Danh sách kiểm tra ISO 22000

Thông tin biểu mẫu

Mã biểu mẫu	iso-22000-audit-checklist
Phiên bản	v1.0
Ngôn ngữ	Tiếng Việt (vi)
Số hạng mục kiểm tra	326
Nguồn	https://layeraudit.com
Ngày sửa đổi	2026-10-27
Mô tả	Mô tả: Danh sách kiểm tra ISO 22000 toàn diện này được chuyển đổi bằng SafetyCulture gồm 5 phần - Trách nhiệm của ban quản lý và nguồn lực, Lập kế hoạch và tạo ra sản phẩm an toàn, Xác nhận hiệu lực, Xác nhận, và Cải tiến Hệ thống Quản lý An toàn Thực phẩm (FSMS). Danh sách kiểm tra này giúp đánh giá liệu tổ chức đã triển khai, xây dựng và duy trì một FSMS hiệu quả hay chưa. Danh sách kiểm tra cũng bảo đảm kiểm soát đối với các quá trình thuê ngoài có thể ảnh hưởng đến sự phù hợp của sản phẩm cuối cùng. Sử dụng SafetyCulture để tạo báo cáo tại chỗ và giao các hành động khắc phục khẩn cấp cho các thành viên nhóm hoặc nhà cung cấp phù hợp

Thông tin kiểm tra (điền trong quá trình kiểm tra)

Ngày kiểm tra	
Kiểm tra viên	
Khu vực / Bộ phận	
Người hướng dẫn	

Hướng dẫn

1. Biểu mẫu này chứa 326 hạng mục kiểm tra. Ghi kết quả vào trang tính 'Danh sách kiểm tra'.
2. Nguồn không quy định các lựa chọn Đạt/Không đạt cố định. Điền kết quả theo tiêu chí của đơn vị (ví dụ: Đạt / Không đạt / Không áp dụng).
3. Điểm số, kết luận và chữ ký được nhập thủ công tại trang tính 'Chấm điểm và Ký kết'.
4. Đối với ảnh hoặc bằng chứng khác, nhập số bằng chứng vào cột 'Ghi chú / Số bằng chứng' và lưu trữ ảnh theo số.
5. Số hạng mục kiểm tra được đánh số lại liên tục. Ánh xạ với các dòng nguồn được ghi trong '编号对应表.xlsx' trong gói bàn giao.

Danh sách kiểm tra ISO 22000 — Danh sách kiểm tra

STT.	Mục / Phần	Hạng mục kiểm tra	Kết quả	Ghi chú / Số bằng chứng
1	Yêu cầu chung	Tổ chức đã xây dựng, lập văn bản và triển khai một hệ thống quản lý an toàn thực phẩm hiệu quả phù hợp với các yêu cầu của tiêu chuẩn ISO 22000 chưa?		
2	Yêu cầu chung	FSMS có được duy trì và cập nhật không?		
3	Yêu cầu chung	Phạm vi của FSMS đã được xác định chưa?		
4	Yêu cầu chung	Các sản phẩm hoặc nhóm sản phẩm, quá trình và cơ sở sản xuất được hệ thống quản lý an toàn thực phẩm đề cập có được quy định rõ bằng phạm vi không?		
5	Yêu cầu chung	Các mối nguy an toàn thực phẩm có thể hợp lý được dự đoán sẽ xảy ra liên quan đến sản phẩm thuộc phạm vi của hệ thống có được xác định, đánh giá và kiểm soát một cách sao cho sản phẩm của tổ chức không làm hại người tiêu dùng, trực tiếp hoặc gián tiếp không?		
6	Yêu cầu chung	Thông tin phù hợp - liên quan đến các vấn đề an toàn của sản phẩm - có được truyền thông xuyên suốt chuỗi thực phẩm không?		
7	Yêu cầu chung	Thông tin - liên quan đến việc xây dựng, triển khai và cập nhật FSMS xuyên suốt tổ chức - có được truyền thông mức độ cần thiết để bảo đảm an toàn thực phẩm theo yêu cầu của tiêu chuẩn ISO 22000 không?		
8	Yêu cầu chung	Tổ chức có định kỳ đánh giá FSMS (và cập nhật khi cần thiết) để bảo đảm hệ thống phản ánh hoạt động của tổ chức và tích hợp thông tin mới nhất về các mối nguy an toàn thực phẩm thuộc phạm vi kiểm soát không?		
9	Yêu cầu chung	Tổ chức có đảm bảo kiểm soát được các quá trình thuê ngoài có thể ảnh hưởng đến sự phù hợp của sản phẩm cuối cùng không?		
10	Yêu cầu chung	Việc kiểm soát các quá trình giao thầu như vậy đã được nhận dạng và lập thành văn bản trong FSMS chưa?		
	Chung	Tài liệu FSMS có bao gồm:		
11	Chung	a) Bản tuyên bố có văn bản về chính sách an toàn thực phẩm và các mục tiêu liên quan?		
12	Chung	b) Các quy trình và hồ sơ có văn bản mà tiêu chuẩn ISO 22000 yêu cầu?		
13	Chung	c) Các tài liệu mà tổ chức cần để đảm bảo việc xây dựng, triển khai và cập nhật hệ thống quản lý an toàn thực phẩm hiệu quả?		
14	Kiểm soát tài liệu	Các tài liệu - mà hệ thống quản lý an toàn thực phẩm yêu cầu - có được kiểm soát không?		
15	Kiểm soát tài liệu	Các biện pháp kiểm soát đã thiết lập có bảo đảm mọi thay đổi đề xuất đều được rà soát trước khi triển khai để xác định tác động đối với an toàn thực phẩm và ảnh hưởng đối với hệ thống quản lý an toàn thực phẩm không?		
	Kiểm soát tài liệu	Có quy trình có văn bản để xác định các biện pháp kiểm soát cần thiết không:		
16	Kiểm soát tài liệu	a) Để phê duyệt tính thích đáng của tài liệu trước khi phát hành?		
17	Kiểm soát tài liệu	b) Để rà soát và cập nhật khi cần thiết và phê duyệt lại tài liệu?		
18	Kiểm soát tài liệu	c) Để bảo đảm các thay đổi và tình trạng sửa đổi hiện tại của tài liệu được nhận dạng?		
19	Kiểm soát tài liệu	d) Để đảm bảo các phiên bản liên quan của tài liệu áp dụng có sẵn tại nơi sử dụng?		
20	Kiểm soát tài liệu	e) Để bảo đảm tài liệu còn đọc được và dễ dàng nhận dạng?		
21	Kiểm soát tài liệu	f) Để đảm bảo các tài liệu có nguồn gốc bên ngoài liên quan được nhận dạng và việc phân phối được kiểm soát?		
22	Kiểm soát tài liệu	g) Để ngăn chặn việc sử dụng không mong muốn các tài liệu lỗi thời, và áp dụng nhận dạng phù hợp cho chúng nếu được lưu giữ cho bất kỳ mục đích nào?		
23	Kiểm soát hồ sơ	Các hồ sơ bắt buộc có được xây dựng và duy trì để cung cấp bằng chứng về sự phù hợp với các yêu cầu và bằng chứng về hiệu quả vận hành của hệ thống quản lý an toàn thực phẩm không?		
24	Kiểm soát hồ sơ	Hồ sơ có còn đọc được, dễ dàng nhận dạng và thu hồi được không?		

