

LISTE DE VERIFICATION AUDIT FSSC 22000 V6

ISO 22000:2018		Conforme		Grade	Remarque	N° de la NC
Clause	Exigence	Oui	Non	Mineur / Majeur / Critique	Si non, précisez les détails de la NC	
4	Contexte de l'organisme					
4.1	Compréhension de l'organisme et son contexte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
4.2	Compréhension des besoins et attentes des parties intéressées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
4.3	Détermination du périmètre d'application du système de management de la sécurité des denrées alimentaires	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
4.4	Système de management de la qualité/sécurité des denrées alimentaires	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Résumé :						

ISO 22000:2018		Conforme		Grade	Remarque	N° de la NC
Clause	Exigence	Oui	Non	Mineur / Majeur / Critique	Si non, précisez les détails de la NC	
5	Leadership					
5.1	Leadership et engagement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.2	Politique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.2.1	Etablissement de la politique relative à la sécurité des denrées alimentaires	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.2.2	Communication de la politique relative à la sécurité des denrées alimentaires	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.3	Rôles, responsabilités et autorités au sein de l'organisme	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.3.1	La direction doit s'assurer que les responsabilités et autorités des rôles pertinents sont attribués, communiqués et comprises au sein de l'organisme	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

5.3.2	Le responsable de l'équipe chargée de la sécurité des denrées alimentaires doit avoir la responsabilité de : a) - d)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.3.3	Tout le personnel doit avoir une responsabilité consistant à rendre compte à une ou des personnes identifiées des problèmes rencontrés avec le SMSDA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Résumé :						

ISO 22000:2018		Conforme		Grade	Remarque	N° de la NC
Clause	Exigence	Oui	Non	Mineur/ Majeur/ Critique	Si non, précisez les détails de la NC	
6	Planification					
6.1	Actions à mettre en œuvre face aux risques et opportunités	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.1.1	Dans le cadre de la planification de son SMSDA, l'organisme doit tenir compte des enjeux mentionnées en 4.1 et des exigences mentionnées en 4.2 et 4.3 et déterminer les risques et opportunités qu'il est nécessaire de prendre en compte pour : a) – d)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.1.2	L'organisme doit planifier : a) – b)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.1.3	Les actions mises en œuvre par l'organisme face aux risques et opportunités doivent être Proportionnées à : a) – c)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.2	Objectifs du système de management de la sécurité des denrées alimentaires et planification des actions pour les atteindre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.2.1	L'organisme doit établir des objectifs pour le SMSDA, aux fonctions et niveaux concernés. Les objectifs du SMSDA doivent : a) – f)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

6.2.2	Lorsque l'organisme planifie la façon dont les objectifs de son SMSDA seront atteints, il doit Déterminer : a) – e)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.3	Planification des modifications	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Résumé :						
7	Support					
7.1	Ressources	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.1.1	Généralités	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.1.2	Ressources humaines	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.1.3	Infrastructure	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.1.4	Environnement de travail	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.1.5	Éléments du système de management de la sécurité des denrées alimentaires élaborés en externe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.1.6	Maîtrise des processus, produits ou services fournis par des prestataires externes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.2	Compétences	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.3	Sensibilisation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.4	Communication	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.4.1	Généralités	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.4.2	Communication externe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.4.3	Communication interne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.5	Informations documentées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.5.1	Généralités	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.5.2	Création et actualisation des informations documentées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.5.3	Maîtrise des informations documentées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.5.3.1	Les informations documentées exigées par le SMSDA et par le présent document doivent être maîtrisées pour assurer : a) – b)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

7.5.3.2	Pour maîtriser les informations documentées, l'organisme doit mettre en œuvre les activités suivantes, quand elles sont applicables : a) – d)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Résumé :						

ISO 22000:2018		Conforme		Grade	Remarque	N° de la NC
Clause	Exigence	Oui	Non	Mineur / Majeur / Critique	Si non, précisez les détails de la NC	
8	Réalisation des activités opérationnelles					
8.1	Planification et maîtrise opérationnelles	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.2	Programmes prérequis (PRP)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.2.1	L'organisme doit établir, mettre en œuvre, maintenir et actualiser un ou des PRP pour faciliter la prévention et/ou réduction des contaminants (y compris les dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires) dans les produits, la transformation des produits et l'environnement de travail.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.2.2	Le ou les PRP doivent être : a) – d)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.2.3	Lors du choix et/ou de l'élaboration du ou des PRP, l'organisme doit veiller à ce que les exigences applicables légales et réglementaires ainsi que celles établies en accord avec le(s) client(s) soient identifiées. Il convient que l'organisme prenne en considération : a) – b)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.2.4	Lors de l'élaboration du ou des PRP, l'organisme doit prendre en considération : a) – l)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.3	Système de traçabilité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.4	Préparation et réponse aux situations d'urgence	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.4.1	Généralités	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

