

ISO 22000 監査チェックリスト

テンプレート情報

テンプレートID	iso-22000-audit-checklist
版	v1.0
言語	日本語 (ja)
チェック項目数	326
出典	https://layeraudit.com
改訂日	2026-10-27
説明	説明：この包括的なISO 22000監査チェックリストは、 SafetyCulture を使用して変換されたもので、5つのセクションで構成されています - 管理責任とリソース、食品安全管理システム (FSMS) の検証、検証、改善。このチェックリストは、食品安全管理システム (FSMS) の検証、検証、検証、および改善に関する組織が効果的なFSMSを導入し、確立し、維持している。また、最終製品に影響を与えるアウトソーシングプロセスに対するコントロールも確保する。適合性: SafetyCulture を使用して現場で報告を作成し、適切なチームメンバーやベンダーに緊急の修正措置を割り当てます。

監査情報 (監査時に記入)

監査日	
監査者	
監査対象エリア / 部門	
同行者	

使用方法

1. 本テンプレートは 326 件のチェック項目で構成されています。結果は「チェックリスト」シートに記入してください。
2. 元ファイルには合否判定の選択肢が定義されていません。貴社の基準に従って結果を記入してください (例：適合 / 不適合 / 対象外)。
3. 得点・結論・署名は「評価と署名」シートに手動で記入します。
4. 写真などの証拠が必要な場合は「備考 / 証拠番号」列に証拠番号を記入し、写真を番号で管理してください。
5. チェック項目番号は連続番号に再採番しています。元ファイルの行番号との対応は納品パッケージの「番号対応表.xlsx」に記載しています。

ISO 22000 監査チェックリスト — チェックリスト

No.	区分	チェック項目	結果	備考 / 証跡番号
1	一般的な要件	組織はISO 22000の要件に従って効果的な食品安全管理システムを確立し、文書化し、実装したか標準的なもの？		
2	一般的な要件	FSMSは維持され、更新されていますか？		
3	一般的な要件	FSMSの範囲は定義されているか？		
4	一般的な要件	食品安全管理システムに対象となる製品や製品カテゴリー、プロセス、生産施設は、範囲で指定されているか？		
5	一般的な要件	特定、評価、および制度の適用範囲内にある製品に対して合理的に予想される食品安全リスクは組織の製品が直接または間接的に消費者に害を与えないように管理されるか？		
6	一般的な要件	製品に関する安全性に関する適切な情報は、食品連鎖全体で伝えられているか？		
7	一般的な要件	組織全体におけるFSMSの開発、実施および更新に関する情報は、必要に応じて伝えられているかISO 22000 標準で要求される食品の安全性を確保する？		
8	一般的な要件	組織はFSMSを定期的に評価 (必要に応じて更新) し、そのシステムが組織の活動を反映し、食品安全に関する最新情報		
9	一般的な要件	組織は、最終製品の適合に影響を与えるアウトソーシングプロセスに対する制御を確保したか？		
10	一般的な要件	これらのアウトソーシングプロセスに対する制御はFSMS内で確認され、文書化されているか？		
	一般	FSMSのドキュメントには、以下のものが含まれているか。		
11	一般	(a) 食品安全政策と関連目標に関する文書化された声明		
12	一般	(b) ISO 22000 標準で要求される文書化された手続きと記録？		
13	一般	(c) 食品安全管理システムの効果的な開発、実施及び更新を確保するために組織に必要な文書		
14	文書の管理	食品安全管理制度が要求する文書は検査されているか？		
15	文書の管理	食品安全への影響と食品安全への影響を決定するために、提案されたすべての変更が実施前に再検討されることを確保する食品安全管理システム？		
	文書の管理	必要なコントロールを定義するための文書化された手続きは存在していますか。		
16	文書の管理	(a) 発行前に書類の妥当性を承認する		
17	文書の管理	(b) 必要に応じて文書をレビューし、更新し、再承認する		
18	文書の管理	(c) 文書の変更と現在の修正状態を確認するための？		
19	文書の管理	(d) 適用可能な文書の関連バージョンが使用地点に利用可能であることを確保する		
20	文書の管理	(e) 文書が読みやすく識別可能であることを確保する		
21	文書の管理	(f) 関連外産文書の特定及び配布の管理を確保するため？		
22	文書の管理	(g) 時代遅れの文書の意図せざる使用を防ぐこと、また、何らかの目的のために保存された場合、適切な識別を適用すること。		
23	記録の管理	食品の有効な動作の証拠と要求の適合の証拠を提供するために、記録が作成され、維持される必要があります。安全管理システム？		
24	記録の管理	記録は読み取れず、簡単に識別され、取り戻すことができるのか？		
25	記録の管理	修正、識別、保管、保護、回収、保存時間および記録の処理？		
	記録の管理	セクション5へ進みます		
26	管理のコミットメント	最高経営陣は、食品安全管理システムの開発と実施に対するコミットメントを証明できるのか？		
	管理のコミットメント	食品安全管理システムの効果が継続的に改善されるという証拠を最高経営陣が提供できるのか:		
27	管理のコミットメント	(a) 食品の安全性を示すことは、組織の事業目標に支えられているか？		
28	管理のコミットメント	(b) ISO 22000 標準の要件、関連する法定および規制要件を満たす重要性について組織に知らせる。食品安全に関する顧客要求も？		
29	管理のコミットメント	(c) 食品安全政策の制定？		
30	管理のコミットメント	(d) 経営審査を行うこと		
31	管理のコミットメント	(e) 資源の確保？		
32	食品安全政策	上級経営陣は、食品安全政策を定義し、文書化し、伝えましたか？		
	食品安全政策	上級管理は、食品安全政策が:		
33	食品安全政策	(a) 食物連鎖における組織の役割に適しているのでしょうか？		
34	食品安全政策	(b) 法定および規制の要求及び顧客の相互に合意された食品安全要求の両方に適合しているか？		
35	食品安全政策	(c) 組織各レベルで伝えられ、実施され、維持されているか？		
36	食品安全政策	(d) 継続的な適性について検討されているか？		
37	食品安全政策	(e) コミュニケーションを適切に扱っているか？		
38	食品安全政策	(f) 測定可能な目標によって支えられているのか？		

