）管制的动物、鱼类和海产品时，请说明本组织如何将这一规定纳入其供应商批准程序和建立的控制措施中的；</p> <p>提供产品规格（原材料和成品）审查流程的概述，以确保持续符合食品安全、质量、法律和客户要求，并举例说明。</p> <p>仅食品链 I 类：概述为将回收包装材料用作成品包装材料生产的原材料而制定的标准，满足法律和客户要求。</p>							

FSSC 22000 附加要求		是否符合			等级	如果否-详细说明不符合项 如果不适用-提供理由	不符合项数目 #
条款	要求	是	否	不适用	一般/严重/ 关键		
2.5.2	产品标签和印刷材料 (所有食品链行业类别)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

概要：
 详细说明意向销售国最终产品标签的相关法律。概述为确保正确和准确贴标、满足法律和客户的要求，以及（适用时）过敏原标签相关要求时所遵循的体系。记录审核了哪些产品标签，样品是否符合要求。对于散装或无标签产品，描述产品信息的贴标过程或沟通方法，以确保客户或消费者能安全使用食品。如果在产品标签或包装上提出声明，则应提供确认和验证的详细证据，以确保产品的完整性，包括可追溯性和质量平衡。此外，参考证据取样，如：

- 支持清真、犹太或有机声明等的有效证书；
- 营养成分声明的实验室检测结果（符合 2.5.1 的要求，并符合法律要求），如 omega 3 脂肪酸含量高等。

仅食品链行业类别 I：提供设计原图管理和印刷控制程序的概述，以确保印刷材料符合客户和法律要求。

FSSC 22000 附加要求		是否符合			等级	如果否-详细说明不符合项 如果不适用-提供理由	不符合项数目 #
条款	要求	是	否	不适用	一般/严重/ 关键		
2.5.3	食物防护（所有食品链行业类别）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
2.5.3.1	威胁评估	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
2.5.3.2	计划	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

概要：
 参考解决此需求的程序并详述：

- 确认已使用定义的方法进行了威胁评估，并解决了相关威胁 – 内部和外部威胁以及控制措施都是适当/充分的。
- 识别的重大威胁，以及实施的缓解措施，包括验证程序。
- 任何相关的立法（例如，食品防护法案）以及组织对其的遵守情况。如果没有法律要求，则记录该事实。
- 员工培训和沟通策略及现场安全措施
- 仅 FII 食品链行业类别：确认供应商有食品防护计划。

关于食品防护计划实施的有效性、组织的 FSMS 支持该计划、及如何不断更新的表述。

FSSC 22000 附加要求		是否符合			等级	如果否-详细说明不符合项 如果不适用-提供理由	不符合项数目 #
条款	要求	是	否	不适用	一般/严重/ 关键		
2.5.4	食品欺诈防范（所有食品链行业类别）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
2.5.4.1	脆弱性评估	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
2.5.4.2	计划	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

概要：

参考处理此要求的程序。详述

- a) 确认已使用规定的方法进行了食品欺诈漏洞评估，评估的广度（供应链而不仅仅是在现场级别）和解决的相关漏洞以及控制措施是适当的/充分的。
- b) 重大漏洞，以及实施的缓解措施，包括验证程序。
- c) 任何相关法律及组织是否符合法律。如果没有法律要求，记录这一事实
- d) 仅食品链行业类别 FII：确认供应商已制定食品欺诈防范计划。

食品欺诈计划实施的有效性表述，并将其纳入 FSMS 的绩效评估中。

FSSC 22000 附加要求		是否符合			等级	如果否-详细说明不符合项 如果不适用-提供理由	不符合项数目 #
条款	要求	是	否	不适用	一般/严重/ 关键		
2.5.5	标志使用（所有食品链行业类别）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

概要：

在使用标志的地方，记录它如何使用 / 在哪里使用，并确认它被正确使用。

FSSC 22000 附加要求		是否符合			等级	如果否-详细说明不符合项 如果不适用-提供理由	不符合项数目 #
条款	要求	是	否	不适用	一般/严重/ 关键		
2.5.6	过敏原管理（所有食品链行业类别）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

概要：

参考过敏原管理计划并详述存在过敏原。确认工厂是否有一份所有过敏源的清单，包括原材料和成品。确认过敏原风险评估涵盖所有潜在来源，包括交叉污染。

详述为防止交叉污染所采取的控制措施，包括储存、生产和潜在的交叉污染，以及人员培训。如果现场存在范围之外的过敏原（包括在范围之外的产品中，或者不是 FSSC 22000 认证范围的一部分），详细说明类型以及是否控制了与认证范围内的产品相关的潜在风险和交叉污染。

