

ISO 22000-Audit-Checkliste

Vorlagenangaben

Vorlagen-ID	iso-22000-audit-checklist
Version	v1.0
Sprache	Deutsch (de)
Anzahl Prüfpunkte	326
Quelle	https://layeraudit.com
Revisionsdatum	2026-10-27
Beschreibung	Beschreibung: Diese umfassende ISO 22000-Audit-Checklist, die mit Hilfe von SafetyCulture umgewandelt wurde, besteht aus 5 Abschnitten - Verantwortlichkeit und Ressourcen des Managements, Planung und Umsetzung sicherer Produkte, Validierung, Überprüfung und Verbesserung des Lebensmittelsicherheitsmanagementsystems (FSMS). Die Organisation ein wirksames FSMS implementiert, eingerichtet und aufrechterhalten hat. Es gewährleistet auch die Kontrolle über Outsourcing-Prozesse, die sich auf das Endprodukt auswirken können. Konformität: Nutzen Sie SafetyCulture, um Berichte vor Ort zu erstellen und geeignete Teammitglieder oder Anbieter dringend zu korrigieren.

Auditangaben (während des Audits auszufüllen)

Auditdatum	
Auditor	
Bereich / Abteilung	
Begleitung	

Hinweise zur Anwendung

1. Diese Vorlage enthält 326 Prüfpunkte. Ergebnisse werden im Arbeitsblatt 'Prüfliste' erfasst.
2. Die Quelle legt keine festen Bewertungsoptionen fest. Ergebnisse nach eigenen Kriterien eintragen (z. B. Erfüllt / Nicht erfüllt / N. A.).
3. Punkte, Bewertung und Unterschriften werden im Arbeitsblatt 'Bewertung & Unterschrift' manuell eingetragen.
4. Für Fotos oder andere Nachweise die Nachweis-Nr. in der Spalte 'Bemerkung / Nachweis-Nr.' eintragen und Fotos nummeriert ablegen.
5. Die Prüfpunkte wurden fortlaufend neu nummeriert. Die Zuordnung zu den Quellzeilen steht in '编号对应表.xlsx' des Lieferpakets.

ISO 22000-Audit-Checkliste — Prüfliste

Nr.	Abschnitt	Prüfpunkt	Ergebnis	Bemerkung / Nachweis-Nr.
1	Allgemeine Anforderungen	Hat die Organisation ein effektives Managementsystem für die Lebensmittelsicherheit gemäß den Anforderungen der ISO 22000 erstellt, dokumentiert und umgesetzt?		
2	Allgemeine Anforderungen	Ist das FSMS aufrecht erhalten und aktualisiert?		
3	Allgemeine Anforderungen	Ist der Umfang des FSMS festgelegt?		
4	Allgemeine Anforderungen	Sind die Produkte oder Produktkategorien, Prozesse und Produktionsstätten, auf die sich das Lebensmittelsicherheitsmanagementsystem bezieht, nach Umfang festgelegt?		
5	Allgemeine Anforderungen	Sind die Lebensmittelsicherheitsgefahren, von denen vernünftigerweise erwartet werden kann, in Bezug auf Produkte, die im Rahmen des Systems identifiziert, bewertet und Die Kommission hat die Kommission in ihrer Stellungnahme zu dem Vorschlag für eine Verordnung (EG) Nr. 1271/2006 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1271/2006 über die Anwendung der Richtlinie 91/676/EWG zur Angleichung der Rechtsvorschriften über die Einfuhr von Waren aus Drittländern vorgeschlagen.		
6	Allgemeine Anforderungen	Werden über die gesamte Lebensmittelkette geeignete Informationen über Sicherheitsfragen im Zusammenhang mit den Produkten vermittelt?		
7	Allgemeine Anforderungen	Sind die Informationen - über die Entwicklung, Umsetzung und Aktualisierung des FSMS in der gesamten Organisation - in dem erforderlichen Umfang mitgeteilt worden, um die Lebensmittelsicherheit gemäß der Norm ISO 22000 zu gewährleisten?		
8	Allgemeine Anforderungen	Bewertet die Organisation die FSMS regelmäßig (und aktualisiert sie gegebenenfalls), um sicherzustellen, dass das System die Aktivitäten der Organisation widerspiegelt und die jüngste Information über die Kontrollgefahren für die Lebensmittelsicherheit?		
9	Allgemeine Anforderungen	Hat die Organisation die Kontrolle über die ausgelagerten Prozesse gewährleistet, die die Konformität des Endprodukts beeinträchtigen können?		
10	Allgemeine Anforderungen	Ist die Kontrolle solcher Outsourcing-Prozesse innerhalb des FSMS identifiziert und dokumentiert?		
	Generalsekretär	Umfasst die FSMS-Dokumentation:		
11	Generalsekretär	a) Dokumentierte Erklärungen über eine Lebensmittelsicherheitspolitik und damit verbundene Ziele?		
12	Generalsekretär	b) Dokumentierte Verfahren und Aufzeichnungen, die nach der Norm ISO 22000 erforderlich sind?		
13	Generalsekretär	c) Dokumenten, die die Organisation zur Sicherstellung der effektiven Entwicklung, Umsetzung und Aktualisierung des Managementsystems für die Lebensmittelsicherheit benötigt?		
14	Dokumentenkontrolle	Sind die Dokumente - die vom Lebensmittelsicherheitsmanagementsystem gefordert werden - kontrolliert?		
15	Dokumentenkontrolle	Sicherstellen die festgelegten Kontrollen, dass alle vorgeschlagenen Änderungen vor der Durchführung überprüft werden, um ihre Auswirkungen auf die Lebensmittelsicherheit und ihre Auswirkungen auf die Lebensmittelsicherheit zu bestimmen? das Lebensmittelsicherheitsmanagementsystem?		
	Dokumentenkontrolle	Gibt es ein dokumentiertes Verfahren zur Festlegung der erforderlichen Kontrollen:		
16	Dokumentenkontrolle	a) Die Genehmigung von Dokumenten für die Angemessenheit vor der Ausstellung?		
17	Dokumentenkontrolle	b) Die erforderlichen Dokumente zu überprüfen und zu aktualisieren und erneut zu genehmigen?		
18	Dokumentenkontrolle	c) Um sicherzustellen, dass Änderungen und der aktuelle Stand der Dokumente überprüft werden?		
19	Dokumentenkontrolle	d) Sicherstellen, dass an den Anwendungsstellen relevante Versionen der anwendbaren Dokumente zur Verfügung stehen?		
20	Dokumentenkontrolle	(e) Sicherstellen, daß die Unterlagen lesbar und leicht zu erkennen bleiben?		

ISO 22000-Audit-Checkliste — Prüfliste

Nr.	Abschnitt	Prüfpunkt	Ergebnis	Bemerkung / Nachweis-Nr.
21	Dokumentenkontrolle	f) Sicherstellung der Identifizierung und Kontrolle der Verteilung von relevanten Dokumenten ausländischer Herkunft?		
22	Dokumentenkontrolle	g) Die unbeabsichtigte Nutzung veralteter Dokumente zu verhindern und die entsprechende Identifizierung anzuwenden, wenn sie zu irgendeinem Zweck aufbewahrt werden?		
23	Kontrolle der Aufzeichnungen	Es sind Aufzeichnungen erforderlich, die erstellt und aufrechterhalten werden, um Nachweise für die Einhaltung der Anforderungen zu liefern und nachweisen, dass die Lebensmittel wirksam funktionieren.Sicherheitsmanagementsystem?		
24	Kontrolle der Aufzeichnungen	Bleiben die Aufzeichnungen lesbar, leicht identifizierbar und abrufbar?		
25	Kontrolle der Aufzeichnungen	Gibt es ein dokumentiertes Verfahren zur Festlegung der für die Korrektur, Identifizierung, Speicherung, Schutz, Abruf, Aufbewahrungszeit und Verarbeitung von Aufzeichnungen?		
	Kontrolle der Aufzeichnungen	Bitte gehen Sie zum Abschnitt 5.		
26	Managementverpflichtung	Ist das Topmanagement in der Lage, seine Verpflichtung zur Entwicklung und Umsetzung des Managementsystems für die Lebensmittelsicherheit zu belegen?		
	Managementverpflichtung	Ist die Führungskräfte in der Lage, Beweise dafür zu liefern, dass die Wirksamkeit des Lebensmittelsicherheitsmanagementsystems durch:		
27	Managementverpflichtung	a) Wird die Bewegung der Lebensmittelsicherheit durch die Geschäftsziele der Organisation unterstützt?		
28	Managementverpflichtung	b) Mitteilung an die Organisation über die Bedeutung der Erfüllung der Anforderungen der Norm ISO 22000, etwaiger einschlägiger gesetzlicher und regulatorischer Anforderungen, wie und die Anforderungen der Kunden in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit?		
29	Managementverpflichtung	c) Aufstellung der Lebensmittelsicherheitspolitik?		
30	Managementverpflichtung	d) Durchführung von Führungsprüfungen?		
31	Managementverpflichtung	e) Gewährleistung der Verfügbarkeit von Ressourcen?		
32	Lebensmittelsicherheitspolitik	Hat das oberste Management seine Lebensmittelsicherheitspolitik definiert, dokumentiert und mitgeteilt?		
	Lebensmittelsicherheitspolitik	Sorgt das Führungskräfteverband dafür, dass die Lebensmittelsicherheitspolitik:		
33	Lebensmittelsicherheitspolitik	a) Ist die Rolle der Organisation in der Nahrungskette angemessen?		
34	Lebensmittelsicherheitspolitik	b) Er entspricht sowohl gesetzlichen als auch regulatorischen Anforderungen als auch den gemeinsam vereinbarten Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit der Kunden?		
35	Lebensmittelsicherheitspolitik	c) Wird auf allen Ebenen der Organisation kommuniziert, umgesetzt und gepflegt?		
36	Lebensmittelsicherheitspolitik	d) wird die Nachhaltigkeitsdauer überprüft?		
37	Lebensmittelsicherheitspolitik	e) Bezieht sich die Kommunikation angemessen?		
38	Lebensmittelsicherheitspolitik	f) wird durch messbare Ziele unterstützt?		
	Planung des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit	Sorgt das Topmanagement dafür, dass:		
39	Planung des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit	a) Die Planung des Lebensmittelsicherheitsmanagementsystems wird durchgeführt, um die Anforderungen in Ziffer 4.1 sowie die Ziele der Organisation zu erfüllen, die Unterstützung der Lebensmittelsicherheit?		
40	Planung des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit	b) Ist die Integrität des Lebensmittelsicherheitsmanagementsystems bei der Planung und Durchführung von Änderungen des Lebensmittelsicherheitsmanagementsystems erhalten?		