ISO 22000 監査チェックリスト — チェックリスト

No.	区分	チェック項目	結果	備考 / 証跡番号
	食品安全管理システム計画	上級管理は:		
39	食品安全管理システム計画	(a) 食品安全管理システムの計画は、第4.1項の要件及び、食品の安全を支えるか？		
40	食品安全管理システム計画	(b) 食品安全管理システムへの変更が計画され、実施される場合、食品安全管理システムの整体性が維持されるか？		
41	責任と権限	上級管理は、組織内の責任、権限が定義され、効果的に運営され、食品安全管理システムの維持？		
42	責任と権限	食品安全管理における問題について特定された人に報告する責任はすべての職員に割り当てられているか？		
43	責任と権限	行動を開始し、記録する権限と責任が定められた職員に指定されているか？		
	食品安全チームリーダー	最高経営陣は、他の責任に関係なく、責任と権限を持つ食品安全チームリーダーを任命した:		
44	食品安全チームリーダー	(a) 食品安全チームを運営し、その作業を組織する		
45	食品安全チームリーダー	(b) 食品安全チームメンバーの適切な訓練と教育を確保するため		
46	食品安全チームリーダー	(c) 食品安全管理制度の確立、実施、維持及び更新を保証する		
47	食品安全チームリーダー	(d) 食品安全管理システムの有効性と適性について組織の上級管理に報告する		
	食品安全チームリーダー	注: 食品安全管理チームのリーダーの責任は、食品安全管理システムに関連する問題について外部者との連携を含む場合があります。		
	外部通信	組織は、以下者とのコミュニケーションのための効果的な措置を確立し、実施し、維持しているか。		
48	外部通信	(a) サプライヤーと契約者		
49	外部通信	(b) 顧客または消費者は、特に製品情報 (意図された使用に関する指示、特定の保管要件および、適切な場合、保存期間)、変更を含む問い合わせ、契約または注文処理、および顧客の苦情を含む顧客フィードバック？		
50	外部通信	(c) 法定および規制当局？		
51	外部通信	(d) 食品安全管理システムの有効性または更新に影響を与えるその他の組織		
52	外部通信	食品安全に関する情報 (特に他の組織が制御する必要がある食品安全に関する知られた危険性)食品連鎖における他の組織にとって関連性のある組織の製品について。		
53	外部通信	通信の記録は保存されているか？		
54	外部通信	食品安全に関する法定および規制当局および顧客からの要求は利用可能か？		
55	外部通信	食品安全に関する情報を外部に伝達する権限と責任が定められた職員に指定されているか？		
56	外部通信	システム更新と管理審査への入力として外部通信を通じて得られた情報が含まれているか？		
57	内部通信	組織は、食品安全に影響を与える問題について、職員とコミュニケーションをとるための効果的な措置を確立し、実施し、維持しているか？		
	内部通信	組織は、以下の変更について、食品安全チームに間に合うように通知することを確保した、ただし以下に限らない。		
58	内部通信	(a) 製品が新製品か		
59	内部通信	(b) 原材料、成分、サービス		
60	内部通信	(c) 生産システムと設備		
61	内部通信	(d) 生産施設、設備の位置、周辺環境		
62	内部通信	(e) 清掃・衛生計画？		
63	内部通信	(f) 包装、貯蔵、配送システム		
64	内部通信	(g) 職員資格レベル及び/または責任及び権限の配分？		
65	内部通信	(h) 法定および規制の要求？		
66	内部通信	i) 食品安全の危険性及び制御措置に関する知識		
67	内部通信	(j) 組織が遵守する顧客、部門、その他の要件		
68	内部通信	(k) 外部関係者からの関連調査？		
69	内部通信	(l) 食品安全に関する危険性を示す苦情？		
70	内部通信	(m) 食品安全に影響を与える他の条件		
71	内部通信	食品安全管理チームは、食品安全管理システムの更新に上記の情報が含まれることを確保していますか？		
72	内部通信	上級経営陣は、管理審査に関連する情報が含まれることを確保していますか？		
73	緊急事態への準備と対応	食品安全及び食品安全に影響を与える可能性のある緊急事態や事故を管理するための手順を最高経営陣が確立し、実施し、維持している。食物連鎖における組織の役割に関連するものは何か？		
74	一般	組織の食品安全管理制度は、継続的な適性、適度及び効果はどうですか		
75	一般	このレビューには、食品安全管理システム、食品安全を含む改善の機会と変更の必要性を評価する内容が含まれているか政策は？		
76	一般	管理者による審査の記録は保持されているか？		