Danh sách kiểm tra ISO 22000 — Danh sách kiểm tra

STT.	Mục / Phần	Hạng mục kiểm tra	Kết quả	Ghi chú / Số bằng chứng
25	Kiểm soát hồ sơ	Có quy trình lập văn bản để xác định các biện pháp kiểm soát cần thiết cho việc sửa chữa, nhận dạng, lưu trữ, bảo vệ, truy xuất, thời gian lưu giữ và xử lý hồ sơ không?		
	Kiểm soát hồ sơ	Vui lòng chuyển sang Mục 5.		
26	Cam kết của lãnh đạo	Ban lãnh đạo có thể cung cấp bằng chứng về cam kết của mình đối với việc xây dựng và triển khai hệ thống quản lý an toàn thực phẩm không?		
	Cam kết của lãnh đạo	Ban lãnh đạo có thể cung cấp bằng chứng cho thấy hiệu quả của hệ thống quản lý an toàn thực phẩm được cải tiến liên tục bằng cách:		
27	Cam kết của lãnh đạo	a) Thể hiện rằng an toàn thực phẩm được hỗ trợ bởi các mục tiêu kinh doanh của tổ chức?		
28	Cam kết của lãnh đạo	b) Truyền thông cho tổ chức về tầm quan trọng của việc đáp ứng các yêu cầu của tiêu chuẩn ISO 22000, các yêu cầu luật định và quy định liên quan, cũng như yêu cầu của khách hàng liên quan đến an toàn thực phẩm?		
29	Cam kết của lãnh đạo	c) Xác lập chính sách an toàn thực phẩm?		
30	Cam kết của lãnh đạo	d) Tiến hành đánh giá của lãnh đạo?		
31	Cam kết của lãnh đạo	e) Bảo đảm sẵn có nguồn lực?		
32	Chính sách an toàn thực phẩm	Ban quản lý cấp cao đã xác định, lập thành văn bản và truyền đạt chính sách an toàn thực phẩm của mình chưa?		
	Chính sách an toàn thực phẩm	Ban quản lý cấp cao có bảo đảm chính sách an toàn thực phẩm:		
33	Chính sách an toàn thực phẩm	a) Có phù hợp với vai trò của tổ chức trong chuỗi thực phẩm không?		
34	Chính sách an toàn thực phẩm	b) Phù hợp với cả các yêu cầu luật định, quy định và các yêu cầu an toàn thực phẩm đã thỏa thuận với khách hàng?		
35	Chính sách an toàn thực phẩm	c) Có được truyền đạt, thực hiện và duy trì ở tất cả các cấp của tổ chức không?		
36	Chính sách an toàn thực phẩm	d) Có được rà soát để tiếp tục phù hợp không?		
37	Chính sách an toàn thực phẩm	e) Đáp ứng đầy đủ yêu cầu về truyền thông?		
38	Chính sách an toàn thực phẩm	f) Có được hỗ trợ bởi các mục tiêu đo lường được không?		
	Lập kế hoạch hệ thống quản lý an toàn thực phẩm	Ban quản lý cấp cao có bảo đảm rằng:		
39	Lập kế hoạch hệ thống quản lý an toàn thực phẩm	a) Việc lập kế hoạch hệ thống quản lý an toàn thực phẩm được thực hiện để đáp ứng các yêu cầu tại điều khoản 4.1, cũng như các mục tiêu của tổ chức có hỗ trợ an toàn thực phẩm?		
40	Lập kế hoạch hệ thống quản lý an toàn thực phẩm	b) Tính toàn vẹn của hệ thống quản lý an toàn thực phẩm được duy trì khi lập kế hoạch và triển khai các thay đổi của hệ thống?		
41	Trách nhiệm và thẩm quyền	Ban lãnh đạo có đảm bảo trách nhiệm, thẩm quyền được xác định và truyền thông trong tổ chức để bảo đảm hệ thống quản lý an toàn thực phẩm vận hành và được duy trì hiệu quả không?		
42	Trách nhiệm và thẩm quyền	Trách nhiệm báo cáo các vấn đề về quản lý an toàn thực phẩm có được giao cho toàn bộ nhân sự và báo cáo cho (những) người đã xác định không?		
43	Trách nhiệm và thẩm quyền	Có nhân sự được chỉ định với trách nhiệm và thẩm quyền rõ ràng để khởi xướng và ghi nhận các hành động không?		
	Trưởng đội an toàn thực phẩm	Ban lãnh đạo đã chỉ định một trưởng đội an toàn thực phẩm, người bất kể các trách nhiệm khác, sẽ có trách nhiệm và thẩm quyền:		
44	Trưởng đội an toàn thực phẩm	a) Để quản lý đội an toàn thực phẩm và tổ chức công việc của đội?		
45	Trưởng đội an toàn thực phẩm	b) Để bảo đảm việc đào tạo và giáo dục liên quan cho thành viên đội an toàn thực phẩm?		
46	Trưởng đội an toàn thực phẩm	c) Để đảm bảo hệ thống quản lý an toàn thực phẩm được xây dựng, triển khai, duy trì và cập nhật?		

Danh sách kiểm tra ISO 22000 — Danh sách kiểm tra

STT.	Mục / Phần	Hạng mục kiểm tra	Kết quả	Ghi chú / Số bằng chứng
47	Trưởng đội an toàn thực phẩm	d) Để báo cáo với ban lãnh đạo tổ chức về hiệu quả và sự phù hợp của hệ thống quản lý an toàn thực phẩm?		
	Trưởng đội an toàn thực phẩm	LƯU Ý: Trách nhiệm của trưởng đội an toàn thực phẩm có thể bao gồm việc liên lạc với các bên bên ngoài về những vấn đề liên quan đến hệ thống quản lý an toàn thực phẩm.		
	Truyền thông ra bên ngoài	Tổ chức đã xây dựng, triển khai và duy trì các cơ chế hiệu quả để giao tiếp với:		
48	Truyền thông ra bên ngoài	a) Nhà cung cấp và nhà thầu?		
49	Truyền thông ra bên ngoài	b) Khách hàng hoặc người tiêu dùng, đặc biệt là liên quan đến thông tin sản phẩm (bao gồm hướng dẫn về mục đích sử dụng dự kiến, yêu cầu bảo quản cụ thể và, khi phù hợp, hạn sử dụng), các yêu cầu, hợp đồng hoặc xử lý đơn hàng bao gồm các sửa đổi, và phản hồi của khách hàng bao gồm khiếu nại của khách hàng?		
50	Truyền thông ra bên ngoài	c) Cơ quan luật định và quy định?		
51	Truyền thông ra bên ngoài	d) Các tổ chức khác có ảnh hưởng đến, hoặc sẽ bị ảnh hưởng bởi, hiệu quả hoặc việc cập nhật của hệ thống quản lý an toàn thực phẩm?		
52	Truyền thông ra bên ngoài	Hoạt động truyền thông đó có cung cấp thông tin về các khía cạnh an toàn thực phẩm (đặc biệt là về các mối nguy an toàn thực phẩm đã biết cần được kiểm soát bởi các tổ chức khác trong chuỗi thực phẩm) của sản phẩm của tổ chức, có thể liên quan đến các tổ chức khác trong chuỗi thực phẩm không?		
53	Truyền thông ra bên ngoài	Hồ sơ về các hoạt động truyền thông có được duy trì không?		
54	Truyền thông ra bên ngoài	Các yêu cầu an toàn thực phẩm - từ cơ quan luật định, quy định và khách hàng – có sẵn có không?		
55	Truyền thông ra bên ngoài	Có nhân sự được chỉ định với trách nhiệm và thẩm quyền rõ ràng để truyền thông ra bên ngoài mọi thông tin liên quan đến an toàn thực phẩm không?		
56	Truyền thông ra bên ngoài	Thông tin thu được qua giao tiếp bên ngoài có được đưa vào làm đầu vào cho việc cập nhật hệ thống và đánh giá của lãnh đạo không?		
57	Truyền thông nội bộ	Tổ chức đã xây dựng, triển khai và duy trì các cơ chế hiệu quả để giao tiếp với nhân sự về các vấn đề có ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm chưa?		
	Truyền thông nội bộ	Tổ chức đã đảm bảo đội an toàn thực phẩm được thông báo kịp thời về các thay đổi, bao gồm nhưng không giới hạn:		
58	Truyền thông nội bộ	a) Sản phẩm hoặc sản phẩm mới?		
59	Truyền thông nội bộ	b) Nguyên liệu thô, thành phần và dịch vụ?		
60	Truyền thông nội bộ	c) Hệ thống và thiết bị sản xuất?		
61	Truyền thông nội bộ	d) Cơ sở sản xuất, vị trí thiết bị và môi trường xung quanh?		
62	Truyền thông nội bộ	e) Chương trình vệ sinh và khử trùng?		
63	Truyền thông nội bộ	f) Hệ thống đóng gói, bảo quản và phân phối?		
64	Truyền thông nội bộ	g) Trình độ chuyên môn của nhân sự và/hoặc việc phân bổ trách nhiệm và quyền hạn?		
65	Truyền thông nội bộ	h) Yêu cầu luật định và quy định?		
66	Truyền thông nội bộ	i) Kiến thức về các mối nguy an toàn thực phẩm và biện pháp kiểm soát?		
67	Truyền thông nội bộ	j) Các yêu cầu của khách hàng, ngành và các yêu cầu khác mà tổ chức tuân thủ?		
68	Truyền thông nội bộ	k) Các yêu cầu thông tin liên quan từ các bên quan tâm bên ngoài?		
69	Truyền thông nội bộ	l) Các khiếu nại chỉ ra mối nguy an toàn thực phẩm liên quan đến sản phẩm?		
70	Truyền thông nội bộ	m) Các điều kiện khác có ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm?		
71	Truyền thông nội bộ	Đội an toàn thực phẩm có đảm bảo các thông tin nêu trên được đưa vào trong việc cập nhật hệ thống quản lý an toàn thực phẩm không?		
72	Truyền thông nội bộ	Ban lãnh đạo có đảm bảo thông tin liên quan được đưa vào làm đầu vào cho đánh giá của lãnh đạo không?		