控制措施的确认和验证的详细证据，包括测试（必要时）。详细说明是否使用了预防或警告标签，以及是否符合要求。指出过敏原管理计划的最后审查日期，包括验证数据的趋势。							
FSSC 22000 附加要求		是否符合			等级	如果否-详细说明不符合项 如果不适用-提供理由	不符合项数目 #
条款	要求	是	否	不适用	一般/严重/ 关键		
2.5.7	环境监测 (食品链行业类别 BIII、C、I 和 K)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		对于 食品链行业类别 A、D、E、F 和 G，该条款可能仅表示为不适用	
<p>概要：</p> <p>提供证据证明组织已经实施了基于风险的环境监测计划，包括相关的病原体、腐败和指示生物，并有书面程序支持，用于评估防止制造环境污染的所有控制措施的有效性。</p> <p>环境监测计划至少应包括对现有微生物控制的评估，并提供组织收集和分析环境监测活动数据的证据，包括定期趋势分析。描述所进行的监测活动（微生物）、频率、检测结果的总体概况（趋势分析等），并根据需要对方案进行纠正或调整。指出环境监测计划的最后一次年度审查的日期，以及由于已经发生的触发而进行的任何审查。</p> <p>请注意，这不是关于清洁的部分 - 清洁包括在 PRP 条款 11 中</p>							
FSSC 22000 附加要求		是否符合			等级	如果否-详细说明不符合项 如果不适用-提供理由	不符合项数目 #
条款	要求	是	否	不适用	一般/严重/ 关键		
2.5.8	食品安全和质量文化 (所有食品链行业类别)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<p>概要：</p> <p>概述组织内如何实现食品安全和质量文化目标，具体涉及沟通、培训、员工反馈和参与以及规定活动的绩效测量，涵盖组织中影响食品安全和质量的所有部门。</p> <p>参考食品安全和质量文化计划，包括确认组织已设定目标和时间表，以及食品安全和质量文化已在管理评审中得到解决，以实现持续改进。</p>							
FSSC 22000 附加要求		是否符合			等级	如果否-详细说明不符合项 如果不适用-提供理由	不符合项数目 #
条款	要求	是	否	不适用	一般/严重/ 关键		
2.5.9	质量控制（所有食品链行业类别）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<p>概要：</p> <ul style="list-style-type: none"> 参考质量方针并确认组织已定义了可测量的质量目标 							

- 确认质量控制参数已经为成品规格定义，并包括在审核过程中验证的样品；
- 概述解决质量控制和测试的产品发布程序。
- 概述质量控制参数结果的分析 and 评估，以及是否将其作为管理评审的输入。
- 详细说明质量方面如何按照 2.5.9 的要求包含在内部审核计划中。
- 参考质量控制程序和用于单位、重量和体积控制的抽样证据（记录）。
- 参考生产线启动和转换程序以及采样的书面证据（记录），包括说明之前班次的标签和包装已从生产线上移除。

FSSC 22000 附加要求		是否符合			等级	如果否-详细说明不符合项 如果不适用-提供理由	不符合项数目 #
条款	要求	是	否	不适用	一般/严重/关键		
2.5.10	运输、储存和仓储（所有食品链行业类别）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

概要：

a) 概述指定库存周转系统，该系统纳入了 FEFO 原则和 FIFO 要求。

b) 仅食品链行业类别 C0：在屠宰适用和与屠宰相关的情况下，对与产品冷藏或冷冻有关的屠宰后时间和温度有哪些控制措施？

c) 仅食品链行业类别 F1：概述有关运输和交付服务。详细说明旨在将运输和交付过程中潜在污染降至最低的条件 / 系统。

d) 详细说明组织是否使用运输罐车运输最终产品，或用罐车接收原材料。如果是，提供组织如何满足方案要求的概述。

FSSC 22000 附加要求		是否符合			等级	如果否-详细说明不符合项 如果不适用-提供理由	不符合项数目 #
条款	要求	是	否	不适用	一般/严重/关键		
2.5.11	危害控制和防止交叉污染的措施（所有食品链行业类别）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

概要：

a) 食品链行业类别 BIII、C 和 I：如果包装被用于对食品施加或提供功能性影响（例如延长保质期），详细说明正在使用的包装，以及是否已将其作为危害分析的一部分进行评估。参考采取的适用措施。

b) 仅食品链行业类别 C0：概述入栏和 / 或去内脏检查过程，以确保在适用的情况下动物适合供人食用。

c) 仅食品链行业类别 D：参考解决此需求的程序。概述配方产品，以及相关的客户和法律要求。详细说明使用的哪些成分/添加剂含有可能对动物健康产生不利影响的成分，以及如何控制这些成分/添加剂。

d) 所有食品链行业类别，不包括 FII：概述现有的异物管理，包括参考风险评估，以确定异物检测设备的需求和类型，以及设备的管理和使用程序。如果风险评估认为没有必要使用异物检测设备，请参考保留为书面证据的理由。详细说明现场是否有管理破损（金属、陶瓷、硬塑料等）的程序。