ISO 22000 監査チェックリスト — チェックリスト

No.	区分	チェック項目	結果	備考 / 証跡番号
	レビュー入力	管理審査への入力には、以下の情報が含まれているか。		
77	レビュー入力	(a) 過去の管理審査からのフォローアップ措置		
78	レビュー入力	(b) 検証活動の結果の分析？		
79	レビュー入力	(c) 食品安全に影響を及ぼす状況の変化		
80	レビュー入力	(d) 緊急事態、事故及び撤退？		
81	レビュー入力	(e) システム更新活動の成果をレビューする		
82	レビュー入力	(f) 顧客からのフィードバックを含む通信活動のレビュー		
83	レビュー入力	(g) 外部の監査または検査？		
84	レビュー入力	データは、最高経営陣が情報を食品安全管理システムの既定目標と関連付けることができるように提示されているか。		
	レビュー出力	経営審査の結果は、以下のような決定や行動を含むか。		
85	レビュー出力	(a) 食品の安全性保証？		
86	レビュー出力	(b) 食品安全管理システムの有効性を向上させる		
87	レビュー出力	(c) 資源の必要性？		
88	レビュー出力	(d) 食品安全政策及び関連目標の改正？		
	レビュー出力	セクション6へ進みます		
89	資源の提供	組織は、食品安全管理システムの確立、実施、維持および更新に十分なリソースを提供していますか？		
90	一般	食品安全チームおよび食品安全に影響を与える活動を遂行する他のスタッフは、適切な教育に基づいて能力があるか、訓練、スキル、経験？		
91	一般	外部専門家の責任と権限を定義する合意や契約の記録が利用可能か？食品安全管理システムの開発、実施、運用または評価に必要なものですか？		
	能力、意識と訓練	組織は:		
92	能力、意識と訓練	a) 活動が食品安全に影響を与える人材に必要な能力を特定する		
93	能力、意識と訓練	(b) 訓練を提供するか、必要な能力を持つ人材を確保するために他の措置をとるか？		
94	能力、意識と訓練	(c) 食品安全管理システムの監視、修正および改正措置を担当する職員に訓練を確保する		
95	能力、意識と訓練	(d) a)、b) と (c) で実施された措置の実施と有効性を評価する？		
96	能力、意識と訓練	(e) 食品安全に貢献する個人活動の関連性と重要性について、職員に認識することを確認する。		
97	能力、意識と訓練	f) 効果的なコミュニケーションの必要性を、活動が食品安全に影響を与えるすべてのスタッフが理解することを確保する。		
98	能力、意識と訓練	(g) b) と (c) に記載されている訓練及び行動に関する適切な記録を保持する。		
99	インフラストラクチャ	組織はISO 22000の要件を実行するために必要なインフラストラクチャの設置と維持のためのリソースを提供していますか標準的なもの？		
100	職場環境	組織は、労働環境の確立、管理及び維持に必要なリソースを提供するISO 22000規格？		
	職場環境	セクション7へ進みます		
101	一般	組織は安全な製品の実現に必要なプロセスを計画し開発していますか？		
102	一般	組織は計画された活動及びそれらの活動への変更を実施し、運営し、有効性を確保していますか？注:PRPsを含む)また、運用PRPや/またはHACCP計画。		
	必須プログラム (PRP)	組織は、以下を制御するために、PRP (PRP) を設立、実施および維持しているか。		
103	必須プログラム (PRP)	(a) 労働環境によって食品安全に危険をもたらす可能性		
104	必須プログラム (PRP)	(b) 製品の生体、化学および物理的な汚染 (I)、製品間のクロス汚染を含む？		
105	必須プログラム (PRP)	(c) 製品および製品加工環境における食品安全リスクレベル		
	必須プログラム (PRP)	PRP (s) は:		
106	必須プログラム (PRP)	(a) 食品安全に関する組織二ーズに適しているか？		
107	必須プログラム (PRP)	(b) 製造および/または処理される製品の規模と種類、および性質に適しているか？		
108	必須プログラム (PRP)	(c) 生産システム全体において、一般的に適用されるプログラムとして、または特定の製品に適用されるプログラムとして実施される。運行線？		
109	必須プログラム (PRP)	(d) 食品安全チームによって承認されたもの？		
110	必須プログラム (PRP)	組織は上記に関連する法定および規制要件を特定していますか？		
111	必須プログラム (PRP)	組織はPRPを選択し/または設立する際に適切な情報を検討し、利用していますか？		
	必須プログラム (PRP)	組織は以下の事項を考慮している (PRP (PRP) を設立する際に)		
112	必須プログラム (PRP)	a) 建物や関連公用事物の建設と布局		
113	必須プログラム (PRP)	(b) 作業場及び従業員施設を含む施設の布局		
114	必須プログラム (PRP)	(c) 空気、水、エネルギー、その他の公用事物の供給		
115	必須プログラム (PRP)	(d) 廃棄物及び下水処理を含む支援サービス		
116	必須プログラム (PRP)	(e) 設備が清掃、維持、予防維持に適し、アクセシビリティ？		

