

ISO 22000 감사 체크리스트

템플릿 정보

템플릿 ID	iso-22000-audit-checklist
버전	v1.0
언어	한국어 (ko)
체크 항목 수	326
출처	https://layeraudit.com
개정일	2026-10-27
설명	설명: SafetyCulture를 이용하여 변환된 이 종합적인 ISO 22000 감사 체크리스트는 5개의 섹션으로 구성되어 있습니다. 안전성 제품 계획 및 실행, 식품 안전 관리 시스템 (FSMS) 의 검증, 검증 및 개선. 이 체크리스트는 조직은 효과적인 FSMS를 구현하고, 구축하고 유지하고 있으며, 또한 최종 제품에 영향을 미칠 수 있는 외부 프로세스에 대한 통제를 보장합니다. 적합성: SafetyCulture를 이용하여 현장에서 보고서를 작성하고 적절한 팀원이나 공급자에게 긴급한 교정 조치를 할 수 있습니다.

감사 정보 (감사 시 기입)

감사일	
감사자	
감사 대상 영역 / 부서	
동행자	

사용 안내

- 이 템플릿은 326개의 체크 항목으로 구성되어 있습니다. 결과는 '체크리스트' 시트에 기록하십시오.
- 원본에 합격/불합격 고정 옵션이 정의되어 있지 않습니다. 사내 기준에 따라 결과를 기입하십시오 (예: 적합/부적합/해당 없음).
- 점수, 결론 및 서명은 '평가 및 서명' 시트에 수동으로 기입합니다.
- 사진 등 증거가 필요하면 '비고 / 증거 번호' 열에 증거 번호를 기입하고 사진을 번호별로 보관하십시오.
- 체크 항목 번호는 연속으로 재부여되었습니다. 원본 파일 행 번호와의 대응 관계는 납품 패키지의 '编号对应表.xlsx'에 기록되어 있습니다.

ISO 22000 감사 체크리스트 — 체크리스트

No.	구분	체크 항목	결과	비고 / 증적 번호
1	일반 요구 사항	조직은 ISO 22000의 요구 사항에 따라 효과적인 식품 안전 관리 시스템을 구축하고 문서화하고 시행하고 있는가표준?		
2	일반 요구 사항	FSMS는 유지되고 업데이트되고 있습니까?		
3	일반 요구 사항	FSMS의 범위가 정의되어 있습니까?		
4	일반 요구 사항	식품 안전 관리 시스템에서 다루고 있는 제품이나 제품 카테고리, 프로세스 및 생산시설은 범위를 지정하고 있습니까?		
5	일반 요구 사항	식품 안전에 대한 위험은 정해져 평가되고, 평가되고,조직의 제품들이 직접 또는 간접적으로 소비자에게 해를 끼치지 않도록 통제되는 방법?		
6	일반 요구 사항	제품과 관련된 안전 문제에 관한 적절한 정보는 식품사슬 전체에 전달되고 있습니까?		
7	일반 요구 사항	조직 전체에 걸쳐 FSMS의 개발, 시행 및 업데이트에 관한 정보는 필요한 범위 내에서 전달되었는가ISO 22000 표준에 의해 요구되는 식품 안전성을 보장합니까?		
8	일반 요구 사항	조직은 조직의 활동을 반영하고 통합하도록 주기적으로 FSMS를 평가하고 (필요한 경우 업데이트) 하는 것일까?식품 안전에 대한 최신 정보		
9	일반 요구 사항	조직은 최종 제품의 준수를 영향을 줄 수 있는 외부에 출입된 프로세스에 대한 통제를 보장한 적이 있습니까?		
10	일반 요구 사항	이러한 외부에 공급되는 프로세스의 통제는 FSMS 내에서 확인되고 문서화되어 있습니까?		
	일반	FSMS 문서에는 다음이 포함되나요?		
11	일반	a) 식품 안전 정책 및 관련 목표에 관한 문서화된 진술?		
12	일반	(b) ISO 22000 표준에 의해 요구되는 문서화된 절차와 기록?		
13	일반	(c) 식품안전 관리 시스템의 효과적인 개발, 시행 및 업데이트를 보장하기 위해 조직에 필요한 문서?		
14	문서의 통제	식품 안전 관리 시스템에서 요구되는 문서들은 통제되고 있습니까?		
15	문서의 통제	확립된 통제는 식품 안전에 미치는 영향과식품 안전 관리 시스템?		
	문서의 통제	필요한 통제를 정의하기 위한 문서화된 절차가 존재하는가:		
16	문서의 통제	a) 발급 전에 서류를 정합성으로 승인하는 것?		
17	문서의 통제	(b) 필요한 경우 재검토하고 업데이트하고 재 승인하는 서류?		
18	문서의 통제	(c) 문서의 변화와 현재 개정 상태가 확인되도록 하기 위해서?		
19	문서의 통제	d) 사용 장소에서 관련 문서의 버전이 사용 가능하도록 보장하기 위해서?		
20	문서의 통제	e) 문서가 읽을 수 있고 쉽게 식별될 수 있도록 보장하기 위해서요?		
21	문서의 통제	f) 외부 출처의 관련 문서들이 확인되고 배포가 통제되도록 보장하기 위해서요?		
22	문서의 통제	(g) 노후 문서의 의도하지 않은 사용을 방지하고, 어떠한 목적으로 보관될 경우 적절한 식별을 적용하기 위해서?		
23	기록의 통제	식품의 효율적인 작동을 증명하기 위해 요구 사항에 대한 증거와 식품의 효율적인 작동을 입증하기 위해 기록이 작성되고 유지되어야 합니다.안전 관리 시스템?		
24	기록의 통제	기록은 여전히 읽을 수 있고 쉽게 식별되고 검색될 수 있습니까?		
25	기록의 통제	수정, 식별, 저장, 보호, 검색, 저장 시간 및기록의 처리를 하는 것?		
	기록의 통제	5부로 이동해 주세요.		
26	경영의 약속	최고 경영진은 식품안전 관리 시스템의 개발과 시행에 대한 의지를 입증할 수 있는가?		
	경영의 약속	최고 경영진은 식품안전 관리 시스템의 효과는 다음과 같이 지속적으로 향상되는 것을 증명할 수 있는가?		
27	경영의 약속	a) 식품 안전성을 보여주는 것은 조직의 사업적 목표에 의해 지원 되는 것 입니까?		
28	경영의 약속	(b) ISO 22000 표준의 요구사항, 관련 법규 및 규제 요구사항을 충족하는 중요성을 조직에 알리는 것식품 안전에 관한 고객 요구사항?		
29	경영의 약속	(c) 식품 안전 정책의 확립?		
30	경영의 약속	d) 경영 검토를 수행하는 것?		
31	경영의 약속	e) 자원 가용을 보장 하는 것?		
32	식품 안전 정책	최고 경영진은 식품 안전 정책을 정의하고 문서화하고 전달한 적이 있습니까?		
	식품 안전 정책	최고 경영진은 식품 안전 정책이		
33	식품 안전 정책	(a) 식품사슬에서의 조직의 역할에 적합한가요?		
34	식품 안전 정책	(b) 법령 및 규제 요구 사항과 상호 합의된 고객 식품 안전 요구 사항에 부합합니까?		
35	식품 안전 정책	(c) 조직의 모든 차원에서 전달되고, 시행되고 유지되고 있습니까?		
36	식품 안전 정책	d) 계속 적성에 대해 검토되고 있습니까?		