8.4.2	Gestion des situations d'urgence et des incidents	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5	Maîtrise des dangers	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.1	Étapes initiales permettant l'analyse des dangers	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.1.1	Généralités	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.1.2	Caractéristiques des matières premières, des ingrédients et des matériaux en contact avec le produit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.1.3	Caractéristiques des produits finis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.1.4	Utilisation prévue	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.1.5	Diagrammes de flux et description des processus	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.1.5.1	Élaboration des diagrammes de flux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.1.5.2	Confirmation sur site des diagrammes de flux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.1.5.3	Description des processus et de l'environnement des processus	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.2	Analyse des dangers	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.2.1	Généralités	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.2.2	Identification des dangers et détermination des niveaux acceptables	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.2.2.1	L'organisme doit identifier et documenter tous les dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires raisonnablement prévisibles en relation avec le type de produit, le type de processus et l'environnement du processus. L'identification doit être fondée sur les éléments suivants : a) – e)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.2.2.2	L'organisme doit identifier la ou les étapes (par exemple réception des matières premières, transformation, distribution et livraison) auxquelles chaque danger lié à la sécurité des denrées alimentaires peut être présent, être introduit, augmenter ou persister. Lors de l'identification des dangers, l'organisme doit prendre en compte : a) – c)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.2.2.3	L'organisme doit déterminer le niveau acceptable dans le produit fini de chacun des dangers identifiés en lien	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

	avec la sécurité des denrées alimentaires, chaque fois que cela est possible. Lors de la détermination des niveaux acceptables, l'organisme doit : a) – c)					
8.5.2.3	Évaluation des dangers	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.2.4	Sélection et classement de la ou des mesures de maîtrise	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.2.4.1	Sur la base de l'évaluation des dangers, l'organisme doit sélectionner une mesure de maîtrise ou une combinaison de mesures de maîtrise appropriée permettant de prévenir ou de réduire aux niveaux acceptables définis les dangers identifiés comme significatifs pour la sécurité des denrées alimentaires.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.2.4.2	En outre, pour chaque mesure de maîtrise, l'approche systématique doit inclure une évaluation de la faisabilité de : a) – c)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.3	Validation de la ou des mesures de maîtrise et des combinaisons de mesures de maîtrise	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.4	Plan de maîtrise des dangers (plan HACCP/PRPO)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.4.1	Généralités	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.4.2	Détermination des limites critiques et des critères d'action	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.4.3	Systèmes de surveillance au niveau des CCP et pour les PRPO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.4.4	Actions entreprises lorsque les limites critiques ou les critères d'action n'ont pas été respectés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.4.5	Mise en œuvre du plan de maîtrise des dangers	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.6	Actualisation des informations spécifiant les PRP et le plan de maîtrise des danger	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.7	Maîtrise des activités de surveillance et de mesure	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.8	Vérification relative aux PRP et au plan de maîtrise des dangers	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.8.1	Vérification	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

8.8.2	Analyse des résultats des activités de vérification	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9	Maîtrise des non-conformités des produits et des processus	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.1	Généralités	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.2	Corrections	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.2.1	L'organisme doit garantir que lorsque les limites critiques au niveau des CCP et/ou les critères d'action pour les PRPO ne sont pas respectés, les produits concernés sont identifiés et maîtrisés en ce qui concerne leur utilisation et leur libération.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.2.2	Lorsque les limites critiques au niveau des CCP ne sont pas respectées, les produits concernés doivent être identifiés et considérés comme des produits potentiellement dangereux (voir 8.9.4)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.2.3	Lorsque les critères d'action pour un PRPO ne sont pas respectés, les points suivants doivent être mis en œuvre : a) – c)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.2.4	Des informations documentées doivent être conservées pour décrire les corrections apportées aux produits et processus non conformes, incluant : a) – c)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.3	Actions correctives	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.4	Devenir des produits potentiellement dangereux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.4.1	Généralités	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.4.2	Évaluation pour la libération	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.4.3	Devenir des produits non conformes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.5	Retrait/rappel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Résumé :						