ISO 22000 監査チェックリスト — チェックリスト

No.	区分	チェック項目	結果	備考 / 証跡番号
117	必須プログラム (PRP)	f) 購入された材料 (例えば原材料、成分、化学物質、包装)、供給 (例えば水、空気、蒸気、氷) の管理、廃棄物 (例えば廃棄物と排水) と製品の処理 (例えば貯蔵と輸送)		
118	必須プログラム (PRP)	(g) 十字汚染防止のための措置		
119	必須プログラム (PRP)	(h) 清掃と消毒？		
120	必須プログラム (PRP)	i) 害虫対策？		
121	必須プログラム (PRP)	j) 個人衛生？		
122	必須プログラム (PRP)	(k) 適切な他の側面？		
123	必須プログラム (PRP)	PRPの検証が計画されているか？		
124	必須プログラム (PRP)	必要のようにPRP (s) を変更していますか？		
125	必須プログラム (PRP)	検証と変更の記録は保持されているか？		
126	必須プログラム (PRP)	文書ではPRPに含まれる活動がどのように管理されるかを明記しているのでしょうか？		
127	一般	危険分析を行うために必要なすべての関連情報は収集され、維持され、更新され、文書化されていますか？		
128	一般	危険分析に関する記録は保存されているか？		
129	食品安全チーム	食品安全チームを任命されたか？		
130	食品安全チーム	食品安全チームのメンバーは、食品安全の開発と実施における多学科的な知識と経験の組み合わせを提供していますか？管理システム？注: この範囲内には、組織の製品、プロセス、機器、および食品安全リスクが含まれ、しかし限らない食品安全管理システムについて		
131	食品安全チーム	食品安全チームに必要な知識と経験が備われていることを示す記録が維持されていますか。		
	原材料、成分、および製品接触された材料	危険性分析を行うために必要な範囲で、文書に記載されているすべての原材料、成分および製品接触材料は、適切な場合:		
132	原材料、成分、および製品接触された材料	a) 生体、化学、物理的特徴		
133	原材料、成分、および製品接触された材料	(b) 添加物および加工補助物質を含む配料の組成		
134	原材料、成分、および製品接触された材料	(c) 起源？		
135	原材料、成分、および製品接触された材料	(d) 生産方法？		
136	原材料、成分、および製品接触された材料	e) 包装と配送方法		
137	原材料、成分、および製品接触された材料	(f) 保存条件と保存期間？		
138	原材料、成分、および製品接触された材料	(g) 使用または加工前に準備および/または処理？		
139	原材料、成分、および製品接触された材料	(h) 購入された材料や成分が、その意図された用途に適した食品安全性に関する受け入れ基準または仕様？		
140	原材料、成分、および製品接触された材料	組織は、原材料、成分および製品接触材料に関する法定および規制上の食品安全要件を特定していますか？		
141	原材料、成分、および製品接触された材料	記述は、必要に応じて更新されているか？		
	最終製品の特徴	危険性分析を行うために必要な範囲で最終製品の特徴が文書に記載されているか、適当である。		
142	最終製品の特徴	a) 製品名または類似の識別		
143	最終製品の特徴	(b) 構成？		
144	最終製品の特徴	(c) 食品の安全性に関する生物学的、化学的及び物理的特徴		
145	最終製品の特徴	(d) 保存期間と保存条件を想定する？		
146	最終製品の特徴	e) 包装？		
147	最終製品の特徴	(f) 食品の安全性及び/または処理、調製及び使用に関する指示に関する標識？		
148	最終製品の特徴	(g) 配分方法？		
149	最終製品の特徴	組織は、最終製品の特性に関連する法定および規制上の食品安全要件を特定していますか？		
150	最終製品の特徴	記述は、必要に応じて更新されているか？		
151	意図された使用	意図された使用、最終製品の合理的に予想された処理、および最終製品の意図しないが合理的に予想された誤用および誤用危険性分析を行うために必要な範囲で文書で検討し、記述されているか。		
152	意図された使用	各製品に対してユーザーグループと、適切な場合、消費者のグループが特定され、消費者のグループが特に脆弱であることが知られている。食品安全に関する特定の危険性が考慮されているか？		

ISO 22000 監査チェックリスト — チェックリスト

No.	区分	チェック項目	結果	備考 / 証跡番号
153	意図された使用	記述は、必要に応じて更新されているか？		
154	流れ図	食品安全管理システムに該当する製品またはプロセスカテゴリに流動図が作成されているか？		
155	流れ図	流動図は、食品安全の危険性の発生、増加、導入の可能性を評価するための基礎となるのか？		
156	流れ図	流動図は明確で正確で十分に詳細なのか？		
	流れ図	流れ図は、適切な場合、以下のものを含む。		
157	流れ図	(a) 操作のすべてのステップの順序と相互作用		
158	流れ図	(b) アウトソーシング・プロセスやサブコントラクト作業はありますか？		
159	流れ図	(c) 原材料、成分、中間製品が流入する場所		
160	流れ図	(d) 再加工およびリサイクルが行われる場所		
161	流れ図	(e) 最終製品、中間製品、副製品、廃棄物が放出または除去される場所		
162	流れ図	食品安全チームは、現場のチェックによって流動図の正確性を確認していますか？		
163	流れ図	検証されたフロー図は記録として保存されているか？		
164	プロセスステップと制御措置の説明	既存の制御措置は、プロセスパラメータおよび/またはそれらの適用の厳密性、または食品安全に影響を与える可能の手続きである。危険性分析を行うために必要な範囲で記述されているか。		
165	プロセスステップと制御措置の説明	規制当局の鉱石衣装など、制御措置の選択または厳格性に影響を与える外部要件が記述され、更新されているか？		
166	一般	食品安全チームは、どの危険を制御する必要があるか、食品安全を確保するために必要な制御の程度を決定するために危険分析を実施していますか？制御措置の組み合わせはどれか？		
167	危険を特定し、許容可能なレベルを決定する	食品の安全性に関するあらゆる危険性が、製品の種類、プロセスタイプ、実際の加工施設に関連して合理的に予想されますか。特定され記録されたのか？		
	危険を特定し、許容可能なレベルを決定する	識別は以下に基づいているか。		
168	危険を特定し、許容可能なレベルを決定する	(a) 危険性分析を可能にするための初期段階で収集された予備情報とデータは？		
169	危険を特定し、許容可能なレベルを決定する	(b) 経験？		
170	危険を特定し、許容可能なレベルを決定する	(c) 可能な限り、流行病学およびその他の歴史的データを含む外部情報		
171	危険を特定し、許容可能なレベルを決定する	(d) 食品安全上の危険性について、最終製品、中間製品、および食品の安全性に関する食品チェーンからの情報消費する？		
172	危険を特定し、許容可能なレベルを決定する	食品安全の危険を冒す各段階 (原材料、加工、配送から) が示されているか？		
	危険を特定し、許容可能なレベルを決定する	危険を特定する際には、次の事項を考慮すべきか。		
173	危険を特定し、許容可能なレベルを決定する	a) 指定された操作の前後のステップ		
174	危険を特定し、許容可能なレベルを決定する	(b) プロセス機器、公用事/サービス、環境？		
175	危険を特定し、許容可能なレベルを決定する	(c) 食物連鎖における先行と次行のリンク		
176	危険を特定し、許容可能なレベルを決定する	食品安全リスクの受け入れ可能レベルは、特定された食品安全リスクごとに最終製品で決定されている (可能な限り) か。		
177	危険を特定し、許容可能なレベルを決定する	決定されたレベルは、既定の法定および規制要件、顧客食品安全要件、顧客その他の関連データ？		
178	危険を特定し、許容可能なレベルを決定する	食品安全リスクの受け入れられるレベルの決定の正当化と結果が記録されているか？		
179	危険性評価	食品安全に関する危険を特定する各リスクに対して、その排除または受け入れられるレベルに減らすことが不可欠かどうかを決定するために、危険性評価が行われているか安全食品の生産について、その制御が定義された許容可能なレベルを満たすために必要かどうか？		
180	危険性評価	各食品安全リスクは、健康に有害な影響の潜在的な重度と発生の可能性に基づいて評価されるか？		
181	危険性評価	危険性について使用された方法論が記述されているか？		
182	危険性評価	食品安全リスク評価の結果は記録されているか？		
183	制御措置の選択と評価	これらの食品を予防、排除または削減できる適切な制御措置の組み合わせ (危険性評価に基づいて) が選択されています。安全リスクは、定義された許容可能なレベルまで？		

