

ISO 22000 审核清单

模板信息

模板固定标识	iso-22000-audit-checklist
版本	v1.0
语言	简体中文 (zh-CN)
检查项数量	326
来源	https://layeraudit.com
修订日期	2026-10-27
说明	本检查表是一份经 SafetyCulture 转换的全面 ISO 22000 审核检查表，由5个部分组成——管理职责与资源、安全产品的策划与实现、食品安全管理体系（FSMS）的确认、验证和改进。本检查表有助于评估组织是否已建立、实施并保持有效的食品安全管理体系（FSMS），并确保对可能影响最终产品符合性的外包过程实施控制。使用 SafetyCulture 可即时生成报告，并向相应的团队成员或供应商分配紧急纠正措施。

审核信息（审核时填写）

审核日期	
审核人	
审核区域/部门	
陪同人员	

使用说明

1. 本审核表共 326 个检查项，逐条在「检查清单」工作表中记录结果。
2. 源文件未定义固定的合格判定选项，请按贵司规则填写结果（如：符合 / 不符合 / 不适用）。
3. 评分、结论与签名由审核人在「评分与签字」工作表中手工填写。
4. 需要照片或其他证据时，在「备注/证据编号」列填写证据编号，照片按编号单独存档。
5. 检查项编号已重新编排为连续编号；与源文件的行号对应关系保存在交付包中的「编号对应表.xlsx」。

ISO 22000 审核清单 — 检查清单

编号	章节	检查项目	结果	备注/证据编号
1	总体要求	组织是否已按照 ISO 22000 标准的要求建立、形成文件并实施有效的食品安全管理体系？		
2	总体要求	食品安全管理体系（FSMS）是否得到保持和更新？		
3	总体要求	食品安全管理体系（FSMS）的范围是否已界定？		
4	总体要求	食品安全管理体系所涵盖的产品或产品类别、过程和生产场所是否已在范围中予以明确？		
5	总体要求	对于体系范围内产品可能合理预期发生的食品安全危害，是否已识别、评估并加以控制，以确保组织的产品不会直接或间接伤害消费者？		
6	总体要求	与产品安全问题有关的适当信息是否在整个食品链中得到沟通？		
7	总体要求	关于食品安全管理体系（FSMS）在整个组织内建立、实施和更新的信息，是否在为确保符合 ISO 22000 标准所要求的食品安全所需的范围内得到沟通？		
8	总体要求	组织是否定期评估食品安全管理体系（FSMS）（必要时予以更新），以确保体系反映组织的活动，并纳入有关受控食品安全危害的最新信息？		
9	总体要求	组织是否确保对可能影响最终产品符合性的外包过程实施控制？		
10	总体要求	此类外包过程的控制是否在食品安全管理体系（FSMS）中予以识别并形成文件？		
	总则	食品安全管理体系（FSMS）文件是否包括：		
11	总则	a) 形成文件的食品安全方针和相关目标的声明？		
12	总则	b) ISO 22000 标准所要求的形成文件的程序和记录？		
13	总则	c) 组织为确保食品安全管理体系的有效建立、实施和更新所需的文件？		
14	文件控制	食品安全管理体系所要求的文件是否受到控制？		
15	文件控制	所建立的控制是否确保所有拟议变更在实施前经过评审，以确定其对食品安全的影响及其对食品安全管理体系的影响？		
	文件控制	是否存在形成文件的程序，以规定所需的控制：		
16	文件控制	a) 在文件发布前批准其充分性？		
17	文件控制	b) 必要时对文件进行评审和更新，并再次批准？		
18	文件控制	c) 确保识别文件的更改和现行修订状态？		
19	文件控制	d) 确保在使用处可获得适用文件的相关版本？		
20	文件控制	e) 确保文件保持清晰、易于识别？		
21	文件控制	f) 确保识别外来相关文件并控制其分发？		
22	文件控制	g) 防止作废文件的非预期使用，若因任何目的予以保留，则对其进行适当的标识？		
23	记录控制	是否建立并保持所要求的记录，以提供符合要求的证据以及食品安全管理体系有效运行的证据？		
24	记录控制	记录是否保持清晰、易于识别和检索？		
25	记录控制	是否存在形成文件的程序，以规定记录的标识、贮存、保护、检索、保存期限和处置所需的控制？		
	记录控制	请继续进行第5部分。		
26	管理承诺	最高管理者能否提供其对食品安全管理体系的建立和实施作出承诺的证据？		
	管理承诺	最高管理者能否提供证据，证明食品安全管理体系的有效性通过以下方式得到持续改进：		
27	管理承诺	a) 表明食品安全得到组织经营目标的支持？		
28	管理承诺	b) 向组织传达满足 ISO 22000 标准、任何相关法律法规要求以及与食品安全相关的顾客要求的重要性？		
29	管理承诺	c) 制定食品安全方针？		
30	管理承诺	d) 进行管理评审？		
31	管理承诺	e) 确保资源的可获得性？		
32	食品安全方针	最高管理者是否制定、形成文件并传达了其食品安全方针？		
	食品安全方针	最高管理者是否确保食品安全方针：		
33	食品安全方针	a) 适合组织在食品链中的作用？		
34	食品安全方针	b) 既符合法律法规要求，又符合与顾客相互同意的食品安全要求？		
35	食品安全方针	c) 在组织的各层次得到沟通、实施和保持？		
36	食品安全方针	d) 经过评审以确定其持续适宜性？		
37	食品安全方针	e) 对沟通作出充分规定？		
38	食品安全方针	f) 有可测量的目标支持？		
	食品安全管理体系策划	最高管理者是否确保：		
39	食品安全管理体系策划	a) 是否开展食品安全管理体系策划，以满足4.1条款的要求以及组织支持食品安全的目标？		
40	食品安全管理体系策划	b) 在策划和实施食品安全管理体系的变更时，保持食品安全管理体系的完整性？		
41	职责和权限	最高管理者是否确保在组织内规定并传达职责和权限，以确保食品安全管理体系的有效运行和保持？		
42	职责和权限	是否规定所有人员均有责任向指定人员报告食品安全管理方面的问题？		

