
**Programmes prérequis pour la
sécurité des denrées alimentaires —**

**Partie 2:
Restauration**

Prerequisite programmes on food safety —

Part 2: Catering
iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO/TS 22002-2:2013

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/ff4d4f40-a54d-45e7-8a3f-8762f5ef1944/iso-ts-22002-2-2013>



iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO/TS 22002-2:2013

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/f4d4f40-a54d-45e7-8a3f-8762f5ef1944/iso-ts-22002-2-2013>



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO 2013

Droits de reproduction réservés. Sauf indication contraire, aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ni utilisée sous quelque forme que ce soit et par aucun procédé, électronique ou mécanique, y compris la photocopie, l'affichage sur l'internet ou sur un Intranet, sans autorisation écrite préalable. Les demandes d'autorisation peuvent être adressées à l'ISO à l'adresse ci-après ou au comité membre de l'ISO dans le pays du demandeur.

ISO copyright office
Case postale 56 • CH-1211 Geneva 20
Tel. + 41 22 749 01 11
Fax + 41 22 749 09 47
E-mail copyright@iso.org
Web www.iso.org

Publié en Suisse

Sommaire

Page

Avant-propos	iv
Introduction	v
1 Domaine d'application	1
2 Références normatives	2
3 Termes et définitions	2
4 Programmes prérequis généraux	4
4.1 Disposition des lieux.....	4
4.2 Alimentation en eau.....	7
4.3 Équipement et ustensiles.....	7
4.4 Hygiène des membres du personnel.....	8
4.5 Gestion des achats.....	10
4.6 Entreposage et transport.....	10
4.7 Nettoyage et désinfection.....	12
4.8 Gestion des déchets.....	12
4.9 Maîtrise des nuisibles et des animaux.....	13
4.10 Gestion et supervision.....	14
4.11 Documentation et enregistrements.....	14
4.12 Procédures de rappel de produits.....	14
5 Programmes prérequis spécifiques	15
5.1 Décongélation.....	15
5.2 Préparation.....	15
5.3 Cuisson.....	16
5.4 Répartition en portions.....	16
5.5 Réfrigération et entreposage.....	16
5.6 Congélation, entreposage et décongélation.....	17
5.7 Transport.....	17
5.8 Réchauffage des denrées alimentaires.....	17
5.9 Service des denrées alimentaires.....	18
5.10 Système d'identification et de contrôle de l'hygiène.....	18
Bibliographie	20

Avant-propos

L'ISO (Organisation internationale de normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (comités membres de l'ISO). L'élaboration des Normes internationales est en général confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique créé à cet effet. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO participent également aux travaux. L'ISO collabore étroitement avec la Commission électrotechnique internationale (CEI) en ce qui concerne la normalisation électrotechnique.

Les Normes internationales sont rédigées conformément aux règles données dans les Directives ISO/CEI, Partie 2.

La tâche principale des comités techniques est d'élaborer les Normes internationales. Les projets de Normes internationales adoptés par les comités techniques sont soumis aux comités membres pour vote. Leur publication comme Normes internationales requiert l'approbation de 75 % au moins des comités membres votants.

Dans d'autres circonstances, en particulier lorsqu'il existe une demande urgente du marché, un comité technique peut décider de publier d'autres types de documents normatifs:

- une Spécification publiquement disponible ISO (ISO/PAS) représente un accord entre les experts dans un groupe de travail ISO et est acceptée pour publication si elle est approuvée par plus de 50 % des membres votants du comité dont relève le groupe de travail;
- une Spécification technique ISO (ISO/TS) représente un accord entre les membres d'un comité technique et est acceptée pour publication si elle est approuvée par 2/3 des membres votants du comité.

Une ISO/PAS ou ISO/TS fait l'objet d'un examen après trois ans afin de décider si elle est confirmée pour trois nouvelles années, révisée pour devenir une Norme internationale, ou annulée. Lorsqu'une ISO/PAS ou ISO/TS a été confirmée, elle fait l'objet d'un nouvel examen après trois ans qui décidera soit de sa transformation en Norme internationale soit de son annulation.

