



Programas de prerrequisitos para la inocuidad de los alimentos —

Parte 1: Manufactura de los alimentos

Prerequisite programmes on food safety —

Part 1: Food manufacturing

Primera edición
2025-07

Publicado por la Secretaría Central de ISO en Ginebra, Suiza, como traducción oficial en español avalada por el *Translation Management Group*, que ha certificado la conformidad en relación con las versiones inglesa y francesa.

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai



DOCUMENTO PROTEGIDO POR COPYRIGHT

© ISO 2025

Todos los derechos reservados. Salvo que se especifique de otra manera o se requiera en el contexto de su implementación, no puede reproducirse ni utilizarse ninguna parte de esta publicación bajo ninguna forma y por ningún medio, electrónico o mecánico, incluidos el fotocopiado, o la publicación en Internet o una Intranet, sin la autorización previa por escrito. La autorización puede solicitarse a ISO en la siguiente dirección o al organismo miembro de ISO en el país del solicitante.

ISO copyright office
CP 401 • Ch. de Blandonnet 8
CH-1214 Vernier, Geneva
Phone: +41 22 749 01 11
Email: copyright@iso.org
Website: www.iso.org

Publicado en Suiza

Versión en español publicada en 2026

Traducción oficial

© ISO 2025 – Todos los derechos reservados

Índice

Página

Prólogo	v
Prólogo de la versión en español	vi
Introducción	vii
1 Objeto y campo de aplicación	1
2 Referencias normativas	1
3 Términos y definiciones	1
4 Construcción y distribución de los edificios	2
4.1 Límites del sitio/instalaciones	2
4.2 Entorno	2
4.3 Construcción y distribución	2
5 Diseño y distribución de las instalaciones y las áreas de trabajo	2
5.1 Generalidades	2
5.2 Estructuras internas y accesorios	2
5.3 Ubicación de los equipos	2
5.4 Almacenamiento de alimentos, materiales de envase y embalaje, ingredientes y productos químicos no alimenticios	2
6 Servicios	2
6.1 Generalidades	2
6.2 Agua, hielo y vapor	2
6.3 Aire y ventilación	3
6.4 Aire comprimido y otros gases	3
6.5 Iluminación	3
6.6 Productos químicos para las calderas	3
7 Control de plagas	3
7.1 Generalidades	3
7.2 Programas de control de plagas	3
7.3 Prevención de acceso	3
7.4 Anidamiento e infestaciones	3
7.5 Monitoreo y detección	3
7.6 Control y erradicación	3
8 Residuos, gestión de PDA y reciclaje	4
8.1 Generalidades	4
8.2 Reciclaje y/o reúso de materiales	4
8.3 Contenedores de residuos	4
9 Adecuación y mantenimiento de los equipos	4
9.1 Generalidades	4
9.2 Capacidad de los equipos	4
9.3 Mantenimiento	4
10 Gestión de los materiales comprados	4
11 Almacenamiento, incluido depósito, y transporte	4
11.1 Almacenamiento y depósito	4
11.2 Despacho	4
11.3 Transporte	4
12 Medidas para la prevención de la contaminación	5
12.1 Generalidades	5
12.2 Contaminación microbiológica	5
12.3 Control de alérgenos	5
12.4 Contaminación física	6
12.5 Contaminación química	6

13	Limpieza y desinfección	6
13.1	Generalidades	6
13.2	Agentes y artículos de limpieza	6
13.3	Programas de limpieza y desinfección	7
13.4	Sistemas de limpieza en el lugar (CIP, por sus siglas en inglés)	7
14	Higiene del personal e instalaciones para los trabajadores	7
14.1	Generalidades	7
14.2	Instalaciones para la higiene	7
14.3	Áreas designadas para comer	7
14.4	Ropa de trabajo y ropa de protección	7
14.5	Estado de salud	7
14.6	Higiene personal	7
14.7	Comportamiento del personal	7
14.8	Visitantes y proveedores externos	7
15	Información sobre el producto y para el consumidor	7
16	Defensa alimentaria y fraude alimentario	8
16.1	Generalidades	8
16.2	Defensa alimentaria	8
16.3	Prevención del fraude alimentario	8
17	Reproceso	8
17.1	Generalidades	8
17.2	Almacenamiento, identificación y trazabilidad	8
17.3	Uso del reproceso	8
Bibliografía		9

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai

Prólogo

ISO (Organización Internacional de Normalización) es una federación mundial de organismos nacionales de normalización (organismos miembros de ISO). El trabajo de elaboración de las Normas Internacionales se lleva a cabo normalmente a través de los comités técnicos de ISO. Cada organismo miembro interesado en una materia para la cual se haya establecido un comité técnico, tiene el derecho de estar representado en dicho comité. Las organizaciones internacionales, gubernamentales y no gubernamentales, vinculadas con ISO, también participan en el trabajo. ISO colabora estrechamente con la Comisión Electrotécnica Internacional (IEC) en todos los temas de normalización electrotécnica.

En la Parte 1 de las Directivas ISO/IEC se describen los procedimientos utilizados para desarrollar este documento y aquellos previstos para su mantenimiento posterior. En particular debería tomarse nota de los diferentes criterios de aprobación necesarios para los distintos tipos de documentos ISO. Este documento ha sido redactado de acuerdo con las reglas editoriales de la Parte 2 de las Directivas ISO/IEC (véase www.iso.org/directives).

ISO llama la atención sobre la posibilidad de que la implementación de este documento pueda conllevar el uso de una o varias patentes. ISO no se posiciona respecto a la evidencia, validez o aplicabilidad de los derechos de patente reivindicados. A la fecha de publicación de este documento, ISO no había recibido notificación de que una o varias patentes pudieran ser necesarias para su implementación. No obstante, se advierte a los usuarios que esta puede no ser la información más reciente, la cual puede obtenerse de la base de datos de patentes disponible en www.iso.org/patents. ISO no será responsable de la identificación de parte o la totalidad de dichos derechos de patente.

Cualquier nombre comercial utilizado en este documento es información que se proporciona para comodidad del usuario y no constituye una recomendación.

Para una explicación de la naturaleza voluntaria de las normas, el significado de los términos específicos de ISO y las expresiones relacionadas con la evaluación de la conformidad, así como la información acerca de la adhesión de ISO a los principios de la Organización Mundial del Comercio (OMC) respecto a los Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC), véase www.iso.org/iso/foreword.html.

Este documento ha sido elaborado por el Comité Técnico ISO/TC 34, Subcomité SC 17, *Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos*.

Esta primera edición anula y sustituye a la Especificación Técnica ISO/TS 22002-1:2009, que ha sido revisada técnicamente.

Los cambios principales en comparación con la edición previa son los siguientes:

- los requisitos en este documento se aplican solamente a la manufactura de los alimentos;
- los requisitos comunes para la cadena de suministro de alimentos, alimentos para animales productores de alimentos y envases y embalajes se han trasladado a una nueva parte de la serie, la Norma ISO 22002-100, que constituye un requisito de este documento.

En el sitio web de ISO se puede encontrar un listado de todas las partes de la serie de Normas ISO 22002.

Cualquier comentario o pregunta sobre este documento debería dirigirse al organismo nacional de normalización del usuario. En www.iso.org/members.html se puede encontrar un listado completo de estos organismos.