



Международный
стандарт

ISO 22002-100

**Программы обязательных
предварительных мероприятий
по безопасности пищевой
продукции —**

**Часть 100:
Требования к цепи поставок
пищевой продукции, кормов и
упаковки**

Prerequisite programmes on food safety —

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

**Первое издание
2025-07**

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai



ДОКУМЕНТ ЗАЩИЩЕН АВТОРСКИМ ПРАВОМ

© ISO 2025

Все права сохраняются. Если не указано иное и не требуется в контексте внедрения, никакую часть настоящей публикации нельзя копировать или использовать в какой-либо форме или каким-либо электронным или механическим способом, включая фотокопирование, или размещение в сети интернет или интранет, без предварительного письменного согласия ISO. Запрос о разрешении может быть направлен по адресу, приведенному ниже, или в комитет – член ISO в стране запрашивающей стороны.

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

Опубликовано в Швейцарии

Содержание

Стр.

Предисловие	v
Введение	vi
1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Термины и определения	1
4 Конструкция и планировка зданий	4
4.1 Границы площадки/объектов	4
4.2 Окружающая среда	4
4.3 Конструкция и планировка зданий	4
5 Проектирование и планировка объектов и рабочих пространств	5
5.1 Общие положения	5
5.2 Внутренние конструкции и отделка	5
5.3 Расположение оборудования	6
5.4 Хранение пищевых продуктов, упаковочных материалов, ингредиентов и химикатов	6
6 Инженерные коммуникации	6
6.1 Общие положения	6
6.2 Вода, лед и пар	6
6.3 Воздух и вентиляция	7
6.4 Сжатый воздух и другие газы	7
6.5 Освещение	7
7 Борьба с вредителями	7
7.1 Общие положения	7
7.2 Программы борьбы с вредителями	8
7.3 Предотвращение доступа	8
7.4 Места обитания и заражение	8
7.5 Мониторинг и обнаружение	8
7.6 Контроль и уничтожение	9
8 Управление отходами, побочными продуктами и переработкой	10
8.1 Общие положения	10
8.2 Переработка и/или повторное использование материалов	10
8.3 Контейнеры для отходов	11
9 Пригодность и техническое обслуживание оборудования	11
9.1 Общие положения	11
9.2 Возможности оборудования	12
9.3 Техническое обслуживание	12
10 Управление закупленными материалами	12
10.1 Общие положения	12
10.2 Выбор поставщиков и управление ими	12
10.3 Поступающие материалы	13
11 Хранение, включая складирование и транспортировку	13
11.1 Хранение и складирование	13
11.2 Отгрузка	14
11.3 Транспортировка	14
12 Меры по предотвращению загрязнения	14
13 Очистка и дезинфекция	14
13.1 Общие положения	14
13.2 Чистящие средства и инструменты	15
13.3 Программы очистки и дезинфекции	15

14	Личная гигиена и инфраструктура для персонала	15
14.1	Общие положения.....	15
14.2	Гигиенические условия.....	15
14.3	Специально отведенные места для приема пищи.....	16
14.4	Рабочая и защитная одежда.....	16
14.5	Состояние здоровья.....	17
14.6	Личная гигиена персонала.....	17
14.7	Поведение персонала.....	17
14.8	Посетители и внешние поставщики.....	18
15	Информация о продукте и потребителе	18
16	Защита от преднамеренного загрязнения и фальсификации пищевой продукции	18
16.1	Общие положения.....	18
16.2	Защита пищевой продукции.....	18
16.3	Предотвращение фальсификации пищевой продукции.....	19
	Приложение А (справочное) Примеры мер защиты пищевой продукции	20
	Приложение В (справочное) Примеры мер по предотвращению фальсификации пищевой продукции	23
	Библиография	25

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai

Предисловие

ISO (Международная организация по стандартизации) является всемирной федерацией национальных организаций по стандартизации (комитетов-членов ISO). Разработка международных стандартов обычно осуществляется техническими комитетами ISO. Каждый комитет-член, заинтересованный в деятельности, для которой создан технический комитет, имеет право быть представленным в этом комитете. Международные правительственные и неправительственные организации, имеющие связи с ISO, также принимают участие в работах. Что касается стандартизации в области электротехники, ISO работает в тесном сотрудничестве с Международной электротехнической комиссией (IEC).