ISO 22000 감사 체크리스트 — 체크리스트

No.	구분	체크 항목	결과	비고 / 증적 번호
37	식품 안전 정책	e) 의사소통에 적절하게 대응하는가?		
38	식품 안전 정책	f) 측정 가능한 목표가 뒷받침되는가?		
	식품 안전 관리 시스템 계획	최고 경영진이 다음과 같이 보장합니까?		
39	식품 안전 관리 시스템 계획	a) 식품안전관리시스템의 계획은 제4.1항의 요구사항과식품 안전성 지원?		
40	식품 안전 관리 시스템 계획	(b) 식품안전 관리 시스템의 완전성은 식품안전 관리 시스템의 변경이 계획되고 시행될 때 유지되는가?		
41	책임과 권한	최고 경영진은 조직 내에서 책임과 권위가 정의되고 전달되어 효율적인 운영과식품 안전 관리 시스템의 유지		
42	책임과 권한	식품안전 관리에 관한 문제점을 확인된 사람에게 보고하는 책임은 모든 직원에게 부여되었는가?		
43	책임과 권한	행동들을 시작하고 기록할 수 있는 정의된 책임과 권한을 가진 직원들이 지정되어 있는가?		
	식품 안전팀 리더	최고 경영진은 식품 안전팀의 지도자를 임명했는가?		
44	식품 안전팀 리더	a) 식품 안전팀을 관리하고 그 일을 조직하는 데?		
45	식품 안전팀 리더	(b) 식품 안전 팀원의 적절한 교육 및 교육을 보장 하려면?		
46	식품 안전팀 리더	(c) 식품 안전 관리 체계가 구축되고, 시행되고, 유지되고, 업데이트되는 것을 보장하기 위해서요?		
47	식품 안전팀 리더	d) 식품 안전 관리 시스템의 효과와 적합성에 대해 조직 최고 경영자에게 보고하는 것?		
	식품 안전팀 리더	참고: 식품안전팀의 책임자는 식품안전 관리 시스템에 관한 문제에 대해 외부 당사자와의 연락을 포함할 수 있습니다.		
	외부 통신	조직은 다음과 같은 사람들과 소통하기 위한 효과적인 장치를 마련하고, 시행하고 유지하였는가?		
48	외부 통신	a) 공급자 및 계약자?		
49	외부 통신	(b) 고객이나 소비자, 특히 제품 정보 (목적 사용, 저장 요구 사항 및적절한 경우, 수납 기간), 변경 사항을 포함한 조회, 계약 또는 주문 처리 및 고객 불만을 포함한 고객 피드백?		
50	외부 통신	(c) 법령 및 규제 기관?		
51	외부 통신	d) 식품 안전 관리 시스템의 효과 또는 업데이트에 영향을 미치는 또는 영향을 받을 다른 조직?		
52	외부 통신	이러한 통신은 식품 안전 측면 (특히 다른 조직이 통제해야 하는 알려진 식품 안전 위험성) 에 대한 정보를 제공합니까?식품사슬의 다른 조직에 관련될 수 있는 조직의 제품들)		
53	외부 통신	통신 기록이 유지되고 있습니까?		
54	외부 통신	법령 및 규제 기관 및 고객으로부터 식품 안전 요구 사항이 사용 가능합니까?		
55	외부 통신	식품 안전에 관한 정보를 외부로 전달할 수 있는 정의된 책임과 권한을 가진 직원이 지정되어 있습니까?		
56	외부 통신	외부 통신을 통해 얻은 정보는 시스템 업데이트 및 관리 검토에 입력되는 것으로 포함되나요?		
57	내부 통신	조직은 식품 안전에 영향을 미치는 문제에 대해 직원과 소통하기 위해 효과적인 장치를 마련하고 시행하고 유지하고 있습니까?		
	내부 통신	조직은 식품 안전팀이 다음을 포함하여, 그 한계에 국한되지 않는 변경 사항에 대해 적시에 알리는 것을 보장하고 있습니까?		
58	내부 통신	(a) 제품이나 새로운 제품?		
59	내부 통신	(b) 원료, 재료, 서비스?		
60	내부 통신	(c) 생산 시스템 및 장비?		
61	내부 통신	d) 생산 시설, 장비 위치 및 주변 환경?		
62	내부 통신	(e) 청소 및 위생 프로그램?		
63	내부 통신	(f) 포장, 저장 및 유통 시스템?		
64	내부 통신	(g) 인력 자격 수준 및/또는 책임 및 허가 분배?		
65	내부 통신	h) 법규 및 규제 요구사항?		
66	내부 통신	i) 식품 안전 위험 및 통제 조치에 대한 지식		
67	내부 통신	(j) 조직이 준수하는 고객, 부문 및 기타 요구 사항?		
68	내부 통신	k) 외부 이해관계자로부터 관련 조사들?		
69	내부 통신	(l) 제품에 따른 식품 안전 위험성을 나타내는 불만이 있습니까?		
70	내부 통신	m) 식품 안전에 영향을 미치는 다른 조건?		
71	내부 통신	식품안전팀은 식품안전 관리 시스템의 업데이트에 앞서 언급한 정보가 포함되도록 보장합니까?		