ISO 22000 監査チェックリスト — チェックリスト

No.	区分	チェック項目	結果	備考 / 証跡番号
184	制御措置の選択と評価	選択された制御措置のそれぞれが特定された食品安全リスクに対する有効性について検討されているか？		
	制御措置の選択と評価	各選択された制御措置は、論理的なアプローチを使用して、運用PRP (PRP) による管理が必要かどうか、またはHACCP計画による管理が必要かどうかについて分類されているか。その中には、以下の事項に関する評価が含まれます。		
185	制御措置の選択と評価	(a) 食品の安全性に関する特定された危険性に対するその影響は、適用された厳格性に対して		
186	制御措置の選択と評価	(b) 監視の可行性 (例えば、即時的補正措置を可能にするために、及時に監視できる能力)		
187	制御措置の選択と評価	(c) 他の制御措置と比較してシステムに配置されているか？		
188	制御措置の選択と評価	(d) 制御措置の機能不全または重要な加工変動の可能性？		
189	制御措置の選択と評価	(e) 機能不全の場合の影響の重大度		
190	制御措置の選択と評価	(f) 危険をなくすが、または大幅に減らすために、制御措置が特別に確立され、適用されているか？		
191	制御措置の選択と評価	(g) 合成効果 (すなわち、2つまたはそれ以上の措置の間に起こる相互作用により、それらの組み合わせ効果は、それらの作用の合計よりも大きい)個々の影響)		
192	制御措置の選択と評価	HACCP計画に属しているように分類される制御措置が実施されているか？		
193	制御措置の選択と評価	運用PRPとして他の制御措置が実施されているか？		
194	制御措置の選択と評価	この分類に使用されている方法論とパラメータは文書に記載されているか？		
195	制御措置の選択と評価	評価の結果は記録されていますか？		
196	運用前提プログラム (PRP) の作成	運用PRPは文書化されているか？		
	運用前提プログラム (PRP) の作成	運用PRPには各プログラムに関する以下の情報が含まれているか。		
197	運用前提プログラム (PRP) の作成	(a) プログラムによって制御される食品安全リスク		
198	運用前提プログラム (PRP) の作成	(b) 制御措置 (s)		
199	運用前提プログラム (PRP) の作成	(c) 運用PRPが実施されていることを示す監視手順		
200	運用前提プログラム (PRP) の作成	(d) 監視により、運用PRPが制御されていないことが示された場合、改正および修正措置が取られるか？		
201	運用前提プログラム (PRP) の作成	(e) 責任と権限？		
202	運用前提プログラム (PRP) の作成	(f) 監視の記録？		
203	HACCP計画	HACCP計画が文書化されているか？		
	HACCP計画	HACCP計画には、各特定された重要な制御点 (CCP) に対して以下の情報が含まれているか。		
204	HACCP計画	(a) 食品安全の危険性 (s) を中央PCで制御する？		
205	HACCP計画	(b) 制御措置 (s)		
206	HACCP計画	(c) 臨界限 (s)		
207	HACCP計画	(d) 監視手続き (s)		
208	HACCP計画	(e) 批判的な限界を超えれば、改正及び改正措置 (3)		
209	HACCP計画	(f) 責任と権限？		
210	HACCP計画	(g) 監視の記録？		
211	重要な制御点の特定	HACCP計画によって制御される各危険性に対して、確認された制御措置について、CPCPは特定されているか。		
212	CCPの重要な限界の決定)	各の中央CPに対してモニタリングのための重要な限界が定められているか？		
213	CCPの重要な限界の決定)	最終製品における食品安全の危険性の認められるレベルが超えられないように、重要な限界が設定されているか。		
214	CCPの重要な限界の決定)	重要な限界は測定できるのか？		
215	CCPの重要な限界の決定)	選択された批判的限界の根拠は文書化されているか？		
216	CCPの重要な限界の決定)	主観的なデータ (製品、プロセス、操作等の視覚検査など) に基づく重要な制限は、指示や仕様によって裏付けられている。そして/または教育と訓練？		
217	重要な制御点の監視システム	各の中央CPに監視システムが設置され、中央CPがコントロールしていることを示しているのでしょうか。		
218	重要な制御点の監視システム	監視システムには、すべての予定された測定や観測が、臨界限 (s) に関して含まれているか？		