ISO 22000-Audit-Checkliste — Prüfliste

Nr.	Abschnitt	Prüfpunkt	Ergebnis	Bemerkung / Nachweis-Nr.
41	Verantwortlichkeit und Autorität	Sicherstellen die Führungskräfte, dass die Verantwortlichkeiten, die Behörden innerhalb der Organisation definiert und mitgeteilt werden, um den effektiven Betrieb und die Aufrechterhaltung des Managementsystems für die Lebensmittelsicherheit?		
42	Verantwortlichkeit und Autorität	Ist allen Mitarbeitern die Verantwortung übertragen, den identifizierten Personen die Probleme mit der Lebensmittelsicherheitsverwaltung zu melden?		
43	Verantwortlichkeit und Autorität	Gibt es dafür bestimmte Mitarbeiter mit definierter Verantwortung und Befugnis, Maßnahmen einzuleiten und aufzuzeichnen?		
	Leiter des Lebensmittelsicherheitsteams	hat das oberste Management einen Führungskräfte für das Lebensmittelsicherheitsteam ernannt, der unabhängig von anderen Aufgaben Verantwortung und Befugnis hat:		
44	Leiter des Lebensmittelsicherheitsteams	a) Um ein Lebensmittelsicherheitsteam zu verwalten und seine Arbeit zu organisieren?		
45	Leiter des Lebensmittelsicherheitsteams	b) Um die entsprechende Ausbildung und Ausbildung des Mitglieds des Lebensmittelsicherheitsteams zu gewährleisten?		
46	Leiter des Lebensmittelsicherheitsteams	c) Sicherstellung der Einrichtung, Durchführung, Aufrechterhaltung und Aktualisierung des Verwaltungssystems für die Lebensmittelsicherheit?		
47	Leiter des Lebensmittelsicherheitsteams	d) dem obersten Management der Organisation über die Wirksamkeit und die Eignung des Lebensmittelsicherheitsmanagementsystems Bericht zu erstatten?		
	Leiter des Lebensmittelsicherheitsteams	HINWEIS: Die Verantwortung des Lebensmittelsicherheitsteams kann die Verbindung mit externen Parteien in Fragen im Zusammenhang mit dem Lebensmittelsicherheitsmanagementsystem umfassen.		
	Externe Kommunikation	Hat die Organisation wirksame Regelungen zur Kommunikation mit:		
48	Externe Kommunikation	a) Lieferanten und Auftragnehmer?		
49	Externe Kommunikation	b) Kunden oder Verbraucher, insbesondere in Bezug auf Produktinformationen (einschließlich Anweisungen zur vorgesehenen Verwendung, spezifischen Speicheranforderungen und gegebenenfalls, Haltbarkeitsdauer), Anfragen, Verträge oder Auftragsbearbeitung einschließlich Änderungen und Kundenfeedback einschließlich Kundenbeschwerden?		
50	Externe Kommunikation	c) Rechts- und Regulierungsbehörden?		
51	Externe Kommunikation	d) Andere Organisationen, die die Wirksamkeit oder die Aktualisierung des Lebensmittelsicherheitsmanagementsystems beeinflussen oder davon beeinflusst werden?		
52	Externe Kommunikation	Gibt eine solche Mitteilung Informationen zu Aspekten der Lebensmittelsicherheit (insbesondere zu bekannten Lebensmittelsicherheitsgefahren, die von anderen Organisationen kontrolliert werden müssen) in der Lebensmittelkette der Produkte der Organisation, die für andere Organisationen in der Lebensmittelkette relevant sein können?		
53	Externe Kommunikation	Sind die Kommunikationsunterlagen aufbewahrt?		
54	Externe Kommunikation	Sind die Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit - von gesetzlichen und regulatorischen Behörden und Kunden verfügbar?		
55	Externe Kommunikation	Gibt es für die Sicherheit von Lebensmitteln bestimmte Mitarbeiter mit definierter Verantwortung und Befugnis, Informationen externe zu vermitteln?		
56	Externe Kommunikation	Sind Informationen, die durch externe Kommunikation erhalten werden, als Eingabe zur Systemaktualisierung und zur Managementüberprüfung enthalten?		
57	Interne Kommunikation	Hat die Organisation wirksame Regelungen für die Kommunikation mit dem Personal über Fragen, die Auswirkungen auf die Lebensmittelsicherheit haben, eingerichtet, umgesetzt und aufrechterhalten?		
	Interne Kommunikation	Hat die Organisation sichergestellt, dass das Lebensmittelsicherheitsteam rechtzeitig über Änderungen informiert wird, einschließlich, aber nicht beschränkt auf:		
58	Interne Kommunikation	a) Produkte oder neue Produkte?		
59	Interne Kommunikation	b) Rohstoffe, Zutaten und Dienstleistungen?		
60	Interne Kommunikation	c) Produktionssysteme und -ausrüstung?		
61	Interne Kommunikation	d) Produktionsstandorte, Standort der Ausrüstung und Umgebung?		
62	Interne Kommunikation	e) Reinigungs- und Sanitärprogramme?		

ISO 22000-Audit-Checkliste — Prüfliste

Nr.	Abschnitt	Prüfpunkt	Ergebnis	Bemerkung / Nachweis-Nr.
63	Interne Kommunikation	f) Verpackung, Lagerung und Verteilungssysteme?		
64	Interne Kommunikation	g) Qualifizierungsniveau des Personals und/oder Zuteilung von Verantwortlichkeiten und Zulassungen?		
65	Interne Kommunikation	h) gesetzliche und regulatorische Anforderungen?		
66	Interne Kommunikation	i) Kenntnisse über Lebensmittelsicherheitsgefahren und Kontrollmaßnahmen?		
67	Interne Kommunikation	j) Kunden-, Sektor- und sonstige Anforderungen, die die Organisation beachtet?		
68	Interne Kommunikation	k) Relevante Anfragen von externen Interessenten?		
69	Interne Kommunikation	l) Beschwerden, die auf Lebensmittelsicherheitsgefahren hinweisen, die mit dem Produkt verbunden sind?		
70	Interne Kommunikation	m) Andere Bedingungen, die Auswirkungen auf die Lebensmittelsicherheit haben?		
71	Interne Kommunikation	Sorgt das Lebensmittelsicherheitsteam dafür, dass die oben genannten Informationen in die Aktualisierung des Lebensmittelsicherheitsmanagementsystems aufgenommen werden?		
72	Interne Kommunikation	Sorgt die Führungskräfte dafür, dass relevante Informationen als Eingabe in die Führungsprüfung aufgenommen werden?		
73	Notfallbereitschaft und Reaktion	Die Führungskräfte haben Verfahren zur Bewältigung potenzieller Notfälle und Unfälle, die Auswirkungen auf die Lebensmittelsicherheit haben können, eingerichtet, umgesetzt und aufrechterhalten, die für die Rolle der Organisation in der Lebensmittelkette relevant sind?		
74	Generalsekretär	Überprüft das Führungskräfteverband das Lebensmittelsicherheitsmanagementsystem der Organisation in geplanten Abständen, um seine fortlaufende Eignung, Angemessenheit und Wirksamkeit?		
75	Generalsekretär	Umfasst diese Überprüfung die Bewertung von Verbesserungsmöglichkeiten und der Notwendigkeit von Änderungen des Managementsystems für die Lebensmittelsicherheit, einschließlich der Lebensmittelsicherheit? Die Politik?		
76	Generalsekretär	Werden die Aufzeichnungen aus den Bewertungen der Geschäftsleitung aufbewahrt?		
	Überprüfung der Eingabe	Umfassen die Eingaben zur Managementüberprüfung Informationen über:		
77	Überprüfung der Eingabe	a) Folgemaßnahmen aus früheren Verwaltungsüberprüfungen?		
78	Überprüfung der Eingabe	b) Analyse der Ergebnisse der Überprüfungsaktivitäten?		
79	Überprüfung der Eingabe	c) Veränderte Umstände, die die Lebensmittelsicherheit beeinträchtigen können?		
80	Überprüfung der Eingabe	d) Notfälle, Unfälle und Rückzüge?		
81	Überprüfung der Eingabe	e) Überprüfung der Ergebnisse der Systemaktualisierungsaktivitäten?		
82	Überprüfung der Eingabe	f) Überprüfung der Kommunikationsaktivitäten, einschließlich Rückmeldungen der Kunden?		
83	Überprüfung der Eingabe	g) Externe Prüfungen oder Inspektionen?		
84	Überprüfung der Eingabe	Werden die Daten so vorgestellt, dass das oberste Management die Informationen mit den festgelegten Zielen des Lebensmittelsicherheitsmanagementsystems in Verbindung bringen kann?		
	Überprüfungsleistung	Umfassen die Ergebnisse der Unternehmensüberprüfung etwaige Entscheidungen und Maßnahmen im Zusammenhang mit:		
85	Überprüfungsleistung	a) Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit?		
86	Überprüfungsleistung	b) Verbesserung der Wirksamkeit des Verwaltungssystems für die Lebensmittelsicherheit?		
87	Überprüfungsleistung	c) Ressourcenbedürfnisse?		
88	Überprüfungsleistung	d) Revisionen der Lebensmittelsicherheitspolitik der Organisation und damit verbundenen Ziele?		
	Überprüfungsleistung	Bitte gehen Sie zum Abschnitt 6 weiter.		