ISO 22000:2018		Conforme		Grade	Remarque	N° de la NC
Clause	Exigence	Oui	Non	Mineur/ Majeur/ Critique	Si non, précisez les détails de la NC	
9	Évaluation des performances					
9.1	Surveillance, mesure, analyse et évaluation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.1.1	Généralités	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.1.2	Analyse et évaluation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.2	Audit interne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.2.1	L'organisme doit réaliser des audits internes à des intervalles planifiés pour fournir des informations permettant de déterminer si le SMSDA : a) – b)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.2.2	L'organisme doit : a) – g)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.3	Revue de direction	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.3.1	Généralités	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.3.2	Éléments d'entrée de la revue de direction	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.3.3	Éléments de sortie de la revue de direction	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Résumé :						
10	Amélioration					
10.1	Non-conformité et actions correctives	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
10.1.1	Lorsqu'une non-conformité se produit, l'organisme doit : a) – e)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
10.1.2	L'organisme doit conserver des informations documentées comme preuves : a) – b)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
10.2	Amélioration continue	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
10.3	Actualisation du système de management de la sécurité des denrées alimentaires	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Résumé :						

ISO/TS 22002-1: 2009		Conforme			Grade	Remarque	N° de la NC
Clause	Exigence	Oui	Non	N/A	Mineur/ Majeur/ Critique	Si non, précisez les détails de la NC	
4	Construction et disposition des bâtiments						
4.1	Exigences générales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
4.2	Environnement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
4.3	Emplacement des établissements	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
Résumé :							
5	Disposition des locaux et de l'espace de travail						
5.1	Exigences générales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
5.2	Conception interne, disposition et plans de circulation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
5.3	Structures internes et raccords	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
5.4	Emplacement des équipements	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
5.5	Installations de laboratoire	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.6	Locaux temporaires ou mobiles et distributeurs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.7	Entreposage des denrées alimentaires, matériaux d'emballage, ingrédients et produits chimiques non alimentaires	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
Résumé :							

6	Services généraux : air, eau, énergie						
6.1	Exigences générales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
6.2	Alimentation en eau	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
6.3	Produits chimiques pour les chaudières	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.4	Qualité de l'air et ventilation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
6.5	Air comprimé et autres gaz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.6	Éclairage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
Résumé :							
7	Élimination des déchets						
7.1	Exigences générales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
7.2	Conteneurs pour déchets et substances non comestibles ou dangereuses Les conteneurs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
7.3	Gestion et élimination des déchets	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
7.4	Écoulements et drainage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
Résumé :							
8	Aptitude, nettoyage et maintenance des équipements						
8.1	Exigences générales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
8.2	Conception hygiénique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

8.3	Surfaces en contact avec le produit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
8.4	Équipements de maîtrise et de surveillance de la température	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
8.5	Nettoyage des installations, ustensiles et équipements	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
8.6	Maintenance préventive et corrective	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

Résumé :

9	Gestion des produits achetés						
9.1	Exigences générales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
9.2	Sélection et gestion des fournisseurs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
9.3	Exigences relatives aux matériaux entrants (matières premières/ingrédients/ emballages)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

Résumé :

ISO/TS 22002-1: 2009		Conforme			Grade	Remarque	N° de la NC
Clause	Exigence	Oui	Non	N/A	Mineur/ Majeur/ Critique	Si non, précisez les détails de la NC	
10	Mesures de prévention des transferts de contamination (contaminations croisées)						
10.1	Exigences générales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
10.2	Contaminations microbiologiques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
10.3	Gestion des allergènes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
10.4	Contamination physique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

Résumé :

11	Nettoyage et désinfection						
11.1	Exigences générales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
11.2	Produits et équipements de nettoyage et de désinfection	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
11.3	Programmes de nettoyage et de désinfection	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
11.4	Systèmes de nettoyage en place (NEP)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
11.5	Surveillance de l'efficacité des opérations de maintien de l'hygiène	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

Résumé :