ISO 22000 監査チェックリスト — チェックリスト

No.	区分	チェック項目	結果	備考 / 証跡番号
	重要な制御点の監視システム	監視システムは、以下の事項をカバーする関連する手順、指示、記録で構成されているか。		
219	重要な制御点の監視システム	(a) 適切な時間枠内で結果をもたらす測定や観測？		
220	重要な制御点の監視システム	(b) 使用された監視装置		
221	重要な制御点の監視システム	c) 適用可能な校正方法		
222	重要な制御点の監視システム	(d) 監視頻度		
223	重要な制御点の監視システム	e) 監視結果の監視と評価に関連する責任と権限		
224	重要な制御点の監視システム	(f) 記録の要件と方法		
225	重要な制御点の監視システム	検査方法と周波数は、critical limitsが、製品が隔離される前に、間に合って超えられたときを決定できるのか。使ったか消費されたか？		
226	監視の結果が重要な限界を超えたときの行動	HACCP計画では、決定的な限界が超えるときに行われる予定の修正と修正措置が規定されているか？		
	監視の結果が重要な限界を超えたときの行動	措置は、次のことを確保する:		
227	監視の結果が重要な限界を超えたときの行動	(a) 不適合の原因が特定されるか？		
228	監視の結果が重要な限界を超えたときの行動	(b) 中央CPで制御されているパラメータは、再び制御下に置かれますか？		
229	監視の結果が重要な限界を超えたときの行動	(c) 繰り返すことが防ぐことができるか？		
230	監視の結果が重要な限界を超えたときの行動	危険性のある製品が適切に扱われるため、その製品が放出されないことを保証するために、文書化された手順が確立され、維持されています。評価されたのか？		
	PRPとHACCP計画を特定する初次情報と文書の更新	組織は、必要に応じて、運用PRP (s) と/またはHACCP計画における以下の情報を更新していますか。		
231	PRPとHACCP計画を特定する初次情報と文書の更新	(a) 製品の特徴		
232	PRPとHACCP計画を特定する初次情報と文書の更新	(b) 意図された用途		
233	PRPとHACCP計画を特定する初次情報と文書の更新	(c) 流れ図？		
234	PRPとHACCP計画を特定する初次情報と文書の更新	(d) プロセスステップ？		
235	PRPとHACCP計画を特定する初次情報と文書の更新	(e) 規制措置？		
236	PRPとHACCP計画を特定する初次情報と文書の更新	HACCP計画とPRPを指定する手順や指示は、必要に応じて変更されているか？		
237	検証計画	検証計画では、検証活動の目的、方法、頻度、および責任が定義されているか？		
	検証計画	検証活動により、以下のことが確認されますか。		
238	検証計画	(a) PRPは実施されているか？		
239	検証計画	(b) 危険性分析の入力は絶えず更新されますか？		
240	検証計画	(c) 運用PRPとHACCP計画内の要素が実施され有効である、(d) 危険レベルが既定された許容可能なレベル内にあるのか？		
241	検証計画	(e) 組織が要求するその他の手続きは実施され、効果があるか？		
242	検証計画	検証計画の結果は、組織の運営方法に適した形になるのでしょうか？		
243	検証計画	検証結果は記録され、食品安全チームに伝えられているか？		
244	検証計画	検証結果は、検証活動の結果の分析を可能にするように提供されているか。		
245	検証計画	システム検証が最終製品のサンプルをテストする上で成り立っている場合、影響を受ける製品配合が潜在的に危険であると扱われているか。食品安全リスクの受け入れられるレベルに不適合を示しているか。		
246	追跡性システム	組織が製品配合の識別と原料配合との関係を可能にする追跡性システムを確立し、適用しているか材料、加工、配達記録？		
247	追跡性システム	追跡性システムは、直接のサプライヤーから入ってくる材料と最終製品の初期配送経路を特定できるのか？		

