



食品安全体系认证 22000

附录 2 - 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

本文件的制定是为了确保审核报告的高水准，并就审核报告的内容和详细程度制定了最低要求和期望。认证机构应确保其模板符合本附录所列对内容要求（内容的布局和顺序由认证机构自定）。其应当：

1. 清楚地证明组织已经解决了FSSC22000方案的要求，并满足ISO/IEC 17021-1:2015和GFSI要求。
2. 该模板被所有一致性方案评估人员用来确定认证机构是否符合FSSC 22000审核报告要求；
3. 所有认证机构都使用它来培训审核员，并确保做出知情的认证决策，以支持健全的认证流程；
4. 用于所有培训机构的内部审核员培训方案和主审核员课程；

ISO/IEC 17021-1: 2015 第 9.4.8.2 条和 9.4.5.1 条要求：“审核报告应提供准确、简明、清晰的审核记录，以便做出知情的认证决定”。此外，它还要求包括“审核发现（审核发现总结符合项并详述不符合项.....）、引用证据及结论、与审核类型的要求相一致”。

GFSI 2020.1 版第 2 - 5.17 部分：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最少需要包含以下审核报告内容：

1. 第 1 阶段审核报告
2. 第 2 阶段审核报告（见附注 1）

在多场所认证的情况下，可为多场所组织出具一份审核报告，包括中心职能信息、每个被审核场所的具体信息，并符合本附录的内容。审核报告的概要部分应清楚地反映在每个场所的审核内容，并提供支持性的客观证据，以表明在每个场所都审核了计划要求。中心职能内容最少应包括对中心职能的描述，包括内部审计细节，集团如何管理和控制内部审计，以及内部审计员的胜任能力。FSSC 附加要求 2.5.14 中引用的要求应包括在报告的中心职能部分。或者，也可以为中心职能编制单独的报告（类似于总部报告），包括一份合并的不符合项报告和各场所报告，在这种情况下，场所报告应满足本附录规定的内容要求。

附注 1：所有非第 1 阶段审核、总部审核或特殊审核均应使用第 2 阶段审核报告。审核标准应根据所进行的审核类型（例如监视、再认证、过渡等）进行调整。

说明

1. 本文件列出了审核报告各部分的最低要求。对于 ISO 22000 的条款、相关的 PRP/s 要求和 FSSC 22000 附加要求，它解释了每个章节中最少需要记录的内容。

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. 不符合项不能对多于一个的 FSSC 22000 V5.1 条款进行报告：
 - a) 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，期望不符合项被提高到更高的级别，即严重不符合。
 - b) 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。
5. 当按照附录 1 第 3 节的要求在证书（此除不是 FSSC 22000-质量证书）范围内添加允许的设计和改变时，应特别注意记录审核内容，包括 FSMS 的流程界面。这包括在审核计划、审核方案和审核报告中详细说明设计和开发过程。
6. 如果在审核过程中使用了信息通信技术，使用信息通信技术的详细类型和使用信息通信技术审核了哪些条款/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 9 的要求。
7. 认证机构被要求为所有认证审核（包括监视审核）向客户出具完整的审核报告。完整的审核报告由 ISO 22000: 2018 审核表、相关 PRP 标准和 FSSC 22000 附加要求组成，其内容满足本附录的要求。
8. 提供给客户的附录应包括审核计划、审核方案和考勤记录。
9. 审核报告模板中的所有信息应与附件一起以 PDF 格式上传至 Portal 网站（最终审核报告、审核表、审核计划、审核方案、考勤记录）。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。Portal 网站中的审核报告明细和不符合项明细要求以英文上传。

注：

1. 本附录是为食品生产审核而设计的，这里使用的是 ISO/TS 22002-1:2009 PRP。它适用于食品链行业类别 C、K 和 DII。
2. 对于食品链行业类别 A、DI、E、FI、G 或 I，认证机构应替换相关 PRP 审核表。即使内容会有所不同，但概要部分的详细程度应与本附录所反映的内容保持一致。
3. 在所有情况下，验证 FSSC 网站上最新的 BoS 决定清单，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
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，例如成立时长、建立目的/之前使用目的、主要市场（本地/国际）；</p> <p>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 ISO/TS 22003: 2013- 9.2.3.1.2