ISO 22000 审核清单 — 检查清单

编号	章节	检查项目	结果	备注/证据编号
43	职责和权限	是否有指定人员具有明确的职责和权限来启动并记录相关措施？		
	食品安全小组组长	最高管理者是否任命了一名食品安全小组组长，其不论其他职责如何，均应具有以下职责和权限：		
44	食品安全小组组长	a) 管理食品安全小组并组织其工作？		
45	食品安全小组组长	b) 确保食品安全小组成员接受相关的培训和教育？		
46	食品安全小组组长	c) 确保食品安全管理体系的建立、实施、保持和更新？		
47	食品安全小组组长	d) 向组织的最高管理者报告食品安全管理体系的有效性和适宜性？		
	食品安全小组组长	注：食品安全小组组长的职责可包括就食品安全管理体系的相关事项与外部方进行联络。		
	外部沟通	组织是否就以下方面建立、实施并保持了有效的沟通安排：		
48	外部沟通	a) 供应商和承包方？		
49	外部沟通	b) 顾客或消费者，特别是关于产品信息（包括有关预期用途、特定贮存要求以及适用时的保质期的说明）、询价、合同或订单处理（包括修订）以及顾客反馈（包括顾客投诉）？		
50	外部沟通	c) 法律法规监管部门？		
51	外部沟通	d) 对食品安全管理体系的有效性或更新有影响或将受其影响的其他组织？		
52	外部沟通	此类沟通是否提供组织产品中可能与食品链中其他组织相关的食品安全方面的信息（尤其是需由食品链中其他组织控制的已知食品安全危害）？		
53	外部沟通	是否保持沟通记录？		
54	外部沟通	来自法律法规监管部门和顾客的食品安要求是否可获得？		
55	外部沟通	是否有指定人员具有明确的职责和权限，就有关食品安全的任何信息进行外部沟通？		
56	外部沟通	通过外部沟通获得的信息是否作为体系更新和管理评审的输入？		
57	内部沟通	组织是否就影响食品安全的事项建立、实施并保持了与人员的有效沟通安排？		
	内部沟通	组织是否确保食品安全小组及时获知以下变更（包括但不限于）：		
58	内部沟通	a) 产品或新产品？		
59	内部沟通	b) 原料、辅料和服务？		
60	内部沟通	c) 生产系统和设备？		
61	内部沟通	d) 生产场所、设备位置及周边环境？		
62	内部沟通	e) 清洁和卫生计划？		
63	内部沟通	f) 包装、贮存和分销系统？		
64	内部沟通	g) 人员资格水平及/或职责和权限的分配？		
65	内部沟通	h) 法律法规要求？		
66	内部沟通	i) 有关食品安全危害和控制措施的知识？		
67	内部沟通	j) 组织所遵守的顾客、行业和其他要求？		
68	内部沟通	k) 来自外部相关方的相关问询？		
69	内部沟通	l) 表明产品存在相关食品安全危害的投诉？		
70	内部沟通	m) 其他影响食品安全的条件？		
71	内部沟通	食品安全小组是否确保将上述信息纳入食品安全管理体系的更新？		
72	内部沟通	最高管理者是否确保将相关信息作为管理评审的输入？		
73	应急准备和响应	最高管理者是否建立、实施并保持程序，以管理可能影响食品安全且与组织在食品链中作用相关的潜在紧急情况 and 事故？		
74	总则	最高管理者是否按策划的时间间隔评审组织的食品安全管理体系，以确保其持续的适宜性、充分性和有效性？		
75	总则	该评审是否包括评估改进机会以及变更食品安全管理体系（包括食品安全方针）的需求？		
76	总则	是否保持管理评审的记录？		
	评审输入	管理评审的输入是否包括以下信息：		
77	评审输入	a) 以往管理评审的跟踪措施？		
78	评审输入	b) 验证活动结果的分析？		
79	评审输入	c) 可能影响食品安全的变化情况？		
80	评审输入	d) 紧急情况、事故和撤回？		
81	评审输入	e) 体系更新活动结果的评审？		
82	评审输入	f) 沟通活动（包括顾客反馈）的评审？		
83	评审输入	g) 外部审核或检查？		
84	评审输入	所提交的数据是否以便于最高管理者将信息与食品安全管理体系既定目标相关联的方式呈现？		
	评审输出	管理评审的输出是否包括与以下方面相关的决定和措施：		
85	评审输出	a) 食品安全的保证？		
86	评审输出	b) 食品安全管理体系有效性的改进？		
87	评审输出	c) 资源需求？		
88	评审输出	d) 组织食品安全方针和相关目标的修订？		
	评审输出	请继续进行第6部分		
89	资源的提供	组织是否为食品安全管理体系的建立、实施、保持和更新提供充分的资源？		