12	Maîtrise des nuisibles						
12.1	Exigences générales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
12.2	Programmes de maîtrise des nuisibles	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
12.3	Fermeture des accès	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
12.4	Refuges pour nuisibles et infestations	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
12.5	Surveillance et détection	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
12.6	Éradication	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
Résumé :							
13	Hygiène des membres du personnel et installations destinées aux employés						
13.1	Exigences générales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
13.2	Installations d'hygiène et toilettes destinées au personnel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
13.3	Cantines et zones de repas identifiées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
13.4	Tenues de travail et vêtements de protection	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
13.5	État de santé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
13.6	Maladies et blessures	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
13.7	Propreté personnelle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
13.8	Comportement du personnel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
Résumé :							

14	Produits retraités/recyclés						
14.1	Exigences générales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
14.2	Entreposage, identification et traçabilité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
14.3	Utilisation des produits retraités/recyclés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
Résumé :							
15	Procédures de rappel de produits						
15.1	Exigences générales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
15.2	Exigences pour le rappel de produits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
Résumé :							
16	Entreposage						
16.1	Exigences générales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
16.2	Exigences pour l'entreposage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
16.3	Véhicules, convoyeurs et conteneurs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
Résumé :							
17	Informations sur les produits et sensibilisation des consommateurs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
Résumé :							

18	Prévention de l'introduction intentionnelle des dangers dans les denrées alimentaires, biovigilance et bioterrorisme						
18.1	Exigences générales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
18.2	Contrôle des accès	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
Résumé :							

FSSC 22000, Exigences supplémentaires		Conforme			Grade	Remarque	N° de la NC
Clause	Exigence	Oui	Non	N/A	Mineur/ Majeur/ Critique	Si non, précisez les détails de la NC	
2.5.1	Gestion des services et des biens achetés (Toute catégorie de la chaîne alimentaire)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
Résumé :							
2.5.2	Étiquetage des produits et documents imprimés (Toute catégorie de la chaîne alimentaire)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
Résumé :							
2.5.3	Défense alimentaire (Toute catégorie de la chaîne alimentaire)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
2.5.3.1	Évaluation de la menace	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

2.5.3.2	Plan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
Résumé :							
2.5.4	Atténuation de la fraude alimentaire (Toute catégorie de la chaîne alimentaire)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
2.5.4.1	Evaluation de la vulnérabilité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
2.5.4.2	Plan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
Résumé :							
2.5.5	Utilisation du logo (Toute catégorie de la chaîne alimentaire)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Résumé :							
2.5.6	Gestion des allergènes (Toute catégorie de la chaîne alimentaire)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
Résumé :							
2.5.7	Surveillance de l'environnement (Catégorie BIII, C, I et K de la chaîne alimentaire)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Résumé :							

FSSC 22000, Exigences supplémentaires		Conforme			Grade	Remarque	N° de la NC
Clause	Exigence	Oui	Non	N/A	Mineur/ Majeur/ Critique	Si non, précisez les détails de la NC	
2.5.8	Culture de la sécurité des aliments et de la qualité (Toute catégorie de la chaîne alimentaire)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
Résumé :							
2.5.9	Contrôle de la qualité (Toute catégorie de la chaîne alimentaire)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
Résumé :							
2.5.10	Transport, stockage et entreposage (Toute catégorie de la chaîne alimentaire)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
Résumé :							
2.5.11	Maîtrise des dangers et mesures de prévention de la contamination croisée (Toute catégorie de la chaîne alimentaire)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
Résumé :							
2.5.12	Vérification des PRP (Catégorie BIII, C, D, G I et K de la chaîne alimentaire)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Résumé :							
2.5.13	Conception et développement des produits (Catégorie BIII, C, D, E, F, I et K de la chaîne alimentaire)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Résumé :							

2.5.14	Etat de santé (Catégorie D de la chaîne alimentaire)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Résumé :							
2.5.15	Management des équipements (Toute catégorie de la chaîne alimentaire sauf FII)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Résumé :							
2.5.16	Pertes et gaspillages alimentaires. (Toute catégorie de la chaîne alimentaire sauf I)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Résumé :							
2.5.17	Communication (Toute catégorie de la chaîne alimentaire)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
Résumé :							
2.5.18	Exigences relatives aux organisations multi-sites. (Catégorie de la chaîne alimentaire E, F et G)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
2.5.18.1	Fonction centrales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
2.5.18.2	Exigences pour l'audit interne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Résumé :							