审核标准	规范性文件：ISO 22000:2018、具体 PRP 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 阶段审核时长	以天为单位，例如 1.5 天

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）
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	08h00-17h00

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 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。
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。
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。
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（如特定活动在下午/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	受认证集团名称
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	<p>规范性文件：ISO 22000：2018、具体 PRP 标准和 FSSC 附加要求（5.1 版）；</p> <p>组织管理体系明确的流程和文件；</p> <p>法律法规要求和客户要求</p>
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	<p>独立的 FSSC 22000 审核</p> <p>与另一个标准结合/整合</p> <p>请提供详细信息：</p>
审核完成方式	<p>信息通信技术审核方法/全程现场/全程远程审核</p> <p>详细说明信息通信技术的应用程度（如适用）</p>
审核日期	审核开始日期；结束日期
审核时长	以天为单位，例如 1.5 天
审核时长偏离	当审核时长与计算时间不同时，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长

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）
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	例：远程/现场	日月年	08h00-17h00

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	如为转换审核，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>
------	---

	<p>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；</p> <p>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）</p> <p>c) 高级管理层需要了解的重大食品安全问题（严重/关键问题；召回趋势等）</p> <p>d) 内部审核和管理评审过程；</p> <p>e) 以往审核结果的详细结果</p> <p>f) 用于再认证审核——说明 FSMS 在三年周期中是如何发展的</p> <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
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

#	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

#	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 审核时长

现场审核时间的计算-参考 ISO/TS22003: 2013 和 V5.1 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		
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		
全职员工人数 (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: 记录了所有需要的信息后, 审核时长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 22000:2018		是否符合		等级	如果为否-详述不符合项	不符合项数目#
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	确定食品安全管理体系的范围	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
4.4	食物安全管理体系	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

概要：

提供组织所处环境的概述，包括影响 FSMS 实现其预期结果的能力的内部和外部、积极和消极因素（风险和机遇），以及这如何与 FSMS 的持续改进相一致。本节可与 ISO 22000: 2018 第 6.1.2 条交叉参考。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	如果为否-详述不符合项	不符合项数目#
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	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"/>			

概要：

提供概述，包括评估的客观证据：

- a) 展示最高管理层在 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，并与组织的战略方向相一致，并已纳入 FSMS；
- b) 概述可用于维护 FSMS 并得到最高管理层支持的资源；相关岗位的职责和权限已建立并传达，包括关于 FSMS 的责任，食品安全小组和食品安全组长岗位职责（包括食品安全小组组长的职位描述满足需求），食品安全小组是多学科团队，有合适的人/专业知识并附带所覆盖学科/领域的简要概述；
- c) 详细说明采取了什么机制来确保组织内部和与利益相关方的有效沟通。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。组织如何使方针与每个工人相关——与食品安全文化挂钩；
- d) 食品安全文化：概述组织内如何实施食品安全文化，具体包括沟通、培训、员工反馈、参与和绩效测量等活动，这些活动覆盖组织所有对食品安全产生有影响的部门
- e) 如何在组织内促进持续改进

概要应包括与最高管理层面谈时所涵盖内容的概述，包括面谈对象。

ISO 22000:2018		是否符合		等级	如果为否-详述不符合项	不符合项数目 #
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 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)	<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 的目标应：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"/>			
<p>概要：</p> <p>概述如何识别和处理与 FSMS 绩效和有效性相关的风险和机遇（包括行动），以及如何评估这些行动的有效性；</p> <p>目标已经确立并且是明智的；描述了监控审核过程和沟通过程（内部和外部），并举例说明</p> <p>如何处理 FSMS 内部的变化，包括 PDCA 原则。描述与变更相关的结果（例如与以前的审核相比，与 FSMS 等）以及对运营 FSMS 的影响。</p>						
ISO 22000:2018		是否符合		等级	如果为否-详述不符合项	不符合项数目 #
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 的外部开发元素	<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	<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 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

概述可用于组织所有级别的、明确的和文件化的能力要求。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）。确定了这些人员的培训要求，并提供了完成记录，包括沟通 7.3 中的要求。