ISO 22000 审核清单 — 检查清单

编号	章节	检查项目	结果	备注/证据编号
90	总则	食品安全小组和其他从事影响食品安全活动的人员，是否具备基于适当的教育、培训、技能和经验的能力？		
91	总则	当食品安全管理体系的建立、实施、运行或评估需要外部专家协助时，是否有规定外部专家职责和权限的协议或合同记录？		
	能力、意识和培训	组织是否：		
92	能力、意识和培训	a) 识别其活动影响食品安全的人员所需的能力？		
93	能力、意识和培训	b) 提供培训或采取其他措施，以确保人员具备必要的能力？		
94	能力、意识和培训	c) 确保负责食品安全管理体系监视、纠正和纠正措施的人员经过培训？		
95	能力、意识和培训	d) 评价 a)、b) 和 c) 中所采取措施的实施情况和有效性？		
96	能力、意识和培训	e) 确保人员认识到其个人活动对促进食品安全的作用和重要性？		
97	能力、意识和培训	f) 确保所有活动影响食品安全的人员理解有效沟通的要求？		
98	能力、意识和培训	g) 保持 b) 和 c) 中所述培训和措施的适当记录？		
99	基础设施	组织是否为建立和保持实施 ISO 22000 标准要求所需的基础设施提供资源？		
100	工作环境	组织是否为建立、管理和保持实施 ISO 22000 标准要求所需的工作环境提供资源？		
	工作环境	请继续进行第7部分。		
101	总则	组织是否策划并开发安全产品实现所需的过程？		
102	总则	组织是否实施、运行并确保所策划的活动及其任何变更的有效性？注：这包括前提方案（PRP）以及操作性前提方案（OPRP）和/或 HACCP 计划。		
	前提方案（PRP）	组织是否建立、实施并保持前提方案（PRP），以协助控制：		
103	前提方案（PRP）	a) 通过工作环境将食品安全危害引入产品的可能性？		
104	前提方案（PRP）	b) 产品的生物、化学和物理污染，包括产品之间的交叉污染？		
105	前提方案（PRP）	c) 产品及产品加工环境中的食品安全危害水平？		
	前提方案（PRP）	前提方案（PRP）是否：		
106	前提方案（PRP）	a) 在食品安全方面适合组织的需求？		
107	前提方案（PRP）	b) 适合运行的规模和类型以及所生产和/或处理产品的性质？		
108	前提方案（PRP）	c) 在整个生产系统中实施，或作为普遍适用的方案，或作为适用于特定产品或生产线的方案？		
109	前提方案（PRP）	d) 经食品安全小组批准？		
110	前提方案（PRP）	组织是否识别与上述内容相关的法律法规要求？		
111	前提方案（PRP）	组织在选择和/或建立前提方案（PRP）时是否考虑并利用适当的信息？		
	前提方案（PRP）	组织在建立前提方案（PRP）时是否考虑以下方面：		
112	前提方案（PRP）	a) 建筑物和相关设施的构造与布局？		
113	前提方案（PRP）	b) 场所的布局，包括工作空间和员工设施？		
114	前提方案（PRP）	c) 空气、水、能源和其他公用设施的供应？		
115	前提方案（PRP）	d) 支持性服务，包括废弃物和污水的处置？		
116	前提方案（PRP）	e) 设备的适宜性及其清洁、维护和预防性维护的可及性？		
117	前提方案（PRP）	f) 采购材料（如原料、辅料、化学品和包装材料）、供应品（如水、空气、蒸汽和冰）、废弃物（如废弃物和污水）的管理以及产品处理（如贮存和运输）？		
118	前提方案（PRP）	g) 防止交叉污染的措施？		
119	前提方案（PRP）	h) 清洁和消毒？		
120	前提方案（PRP）	i) 虫害控制？		
121	前提方案（PRP）	j) 人员卫生？		
122	前提方案（PRP）	k) 其他适当的方面？		
123	前提方案（PRP）	前提方案（PRP）的验证是否经过策划？		
124	前提方案（PRP）	前提方案（PRP）是否根据需要进行修改？		
125	前提方案（PRP）	是否保持验证和修改的记录？		
126	前提方案（PRP）	文件是否规定前提方案（PRP）所包含活动如何进行管理？		
127	总则	开展危害分析所需的所有相关信息是否均已收集、保持、更新并形成文件？		
128	总则	是否保持与危害分析相关的记录？		
129	食品安全小组	是否已任命食品安全小组？		
130	食品安全小组	食品安全小组成员是否具备多学科的知识和经验组合，以建立和实施食品安全管理体系？注：包括但不限于组织的产品、过程、设备以及食品安全管理体系范围内的食品安全危害。		
131	食品安全小组	是否保持证明食品安全小组具备所需知识和经验的记录？		
	原料、辅料和与产品接触的材料	所有原料、辅料和与产品接触的材料是否在文件中以开展危害分析所需的程度予以描述，并在适当时包括以下内容：		
132	原料、辅料和与产品接触的材料	a) 生物、化学和物理特性？		
133	原料、辅料和与产品接触的材料	b) 配制辅料的成分，包括添加剂和加工助剂？		
134	原料、辅料和与产品接触的材料	c) 来源？		