Danh sách kiểm tra ISO 22000 — Danh sách kiểm tra

STT.	Mục / Phần	Hạng mục kiểm tra	Kết quả	Ghi chú / Số bằng chứng
73	Chuẩn bị và ứng phó khẩn cấp	Ban lãnh đạo đã xây dựng, triển khai và duy trì các quy trình để quản lý các tình huống khẩn cấp và tai nạn tiềm năng có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm và có liên quan đến vai trò của tổ chức trong chuỗi thực phẩm chưa?		
74	Chung	Ban lãnh đạo có đánh giá hệ thống quản lý an toàn thực phẩm của tổ chức theo chu kỳ định sẵn để đảm bảo sự phù hợp, tính đầy đủ và hiệu quả được duy trì liên tục không?		
75	Chung	Cuộc đánh giá này có bao gồm việc đánh giá các cơ hội cải tiến và nhu cầu thay đổi hệ thống quản lý an toàn thực phẩm, bao gồm cả chính sách an toàn thực phẩm không?		
76	Chung	Hồ sơ từ các cuộc đánh giá của lãnh đạo có được duy trì không?		
	Đầu vào đánh giá	Đầu vào cho đánh giá của lãnh đạo có bao gồm thông tin về:		
77	Đầu vào đánh giá	a) Các hành động tiếp theo từ các cuộc đánh giá của lãnh đạo trước đó?		
78	Đầu vào đánh giá	b) Phân tích kết quả của các hoạt động xác nhận?		
79	Đầu vào đánh giá	c) Những bối cảnh thay đổi có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm?		
80	Đầu vào đánh giá	d) Tình huống khẩn cấp, tai nạn và thu hồi?		
81	Đầu vào đánh giá	e) Rà soát kết quả của các hoạt động cập nhật hệ thống?		
82	Đầu vào đánh giá	f) Rà soát các hoạt động truyền thông, bao gồm phản hồi của khách hàng?		
83	Đầu vào đánh giá	g) Kiểm tra hoặc thanh tra bên ngoài?		
84	Đầu vào đánh giá	Dữ liệu có được trình bày theo cách cho phép ban lãnh đạo liên hệ thông tin với các mục tiêu đã đặt ra của hệ thống quản lý an toàn thực phẩm không?		
	Kết quả đánh giá	Kết quả của đánh giá của lãnh đạo có bao gồm các quyết định và hành động liên quan đến:		
85	Kết quả đánh giá	a) Bảo đảm an toàn thực phẩm?		
86	Kết quả đánh giá	b) Cải thiện hiệu quả của hệ thống quản lý an toàn thực phẩm?		
87	Kết quả đánh giá	c) Nhu cầu nguồn lực?		
88	Kết quả đánh giá	d) Những sửa đổi của chính sách an toàn thực phẩm và các mục tiêu liên quan của tổ chức?		
	Kết quả đánh giá	Vui lòng chuyển sang Mục 6		
89	Cung cấp nguồn lực	Tổ chức có cung cấp đủ nguồn lực cho việc xây dựng, triển khai, duy trì và cập nhật hệ thống quản lý an toàn thực phẩm không?		
90	Chung	Đội an toàn thực phẩm và các nhân sự khác thực hiện hoạt động có ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm có đủ năng lực dựa trên giáo dục, đào tạo, kỹ năng và kinh nghiệm phù hợp không?		
91	Chung	Trong trường hợp cần sự trợ giúp của các chuyên gia bên ngoài để phát triển, triển khai, vận hành hoặc đánh giá hệ thống quản lý an toàn thực phẩm, có sẵn các hồ sơ thỏa thuận hoặc hợp đồng xác định trách nhiệm và thẩm quyền của các chuyên gia bên ngoài không?		
	Năng lực, nhận thức và đào tạo	Tổ chức có:		
92	Năng lực, nhận thức và đào tạo	a) Xác định năng lực cần thiết đối với nhân sự có hoạt động ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm?		
93	Năng lực, nhận thức và đào tạo	b) Cung cấp đào tạo hoặc thực hiện hành động khác để đảm bảo nhân sự có năng lực cần thiết?		
94	Năng lực, nhận thức và đào tạo	c) Đảm bảo nhân sự phụ trách giám sát, sửa chữa và hành động khắc phục của hệ thống quản lý an toàn thực phẩm được đào tạo?		
95	Năng lực, nhận thức và đào tạo	d) Đánh giá việc thực hiện và tính hiệu quả của các hành động đã thực hiện tại a), b) và c)?		
96	Năng lực, nhận thức và đào tạo	e) Đảm bảo nhân sự nhận thức được mức độ liên quan và tầm quan trọng của hoạt động cá nhân của họ trong việc góp phần đảm bảo an toàn thực phẩm?		
97	Năng lực, nhận thức và đào tạo	f) Đảm bảo yêu cầu về giao tiếp hiệu quả được mọi nhân sự có hoạt động ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm hiểu rõ?		

Danh sách kiểm tra ISO 22000 — Danh sách kiểm tra

STT.	Mục / Phần	Hạng mục kiểm tra	Kết quả	Ghi chú / Số bằng chứng
98	Năng lực, nhận thức và đào tạo	g) Duy trì hồ sơ phù hợp về đào tạo và các hành động mô tả tại b) và c)?		
99	Hạ tầng	Tổ chức có cung cấp nguồn lực cho việc xây dựng và duy trì hạ tầng cần thiết để triển khai các yêu cầu của tiêu chuẩn ISO 22000 không?		
100	Môi trường làm việc	Tổ chức có cung cấp nguồn lực cho việc xây dựng, quản lý và duy trì môi trường làm việc cần thiết để triển khai các yêu cầu của tiêu chuẩn ISO 22000 không?		
	Môi trường làm việc	Vui lòng chuyển sang Mục 7.		
101	Chung	Tổ chức có lập kế hoạch và phát triển các quá trình cần thiết để tạo ra sản phẩm an toàn không?		
102	Chung	Tổ chức có triển khai, vận hành và bảo đảm hiệu quả của các hoạt động theo kế hoạch cũng như mọi thay đổi đối với các hoạt động đó không? Lưu ý: Điều này bao gồm PRP(s) cũng như PRP(s) vận hành và/hoặc kế hoạch HACCP.		
	Chương trình tiền đề (PRPs)	Tổ chức đã xây dựng, triển khai và duy trì PRP(s) để hỗ trợ kiểm soát:		
103	Chương trình tiền đề (PRPs)	a) Khả năng đưa mối nguy an toàn thực phẩm vào sản phẩm thông qua môi trường làm việc?		
104	Chương trình tiền đề (PRPs)	b) Nhiễm bẩn sinh học, hóa học và vật lý của (các) sản phẩm, bao gồm nhiễm chéo giữa các sản phẩm?		
105	Chương trình tiền đề (PRPs)	c) Mức độ mối nguy an toàn thực phẩm trong sản phẩm và môi trường chế biến sản phẩm?		
	Chương trình tiền đề (PRPs)	PRP(s) có:		
106	Chương trình tiền đề (PRPs)	a) Có phù hợp với nhu cầu của tổ chức về an toàn thực phẩm không?		
107	Chương trình tiền đề (PRPs)	b) Phù hợp với quy mô và loại hình hoạt động cũng như đặc điểm sản phẩm được sản xuất và/hoặc xử lý?		
108	Chương trình tiền đề (PRPs)	c) Được triển khai trên toàn bộ hệ thống sản xuất, dưới dạng chương trình áp dụng chung hoặc chương trình áp dụng cho một sản phẩm hoặc dây chuyền vận hành cụ thể?		
109	Chương trình tiền đề (PRPs)	d) Được đội an toàn thực phẩm phê duyệt?		
110	Chương trình tiền đề (PRPs)	Tổ chức có xác định các yêu cầu luật định và quy định liên quan đến nội dung nêu trên không?		
111	Chương trình tiền đề (PRPs)	Tổ chức có cân nhắc và sử dụng thông tin phù hợp khi lựa chọn và/hoặc xây dựng PRP(s) không?		
	Chương trình tiền đề (PRPs)	Tổ chức có cân nhắc những nội dung sau (khi xác lập PRP(s)) không:		
112	Chương trình tiền đề (PRPs)	a) Công trình xây dựng và bố trí của các tòa nhà cùng các tiện ích liên quan?		
113	Chương trình tiền đề (PRPs)	b) Bố trí của cơ sở, bao gồm khu vực làm việc và tiện ích cho nhân viên?		
114	Chương trình tiền đề (PRPs)	c) Nguồn cung cấp không khí, nước, năng lượng và các tiện ích khác?		
115	Chương trình tiền đề (PRPs)	d) Các dịch vụ hỗ trợ, bao gồm xử lý chất thải và nước thải?		
116	Chương trình tiền đề (PRPs)	e) Sự phù hợp của thiết bị và khả năng tiếp cận để vệ sinh, bảo trì và bảo trì phòng ngừa?		
117	Chương trình tiền đề (PRPs)	f) Quản lý vật tư mua vào (ví dụ: nguyên liệu thô, thành phần, hoá chất và bao bì), nguồn cung cấp (ví dụ: nước, không khí, hơi nước và đá), chất thải (ví dụ: rác thải và nước thải) và xử lý sản phẩm (ví dụ: bảo quản và vận chuyển)?		
118	Chương trình tiền đề (PRPs)	g) Các biện pháp phòng ngừa nhiễm chéo?		
119	Chương trình tiền đề (PRPs)	h) Vệ sinh và khử trùng?		