L'attention est appelée sur le fait que certains des éléments du présent document peuvent faire l'objet de droits de propriété intellectuelle ou de droits analogues. L'ISO ne saurait être tenue pour responsable de ne pas avoir identifié de tels droits de propriété et averti de leur existence.

L'ISO/TS 22002-2 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, sous-comité SC 17, *Systèmes de management pour la sécurité des denrées alimentaires*.

L'ISO/TS 22002 comprend les parties suivantes, présentées sous le titre général *Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires*:

- *Partie 1: Fabrication des denrées alimentaires*
- *Partie 2: Restauration*
- *Partie 3: Agriculture*

Les parties suivantes sont en cours d'élaboration:

- *Partie 4: Fabrication des emballages alimentaires*
- *Partie 5: Transport et entreposage*

Introduction

L'ISO 22000 définit les exigences relatives à la sécurité des denrées alimentaires, à l'attention des organismes intervenant dans la chaîne alimentaire. L'une de ces exigences est que les organismes établissent, mettent en œuvre et mettent à jour des programmes prérequis (PRP) afin de les aider à maîtriser les dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires (ISO 22000:2005, 7.5).

La présente partie de l'ISO/TS 22002 ne reproduit pas les exigences de l'ISO 22000. Elle est destinée, en association avec l'ISO 22000, à servir à l'établissement, à la mise en œuvre et à la mise à jour des PRP spécifiques aux organismes afin de les aider à maîtriser les conditions générales d'hygiène au cours des activités de restauration.

La sécurité des denrées alimentaires doit être assurée à toutes les étapes de la chaîne alimentaire. Dans le cas des services de restauration, des programmes prérequis doivent être établis dans les organismes qui, selon le cas, préparent, transforment, cuisinent, entreposent, transportent, distribuent et servent des denrées alimentaires destinées à la consommation humaine sur le lieu de préparation ou dans un lieu annexe.

Les applications suivantes de la présente partie de l'ISO/TS 22002, conformément à l'ISO 22000, sont autorisées.

- a) Mise au point par un organisme de la partie PRP de codes d'usage ou vérification de la conformité d'un code d'usage existant avec la présente partie de l'ISO/TS 22002.
- b) Mise en œuvre par un établissement d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires conforme à l'ISO 22000. L'établissement peut structurer et documenter les PRP à partir de la présente partie de l'ISO/TS 22002.

(standards.iteh.ai)

[ISO/TS 22002-2:2013](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/f4d4f40-a54d-45e7-8a3f-8762f5ef1944/iso-ts-22002-2-2013)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/f4d4f40-a54d-45e7-8a3f-8762f5ef1944/iso-ts-22002-2-2013>

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO/TS 22002-2:2013

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/f4d4f40-a54d-45e7-8a3f-8762f5ef1944/iso-ts-22002-2-2013>

Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires —

Partie 2: Restauration

AVERTISSEMENT — Le texte du présent document implique que l'exécution de ses dispositions est confiée à du personnel dûment qualifié et expérimenté, à l'usage duquel il est destiné.

Le présent document ne vise pas à inclure toutes les dispositions nécessaires d'un contrat.

Les utilisateurs sont responsables de son utilisation correcte. Le respect du présent document ne dispense pas en lui-même des obligations légales.

1 Domaine d'application

La présente partie de l'ISO/TS 22002 spécifie les exigences pour concevoir, mettre en œuvre et mettre à jour des programmes prérequis (PRP) afin d'aider à maîtriser les dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires en restauration.

La présente partie de l'ISO/TS 22002 est applicable à tous les organismes qui interviennent dans la transformation, la préparation, la distribution, le transport et le service de denrées alimentaires et de repas et qui souhaitent mettre en œuvre des PRP de manière à satisfaire aux exigences spécifiées dans l'ISO 22000:2005, 7.2.

Le domaine d'application de la présente partie de l'ISO/TS 22002 couvre la restauration, la restauration aérienne, la restauration ferroviaire, les banquets, entre autres, dans des unités centrales ou satellites, les restaurants scolaires et d'entreprise, les hôpitaux et les centres de soins, les hôtels, les restaurants, les cafés, les établissements de restauration et les magasins d'alimentation.

NOTE 1 Certaines exigences peuvent ne pas s'appliquer aux très petites et moyennes entreprises.

