

ISO 22002-100:2025 + ISO 22002-1:2025

前提方案 (PRP) 自檢清單

綠盾食護整理版 共 14 章、55 條自檢項目 (其中 9 條為 ISO 22002-1 食品製造業獨有，以 ★ 標示)

這份清單要解決什麼問題

ISO 22002 系列在 2025 年 7 月改版，把「TS」拿掉正式成為國際標準，並改成雙層架構：**ISO 22002-100:2025** 是所有產業共通的前提方案基準 (第 4 ~ 16 章)，**ISO 22002-1:2025** 是食品製造業的分部標準，在共通基準之上再補上鍋爐化學品、四類污染的分項管制、CIP 系統與重工 (Rework) 等食品廠特有的要求 (第 4 ~ 17 章)。

食品製造工廠要同時看這兩份。這份清單把兩者的條款合成一張表，食品製造業請整份逐條做；其他產業類別 (餐飲、包裝、運輸儲存、飼料、零售批發) 可先跳過 ★ 標示的九條，另依所屬的 ISO 22002-X 分部標準補做。

怎麼用

1. **先自評一輪**：每條依現況勾選「符合 / 部分 / 不符 / 不適用」，不確定的一律先勾「部分」。
2. **不符與部分的，寫下缺什麼**：多數落差不是「沒做」，而是「有做但拿不出證據」。新版最常被開出不符合的地方，就在證據這一層。
3. **佐證欄是起點不是清單**：列出的是實務上稽核員最常要求調閱的文件，不是最低要求，也不是全部；請依貴廠製程實際增減。
4. **勾完之後**，把「不符」的條款依風險排序，先處理會直接影響產品安全的 (污染控制、清潔驗效、設備能力)，再處理文件面的補強。

判定欄用法：☐ 符合 ☐ 部分符合 (有做但證據不足) ☐ 不符 ☐ 不適用 (須說明理由)

4 建築物的構造與配置

條款	主題	自檢問題 (現場實際會被迫問的)	建議佐證	判定
4.1	場址與廠界	廠界是否明確界定並實際維持？周界有無雜草、積水、廢棄物或閒置機具，形成病媒棲息點？	廠區配置圖 (含周界) 、 周界巡查紀錄、外圍整理紀錄	☐ 符合 ☐ 部分 ☐ 不符 ☐ 不適用
4.2	周邊環境	是否評估過鄰近污染源 (畜牧場、掩埋場、化工廠、砂石道路揚塵) ？ 對已辨識的污染源有無防護措施，且能證明有效？	周邊環境風險評估表、 防護措施查驗紀錄、 必要時的空氣或落菌監測	☐ 符合 ☐ 部分 ☐ 不符 ☐ 不適用
4.3	構造與配置	建築構造與作業動線是否依污染風險分區 (清潔區 / 準清潔區 / 一般區) ？人流、物流、水流、 氣流是否不逆行、不交叉？	分區圖、四流動線圖、 隔間與門禁配置、 變更管理紀錄	☐ 符合 ☐ 部分 ☐ 不符 ☐ 不適用

5 設施與工作空間的設計與配置

條款	主題	自檢問題 (現場實際會被迫問的)	建議佐證	判定
5.1	通則	各作業區的空間是否足以讓生產、清潔與維護互不干擾？擁擠處是否已列為改善項目？	平面圖、 作業區面積與人數配置、 改善追蹤表	☐ 符合 ☐ 部分 ☐ 不符 ☐ 不適用
5.2	內部結構與配件	牆面、地坪、天花板、門窗、管線與排水是否易清潔、無破損、無積水？ 排水流向是否由高清潔區流向低清潔區？	設施點檢表、 排水配置圖與流向標示、 修繕紀錄	☐ 符合 ☐ 部分 ☐ 不符 ☐ 不適用

條款	主題	自檢問題（現場實際會被追問的）	建議佐證	判定
5.3	設備位置	設備擺放是否留出清潔與維護所需的空間？是否造成清潔死角或阻擋動線？	設備配置圖、 清潔可及性評估、清潔查檢表	☐ 符合 ☐ 部分 ☐ 不符 ☐ 不適用
5.4	食品、包材、 原料與化學品的 儲存	非食品化學品是否與食品、包材實體隔離並管制取用？儲區是否離牆離地、標示清楚、先進先出可執行？	化學品儲存與領用紀錄、 倉儲配置圖、 庫存與效期管理紀錄	☐ 符合 ☐ 部分 ☐ 不符 ☐ 不適用