Процедуры, примененные для разработки этого документа и предназначенные для его дальнейшего поддержания, приведены в Части 1 Директив ISO/IEC. Особенно следует отметить различные критерии одобрения, необходимые для различных типов документов ISO. Этот документ был подготовлен в соответствии с правилами редактирования Части 2 Директив ISO/IEC (см. www.iso.org/directives).

Международная организация по стандартизации (ISO) обращает внимание пользователей настоящего стандарта на то, что его практическая реализация предполагает вероятность применения патентного права, предметом которого он является. ISO не выражает какой-либо позиции в отношении доказательств, юридической силы или применимости каких-либо заявленных патентных прав. На дату публикации настоящего стандарта, ISO не получала никаких уведомлений о каких-либо патентных правах, соблюдение которых было бы обязательно при практическом применении настоящего стандарта. Однако, пользователям настоящего стандарта следует иметь в виду, что указанные ограничения могут не соответствовать самой актуальной информации, которую можно получить из патентной базы данных по адресу www.iso.org/patents. Международная организация по стандартизации (ISO) не несет ответственности за идентификацию любых или всех указанных патентных прав.

Любое торговое наименование, использованное в настоящем документе, является информацией, предоставленной для удобства пользователей, и не представляет собой акта одобрения.

Для разъяснения добровольного характера стандартов, значения специальных терминов и выражений ISO, относящихся к оценке соответствия, а также информации в отношении соблюдения Международной организацией по стандартизации (ISO) принципов Всемирной торговой организации (WTO), изложенных в Соглашении по техническим барьерам в торговле (ТВТ), см. информацию по следующему URL-адресу: www.iso.org/iso/foreword.html.

Данный документ подготовлен Техническим комитетом ISO/TC 34, *Подкомитетом*, SC 17, *Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов*.

Список всех частей серии ISO 22002 можно найти на веб-сайте ISO.

Все замечания, вопросы и запросы по данному документу следует направлять в свой национальный орган по стандартизации. Полный перечень этих органов можно найти на сайте www.iso.org/members.html.

Введение

ISO 22000 устанавливает конкретные требования к безопасности пищевой продукции для организаций в цепи создания пищевой продукции (3.20). Одним из таких требований является то, что организации должны разрабатывать, внедрять и поддерживать программы обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ/PRP) для содействия управлению опасностями (3.8), угрожающими безопасности пищевой продукции.

Этот документ не дублирует требования, приведенные в ISO 22000, и предназначен для использования при разработке, внедрении и поддержании в рабочем состоянии программ обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ/PRP), специфичных для организации (организаций), в сочетании с ISO 22000:2018, 8.2. (имеется в виду пункт стандарта ISO 22000:2018, описывающий планирование и разработку (ПОПМ/PRP)).

Данный стандарт включает в себя общие программы обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ/PRP) из предыдущей серии, специфичной для сектора, ISO 22002-1, ISO 22002-2, ISO 22002-4, ISO 22002-5, ISO 22002-6 и новой ISO 22002-7, которые были извлечены в этот документ, чтобы обеспечить единое понимание ПОПМ/PRP в различных секторах и упростить ПОПМ/PRP для организаций, работающих в нескольких секторах. Если остаются уникальные ПОПМ/PRP для конкретного сектора или добавлен новый сектор с уникальными ПОПМ/PRP, они предоставляются в других частях серии ISO 22002, которые предназначены для использования в сочетании с этим документом.