Les utilisateurs de services de restauration peuvent appartenir à des groupes de population vulnérables tels que des enfants, des personnes âgées ou des malades.

Dans certains pays, le terme «établissement de restauration» est synonyme de «restauration».

L'application de la présente partie de l'ISO/TS 22002 n'exempte pas l'utilisateur d'être en conformité avec la législation en vigueur. Lorsque des exigences légales locales spécifient des paramètres (températures, entre autres) donnés dans la présente partie de l'ISO/TS 22002, l'organisme de restauration doit appliquer les exigences locales.

Les opérations de restauration étant diverses par nature, les exigences spécifiées dans la présente partie de l'ISO/TS 22002 ne s'appliquent pas nécessairement en totalité à un établissement ou à un procédé particulier.

Bien que le recours à la présente partie de l'ISO/TS 22002 ne soit pas obligatoire pour être en conformité avec les exigences de l'ISO 22000:2005, 7.2, les écarts (exclusions ou mise en œuvre de mesures alternatives) nécessitent d'être justifiés et documentés lorsque la présente partie de l'ISO/TS 22002 sert de référence aux PRP mis en œuvre. Il est entendu que de tels écarts ne sont pas de nature à affecter la capacité de l'organisme à se conformer aux exigences de l'ISO 22000.

La présente partie de l'ISO/TS 22002 spécifie des exigences détaillées à prendre en compte spécifiquement en liaison avec l'ISO 22000:2005, 7.2.3.

En outre, la présente partie de l'ISO/TS 22002 précise d'autres aspects, tels que les modes opératoires de rappel de produits, considérés comme pertinents pour les opérations de restauration.

NOTE 2 Le domaine d'application de la présente partie de l'ISO/TS 22002 ne couvre pas les mesures de prévention des contaminations issues de la malveillance.

La présente partie de l'ISO/TS 22002 est destinée à servir à l'établissement, à la mise en œuvre et à la mise à jour des PRP spécifiques aux organismes conformément à l'ISO 22000.

2 Références normatives

Les documents ci-après, dans leur intégralité ou non, sont des références normatives indispensables à l'application du présent document. Pour les références datées, seule l'édition citée s'applique. Pour les références non datées, la dernière édition du document de référence (y compris ses amendements) s'applique.

ISO 22000:2005, *Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires — Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire*

ISO 21469:2006, *Sécurité des machines — Lubrifiants en contact occasionnel avec des produits — Exigences relatives à l'hygiène*

3 Termes et définitions

Pour les besoins du présent document, les termes et définitions donnés dans l'ISO 22000 ainsi que les suivants s'appliquent.

3.1 restauration

préparation, entreposage et, le cas échéant, livraison de denrées alimentaires destinées à la consommation, sur le lieu de préparation ou dans un lieu annexe

[SOURCE: CAC/RCP 39:1993, 2.1, modifié]

3.2 nettoyage

élimination des souillures, résidus de denrées alimentaires, poussières, graisses ou autres substances inacceptables

[SOURCE: CAC/RCP 1:1969, 2.3]

3.3 contamination

introduction ou présence d'un contaminant (3.4) dans une denrée alimentaire ou un environnement alimentaire

[SOURCE: CAC/RCP 1:1969, 2.3]

3.4 contaminant

produit biologique ou chimique, corps étranger ou autre substance ajouté(e) non intentionnellement à une denrée alimentaire et susceptible d'en compromettre la sécurité ou la salubrité

[SOURCE: CAC/RCP 1:1969, 2.3]

3.5 contamination croisée

contamination de denrées alimentaires cuisinées et précuisinées par contact direct ou indirect avec des matériaux à un stade antérieur de transformation

Note 1 à l'article: Adapté du CAC/RCP 39:1993, 7.2.1.