ISO 22000 审核清单 — 检查清单

编号	章节	检查项目	结果	备注/证据编号
135	原料、辅料和与产品接触的材料	d) 生产方法？		
136	原料、辅料和与产品接触的材料	e) 包装和交付方式？		
137	原料、辅料和与产品接触的材料	f) 贮存条件和保质期？		
138	原料、辅料和与产品接触的材料	g) 使用或加工前的制备和/或处理？		
139	原料、辅料和与产品接触的材料	h) 与采购材料和辅料的预期用途相适应的、食品安全相关的验收准则或规格？		
140	原料、辅料和与产品接触的材料	组织是否识别与原料、辅料和与产品接触的材料相关的法律法规食品安全要求？		
141	原料、辅料和与产品接触的材料	相关描述是否保持最新，并在需要时予以更新？		
	终产品特性	终产品的特性是否在文件中以开展危害分析所需的程度予以描述，并在适当时包括以下信息：		
142	终产品特性	a) 产品名称或类似标识？		
143	终产品特性	b) 成分？		
144	终产品特性	c) 与食品安全相关的生物、化学和物理特性？		
145	终产品特性	d) 预期保质期和贮存条件？		
146	终产品特性	e) 包装？		
147	终产品特性	f) 与食品安全相关的标签和/或有关处理、制备和使用的说明？		
148	终产品特性	g) 分销方式？		
149	终产品特性	组织是否识别与终产品特性相关的法律法规食品安全要求？		
150	终产品特性	相关描述是否保持最新，并在需要时予以更新？		
151	预期用途	终产品的预期用途、合理预期的处理方式，以及任何非预期但合理预期的错误处理和误用，是否均已予以考虑，并在文件中以开展危害分析所需的程度予以描述？		
152	预期用途	是否针对每种产品识别了用户群体以及（适当的）消费者群体，并考虑了已知对特定食品安全危害特别脆弱的消费者群体？		
153	预期用途	相关描述是否保持最新，并在需要时予以更新？		
154	流程图	是否为食品安全管理体系所涵盖的产品或产品类别编制了流程图？		
155	流程图	流程图是否为评估食品安全危害可能发生、增加或引入提供了基础？		
156	流程图	流程图是否清晰、准确且足够详细？		
	流程图	流程图在适当时是否包括以下内容：		
157	流程图	a) 操作中所有步骤的顺序和相互作用？		
158	流程图	b) 任何外包过程和分包工作？		
159	流程图	c) 原料、辅料和中间产品进入流程的位置？		
160	流程图	d) 返工和回收利用发生的位置？		
161	流程图	e) 终产品、中间产品、副产品和废弃物被放出或移除的位置？		
162	流程图	食品安全小组是否通过现场核查验证流程图的准确性？		
163	流程图	经验证的流程图是否作为记录予以保持？		
164	过程步骤和控制措施的描述	现有控制措施的过程参数和/或其应用的严格程度，或可能影响食品安全的程序，是否在开展危害分析所需的程度上予以描述？		
165	过程步骤和控制措施的描述	可能影响控制措施选择或严格程度的外部要求（如法律法规监管部门或顾客）是否予以描述并更新？		
166	总则	食品安全小组是否进行危害分析，以确定需要控制哪些危害、确保食品安全所需的控制程度以及所需的控制措施组合？		
167	危害识别和可接受水平的确定	与产品类型、过程类型和实际加工设施相关的、合理预期发生的所有食品安全危害是否均已识别并记录？		
	危害识别和可接受水平的确定	识别是否基于：		
168	危害识别和可接受水平的确定	a) 在危害分析预备步骤中收集的初步信息和数据？		
169	危害识别和可接受水平的确定	b) 经验？		
170	危害识别和可接受水平的确定	c) 外部信息（在可能范围内包括流行病学和其他历史数据）？		
171	危害识别和可接受水平的确定	d) 来自食品链的信息，涉及与终产品、中间产品和消费食品安全可能相关的食品安全危害？		
172	危害识别和可接受水平的确定	是否指明（从原料、加工到分销中）可能引入每种食品安全危害的步骤？		