Danh sách kiểm tra ISO 22000 — Danh sách kiểm tra

STT.	Mục / Phần	Hạng mục kiểm tra	Kết quả	Ghi chú / Số bằng chứng
120	Chương trình tiền đề (PRPs)	i) Kiểm soát côn trùng?		
121	Chương trình tiền đề (PRPs)	j) Vệ sinh cá nhân?		
122	Chương trình tiền đề (PRPs)	k) Các khía cạnh khác khi phù hợp?		
123	Chương trình tiền đề (PRPs)	Việc xác nhận PRP(s) đã được lên kế hoạch chưa?		
124	Chương trình tiền đề (PRPs)	PRP(s) có được sửa đổi khi cần thiết không?		
125	Chương trình tiền đề (PRPs)	Hồ sơ về các lần xác nhận và sửa đổi có được duy trì không?		
126	Chương trình tiền đề (PRPs)	Tài liệu có quy định cách quản lý các hoạt động được bao gồm trong PRP(s) không?		
127	Chung	Tất cả thông tin liên quan - cần thiết để thực hiện phân tích mối nguy - có được thu thập, duy trì, cập nhật và lập thành văn bản không?		
128	Chung	Hồ sơ liên quan đến phân tích mối nguy có được duy trì không?		
129	Đội an toàn thực phẩm	Đã bổ nhiệm đội an toàn thực phẩm chưa?		
130	Đội an toàn thực phẩm	Các thành viên của đội an toàn thực phẩm có cung cấp sự kết hợp của kiến thức và kinh nghiệm đa chuyên ngành trong việc xây dựng và triển khai hệ thống quản lý an toàn thực phẩm không? Lưu ý: Điều này bao gồm, nhưng không giới hạn ở, sản phẩm, quá trình, thiết bị và các mối nguy an toàn thực phẩm của tổ chức thuộc phạm vi của hệ thống quản lý an toàn thực phẩm.		
131	Đội an toàn thực phẩm	Các hồ sơ - chứng minh rằng đội an toàn thực phẩm có kiến thức và kinh nghiệm cần thiết - có được duy trì không?		
	Nguyên liệu thô, thành phần và vật liệu tiếp xúc với sản phẩm	Tất cả nguyên liệu thô, thành phần và vật liệu tiếp xúc thực phẩm có được mô tả trong tài liệu đến mức cần thiết để thực hiện phân tích mối nguy, bao gồm những nội dung sau, khi phù hợp không:		
132	Nguyên liệu thô, thành phần và vật liệu tiếp xúc với sản phẩm	a) Đặc tính sinh học, hoá học và vật lý?		
133	Nguyên liệu thô, thành phần và vật liệu tiếp xúc với sản phẩm	b) Thành phần của các nguyên liệu pha chế, bao gồm phụ gia và chất hỗ trợ chế biến?		
134	Nguyên liệu thô, thành phần và vật liệu tiếp xúc với sản phẩm	c) Nguồn gốc?		
135	Nguyên liệu thô, thành phần và vật liệu tiếp xúc với sản phẩm	d) Phương pháp sản xuất?		
136	Nguyên liệu thô, thành phần và vật liệu tiếp xúc với sản phẩm	e) Phương pháp đóng gói và giao hàng?		

Danh sách kiểm tra ISO 22000 — Danh sách kiểm tra

STT.	Mục / Phần	Hạng mục kiểm tra	Kết quả	Ghi chú / Số bằng chứng
137	Nguyên liệu thô, thành phần và vật liệu tiếp xúc với sản phẩm	f) Điều kiện bảo quản và hạn sử dụng?		
138	Nguyên liệu thô, thành phần và vật liệu tiếp xúc với sản phẩm	g) Chuẩn bị và/hoặc xử lý trước khi sử dụng hoặc chế biến?		
139	Nguyên liệu thô, thành phần và vật liệu tiếp xúc với sản phẩm	h) Tiêu chí chấp nhận liên quan đến an toàn thực phẩm hoặc đặc tính kỹ thuật của nguyên liệu và thành phần mua vào phù hợp với mục đích sử dụng dự kiến?		
140	Nguyên liệu thô, thành phần và vật liệu tiếp xúc với sản phẩm	Tổ chức có xác định các yêu cầu luật định và quy định về an toàn thực phẩm liên quan đến nguyên liệu thô, thành phần và vật liệu tiếp xúc thực phẩm không?		
141	Nguyên liệu thô, thành phần và vật liệu tiếp xúc với sản phẩm	Các mô tả có được cập nhật, khi được yêu cầu, không?		
	Đặc tính của sản phẩm cuối	Đặc điểm của sản phẩm cuối cùng có được mô tả trong tài liệu đến mức cần thiết để thực hiện phân tích mối nguy, bao gồm thông tin về những nội dung sau, khi phù hợp không:		
142	Đặc tính của sản phẩm cuối	a) Tên sản phẩm hoặc nhận dạng tương tự?		
143	Đặc tính của sản phẩm cuối	b) Thành phần?		
144	Đặc tính của sản phẩm cuối	c) Các đặc tính sinh học, hoá học và vật lý liên quan đến an toàn thực phẩm?		
145	Đặc tính của sản phẩm cuối	d) Hạn sử dụng dự kiến và điều kiện bảo quản?		
146	Đặc tính của sản phẩm cuối	e) Bao bì?		
147	Đặc tính của sản phẩm cuối	f) Nhãn ghi liên quan đến an toàn thực phẩm và/hoặc hướng dẫn xử lý, chuẩn bị và sử dụng?		
148	Đặc tính của sản phẩm cuối	g) Phương pháp phân phối?		
149	Đặc tính của sản phẩm cuối	Tổ chức có xác định các yêu cầu luật định và quy định về an toàn thực phẩm liên quan đến đặc điểm của sản phẩm cuối cùng không?		
150	Đặc tính của sản phẩm cuối	Các mô tả có được cập nhật, khi được yêu cầu, không?		
151	Mục đích sử dụng dự kiến	Mục đích sử dụng dự kiến, cách xử lý dự kiến hợp lý của sản phẩm cuối cùng, cùng mọi hành vi xử lý sai và sử dụng sai ngoài ý muốn nhưng có thể hợp lý được dự kiến của sản phẩm cuối cùng có được cân nhắc và mô tả trong tài liệu đến mức cần thiết để thực hiện phân tích mối nguy không?		
152	Mục đích sử dụng dự kiến	Có xác định các nhóm người dùng và, khi phù hợp, các nhóm người tiêu dùng cho từng sản phẩm, đồng thời xác định rõ các nhóm người tiêu dùng đặc biệt dễ bị ảnh hưởng bởi những mối nguy an toàn thực phẩm cụ thể đang được xét đến không?		
153	Mục đích sử dụng dự kiến	Các mô tả có được cập nhật, khi được yêu cầu, không?		
154	Sơ đồ dòng	Sơ đồ dòng có được lập cho các sản phẩm hoặc nhóm quá trình thuộc phạm vi hệ thống quản lý an toàn thực phẩm không?		

Danh sách kiểm tra ISO 22000 — Danh sách kiểm tra

STT.	Mục / Phần	Hạng mục kiểm tra	Kết quả	Ghi chú / Số bằng chứng
155	Sơ đồ dòng	Sơ đồ dòng có cung cấp cơ sở để đánh giá khả năng xuất hiện, tăng lên hoặc được đưa vào các mối nguy an toàn thực phẩm không?		
156	Sơ đồ dòng	Các sơ đồ dòng có rõ ràng, chính xác và đủ chi tiết không?		
	Sơ đồ dòng	Sơ đồ dòng, khi phù hợp, có bao gồm những nội dung sau:		
157	Sơ đồ dòng	a) Trình tự và mối quan hệ tương tác của tất cả các bước trong thao tác?		
158	Sơ đồ dòng	b) Mọi quá trình giao thầu và công việc thuê ngoài?		
159	Sơ đồ dòng	c) Nơi nguyên liệu thô, thành phần và sản phẩm trung gian đi vào dòng chảy?		
160	Sơ đồ dòng	d) Nơi diễn ra việc làm lại và tái chế?		
161	Sơ đồ dòng	e) Nơi sản phẩm cuối cùng, sản phẩm bán thành phẩm, phụ phẩm và chất thải được thải ra hoặc loại bỏ?		
162	Sơ đồ dòng	Đội an toàn thực phẩm có xác minh độ chính xác của sơ đồ dòng bằng cách kiểm tra tại hiện trường không?		
163	Sơ đồ dòng	Các sơ đồ dòng đã được xác nhận có được duy trì như hồ sơ không?		
164	Mô tả các bước quá trình và biện pháp kiểm soát	Các biện pháp kiểm soát hiện hữu, thông số quá trình và/hoặc mức độ chặt chẽ khi áp dụng chúng, hoặc các quy trình có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm, có được mô tả đến mức cần thiết để thực hiện phân tích mối nguy không?		
165	Mô tả các bước quá trình và biện pháp kiểm soát	Các yêu cầu bên ngoài (ví dụ: cơ quan quy định hoặc lệ phí) có thể ảnh hưởng đến lựa chọn hoặc mức độ nghiêm ngặt của các biện pháp kiểm soát có được mô tả và cập nhật không?		
166	Chung	Đội an toàn thực phẩm có thực hiện phân tích mối nguy để xác định mối nguy nào cần được kiểm soát, mức độ kiểm soát cần thiết để bảo đảm an toàn thực phẩm, và tổ hợp biện pháp kiểm soát nào là cần thiết không?		
167	Nhận dạng mối nguy và xác định các mức chấp nhận được	Tất cả các mối nguy an toàn thực phẩm có thể hợp lý được dự đoán sẽ xảy ra liên quan đến loại sản phẩm, loại quá trình và cơ sở chế biến thực tế có được xác định và ghi nhận không?		
	Nhận dạng mối nguy và xác định các mức chấp nhận được	Việc nhận dạng dựa trên:		
168	Nhận dạng mối nguy và xác định các mức chấp nhận được	a) Thông tin và dữ liệu sơ bộ được thu thập trong các bước chuẩn bị để cho phép thực hiện phân tích mối nguy?		
169	Nhận dạng mối nguy và xác định các mức chấp nhận được	b) Kinh nghiệm?		
170	Nhận dạng mối nguy và xác định các mức chấp nhận được	c) Thông tin bên ngoài bao gồm, trong phạm vi có thể, dữ liệu dịch tễ và các dữ liệu lịch sử khác?		
171	Nhận dạng mối nguy và xác định các mức chấp nhận được	d) Thông tin từ chuỗi thực phẩm về các mối nguy an toàn thực phẩm có thể liên quan đến an toàn của sản phẩm cuối cùng, sản phẩm bán thành phẩm và thực phẩm khi tiêu thụ?		
172	Nhận dạng mối nguy và xác định các mức chấp nhận được	Các bước (từ nguyên liệu thô, chế biến và phân phối) - nơi mỗi mối nguy an toàn thực phẩm có thể được đưa vào – có được chỉ ra không?		
	Nhận dạng mối nguy và xác định các mức chấp nhận được	Khi nhận dạng các mối nguy, có cân nhắc đến:		
173	Nhận dạng mối nguy và xác định các mức chấp nhận được	a) Các bước trước và sau thao tác đã quy định?		
174	Nhận dạng mối nguy và xác định các mức chấp nhận được	b) Thiết bị quá trình, tiện ích/dịch vụ và môi trường xung quanh?		