3.6 désinfection

réduction, par des produits chimiques et/ou des méthodes physiques, du nombre de micro-organismes présents dans l'environnement, jusqu'à l'obtention d'un niveau ne compromettant pas la sécurité ou la salubrité des denrées alimentaires

[SOURCE: CAC/RCP 1:1969, 2.3]

3.7 établissement

bâtiment ou zone de manipulation des denrées alimentaires, et milieu environnant placé sous le contrôle de la même direction

[SOURCE: CAC/RCP 1:1969, 2.3]

3.8 manipulateur d'aliments

toute personne qui manipule directement les denrées alimentaires, emballées ou non, du matériel ou des ustensiles utilisés dans la manipulation des denrées alimentaires ou des surfaces au contact des denrées alimentaires, et qui est donc supposé se conformer aux exigences d'hygiène alimentaire

3.9 manipulation des aliments

toute opération de préparation, de transformation, de cuisson, d'emballage, d'entreposage, de transport, de distribution et de service de denrées alimentaires

3.10 lavage des mains

élimination des saletés de la peau à l'aide d'un savon adapté

3.11 ingrédient alimentaire

toute substance, y compris les additifs alimentaires, utilisée dans la fabrication ou la préparation de denrées alimentaires et qui est présente, soit sous son aspect d'origine, soit modifiée, dans le produit fini

3.12

lot

ensemble d'unités d'un produit fabriquées, transformées ou emballées dans des conditions similaires

3.13 répartition en portions

division des aliments en une ou plusieurs portions

3.14 eau potable

eau qui convient à la consommation humaine

Note 1 à l'article: Les normes de qualité applicables à l'eau potable sont décrites dans les Directives de l'OMS pour la qualité de l'eau de boisson.

3.15 satellite cuisine satellite

cuisine où les denrées alimentaires en provenance d'une cuisine centrale sont réparties en portions, réchauffées si nécessaire et préparées pour le service

3.16 vecteur

<épidémiologie> organisme qui n'entraîne pas de maladie lui-même mais propage l'infection en transmettant des agents pathogènes d'un hôte à un autre

3.17 visiteur

personne qui n'est pas un membre du personnel permanent de l'établissement, y compris les visiteurs externes à l'établissement et le personnel des services supports

Note 1 à l'article: Les auditeurs, les contrôleurs, les fournisseurs et les sous-traitants sont des exemples de visiteurs externes à l'établissement. Le personnel des services supports comprend toute personne qui ne travaille pas spécifiquement dans ce lieu, par exemple le personnel de maintenance, la direction et les agents d'entretien.

4 Programmes prérequis généraux

4.1 Disposition des lieux

4.1.1 Infrastructure

L'établissement et ses installations doivent être de construction solide et maintenus en bon état. Tous les matériaux employés doivent être tels qu'ils ne transmettent pas de substances indésirables aux denrées alimentaires.

Il convient que l'établissement et ses installations soient éloignés des zones à risque de contamination par les eaux souterraines (par exemple décharge, évacuation d'eaux usées, station d'épuration, exploitation d'élevage) et des zones à risque d'infestation par les nuisibles.

Les bâtiments et leurs installations doivent être conçus et construits avec des caractéristiques fonctionnelles, un emplacement et une disposition adaptés aux besoins de chaque zone de travail. Les opérations doivent être réalisées dans des conditions d'hygiène adaptées, de la réception des matières premières à la consommation du produit.

La disposition du bâtiment doit être telle qu'elle prévient la contamination croisée entre les opérations au moyen de cloisonnement d'emplacement désigné, etc.

Les zones ou installations incompatibles avec toute opération de restauration dans le respect des règles d'hygiène, telles que les zones d'habitation, les toilettes, les buanderies, les entrepôts de matériel de nettoyage, les locaux techniques, les locaux d'entreposage des déchets, etc. doivent être séparés afin d'éviter le risque de contamination des denrées alimentaires et des surfaces en contact avec les denrées alimentaires. Il convient que la disposition assure une circulation du produit dans un seul sens.

NOTE Par exemple, contamination par des aérosols, des substances potentiellement toxiques, la poussière, les saletés et toute autre matière contaminante.

4.1.2 Espace de travail

4.1.2.1 Généralités

Différentes zones doivent être désignées afin de permettre une bonne disposition de l'équipement et des matériaux pour éviter la contamination croisée. À cette fin, les zones de travail doivent être clairement identifiées et marquées, physiquement ou sur le plan fonctionnel.

Toutes les zones doivent être conçues de manière appropriée avec un espace suffisant pour faciliter les opérations impliquant les denrées alimentaires ainsi que le nettoyage et la maintenance.