ISO 22000 审核清单 — 检查清单

编号	章节	检查项目	结果	备注/证据编号
	危害识别和可接受水平的确定	识别危害时是否考虑了以下方面：		
173	危害识别和可接受水平的确定	a) 特定操作之前和之后的步骤？		
174	危害识别和可接受水平的确定	b) 过程设备、公用设施/服务及周边环境？		
175	危害识别和可接受水平的确定	c) 食品链中上游和下游环节？		
176	危害识别和可接受水平的确定	是否（在可能时）针对所识别的每种食品安全危害确定其在终产品中的可接受水平？		
177	危害识别和可接受水平的确定	所确定的水平是否考虑了既定的法律法规要求、顾客的食品安全要求、顾客的预期用途以及其他相关数据？		
178	危害识别和可接受水平的确定	食品安全危害可接受水平确定的依据和结果是否予以记录？		
179	危害评估	是否进行危害评估，以针对所识别的每种食品安全危害，确定将其消除或降低至可接受水平对生产安全食品是否必不可少，以及是否需要对其进行控制以满足规定的可接受水平？		
180	危害评估	是否根据不良健康效应可能发生的严重程度及其发生的可能性对每种食品安全危害进行评估？		
181	危害评估	所采用的危害评估方法是否予以描述？		
182	危害评估	食品安全危害评估的结果是否予以记录？		
183	控制措施的选择和评估	是否（基于危害评估）选择了适当的控制措施组合，能够预防、消除这些食品安全危害或将其降低至规定的可接受水平？		
184	控制措施的选择和评估	是否针对其对所识别食品安全危害的有效性对每项所选控制措施进行了评审？		
	控制措施的选择和评估	是否采用包括对以下方面进行评估的逻辑方法，将每项所选控制措施归类为需通过操作性前提方案（OPRP）管理还是通过 HACCP 计划管理：		
185	控制措施的选择和评估	a) 其相对于所施加严格程度对所识别食品安全危害的作用？		
186	控制措施的选择和评估	b) 其监视的可行性（例如能否被及时监视以便立即采取纠正措施）？		
187	控制措施的选择和评估	c) 其在体系中相对于其他控制措施所处的位置？		
188	控制措施的选择和评估	d) 控制措施功能失效或加工过程显著变异的可能性？		
189	控制措施的选择和评估	e) 其功能失效情况下后果的严重程度？		
190	控制措施的选择和评估	f) 控制措施是否专门为消除或显著降低危害水平而建立和应用？		
191	控制措施的选择和评估	g) 协同效应（即两项或多项措施之间发生的相互作用，使其综合效果高于各自单独效果之和）？		
192	控制措施的选择和评估	归类为属于 HACCP 计划的控制措施是否已实施？		
193	控制措施的选择和评估	其他控制措施是否作为操作性前提方案（OPRP）实施？		
194	控制措施的选择和评估	用于此分类的方法和参数是否在文件中予以描述？		
195	控制措施的选择和评估	评估的结果是否予以记录？		
196	操作性前提方案（PRP）的建立	操作性前提方案（OPRP）是否形成文件？		
	操作性前提方案（PRP）的建立	操作性前提方案是否针对每个方案包括以下信息：		
197	操作性前提方案（PRP）的建立	a) 该方案需控制的食品安全危害？		
198	操作性前提方案（PRP）的建立	b) 控制措施？		
199	操作性前提方案（PRP）的建立	c) 证明操作性前提方案已到位的监视程序？		
200	操作性前提方案（PRP）的建立	d) 当监视表明操作性前提方案未受控时应采取的纠正和纠正措施？		
201	操作性前提方案（PRP）的建立	e) 职责和权限？		
202	操作性前提方案（PRP）的建立	f) 监视记录？		
203	HACCP 计划	HACCP 计划是否形成文件？		
	HACCP 计划	HACCP 计划是否针对每个已识别的关键控制点（CCP）包括以下信息：		
204	HACCP 计划	a) 在关键控制点（CCP）需控制的食品安全危害？		
205	HACCP 计划	b) 控制措施？		
206	HACCP 计划	c) 关键限值？		
207	HACCP 计划	d) 监视程序？		
208	HACCP 计划	e) 超出关键限值时应采取的纠正和纠正措施？		