STT.	Mục / Phần	Hạng mục kiểm tra	Kết quả	Ghi chú / Số bằng chứng
175	Nhận dạng mối nguy và xác định các mức chấp nhận được	c) Các mắt xích trước và sau trong chuỗi thực phẩm?		
176	Nhận dạng mối nguy và xác định các mức chấp nhận được	Mức chấp nhận của mối nguy an toàn thực phẩm trong sản phẩm cuối cùng có được xác định (khi có thể) cho từng mối nguy an toàn thực phẩm đã xác định không?		
177	Nhận dạng mối nguy và xác định các mức chấp nhận được	Mức độ xác định có tính đến các yêu cầu luật định và quy định đã được thiết lập, yêu cầu an toàn thực phẩm của khách hàng, mục đích sử dụng dự kiến của khách hàng và các dữ liệu liên quan khác không?		
178	Nhận dạng mối nguy và xác định các mức chấp nhận được	Lý do và kết quả xác định mức chấp nhận của mối nguy an toàn thực phẩm có được ghi nhận không?		
179	Đánh giá mối nguy	Có thực hiện đánh giá mối nguy để xác định, với từng mối nguy an toàn thực phẩm đã nhận dạng, việc loại bỏ hoặc giảm về mức chấp nhận là thiết yếu đối với việc sản xuất thực phẩm an toàn và việc kiểm soát mối nguy đó là cần thiết để đạt được các mức chấp nhận đã định nghĩa không?		
180	Đánh giá mối nguy	Từng mối nguy an toàn thực phẩm có được đánh giá theo mức độ nghiêm trọng tiềm tàng của các tác dụng phụ sức khoẻ và khả năng xảy ra không?		
181	Đánh giá mối nguy	Phương pháp được sử dụng cho mối nguy đã được mô tả chưa?		
182	Đánh giá mối nguy	Kết quả đánh giá mối nguy an toàn thực phẩm đã được ghi chép chưa?		
183	Lựa chọn và đánh giá các biện pháp kiểm soát	Có lựa chọn một tổ hợp biện pháp kiểm soát thích hợp (dựa trên đánh giá mối nguy), tổ hợp có khả năng ngăn chặn, loại bỏ hoặc giảm các mối nguy an toàn thực phẩm này xuống các mức chấp nhận đã định nghĩa không?		
184	Lựa chọn và đánh giá các biện pháp kiểm soát	Từng biện pháp kiểm soát đã chọn có được rà soát về hiệu quả đối với các mối nguy an toàn thực phẩm đã xác định không?		
	Lựa chọn và đánh giá các biện pháp kiểm soát	Từng biện pháp kiểm soát được chọn có được phân loại về việc cần được quản lý thông qua PRP(s) vận hành hay bằng kế hoạch HACCP, sử dụng cách tiếp cận logic bao gồm các đánh giá liên quan đến những nội dung sau không:		
185	Lựa chọn và đánh giá các biện pháp kiểm soát	a) Tác động của nó đối với các mối nguy an toàn thực phẩm đã nhận dạng so với mức độ nghiêm ngặt áp dụng?		
186	Lựa chọn và đánh giá các biện pháp kiểm soát	b) Tính khả thi để giám sát (ví dụ: có thể được giám sát kịp thời để kích hoạt hành động khắc phục ngay lập tức)?		
187	Lựa chọn và đánh giá các biện pháp kiểm soát	c) Được đặt ở vị trí nào trong hệ thống so với các biện pháp kiểm soát khác?		
188	Lựa chọn và đánh giá các biện pháp kiểm soát	d) Khả năng một biện pháp kiểm soát bị mất tác dụng hoặc có sự biến động đáng kể trong quá trình?		
189	Lựa chọn và đánh giá các biện pháp kiểm soát	e) Mức độ nghiêm trọng của hậu quả trong trường hợp chức năng bị hỏng?		
190	Lựa chọn và đánh giá các biện pháp kiểm soát	f) Biện pháp kiểm soát có được xây dựng và áp dụng cụ thể để loại bỏ hoặc giảm đáng kể mức độ của (các) mối nguy không?		
191	Lựa chọn và đánh giá các biện pháp kiểm soát	g) Tác dụng hiệp lực (tức là sự tương tác xảy ra giữa hai hoặc nhiều biện pháp dẫn đến tác dụng kết hợp cao hơn tổng các tác dụng riêng lẻ)?		
192	Lựa chọn và đánh giá các biện pháp kiểm soát	Các biện pháp kiểm soát - được phân loại là thuộc kế hoạch HACCP - đã được thực hiện chưa?		
193	Lựa chọn và đánh giá các biện pháp kiểm soát	Các biện pháp kiểm soát khác có được triển khai dưới dạng PRP vận hành không?		
194	Lựa chọn và đánh giá các biện pháp kiểm soát	Phương pháp và các thông số - được sử dụng cho việc phân loại này - có được mô tả trong tài liệu không?		
195	Lựa chọn và đánh giá các biện pháp kiểm soát	Kết quả đánh giá đã được ghi chép chưa?		

Danh sách kiểm tra ISO 22000 — Danh sách kiểm tra

STT.	Mục / Phần	Hạng mục kiểm tra	Kết quả	Ghi chú / Số bằng chứng
196	Xác lập các chương trình tiền đề vận hành (PRPs)	Các PRP vận hành đã được lập thành văn bản chưa?		
	Xác lập các chương trình tiền đề vận hành (PRPs)	Các PRP vận hành có bao gồm thông tin sau cho mỗi chương trình không:		
197	Xác lập các chương trình tiền đề vận hành (PRPs)	a) Mối nguy an toàn thực phẩm cần được chương trình kiểm soát?		
198	Xác lập các chương trình tiền đề vận hành (PRPs)	b) Biện pháp kiểm soát?		
199	Xác lập các chương trình tiền đề vận hành (PRPs)	c) Các quy trình giám sát chứng minh rằng các PRP vận hành đã được thiết lập?		
200	Xác lập các chương trình tiền đề vận hành (PRPs)	d) Hành động sửa chữa và hành động khắc phục cần thực hiện nếu kết quả giám sát cho thấy PRP vận hành không được kiểm soát?		
201	Xác lập các chương trình tiền đề vận hành (PRPs)	e) Trách nhiệm và thẩm quyền?		
202	Xác lập các chương trình tiền đề vận hành (PRPs)	f) Hồ sơ giám sát?		
203	Kế hoạch HACCP	Kế hoạch HACCP đã được lập thành văn bản chưa?		
	Kế hoạch HACCP	Kế hoạch HACCP có bao gồm thông tin sau cho mỗi điểm kiểm soát tới hạn (CCP) đã xác định không:		
204	Kế hoạch HACCP	a) Mối nguy an toàn thực phẩm cần kiểm soát tại CCP?		
205	Kế hoạch HACCP	b) Biện pháp kiểm soát?		
206	Kế hoạch HACCP	c) Giới hạn tới hạn?		
207	Kế hoạch HACCP	d) Quy trình giám sát?		
208	Kế hoạch HACCP	e) Các biện pháp sửa chữa và hành động khắc phục cần thực hiện nếu vượt quá giới hạn tới hạn?		
209	Kế hoạch HACCP	f) Trách nhiệm và thẩm quyền?		
210	Kế hoạch HACCP	g) Hồ sơ giám sát?		
211	Nhận dạng các điểm kiểm soát tới hạn	Đối với mỗi mối nguy cần được kiểm soát bằng kế hoạch HACCP, có xác định CCP(s) cho các biện pháp kiểm soát đã xác định không?		
212	Xác định giới hạn tới hạn cho CCP(s)	Các giới hạn tới hạn đã được xác định cho việc giám sát được thiết lập cho từng CCP chưa?		
213	Xác định giới hạn tới hạn cho CCP(s)	Các giới hạn tới hạn có được thiết lập theo cách đảm bảo không vượt quá mức chấp nhận đã xác định của mối nguy an toàn thực phẩm trong sản phẩm cuối cùng không?		
214	Xác định giới hạn tới hạn cho CCP(s)	Các giới hạn tới hạn có đo lường được không?		
215	Xác định giới hạn tới hạn cho CCP(s)	Lý do lựa chọn các giới hạn tới hạn đã được lập thành văn bản chưa?		
216	Xác định giới hạn tới hạn cho CCP(s)	Các giới hạn tới hạn - dựa trên dữ liệu chủ quan (ví dụ: kiểm tra bằng mắt sản phẩm, quá trình, thao tác xử lý, v.v.) - có được hỗ trợ bằng hướng dẫn hoặc đặc tính kỹ thuật và/hoặc giáo dục và đào tạo không?		
217	Hệ thống giám sát các điểm kiểm soát tới hạn	Đối với mỗi CCP, có thiết lập hệ thống giám sát để chứng minh CCP đang được kiểm soát không?		
218	Hệ thống giám sát các điểm kiểm soát tới hạn	Tất cả các phép đo hoặc quan sát theo lịch - so với (các) giới hạn tới hạn - có được đưa vào hệ thống giám sát không?		
	Hệ thống giám sát các điểm kiểm soát tới hạn	Hệ thống giám sát có bao gồm các quy trình, hướng dẫn và hồ sơ liên quan bao phủ những nội dung sau không:		