ISO 22000 감사 체크리스트 — 체크리스트

No.	구분	체크 항목	결과	비고 / 증적 번호
72	내부 통신	최고 경영진은 경영 검토에 관련 정보가 포함되는 것을 보장합니까?		
73	긴급 준비 및 대응	최고 경영진은 식품 안전과 식품사슬에서 조직의 역할에 관련되는 것들이 무엇인가?		
74	일반	최고 경영진은 조직의 식품 안전 관리 시스템을 계획된 간격으로 검토하여 그 적절한성, 적당성 및효과?		
75	일반	이 검토는 식품 안전 관리 시스템, 식품 안전 등 개선의 기회와 변경 필요성을 평가하는 것을 포함합니까?정책?		
76	일반	경영진의 검토에 대한 기록이 유지되고 있습니까?		
	검토 입력	관리 검토에 대한 입력에는 다음과 같은 정보가 포함되어 있습니까?		
77	검토 입력	a) 이전 경영 검토에 따른 후속 조치?		
78	검토 입력	(b) 검증 활동의 결과 분석?		
79	검토 입력	(실) 식품 안전에 영향을 미칠 수 있는 변화 된 상황?		
80	검토 입력	(d) 비상 상황, 사고 및 철수?		
81	검토 입력	e) 시스템 업데이트 활동의 결과를 검토하는 것?		
82	검토 입력	(f) 고객들의 피드백을 포함한 통신 활동의 검토?		
83	검토 입력	(g) 외부 감사나 검사?		
84	검토 입력	데이터들은 최고 경영진이 정보들을 식품안전 관리 시스템의 명시된 목표와 연관시킬 수 있는 방식으로 제시되는가?		
	검토 출력	경영 검토 결과에는 다음과 같은 사항과 관련된 결정과 행동이 포함되었는가?		
85	검토 출력	(a) 식품 안전 보장?		
86	검토 출력	(b) 식품 안전 관리 시스템의 효율성 향상?		
87	검토 출력	(c) 자원 필요?		
88	검토 출력	d) 조직의 식품 안전 정책 및 관련 목표의 개정?		
	검토 출력	6부로 이동해 주시기 바랍니다		
89	자원 제공	조직은 식품안전 관리 시스템의 구축, 시행, 유지 및 업데이트에 충분한 자원을 제공합니까?		
90	일반	식품안전팀과 식품안전에 영향을 미치는 활동을 수행하는 다른 인원은 적절한 교육의 기초로 역량 있는 자인가?교육, 기술 및 경험?		
91	일반	외부 전문가들의 책임과 권한을 규정하는 합의나 계약에 관한 기록이 존재하는가?식품 안전 관리 시스템의 개발, 시행, 운영 또는 평가에 필요한가?		
	역량, 인식 및 교육	조직은		
92	역량, 인식 및 교육	a) 식품 안전에 영향을 미치는 활동이 필요한 인력을 식별하는 것		
93	역량, 인식 및 교육	(b) 인력에게 필요한 역량을 보장하기 위해 교육을 제공하거나 다른 조치를 취합니까?		
94	역량, 인식 및 교육	(c) 식품 안전 관리 시스템의 모니터링, 교정 및 교정 조치를 담당하는 인력 교육을 보장하는 것?		
95	역량, 인식 및 교육	d) a), b) 및 c) 에 따른 조치들의 시행 및 효과에 대한 평가를 하는 것?		
96	역량, 인식 및 교육	e) 식품 안전에 기여하기 위해 각자의 활동의 중요성과 중요성을 직원들이 인식하도록 보장하는 것		
97	역량, 인식 및 교육	(f) 식품 안전에 영향을 미치는 모든 직원들이 효과적인 의사소통의 요구사항을 이해하도록 보장하는 것?		
98	역량, 인식 및 교육	(g) b) 및 c) 에 설명된 훈련 및 활동에 대한 적절한 기록을 유지합니까?		
99	인프라	조직은 ISO 22000의 요구 사항을 구현하기 위해 필요한 인프라 구축 및 유지에 필요한 자원을 제공합니까?표준?		
100	업무 환경	조직은 업무 환경의 구축, 관리 및 유지에 필요한 자원을 제공합니까?ISO 22000 표준?		
	업무 환경	7부로 이동해 주세요.		
101	일반	조직은 안전한 제품을 생산하기 위해 필요한 프로세스를 계획하고 개발합니까?		
102	일반	조직은 계획된 활동과 그 활동에 대한 변경 사항들을 실행하고 운영하고 효율성을 보장합니까?또한 운영 PRP (공동자력) 과/또는 HACCP 계획.		
	사전 조건 프로그램 (PRP)	조직은 다음과 같은 통제에 도움을 주기 위해 PRP를 설립, 시행 및 유지하였는가:		
103	사전 조건 프로그램 (PRP)	(a) 식품 안전에 대한 위험성들이 업무 환경으로 제품에 도입될 가능성은?		
104	사전 조건 프로그램 (PRP)	(b) 제품들 사이의 교차 오염을 포함하여 제품의 생물학적, 화학적 및 물리적 오염		
105	사전 조건 프로그램 (PRP)	(c) 제품 및 제품 처리 환경에서의 식품 안전 위험 수준?		