ISO 22000 审核清单 — 检查清单

编号	章节	检查项目	结果	备注/证据编号
209	HACCP 计划	f) 职责和权限？		
210	HACCP 计划	g) 监视记录？		
211	关键控制点的识别	对于需由 HACCP 计划控制的每种危害，是否针对所识别的控制措施识别了关键控制点（CCP）？		
212	关键控制点（CCP）关键限值的确定	是否为针对每个关键控制点（CCP）所建立的监视确定关键限值？		
213	关键控制点（CCP）关键限值的确定	关键限值的建立方式是否确保终产品中食品安全危害的已识别可接受水平不被超出？		
214	关键控制点（CCP）关键限值的确定	关键限值是否可测量？		
215	关键控制点（CCP）关键限值的确定	所选关键限值的依据是否形成文件？		
216	关键控制点（CCP）关键限值的确定	基于主观数据（如对产品、过程、处理方式等的目视检查）的关键限值是否有说明或规范和/或教育培训的支持？		
217	关键控制点的监视系统	是否为每个关键控制点（CCP）建立监视系统，以证明该关键控制点处于受控状态？		
218	关键控制点的监视系统	相对于关键限值的所有计划测量或观察是否均包含在监视系统中？		
	关键控制点的监视系统	监视系统是否由涵盖以下内容的相关程序、说明和记录组成：		
219	关键控制点的监视系统	a) 能在足够时间范围内提供结果的测量或观察？		
220	关键控制点的监视系统	b) 所使用的监视设备？		
221	关键控制点的监视系统	c) 适用的校准方法？		
222	关键控制点的监视系统	d) 监视频次？		
223	关键控制点的监视系统	e) 与监视及监视结果评估相关的职责和权限？		
224	关键控制点的监视系统	f) 记录要求和记录方法？		
225	关键控制点的监视系统	监视方法和频次能否及时判定关键限值已被超出，以便在产品被使用或消费之前将其隔离？		
226	监视结果超出关键限值时的措施	超出关键限值时应采取的计划纠正和纠正措施是否在 HACCP 计划中予以规定？		
	监视结果超出关键限值时的措施	这些措施是否确保：		
227	监视结果超出关键限值时的措施	a) 识别出不合格的原因？		
228	监视结果超出关键限值时的措施	b) 在关键控制点（CCP）受控的参数恢复受控？		
229	监视结果超出关键限值时的措施	c) 防止再次发生？		
230	监视结果超出关键限值时的措施	是否建立并保持形成文件的程序，以适当处理潜在不安全产品，确保其在经过评价之前不被放行？		
	规定前提方案和 HACCP 计划的预备信息和文件的更新	组织是否在必要时更新操作性前提方案（OPRP）和/或 HACCP 计划中的以下信息：		
231	规定前提方案和 HACCP 计划的预备信息和文件的更新	a) 产品特性？		
232	规定前提方案和 HACCP 计划的预备信息和文件的更新	b) 预期用途？		
233	规定前提方案和 HACCP 计划的预备信息和文件的更新	c) 流程图？		
234	规定前提方案和 HACCP 计划的预备信息和文件的更新	d) 过程步骤？		
235	规定前提方案和 HACCP 计划的预备信息和文件的更新	e) 控制措施？		
236	规定前提方案和 HACCP 计划的预备信息和文件的更新	HACCP 计划以及规定前提方案（PRP）的程序和说明是否在必要时予以修订？		
237	验证策划	验证策划是否规定了验证活动的目的、方法、频次和职责？		