Danh sách kiểm tra ISO 22000 — Danh sách kiểm tra

STT.	Mục / Phần	Hạng mục kiểm tra	Kết quả	Ghi chú / Số bằng chứng
219	Hệ thống giám sát các điểm kiểm soát tới hạn	a) Các phép đo hoặc quan sát cung cấp kết quả trong khoảng thời gian thích hợp?		
220	Hệ thống giám sát các điểm kiểm soát tới hạn	b) Thiết bị giám sát sử dụng?		
221	Hệ thống giám sát các điểm kiểm soát tới hạn	c) Phương pháp hiệu chuẩn áp dụng?		
222	Hệ thống giám sát các điểm kiểm soát tới hạn	d) Tần suất giám sát?		
223	Hệ thống giám sát các điểm kiểm soát tới hạn	e) Trách nhiệm và thẩm quyền liên quan đến việc giám sát và đánh giá kết quả giám sát?		
224	Hệ thống giám sát các điểm kiểm soát tới hạn	f) Yêu cầu và phương pháp về hồ sơ?		
225	Hệ thống giám sát các điểm kiểm soát tới hạn	Các phương pháp và tần suất giám sát có khả năng xác định kịp thời thời điểm các giới hạn tới hạn bị vượt quá, để sản phẩm được cách ly trước khi sử dụng hoặc tiêu thụ không?		
226	Hành động khi kết quả giám sát vượt quá giới hạn tới hạn	Các hành động sửa chữa và khắc phục theo kế hoạch - cần thực hiện khi vượt quá giới hạn tới hạn - có được quy định trong kế hoạch HACCP không?		
	Hành động khi kết quả giám sát vượt quá giới hạn tới hạn	Các hành động có bảo đảm rằng:		
227	Hành động khi kết quả giám sát vượt quá giới hạn tới hạn	a) Nguyên nhân của sự không phù hợp đã được xác định?		
228	Hành động khi kết quả giám sát vượt quá giới hạn tới hạn	b) Tham số được kiểm soát tại CCP có được đưa trở lại trạng thái kiểm soát không?		
229	Hành động khi kết quả giám sát vượt quá giới hạn tới hạn	c) Sự tái diễn được ngăn ngừa?		
230	Hành động khi kết quả giám sát vượt quá giới hạn tới hạn	Các quy trình lập văn bản có được xây dựng và duy trì cho việc xử lý đúng đắn sản phẩm có khả năng không an toàn, để đảm bảo chúng không được phát hành trước khi được đánh giá không?		
	Cập nhật thông tin sơ bộ và các tài liệu quy định PRPs và kế hoạch HACCP	Tổ chức có cập nhật thông tin sau trong PRP(s) vận hành và/hoặc kế hoạch HACCP khi cần thiết không:		
231	Cập nhật thông tin sơ bộ và các tài liệu quy định PRPs và kế hoạch HACCP	a) Đặc tính sản phẩm?		
232	Cập nhật thông tin sơ bộ và các tài liệu quy định PRPs và kế hoạch HACCP	b) Mục đích sử dụng dự kiến?		
233	Cập nhật thông tin sơ bộ và các tài liệu quy định PRPs và kế hoạch HACCP	c) Sơ đồ dòng?		
234	Cập nhật thông tin sơ bộ và các tài liệu quy định PRPs và kế hoạch HACCP	d) Các bước quá trình?		

Danh sách kiểm tra ISO 22000 — Danh sách kiểm tra

STT.	Mục / Phần	Hạng mục kiểm tra	Kết quả	Ghi chú / Số bằng chứng
235	Cập nhật thông tin sơ bộ và các tài liệu quy định PRPs và kế hoạch HACCP	e) Biện pháp kiểm soát?		
236	Cập nhật thông tin sơ bộ và các tài liệu quy định PRPs và kế hoạch HACCP	Kế hoạch HACCP cùng các quy trình và hướng dẫn quy định PRP(s) có được sửa đổi khi cần thiết không?		
237	Lập kế hoạch xác nhận	Kế hoạch xác nhận có xác định mục đích, phương pháp, tần suất và trách nhiệm cho các hoạt động xác nhận không?		
	Lập kế hoạch xác nhận	Các hoạt động xác nhận có xác nhận rằng:		
238	Lập kế hoạch xác nhận	a) PRP(s) đã được thực hiện?		
239	Lập kế hoạch xác nhận	b) Đầu vào cho phân tích mối nguy có được cập nhật liên tục không?		
240	Lập kế hoạch xác nhận	c) PRP(s) vận hành và các thành phần trong kế hoạch HACCP được triển khai và có hiệu quả, d) mức độ mối nguy nằm trong các mức chấp nhận đã xác định?		
241	Lập kế hoạch xác nhận	e) Các quy trình khác mà tổ chức yêu cầu đã được thực hiện và có hiệu lực không?		
242	Lập kế hoạch xác nhận	Kết quả lập kế hoạch xác nhận có ở dạng phù hợp với phương thức vận hành của tổ chức không?		
243	Lập kế hoạch xác nhận	Kết quả xác nhận đã được ghi chép và truyền đạt tới đội an toàn thực phẩm chưa?		
244	Lập kế hoạch xác nhận	Kết quả xác nhận có được cung cấp theo cách thức cho phép phân tích kết quả của các hoạt động xác nhận không?		
245	Lập kế hoạch xác nhận	Các lô sản phẩm bị ảnh hưởng có được xử lý như sản phẩm có khả năng không an toàn không, nếu việc xác nhận hệ thống dựa trên thử nghiệm các mẫu sản phẩm cuối cùng, và khi các mẫu thử đó cho thấy không phù hợp với mức chấp nhận của mối nguy an toàn thực phẩm?		
246	Hệ thống truy xuất	Tổ chức đã xây dựng và có áp dụng hệ thống truy xuất cho phép nhận dạng các lô sản phẩm và mối liên hệ của chúng với lô nguyên liệu thô, quá trình chế biến và hồ sơ giao hàng không?		
247	Hệ thống truy xuất	Hệ thống truy xuất có thể nhận dạng vật liệu đầu vào từ nhà cung cấp trực tiếp và tuyến phân phối ban đầu của sản phẩm cuối cùng không?		
248	Hệ thống truy xuất	Hồ sơ truy xuất có được duy trì trong một khoảng thời gian xác định để đánh giá hệ thống, nhằm hỗ trợ xử lý sản phẩm có khả năng không an toàn và khi xảy ra thu hồi sản phẩm không?		
249	Hệ thống truy xuất	Hồ sơ có phù hợp với các yêu cầu luật định, quy định và yêu cầu của khách hàng không?		
250	Sửa chữa	Tổ chức có đảm bảo khi các giới hạn tới hạn của CCP(s) bị vượt quá hoặc khi mất kiểm soát đối với PRP(s) vận hành, các sản phẩm cuối cùng bị ảnh hưởng được nhận dạng và kiểm soát về việc sử dụng và phát hành không?		
	Sửa chữa	Có quy trình có văn bản được xác lập và duy trì xác định:		
251	Sửa chữa	a) Việc nhận dạng và đánh giá các sản phẩm cuối cùng bị ảnh hưởng để xác định cách xử lý thích hợp?		
252	Sửa chữa	b) Một cuộc rà soát các biện pháp sửa chữa đã thực hiện?		
253	Sửa chữa	Các sản phẩm có khả năng không an toàn - được sản xuất trong điều kiện vượt quá giới hạn tới hạn - có được xử lý không?		
254	Sửa chữa	Các sản phẩm - được sản xuất trong điều kiện không tuân thủ PRP(s) vận hành - có được đánh giá xét đến (các) nguyên nhân của sự không phù hợp và các hậu quả của điều đó về an toàn thực phẩm không?		
255	Sửa chữa	Các sản phẩm này, khi cần thiết, có được xử lý đúng cách không?		
256	Sửa chữa	Việc đánh giá đã được ghi chép chưa?		