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai

ISO 22002-100:2025(ru)

Сектор общих для всех цепей поставок программ обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ/PRP)
 ISO 22002-100:2025
 Безопасность пищевой продукции — Программы обязательных предварительных мероприятий — Часть 100: Требования к цепи поставок пищевой продукции, кормов и упаковки



Сектор специфичных программ обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ/PRP), которые должны быть совместно с ISO 22002-100:2025, базирующемся на ISO 22003:2022
 Первичное производство категорий А и В не применимо к стандарту ISO 22002-100:2025

Специфичные по секторам ПОПМ/PRP	Категория	Описание категории
ISO 22002-1 Производство пищевой продукции	VIII	Предварительная обработка растительного сырья
	C	Переработка пищевой продукции, ингредиентов и кормов для домашних животных
	K	Химическое и биохимическое производство (в контексте пищевой промышленности, например производство пищевых добавок, заквасок и т.п.)
ISO 22002-2 Общественное питание	E	Общественное питание/предоставление услуг питания
ISO 22002-4 Производство упаковки для продуктов питания.	I	Производство упаковочных материалов (предназначенных для контакта с пищевой продукцией)
ISO 22002-5 Транспортировка и хранение	G	Услуги транспортировки и хранения (пищевой продукции, ингредиентов, кормов, упаковки и т.п.)
ISO 22002-6: Производство кормов и пищи для животных	D	Переработка кормов и пищи для животных
ISO 22002-7: Розница/опт	FI	Торговля: Розница/Опт
Нет дополнительных требований для конкретной отрасли в данном документе	FII	Брокерская/Торговая деятельность (агенты, посредники в цепи создания пищевой продукции, обеспечивающие связь между поставщиками и покупателями, но не осуществляющие физическую обработку или хранение)
	H	Услуги (связанные с пищевой промышленностью, например, уборка, дезинсекция, дератизация, лабораторные исследования и т.п.)
	J	Оборудование (производство оборудования для пищевой промышленности)

Рисунок 1 — Диаграмма общих ПОПМ/PRP в данном документе и поддерживающих отраслевых ПОПМ/PRP

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai

Программы обязательных предварительных мероприятий по безопасности пищевой продукции —

Часть 100:

Требования к цепи поставок пищевой продукции, кормов и упаковки

1 Область применения

Данный стандарт определяет общие требования к созданию, внедрению и поддержанию программ обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ/PRP) во всей цепи поставки продуктов питания, кормов и упаковки, для содействия в управлении опасностями для безопасности пищевой продукции с помощью системы управления безопасностью пищевой продукции (СМБПП).

Настоящий документ применим ко всем организациям, независимо от размера или сложности, вовлеченным в деятельность в цепи поставки продуктов питания, кормов и упаковки, которые желают внедрить ПОПМ/PRP (см. [Рисунок 1](#)).

Исключения из требований могут быть обоснованы достаточным обоснованием, гарантирующим, что исключение не оказывает отрицательного воздействия на безопасность пищевой продукции.

2 Нормативные ссылки

Следующие документы упоминаются в тексте таким образом, что некоторые или все их содержимое составляют требования настоящего документа. Для датированных ссылок применяется только указанное издание. Для недатированных ссылок применяется последнее издание указанного документа (включая любые поправки).

ISO 22000, *Системы менеджмента безопасности пищевой продукции — Требования к любой организации в цепи создания пищевой продукции*

3 Термины и определения

Для целей настоящего документа применяются термины и определения, приведенные в ISO 22000, а также следующие:

ISO и IEC поддерживают базы данных терминологии для использования в стандартизации по следующим адресам:

- Онлайн-платформа ISO для просмотра: доступна по адресу <https://www.iso.org/obp>
- IEC Electropedia: доступна по адресу <https://www.electropedia.org/>

3.1 сертификат анализа certificate of analysis CoA

документ, отражающий результаты конкретных тестов или анализов, которые могут включать методологию тестирования, выполняемых на определенном количестве материала или продукта