ISO 22000 审核清单 — 检查清单

编号	章节	检查项目	结果	备注/证据编号
	验证策划	验证活动是否证实：		
238	验证策划	a) 前提方案 (PRP) 已实施？		
239	验证策划	b) 危害分析的输入得到持续更新？		
240	验证策划	c) 操作性前提方案 (OPRP) 和 HACCP 计划中的各要素已实施且有效, d) 危害水平处于已识别的可接受水平之内？		
241	验证策划	e) 组织要求的其他程序已实施且有效？		
242	验证策划	验证策划的输出是否采用适合组织运作方式的形式？		
243	验证策划	验证结果是否予以记录并传达给食品安全小组？		
244	验证策划	验证结果的提供方式是否便于对验证活动的结果进行分析？		
245	验证策划	如果体系验证基于终产品样品的检测，且检测样品显示不符合食品安全危害的可接受水平，受影响的产品批次是否作为潜在不安全产品予以处理？		
246	可追溯性系统	组织是否建立并应用可追溯性系统，能够识别产品批次及其与原料批次、加工和交付记录的关系？		
247	可追溯性系统	可追溯性系统能否识别来自直接供应商的进货材料以及终产品的初始分销途径？		
248	可追溯性系统	是否为进行体系评估在规定的期限内保持可追溯性记录，以便处理潜在不安全产品以及发生产品撤回时使用？		
249	可追溯性系统	记录是否符合法律法规要求和顾客要求？		
250	纠正	当关键控制点 (CCP) 的关键限值被超出或操作性前提方案 (OPRP) 失去控制时，组织是否确保识别受影响的终产品，并就其使用和放行实施控制？		
	纠正	是否建立并保持形成文件的程序，规定：		
251	纠正	a) 受影响终产品的标识和评估，以确定其适当的处理方式？		
252	纠正	b) 对已实施纠正的评审？		
253	纠正	在关键限值已被超出的条件下制造的潜在不安全产品是否得到处理？		
254	纠正	在操作性前提方案 (OPRP) 未得到遵守的条件下制造的产品，是否就其不合格原因及其在食品安全方面的后果进行了评估？		
255	纠正	必要时，这些产品是否得到处理？		
256	纠正	评估是否予以记录？		
257	纠正	所有纠正是否经责任人员批准，并连同不合格的性质、原因和后果的信息 (包括与不合格批次相关的可追溯性所需信息) 一起予以记录？		
258	纠正措施	来自操作性前提方案 (OPRP) 和关键控制点 (CCP) 监视的数据是否由具备足够知识和权限的指定人员进行评估，以启动纠正措施？		
259	纠正措施	当关键限值被超出或与操作性前提方案 (OPRP) 不符合时，是否启动纠正措施？		
260	纠正措施	组织是否建立并保持形成文件的程序，规定适当的措施以识别和消除所发现不合格的原因、防止再次发生，并在遇到不合格后使过程或体系恢复受控？注：这些措施包括 a) 评审不合格 (包括顾客投诉)，b) 评审可能表明趋向失控的监视结果趋势，c) 确定不合格的原因，d) 评价为确保不合格不再发生所需措施的需求，e) 确定并实施所需的措施，f) 记录所采取纠正措施的结果，以及 g) 评审所采取的纠正措施以确保其有效。		
261	纠正措施	纠正措施是否予以记录？		
	总则	组织是否通过采取措施防止不合格产品进入食品链来处理不合格产品，除非能够确保：		
262	总则	a) 所关注的食品安全危害已降低至规定的可接受水平？		
263	总则	b) 所关注的食品安全危害将在进入食品链之前降低至已识别的可接受水平？		
264	总则	c) 尽管存在不合格，产品仍满足所关注食品安全危害的规定可接受水平？		
265	总则	所有可能受不合格情况影响的产品批次，是否均在组织的控制下保留，直至经过评估？		
266	总则	如果已离开组织控制的产品随后被确定为不安全，组织是否通知相关相关方并发起撤回？注：“撤回”一词包括召回。		
267	总则	处理潜在不安全产品的控制措施、相关响应和授权是否形成文件？		
	放行前的评估	受不合格影响的每批产品，是否仅在满足以下任一条件时才作为安全产品放行：		
268	放行前的评估	a) 监视系统以外的证据证明控制措施有效？		
269	放行前的评估	b) 证据表明针对该特定产品的控制措施的综合效果符合预期绩效？		
270	放行前的评估	c) 抽样、分析和/或其他验证活动的结果表明，受影响的产品批次符合所关注食品安全危害的已识别可接受水平？		
	不合格产品的处置	不能放行的产品批次，在评估后是否通过以下活动之一予以处理：		
271	不合格产品的处置	a) 在组织内部或外部进行再加工或进一步加工，以确保食品安全危害被消除或降低至可接受水平？		
272	不合格产品的处置	b) 销毁和/或作为废弃物处置？		
	撤回	为能够并便于完整、及时地撤回已识别为不安全的终产品批次：		