6 公用設施

條款	主題	自檢問題（現場實際會被追問的）	建議佐證	判定
6.1	通則	所有會接觸產品或接觸面的公用設施，是否都已辨識並納入監控？	公用設施清單、監控計畫	☐ 符合 ☐ 部分 ☐ 不符 ☐ 不適用
6.2	水、冰與蒸氣	水源與水質是否符合飲用水標準並依頻率檢驗？接觸食品的冰與蒸氣是否比照管理？供水管路有無交叉連接或逆流風險？	水質檢驗報告、 儲水塔清洗紀錄、 管路圖與防逆流裝置查驗、 餘氯監測紀錄	☐ 符合 ☐ 部分 ☐ 不符 ☐ 不適用
6.3	空氣與通風	換氣量與氣流方向是否經過設計而非自然形成？清潔區是否維持正壓？濾網更換與壓差是否有紀錄？	通風系統圖、壓差紀錄、 濾網更換紀錄、 必要時的落菌或浮游菌監測	☐ 符合 ☐ 部分 ☐ 不符 ☐ 不適用
6.4	壓縮空氣與其他 氣體	會接觸產品或接觸面的壓縮空氣、氮氣是否過濾？是否定期檢測含油量、水分、微粒與微生物？	氣體系統圖、 過濾器規格與更換紀錄、 氣體品質檢測報告	☐ 符合 ☐ 部分 ☐ 不符 ☐ 不適用

條款	主題	自檢問題 (現場實際會被追問的)	建議佐證	判定
6.5	照明	各區照度是否足以進行作業與檢查？燈具是否有防碎裂保護或使用防爆型？	照度量測紀錄、 燈具防護清單、 玻璃與硬質塑膠管制清冊	☐ 符合 ☐ 部分 ☐ 不符 ☐ 不適用
★6.6	鍋爐化學品	與食品或食品接觸面接觸的蒸氣，其鍋爐藥劑是否為食品級並取得供應商符合性文件？	鍋爐藥劑 CoA / DoC、 食品級證明、加藥紀錄	☐ 符合 ☐ 部分 ☐ 不符 ☐ 不適用

7 有害生物管制

條款	主題	自檢問題 (現場實際會被追問的)	建議佐證	判定
7.1	通則	病媒防治是委外還是自辦？委外時是否有指定的內部負責人審查報告並追蹤改善，而不是收到報告就歸檔？	病媒防治合約、 內部負責人指派、 報告審查與改善追蹤紀錄	☐ 符合 ☐ 部分 ☐ 不符 ☐ 不適用
7.2	防治計畫	計畫是否載明目標生物、方法、藥劑、施作區域與頻率？藥劑是否為核可用藥並有安全資料表？	病媒防治計畫書、藥劑清單與 SDS、施作紀錄	☐ 符合 ☐ 部分 ☐ 不符 ☐ 不適用
7.3	阻絕進入	門窗、風簾、紗網、排水口、管線穿孔是否全數封閉？是否有實地逐點確認的紀錄？	阻絕點清單與檢查表、 缺失改善紀錄	☐ 符合 ☐ 部分 ☐ 不符 ☐ 不適用
7.4	棲息與孳生	廠內外是否有堆置物、閒置設備或雜物形成孳生源？清除是否有時限與責任人？	廠區巡查紀錄、5S 或環境整理紀錄	☐ 符合 ☐ 部分 ☐ 不符 ☐ 不適用

條款	主題	自檢問題 (現場實際會被追問的)	建議佐證	判定
7.5	監測與偵測	誘餌站、捕蟲燈、鼠餌盒的位置圖與編號是否與現場一致？ 監測數據是否有做趨勢分析而不只是逐次記錄？	設置點位圖、監測紀錄、 趨勢圖與警戒值設定	☐ 符合 ☐ 部分 ☐ 不符 ☐ 不適用
7.6	控制與根除	監測值超出警戒時，是否有明確的行動門檻、矯正措施與有效性確認？	警戒值與行動基準、 矯正措施紀錄、後續複查紀錄	☐ 符合 ☐ 部分 ☐ 不符 ☐ 不適用

8 廢棄物、食物損耗與浪費 (FLW) 管理及回收

條款	主題	自檢問題 (現場實際會被追問的)	建議佐證	判定
8.1	通則	廢棄物是否分類、標示並定時清運，且清運路線不與原料或成品動線交叉？ 食物損耗與浪費是否已開始量化？	廢棄物處理紀錄、 清運合約與聯單、FLW 量測基準與紀錄	☐ 符合 ☐ 部分 ☐ 不符 ☐ 不適用
8.2	材料的回收或再利用	回收或再利用的材料是否經過食安風險評估？是否可追溯來源與去向？	回收品評估與核准紀錄、 追溯紀錄	☐ 符合 ☐ 部分 ☐ 不符 ☐ 不適用
8.3	廢棄物容器	廢棄物容器是否專用、標示明確、可辨識、加蓋且易清洗？是否與生產用容器明顯區隔？	容器清冊與標示規範、 清洗紀錄	☐ 符合 ☐ 部分 ☐ 不符 ☐ 不適用