ISO 22000 감사 체크리스트 — 체크리스트

No.	구분	체크 항목	결과	비고 / 증적 번호
	사전 조건 프로그램 (PRP)	PRP (공인자) 는		
106	사전 조건 프로그램 (PRP)	a) 식품 안전에 관한 조직적 필요에 적합한가요?		
107	사전 조건 프로그램 (PRP)	(b) 제조 및/또는 취급되는 제품의 규모와 종류와 성격에 적합합니까?		
108	사전 조건 프로그램 (PRP)	(c) 전체 생산 시스템에서 일반적으로 적용되는 프로그램이나 특정 제품에 적용되는 프로그램으로 실행되거나 운영 라인?		
109	사전 조건 프로그램 (PRP)	d) 식품 안전팀의 승인을 받은가요?		
110	사전 조건 프로그램 (PRP)	조직은 위와 관련된 법규 및 규제 요구 사항을 확인합니까?		
111	사전 조건 프로그램 (PRP)	조직은 PRP를 선택하고/또는 설립할 때 적절한 정보를 고려하고 사용합니까?		
	사전 조건 프로그램 (PRP)	조직은 다음을 고려합니까 (PRP를 설립할 때):		
112	사전 조건 프로그램 (PRP)	a) 건물 및 관련 공사 시설의 건설 및 배치?		
113	사전 조건 프로그램 (PRP)	(b) 작업 공간 및 직원 시설을 포함한 시설의 배열?		
114	사전 조건 프로그램 (PRP)	(c) 공기, 물, 에너지 및 기타 공용품 공급?		
115	사전 조건 프로그램 (PRP)	(d) 폐기물 및 하수도 처리를 포함한 지원 서비스?		
116	사전 조건 프로그램 (PRP)	e) 장비의 청소, 유지 및 예방 유지에 적합한성과 접근성이?		
117	사전 조건 프로그램 (PRP)	f) 구매된 재료 (예를 들어 원자재, 재료, 화학물질 및 포장) 의 관리, 공급 (예를 들어, 물, 공기, 증기, 얼음) 의 처리폐기물 및 하수도) 및 제품의 처리 (예: 저장 및 운송)		
118	사전 조건 프로그램 (PRP)	(g) 교차 오염을 예방하기 위한 조치		
119	사전 조건 프로그램 (PRP)	h) 청소 및 위생?		
120	사전 조건 프로그램 (PRP)	i) 해충 통제?		
121	사전 조건 프로그램 (PRP)	(주) 개인 위생?		
122	사전 조건 프로그램 (PRP)	k) 적절한 경우 다른 측면?		
123	사전 조건 프로그램 (PRP)	PRP의 검증이 계획되어 있습니까?		
124	사전 조건 프로그램 (PRP)	PRP (s) 는 필요에 따라 수정되었는가?		
125	사전 조건 프로그램 (PRP)	검증 및 변경에 대한 기록이 유지되고 있습니까?		
126	사전 조건 프로그램 (PRP)	문서들은 PRP에 포함된 활동의 관리방법을 명시하고 있는가?		
127	일반	위험 분석을 수행하기 위해 필요한 모든 관련 정보는 수집되고 유지되고, 업데이트되고 문서화되고 있습니까?		
128	일반	위험 분석에 관한 기록이 유지되고 있습니까?		
129	식품 안전팀	식품 안전팀이 임명되었나요?		
130	식품 안전팀	식품 안전 팀의 구성원들은 식품 안전 개발 및 시행에 대한 다분야적 지식과 경험을 결합하여 제공합니까?관리 시스템? 참고: 여기에는 조직의 제품, 프로세스, 장비 및 식품 안전 위험 범위 내에서 포함되지만 그 한정되지 않습니다.식품 안전 관리 시스템		
131	식품 안전팀	식품 안전 팀이 필요한 지식과 경험을 가지고 있다는 증거를 기록 하는 기록이 유지 됩니까?		

ISO 22000 감사 체크리스트 — 체크리스트

No.	구분	체크 항목	결과	비고 / 증적 번호
	원료, 재료 및 제품 접촉된 재료	위험 분석을 수행하기 위해 필요한 범위 내에서 문서에 설명된 모든 원료, 재료 및 제품 접촉 물질, 다음 각 호의 경우		
132	원료, 재료 및 제품 접촉된 재료	(ㄱ) 생물학적, 화학적, 물리적 특성?		
133	원료, 재료 및 제품 접촉된 재료	b) 첨가물 및 가공 보조물 등으로 구성된 재료?		
134	원료, 재료 및 제품 접촉된 재료	(주) 기원?		
135	원료, 재료 및 제품 접촉된 재료	d) 생산 방법?		
136	원료, 재료 및 제품 접촉된 재료	e) 포장 및 배달 방법?		
137	원료, 재료 및 제품 접촉된 재료	f) 저장 조건과 수납 기간?		
138	원료, 재료 및 제품 접촉된 재료	(g) 사용 또는 가공 전에 준비 및/또는 취급?		
139	원료, 재료 및 제품 접촉된 재료	h) 식품 안전에 관한 수용 기준 또는 구매된 재료와 재료의 목적에 적합한 사양?		
140	원료, 재료 및 제품 접촉된 재료	조직은 원료, 재료 및 제품 접촉 재료에 관한 법령 및 규제 식품 안전 요구 사항을 규정합니까?		
141	원료, 재료 및 제품 접촉된 재료	필요한 경우, 그 설명은 업데이트되는지 포함하고 있습니까?		
	최종 제품의 특징	다음에 대한 정보를 포함하여 위험 분석을 수행하기 위해 필요한 범위 내에서 최종 제품의 특성을 문서에 기술하고 있습니까? 적절한 경우		
142	최종 제품의 특징	a) 제품 이름 또는 유사한 식별?		
143	최종 제품의 특징	(b) 구성?		
144	최종 제품의 특징	(c) 식품 안전에 관한 생물학적, 화학적 및 물리적 특성?		
145	최종 제품의 특징	d) 의도된 수확 기간과 보관 조건?		
146	최종 제품의 특징	e) 포장?		
147	최종 제품의 특징	(f) 식품 안전 및/또는 취급, 준비 및 사용 지침에 관한 표기?		
148	최종 제품의 특징	(g) 분배 방법?		
149	최종 제품의 특징	조직은 최종 제품의 특성에 관한 법령 및 규제 식품 안전 요구 사항을 규정하고 있습니까?		
150	최종 제품의 특징	필요한 경우, 그 설명은 업데이트되는지 포함하고 있습니까?		
151	의도된 사용	의도된 사용, 최종 제품의 합리적으로 예상되는 취급, 그리고 최종 제품의 의도하지 않은, 하지만 합리적으로 예상되는 잘못된 취급 및 부적용위험 분석을 수행하기 위해 필요한 범위 내에서 문서에 고려하고 설명한 바 있습니까?		
152	의도된 사용	각 제품에 대해 사용자 그룹과 적절한 경우 소비자 그룹이 확인되고 있으며, 소비자 그룹은 특히 취약한 것으로 알려져 있습니다. 식품 안전에 대한 특정 위험 요소가 고려되었는가?		
153	의도된 사용	필요한 경우, 그 설명은 업데이트되는지 포함하고 있습니까?		
154	흐름 다이어그램	식품 안전 관리 시스템에서 적용되는 제품이나 공정 범주에 대한 흐름 다이어그램이 준비되어 있습니까?		
155	흐름 다이어그램	흐름 다이어그램은 식품 안전 위험의 발생, 증가 또는 도입을 평가할 수 있는 근거가 되는 것일까요?		
156	흐름 다이어그램	흐름 다이어그램은 명확하고 정확하고 충분히 상세한가요?		
	흐름 다이어그램	유관 도표는 다음을 포함하고 있습니다.		
157	흐름 다이어그램	(a) 운영의 모든 단계의 순서와 상호작용?		
158	흐름 다이어그램	(b) 외부에 출입된 프로세스 및 하위 계약 작업이 있습니까?		
159	흐름 다이어그램	(c) 원료, 재료 및 중간 제품들이 흐름을 통과하는 곳?		
160	흐름 다이어그램	d) 재처리 및 재활용이 이루어지는 곳		
161	흐름 다이어그램	e) 최종 제품, 중간 제품, 부산물 및 폐기물이 방출되거나 제거되는 곳?		
162	흐름 다이어그램	식품 안전팀은 현장 검사로 흐름 다이어그램의 정확성을 확인합니까?		
163	흐름 다이어그램	검증된 흐름 다이어그램은 기록으로 유지되는가?		
164	프로세스 단계와 통제 조치의 설명	기존의 통제 조치는 공정 매개 변수나/또는 그 적용의 엄격성 또는 식품 안전에 영향을 미칠 수 있는 절차가 있는가? 위험 분석을 수행하기 위해 필요한 범위 내에서 설명되는가?		
165	프로세스 단계와 통제 조치의 설명	통제 조치의 선택이나 엄격성에 영향을 미칠 수 있는 외부 요구 사항 (예: 규제 당국의 광석 복장) 은 설명되고 업데이트 되었는가?		