Danh sách kiểm tra ISO 22000 — Danh sách kiểm tra

STT.	Mục / Phần	Hạng mục kiểm tra	Kết quả	Ghi chú / Số bằng chứng
257	Sửa chữa	Mọi hành động sửa chữa có được (những) người phụ trách phê duyệt, và được ghi nhận cùng với thông tin về bản chất của sự không phù hợp, (các) nguyên nhân và (các) hậu quả của nó, bao gồm thông tin cần thiết cho mục đích truy xuất liên quan đến các lô không phù hợp không?		
258	Hành động khắc phục	Dữ liệu - thu được từ việc giám sát PRP và CCP vận hành - có được (những) người được chỉ định có đủ kiến thức và thẩm quyền đánh giá để khởi xướng hành động khắc phục không?		
259	Hành động khắc phục	Hành động khắc phục có được khởi xướng khi vượt quá giới hạn tới hạn hoặc khi không phù hợp với PRP(s) vận hành không?		
260	Hành động khắc phục	Tổ chức đã xây dựng và có duy trì các quy trình lập văn bản quy định các hành động phù hợp để xác định và loại bỏ nguyên nhân của các sự không phù hợp được phát hiện, để ngăn ngừa tái diễn, và để đưa quá trình hoặc hệ thống trở lại trạng thái kiểm soát sau khi gặp sự không phù hợp chưa? Lưu ý: Các hành động này bao gồm a) rà soát các sự không phù hợp (bao gồm khiếu nại của khách hàng), b) rà soát các xu hướng trong kết quả giám sát có thể chỉ ra sự phát triển theo hướng mất kiểm soát, c) xác định (các) nguyên nhân của sự không phù hợp, d) đánh giá nhu cầu hành động để bảo đảm sự không phù hợp không tái diễn, e) xác định và triển khai các hành động cần thiết, f) ghi nhận kết quả của các hành động khắc phục đã thực hiện, và g) rà soát các hành động khắc phục đã thực hiện để bảo đảm chúng có hiệu quả.		
261	Hành động khắc phục	Các hành động khắc phục đã được ghi chép chưa?		
	Chung	Tổ chức có xử lý sản phẩm không phù hợp bằng cách thực hiện (các) hành động để ngăn sản phẩm không phù hợp đưa vào chuỗi thực phẩm, trừ khi có thể bảo đảm rằng		
262	Chung	a) Mối nguy an toàn thực phẩm đáng quan tâm đã được giảm xuống mức chấp nhận đã định nghĩa?		
263	Chung	b) Mối nguy an toàn thực phẩm đáng quan tâm sẽ được giảm xuống các mức chấp nhận đã xác định trước khi đưa vào chuỗi thực phẩm?		
264	Chung	c) Sản phẩm vẫn đáp ứng (các) mức chấp nhận đã định nghĩa đối với mối nguy an toàn thực phẩm đáng quan tâm mặc dù không phù hợp?		
265	Chung	Tất cả các lô sản phẩm - có thể đã bị ảnh hưởng bởi tình huống không phù hợp - có được giữ dưới sự kiểm soát của tổ chức cho đến khi được đánh giá không?		
266	Chung	Tổ chức có thông báo cho các bên quan tâm liên quan và khởi xướng việc thu hồi, nếu các sản phẩm đã rời khỏi sự kiểm soát của tổ chức sau đó được xác định là không an toàn không? Lưu ý: Thuật ngữ “thu hồi” bao gồm cả thu hồi hàng.		
267	Chung	Các biện pháp kiểm soát cùng các biện pháp ứng phó liên quan và sự cho phép xử lý sản phẩm có khả năng không an toàn có được lập thành văn bản không?		
	Đánh giá để phát hành	Từng lô sản phẩm bị ảnh hưởng bởi sự không phù hợp chỉ được phát hành là an toàn khi thỏa mãn một trong các điều kiện sau:		
268	Đánh giá để phát hành	a) Bằng chứng ngoài hệ thống giám sát chứng minh rằng các biện pháp kiểm soát đã có hiệu quả?		
269	Đánh giá để phát hành	b) Bằng chứng cho thấy tác dụng kết hợp của các biện pháp kiểm soát đối với sản phẩm cụ thể đó có phù hợp với hiệu năng yêu cầu không?		
270	Đánh giá để phát hành	c) Kết quả lấy mẫu, phân tích và/hoặc các hoạt động xác nhận khác chứng minh rằng lô sản phẩm bị ảnh hưởng tuân thủ các mức chấp nhận đã xác định đối với (các) mối nguy an toàn thực phẩm liên quan?		
	Xử lý sản phẩm không phù hợp	Lô sản phẩm - không được chấp nhận để phát hành - có được xử lý (sau đánh giá) bằng một trong các hoạt động sau không:		
271	Xử lý sản phẩm không phù hợp	a) Tái chế biến hoặc xử lý tiếp bên trong hoặc bên ngoài tổ chức để đảm bảo mối nguy an toàn thực phẩm được loại bỏ hoặc giảm xuống mức chấp nhận?		

Danh sách kiểm tra ISO 22000 — Danh sách kiểm tra

STT.	Mục / Phần	Hạng mục kiểm tra	Kết quả	Ghi chú / Số bằng chứng
272	Xử lý sản phẩm không phù hợp	b) Tiêu huỷ và/hoặc thải bỏ như chất thải?		
	Thu hồi	Để cho phép và thuận tiện việc thu hồi đầy đủ và kịp thời các lô sản phẩm cuối cùng đã được xác định là không an toàn		
273	Thu hồi	a) Ban lãnh đạo đã chỉ định nhân sự có thẩm quyền khởi xướng việc thu hồi và nhân sự chịu trách nhiệm thực hiện việc thu hồi chưa?		
274	Thu hồi	b) Tổ chức đã xây dựng và có duy trì quy trình lập văn bản cho 1) việc thông báo tới các bên quan tâm liên quan (ví dụ: cơ quan luật định và quy định, khách hàng và/hoặc người tiêu dùng), 2) xử lý các sản phẩm đã thu hồi cũng như các lô sản phẩm bị ảnh hưởng vẫn còn tồn kho, và 3) trình tự các hành động cần thực hiện?.		
275	Thu hồi	Các sản phẩm đã thu hồi có được cô lập hoặc giữ dưới sự giám sát cho đến khi chúng bị tiêu hủy, được sử dụng cho mục đích khác với mục đích ban đầu, được xác định là an toàn cho cùng (hoặc mục đích sử dụng) khác, hoặc được tái chế biến theo cách đảm bảo chúng trở nên an toàn không?		
276	Thu hồi	Nguyên nhân, mức độ và kết quả của một lần thu hồi có được ghi nhận và báo cáo lên ban lãnh đạo làm đầu vào cho đánh giá của lãnh đạo không?		
277	Thu hồi	Tổ chức có xác minh và ghi nhận hiệu quả của chương trình thu hồi thông qua việc sử dụng các kỹ thuật phù hợp (ví dụ: thử nghiệm kích thích, thu hồi giả lập hoặc diễn tập thu hồi) không?		
	Thu hồi	Vui lòng chuyển sang Mục 8.		
278	Chung	Đội an toàn thực phẩm có lập kế hoạch và triển khai các quá trình cần thiết để xác nhận hiệu lực các biện pháp kiểm soát và/hoặc các tổ hợp biện pháp kiểm soát, cũng như để xác nhận và cải tiến hệ thống quản lý an toàn thực phẩm không?		
	Thẩm định các tổ hợp biện pháp kiểm soát	Tổ chức có xác nhận hiệu lực (trước khi triển khai các biện pháp kiểm soát để đưa vào PRP(s) vận hành và kế hoạch HACCP, và sau mọi thay đổi trong đó) rằng:		
279	Thẩm định các tổ hợp biện pháp kiểm soát	a) Các biện pháp kiểm soát đã chọn có khả năng đạt được mục tiêu kiểm soát (các) mối nguy an toàn thực phẩm mà chúng được chỉ định không?		
280	Thẩm định các tổ hợp biện pháp kiểm soát	b) Các biện pháp kiểm soát có hiệu quả và có khả năng, khi kết hợp lại, bảo đảm kiểm soát được (các) mối nguy an toàn thực phẩm đã xác định để tạo ra sản phẩm cuối cùng đáp ứng các mức chấp nhận đã định nghĩa?		
281	Thẩm định các tổ hợp biện pháp kiểm soát	Biện pháp kiểm soát và/hoặc các tổ hợp của nó có được điều chỉnh và đánh giá lại khi kết quả xác nhận hiệu lực cho thấy một hoặc cả hai yếu tố nêu trên không thể được xác nhận không?		
282	Thẩm định các tổ hợp biện pháp kiểm soát	Lưu ý: Các thay đổi có thể bao gồm thay đổi về biện pháp kiểm soát (tức là thông số quá trình, mức độ chặt chẽ và/hoặc sự kết hợp của chúng) và/hoặc thay đổi về nguyên liệu thô, công nghệ sản xuất, đặc điểm sản phẩm cuối cùng, phương thức phân phối và/hoặc mục đích sử dụng dự kiến của sản phẩm cuối cùng.		
283	Kiểm soát giám sát và đo lường	Có bằng chứng cho thấy các phương pháp và thiết bị giám sát, đo lường đã xác định là đầy đủ để đảm bảo hiệu quả của các quy trình giám sát và đo lường không?		
	Kiểm soát giám sát và đo lường	Các thiết bị và phương pháp đo lường được sử dụng:		
284	Kiểm soát giám sát và đo lường	a) Được hiệu chuẩn hoặc kiểm định theo các khoảng thời gian đã quy định, hoặc trước khi sử dụng, so với các chuẩn đo lường có khả năng truy xuất tới chuẩn đo lường quốc tế hoặc quốc gia? Lưu ý: Khi cần thiết để bảo đảm kết quả có giá trị		
285	Kiểm soát giám sát và đo lường	b) Được hiệu chỉnh hoặc hiệu chỉnh lại khi cần thiết?		
286	Kiểm soát giám sát và đo lường	c) Có nhận dạng để có thể xác định tình trạng hiệu chuẩn không?		
287	Kiểm soát giám sát và đo lường	d) Được bảo vệ khỏi những điều chỉnh có thể làm mất hiệu lực của kết quả đo lường không?		