9 設備適用性與維護

條款	主題	自檢問題 (現場實際會被追問的)	建議佐證	判定
9.1	通則	食品接觸設備的材質是否適用於食品並有材質證明？設計是否易拆易洗、無藏污死角？	設備清冊、食品級材質證明、衛生設計評估	☐ 符合 ☐ 部分 ☐ 不符 ☐ 不適用
9.2	設備能力確認	金檢機、加熱、冷卻、充填封口等關鍵設備，是否確認過「做得到規定的效果」而不只是「有在運轉」？	設備能力驗證報告、測試片或熱穿透試驗紀錄、校正證書	☐ 符合 ☐ 部分 ☐ 不符 ☐ 不適用
9.3	維護保養	預防保養計畫是否涵蓋所有影響食安的設備？維修後、拆裝後是否有放行前的清潔與異物檢查？	保養計畫與紀錄、維修工單、維修後放行檢查表、工具與零件管制紀錄	☐ 符合 ☐ 部分 ☐ 不符 ☐ 不適用

10 採購材料管理

條款	主題	自檢問題 (現場實際會被追問的)	建議佐證	判定
10.1	通則	原料、包材與服務的採購要求是否書面化？是否涵蓋外包服務 (如清潔、病媒、運輸、實驗室) ？	採購規範、原物料規格書、外包服務清單與要求	☐ 符合 ☐ 部分 ☐ 不符 ☐ 不適用
10.2	供應商的選擇與管理	供應商評鑑是否有客觀基準與再評鑑頻率？緊急採購或臨時供應商有無替代管道？	合格供應商名單、評鑑與再評鑑紀錄、緊急採購程序	☐ 符合 ☐ 部分 ☐ 不符 ☐ 不適用

條款	主題	自檢問題 (現場實際會被追問的)	建議佐證	判定
10.3	進貨材料	驗收基準是否對得上規格書？CoA / DoC 是否有人實際核對而不只是收檔？	進貨檢驗紀錄、CoA / DoC 核對紀錄、不合格品處置紀錄	☐ 符合 ☐ 部分 ☐ 不符 ☐ 不適用

11 儲存 (含倉儲) 與運輸

條款	主題	自檢問題 (現場實際會被追問的)	建議佐證	判定
11.1	儲存與倉儲	溫濕度是否依產品特性設定並連續監控？異常時是否有警報與應變？ 隔離區與退貨區是否明確標示？	溫濕度監控與異常處理紀錄、 庫位圖、隔離 / 退貨管理紀錄	☐ 符合 ☐ 部分 ☐ 不符 ☐ 不適用
11.2	出貨	出貨前是否確認車輛清潔度、溫度與裝載方式？裝載紀錄能否與批號連結？	出貨前車輛檢查表、 預冷紀錄、 出貨與批號對應紀錄	☐ 符合 ☐ 部分 ☐ 不符 ☐ 不適用
11.3	運輸	運輸過程的溫度是否有紀錄可回溯？委外運輸是否納入供應商管理與稽核？	運輸溫度紀錄、 運輸商評鑑與稽核紀錄、 運輸合約中的食安條款	☐ 符合 ☐ 部分 ☐ 不符 ☐ 不適用

12 防止污染的措施

條款	主題	自檢問題 (現場實際會被追問的)	建議佐證	判定
12.1	通則	是否依產品與製程辨識出微生物、過敏原、物理與化學四類污染風險，並各自訂出控制措施？	污染風險評估表、 控制措施一覽、 現場落實查核紀錄	☐ 符合 ☐ 部分 ☐ 不符 ☐ 不適用

