



PROJET FINAL

Norme internationale

ISO/FDIS 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

ISO/TC 34/SC 17

Secrétariat: **DS**

Début de vote:
2025-04-24

Vote clos le:
2025-06-19

LES DESTINATAIRES DU PRÉSENT PROJET SONT INVITÉS À PRÉSENTER, AVEC LEURS OBSERVATIONS, NOTIFICATION DES DROITS DE PROPRIÉTÉ DONT ILS AURAIENT ÉVENTUELLEMENT CONNAISSANCE ET À FOURNIR UNE DOCUMENTATION EXPLICATIVE.

OUTRE LE FAIT D'ÊTRE EXAMINÉS POUR ÉTABLIR S'ILS SONT ACCEPTABLES À DES FINS INDUSTRIELLES, TECHNOLOGIQUES ET COM-MERCIALES, AINSI QUE DU POINT DE VUE DES UTILISATEURS, LES PROJETS DE NORMES INTERNATIONALES DOIVENT PARFOIS ÊTRE CONSIDÉRÉS DU POINT DE VUE DE LEUR POSSIBILITÉ DE DEVENIR DES NORMES POUVANT SERVIR DE RÉFÉRENCE DANS LA RÉGLEMENTATION NATIONALE.

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

ISO/FDIS 22002-100

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



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
Web: www.iso.org

Publié en Suisse

Sommaire

Page

Avant-propos	v
Introduction	vi
1 Domaine d'application	1
2 Références normatives	1
3 Termes et définitions	1
4 Construction et disposition des bâtiments	3
4.1 Limites du site/des installations	3
4.2 Environnement	4
4.3 Construction et disposition	4
5 Conception et disposition des installations et des espaces de travail	4
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
6 Utilités	6
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
7 Lutte contre les nuisibles	7
7.1 Généralités	7
7.2 Programmes de lutte contre les 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
8 Déchets, gestion des pertes et déchets alimentaires et recyclage	9
8.1 Généralités	9
8.2 Recyclage et/ou réutilisation des matériaux	9
8.3 Conteneurs à déchets	10
9 Adéquation et maintenance des équipements	10
9.1 Généralités	10
9.2 Aptitude des équipements	11
9.3 Maintenance	11
10 Gestion des matières achetées	11
10.1 Généralités	11
10.2 Choix et gestion des fournisseurs	11
10.3 Matériaux entrants	12
11 Stockage, y compris entreposage, et transport	12
11.1 Stockage et entreposage	12
11.2 Expédition	12
11.3 Transport	13
12 Mesures de prévention de la contamination	13
13 Nettoyage et désinfection	13
13.1 Généralités	13
13.2 Produits et outils de nettoyage	13
13.3 Programmes de nettoyage et de désinfection	14

ISO/FDIS 22002-100:2025(fr)

14	Hygiène du personnel et installations destinées aux employés	14
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
15	Informations relatives aux produits et aux consommateurs	17
16	Prévention des actes malveillants et de la fraude alimentaire	17
16.1	Généralités	17
16.2	Prévention des actes malveillants	17
16.3	Prévention de la fraude alimentaire	18
	Annexe A (informative) Exemples de mesures de prévention des actes malveillants	19
	Annexe B (informative) Exemples de mesures d'atténuation de la fraude alimentaire	22
	Bibliographie	24

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

ISO/FDIS 22002-100

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

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).

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. L'ISO ne saurait être tenue pour responsable de ne pas avoir identifié de tels droits de brevet.

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.

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

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.