ISO 22000 감사 체크리스트 — 체크리스트

No.	구분	체크 항목	결과	비고 / 증적 번호
166	일반	식품 안전팀은 어떤 위험 요소를 통제해야 하는지, 식품 안전성을 보장하기 위해 필요한 통제 정도를 결정하기 위해 위험 분석을 수행하고 있는가?어떤 통제조치가 결합되어야 하는가?		
167	위험 식별 및 허용되는 수준의 결정	제품 종류, 공정 유형 및 실제 가공 시설에 관하여 합리적으로 예상되는 모든 식품 안전 위험 요소가 있습니까?확인하고 기록한 것?		
	위험 식별 및 허용되는 수준의 결정	식별은 다음과 같은 근거에 근거하고 있습니까?		
168	위험 식별 및 허용되는 수준의 결정	a) 위험 분석을 가능하게 하기 위해 예비 단계에 수집된 사전 정보와 자료?		
169	위험 식별 및 허용되는 수준의 결정	(L) 경험?		
170	위험 식별 및 허용되는 수준의 결정	(c) 가능한 한 전염병 및 기타 역사적 자료를 포함한 외부 정보?		
171	위험 식별 및 허용되는 수준의 결정	d) 최종 제품, 중간 제품 및 식품의 안전에 관련될 수 있는 식품 안전 위험에 대한 식품 사슬의 정보소비?		
172	위험 식별 및 허용되는 수준의 결정	식품 안전 위험별 각 단계 (原料,加工, 유통) 가 표시되어 있습니까?		
	위험 식별 및 허용되는 수준의 결정	위험성을 파악할 때 다음과 같은 사항에 대한 고려가 이루어지는가?		
173	위험 식별 및 허용되는 수준의 결정	a) 지정된 작전에 앞서서 그 다음의 단계?		
174	위험 식별 및 허용되는 수준의 결정	(b) 공정 장비, 공용품/서비스 및 주변 환경?		
175	위험 식별 및 허용되는 수준의 결정	(c) 식사망의 전과 다음 연결고리?		
176	위험 식별 및 허용되는 수준의 결정	최종 제품에서 식품 안전 위험의 허용되는 수준은 확인된 각 식품 안전 위험에 대해 결정되어 있습니까?		
177	위험 식별 및 허용되는 수준의 결정	결정된 수준은 정해진 법규 및 규제 요구사항, 고객 식품 안전 요구사항,고객 및 기타 관련 자료?		
178	위험 식별 및 허용되는 수준의 결정	식품 안전 위험의 허용 가능한 수준을 결정하는 데의 근거와 그 결과가 기록되어 있습니까?		
179	위험 평가	식품 안전에 대한 위험성 평가가 이루어져 있는 경우, 각 식품 안전성 위험성 확인에 따라 그 위험성 제거 또는 수용 가능한 수준으로 줄이는 것이 필수적인지 여부를 결정하는 데안전한 식품의 생산에 대한 통제가 필요한지, 그리고 정의된 허용되는 수준을 달성하기 위해 필요한지?		
180	위험 평가	각 식품 안전 위험은 건강에 해로운 영향의 가능한 심각성과 발생 가능성에 따라 평가되는가?		
181	위험 평가	위험에 대한 방법론이 설명되어 있습니까?		
182	위험 평가	식품 안전 위험 평가의 결과는 기록되어 있습니까?		
183	통제 조치의 선택 및 평가	선택된 적절한 통제 조치 조합 (위험 평가에 근거하여) 이 이러한 식품의 예방, 제거 또는 감소에 능통하다안전 위험은 정의된 허용 가능한 수준에 이르는가?		
184	통제 조치의 선택 및 평가	선택된 통제 조치들 중 각각의 식품 안전에 대한 위험성에 대한 효과에 대해 검토되고 있습니까?		
	통제 조치의 선택 및 평가	선택된 각 제어 조치들은 논리적인 접근을 사용하여 운영 PRP (공동적 PRP) 또는 HACCP 계획에 의해 관리되어야 하는지 분류되는가?다음의 점에 대한 평가도 포함합니다.		
185	통제 조치의 선택 및 평가	(a) 식품 안전에 대한 확인된 위험성에 대한 그 영향은 적용된 엄격성에 비해 얼마나 크는가?		
186	통제 조치의 선택 및 평가	(b) 모니터링을 할 수 있는 가능성은 (예: 즉각적인 교정 조치를 가능하게 하기 위해 적시에 모니터링 할 수 있는 능력)		
187	통제 조치의 선택 및 평가	(c) 다른 통제 조치와 비교해 시스템 내에 배치되는가?		
188	통제 조치의 선택 및 평가	d) 통제 조치의 기능에 실패하거나 상당한 처리 변동성의 가능성은?		
189	통제 조치의 선택 및 평가	e) 그 기능이 실패할 경우의 결과의 심각성?		
190	통제 조치의 선택 및 평가	(f) 위험의 수준을 제거하거나 현저하게 감소시키기 위해 통제 조치가 구체적으로 마련되고 적용되는지?		