條款	主題	自檢問題 (現場實際會被追問的)	建議佐證	判定
★12.2	微生物污染	生熟區、高低風險區是否確實隔離？人員、器具、包材跨區是否有管制？ 區隔效果是否用環境監測驗證？	分區管制規定、 環境監測計畫與結果、 跨區作業規範	☐ 符合 ☐ 部分 ☐ 不符 ☐ 不適用
★12.3	過敏原管制	過敏原原料的儲存、領用、生產排序與轉線清潔是否有具體規定？ 清潔後的過敏原殘留是否用檢測確認？	過敏原清冊、生產排程規則、 轉線清潔紀錄與擦拭檢測、 標示查核紀錄	☐ 符合 ☐ 部分 ☐ 不符 ☐ 不適用
★12.4	物理性污染	玻璃、硬質塑膠、刀片、螺絲、木材、筆是否列冊管制？破損時的通報與處置是否演練過？	玻璃與硬質塑膠清冊、 定期查核紀錄、 破損處理紀錄、金屬檢測紀錄	☐ 符合 ☐ 部分 ☐ 不符 ☐ 不適用
★12.5	化學性污染	清潔劑、潤滑油、實驗藥品、殺蟲劑是否分區存放並管制領用？ 接觸食品部位是否使用食品級潤滑油？	化學品清冊與 SDS、 領用紀錄、食品級潤滑油證明	☐ 符合 ☐ 部分 ☐ 不符 ☐ 不適用

13 清潔與消毒

條款	主題	自檢問題 (現場實際會被追問的)	建議佐證	判定
13.1	通則	清潔對象、方法、藥劑濃度、作用時間、頻率、責任人是否全部寫進計畫，而不是靠現場經驗？	清潔與消毒計畫、 作業指導書、清潔紀錄	☐ 符合 ☐ 部分 ☐ 不符 ☐ 不適用
13.2	清潔藥劑與器具	藥劑是否為食品廠適用並依標示稀釋？清潔器具是否依區域顏色區分、定位存放、定期更換？	藥劑 SDS 與適用證明、 稀釋濃度確認紀錄、 器具顏色對照與更換紀錄	☐ 符合 ☐ 部分 ☐ 不符 ☐ 不適用

條款	主題	自檢問題 (現場實際會被追問的)	建議佐證	判定
13.3	清潔與消毒計畫的有效性	清潔完成後，是否用 ATP、擦拭菌數或目視以外的方式證明「清乾淨了」？ 超標時的再清潔與複驗是否有紀錄？	清潔驗效計畫、ATP 或微生物檢測紀錄、 超標處理與複驗紀錄	☐ 符合 ☐ 部分 ☐ 不符 ☐ 不適用
★13.4	定位清洗 (CIP) 系統	CIP 的溫度、濃度、流速與時間是否連續監控並可回溯？管路是否確認無死角、無殘留？	CIP 參數設定與監控紀錄、 末端沖洗水檢測、CIP 驗證報告	☐ 符合 ☐ 部分 ☐ 不符 ☐ 不適用

14 人員衛生與員工設施

條款	主題	自檢問題 (現場實際會被追問的)	建議佐證	判定
14.1	通則	衛生要求是否同樣適用於承攬商、臨時工與訪客？是否有人實際查核而非只在門口張貼公告？	人員衛生規範、 教育訓練紀錄、現場查核紀錄	☐ 符合 ☐ 部分 ☐ 不符 ☐ 不適用
14.2	衛生設施	洗手設施的數量、位置與水溫是否足夠？更衣、洗手、消毒的動線是否強制經過而非可繞過？	衛生設施配置圖、 洗手效果查核紀錄、 動線設計說明	☐ 符合 ☐ 部分 ☐ 不符 ☐ 不適用
14.3	指定飲食區	飲食、抽菸、嚼食是否限定在指定區域？指定區與作業區是否有實體區隔？	區域標示與規定、 違規處理紀錄	☐ 符合 ☐ 部分 ☐ 不符 ☐ 不適用
14.4	工作服與防護衣物	工作服的清洗、更換頻率與存放方式是否規定？是否禁止穿著工作服離開廠區或進出高風險區？	工作服管理規定、 清洗紀錄或委外合約、 更衣區管理紀錄	☐ 符合 ☐ 部分 ☐ 不符 ☐ 不適用

條款	主題	自檢問題 (現場實際會被追問的)	建議佐證	判定
14.5	健康狀況	員工健檢項目與頻率是否符合法規？出現腸胃道症狀、傷口或傳染病時的通報與復工規定是否明確？	健檢紀錄、症狀申報表、復工核可紀錄	☐ 符合 ☐ 部分 ☐ 不符 ☐ 不適用
14.6	人員清潔	指甲、飾品、化妝品、髮飾的規定是否具體？進入作業區前的清潔步驟是否有人稽核？	個人衛生查核表、入場檢查紀錄	☐ 符合 ☐ 部分 ☐ 不符 ☐ 不適用
14.7	人員行為	現場常見的不良行為 (用手擦臉、跨區走動、把物品放地上) 是否被列為查核項目並有改善追蹤？	行為觀察查核表、教育訓練與再教育紀錄	☐ 符合 ☐ 部分 ☐ 不符 ☐ 不適用
14.8	訪客與外部服務提供者	訪客與外包人員進廠前是否簽署健康聲明並接受衛生說明？施工人員是否全程有人陪同？	訪客登記與健康聲明、承攬商進廠管理紀錄、施工作業許可	☐ 符合 ☐ 部分 ☐ 不符 ☐ 不適用