ISO 22000-Audit-Checkliste — Prüfliste

Nr.	Abschnitt	Prüfpunkt	Ergebnis	Bemerkung / Nachweis-Nr.
89	Bereitstellung von Ressourcen	Bereitstellt die Organisation ausreichende Mittel für die Einrichtung, Durchführung, Pflege und Aktualisierung des Managementsystems für die Lebensmittelsicherheit?		
90	Generalsekretär	Ist das Lebensmittelsicherheitsteam und das andere Personal, das Tätigkeiten durchführt, die Auswirkungen auf die Lebensmittelsicherheit haben, aufgrund einer angemessenen Ausbildung kompetent, Ausbildung, Fähigkeiten und Erfahrung?		
91	Generalsekretär	Gibt es Aufzeichnungen über Vereinbarungen oder Verträge, die die Verantwortung und die Befugnis von externen Sachverständigen definieren, wenn die Unterstützung von externen Sachverständigen ist für die Entwicklung, Durchführung, Betrieb oder Bewertung des Managementsystems für die Lebensmittelsicherheit erforderlich?		
	Kompetenz, Bewusstsein und Ausbildung	Ist die Organisation:		
92	Kompetenz, Bewusstsein und Ausbildung	a) Die notwendigen Kompetenzen für das Personal zu identifizieren, dessen Tätigkeiten Auswirkungen auf die Lebensmittelsicherheit haben?		
93	Kompetenz, Bewusstsein und Ausbildung	b) Weiterbildung oder andere Maßnahmen zur Gewährleistung der erforderlichen Kompetenzen für das Personal ergreifen?		
94	Kompetenz, Bewusstsein und Ausbildung	c) Gewährleistung der Ausbildung des für die Überwachung, Korrektur und Korrektur des Lebensmittelsicherheitsmanagementsystems zuständigen Personals?		
95	Kompetenz, Bewusstsein und Ausbildung	d) Beurteilung der Durchführung und Wirksamkeit der in a), b) und c) genannten Maßnahmen?		
96	Kompetenz, Bewusstsein und Ausbildung	e) Sicherstellen, dass das Personal sich der Relevanz und Bedeutung seiner einzelnen Tätigkeiten bei der Förderung der Lebensmittelsicherheit bewusst ist?		
97	Kompetenz, Bewusstsein und Ausbildung	f) Sicherstellen, daß alle Mitarbeiter, deren Tätigkeiten Auswirkungen auf die Lebensmittelsicherheit haben, die Voraussetzung für eine wirksame Kommunikation verstehen?		
98	Kompetenz, Bewusstsein und Ausbildung	g) Aufbewahren Sie angemessene Aufzeichnungen über die in b) und c) beschriebenen Schulungen und Maßnahmen?		
99	Infrastruktur	Bereitstellt die Organisation die Ressourcen für die Einrichtung und Pflege der Infrastruktur, die zur Umsetzung der Anforderungen der ISO 22000 erforderlich ist? Standard?		
100	Arbeitsumfeld	Bereitstellt die Organisation die Ressourcen für die Einrichtung, Verwaltung und Aufrechterhaltung des Arbeitsumfelds, die für die Umsetzung der Anforderungen der Arbeitsbedingungen erforderlich sind? Die ISO 22000-Standard?		
	Arbeitsumfeld	Bitte gehen Sie zum Abschnitt 7.		
101	Generalsekretär	Plant und entwickelt die Organisation die für die Herstellung sicherer Produkte erforderlichen Prozesse?		
102	Generalsekretär	Wird die Organisation die geplanten Tätigkeiten und Änderungen an diesen Tätigkeiten umsetzen, betreiben und gewährleisten? sowie operative PRP (s) und/oder den HACCP-Plan.		
	Vorbedingte Programme (PRP)	Hat die Organisation PRP*s eingerichtet, implementiert und aufrechterhalten, um bei der Kontrolle zu helfen:		
103	Vorbedingte Programme (PRP)	a) Die Wahrscheinlichkeit, daß Lebensmittelsicherheitsgefahren durch die Arbeitsumgebung in das Produkt eingeführt werden?		
104	Vorbedingte Programme (PRP)	b) Biologische, chemische und physische Kontamination des Produkts, einschließlich Kreuzkontamination zwischen den Produkten?		
105	Vorbedingte Programme (PRP)	c) Lebensmittelsicherheitsgefahren in der Produkt- und Verarbeitungsumgebung?		
	Vorbedingte Programme (PRP)	Sind die PRP(s):		
106	Vorbedingte Programme (PRP)	a) geeignet für die Bedürfnisse der Organisation in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit?		
107	Vorbedingte Programme (PRP)	b) Angemessen an die Größe und Art des Betriebs und die Art der hergestellten und/oder verarbeiteten Erzeugnisse?		

ISO 22000-Audit-Checkliste — Prüfliste

Nr.	Abschnitt	Prüfpunkt	Ergebnis	Bemerkung / Nachweis-Nr.
108	Vorbedingte Programme (PRP)	c) über das gesamte Produktionssystem hinweg, entweder als allgemein anwendbare Programme oder als Programme für ein bestimmtes Produkt oder Operative Linie?		
109	Vorbedingte Programme (PRP)	d) vom Lebensmittelsicherheitsteam genehmigt?		
110	Vorbedingte Programme (PRP)	Identifiziert die Organisation gesetzliche und regulatorische Anforderungen im Zusammenhang mit dem obigen?		
111	Vorbedingte Programme (PRP)	Ist die Organisation bei der Auswahl und/oder Erstellung von PRP*n geeignete Informationen berücksichtigt und verwendet?		
	Vorbedingte Programme (PRP)	Hat die Organisation Folgendes in Betracht gezogen (bei der Errichtung von PRP(s):		
112	Vorbedingte Programme (PRP)	a) Bau und Layout von Gebäuden und zugehörigen Versorgungsunternehmen?		
113	Vorbedingte Programme (PRP)	b) Umgestaltung der Räumlichkeiten, einschließlich Arbeitsräume und Einrichtungen für Mitarbeiter?		
114	Vorbedingte Programme (PRP)	c) Luft-, Wasser-, Energie- und sonstige Versorgungsmittel?		
115	Vorbedingte Programme (PRP)	d) Unterstützungsdienste, einschließlich Abfall- und Abwasserentsorgung?		
116	Vorbedingte Programme (PRP)	e) Die Eignung der Ausrüstung und ihre Zugänglichkeit für Reinigung, Wartung und vorbeugende Wartung?		
117	Vorbedingte Programme (PRP)	f) Verwaltung der gekauften Materialien (z.B. Rohstoffe, Zutaten, Chemikalien und Verpackungen), der Versorgung (z.B. Wasser, Luft, Dampf und Eis), der Entsorgung (z.B. Abfälle und Abwasser) und die Behandlung von Produkten (z. B. Lagerung und Transport)?		
118	Vorbedingte Programme (PRP)	g) Maßnahmen zur Verhütung von Kreuzkontaminationen?		
119	Vorbedingte Programme (PRP)	h) Reinigung und Abwaschung?		
120	Vorbedingte Programme (PRP)	i) Schädlingsbekämpfung?		
121	Vorbedingte Programme (PRP)	j) Die persönliche Hygiene?		
122	Vorbedingte Programme (PRP)	k) Andere Aspekte, soweit zutreffend?		
123	Vorbedingte Programme (PRP)	Ist eine Überprüfung der PRP (s) geplant?		
124	Vorbedingte Programme (PRP)	Sind die PRP (s) gegebenenfalls geändert?		
125	Vorbedingte Programme (PRP)	Werden Überprüfungen und Änderungen aufgeführt?		
126	Vorbedingte Programme (PRP)	Geben die Dokumente die Art und Weise an, wie die im PRP*s enthaltenen Tätigkeiten verwaltet werden?		
127	Generalsekretär	Sind alle relevanten Informationen, die zur Durchführung der Gefahrenanalyse erforderlich sind, gesammelt, aufbewahrt, aktualisiert und dokumentiert?		
128	Generalsekretär	Sind die Aufzeichnungen in Bezug auf die Gefahrenanalyse aufbewahrt?		
129	Lebensmittelsicherheitsteam	Ist ein Lebensmittelsicherheitsteam eingesetzt worden?		
130	Lebensmittelsicherheitsteam	Bereiten die Mitglieder des Lebensmittelsicherheitsteams eine Kombination von multidisziplinären Kenntnissen und Erfahrungen bei der Entwicklung und Umsetzung der Lebensmittelsicherheit vor? Hinweis: Dazu gehören, aber nicht beschränkt sind, die Produkte, Prozesse, Ausrüstung und Lebensmittelsicherheitsgefahren der Organisation des Lebensmittelsicherheitsmanagementsystems.		
131	Lebensmittelsicherheitsteam	Sind Aufzeichnungen, die zeigen, daß das Lebensmittelsicherheitsteam über das erforderliche Wissen und die erforderliche Erfahrung verfügt, aufrecht erhalten?		