对外部提供的工艺、产品或服务的控制

详细说明外部提供的元素、工艺、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？提供证据证明组织在紧急情况下有采购程序，以确保产品仍符合规定的要求且供应商已经过评估。详细说明是否有紧急使用未经批准的供应商的情况发生（日期、供应商、材料），并确认程序是否有效执行。

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；电子系统的备份系统。

ISO 22000:2018		是否符合		等级	如果为否-详述不符合项	不符合项数目#
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）	<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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.4	应急准备和响应	<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	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	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	<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	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：

概述操作计划和控制，包括如何处理 6.1 中确定的行动，包括任何转包或外包流程。不要列出个别 PRP 文件——参考相关 PRP 检查表（ISO/TS 22002-x 适用）中反映的细节。就总体意义上在整个场所实施 PRP 的有效性进行评论。

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。进行可追溯性测试并报告结果（详细说明测试产品、组织完成速度、测试结果/物料平衡）。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：详述处理潜在紧急情况文件，包括要求报告对食品安全造成影响的情况和/或 FSSC 22000 证书。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，以及是否满足要求。如适用，请说明是否已将紧急情况通知认证机构。记录定期测试（至少每年一次）的日期、性质和结果，以及在任何事故、紧急情况或测试发生后程序的任何更改。是否有应急计划程序，包括断水、断电、中断制冷供应等？

危害控制：简要概述收集的初步信息，如何维护和更新这些信息，包括预期用途和易受伤害群体。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。审核过程中验证的参考流程图，以及是否满足要求。

描述危害类型（化学、物理、微生物、过敏原），用于评估重大危害的方法，控制措施并确定 OPRP 和 CCP。确认所有的 CCP 和 OPRP 都经过验证和有效性验证。文件化的 OPRP 和 CCP：它们是什么，控制限值，违反情况下的监视和纠正措施。为已检查的记录提供支持信息，作为审核的一部分。

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。

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？

产品和过程不符合控制：在未满足关键限值或措施标准的情况下，详细说明是否遵循了程序，是否验证了纠正措施的有效性。文档示例

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。指出不合格产品的样品，以及根据评审记录采取的措施。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/召回引起的任何修正措施。更多详情参见 ISO/TS22002-1：第 15 条。

ISO 22000:2018		是否符合		等级	如果为否-详述不符合项	不符合项数目 #
条款		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	<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	组织应针对 FSMS 实施：a) - g)	<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：

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。

内部审核：概述内部审计方案，包括频率、内部审核人员的能力和公正性，以及如何处理纠正措施。审核报告应确认内部审核的频率是基于风险（相关过程的重要性、FSMS 的变化和监测、测量结果）和以前审核发现的结果确定的。说明审核计划是否包括 FSSC 22000 的所有方面（ISO 22000、PRP、FSSC 22000 第 2 部分和 BoS 决定（如适用）），并在审核方案和内部审核报告中得到充分反映。如果未处理不符合项或审核方案落后，应指出审核状态（与改进情况相链接）和升级机制。

管理评审：概述管理评审过程及其有效性，包括会议的频率和高级管理人员的参与（提交给领导层）。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。说明是否已在议程及会议记录内处理本条的所有方面（投入及产出），并已采取适当的行动，以确保持续改进和维持 FSMS 及 FSMS 22000 计划。详细说明上次管理评审的日期，以及是否有会议记录，以满足 9.3.2 和 9.3.3 的要求

ISO 22000:2018		是否符合		等级	如果为否-详述不符合项	不符合项数目 #
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	<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	<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。如何评审纠正措施以有效实施，包括识别趋势、根本原因分析和消除不符合项的原因，以防止再次发生。</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。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	如果为否-详述不符合项 如果为 N/A -提供理由	不符合项数目 #
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"/>			
<p>概要:</p> <p><u>一般要求:</u> 描述建筑物的类型 (即生产、办公室、仓库、车间、仓储等) 及其建筑材料、维修状态和任何更新或变化。</p> <p><u>环境:</u> 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。</p> <p><u>公司地点:</u> 描述场所边界 (围栏、邻近建筑物等) 访问细节可参阅食品 PRP 第 18.2 条, 以避免重复。对场所的日常维护提供意见。</p>							
ISO/TS 22002-1:2009		是否符合			等级	如果为否-详述不符合项 如果为 N/A -提供理由	不符合项数目 #
条款	要求	是	否	N/A	轻微/ 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"/>	<input type="checkbox"/>			
5.2	内部设计, 布局和运输模式	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.3	内部结构和配套设施	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.4	设备的位置	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<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。分区、材料和人流模式映射。