ISO 22000 감사 체크리스트 — 체크리스트

[illegible]

ISO 22000 감사 체크리스트 — 체크리스트

No.	구분	체크 항목	결과	비고 / 증적 번호
221	중요한 제어 지점 모니터링 시스템	(c) 적용 가능한 교정 측정 방법?		
222	중요한 제어 지점 모니터링 시스템	d) 모니터링 빈도는?		
223	중요한 제어 지점 모니터링 시스템	e) 모니터링 결과의 모니터링 및 평가와 관련된 책임과 권한?		
224	중요한 제어 지점 모니터링 시스템	f) 기록 요구 사항 및 방법?		
225	중요한 제어 지점 모니터링 시스템	모니터링 방법과 빈도는 제품을 고립하기 전에 중요한 한계를 초과할 때 결정할 수 있습니까? 사용되거나 소비되는 경우		
226	모니터링 결과가 중요한 한계를 초과할 때 수행하는 행위	결정적 한계 제한이 초과될 때 취해야 할 계획된 교정 및 교정 조치들은 HACCP 계획에 명시되어 있습니까?		
	모니터링 결과가 중요한 한계를 초과할 때 수행하는 행위	그 조치들은 다음을 보장하는가:		
227	모니터링 결과가 중요한 한계를 초과할 때 수행하는 행위	a) 불합격의 원인은 밝혀졌는가?		
228	모니터링 결과가 중요한 한계를 초과할 때 수행하는 행위	(b) 중앙정책당국에서 통제되는 매개 변수들은 통제하에 다시 내려가야 하는가?		
229	모니터링 결과가 중요한 한계를 초과할 때 수행하는 행위	(c) 재발이 예방될 수 있습니까?		
230	모니터링 결과가 중요한 한계를 초과할 때 수행하는 행위	위험성 있는 제품들을 적절하게 취급하기 위해 문서화된 절차가 마련되어 유지되고 있으며, 평가 받았습니까?		
	PRP 및 HACCP 계획을 명시하는 예비 정보 및 문서의 업데이트	조직은 필요한 경우 운영 PRP (s) 및/또는 HACCP 계획에 다음 정보를 업데이트합니까:		
231	PRP 및 HACCP 계획을 명시하는 예비 정보 및 문서의 업데이트	a) 제품 특성?		
232	PRP 및 HACCP 계획을 명시하는 예비 정보 및 문서의 업데이트	(b) 의도 된 사용?		
233	PRP 및 HACCP 계획을 명시하는 예비 정보 및 문서의 업데이트	(c) 흐름 다이어그램?		
234	PRP 및 HACCP 계획을 명시하는 예비 정보 및 문서의 업데이트	d) 과정 단계?		
235	PRP 및 HACCP 계획을 명시하는 예비 정보 및 문서의 업데이트	e) 통제 조치?		
236	PRP 및 HACCP 계획을 명시하는 예비 정보 및 문서의 업데이트	HACCP 계획과 PRP를 명시하는 절차와 지침이 필요하다면 수정되었는가?		
237	검증 계획	검증 계획에 의해 검증 활동의 목적, 방법, 주파수 및 책임은 정의되는가?		
	검증 계획	검증 활동은 다음과 같이 확인되는지 확인합니까?		
238	검증 계획	a) PRP (공정) 은 시행되고 있는가?		
239	검증 계획	(b) 위험 분석에 대한 입력은 지속적으로 업데이트 되나요?		
240	검증 계획	(c) 운영 PRP (공동자력) 과 HACCP 계획의 요소들이 실행되고 효과적 인 d) 위험 수준은 확인된 허용 가능한 수준 안에 있습니까?		
241	검증 계획	(e) 조직이 요구하는 다른 절차는 시행되고 효과적 인가?		
242	검증 계획	조직의 운영방식에 적합한 형태로 검증 계획의 결과물이 나오는가?		
243	검증 계획	검증 결과는 기록되고 식품 안전팀에 전달되는가?		
244	검증 계획	검증 결과는 검증 활동의 결과를 분석할 수 있도록 제공되는 방법인가?		

ISO 22000 감사 체크리스트 — 체크리스트

No.	구분	체크 항목	결과	비고 / 증적 번호
245	검증 계획	유해 제품 조차는 잠재적으로 안전하지 않은 것으로 취급되는 경우 시스템 검증이 최종 제품 샘플의 테스트를 기반으로 하고 있으며, 이러한 테스트 샘플은 식품 안전 위험의 허용 가능한 수준에 대한 불합의를 나타낼 수 있습니까?		
246	추적성 시스템	조직이 제품조합과 원료조합과의 관계를 식별할 수 있는 추적성 시스템을 구축하고 적용하고 있는가? 재료, 처리 및 배달 기록?		
247	추적성 시스템	추적성 시스템은 직접 공급자로부터의 유입 자료와 최종 제품의 초기 유통 경로를 식별할 수 있는가?		
248	추적성 시스템	안전성이 떨어질 가능성이 있는 제품 취급을 가능하게 하기 위해 시스템 평가에 필요한 특정 기간 동안 추적성 기록이 유지되고 있으며 제품 철회?		
249	추적성 시스템	기록은 법령 및 규제 요구 사항 및 고객 요구 사항에 따라 이루어지고 있습니까?		
250	수정	조직은 중소기업의 중요한 한계 제한이 초과되거나 운영 PRP의 통제가 상실되면 최종 제품이 영향을 받는 것을 보장합니까? 사용 및 방출에 관하여 식별 및 통제되는 경우?		
	수정	다음은 정의하는 문서화된 절차가 설치되고 유지되고 있습니다.		
251	수정	(a) 영향을 받은 최종 제품의 적절한 취급을 결정하기 위해 식별 및 평가?		
252	수정	(b) 시행된 수정사항의 검토?		
253	수정	위험 할 만한 제품 - 위험 한 한계를 초과 한 상태에서 제조 된 제품 - 가 처리 되는 것인가?		
254	수정	- 생산물 (공동 PRP) 가 적용되지 않은 조건에서 제조된 제품 (공동 PRP) 가 불합격과 그 결과로 인한 식품 안전에 대한		
255	수정	필요한 경우 이 제품들은 취급되고 있습니까?		
256	수정	평가 기록이 되었나요?		
257	수정	모든 수정 사항은 책임자 (O) 가 승인하고 불합의의 성격, 그 원인 (O) 과 관련된 정보와 함께 기록되어 있습니까? 결과 (s), 비합격한 대량에 대한 추적성 목적으로 필요한 정보를 포함?		
258	교정 조치	운영 PRP 및 CCP의 모니터링에서 얻은 데이터는 시작하기 위해 충분한 지식과 권한을 가진 지정된 사람이 평가하고 있습니까? 교정 조치?		
259	교정 조치	비중적 한계 경계가 초과되거나 운영 PRP에 대한 준응이 부족할 때 교정 조치를 취합니까?		
260	교정 조치	조직은 검출된 원인 확인 및 제거에 필요한 적절한 조치를 명시하는 문서화된 절차를 구축하고 유지합니까? 불합격증은 재발을 방지하고 불합격증이 발견된 후에 프로세스나 시스템을 다시 통제할 수 있도록 하는 데에 관한 사항(a) 불합격 (고객들의 불만을 포함) 검토하고, (b) 통제 손실을 나타내는 모니터링 결과의 경향을 검토하고, (c) 불합격의 원인을 결정하는 데, (d) 불합격의 재발을 방지하기 위한 조치의 필요성을 평가하는 데, 필요한 조치, f) 취해진 교정 조치의 결과를 기록하고, g) 그 효과성을 보장하기 위해 취해진 교정 조치를 검토하는 것.		
261	교정 조치	교정 조치는 기록 되어 있습니까?		
	일반	조직은 비합리하는 제품을 식품망에 들어가는 것을 막기 위해 조치를 취하는 것보장하기 위하여		
262	일반	(a) 우려되는 식품 안전 위험은 정의된 허용 가능한 수준으로 감소되었는가?		
263	일반	(b) 우려되는 식품 안전 위험은 식품 사슬에 들어가기 전에 확인된 수용 가능한 수준으로 줄일 것인가?		
264	일반	(c) 제품은 불합격에도 불구하고 식품 안전 위험의 정의된 허용 가능한 수준을 충족시키는가?		
265	일반	불합리한 상황으로 인해 영향을 받은 모든 제품들이 평가되기 전까지 조직의 통제하에 있는 것일까?		
266	일반	조직이 관련 이해관계자에게 알리고 철수 시키는 경우 조직의 통제를 벗어난 제품이 안전하지 않은 것으로 결정된 경우?		
267	일반	위험성 있는 제품을 취급하는 통제와 관련 대응 및 허가 사항이 문서화되어 있습니까?		
	방출을 위한 평가	불합격에 영향을 받는 각 제품 배트는 다음 조건 중 어느 하나만 적용될 때 안전하다고 공개되는가:		
268	방출을 위한 평가	(a) 모니터링 시스템 이외의 증거는 통제 조치가 효과적임을 증명합니까?		
269	방출을 위한 평가	(b) 특정 제품에 대한 통제 조치의 합동 효과가 의도된 성능에 적합하다는 증거가 있습니까?		
270	방출을 위한 평가	c) 샘플링, 분석 및/또는 다른 검증 활동의 결과는 영향을 받은 제품 배트가 확인된 허용 가능한 해당 식품 안전 위험의 수준은?		