ISO 22000-Audit-Checkliste — Prüfliste

Nr.	Abschnitt	Prüfpunkt	Ergebnis	Bemerkung / Nachweis-Nr.
	Rohstoffe, Zutaten und mit dem Produkt in Kontakt getretene Materialien	Sind alle Rohstoffe, Zutaten und Stoffe, die mit dem Produkt in Kontakt stehen, in den Dokumenten beschrieben, soweit sie zur Durchführung der Gefahrenanalyse erforderlich sind, einschließlich dergegebenenfalls folgendermaßen:		
132	Rohstoffe, Zutaten und mit dem Produkt in Kontakt getretene Materialien	a) biologische, chemische und physikalische Eigenschaften?		
133	Rohstoffe, Zutaten und mit dem Produkt in Kontakt getretene Materialien	b) Zusammensetzung der Formulierten Zutaten, einschließlich Zusatzstoffe und Verarbeitungsmittel?		
134	Rohstoffe, Zutaten und mit dem Produkt in Kontakt getretene Materialien	c) Herkunft?		
135	Rohstoffe, Zutaten und mit dem Produkt in Kontakt getretene Materialien	d) Herstellungsmethode?		
136	Rohstoffe, Zutaten und mit dem Produkt in Kontakt getretene Materialien	e) Verpackungs- und Liefermethoden?		
137	Rohstoffe, Zutaten und mit dem Produkt in Kontakt getretene Materialien	f) Lagerbedingungen und Haltbarkeit?		
138	Rohstoffe, Zutaten und mit dem Produkt in Kontakt getretene Materialien	g) Vorbereitung und/oder Handhabung vor Verwendung oder Verarbeitung?		
139	Rohstoffe, Zutaten und mit dem Produkt in Kontakt getretene Materialien	h) Lebensmittelsicherheitsbezogene Akzeptanzkriterien oder Spezifikationen für gekaufte Materialien und Zutaten, die für ihre vorgesehenen Verwendungszwecke geeignet sind?		
140	Rohstoffe, Zutaten und mit dem Produkt in Kontakt getretene Materialien	Identifiziert die Organisation gesetzliche und behördliche Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit im Zusammenhang mit den Rohstoffen, Zutaten und Materialien, die mit dem Produkt in Berührung kommen?		
141	Rohstoffe, Zutaten und mit dem Produkt in Kontakt getretene Materialien	Sind die Beschreibungen bei Bedarf auch aktuell?		
	Eigenschaften der Endprodukte	Sind die Eigenschaften der Endprodukte in den Dokumenten beschrieben, soweit sie zur Durchführung der Gefahrenanalyse erforderlich sind, einschließlich Informationen zu den folgenden:geeignet:		
142	Eigenschaften der Endprodukte	a) Produktbezeichnung oder ähnliche Kennzeichnung?		
143	Eigenschaften der Endprodukte	b) Zusammensetzung?		
144	Eigenschaften der Endprodukte	c) biologische, chemische und physikalische Merkmale, die für die Lebensmittelsicherheit relevant sind?		
145	Eigenschaften der Endprodukte	d) Zubereitete Haltbarkeitsdauer und Lagerungszustände?		
146	Eigenschaften der Endprodukte	e) Verpackung?		
147	Eigenschaften der Endprodukte	f) Kennzeichnung im Zusammenhang mit der Lebensmittelsicherheit und/oder Anweisungen zur Handhabung, Zubereitung und Verwendung?		

ISO 22000-Audit-Checkliste — Prüfliste

Nr.	Abschnitt	Prüfpunkt	Ergebnis	Bemerkung / Nachweis-Nr.
148	Eigenschaften der Endprodukte	g) Verteilungsmethode?		
149	Eigenschaften der Endprodukte	Identifiziert die Organisation gesetzliche und regulatorische Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit im Zusammenhang mit den Eigenschaften der Endprodukte?		
150	Eigenschaften der Endprodukte	Sind die Beschreibungen bei Bedarf auch aktuell?		
151	Bestimmte Verwendung	Ist die beabsichtigte Verwendung, die vernünftigerweise erwartete Handhabung des Endprodukts und jede unbeabsichtigte, aber vernünftigerweise erwartete Fehlbehandlung und Missbrauch des Endprodukts in Dokumenten in dem Umfang, der zur Durchführung der Gefahrenanalyse erforderlich ist, berücksichtigt und beschrieben wird?		
152	Bestimmte Verwendung	Für jedes Produkt sind Benutzergruppen und gegebenenfalls Verbrauchergruppen identifiziert, und es ist bekannt, dass Verbrauchergruppen besonders anfällig für die spezifischen Lebensmittelsicherheitsgefahren berücksichtigt werden?		
153	Bestimmte Verwendung	Sind die Beschreibungen bei Bedarf auch aktuell?		
154	Flussdiagramme	Werden für die Produkte oder Prozesskategorien, die unter das Lebensmittelsicherheitsmanagementsystem fallen, Flussdiagramme erstellt?		
155	Flussdiagramme	Bieten Flussdiagramme die Grundlage für die Bewertung der möglichen Auftreten, Erhöhung oder Einführung von Lebensmittelsicherheitsgefahren?		
156	Flussdiagramme	Sind die Flussdiagramme klar, genau und ausreichend detailliert?		
	Flussdiagramme	Die Flussdiagramme umfassen gegebenenfalls Folgendes:		
157	Flussdiagramme	a) Die Reihenfolge und Wechselwirkung aller Schritte der Operation?		
158	Flussdiagramme	b) Auslagerungsprozesse und subunternehmerische Arbeiten?		
159	Flussdiagramme	c) Wo kommen Rohstoffe, Zutaten und Zwischenprodukte in den Strom?		
160	Flussdiagramme	d) Wo findet die Verarbeitung und das Recycling statt?		
161	Flussdiagramme	e) Wo endgültige Erzeugnisse, Zwischenprodukte, Nebenprodukte und Abfälle freigesetzt oder entfernt werden?		
162	Flussdiagramme	Überprüft das Lebensmittelsicherheitsteam die Richtigkeit der Durchflussdiagramme durch vor Ort durchgeführte Überprüfungen?		
163	Flussdiagramme	Werden die verifizierten Flussdiagramme als Aufzeichnungen aufbewahrt?		
164	Beschreibung der Prozessschritte und Kontrollmaßnahmen	Sind die bestehenden Kontrollmaßnahmen Prozessparameter und/oder die Strenge, mit der sie angewendet werden, oder die Verfahren, die die Lebensmittelsicherheit beeinflussen können, in dem für die Durchführung der Gefahrenanalyse erforderlichen Umfang beschrieben?		
165	Beschreibung der Prozessschritte und Kontrollmaßnahmen	Werden externe Anforderungen (z. B. Regulierungsbehörden mit Erzkostümen) beschrieben und aktualisiert, die sich auf die Auswahl oder Strenge der Kontrollmaßnahmen auswirken können?		
166	Generalsekretär	führt das Lebensmittelsicherheitsteam eine Gefahrenanalyse durch, um festzustellen, welche Gefahren kontrolliert werden müssen, wie hoch die Kontrolle ist, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten, und welche Kombination von Kontrollmaßnahmen erforderlich ist?		
167	Identifizierung der Gefahren und Bestimmung der zulässigen Mengen	Sind alle Lebensmittelsicherheitsgefahren, von denen vernünftigerweise erwartet wird, dass sie in Bezug auf die Art des Produkts, die Art des Verfahrens und die tatsächlichen Verarbeitungsanlagen auftreten? identifiziert und aufgezeichnet?		
	Identifizierung der Gefahren und Bestimmung der zulässigen Mengen	Ist die Identifizierung auf der Grundlage von:		
168	Identifizierung der Gefahren und Bestimmung der zulässigen Mengen	a) Die vorläufigen Informationen und Daten, die in den vorläufigen Schritten gesammelt wurden, um die Gefahrenanalyse zu ermöglichen?		
169	Identifizierung der Gefahren und Bestimmung der zulässigen Mengen	b) Erfahrung?		
170	Identifizierung der Gefahren und Bestimmung der zulässigen Mengen	c) Externe Informationen einschließlich, soweit möglich, epidemiologischer und anderer historischer Daten?		