概述空气过滤系统，地板、墙面、天花板等的维护。指示是否有积水（即排水管不足），以及可能破碎的窗户（玻璃、灰尘、昆虫等）和屋顶通风口/风扇等对产品造成的风险。

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。

概述食品、包装材料、非食用化学品配料的储存，以及组织如何满足要求。如果使用木托盘，如何处理以防止虫害和/或化学浸出。

ISO/TS 22002-1:2009		是否符合			等级	如果为否-详述不符合项 如果为 N/A -提供理由	不符合项数目 #
条款	要求	是	否	N/A	轻微/ 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"/>	<input type="checkbox"/>			
6.2	供水系统	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>			

概要：

详细说明组织如何监控公用设施的质量从而将产品污染风险降至最低。

供水：详细说明水（饮用水和非饮用水）的种类、用途和来源（即城市用水、钻孔水、内部处理水厂）。说明水（各种用途）的规格是否已定义，水是否符合规格要求（测试类型、频率、结果）以及可能适用的任何法律要求。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。查明是谁负责添加这些化学物质。

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。概述使用的压缩空气和其他气体（类型，用途等）如果使用，并与产品、设备等接触，详细说明已批准的来源、用途和是否经过过滤。

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	如果为否-详述不符合项 如果为 N/A -提供理由	不符合项数目 #
条款	要求	是	否	N/A	轻微/ 严重/ 关键		
7	废弃物的处理						
7.1	一般要求	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>			
7.3	废弃物管理及清除	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.4	下水道和排水系统	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<p>概要：</p> <p>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。</p> <p>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。与废弃物处理公司核实合同。</p> <p>排水管-与场地的大小相适应，同时应满足清洁和维护需求。</p>							
ISO/TS 22002-1:2009		是否符合			等级	如果为否-详述不符合项 如果为 N/A -提供理由	不符合项数目 #
条款	要求	是	否	N/A	轻微/ 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"/>	<input type="checkbox"/>			
8.2	卫生设计	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.3	产品接触表面	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.4	温度控制和监测设备	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5	清洁装置、用具和设备	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

8.6	预防性和纠正性维护	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<p>概要：</p> <p>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。</p> <p>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）。</p> <p>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）。</p> <p>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。</p>							
ISO / TS 22002 - 1: 2009		是否符合			等级	如果为否-详述不符合项 如果为 N/A -提供理由	不符合项数目 #
条款	要求	是	否	N/A	轻微/ 严重/ 关键		
9	外购物料管理						
9.1	一般要求	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.2	供应商的选择和管理	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.3	来料要求（原料/配料/包装）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<p>概要：</p> <p>概述供应商批准方案，以及如何控制、监控和审查以确保供应商满足规定的要求。描述紧急使用未经批准供应商的机制，如何评估和控制，包括责任。详细说明是否有紧急使用未经批准的供应商的情况发生（日期、供应商、材料），并确认程序是否有效执行。</p> <p>仅限食品链类别 CI：核实接受违禁物质（如药品、兽药、重金属和农药）管制的动物、鱼类和海鲜供应商的程序。</p> <p>建立来料要求，包括来料检验要求和频率，以及不符合项的处理方法（包括处理和标识滞留或拒收的产品）。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。</p>							
ISO / TS 22002 - 1: 2009		是否符合			等级	如果为否-详述不符合项 如果为 N/A -提供理由	不符合项数目 #
条款	要求	是	否	N/A	轻微/ 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"/>	<input type="checkbox"/>			

10.2	微生物交叉污染	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
10.3	过敏原管理	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
10.4	物理污染	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

概要：

概述用于预防、控制和检测污染的方案，包括防止物理污染、过敏原污染和微生物污染的措施。描述所采取的隔离措施、分区、出入控制和交通模式是否适用，以及如何处理返工，特别是作为过敏原管理的一部分。

仅限食品链类别 CI：如果对入栏和/或去内脏时的检查过程有特定的要求，则详细说明，以确保动物适合人类食用。

过敏原：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？

**可参考 FSSC 对过敏原管理的额外要求，以避免重复。

ISO / TS 22002 - 1: 2009		是否符合			等级	如果为否-详述不符合项 如果为 N/A -提供理由	不符合项数目 #
条款	要求	是	否	N/A	轻微/ 严重/ 关键		
11	清洁和消毒						
11.1	一般要求	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
11.2	清洁剂、消毒剂及工具	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
11.3	清洁消毒方案						
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"/>	<input type="checkbox"/>			

概要：

概述清洁卫生程序/方案，包括它是否适合/适应相关的过程（包括清洗剂和工具），已采用了哪些验证方法以及监测清洁的有效性。

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。

检查详细记录以证明参数符合要求。

ISO / TS 22002 - 1: 2009		是否符合			等级	如果为否-详述不符合项 如果为 N/A -提供理由	不符合项数目 #
条款	要求	是	否	N/A	轻微/ 严重/ 关键		
12	虫害控制						
12.1	一般要求	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
12.2	虫害控制方案	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
12.3	阻止进入	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
12.4	藏匿处和侵扰	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
12.5	监测和检测	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
12.6	扑灭	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
概要： 描述虫害控制方案以及它如何涵盖本节的要求。参考使用外部公司时的害虫控制合同、操作者的许可证、使用的经批准的化学品、监测频率以及如何监测并执行跟进行动——也参考哪里需要扑灭害虫。详细说明害虫活动中发现的任何趋势以及如何解决。							
ISO / TS 22002 - 1: 2009		是否符合			等级	如果为否-详述不符合项 如果为 N/A -提供理由	不符合项数目 #
条款	要求	是	否	N/A	轻微/ 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"/>	<input type="checkbox"/>			
13.2	个人卫生设施和洗手间	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>			
13.4	工作服和防护服	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
13.5	健康状况	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
13.6	疾病和伤病	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
13.7	个人清洁	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
13.8	个人行为	<input type="checkbox"/>	<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。 评论卫生设施和洗手间的数量和位置，以及它们是否符合要求。如有员工餐厅，请详细说明如何维持卫生条件，规定烹饪/保温温度/时间限制等，以及携带到现场的食物的储存设施。 工作服和防护服——详细说明所使用的工作服类型，如何使用/维护，不同区域（即相关的高风险区域）的具体要求，以及手套管理（酌情）。 健康状况——描述所使用的公司系统以及如何处理疾病和伤病。							
ISO / TS 22002 - 1: 2009		是否符合			等级	如果为否-详述不符	不符
条款	要求	是	否	N/A	轻微/ 严重/ 关键	合项 如果为 N/A -提供理由	合项 数目 #
14	返工品						
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： 如果组织有返工品，详细说明存储、标识、可追溯性方面是如何满足这些要求的，以及使用返工品时如何记录，审查过的详细记录，并指出是否遵循返工品使用规范。							
ISO / TS 22002 - 1: 2009		是否符合			等级	如果为否-详述不符	不符
条款	要求	是	否	N/A	轻微/ 严重/ 关键	合项 如果为 N/A -提供理由	合项 数目 #
15	产品召回程序						
15.1	一般要求	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
15.2	产品召回要求	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
概要： 描述组织管理召回情况的过程/程序。详细说明最后一次模拟召回完成的时间、结果以及是否需要任何改进。如果实际发生召回，提供细节和采取的措施。							