ISO 22000 감사 체크리스트 — 체크리스트

No.	구분	체크 항목	결과	비고 / 증적 번호
	비합합성 제품 처분	방출을 허용하지 않는 제품 배트는 다음 활동 중 하나에서 처리되고 있는지 (평가 후):		
271	비합합성 제품 처분	(a) 식품 안전 위험은 제거되거나 수용 가능한 수준으로 감소하도록 조직 내에서 또는 외부에서 재처리 또는 추가 처리가 이루어지는 경우?		
272	비합합성 제품 처분	(b) 폐기물로 파괴 및/또는 폐기?		
	철수	안전하지 않은 최종 제품들을 안전하고 적시에 철수하도록 하고,		
273	철수	(a) 최고 경영진은 철수를 시작할 권한이 있는 인력을 임명하고 철수를 집행하는 인력을 임명한 적이 있습니까?		
274	철수	(b) 조직은 관련 이해 당사자에게 (예를 들어 법령 및 법령에 의한 통보) 규제 기관, 고객 및/또는 소비자) 2) 철수된 제품과 여전히 재고 있는 제품들의 영향을 받은 대량 취급 및 3) 취해야 할 행동의 순서?		
275	철수	철수된 제품은 소멸될 때까지 안전하거나 감시하에 보관되어 있으며, 원래 의도하지 않은 목적으로 사용되고, 같은 (또는 다른) 의도된 사용 또는 안전성을 보장하기 위해 재처리?		
276	철수	철회의 원인, 범위 및 결과는 관리 검토에 입력되는 자료로 기록되고 최고 경영자에게 보고되는지?		
277	철수	조직은 적절한 기술을 사용하여 철수 프로그램의 효과를 확인하고 기록합니까 (예를 들어 사전 테스트, 모호) 철수 또는 연습 철수)?		
	철수	8부로 이동해 주세요.		
278	일반	식품 안전팀은 통제 조치 및/또는 통제 조치 조합을 검증하고 검증하고 개선하는데 필요한 프로세스를 계획하고 실행합니까? 식품 안전 관리 시스템?		
	제어 조치 조합의 검증	조직이 (운영 PRP에 포함될 통제 조치가 시행되기 전에) 및 HACCP 계획에 대한 검증을 하고 있으며, 변경된 후) 다음 각 호의 내용을 포함하고 있습니다.		
279	제어 조치 조합의 검증	(a) 선택된 통제 조치는 그들이 지정된 식품 안전 위험의 의도된 통제를 달성할 수 있는가?		
280	제어 조치 조합의 검증	(b) 통제 조치는 효과적이며, 결합하여 확인된 식품 안전 위험의 통제를 보장할 수 있으며, 정의된 허용되는 수준?		
281	제어 조치 조합의 검증	검증 결과로 상기 요소 중 하나 또는 둘 다 확인된 경우 통제 조치 및/또는 그 조합이 수정되고 재평가되었는가? 확인할 수 없나요?		
282	제어 조치 조합의 검증	참고: 변경 사항은 원료의 제어 조치 (즉 프로세스 매개 변수, 엄격성 및/또는 조합) 및/또는 변경 (s) 에 포함될 수 있습니다. 재료, 제조 기술, 최종 제품의 특성, 최종 제품의 유통 방법 및/또는 의도된 사용.		
283	모니터링 및 측정의 통제	특정 모니터링 및 측정 방법과 장비가 모니터링 및 측정의 성능을 보장하기에 충분한 증거가 있습니까? 절차?		
	모니터링 및 측정의 통제	사용된 측정 장비와 방법은:		
284	모니터링 및 측정의 통제	a) 국제 또는 국가 측정 표준에 따라 추적 가능한 측정 표준에 따라 지정된 간격 또는 사용 전에 교정 또는 검증? 참고: 유효한 결과를 보장하기 위해 필요한 경우		
285	모니터링 및 측정의 통제	(b) 필요에 따라 조정 또는 재조정?		
286	모니터링 및 측정의 통제	(c) 기밀 상태가 결정될 수 있도록 식별된 경우?		
287	모니터링 및 측정의 통제	d) 측정 결과를 무효로 만들 수 있는 조정을 방지하는 것		
288	모니터링 및 측정의 통제	e) 손상과 악화로부터 보호받는가?		
289	모니터링 및 측정의 통제	교정 및 검증 결과의 기록이 유지되고 있습니까?		
290	모니터링 및 측정의 통제	조직은 장비나 프로세스가 요구사항에 부합하지 않는 것으로 판명되면 이전 측정 결과의 유효성을 평가하는가?		
291	모니터링 및 측정의 통제	측정 장비가 비합합하는 경우 조직은 장비와 모든 영향을 받는 제품에 대해 적절한 조치를 취합니까?		
292	모니터링 및 측정의 통제	이러한 평가와 그 결과행동에 대한 기록이 유지되고 있는가?		
293	모니터링 및 측정의 통제	컴퓨터 소프트웨어가 특정 요구사항을 모니터링하고 측정하는 데 사용되는 경우 의도된 응용 프로그램을 충족시킬 수 있는 능력이 확인되었는가?		
294	모니터링 및 측정의 통제	컴퓨터 소프트웨어의 확인은 초기 사용 전에 수행되고 필요에 따라 재확인되는가?		
	내부 감사	조직은 계획된 간격으로 내부 감사를 실시하여 식품안전 관리 시스템이		
295	내부 감사	(a) 계획된 조정에, 조직이 정한 식품 안전 관리 시스템 요구 사항 및 본 조항의 요구 사항에 따라 국제 표준?		
296	내부 감사	(b) 효과적으로 시행되고 업데이트되고 있습니까?		
297	내부 감사	감사의 과정과 영역의 중요성을 고려하여 감사 프로그램을 계획하고 있으며, 이전 감사에서?		
298	내부 감사	감사 기준, 범위, 빈도 및 방법들이 정의되어 있습니까?		

