



**Norme  
internationale**

**ISO 22002-100**

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

**Partie 100:  
Exigences applicables à la chaîne  
d'approvisionnement des denrées  
alimentaires, des aliments pour  
animaux et des emballages**

*Prerequisite programmes on food safety —  
Part 100: Requirements for the food, feed and packaging  
supply chain*

**Première édition  
2025-07**

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

[ISO 22002-100:2025](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/12318a09-85d5-4add-aa91-81a72f08fb8a/iso-22002-100-2025)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/12318a09-85d5-4add-aa91-81a72f08fb8a/iso-22002-100-2025>



**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](mailto:copyright@iso.org)  
Web: [www.iso.org](http://www.iso.org)

Publié en Suisse

## Sommaire

Page

<b>Avant-propos</b> .....	<b>v</b>
<b>Introduction</b> .....	<b>vi</b>
<b>1 Domaine d'application</b> .....	<b>1</b>
<b>2 Références normatives</b> .....	<b>1</b>
<b>3 Termes et définitions</b> .....	<b>1</b>
<b>4 Construction et disposition des bâtiments</b> .....	<b>3</b>
4.1 Limites du site/des installations .....	3
4.2 Environnement .....	4
4.3 Construction et disposition .....	4
<b>5 Conception et disposition des installations et des espaces de travail</b> .....	<b>4</b>
5.1 Généralités .....	4
5.2 Structures internes et accessoires .....	4
5.3 Emplacement des équipements .....	5
5.4 Entreposage des denrées alimentaires, matériaux d'emballage, ingrédients et produits chimiques .....	5
<b>6 Utilités</b> .....	<b>6</b>
6.1 Généralités .....	6
6.2 Eau, glace et vapeur .....	6
6.3 Air et ventilation .....	6
6.4 Air comprimé et autres gaz .....	6
6.5 Lumière .....	6
<b>7 Maîtrise des nuisibles</b> .....	<b>7</b>
7.1 Généralités .....	7
7.2 Programmes de maîtrise des nuisibles .....	7
7.3 Fermeture des accès .....	7
7.4 Refuges pour nuisibles et infestations .....	7
7.5 Surveillance et détection .....	8
7.6 Maîtrise et éradication .....	8
<b>8 Déchets, gestion des pertes et déchets alimentaires et recyclage</b> .....	<b>9</b>
8.1 Généralités .....	9
8.2 Recyclage et/ou réutilisation des matériaux .....	9
8.3 Conteneurs à déchets .....	10
<b>9 Adéquation et maintenance des équipements</b> .....	<b>10</b>
9.1 Généralités .....	10
9.2 Aptitude des équipements .....	11
9.3 Maintenance .....	11
<b>10 Gestion des matières achetées</b> .....	<b>11</b>
10.1 Généralités .....	11
10.2 Choix et gestion des fournisseurs .....	11
10.3 Matériaux entrants .....	12
<b>11 Stockage, y compris entreposage, et transport</b> .....	<b>12</b>
11.1 Stockage et entreposage .....	12
11.2 Expédition .....	12
11.3 Transport .....	13
<b>12 Mesures de prévention de la contamination</b> .....	<b>13</b>
<b>13 Nettoyage et désinfection</b> .....	<b>13</b>
13.1 Généralités .....	13
13.2 Produits et outils de nettoyage .....	13
13.3 Programmes de nettoyage et de désinfection .....	14

## ISO 22002-100:2025(fr)

<b>14</b>	<b>Hygiène du personnel et installations destinées aux employés</b> .....	<b>14</b>
14.1	Généralités.....	14
14.2	Installations d'hygiène.....	14
14.3	Zones de repas désignées.....	15
14.4	Tenues de travail et vêtements de protection.....	15
14.5	État de santé.....	15
14.6	Propreté du personnel.....	16
14.7	Comportement du personnel.....	16
14.8	Visiteurs et prestataires externes.....	16
<b>15</b>	<b>Informations relatives aux produits et aux consommateurs</b> .....	<b>17</b>
<b>16</b>	<b>Prévention des actes malveillants et de la fraude alimentaire</b> .....	<b>17</b>
16.1	Généralités.....	17
16.2	Prévention des actes malveillants.....	17
16.3	Prévention de la fraude alimentaire.....	18
	<b>Annexe A (informative) Exemples de mesures de prévention des actes malveillants</b> .....	<b>19</b>
	<b>Annexe B (informative) Exemples de mesures d'atténuation de la fraude alimentaire</b> .....	<b>22</b>
	<b>Bibliographie</b> .....	<b>24</b>

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

[ISO 22002-100:2025](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/12318a09-85d5-4add-aa91-81a72f08fb8a/iso-22002-100-2025)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/12318a09-85d5-4add-aa91-81a72f08fb8a/iso-22002-100-2025>

## 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 (IEC) en ce qui concerne la normalisation électrotechnique.

Les procédures utilisées pour élaborer le présent document et celles destinées à sa mise à jour sont décrites dans les Directives ISO/IEC, Partie 1. Il convient, en particulier, de prendre note des différents critères d'approbation requis pour les différents types de documents ISO. Le présent document a été rédigé conformément aux règles de rédaction données dans les Directives ISO/IEC, Partie 2 (voir [www.iso.org/directives](http://www.iso.org/directives)).

L'ISO attire l'attention sur le fait que la mise en application du présent document peut entraîner l'utilisation d'un ou de plusieurs brevets. L'ISO ne prend pas position quant à la preuve, à la validité et à l'applicabilité de tout droit de brevet revendiqué à cet égard. À la date de publication du présent document, l'ISO n'avait pas reçu notification qu'un ou plusieurs brevets pouvaient être nécessaires à sa mise en application. Toutefois, il y a lieu d'avertir les responsables de la mise en application du présent document que des informations plus récentes sont susceptibles de figurer dans la base de données de brevets, disponible à l'adresse [www.iso.org/brevets](http://www.iso.org/brevets). L'ISO ne saurait être tenue pour responsable de ne pas avoir identifié tout ou partie de tels droits de propriété.

Les appellations commerciales éventuellement mentionnées dans le présent document sont données pour information, par souci de commodité, à l'intention des utilisateurs et ne sauraient constituer un engagement.

Pour une explication de la nature volontaire des normes, la signification des termes et expressions spécifiques de l'ISO liés à l'évaluation de la conformité, ou pour toute information au sujet de l'adhésion de l'ISO aux principes de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) concernant les obstacles techniques au commerce (OTC), voir [www.iso.org/avant-propos](http://www.iso.org/avant-propos).

Le présent document a été élaboré par le comité technique ISO/TC 34, sous-comité SC 17, *Systèmes de management pour la sécurité des denrées alimentaires*.

Une liste de toutes les parties de la série ISO 22002 se trouve sur le site web de l'ISO. [www.iso.org/iso-22002-100-2025](http://www.iso.org/iso-22002-100-2025)

Il convient que l'utilisateur adresse tout retour d'information ou toute question concernant le présent document à l'organisme national de normalisation de son pays. Une liste exhaustive desdits organismes se trouve à l'adresse [www.iso.org/fr/members.html](http://www.iso.org/fr/members.html).