ISO 22000 审核清单 — 检查清单

编号	章节	检查项目	结果	备注/证据编号
273	撤回	a) 最高管理者是否任命了有权发起撤回的人员以及负责执行撤回的人员？		
274	撤回	b) 组织是否建立并保持形成文件的程序，规定 1) 向相关相关方（如法律法规监管部门、顾客和/或消费者）发出通知，2) 对撤回产品以及仍在库存中的受影响产品批次的处理，以及 3) 应采取措施的顺序？		
275	撤回	撤回的产品在被销毁、用于原定用途以外的目的、被确定对相同（或其他）预期用途安全，或为确保其变得安全而进行再加工之前，是否得到保全或在监督下保存？		
276	撤回	撤回的原因、范围和结果是否予以记录，并作为管理评审的输入报告给最高管理者？		
277	撤回	组织是否通过使用适当的技术（如挑战性测试、模拟撤回或撤回演练）验证并记录撤回计划的有效性？		
	撤回	请继续进行第8部分。		
278	总则	食品安全小组是否策划并实施所需的过程，以确认控制措施和/或控制措施组合，并验证和改进食品安全管理体系？		
	控制措施组合的确认	组织是否确认（在实施拟纳入操作性前提方案（OPRP）和 HACCP 计划的控制措施之前，以及在其后的任何变更之后）：		
279	控制措施组合的确认	a) 所选的控制措施能够实现为其指定的食品安全危害的预期控制？		
280	控制措施组合的确认	b) 控制措施有效且能够组合确保对已识别食品安全危害的控制，从而获得满足规定可接受水平的终产品？		
281	控制措施组合的确认	当确认结果表明上述一项或两项要素无法得到证实时，控制措施和/或其组合是否予以修改并重新评估？		
282	控制措施组合的确认	注：修改可包括控制措施的变更（即过程参数、严格程度和/或其组合），和/或原料、制造技术、终产品特性、分销方式和/或终产品预期用途的变更。		
283	监视和测量的控制	是否有证据表明所规定的监视和测量方法及设备足以确保监视和测量程序的有效执行？		
	监视和测量的控制	所使用的测量设备和方法是否：		
284	监视和测量的控制	a) 在规定的時間间隔或使用前，对照可溯源至国际或国家测量标准的测量标准进行校准或检定？注：必要时，以确保结果有效		
285	监视和测量的控制	b) 必要时予以调整或再调整？		
286	监视和测量的控制	c) 予以标识，以便能够确定其校准状态？		
287	监视和测量的控制	d) 防止发生会使测量结果失效的调整？		
288	监视和测量的控制	e) 防止损坏和劣化？		
289	监视和测量的控制	是否保持校准和检定结果的记录？		
290	监视和测量的控制	当发现设备或过程不符合要求时，组织是否评估此前测量结果的有效性？		
291	监视和测量的控制	如果测量设备不合格，组织是否针对该设备以及任何受影响的产品采取适当的措施？		
292	监视和测量的控制	是否保持此类评估及由此所采取措施的记录？		
293	监视和测量的控制	当计算机软件用于规定要求的监视和测量时，其满足预期应用的能力是否得到确认？		
294	监视和测量的控制	计算机软件的确认是否在初次使用前进行，并在必要时予以重新确认？		
	内部审核	组织是否按策划的时间间隔进行内部审核，以确定食品安全管理体系是否：		
295	内部审核	a) 符合策划的安排、组织建立的食品安全管理体系要求以及本国际标准的要求？		
296	内部审核	b) 得到有效实施和更新？		
297	内部审核	是否策划了审核方案，并考虑了拟审核过程和区域的重要性以及以往审核所产生的更新措施？		
298	内部审核	审核准则、范围、频次和方法是否予以规定？		
299	内部审核	审核员的选择和审核的实施是否确保审核过程的客观性和公正性？		
300	内部审核	是否确保审核员不审核自己的工作？		
301	内部审核	策划和实施审核、报告结果以及保持记录的职责和要求，是否在形成文件的程序中予以规定？		
302	内部审核	受审核区域负责管理层是否确保毫不拖延地采取措施，以消除所发现的不合格及其原因？		
303	内部审核	跟踪活动是否包括对所采取措施的验证以及验证结果的报告？		
304	单项验证结果的评价	食品安全小组是否对所策划验证的单项结果进行系统的评价？		
305	单项验证结果的评价	当验证未表明符合策划的安排时，组织是否采取措施以达到所要求的符合性？		
	单项验证结果的评价	为达到所要求的符合性而采取的措施，是否包括（但不限于）对以下方面的评审：		
306	单项验证结果的评价	a) 现有程序和沟通渠道？		
307	单项验证结果的评价	b) 危害分析的结论、既定的操作性前提方案（OPRP）和 HACCP 计划？		
308	单项验证结果的评价	c) 前提方案（PRP）？		

ISO 22000 审核清单 — 检查清单

编号	章节	检查项目	结果	备注/证据编号
309	单项验证结果的评价	d) 人力资源管理和培训活动的有效性？		
310	验证活动结果的分析	食品安全小组是否分析验证活动的结果，包括内部审核和外部审核的结果？		
	验证活动结果的分析	进行分析是否是为了：		
311	验证活动结果的分析	a) 证实体系的整体绩效符合策划的安排以及组织建立的食品安全管理体系要求？		
312	验证活动结果的分析	b) 识别更新或改进食品安全管理体系的需求？		
313	验证活动结果的分析	c) 识别表明潜在在不安全产品发生率较高的趋势？		
314	验证活动结果的分析	d) 提供信息，用于针对拟审核区域的状态和重要性策划内部审核方案？		
315	验证活动结果的分析	e) 提供证据，证明已采取的任何纠正和纠正措施是有效的？		
316	验证活动结果的分析	分析结果及由此产生的活动是否以适当的方式予以记录和报告，并作为管理评审的输入提交最高管理者？		
317	验证活动结果的分析	分析结果及由此产生的活动是否用作更新食品安全管理体系的输入？		
318	持续改进	最高管理者是否确保组织通过以下方式持续改进食品安全管理体系的有效性：——沟通、——管理评审、——内部审核、——单项验证结果的评价、——验证活动结果的分析、——控制措施组合的确认、——纠正措施以及——食品安全管理体系的更新？		
319	食品安全管理体系的更新	最高管理者是否确保食品安全管理体系得到持续更新？		
320	食品安全管理体系的更新	食品安全小组是否按策划的时间间隔评价食品安全管理体系，以实现食品安全管理体系（FSMS）的持续更新？		
321	食品安全管理体系的更新	小组是否考虑是否有必要评审危害分析、既定的操作性前提方案（OPRP）和 HACCP 计划？		
	食品安全管理体系的更新	评价和更新活动是否基于：		
322	食品安全管理体系的更新	a) 来自外部和内部沟通的输入？		
323	食品安全管理体系的更新	b) 来自与食品安全管理体系适宜性、充分性和有效性有关的其他信息的输入？		
324	食品安全管理体系的更新	c) 验证活动结果分析的输出？		
325	食品安全管理体系的更新	d) 管理评审的输出？		
326	食品安全管理体系的更新	体系更新活动是否以适当的方式予以记录和报告，并作为管理评审的输入？		
	完成情况	建议		

ISO 22000 审核清单 — 评分与签字

签字确认

检查员全名及签字	
----------	--