



**Programas de prerrequisitos para
la inocuidad de los alimentos —**

**Parte 2:
Servicios de alimentación**

Prerequisite programmes on food safety —

Part 2: Catering

**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	2
6 Servicios	3
6.1 Generalidades	3
6.2 Agua, hielo y vapor	3
6.3 Aire y ventilación	3
6.4 Aire comprimido y otros gases	3
6.5 Iluminación	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	5
11.1 Almacenamiento y depósito	5
11.2 Despacho	5
11.3 Transporte	5
12 Medidas para la prevención de la contaminación	5
12.1 Generalidades	5
12.2 Control de alérgenos	5
13 Limpieza y desinfección	5
13.1 Generalidades	5
13.2 Agentes y artículos de limpieza	6
13.3 Programas de limpieza y desinfección	6

Traducción oficial

© ISO 2025 – Todos los derechos reservados

iii

14	Higiene del personal e instalaciones para los trabajadores	6
14.1	Generalidades	6
14.2	Instalaciones para la higiene	6
14.3	Áreas designadas para comer	6
14.4	Ropa de trabajo y ropa de protección	6
14.5	Estado de salud	6
14.6	Higiene personal	6
14.7	Comportamiento del personal	6
14.8	Visitantes y proveedores externos	7
15	Información sobre el producto y para el consumidor	7
16	Defensa alimentaria y fraude alimentario	7
16.1	Generalidades	7
16.2	Defensa alimentaria	7
16.3	Prevención del fraude alimentario	7
17	Preparación	7
Anexo A (informativo) Orientación para la preparación		8
Bibliografía		11

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 22002-2:2013, 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 los servicios de alimentación;
- 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 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.

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 está destinado a servir de apoyo a los sistemas de gestión diseñados para cumplir los requisitos especificados en la Norma ISO 22000 y establece los requisitos detallados para dichos programas.

Este documento no duplica los requisitos establecidos en la Norma ISO 22000 y está destinado a ser utilizado junto con las Normas ISO 22000 e ISO 22002-100.

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai