



Programas de prerrequisitos para la inocuidad de los alimentos —

Parte 100:

Requisitos para la cadena de suministro de alimentos, alimentos para animales productores de alimentos y envases y embalajes

Prerequisite programmes on food safety —

Part 100: Requirements for the food, feed and packaging supply chain

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	4
4.1 Límites del sitio/instalaciones	4
4.2 Entorno	4
4.3 Construcción y distribución	4
5 Diseño y distribución de las instalaciones y las áreas de trabajo	4
5.1 Generalidades	4
5.2 Estructuras internas y accesorios	5
5.3 Ubicación de los equipos	5
5.4 Almacenamiento de alimentos, materiales de envase y embalaje, ingredientes y productos químicos	5
6 Servicios	6
6.1 Generalidades	6
6.2 Agua, hielo y vapor	6
6.3 Aire y ventilación	6
6.4 Aire comprimido y otros gases	6
6.5 Iluminación	6
7 Control de plagas	7
7.1 Generalidades	7
7.2 Programas de control de plagas	7
7.3 Prevención de acceso	7
7.4 Anidamiento e infestaciones	7
7.5 Monitoreo y detección	8
7.6 Control y erradicación	8
8 Residuos, gestión de PDA y reciclaje	9
8.1 Generalidades	9
8.2 Reciclaje y/o reúso de materiales	9
8.3 Contenedores de residuos	10
9 Adecuación y mantenimiento de los equipos	10
9.1 Generalidades	10
9.2 Capacidad de los equipos	11
9.3 Mantenimiento	11
10 Gestión de los materiales comprados	11
10.1 Generalidades	11
10.2 Selección y gestión de los proveedores	11
10.3 Materiales entrantes	12
11 Almacenamiento, incluido depósito, y transporte	12
11.1 Almacenamiento y depósito	12
11.2 Despacho	12
11.3 Transporte	13
12 Medidas para la prevención de la contaminación	13
13 Limpieza y desinfección	13
13.1 Generalidades	13
13.2 Agentes y artículos de limpieza	13

Traducción oficial

© ISO 2025 – Todos los derechos reservados

iii

13.3	Programas de limpieza y desinfección.....	14
14	Higiene del personal e instalaciones para los trabajadores	14
14.1	Generalidades	14
14.2	Instalaciones para la higiene	14
14.3	Áreas designadas para comer	15
14.4	Ropa de trabajo y ropa de protección	15
14.5	Estado de salud	15
14.6	Higiene personal	16
14.7	Comportamiento del personal.....	16
14.8	Visitantes y proveedores externos.....	16
15	Información sobre el producto y para el consumidor	17
16	Defensa alimentaria y fraude alimentario.....	17
16.1	Generalidades	17
16.2	Defensa alimentaria.....	17
16.3	Prevención del fraude alimentario.....	17
Anexo A	(informativo) Ejemplos de medidas de defensa alimentaria	19
Anexo B	(informativo) Ejemplos de medidas de mitigación del fraude alimentario	22
Bibliografía		24

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*.

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.

Prólogo de la versión en español

Este documento ha sido traducido por el Grupo de Trabajo *Spanish Translation Task Force* (STTF) del Comité Técnico ISO/TC 34/SC 17, *Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos*, en el que participan representantes de los organismos nacionales de normalización y otras partes interesadas, para lograr la unificación de la terminología en lengua española en el ámbito de la gestión de la inocuidad de los alimentos.

Este documento ha sido validado por el ISO/TMBG/*Spanish Translation Management Group* (STMG) conformado por los siguientes países: Argentina, Bolivia, Chile, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, El Salvador, España, Guatemala, Honduras, República Dominicana, México, Panamá, Paraguay, Perú y Uruguay.

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai

Introducción

La Norma ISO 22000 establece los requisitos específicos de inocuidad de los alimentos para las organizaciones en la cadena alimentaria. Uno de tales requisitos es que las organizaciones establezcan, implementen y mantengan programas de prerrequisitos (PPR) para colaborar en el control de los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos.

Este documento no duplica los requisitos establecidos en la Norma ISO 22000 y está destinado a ser utilizado al establecer, implementar y mantener los PPR específicos de las organizaciones, en conjunto con la Norma ISO 22000:2018, apartado 8.2.

Este documento comprende los PPR comunes de las anteriores normas específicas para cada sector de las Normas ISO 22002-1, ISO 22002-2, ISO 22002-4, ISO 22002-5, ISO 22002-6 y la nueva ISO 22002-7, los cuales han sido extraídos e incorporados en este documento con el fin de proporcionar una comprensión unificada de los PPR en todos los sectores y simplificar los PPR para las organizaciones que operan en múltiples sectores. Cuando existen PPR específicos de un sector que se mantienen, o se incorpora un sector nuevo con PPR particulares, estos se proporcionan en las otras partes de la serie de Normas ISO 22002, las cuales están diseñadas para ser utilizadas en conjunto con este documento.

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai

**PPR comunes para los sectores de la cadena de suministro
ISO 22002-100:2025**

Programas de prerrequisitos para la inocuidad de los alimentos — Parte 100: Requisitos para la cadena de suministro de alimentos, alimento para animales productores de alimentos y, envases y embalajes



PPR* específicos por sector para utilizarse en conjunto con la Norma ISO 22002-100 basados en la serie de Normas ISO 22003

(*Producción primaria (2), categorías A y B, no son aplicables en la Norma ISO 22002-100)

PPR específicos por sector para la inocuidad de alimentos	Categoría	Descripción de la categoría
ISO 22002-1: Manufactura de alimentos	BIII	Manejo previo al proceso de productos vegetales
	C	Procesamiento de alimentos, ingredientes y alimentos para mascotas
	K	Química y bioquímica
ISO 22002-2: Servicios de alimentación	E	Servicio de catering/alimentos
ISO 22002-4: Manufactura de envases y embalajes para alimentos	I	Producción de material de envase y embalaje
ISO 22002-5: Transporte y almacenamiento	G	Servicio de transporte y almacenamiento
ISO 22002-6: Producción de alimentos para animales productores de alimentos y alimentos para animales	D	Procesamiento de alimento para animales productores de alimento y alimentos para animales
ISO 22002-7: Venta al por menor y al por mayor	FI	Venta al por menor/al por mayor
No hay requisitos específicos por sector adicionales en este documento	FII	Corretaje/comercio
	H	Servicios
	J	Equipamiento

Figura 1 — Diagrama de PPR comunes en este documento y los PPR específicos de apoyo a cada sector

Programas de prerrequisitos para la inocuidad de los alimentos —

Parte 100:

Requisitos para la cadena de suministro de alimentos, alimentos para animales productores de alimentos y envases y embalajes

1 Objeto y campo de aplicación

Este documento especifica los requisitos comunes para establecer, implementar y mantener programas de prerrequisitos (PPR) de toda la cadena de suministro de alimentos, alimentos para animales productores de alimentos, envases y embalajes, con el fin de ayudar en el control de los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos mediante un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos (SGIA).

Nota 1 a la versión en español: El concepto de envases y embalajes (*packaging*) incluye los envases en contacto con alimentos y todos los materiales de embalaje (empaquete) que los contiene. Para más información, véase la Norma ISO 22002-4.

Nota 2 a la versión en español: Algunos países utilizan el término “piensos” a la hora de traducir el concepto en inglés “*feed*”.

Este documento es aplicable a todas las organizaciones, independientemente de su tamaño o complejidad, que estén involucradas en actividades a través de la cadena de suministro de alimentos, alimento para animales productores de alimento y envases y embalajes, y que deseen implementar PPR (véase la [Figura 1](#)).

Las exclusiones a los requisitos pueden estar respaldadas por una justificación suficiente que asegure que las exclusiones no afectan adversamente a la inocuidad de los alimentos.

2 Referencias normativas

En el texto se hace referencia a los siguientes documentos de manera que parte o la totalidad de su contenido constituyen requisitos de este documento. Para las referencias con fecha, solo se aplica la edición citada. Para las referencias sin fecha se aplica la última edición (incluida cualquier modificación de esta).

ISO 22000, *Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos — Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria*

3 Términos y definiciones

Para los fines de este documento, se aplican los términos y definiciones incluidos en la Norma ISO 22000 además de los siguientes.

ISO e IEC mantienen bases de datos terminológicas para su utilización en normalización en las siguientes direcciones:

— Plataforma de búsqueda en línea de ISO: disponible en <https://www.iso.org/obp>

— Electropedia de IEC: disponible en <https://www.electropedia.org/>