ISO 22000 감사 체크리스트 — 체크리스트

No.	구분	체크 항목	결과	비고 / 증적 번호
299	내부 감사	감사의 선택과 감사의 수행은 감사 과정의 객관성과 불분명한 것을 보장합니까?		
300	내부 감사	감사가 자신의 업무를 감사하지 않도록 보장되는가?		
301	내부 감사	계획 및 감사 수행, 보고 결과 및 기록 보관에 대한 책임과 요구 사항은 문서화된 절차에 의해 정의되어 있습니까?		
302	내부 감사	감사 대상 지역 관리에 관한 책임은 검증된 불합격과 그 원인?		
303	내부 감사	후속 활동은 취해진 조치의 검증과 검증 결과를 보고하는 것을 포함한다?		
304	개별 검증 결과를 평가	식품 안전팀은 계획된 검증의 개별적인 결과를 체계적으로 평가하는가?		
305	개별 검증 결과를 평가	조직은 필요한 준수를 달성하기 위해 조치를 취하고 있는지 확인은 계획된 조정에 준수를 입증하지 않는 경우?		
	개별 검증 결과를 평가	요구된 준수를 달성하기 위해 취한 조치들은 (그러나 그 한계에 국한되지 않음) 다음의 검토를 포함하고 있는가?		
306	개별 검증 결과를 평가	(a) 기존의 절차와 통신 채널?		
307	개별 검증 결과를 평가	(b) 위험 분석, 구축된 운영 PRPs 및 HACCP 계획의 결론?		
308	개별 검증 결과를 평가	(c) PRP (s)		
309	개별 검증 결과를 평가	d) 인적 자원 관리 및 교육 활동의 효과?		
310	검증 활동의 결과 분석	식품 안전팀은 내부 감사 및 외부 감사 결과를 포함한 검증 활동의 결과를 분석합니까?		
	검증 활동의 결과 분석	분석은 순서대로 수행되었는가		
311	검증 활동의 결과 분석	a) 시스템의 전반적인 성능이 계획된 조정에 따라조직?		
312	검증 활동의 결과 분석	(b) 식품 안전 관리 시스템을 업데이트하거나 개선해야 할 필요성을 확인하는 것?		
313	검증 활동의 결과 분석	(c) 잠재적으로 안전하지 않은 제품들의 발생률이 더 높다는 것을 나타내는 경향을 확인하는 데?		
314	검증 활동의 결과 분석	d) 감사 대상 영역의 상태와 중요성에 관한 내부감사 프로그램의 계획에 필요한 정보를 작성하는 것?		
315	검증 활동의 결과 분석	e) 취해진 모든 수정 및 교정 조치들이 효과적이라는 증거를 제시하기 위해서요?		
316	검증 활동의 결과 분석	분석과 그 결과의 활동이 기록되고 적절한 방법으로 최고 경영진에게 보고되는지검토?		
317	검증 활동의 결과 분석	분석과 그 결과로 이루어진 활동의 결과는 식품 안전 관리 시스템을 업데이트하는 데 필요한 자료로 사용되고 있는가?		
318	지속적인 개선	최고 경영진은 다음과 같은 방법을 이용하여 식품안전 관리 시스템의 효율성을 지속적으로 향상시키는 것을 보장합니까?- 관리 검토, - 내부 감사, - 개별 검증 결과의 평가, - 검증 활동의 결과 분석, -통제조치의 검증, - 교정 조치 및 - 식품 안전 관리 시스템 업데이트?		
319	식품 안전 관리 시스템을 업데이트	최고 경영진은 식품 안전 관리 시스템을 지속적으로 업데이트 하는 것을 보장합니까?		
320	식품 안전 관리 시스템을 업데이트	식품안전팀은 FSMS의 지속적인 업데이트를 위해 계획된 간격으로 식품안전 관리 시스템을 평가합니까?		
321	식품 안전 관리 시스템을 업데이트	연구팀은 위험 분석, 구축된 운영 PRP (공동자력) 과 HACCP 계획을 검토할 필요가 있는지 여부를 검토하는가?		
	식품 안전 관리 시스템을 업데이트	평가 및 업데이트 활동은 다음과 같은 사항에 기초하고 있는가?		
322	식품 안전 관리 시스템을 업데이트	a) 외부와 내부의 통신의 입력?		
323	식품 안전 관리 시스템을 업데이트	(b) 식품 안전 관리 시스템의 적합성, 적당성 및 효과에 관한 다른 정보의 입력?		
324	식품 안전 관리 시스템을 업데이트	(c) 검증 활동의 결과 분석의 결과?		
325	식품 안전 관리 시스템을 업데이트	d) 경영 검토 결과?		
326	식품 안전 관리 시스템을 업데이트	시스템 업데이트 활동은 관리 검토에 입력으로 적당한 방법으로 기록되고 보고되고 있습니까?		
	완공	추천		

ISO 22000 감사 체크리스트 — 평가 및 서명

서명 확인

검사의 이름과 서명	
------------	--