



Международный
стандарт

ISO 22002-2

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

**Часть 2:
Общественное питание**

Prerequisite programmes on food safety —

Part 2: Catering

**Первое издание
2025-07**

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai

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	2
4.1 Границы участка/объекта	2
4.2 Окружающая среда	2
4.3 Конструкция и планировка зданий	2
5 Проектирование и планировка помещений и рабочих зон	2
5.1 Общие положения	2
5.2 Внутренние конструкции и отделка	2
5.3 Размещение оборудования	2
5.4 Хранение пищевых продуктов, упаковочных материалов, ингредиентов и химических веществ	3
6 Инженерные сети	3
6.1 Общие положения	3
6.2 Вода, лед и пар	3
6.3 Воздух и вентиляция	3
6.4 Сжатый воздух и другие газы	3
6.5 Освещение	3
7 Борьба с вредителями	3
7.1 Общие положения	3
7.2 Программы борьбы с вредителями	3
7.3 Предотвращение доступа	3
7.4 Места обитания и заражение	3
7.5 Мониторинг и обнаружение	4
7.6 Контроль и искоренение	4
8 Управление отходами, побочными продуктами и переработкой	4
8.1 Общие положения	4
8.2 Переработка и/или повторное использование материалов	4
8.3 Контейнеры для отходов	4
9 Пригодность оборудования и техническое обслуживание	4
9.1 Общие положения	4
9.2 Возможности оборудования	5
9.3 Техническое обслуживание	5
10 Управление закупленными материалами	5
11 Необходимо принимать меры для предотвращения загрязнения полуфабрикатов и готовых блюд во время приемки продуктов/материалов	5
11.1 Хранение и складирование	5
11.2 Отгрузка	5
11.3 Транспортировка	5
12 Меры по предотвращению загрязнения	5
12.1 Общие положения	5
12.2 Общие положения	5
13 Чистка и дезинфекция	6
13.1 Общие положения	6
13.2 Общие положения	6
13.3 Программы чистки и дезинфекции	6

14	Личная гигиена и служебные помещения для сотрудников	6
14.1	Общие положения	6
14.2	Гигиенические условия	6
14.3	Отдельные зоны для приема пищи	6
14.4	Рабочая одежда и защитная одежда	6
14.5	Состояние здоровья	6
14.6	Личная гигиена персонала	6
14.7	Поведение персонала	7
14.8	Посетители и внешние поставщики	7
15	Информация о продукте и потребителе	7
16	Защита от преднамеренного загрязнения и фальсификации пищевой продукции	7
16.1	Общие положения	7
16.2	Защита пищевых продуктов	7
16.3	Предотвращение фальсификации пищевой продукции	7
17	Приготовление	7
Приложение А (справочное) Рекомендации по приготовлению		8
Библиография		11

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*.

Это первое издание отменяет и заменяет ISO/TS 22002-2:2013, который был технически пересмотрен.

Основные изменения заключаются в следующем:

- требования, изложенные в настоящем документе, применимы только к производству пищевых продуктов;
- общие требования к цепочке поставок пищевых продуктов, кормов и упаковки перенесены в новую часть серии, ISO 22002-100, которая является требованием настоящего документа.

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.