ISO 22000 監査チェックリスト — チェックリスト

No.	区分	チェック項目	結果	備考 / 証跡番号
248	追跡性システム	追跡性の記録は、安全でない可能性がある製品の処理を可能にするシステム評価のために、一定の期間保持されているか。製品撤回？		
249	追跡性システム	記録は法定および規制要件および顧客要件に準拠していますか？		
250	修正	組織は、中央CPの臨界限が超えられた場合、または運用PRPの制御が失われるとき、最終製品が影響を受けることを確保していますか。使用と放出に関して識別され、制御されているか。		
	修正	文書化された手続きが確立され、維持され、以下を定義する。		
251	修正	(a) 影響を受けた最終製品の識別と評価		
252	修正	(b) 実施された修正のレビュー		
253	修正	危害可能性のある製品が危害の限界を超えた条件で製造されているのは処理されていますか。		
254	修正	製造された製品が、運用PRPに適合していない条件で製造された製品が、食品安全に関する不適合とその影響について		
255	修正	必要な場合、これらの製品が扱われているか？		
256	修正	評価は記録されていますか？		
257	修正	すべての修正は、責任者によって承認され、不適合の性質、その原因、および結果 (s) は、不適合の配合物に関する追跡性のために必要な情報を含む。		
258	補正措置	運用PRPとCCPの監視から得られたデータは、開始するための十分な知識と権限を持つ指定された人によって評価されているか補正行動？		
259	補正措置	重要な限界が超えられたり、運用PRPの不適合があったりすると修正措置が開始されるか？		
260	補正措置	組織は、検出された原因を特定し、排除するための適切な措置を指定する文書化された手順を確立し、維持していますか？不適合性がある場合、再発を防止し、不適合性が発生した後、プロセスまたはシステムを制御に戻すため(a) 不適合性 (顧客の苦情を含む) を検討し、 (b) 監視結果における傾向を検討し、制御喪失への進展を示唆する可能性がある。 (c) 不適合の原因を決定する、 (d) 不適合が再発生しないようにするための措置の必要性を評価する、 (e) 不適合の原因を決定し、実施する必要な措置 f) 実施された改正措置の結果を記録し、 g) 実施された改正措置の有効性を確認するために再検討する。		
261	補正措置	補正措置が記録されているか？		
	一般	組織は、不適合の製品が食物連鎖に入ることを防ぐための措置を講じ、不適合の製品を処理する確保するために		
262	一般	(a) 懸念される食品安全リスクは、定義された許容可能なレベルまで減少したのでしょうか？		
263	一般	(b) 懸念される食品安全リスクは、食品連鎖に入れる前に認められるレベルまで減少するのでしょうか？		
264	一般	(c) 食品安全上の危険性に関する定義された許容可能なレベル (s) が不適合にもかかわらずまだ満たされているか？		
265	一般	組織が評価されるまで、不一致な状況に影響を受けた多くの製品が組織のコントロール下に置かれていますか？		
266	一般	組織は関係者に通知し、組織の支配下から離脱した製品が後に撤回される場合、撤回を開始するのが警告: 撤回という用語には召回が含まれます。		
267	一般	危険性のある製品に対処するための制御と関連する対応及び許可は文書化されているか？		
	放出のための評価	不適合の影響を受ける各品種は、以下の条件のうちの1つが適用される場合にのみ安全として放出されますか。		
268	放出のための評価	(a) 監視システム以外の証拠は、制御措置が効果的であることを示すのか？		
269	放出のための評価	(b) 特定の製品に対する制御措置の組み合わせ効果が意図された性能に適合していることを示す証拠はありますか？		
270	放出のための評価	(c) サンプル採取、分析および/またはその他の検証活動の結果は、影響を受けた製品配合が認められた許容可能なものと一致していることを示す。食品安全の危険性に関するレベルは？		
	適合しない製品の処分	放出は許容されない生産品の配分は、以下の活動の一つによって (評価後) 処理されているか。		
271	適合しない製品の処分	(a) 食品安全の危険を排除または受け入れられるレベルに削減するために組織内または組織外の再加工または再加工		
272	適合しない製品の処分	(b) 廃棄物として破壊および/または廃棄？		
	引き出物	安全でないと認定された多くの最終製品の完全な及時撤回を可能にし、容易にすること		
273	引き出物	(a) 上級経営陣は、撤退を開始する権限を有する職員と撤退を実行する責任のある職員を任命したのですか？		

ISO 22000 監査チェックリスト — チェックリスト

No.	区分	チェック項目	結果	備考 / 証跡番号
274	引き出物	(b) 組織は (1) 関連関係者への通知 (例:法定及び法定及び法定) に関する文書化された手続きを確立し、維持しているか。規制当局、顧客および/または消費者)、(2) 撤回された製品の処理と、また、まだ在庫にある製品の大量に影響を与え、および (3) 実行される行動の順序		
275	引き出物	撤回された製品は、破壊されるまで保護され、元の目的以外の目的で使用され、同じ (または他の) 意図された用途が、安全性を確保するために再処理されたか。		
276	引き出物	撤回の原因、範囲、結果が記録され、管理審査への入力として最高経営陣に報告されているか？		
277	引き出物	組織は、適切な技術 (例えば挑戦テスト、偽造) を利用して、撤退プログラムの有効性を検証し記録していますか。引き出物または練習の引き出物)？		
	引き出物	セクション8へ進みます		
278	一般	食品安全チームは、制御措置および/または制御措置の組み合わせを検証し、検証し、改善するために必要なプロセスを計画し、実施していますか。食品安全管理システム？		
	コントロール対策の組み合わせの検証	組織は、運用PRPに含まれる制御措置の実施前 (およびHACCP計画) と変更後、検証していますか？ その中で)		
279	コントロール対策の組み合わせの検証	(a) 選択された制御措置は、指定された食品安全リスクの意図された制御を達成できるのか？		
280	コントロール対策の組み合わせの検証	(b) 制御措置は有効であり、結合して、食品安全に関する確認された危険性の制御を保証することができる。定義された許容可能なレベル？		
281	コントロール対策の組み合わせの検証	検証の結果は、上記の要素の1つまたは両方を示す場合、制御措置および/またはその組み合わせが変更され、再評価されているか。確認できないのか？		
282	コントロール対策の組み合わせの検証	注:変更には、制御措置 (すなわちプロセスパラメータ、厳格性および/またはそれらの組み合わせ) および/または原材料の変更が含まれる。材料、製造技術、最終製品の特性、最終製品の配送方法および/または意図された使用。		
283	監視と測定の制御	指定された監視と測定方法と機器が監視と測定のパフォーマンスを確保するのに十分な証拠はあるのか処置について		
	監視と測定の制御	使用された測定装置と方法は:		
284	監視と測定の制御	(a) 測定基準に追溯可能な国際または国内測定基準に準拠して、指定された間隔で、または使用前に校準または検証されたもの？注:有効な結果を確保するために必要な場合		
285	監視と測定の制御	(b) 必要に応じて調整または再調整？		
286	監視と測定の制御	(c) カリブレーションステータスを決定できるように識別されたもの？		
287	監視と測定の制御	(d) 測定結果を無効にする調整から保護されるか？		
288	監視と測定の制御	(e) 損傷と劣化から保護されるか？		
289	監視と測定の制御	校正および検証の結果の記録は保持されているか？		
290	監視と測定の制御	機器またはプロセスは要求に合致しないことが判明した場合、組織は以前の測定結果の有効性を評価していますか？		
291	監視と測定の制御	測定機器が不適合している場合、組織は機器および影響を受ける製品に対して適切な措置を講じていますか？		
292	監視と測定の制御	このような評価と結果的な行動の記録は維持されているか？		
293	監視と測定の制御	コンピュータソフトウェアが指定された要求の監視と測定に使用されたときに意図されたアプリケーションを満たす能力が確認されているか？		
294	監視と測定の制御	コンピュータソフトウェアの確認は、最初の使用前に実施され、必要に応じて再確認されるか。		
	内部監査	組織は、計画された間隔で内部監査を行い、食品安全管理制度が:		
295	内部監査	(a) 計画された安排、組織によって確立された食品安全管理システム要件、および本規則の要件に準拠する国際標準？		
296	内部監査	(b) 効果的に実施され、更新されていますか？		
297	内部監査	監査されるプロセスや領域の重要性を考慮し、その結果として実施されるあらゆる更新措置を考慮して監査プログラムが計画されているか過去の監査から？		
298	内部監査	監査基準、範囲、頻度、方法が定義されているか？		
299	内部監査	監査人の選択と監査の実施は、監査プロセスの客観性と公正性を確保していますか？		
300	内部監査	監査者は自らの作業を監査しないように保証されているか？		
301	内部監査	監査の計画と実施、報告結果と記録の維持に関する責任と要件は、文書化された手続きで定義されているか？		
302	内部監査	監査対象地域を担当する管理は、検出された不適合性及びその影響を排除するための措置が不当な遅延なく実施されることを確保する原因は？		
303	内部監査	フォローアップ活動には、実施された行動の検証と検証結果の報告が含まれているか？		