15 產品與消費者資訊

條款	主題	自檢問題 (現場實際會被追問的)	建議佐證	判定
15	產品與消費者資訊	標示內容 (成分、過敏原、保存條件、有效日期、批號) 是否經過核准並定期查核？標示變更是否有版本控管，避免舊標籤流出？	標示核准與版本紀錄、標籤庫存與報廢紀錄、上線前標示查核表	☐ 符合 ☐ 部分 ☐ 不符 ☐ 不適用

16 食品防護與食品詐欺

條款	主題	自檢問題 (現場實際會被追問的)	建議佐證	判定
16.1	通則	食品防護與食品詐欺的評估，是否由具備相關知能的人員或小組負責，而不是單一人員兼辦？	小組成員名單與資格佐證、教育訓練紀錄	☐ 符合 ☐ 部分 ☐ 不符 ☐ 不適用
16.2	食品防護 (TACCP)	是否評估過蓄意污染的威脅與脆弱點 (人員、門禁、儲槽、投料口、資訊系統) ？ 防護措施是否定期查證？	威脅評估表 (TACCP) 、 門禁與監視紀錄、 防護措施查核紀錄	☐ 符合 ☐ 部分 ☐ 不符 ☐ 不適用
16.3	食品詐欺防範 (VACCP)	是否針對原料做過經濟動機摻假的脆弱性評估？高風險原料是否有額外的驗證方式 (檢驗、稽核、來源追溯) ？	脆弱性評估表 (VACCP) 、 高風險原料管控計畫、 驗證紀錄	☐ 符合 ☐ 部分 ☐ 不符 ☐ 不適用

17 重工 (Rework)

條款	主題	自檢問題 (現場實際會被追問的)	建議佐證	判定
★17.1	通則	哪些產品可以重工、哪些不可以，是否有書面規定？重工的食安風險是否評估過？	重工管理規定、重工風險評估	☐ 符合 ☐ 部分 ☐ 不符 ☐ 不適用
★17.2	儲存、 鑑別與追溯	重工品是否標示品名、批號、日期與來源？儲存條件是否與原產品同等？	重工品標示與台帳、 儲存條件紀錄	☐ 符合 ☐ 部分 ☐ 不符 ☐ 不適用

條款	主題	自檢問題（現場實際會被追問的）	建議佐證	判定
★17.3	重工的使用	重工添加的比例、投入時機與去向是否有紀錄？過敏原是否同型同種（like-into-like）？ 追溯演練是否含重工品？	重工投入紀錄、 過敏原相容性判定、 追溯演練紀錄	☐ 符合 ☐ 部分 ☐ 不符 ☐ 不適用

自評結果彙總

章	符合	部分符合	不符	不適用	優先處理的三項
4 建築物的構造與配置					
5 設施與工作空間的設計與配置					
6 公用設施					
7 有害生物管制					
8 廢棄物、食物損耗與浪費 (FLW) 管理及回收					
9 設備適用性與維護					
10 採購材料管理					
11 儲存 (含倉儲) 與運輸					
12 防止污染的措施					
13 清潔與消毒					
14 人員衛生與員工設施					
15 產品與消費者資訊					
16 食品防護與食品詐欺					
17 重工 (Rework)					

整體判定：☐ 可直接接受驗證 ☐ 需 1~3 個月補強 ☐ 需 3~6 個月補強 ☐ 需重新盤點系統

盤點日期：_____ 盤點人：_____ 覆核人：_____

版權與使用說明

條款編號與主題依 ISO 官方目次 (ISO/TC 34/SC 17 · 2025-07 第 1 版) 整理；自檢問題與佐證欄為綠盾食護依條文原意自撰的實務說明，非官方條文翻譯，也不是條文原文轉貼。條文正本以 ISO 官方英文版為準，請自 ISO 官方網站購買 ISO 22002-100:2025 與所屬分部標準。本清單可自由列印供內部自評使用，引用請註明出處：綠盾食護有限公司 (www.gsfg.com.tw) 。

需要有人陪你走一遍？綠盾食護有限公司 食品技師團隊 www.gsfg.com.tw LINE：@gsfg