



PROJET FINAL

Norme internationale

ISO/FDIS 22002-1

Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires —

Partie 1: Fabrication des denrées alimentaires

Prerequisite programmes on food safety —

Part 1: Food manufacturing

ISO/FDIS 22002-1

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/d7a46e56-41c7-426c-9907-4e1f93c63c61/iso-fdis-22002-1>

ISO/TC 34/SC 17

Secrétariat: **DS**

Début de vote:
2025-04-24

Vote clos le:
2025-06-19

LES DESTINATAIRES DU PRÉSENT PROJET SONT INVITÉS À PRÉSENTER, AVEC LEURS OBSERVATIONS, NOTIFICATION DES DROITS DE PROPRIÉTÉ DONT ILS AURAIENT ÉVENTUELLEMENT CONNAISSANCE ET À FOURNIR UNE DOCUMENTATION EXPLICATIVE.

OUTRE LE FAIT D'ÊTRE EXAMINÉS POUR ÉTABLIR S'ILS SONT ACCEPTABLES À DES FINS INDUSTRIELLES, TECHNOLOGIQUES ET COM-MERCIALES, AINSI QUE DU POINT DE VUE DES UTILISATEURS, LES PROJETS DE NORMES INTERNATIONALES DOIVENT PARFOIS ÊTRE CONSIDÉRÉS DU POINT DE VUE DE LEUR POSSIBILITÉ DE DEVENIR DES NORMES POUVANT SERVIR DE RÉFÉRENCE DANS LA RÉGLEMENTATION NATIONALE.

iTeh Standards
(<https://standards.iteh.ai>)
Document Preview

ISO/FDIS 22002-1

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/d7a46e56-41c7-426c-9907-4e1f93c63c61/iso-fdis-22002-1>



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO 2025

Tous droits réservés. Sauf prescription différente ou nécessité dans le contexte de sa mise en œuvre, 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, ou la diffusion sur l'internet ou sur un intranet, sans autorisation écrite préalable. Une autorisation peut être demandée 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 401 • Ch. de Blandonnet 8
CH-1214 Vernier, Genève
Tél.: +41 22 749 01 11
E-mail: copyright@iso.org
Web: www.iso.org

Publié en Suisse

Sommaire

Page

Avant-propos	v
Introduction	vi
1 Domaine d'application	1
2 Références normatives	1
3 Termes et définitions	1
4 Construction et disposition des bâtiments	2
4.1 Limites du site/de l'installation	2
4.2 Environnement	2
4.3 Construction et disposition	2
5 Conception et disposition des installations et des espaces de travail	2
5.1 Généralités	2
5.2 Structures internes et accessoires	2
5.3 Emplacement des équipements	2
5.4 Entreposage des denrées alimentaires, matériaux d'emballage, ingrédients et produits chimiques non alimentaires	2
6 Utilités	2
6.1 Généralités	2
6.2 Eau, glace et vapeur	2
6.3 Air et ventilation	3
6.4 Air comprimé et autres gaz	3
6.5 Lumière	3
6.6 Produits chimiques pour les chaudières	3
7 Lutte contre les nuisibles	3
7.1 Généralités	3
7.2 Programmes de lutte contre les nuisibles	3
7.3 Fermeture des accès	3
7.4 Refuges pour nuisibles et infestations	3
7.5 Surveillance et détection	3
7.6 Maîtrise et éradication	3
8 Déchets, gestion des pertes et déchets alimentaires et recyclage	4
8.1 Généralités	4
8.2 Recyclage et/ou réutilisation des matériaux	4
8.3 Conteneurs à déchets	4
9 Adéquation et maintenance des équipements	4
9.1 Généralités	4
9.2 Aptitude des équipements	4
9.3 Maintenance	4
10 Gestion des matières achetées	4
11 Stockage, y compris entreposage, et transport	4
11.1 Stockage et entreposage	4
11.2 Expédition	4
11.3 Transport	4
12 Mesures de prévention de la contamination	5
12.1 Généralités	5
12.2 Contamination microbiologique	5
12.3 Contrôle des allergènes	5
12.4 Contamination physique	6
12.5 Contamination chimique	6
13 Nettoyage et désinfection	6