ISO / TS 22002 - 1: 2009		是否符合			等级	如果为否-详述不符 合项 如果为 N/A -提供理 由	不符 合项 数目 #
条款	要求	是	否	N/A	轻微/ 严重/ 关键		
16	仓储						
16.1	一般要求	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
16.2	仓储需求	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
16.3	车辆、交通工具及集装箱	<input type="checkbox"/>	<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 cl7.3、5.7 和 14.2 中没有涉及废料、化学品和不合格物料, 详述各方面</p> <p>仅限食品链类别 CI: 如果有明确要求规定了与产品冷却或冷冻相关的屠宰后时间和温度, 则详细说明。</p> <p>车辆、交通工具和集装箱: 概述和使用范围, 如何管理和维护, 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	如果为否-详述不符 合项 如果为 N/A -提供理 由	不符 合项 数目 #
条款	要求	是	否	N/A	轻微/ 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"/>	<input type="checkbox"/>			
<p>概要:</p> <p>详述包括所需信息 (客户和法律要求) 在内的标签批准过程。</p> <p>记录评审的样品和符合要求情况报告 (标签、包装等以及网站信息)。</p>							
ISO / TS 22002 - 1: 2009		是否符合			等级	如果为否-详述不符 合项 如果为 N/A -提供理 由	不符 合项 数目 #
条款	要求	是	否	N/A	轻微/ 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"/>	<input type="checkbox"/>			

18.2	进出控制	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
概要： 食品防护：可参考附加 FSSC 22000 要求，以减少重复报告 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							

4.3 FSSC 22000 附加要求

FSSC 22000 附加要求		是否符合			等级	如果为否-详述不符合项	不符合项数目 #
条款	要求	是	否	N/A	轻微/ 严重/ 关键	如果为 N/A -提供理由	
2.5.1	服务及外购原材料管理	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
概要： 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 ISO17025）。如果实验室没有 ISO 17025，记录他们如何满足能力/能力要求，如能力验证方案，法规审批方案。 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。提供自上次审核以来使用紧急供应商的详细信息。 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； 概述产品规格的评审过程，以确保持续符合食品安全、法律和客户要求，并举例说明。							
FSSC 22000 附加要求		是否符合			等级	如果为否-详述不符合项	不符合项数目 #
条款	要求	是	否	N/A	轻微/ 严重/ 关键	如果为 N/A -提供理由	
2.5.2	产品标签	<input type="checkbox"/>	<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。							

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 数目 #
条款	要求	是	否	N/A	轻微/ 严重/ 关键	如果为 N/A -提供理由	
2.5.3	食物防护	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
2.5.3.1	威胁评估	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
2.5.3.2	计划	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

概要：

参考解决此需求的程序并详述：

- a) 确认已进行威胁评估，并处理了相关威胁——内部和外部威胁和控制措施都是适当的/充分的。
- b) 确定的重大威胁，以及已实施的缓解措施。
- c) 与供应链相关的潜在的食品防护法案（可参考 PRP 第 18 条以避免重复），以及公司是否遵守适用的法律（将保持最新）
- d) 员工培训和沟通策略及现场安全措施

关于食品防护计划实施的有效性以及如何保持最新的声明，该计划是由组织的 FSMS 支持的。

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 数目 #
条款	要求	是	否	N/A	轻微/ 严重/ 关键	如果为 N/A -提供理由	
2.5.4	食品欺诈减损	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
2.5.4.1	脆弱性评估	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
2.5.4.2	计划	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

概要：

参考解决此需求的程序。详述

- a) 确认已进行食品欺诈威胁评估，评估范围（供应链，而不仅仅是现场层面）和已处理的相关威胁，控制措施是否合适/充分。
- b) 重大脆弱性，以及已实施的缓解措施。
- c) 任何相关法律及组织是否符合法律。如果没有法律要求，请注意这一事实
- d) 为员工制定详细的培训和沟通策略

食品欺诈计划实施的有效性声明，并将其纳入 FSMS 的绩效评估中。

FSSC 22000 附加要求		是否符合			等级	如果为否-详述不符合项	不符合项数目 #
条款	要求	是	否	N/A	轻微/ 严重/ 关键	如果为 N/A -提供理由	
2.5.5	商标使用	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
概要： 在使用商标的地方，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	如果为否-详述不符合项	不符合项数目 #
条款	要求	是	否	N/A	轻微/ 严重/ 关键	如果为 N/A -提供理由	
2.5.6	过敏原的管理 (食品链类别 C、E、 FI、G、I 和 K)	<input type="checkbox"/>	<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措施，包括储存、生产和潜在的交叉污染，以及人员培训。当现场有超出范围的过敏原时，详述类型以及 HACCP 研究是否包含这些潜在风险并控制了交叉污染。							
FSSC 22000 附加要求		是否符合			等级	如果为否-详述不符合项	不符合项数目 #
条款	要求	是	否	N/A	轻微/ 严重/ 关键	如果为 N/A -提供理由	
2.5.7	环境监测 (食品链类别 C、I 和 K)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
概要： 提供证据证明组织已实施了以风险为基础的环境监测方案，并有文件化的程序支持，以评估所有防止生产环境污染的控制措施的有效性。 环境监测方案至少应包括对现有微生物和过敏原控制的评价，并提供证据，证明组织收集和分析监测活动的数据，包括定期趋势分析。描述所进行的监测活动（微生物和过敏原）、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。详细说明监测是在内部还是外部进行的 这不是关于清洁的一节——PRP 第 11 条已经涵盖了这一点							

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 数目 #
条款	要求	是	否	N/A	轻微/ 严重/ 关键	如果为 N/A -提供理由	
2.5.8	产品配方 (食品链类别 D)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
概要： 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配料会对动物健康产生不良影响，以及如何控制这些影响。							
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 数目 #
条款	要求	是	否	N/A	轻微/ 严重/ 关键	如果为 N/A -提供理由	
2.5.9	运输和交付（食物链类别 FI）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
概要： 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。							
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 数目 #
条款	要求	是	否	N/A	轻微/ 严重/ 关键	如果为 N/A -提供理由	
2.5.10	储存和仓储（所有食品链类别）	<input type="checkbox"/>	<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) 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？							

FSSC 22000 附加要求		是否符合			等级	如果为否-详述不符合项	不符合项数目 #
条款	要求	是	否	N/A	轻微/ 严重/ 关键	如果为 N/A -提供理由	
2.5.11	危害控制和防止交叉污染的措施（食品链类别 C 和 I）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

概要：

a) 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。在适用的情况下引用已采取的适用措施。

b) 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。

FSSC 22000 附加要求		是否符合			等级	如果为否-详述不符合项	不符合项数目 #
条款	要求	是	否	N/A	轻微/ 严重/ 关键	如果为 N/A -提供理由	
2.5.12	PRP 验证（食品链类别 C、D、G、I 和 K）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

概要：

概述为确保现场（内部和外部）、生产环境和加工设备保持在合适的状态以确保食品安全而进行的现场检查/PRP 检查，包括检查频率和如何处理检查结果。

FSSC 22000 附加要求		是否符合			等级	如果为否-详述不符合项	不符合项数目 #
条款	要求	是	否	N/A	轻微/ 严重/ 关键	如果为 N/A -提供理由	
2.5.13	产品开发（食品链类别 C、D、E、F、I 和 K）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

概要：

如果产品开发适用，概述将新产品和变化纳入产品或制造过程的流程。

这应包括引入的任何潜在危害（更新至危害分析），对工艺、设备和维护的影响，以及进行的任何保质期和生产试验。参考自上次审核以来的所有新产品开发。

FSSC 22000 附加要求		是否符合			等级	如果为否-详述不符合项	不符合项数目 #
条款	要求	是	否	N/A	轻微/ 严重/ 关键	如果为 N/A -提供理由	
2.5.14	健康状况（食品链类别 D）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

概要：

概述本组织为监测员工健康状况而采取的程序、访客和承包商程序，以及立法要求/限制（如果有任何限制条件）。

FSSC 22000 附加要求		是否符合			等级	如果为否-详述不符合项	不符合项数目 #
条款	要求	是	否	N/A	轻微/ 严重/ 关键	如果为 N/A -提供理由	
2.5.15	具有多地点认证的组织的 要求（食品链类别 A、 E、FI 和 G）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
2.5.15.1	中心职能	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
2.5.15.2	内部审计要求	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

概要：集中职能：

概述中心职能，以及如何管理和确保所有场所对食品安全系统的承诺。描述为关键角色定义了哪些职能和职责，以及有足够的资源来管理 FSMS。

内部审计：

概述内部审计方案，确认在审核前已经纳入并审核了所有的场所、中心职能和 FSMS。如何处理不符合项，是否有适当的升级机制？是否有足够数量的内部审计员来覆盖场所的数量，他们是否满足内部审计员的要求？提供检查能力记录的实例。描述技术评审过程，以及技术评审人员是否满足能力要求。如何管理内部审计员和技术审核员的绩效监控和校准？