ISO 22000-Audit-Checkliste — Prüfliste

Nr.	Abschnitt	Prüfpunkt	Ergebnis	Bemerkung / Nachweis-Nr.
171	Identifizierung der Gefahren und Bestimmung der zulässigen Mengen	d) Informationen aus der Lebensmittelkette über Lebensmittelsicherheitsgefahren, die für die Sicherheit der Endprodukte, Zwischenprodukte und Lebensmittel von Bedeutung sein können, Verbrauch?		
172	Identifizierung der Gefahren und Bestimmung der zulässigen Mengen	Sind die Schritte (von Rohstoffen, Verarbeitung und Verteilung) angegeben, bei denen jede Lebensmittelsicherheitsgefahr eingeführt werden kann?		
	Identifizierung der Gefahren und Bestimmung der zulässigen Mengen	Wird bei der Identifizierung der Gefahren berücksichtigt:		
173	Identifizierung der Gefahren und Bestimmung der zulässigen Mengen	a) Die Schritte vor und nach der angegebenen Operation?		
174	Identifizierung der Gefahren und Bestimmung der zulässigen Mengen	b) Die Prozessausrüstung, die Versorgungsmittel/Dienste und die Umgebung?		
175	Identifizierung der Gefahren und Bestimmung der zulässigen Mengen	c) Die vorherigen und nachfolgenden Glieder der Lebensmittelkette?		
176	Identifizierung der Gefahren und Bestimmung der zulässigen Mengen	Ist für jede der festgestellten Lebensmittelsicherheitsgefahren (soweit möglich) das akzeptable Niveau der Lebensmittelsicherheitsgefährdung im Endprodukt bestimmt?		
177	Identifizierung der Gefahren und Bestimmung der zulässigen Mengen	Ist die festgelegte Stufe unter Berücksichtigung der festgelegten gesetzlichen und behördlichen Anforderungen, der Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit der Kunden, der beabsichtigten Verwendung durch die Kundendaten und andere relevante Daten?		
178	Identifizierung der Gefahren und Bestimmung der zulässigen Mengen	Ist die Begründung und das Ergebnis der Bestimmung des zulässigen Lebensmittelsicherheitsgefährdungsniveaus aufgezeichnet?		
179	Risikobewertung	Ist eine Gefahrenbewertung durchgeführt worden, um festzustellen, ob für jede festgestellte Gefahr für die Lebensmittelsicherheit die Beseitigung oder Reduzierung auf zulässige Werte unerlässlich ist? die Herstellung eines sicheren Lebensmittels und die Notwendigkeit, diese zu kontrollieren, um die definierten zulässigen Werte zu erreichen?		
180	Risikobewertung	Ist jede Lebensmittelsicherheitsgefahr anhand des möglichen Schweregrads und der Wahrscheinlichkeit ihres Auftretens bewertet?		
181	Risikobewertung	Ist die für die Gefahr verwendete Methode beschrieben?		
182	Risikobewertung	Werden die Ergebnisse der Lebensmittelsicherheitsgefährdungsbeurteilung aufgezeichnet?		
183	Auswahl und Bewertung von Kontrollmaßnahmen	Ist eine geeignete Kombination aus ausgewählten Kontrollmaßnahmen (auf Grundlage der Gefahrenbewertung), die in der Lage ist, diese Lebensmittel zu verhindern, zu beseitigen oder zu reduzieren Sicherheitsgefahren bis zu definierten zulässigen Niveaus?		
184	Auswahl und Bewertung von Kontrollmaßnahmen	Ist jede der ausgewählten Kontrollmaßnahmen hinsichtlich ihrer Wirksamkeit gegen die festgestellten Lebensmittelsicherheitsgefahren überprüft?		
	Auswahl und Bewertung von Kontrollmaßnahmen	Ist jede ausgewählte Kontrollmaßnahme nach der Frage kategorisiert, ob sie durch operative PRP (s) oder durch den HACCP-Plan unter Verwendung eines logischen Ansatzes verwaltet werden muss? die Bewertungen in Bezug auf Folgendes umfasst:		
185	Auswahl und Bewertung von Kontrollmaßnahmen	a) Die Auswirkungen auf die festgestellten Lebensmittelsicherheitsgefahren bezogen auf die angewandte Strenge?		
186	Auswahl und Bewertung von Kontrollmaßnahmen	b) Die Machbarkeit der Überwachung (z. B. die Möglichkeit, rechtzeitig zu überwachen, um sofortige Korrekturmaßnahmen zu ermöglichen)?		
187	Auswahl und Bewertung von Kontrollmaßnahmen	c) Ist sie im Vergleich zu anderen Kontrollmaßnahmen in das System eingesetzt?		
188	Auswahl und Bewertung von Kontrollmaßnahmen	d) Die Wahrscheinlichkeit eines Ausfalls in der Funktion einer Kontrollmaßnahme oder einer erheblichen Verarbeitungsschwankungen?		
189	Auswahl und Bewertung von Kontrollmaßnahmen	e) Die Schwere der Folgen im Falle eines Funktionsfehlers?		

ISO 22000-Audit-Checkliste — Prüfliste

Nr.	Abschnitt	Prüfpunkt	Ergebnis	Bemerkung / Nachweis-Nr.
190	Auswahl und Bewertung von Kontrollmaßnahmen	f) Ist die Kontrollmaßnahme ausdrücklich festgelegt und angewandt worden, um die Gefahren zu beseitigen oder erheblich zu reduzieren?		
191	Auswahl und Bewertung von Kontrollmaßnahmen	g) Synergistische Wirkungen (d. h. Wechselwirkungen zwischen zwei oder mehr Maßnahmen, die dazu führen, dass ihre kombinierte Wirkung höher ist als die Summe ihrer Einzelwirkung)?		
192	Auswahl und Bewertung von Kontrollmaßnahmen	Werden Kontrollmaßnahmen durchgeführt, die als Teil des HACCP-Plans eingestuft werden?		
193	Auswahl und Bewertung von Kontrollmaßnahmen	Werden andere Kontrollmaßnahmen als operationelle PRP umgesetzt?		
194	Auswahl und Bewertung von Kontrollmaßnahmen	Sind die Methoden und Parameter, die für diese Kategorisierung verwendet werden, in den Dokumenten beschrieben?		
195	Auswahl und Bewertung von Kontrollmaßnahmen	Sind die Ergebnisse der Bewertung aufgezeichnet?		
196	Festlegung der operativen Voraussetzungen (PRP)	Sind die operativen PRPs dokumentiert?		
	Festlegung der operativen Voraussetzungen (PRP)	Die operativen PRP enthalten folgende Informationen für jedes Programm:		
197	Festlegung der operativen Voraussetzungen (PRP)	a) Lebensmittelsicherheitsgefahren, die durch das Programm kontrolliert werden?		
198	Festlegung der operativen Voraussetzungen (PRP)	b) Kontrollmaßnahmen (s)?		
199	Festlegung der operativen Voraussetzungen (PRP)	c) Überwachungsverfahren, die nachweisen, dass die operativen PRP vorhanden sind?		
200	Festlegung der operativen Voraussetzungen (PRP)	d) Korrekturen und Korrekturmaßnahmen, die ergriffen werden müssen, wenn die Überwachung zeigt, dass die operativen PRPs nicht unter Kontrolle stehen?		
201	Festlegung der operativen Voraussetzungen (PRP)	e) Verantwortlichkeiten und Behörden?		
202	Festlegung der operativen Voraussetzungen (PRP)	f) Aufzeichnungen über die Überwachung?		
203	HACCP-Plan	Ist der HACCP-Plan dokumentiert?		
	HACCP-Plan	Hat der HACCP-Plan folgende Informationen für jeden identifizierten kritischen Kontrollpunkt (CCP) enthalten:		
204	HACCP-Plan	a) Lebensmittelsicherheitsgefahren, die in der ZKP kontrolliert werden sollen?		
205	HACCP-Plan	b) Kontrollmaßnahmen (s)?		
206	HACCP-Plan	c) Kritische Grenzwerte (s)?		
207	HACCP-Plan	d) Überwachungsprozeduren?		
208	HACCP-Plan	e) Korrekturen und Korrekturmaßnahmen, die bei Überschreiten kritischer Grenzen ergriffen werden?		
209	HACCP-Plan	f) Verantwortlichkeiten und Behörden?		
210	HACCP-Plan	g) Aufzeichnungen über die Überwachung?		
211	Identifizierung kritischer Kontrollstellen	Sind die CCPs für die festgestellten Kontrollmaßnahmen für jede Gefahr, die durch den HACCP-Plan kontrolliert werden soll, identifiziert?		
212	Bestimmung der kritischen Grenzwerte für KKP's	Sind für jede Zentralbank kritische Grenzwerte für die Überwachung festgelegt?		
213	Bestimmung der kritischen Grenzwerte für KKP's	Sind kritische Grenzwerte festgelegt, um sicherzustellen, dass das festgestellte zulässige Niveau der Lebensmittelsicherheitsgefahr im Endprodukt nicht überschritten wird?		
214	Bestimmung der kritischen Grenzwerte für KKP's	Können kritische Grenzen gemessen werden?		