Danh sách kiểm tra ISO 22000 — Danh sách kiểm tra

STT.	Mục / Phần	Hạng mục kiểm tra	Kết quả	Ghi chú / Số bằng chứng
288	Kiểm soát giám sát và đo lường	e) Được bảo vệ khỏi hư hỏng và xuống cấp?		
289	Kiểm soát giám sát và đo lường	Hồ sơ kết quả hiệu chuẩn và xác nhận có được duy trì không?		
290	Kiểm soát giám sát và đo lường	Khi phát hiện thiết bị hoặc quá trình không phù hợp với yêu cầu, tổ chức có đánh giá tính hợp lệ của các kết quả đo trước đó không?		
291	Kiểm soát giám sát và đo lường	Nếu thiết bị đo không phù hợp, tổ chức có thực hiện hành động phù hợp đối với thiết bị và mọi sản phẩm bị ảnh hưởng không?		
292	Kiểm soát giám sát và đo lường	Hồ sơ về đánh giá đó và các hành động phát sinh có được duy trì không?		
293	Kiểm soát giám sát và đo lường	Khả năng của phần mềm máy tính có được xác nhận là đáp ứng mục đích sử dụng khi được dùng trong việc giám sát và đo lường các yêu cầu đã xác định không?		
294	Kiểm soát giám sát và đo lường	Việc xác nhận phần mềm máy tính có được thực hiện trước khi sử dụng lần đầu và được xác nhận lại khi cần thiết không?		
	Kiểm tra nội bộ	Tổ chức có thực hiện kiểm tra nội bộ theo chu kỳ định sẵn để xác định liệu hệ thống quản lý an toàn thực phẩm:		
295	Kiểm tra nội bộ	a) Phù hợp với các kế hoạch đã định, với các yêu cầu hệ thống quản lý an toàn thực phẩm do tổ chức xác lập, và với các yêu cầu của Tiêu chuẩn Quốc tế này?		
296	Kiểm tra nội bộ	b) Có được thực hiện và cập nhật hiệu quả không?		
297	Kiểm tra nội bộ	Có lập kế hoạch chương trình kiểm tra, có xét đến mức độ quan trọng của các quá trình và khu vực cần kiểm tra, cũng như mọi hành động cập nhật phát sinh từ các lần kiểm tra trước không?		
298	Kiểm tra nội bộ	Các tiêu chí, phạm vi, tần suất và phương pháp kiểm tra đã được xác định chưa?		
299	Kiểm tra nội bộ	Việc lựa chọn kiểm tra viên và thực hiện kiểm tra có đảm bảo tính khách quan và công bằng của quá trình kiểm tra không?		
300	Kiểm tra nội bộ	Có bảo đảm kiểm tra viên không kiểm tra công việc của chính mình không?		
301	Kiểm tra nội bộ	Các trách nhiệm và yêu cầu về việc lập kế hoạch và thực hiện kiểm tra, cũng như báo cáo kết quả và duy trì hồ sơ có được quy định trong quy trình lập văn bản không?		
302	Kiểm tra nội bộ	Ban quản lý phụ trách khu vực được kiểm tra có đảm bảo các hành động được thực hiện không bị trì hoãn để loại bỏ các sự không phù hợp phát hiện được và nguyên nhân của chúng không?		
303	Kiểm tra nội bộ	Các hoạt động theo dõi tiếp có bao gồm việc xác nhận các hành động đã thực hiện và báo cáo kết quả xác nhận không?		
304	Đánh giá từng kết quả xác nhận	Đội an toàn thực phẩm có đánh giá có hệ thống từng kết quả của hoạt động xác nhận theo kế hoạch không?		
305	Đánh giá từng kết quả xác nhận	Khi kết quả xác nhận không cho thấy sự phù hợp với các kế hoạch đã định, tổ chức có thực hiện hành động để đạt được sự phù hợp yêu cầu không?		
	Đánh giá từng kết quả xác nhận	Hành động – thực hiện để đạt được sự phù hợp yêu cầu – có bao gồm (nhưng không giới hạn) việc rà soát:		
306	Đánh giá từng kết quả xác nhận	a) Các quy trình và kênh truyền thông hiện hữu?		
307	Đánh giá từng kết quả xác nhận	b) Kết luận của phân tích mối nguy, PRP(s) vận hành đã xây dựng và kế hoạch HACCP?		
308	Đánh giá từng kết quả xác nhận	c) PRP(s)?		
309	Đánh giá từng kết quả xác nhận	d) Hiệu quả của quản lý nhân sự và của các hoạt động đào tạo?		
310	Phân tích kết quả của các hoạt động xác nhận	Đội an toàn thực phẩm có phân tích kết quả của các hoạt động xác nhận, bao gồm kết quả của kiểm tra nội bộ và kiểm tra bên ngoài không?		

Danh sách kiểm tra ISO 22000 — Danh sách kiểm tra

STT.	Mục / Phần	Hạng mục kiểm tra	Kết quả	Ghi chú / Số bằng chứng
	Phân tích kết quả của các hoạt động xác nhận	Việc phân tích có được thực hiện theo thứ tự		
311	Phân tích kết quả của các hoạt động xác nhận	a) Để xác nhận rằng hiệu quả tổng thể của hệ thống đáp ứng các kế hoạch đã định và các yêu cầu hệ thống quản lý an toàn thực phẩm do tổ chức xác lập?		
312	Phân tích kết quả của các hoạt động xác nhận	b) Để xác định nhu cầu cập nhật hoặc cải tiến hệ thống quản lý an toàn thực phẩm?		
313	Phân tích kết quả của các hoạt động xác nhận	c) Để xác định các xu hướng cho thấy tỷ lệ sản phẩm có khả năng không an toàn tăng lên?		
314	Phân tích kết quả của các hoạt động xác nhận	d) Để thiết lập thông tin cho việc lập kế hoạch chương trình kiểm tra nội bộ về tình trạng và mức độ quan trọng của các khu vực cần kiểm tra?		
315	Phân tích kết quả của các hoạt động xác nhận	e) Để cung cấp bằng chứng cho thấy mọi hành động sửa chữa và hành động khắc phục đã thực hiện là hiệu quả?		
316	Phân tích kết quả của các hoạt động xác nhận	Kết quả phân tích và các hoạt động phát sinh có được ghi nhận và báo cáo phù hợp lên ban lãnh đạo làm đầu vào cho đánh giá của lãnh đạo không?		
317	Phân tích kết quả của các hoạt động xác nhận	Kết quả phân tích và các hoạt động phát sinh có được sử dụng làm đầu vào để cập nhật hệ thống quản lý an toàn thực phẩm không?		
318	Cải tiến liên tục	Ban lãnh đạo có đảm bảo tổ chức liên tục cải tiến hiệu quả của hệ thống quản lý an toàn thực phẩm thông qua việc sử dụng: - truyền thông, - đánh giá của lãnh đạo, - kiểm tra nội bộ, - đánh giá từng kết quả xác nhận, - phân tích kết quả của các hoạt động xác nhận, - xác nhận hiệu lực các tổ hợp biện pháp kiểm soát, - hành động khắc phục và - cập nhật hệ thống quản lý an toàn thực phẩm?		
319	Cập nhật hệ thống quản lý an toàn thực phẩm	Ban lãnh đạo có đảm bảo hệ thống quản lý an toàn thực phẩm được cập nhật liên tục không?		
320	Cập nhật hệ thống quản lý an toàn thực phẩm	Đội an toàn thực phẩm có đánh giá hệ thống quản lý an toàn thực phẩm theo chu kỳ định sẵn nhằm đảm bảo FSMS được cập nhật liên tục không?		
321	Cập nhật hệ thống quản lý an toàn thực phẩm	Đội có cân nhắc việc có cần rà soát phân tích mối nguy, PRP(s) vận hành đã xây dựng và kế hoạch HACCP hay không?		
	Cập nhật hệ thống quản lý an toàn thực phẩm	Các hoạt động đánh giá và cập nhật dựa trên:		
322	Cập nhật hệ thống quản lý an toàn thực phẩm	a) Đầu vào từ truyền thông, cả bên ngoài lẫn bên trong?		
323	Cập nhật hệ thống quản lý an toàn thực phẩm	b) Đầu vào từ các thông tin khác liên quan đến sự phù hợp, tính đầy đủ và hiệu quả của hệ thống quản lý an toàn thực phẩm?		
324	Cập nhật hệ thống quản lý an toàn thực phẩm	c) Kết quả từ phân tích kết quả của các hoạt động xác nhận?		
325	Cập nhật hệ thống quản lý an toàn thực phẩm	d) Kết quả từ đánh giá của lãnh đạo?		
326	Cập nhật hệ thống quản lý an toàn thực phẩm	Các hoạt động cập nhật hệ thống có được ghi nhận và báo cáo phù hợp, làm đầu vào cho đánh giá của lãnh đạo không?		
	Hoàn thành	Khuyến nghị		

Danh sách kiểm tra ISO 22000 — Chấm điểm và Ký kết

Ký kết

Họ tên đầy đủ và Chữ ký của kiểm tra viên	