ISO 22000 監査チェックリスト — チェックリスト

No.	区分	チェック項目	結果	備考 / 証跡番号
304	個々の検証結果の評価	食品安全チームは、計画された検証の個々の結果を体系的に評価していますか？		
305	個々の検証結果の評価	組織は、確認によって計画された安排に適合性が示されていない場合、要求された適合を達成するために措置をとるのか。		
	個々の検証結果の評価	必要な適合を達成するために採取された行動には、以下の検討が含まれている (ただし限らない) か。		
306	個々の検証結果の評価	(a) 既存の手続きと通信経路？		
307	個々の検証結果の評価	(b) 危険性分析、確立された運用PRPとHACCP計画の結論？		
308	個々の検証結果の評価	(c) PRP (s)		
309	個々の検証結果の評価	(d) 人事資源管理と訓練活動の有効性？		
310	検証活動の結果の分析	食品安全チームは、内部監査および外部監査の結果を含む検証活動の結果を分析していますか？		
	検証活動の結果の分析	分析は順序に実施されているか		
311	検証活動の結果の分析	(a) システムの全体的な性能が計画された安排と食品安全管理システム要求に適合していることを確認する組織？		
312	検証活動の結果の分析	(b) 食品安全管理制度の更新や改善の必要性を特定する		
313	検証活動の結果の分析	(c) 潜在的に危険な製品の発生率が増加することを示す傾向を特定する		
314	検証活動の結果の分析	(d) 内部監査プログラムの計画のための、監査対象領域の地位と重要性に関する情報を確立する。		
315	検証活動の結果の分析	(e) 実施された修正及び修正措置が有効であることを証明する		
316	検証活動の結果の分析	分析の結果と結果となる活動が記録され、適切な方法で最高経営陣に報告され、管理層への入力として報告されるかレビュー？		
317	検証活動の結果の分析	分析の結果と結果として活動されたものは、食品安全管理システムの更新にインプットとして使用されているか？		
318	継続的な改善	上級管理は、組織が食品安全管理システムの有効性を継続的に改善することを、以下のような方法を用いて確保していますか。コミュニケーション - 管理審査 - 内部監査 - 個々の検証結果の評価 - 検証活動の結果の分析 - 制御措置の検証 - 補正措置 - 食品安全管理システムの更新		
319	食品安全管理システムの更新	最高経営陣は、食品安全管理制度の継続的な更新を保証していますか？		
320	食品安全管理システムの更新	食品安全チームは、FSMSが継続的に更新されるように計画された間隔で食品安全管理システムを評価していますか？		
321	食品安全管理システムの更新	チームは危険分析、確立された運用PRPとHACCP計画を再検討する必要性について検討していますか？		
	食品安全管理システムの更新	評価・更新活動は以下の基礎に成り立っているか		
322	食品安全管理システムの更新	(a) 外部と内部からの通信からのインプット		
323	食品安全管理システムの更新	(b) 食品安全管理システムの適性、適切性、有効性に関する他の情報からの情報？		
324	食品安全管理システムの更新	(c) 検証活動の結果の分析の結果の結果？		
325	食品安全管理システムの更新	(d) 経営審査の結果？		
326	食品安全管理システムの更新	システム更新活動が管理審査への入力として適切な方法で記録され報告されているか？		
	完成	勧告		

ISO 22000 監査チェックリスト — 評価と署名

署名確認

検査官の全名と署名	
-----------	--