ISO 22000-Audit-Checkliste — Prüfliste

Nr.	Abschnitt	Prüfpunkt	Ergebnis	Bemerkung / Nachweis-Nr.
215	Bestimmung der kritischen Grenzwerte für KKP's	Ist die Begründung der gewählten kritischen Grenzen dokumentiert?		
216	Bestimmung der kritischen Grenzwerte für KKP's	Sind kritische Grenzwerte - basierend auf subjektiven Daten (z. B. visuelle Inspektion von Produkt, Prozess, Handhabung usw.) - durch Anweisungen oder Spezifikationen unterstützt? und/oder Bildung und Ausbildung?		
217	System zur Überwachung kritischer Kontrollstellen	Ist für jede Zentralbank ein Überwachungssystem eingerichtet, um zu beweisen, dass die Zentralbank die Kontrolle hat?		
218	System zur Überwachung kritischer Kontrollstellen	Sind alle geplanten Messungen oder Beobachtungen - im Verhältnis zu den kritischen Grenzwerte (s) - in das Überwachungssystem enthalten?		
	System zur Überwachung kritischer Kontrollstellen	Besteht das Überwachungssystem aus einschlägigen Verfahren, Anweisungen und Aufzeichnungen, die Folgendes abdecken:		
219	System zur Überwachung kritischer Kontrollstellen	a) Messungen oder Beobachtungen, die innerhalb eines angemessenen Zeitrahmens Ergebnisse liefern?		
220	System zur Überwachung kritischer Kontrollstellen	b) Verwendete Überwachungsgeräte?		
221	System zur Überwachung kritischer Kontrollstellen	c) Anwendbare Kalibrierungsmethoden?		
222	System zur Überwachung kritischer Kontrollstellen	d) Überwachungsfrequenz?		
223	System zur Überwachung kritischer Kontrollstellen	e) Verantwortung und Autorität im Zusammenhang mit der Überwachung und Bewertung der Ergebnisse der Überwachung?		
224	System zur Überwachung kritischer Kontrollstellen	f) Aufzeichnungsvoraussetzungen und -methoden?		
225	System zur Überwachung kritischer Kontrollstellen	Sind die Überwachungsmethoden und die Häufigkeit in der Lage zu bestimmen, wann die kritischen Grenzwerte rechtzeitig überschritten wurden, damit das Produkt vor der Isolierung isoliert wird? Gebraucht oder verbraucht?		
226	Maßnahmen, wenn die Überwachungsergebnisse kritische Grenzen überschreiten	Sind geplante Korrekturen und Korrekturmaßnahmen - die bei Überschreitung kritischer Grenzwerte ergriffen werden - im HACCP-Plan festgelegt?		
	Maßnahmen, wenn die Überwachungsergebnisse kritische Grenzen überschreiten	Die Maßnahmen sorgen dafür, dass:		
227	Maßnahmen, wenn die Überwachungsergebnisse kritische Grenzen überschreiten	a) Ist die Ursache der Nichtkonformität identifiziert?		
228	Maßnahmen, wenn die Überwachungsergebnisse kritische Grenzen überschreiten	b) Werden die bei der CCP kontrollierten Parameter wieder unter Kontrolle gebracht?		
229	Maßnahmen, wenn die Überwachungsergebnisse kritische Grenzen überschreiten	c) Wird das Wiederholen verhindert?		

ISO 22000-Audit-Checkliste — Prüfliste

Nr.	Abschnitt	Prüfpunkt	Ergebnis	Bemerkung / Nachweis-Nr.
230	Maßnahmen, wenn die Überwachungsergebnisse kritische Grenzen überschreiten	Für die angemessene Handhabung potenziell unsicherer Produkte werden dokumentierte Verfahren festgelegt und aufrechterhalten, um sicherzustellen, dass diese nicht bis zum Wurf zurück bewertet werden?		
	Aktualisierung der vorläufigen Informationen und Dokumente zur Bestimmung der PRPs und des HACCP-Plans	Aktualisiert die Organisation gegebenenfalls die folgenden Informationen in den operativen PRP (s) und/oder dem HACCP-Plan:		
231	Aktualisierung der vorläufigen Informationen und Dokumente zur Bestimmung der PRPs und des HACCP-Plans	a) Produktmerkmale?		
232	Aktualisierung der vorläufigen Informationen und Dokumente zur Bestimmung der PRPs und des HACCP-Plans	b) Zweckmäßige Verwendung?		
233	Aktualisierung der vorläufigen Informationen und Dokumente zur Bestimmung der PRPs und des HACCP-Plans	c) Flussdiagramme?		
234	Aktualisierung der vorläufigen Informationen und Dokumente zur Bestimmung der PRPs und des HACCP-Plans	d) Prozessschritte?		
235	Aktualisierung der vorläufigen Informationen und Dokumente zur Bestimmung der PRPs und des HACCP-Plans	e) Kontrollmaßnahmen?		
236	Aktualisierung der vorläufigen Informationen und Dokumente zur Bestimmung der PRPs und des HACCP-Plans	Sind der HACCP-Plan und die Verfahren und Anweisungen zur Festlegung der PRP (s) gegebenenfalls geändert?		
237	Überprüfungsplanung	Ist die Überprüfungsplanung der Zweck, die Methoden, die Häufigkeit und die Verantwortlichkeiten für die Überprüfungstätigkeiten definiert?		
	Überprüfungsplanung	Bestätigen die Überprüfungsmaßnahmen, dass:		
238	Überprüfungsplanung	a) Sind die PRPs umgesetzt?		
239	Überprüfungsplanung	b) Wird die Sicherheitsanalyse ständig aktualisiert?		
240	Überprüfungsplanung	c) sind die operativen PRP (s) und die Elemente des HACCP-Plans umgesetzt und wirksam, d) sind die Gefahrenniveaus innerhalb der festgestellten akzeptablen Ebenen?		
241	Überprüfungsplanung	e) Werden andere von der Organisation vorgeschriebene Verfahren umgesetzt und wirksam?		
242	Überprüfungsplanung	Ist das Ergebnis der Überprüfungsplanung in einer Form geeignet für die Betriebsmethode der Organisation?		
243	Überprüfungsplanung	Werden die Ergebnisse der Überprüfung aufgezeichnet und dem Lebensmittelsicherheitsteam mitgeteilt?		
244	Überprüfungsplanung	Werden die Prüfungsergebnisse so bereitgestellt, dass die Ergebnisse der Prüfmaßnahmen analysiert werden können?		
245	Überprüfungsplanung	Werden die betroffenen Produktpartien als potenziell unsicher behandelt, wenn die Systemüberprüfung auf der Prüfung von Endproduktproben beruht, und wenn solche Prüfproben eine Nichteinstimmung mit dem akzeptablen Risiko für die Lebensmittelsicherheit aufzeigen?		

ISO 22000-Audit-Checkliste — Prüfliste

Nr.	Abschnitt	Prüfpunkt	Ergebnis	Bemerkung / Nachweis-Nr.
246	Rückverfolgbarkeitssystem	Hat die Organisation ein Rückverfolgbarkeitssystem eingeführt und angewendet, das die Identifizierung von Produktpartien und deren Beziehung zu Rohpartien ermöglicht? Materialien, Verarbeitung und Lieferunterlagen?		
247	Rückverfolgbarkeitssystem	Ist das Rückverfolgbarkeitssystem in der Lage, das von den unmittelbaren Lieferanten eingehende Material und den ursprünglichen Vertriebsweg des Endprodukts zu identifizieren?		
248	Rückverfolgbarkeitssystem	Sind Rückverfolgbarkeitsunterlagen für eine bestimmte Zeit zur Systembewertung aufbewahrt, um die Handhabung potenziell unsicherer Produkte zu ermöglichen und im Falle von Rücktritt des Produkts?		
249	Rückverfolgbarkeitssystem	Sind die Aufzeichnungen den gesetzlichen und behördlichen Anforderungen und den Anforderungen der Kunden entsprechen?		
250	Korrekturen	Sorgt die Organisation dafür, dass bei Überschreiten kritischer Grenzwerte für Zentralvertreter oder bei Verlust der Kontrolle über die betrieblichen PRP die betroffenen Endprodukte hinsichtlich ihrer Verwendung und Freisetzung identifiziert und kontrolliert?		
	Korrekturen	Ist ein dokumentiertes Verfahren eingerichtet und beibehalten, das Folgendes definiert:		
251	Korrekturen	a) Die Identifizierung und Bewertung der betroffenen Endprodukte, um deren ordnungsgemäße Handhabung zu bestimmen?		
252	Korrekturen	b) Eine Überprüfung der durchgeführten Berichtigungen?		
253	Korrekturen	Werden potenziell unsichere Produkte, die unter Bedingungen hergestellt werden, in denen die kritischen Grenzwerte überschritten wurden, behandelt?		
254	Korrekturen	Sind die Produkte - unter Bedingungen hergestellt, unter denen die Betriebspräparate nicht mit - bewertet wurden - hinsichtlich der Ursachen der Nichtkonformität und deren Folgen in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit?		
255	Korrekturen	Werden diese Produkte gegebenenfalls gehandhabt?		
256	Korrekturen	Ist die Bewertung aufgezeichnet?		
257	Korrekturen	Sind alle Berichtigungen von der zuständigen Person genehmigt und zusammen mit Informationen über die Art der Nichteinhaltung, ihre Ursache und Folgen (s), einschließlich der für die Rückverfolgbarkeit notwendigen Informationen im Zusammenhang mit den nicht konformen Losen?		
258	Korrekturmaßnahmen	Werden die Daten - aus der Überwachung der betrieblichen PRPs und CCPs abgeleitet - von benannten Personen bewertet, die über ausreichende Kenntnisse und Befugnisse verfügen, um zu initiieren? Korrekturmaßnahmen?		
259	Korrekturmaßnahmen	Werden Korrekturmaßnahmen eingeleitet, wenn kritische Grenzwerte überschritten werden oder wenn die operativen PRP*s nicht eingehalten werden?		
260	Korrekturmaßnahmen	Hat die Organisation dokumentierte Verfahren eingerichtet und aufrechterhalten, die geeignete Maßnahmen zur Identifizierung und Beseitigung der Ursache der festgestellten Erkrankungen vorsehen? Die Kommission stellt fest, dass die Kommission in der Lage ist, die erforderlichen Maßnahmen zu ergreifen, um das Verfahren und das System wieder in die Kontrolle zu versetzen. a) Überprüfung von Nichtkonformitäten (einschließlich Kundenbeschwerden), b) Überprüfung von Trends in den Ergebnissen der Überwachung, die auf eine Entwicklung zum Kontrollverlust hinweisen können, c) die Ursachen der Nichtkonformitäten zu bestimmen, d) die Notwendigkeit zu bewerten, Maßnahmen zu ergreifen, um zu gewährleisten, dass Nichtkonformitäten nicht erneut auftreten, e) die Bestimmung und Durchführung der erforderlichen Maßnahmen, f) die Erfassung der Ergebnisse der ergriffenen Korrekturmaßnahmen und g) die Überprüfung der ergriffenen Korrekturmaßnahmen, um ihre Wirksamkeit zu gewährleisten.		
261	Korrekturmaßnahmen	Werden Korrekturmaßnahmen aufgezeichnet?		
	Generalsekretär	Handelt die Organisation mit nichtkonformen Erzeugnissen, indem sie Maßnahmen ergreift, um zu verhindern, dass das nichtkonforme Erzeugnis in die Lebensmittelkette gelangt, es sei denn, es ist möglich? um sicherzustellen, dass		
262	Generalsekretär	a) Ist das gefährliche Risiko für die Lebensmittelsicherheit auf die definierten zulässigen Ebenen reduziert worden?		