FSSC 22000 附加要求		是否符合			等级	如果否-详细说明不符合项 如果不适用-提供理由	不符合项 数目 #
条款	要求	是	否	不 适用	一般/严重/ 关键		
2.5.12	PRP 验证（食品链行业类别 BIII、C、D、G、I 和 K）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		对于食品链行业类别 A、E 和 F，该条款可能仅表示为不适用	
<p>概要：</p> <p>概述进行的现场检查/PRP 检查，以验证现场（内部和外部）、生产环境和加工设备保持在合适的条件下，以确保食品安全，包括频率和如何解决发现的问题。</p> <p>确认现场检查涵盖了相关 PRP 标准所要求的 PRP，以及是否作为内部审核的输入。</p>							
FSSC 22000 附加要求		是否符合			等级	如果否-详细说明不符合项 如果不适用-提供理由	不符合项 数目 #
条款	要求	是	否	不 适用	一般/严重/ 关键		
2.5.13	产品设计和开发（食品链行业类别 BIII、C、D、E、F、I 和 K）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		对于食品链行业类别 A 和 G，该条款可能仅表示为不适用	
<p>概要：</p> <p>参考产品设计和开发程序。概述将新产品和变更纳入产品或制造流程的流程。这应包括任何引入的潜在危害（危害分析的更新）、对工艺、资源和培训、设备和维护的影响以及任何保质期和进行的生产试验。参考自上次审核以来的任何新产品开发。</p> <p>详细说明基于风险的持续保质期验证流程，并提供证据样本。</p> <p>如果生产即食产品并且在产品标签/包装上提供了烹饪说明，确认组织已经进行了验证和参考验证取样。</p>							
FSSC 22000 附加要求		是否符合			等级	如果否-详细说明不符合项 如果不适用-提供理由	不符合项 数目 #
条款	要求	是	否	不 适用	一般/严重/ 关键		
2.5.14	健康状况（食品链行业类别 D）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		对于食品链行业类别 D，该条款可能不会表示为不适用	
<p>概要：</p> <p>概述组织监控员工健康状况的程序、访客和承包商的流程以及是否适用任何限制，包括法律要求/限制。</p>							

FSSC 22000 附加要求		是否符合			等级	如果否-详细说明不符合项 如果不适用-提供理由	不符合项 数目 #
条款	要求	是	否	不 适用	一般/严重/ 关键		
2.5.15	设备管理（所有食品链行业类别，不包括 FII）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		对于食品链行业类别 FII，该条款可能仅表示为不适用	

概要：

a) 确定自上次审核以来，组织是否委托了任何新设备或对现有设备进行了任何重大更改。如果是，提供设备采购规范的概述，并详细说明其如何满足方案的要求，包括相关证据。

b) 概述新设备的变更管理流程/现有设备的变更，包括成功调试的样本证据（如适用）。

FSSC 22000 附加要求		是否符合			等级	如果否-详细说明不符合项 如果不适用-提供理由	不符合项 数目 #
条款	要求	是	否	不 适用	一般/严重/ 关键		
2.5.16	食物损失和浪费（所有食品链行业类别，不包括 I 类）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		对于食品链行业类别 I，该条款可能仅表示为不适用	

概要：

a) 概述组织减少食物损失和浪费的策略，引用形成文件的政策，并确定具体的目标和指标。

b) 详细说明管理捐赠产品并确保产品可安全消费的控制措施。

c) 详细说明用于管理动物饲料/食品的剩余产品或副产品污染的控制措施。

d) 确认这些过程符合法律要求并保持最新。

FSSC 22000 附加要求		是否符合			等级	如果否-详细说明不符合项 如果不适用-提供理由	不符合项 数目 #
条款	要求	是	否	不 适用	一般/严重/ 关键		
2.5.17	沟通要求（所有食品链行业类别）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

概要：

详细说明组织如何将沟通要求纳入其 FSMS。

a) 确认自上次审核以来，该组织是否发生过任何严重事件*，如果是，请提供与向认证机构传达严重事件相关的参考证据，以及采取了哪些适当的措施；和

b) 确认自上一次审核以来，组织是否有任何严重情况**，如果有，请参考与向认证机构传达严重情况有关的证据，以及实施了哪些适当的措施。

*影响 FSMS、合法性和/或认证完整性的严重事件，包括对食品安全或认证完整性构成威胁的情况。

**认证的完整性面临风险和/或基金会声誉受损的严重情况。							
FSSC 22000 附加要求		是否符合			等级	如果否-详细说明不符合项 如果不适用-提供理由	不符合项 数目 #
条款	要求	是	否	不 适用	一般/严重/ 关键		
2.5.18	多场所认证组织要求 (食品链行业类别 E、 F 和 G)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		对于多场所集团，此条款不能 表示为不适用	
2.5.18.1	中心职能	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
2.5.18.2	内部审核要求	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<p>概要：</p> <p><u>中心职能：</u> 概述中心职能以及如何管理和确保所有工厂对食品安全体系的承诺。描述如何为关键角色定义角色和职责，以及是否有足够的资源来管理 FSMS。</p> <p><u>内部审核：</u> 提供内部审核计划的概述（包括频率），确认在认证审核之前，所有场所、中心职能部门和 FSMS 都已包括在内并经过审核。如何处理不符合项，是否有升级机制？是否有足够数量的内部审核员来覆盖这些场所，他们是否满足内部审核员的要求？提供检查能力记录的例子。描述技术评审流程以及技术评审人员是否满足能力要求。如何管理内部审核员和技术审核员的绩效监控和校准？</p>							