La réception des matières doit être réalisée dans une zone protégée et propre. Il convient que l'établissement prévoit une zone désignée pour la réception des marchandises et il convient que celle-ci assure une prise en charge hygiénique des marchandises.

L'établissement doit prendre des mesures efficaces pour éviter la contamination croisée. Par exemple, les denrées alimentaires prêtes à être consommées doivent être séparées des matières premières et des denrées alimentaires non traitées.

Il convient de transformer les matières premières potentiellement dangereuses dans une pièce séparée, ou dans des zones séparées par une barrière, des zones employées pour la préparation des denrées alimentaires prêtes à être consommées.

4.1.2.2 Zones de manipulation des aliments

Les surfaces des murs, des sols et des plafonds doivent être imperméables à l'eau, non absorbantes, lavables, fabriquées dans des matériaux sans fissure. De plus, les sols doivent être en matériaux antidérapants. Les joints entre les sols et les murs doivent être bombés ou arrondis, selon le besoin. Les portes doivent être fabriquées en matériaux non absorbants et résistants. Leur surface doit être lisse et non endommagée. L'emploi de matériaux non compatibles avec le nettoyage et la désinfection doit être évité.

Un système d'évacuation adapté doit être prévu, en particulier dans les zones où de nombreuses opérations sont réalisées et où un transit continu de personnel et d'équipement a lieu, par exemple dans les zones de lavage des plats, des ustensiles et autre équipement.

La construction et la finition des plafonds et des dispositifs suspendus doivent être telles qu'elles minimisent l'accumulation de poussière et de condensation ainsi que la perte de particules.

Les fenêtres et autres ouvertures doivent être construites de manière à éviter l'accumulation de poussière et celles qui s'ouvrent sur l'extérieur doivent être munies d'écrans contre les insectes. Les écrans doivent être facilement amovibles en vue du nettoyage et doivent être maintenus en bon état. Les rebords internes des fenêtres, le cas échéant, doivent être inclinés afin d'empêcher leur utilisation comme étagères. Les portes doivent avoir une surface lisse et non absorbante, se fermer automatiquement et être hermétiques.

NOTE Pour de plus amples informations, voir le CAC/RCP 1:1969^[1], 4.2.2.

4.1.3 Éclairage et ventilation

Toutes les zones doivent être munies d'un système d'éclairage adapté. Les systèmes d'éclairage doivent être conçus de manière à ne pas altérer les denrées alimentaires. Les dispositifs d'éclairage doivent être protégés de manière à empêcher la contamination des matériaux, produits ou équipements en cas de bris. L'éclairage fourni (naturel ou artificiel) doit permettre au personnel de travailler de façon hygiénique.

Des systèmes de ventilation adaptés doivent être conçus pour chaque procédé ou produit particulier et doivent avoir la capacité à maintenir les conditions de température et d'humidité exigées pour ce procédé ou ce produit. Le flux d'air, qu'il soit naturel ou artificiel, doit toujours circuler d'une zone propre vers une zone sale. Toutes les ouvertures doivent être munies de dispositifs de protection contre la contamination (par exemple flux laminaire, rideau d'air et doubles-portes).

Une bonne ventilation doit être prévue dans les zones de préparation des denrées alimentaires comme dans les zones de cuisson afin de dissiper efficacement les fortes charges thermiques et la vapeur.

Des hottes d'aspiration faciles à nettoyer doivent être fournies pour éliminer toute la vapeur générée par le procédé.

NOTE Pour de plus amples informations, voir le CAC/RCP 1:1969^[1], 4.4.6 et 4.4.7.

4.1.4 Installations d'hygiène et toilettes destinées au personnel

Des installations d'hygiène doivent être disponibles pour garantir le maintien en toute sécurité du niveau d'hygiène personnelle exigé pour la réalisation des opérations de l'organisme. Ces installations doivent être situées à proximité des points où les exigences d'hygiène s'appliquent et doivent être clairement identifiées.

Les établissements doivent:

- a) fournir, en nombre approprié, des emplacements et moyens pour se laver de manière hygiénique, se sécher et, lorsque requis, se désinfecter les mains (y compris des lavabos, de l'eau à la température adaptée et du savon et/ou un désinfectant);