ISO 22000-Audit-Checkliste — Prüfliste

Nr.	Abschnitt	Prüfpunkt	Ergebnis	Bemerkung / Nachweis-Nr.
263	Generalsekretär	b) Werden die für die Lebensmittelsicherheit bedingten Gefahren vor dem Eintritt in die Lebensmittelkette auf festgelegte zulässige Werte reduziert?		
264	Generalsekretär	c) Das Produkt erfüllt trotz der Nichtkonformität den definierten zulässigen Lebensmittelsicherheitsgefährdungsstufen?		
265	Generalsekretär	Sind alle Produkte, die möglicherweise durch eine nichtkonforme Situation betroffen waren, unter der Kontrolle der Organisation, bis sie bewertet wurden?		
266	Generalsekretär	Wird die Organisation die einschlägigen interessierten Parteien darüber informieren und einen Rückzug einleiten, wenn Produkte, die die Kontrolle der Organisation verlassen haben, anschließend Hinweis: Der Begriff Widerruf beinhaltet Rückruf.		
267	Generalsekretär	Sind die Kontrollen und die damit verbundenen Reaktionen sowie die Genehmigung für die Behandlung potenziell unsicherer Produkte dokumentiert?		
	Beurteilung für die Freisetzung	Wird jede von den von der Nichtkonformität betroffenen Produktpartie nur dann als sicher freigegeben, wenn eine der folgenden Bedingungen gilt:		
268	Beurteilung für die Freisetzung	a) Beweise außerhalb des Überwachungssystems belegen, daß die Kontrollmaßnahmen wirksam waren?		
269	Beurteilung für die Freisetzung	b) Nachweisen, dass die kombinierte Wirkung der Kontrollmaßnahmen für dieses bestimmte Produkt die beabsichtigte Leistung entspricht?		
270	Beurteilung für die Freisetzung	c) Die Ergebnisse der Stichprobenahme, Analyse und/oder sonstigen Überprüfungstätigkeiten zeigen, dass das betroffene Produktparzell den festgestellten zulässigen Anforderungen entspricht die betreffenden Lebensmittelsicherheitsgefahren?		
	Entsorgung nichtkonformer Erzeugnisse	Wird das Produkt - das nicht zur Freisetzung zulässig ist - nach der Bewertung durch eine der folgenden Tätigkeiten behandelt:		
271	Entsorgung nichtkonformer Erzeugnisse	a) Wiederverarbeitung oder Weiterverarbeitung innerhalb oder außerhalb der Organisation, um sicherzustellen, dass die Lebensmittelsicherheitsgefahr beseitigt oder auf zulässige Werte reduziert wird?		
272	Entsorgung nichtkonformer Erzeugnisse	b) Zerstörung und/oder Entsorgung als Abfall?		
	Auszahlungen	Um den vollständigen und rechtzeitigen Rückzug zahlreicher Endprodukte zu ermöglichen und zu erleichtern, die als unsicher eingestuft wurden		
273	Auszahlungen	a) Hat das oberste Management Personal ernannt, das die Befugnis hat, einen Rückzug zu initiieren, und das Personal, das für die Durchführung des Rückzugs zuständig ist?		
274	Auszahlungen	b) Hat die Organisation ein dokumentiertes Verfahren für die 1) Notifizierung an die relevanten interessierten Parteien (z. B. gesetzliche und Die Kommission hat die Kommission zu ihrer Aufgabe erklärt, daß die Kommission im Hinblick auf die Einführung der Verordnung (EWG) Nr. 1408/71 über die Verarbeitung von Erzeugnissen, die in den letzten drei Jahren in Kraft getreten sind, die die Folge der zu ergreifenden Maßnahmen?.		
275	Auszahlungen	Sind entnommene Produkte gesichert oder unter Aufsicht gehalten, bis sie zerstört werden, für andere Zwecke als ursprünglich beabsichtigt verwendet werden, als sicher für die gleiche (oder andere) vorgesehene Verwendung oder eine erneute Verarbeitung, um sicherzustellen, dass sie sicher werden?		
276	Auszahlungen	Werden Ursachen, Ausmaße und Ergebnis eines Rücktritts aufgezeichnet und dem Topmanagement als Eingabe zur Managementüberprüfung gemeldet?		
277	Auszahlungen	Überprüft und dokumentiert die Organisation die Wirksamkeit des Rücktrittsprogramms durch die Anwendung geeigneter Techniken (z. B. Herausforderungstests, Mock-Rückzug oder Ausübung von Rückzug)?		
	Auszahlungen	Bitte gehen Sie zum Abschnitt 8.		
278	Generalsekretär	Plant und führt das Lebensmittelsicherheitsteam die Prozesse um, die zur Validierung von Kontrollmaßnahmen und/oder Kontrollmaßnahmenkombinationen sowie zur Überprüfung und Verbesserung erforderlich sind? das Lebensmittelsicherheitsmanagementsystem?		

ISO 22000-Audit-Checkliste — Prüfliste

Nr.	Abschnitt	Prüfpunkt	Ergebnis	Bemerkung / Nachweis-Nr.
	Validierung von Kontrollmaßnahmenkombinationen	Validiert die Organisation (vor der Durchführung der Kontrollmaßnahmen, die in die operativen PRP (') und den HACCP-Plan aufgenommen werden) und nach Änderungsänderin) dass:		
279	Validierung von Kontrollmaßnahmenkombinationen	a) Sind die ausgewählten Kontrollmaßnahmen in der Lage, die beabsichtigte Kontrolle der Lebensmittelsicherheitsgefahren zu erreichen, für die sie bestimmt sind?		
280	Validierung von Kontrollmaßnahmenkombinationen	b) Die Kontrollmaßnahmen sind wirksam und können in Kombination die Kontrolle der identifizierten Lebensmittelsicherheitsgefahren gewährleisten, um endgültige Erzeugnisse zu erhalten, die die definierten zulässigen Mengen?		
281	Validierung von Kontrollmaßnahmenkombinationen	Ist die Kontrollmaßnahme und/oder Kombinationen davon geändert und neu bewertet, wenn das Ergebnis der Validierung zeigt, dass eines oder beide der oben genannten Elemente Kann das nicht bestätigt werden?		
282	Validierung von Kontrollmaßnahmenkombinationen	Hinweis: Änderungen können Änderungen der Kontrollmaßnahmen (d. h. Prozessparameter, Strenge und/oder deren Kombination) und/oder Änderungen der Rohstoffe beinhalten Materialien, Fertigungstechnologien, Eigenschaften des Endprodukts, Vertriebsmethoden und/oder beabsichtigte Verwendung des Endprodukts.		
283	Kontrolle der Überwachung und Messung	Gibt es Beweise dafür, dass die angegebenen Überwachungs- und Messmethoden und -ausrüstungen ausreichend sind, um die Leistung der Überwachung und Messung zu gewährleisten? Verfahren?		
	Kontrolle der Überwachung und Messung	Die verwendeten Messgeräte und -methoden sind:		
284	Kontrolle der Überwachung und Messung	a) in bestimmten Abständen oder vor der Anwendung nach Maßstäben kalibriert oder überprüft, die auf internationale oder nationale Maßstäbe zurückzuführen sind? Hinweis: Gegebenenfalls zur Gewährleistung gültiger Ergebnisse		
285	Kontrolle der Überwachung und Messung	b) gegebenenfalls angepasst oder neu angepasst?		
286	Kontrolle der Überwachung und Messung	c) Identifiziert, um den Kalibrierungsstatus zu bestimmen?		
287	Kontrolle der Überwachung und Messung	d) Vor Anpassungen geschützt, die die Messergebnisse ungültig machen würden?		
288	Kontrolle der Überwachung und Messung	e) Schützt vor Schäden und Verschlechterung?		
289	Kontrolle der Überwachung und Messung	Werden die Ergebnisse der Kalibrierung und Überprüfung aufgezeichnet?		
290	Kontrolle der Überwachung und Messung	Bewertet die Organisation die Gültigkeit der vorherigen Messungen, wenn die Ausrüstung oder das Verfahren nicht den Anforderungen entspricht?		
291	Kontrolle der Überwachung und Messung	Nimmt die Organisation Maßnahmen, die für die Ausrüstung und jedes betroffene Produkt geeignet sind, wenn die Messgeräte nicht konform sind?		
292	Kontrolle der Überwachung und Messung	Werden Aufzeichnungen über diese Beurteilung und die daraus resultierenden Maßnahmen aufbewahrt?		
293	Kontrolle der Überwachung und Messung	Ist die Fähigkeit der Computersoftware bestätigt, die beabsichtigte Anwendung zu erfüllen, wenn sie bei der Überwachung und Messung spezifizierter Anforderungen verwendet wird?		
294	Kontrolle der Überwachung und Messung	Wird die Bestätigung der Computersoftware vor der ersten Verwendung durchgeführt und gegebenenfalls erneut bestätigt?		
	Interne Prüfung	führt die Organisation zu geplanten Abständen interne Audits durch, um festzustellen, ob das Lebensmittelsicherheitsmanagementsystem		
295	Interne Prüfung	a) Er entspricht den geplanten Regelungen, den Anforderungen des von der Organisation festgelegten Lebensmittelsicherheitsmanagementsystems und den Anforderungen dieser Verordnung. Der internationale Standard?		
296	Interne Prüfung	b) Wirksam umgesetzt und aktualisiert?		
297	Interne Prüfung	Ist ein Auditprogramm geplant, wobei die Bedeutung der zu überprüfenden Prozesse und Bereiche sowie die daraus resultierenden Aktualisierungsmaßnahmen berücksichtigt werden aus früheren Audits?		

