



**Norme  
internationale**

**ISO 22002-2**

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

**Partie 2:  
Restauration**

*Prerequisite programmes on food safety —*

*Part 2: Catering*

**Première édition  
2025-07**

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

[ISO 22002-2:2025](https://standards.itih.ai/catalog/standards/iso/3e76fd2f-8931-49e2-b383-4924eb7a6c8d/iso-22002-2-2025)

<https://standards.itih.ai/catalog/standards/iso/3e76fd2f-8931-49e2-b383-4924eb7a6c8d/iso-22002-2-2025>

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

[ISO 22002-2:2025](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/3e76fd2f-8931-49e2-b383-4924eb7a6c8d/iso-22002-2-2025)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/3e76fd2f-8931-49e2-b383-4924eb7a6c8d/iso-22002-2-2025>



**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>2</b>
4.1 Limites du site/de l'installation .....	2
4.2 Environnement .....	2
4.3 Construction et disposition .....	2
<b>5 Conception et disposition des installations et des espaces de travail</b> .....	<b>2</b>
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 .....	3
<b>6 Utilités</b> .....	<b>3</b>
6.1 Généralités .....	3
6.2 Eau, glace et vapeur .....	3
6.3 Air et ventilation .....	3
6.4 Air comprimé et autres gaz .....	3
6.5 Lumière .....	3
<b>7 Maîtrise des nuisibles</b> .....	<b>3</b>
7.1 Généralités .....	3
7.2 Programmes de maîtrise des nuisibles .....	3
7.3 Fermeture des accès .....	3
7.4 Refuges pour nuisibles et infestations .....	3
7.5 Surveillance et détection .....	4
7.6 Maîtrise et éradication .....	4
<b>8 Déchets, gestion des pertes et déchets alimentaires et recyclage</b> .....	<b>4</b>
8.1 Généralités .....	4
8.2 Recyclage et/ou réutilisation des matériaux .....	4
8.3 Conteneurs à déchets .....	4
<b>9 Adéquation et maintenance des équipements</b> .....	<b>4</b>
9.1 Généralités .....	4
9.2 Aptitude des équipements .....	5
9.3 Maintenance .....	5
<b>10 Gestion des matières achetées</b> .....	<b>5</b>
<b>11 Stockage, y compris entreposage, et transport</b> .....	<b>5</b>
11.1 Stockage et entreposage .....	5
11.2 Expédition .....	5
11.3 Transport .....	5
<b>12 Mesures de prévention de la contamination</b> .....	<b>5</b>
12.1 Généralités .....	5
12.2 Maîtrise des allergènes .....	5
<b>13 Nettoyage et désinfection</b> .....	<b>6</b>
13.1 Généralités .....	6
13.2 Produits et outils de nettoyage .....	6
13.3 Programmes de nettoyage et de désinfection .....	6
<b>14 Hygiène du personnel et installations destinées aux employés</b> .....	<b>6</b>