



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

**Parte 7:  
Venta al por menor y al por mayor**

*Prerequisite programmes on food safety —*

*Part 7: Retail and wholesale*

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

Publicado en Suiza

Versión en español publicada en 2026

Traducción oficial

© ISO 2025 – Todos los derechos reservados

# Índice

Página

|                                                                                                     |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Prólogo</b>                                                                                      | <b>v</b>   |
| <b>Prólogo de la versión en español</b>                                                             | <b>vi</b>  |
| <b>Introducción</b>                                                                                 | <b>vii</b> |
| <b>1 Objeto y campo de aplicación</b>                                                               | <b>1</b>   |
| <b>2 Referencias normativas</b>                                                                     | <b>1</b>   |
| <b>3 Términos y definiciones</b>                                                                    | <b>1</b>   |
| <b>4 Construcción y distribución de los edificios</b>                                               | <b>1</b>   |
| 4.1 Límites del sitio/instalaciones                                                                 | 1          |
| 4.2 Entorno                                                                                         | 2          |
| 4.3 Construcción y distribución                                                                     | 2          |
| <b>5 Diseño y distribución de las instalaciones y las áreas de trabajo</b>                          | <b>2</b>   |
| 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          |
| <b>6 Servicios</b>                                                                                  | <b>2</b>   |
| 6.1 Generalidades                                                                                   | 2          |
| 6.2 Agua, hielo y vapor                                                                             | 2          |
| 6.3 Aire y ventilación                                                                              | 2          |
| 6.4 Aire comprimido y otros gases                                                                   | 2          |
| 6.5 Iluminación                                                                                     | 2          |
| <b>7 Control de plagas</b>                                                                          | <b>2</b>   |
| 7.1 Generalidades                                                                                   | 2          |
| 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          |
| <b>8 Residuos, gestión de PDA y reciclaje</b>                                                       | <b>3</b>   |
| 8.1 Generalidades                                                                                   | 3          |
| 8.2 Reciclaje y/o reúso de materiales                                                               | 3          |
| 8.3 Contenedores de residuos                                                                        | 3          |
| <b>9 Adecuación y mantenimiento de los equipos</b>                                                  | <b>3</b>   |
| 9.1 Generalidades                                                                                   | 3          |
| 9.2 Capacidad de los equipos                                                                        | 3          |
| 9.3 Mantenimiento                                                                                   | 3          |
| <b>10 Gestión de los materiales comprados</b>                                                       | <b>3</b>   |
| <b>11 Almacenamiento, incluido depósito, y transporte</b>                                           | <b>4</b>   |
| 11.1 Almacenamiento y depósito                                                                      | 4          |
| 11.2 Despacho                                                                                       | 4          |
| 11.3 Transporte                                                                                     | 4          |
| <b>12 Medidas para la prevención de la contaminación</b>                                            | <b>4</b>   |
| 12.1 Generalidades                                                                                  | 4          |
| 12.2 Contaminación microbiológica                                                                   | 4          |
| 12.3 Control de alérgenos                                                                           | 4          |
| 12.4 Contaminación física                                                                           | 5          |
| 12.5 Contaminación química                                                                          | 5          |
| <b>13 Limpieza y desinfección</b>                                                                   | <b>6</b>   |

Traducción oficial

© ISO 2025 – Todos los derechos reservados

iii

|           |                                                                         |          |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------|----------|
| 13.1      | Generalidades .....                                                     | 6        |
| 13.2      | Agentes y artículos de limpieza .....                                   | 6        |
| 13.3      | Programas de limpieza y desinfección .....                              | 6        |
| <b>14</b> | <b>Higiene del personal e instalaciones para los trabajadores .....</b> | <b>6</b> |
| 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 .....                                 | 6        |
| <b>15</b> | <b>Información sobre el producto y para el consumidor .....</b>         | <b>6</b> |
| <b>16</b> | <b>Defensa alimentaria y fraude alimentario .....</b>                   | <b>7</b> |
| 16.1      | Generalidades .....                                                     | 7        |
| 16.2      | Defensa alimentaria .....                                               | 7        |
| 16.3      | Prevención del fraude alimentario .....                                 | 7        |
| <b>17</b> | <b>Reproceso .....</b>                                                  | <b>7</b> |
| 17.1      | Generalidades .....                                                     | 7        |
| 17.2      | Almacenamiento, identificación y trazabilidad .....                     | 7        |
| 17.3      | Uso del reproceso .....                                                 | 7        |
| <b>18</b> | <b>Exposición .....</b>                                                 | <b>7</b> |
|           | <b>Bibliografía .....</b>                                               | <b>9</b> |

Sample Document

get full document from [standards.iteh.ai](https://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](http://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](http://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](http://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*.

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](http://www.iso.org/members.html) se puede encontrar un listado completo de estos organismos.