ISO 22000-Audit-Checkliste — Prüfliste

Nr.	Abschnitt	Prüfpunkt	Ergebnis	Bemerkung / Nachweis-Nr.
298	Interne Prüfung	Sind die Prüfungskriterien, das Ausmaß, die Häufigkeit und die Methoden festgelegt?		
299	Interne Prüfung	Sicherstellen die Auswahl von Prüfern und die Durchführung von Prüfungen die Objektivität und Unparteilichkeit des Prüfprozesses?		
300	Interne Prüfung	Ist sichergestellt, dass die Prüfer ihre eigene Arbeit nicht überprüfen?		
301	Interne Prüfung	Sind die Verantwortlichkeiten und Anforderungen für die Planung und Durchführung von Prüfungen sowie für die Berichterstattung über die Ergebnisse und die Aufbewahrung von Aufzeichnungen in einem dokumentierten Verfahren festgelegt?		
302	Interne Prüfung	Ist die für das geprüfte Gebiet zuständige Verwaltung verpflichtet, sicherzustellen, dass unverzüglich Maßnahmen ergriffen werden, um festgestellte Nichtkonformitäten und deren Auswirkungen zu beseitigen? Ursachen?		
303	Interne Prüfung	Umfassen die Folgemaßnahmen die Überprüfung der ergriffenen Maßnahmen und die Berichterstattung über die Ergebnisse der Überprüfung?		
304	Bewertung der einzelnen Prüfergebnisse	Bewertet das Lebensmittelsicherheitsteam die einzelnen Ergebnisse der geplanten Überprüfung systematisch?		
305	Bewertung der einzelnen Prüfergebnisse	Wird die Organisation Maßnahmen ergreifen, um die erforderliche Konformität zu erreichen, wenn bei der Überprüfung nicht die Konformität mit den geplanten Regelungen nachgewiesen wird?		
	Bewertung der einzelnen Prüfergebnisse	Umfassen die Maßnahmen zur Erreichung der erforderlichen Konformität (aber nicht beschränkt auf) die Überprüfung von:		
306	Bewertung der einzelnen Prüfergebnisse	a) Bestehende Verfahren und Kommunikationskanäle?		
307	Bewertung der einzelnen Prüfergebnisse	b) Die Schlussfolgerungen der Gefahrenanalyse, der festgelegten operativen PRP (') und des HACCP-Plans?		
308	Bewertung der einzelnen Prüfergebnisse	c) Die PRPs)?		
309	Bewertung der einzelnen Prüfergebnisse	d) Die Wirksamkeit des Personalmanagements und der Ausbildungsaktivitäten?		
310	Analyse der Ergebnisse der Überprüfungsmaßnahmen	Analysiert das Lebensmittelsicherheitsteam die Ergebnisse der Überprüfungsaktivitäten, einschließlich der Ergebnisse der internen und externen Prüfungen?		
	Analyse der Ergebnisse der Überprüfungsmaßnahmen	Ist die Analyse in der folgenden Reihenfolge durchgeführt:		
311	Analyse der Ergebnisse der Überprüfungsmaßnahmen	a) Die Bestätigung, daß die Gesamtleistung des Systems den geplanten Vorkehrungen und den Anforderungen an das Lebensmittelsicherheitsmanagementsystem entspricht, die durch die Organisation?		
312	Analyse der Ergebnisse der Überprüfungsmaßnahmen	b) Die Notwendigkeit einer Aktualisierung oder Verbesserung des Managementsystems für die Lebensmittelsicherheit zu erkennen?		
313	Analyse der Ergebnisse der Überprüfungsmaßnahmen	c) Trends zu identifizieren, die auf eine höhere Häufigkeit potenziell unsicherer Produkte hindeuten?		
314	Analyse der Ergebnisse der Überprüfungsmaßnahmen	d) Informationen zur Planung des internen Auditprogramms über den Status und die Bedeutung der zu prüfenden Bereiche zu ermitteln?		
315	Analyse der Ergebnisse der Überprüfungsmaßnahmen	e) Beweise für die Wirksamkeit der vorgenommenen Korrekturen und Korrekturmaßnahmen vorzulegen?		
316	Analyse der Ergebnisse der Überprüfungsmaßnahmen	Sind die Ergebnisse der Analyse und der daraus resultierenden Aktivitäten angemessen aufgezeichnet und dem Topmanagement als Eingabe an das Management gemeldet? Überprüfung?		
317	Analyse der Ergebnisse der Überprüfungsmaßnahmen	Werden die Ergebnisse der Analyse und die daraus resultierenden Aktivitäten als Einleitungsmittel zur Aktualisierung des Managementsystems für die Lebensmittelsicherheit verwendet?		

ISO 22000-Audit-Checkliste — Prüfliste

Nr.	Abschnitt	Prüfpunkt	Ergebnis	Bemerkung / Nachweis-Nr.
318	Ständige Verbesserung	Sorgt das Topmanagement dafür, dass die Organisation die Wirksamkeit des Lebensmittelsicherheitsmanagementsystems durch die Verwendung von: Kommunikation, - Überprüfung des Managements, - interne Prüfung, - Bewertung der einzelnen Prüfungsergebnisse, - Analyse der Ergebnisse der Prüfungsmaßnahmen, -- die Validierung von Kontrollmaßnahmen, - Korrekturmaßnahmen und - die Aktualisierung des Lebensmittelsicherheitsmanagementsystems?		
319	Aktualisierung des Managementsystems für die Lebensmittelsicherheit	Sorgt die Führungskräfte dafür, dass das Managementsystem für die Lebensmittelsicherheit ständig aktualisiert wird?		
320	Aktualisierung des Managementsystems für die Lebensmittelsicherheit	Bewertet das Lebensmittelsicherheitsteam das Lebensmittelsicherheitsmanagementsystem in geplanten Abständen, um sicherzustellen, dass das FSMS kontinuierlich aktualisiert wird?		
321	Aktualisierung des Managementsystems für die Lebensmittelsicherheit	Überlegt das Team, ob es notwendig ist, die Gefahrenanalyse, die etablierten Betriebspräparate und den HACCP-Plan zu überprüfen?		
	Aktualisierung des Managementsystems für die Lebensmittelsicherheit	Sind die Bewertung und Aktualisierungsaktivitäten auf der Grundlage von:		
322	Aktualisierung des Managementsystems für die Lebensmittelsicherheit	a) Inputs aus Kommunikation, sowohl externer als auch interner?		
323	Aktualisierung des Managementsystems für die Lebensmittelsicherheit	b) Input aus anderen Informationen über die Eignung, Angemessenheit und Wirksamkeit des Lebensmittelsicherheitsmanagementsystems?		
324	Aktualisierung des Managementsystems für die Lebensmittelsicherheit	c) Ergebnis der Analyse der Ergebnisse der Überprüfungsaktivitäten?		
325	Aktualisierung des Managementsystems für die Lebensmittelsicherheit	d) Ergebnis der Managementüberprüfung?		
326	Aktualisierung des Managementsystems für die Lebensmittelsicherheit	Werden die Aktualisierungsmaßnahmen für die Systeme angemessen aufgezeichnet und berichtet, um in die Verwaltungsüberprüfung einzugehen?		
	Vollendung	Empfehlung		

ISO 22000-Audit-Checkliste — Bewertung & Unterschrift

Bestätigung durch Unterschrift

Vollständiger Name und Unterschrift des Inspektors	
---	--