

ICS: 67.040

***norme belge
enregistrée***

NBN ISO/TS 22002-2

1e éd., décembre 2014

Indice de classement: V 03

Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires - Partie 2: Restauration (ISO/TS 22002-2:2013)

Basisvoorwaardenprogramma's op het gebied van voedselveiligheid - Deel 2: Catering (ISO/TS 22002-2:2013)

Prerequisite programmes on food safety - Part 2: Catering (ISO/TS 22002-2:2013)

Autorisation de publication: 17 décembre 2014

La présente norme ISO/TS 22002-2:2013 a le statut d'une norme belge.

La présente norme existe en deux versions officielles (anglais, français).



Bureau de Normalisation - rue Joseph II 40 - 1000 Bruxelles - Belgique

Tél: +32 2 738 01 11 - Fax: +32 2 733 42 64 - E-mail: info@nbn.be - NBN Online: www.nbn.be
Banque 679-0000951-78 IBAN BE69 6790 0009 5178 BIC PCHQBEBB TVA BE0880857592

ICS: 67.040

Geregistreeerde Belgische norm

NBN ISO/TS 22002-2

1e uitg., december 2014

Normklasse: V 03

Basisvoorwaardenprogramma's op het gebied van voedselveiligheid - Deel 2: Catering (ISO/TS 22002-2:2013)

Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires - Partie 2: Restauration (ISO/TS 22002-2:2013)

Prerequisite programmes on food safety - Part 2: Catering (ISO/TS 22002-2:2013)

Toelating tot publicatie: 17 december 2014

Deze norm ISO/TS 22002-2:2013 heeft de status van een Belgische norm.

Deze norm bestaat in twee officiële versies (Engels, Frans).



Bureau voor Normalisatie - Jozef II-straat 40 - 1000 Brussel - België

Tel: +32 2 738 01 11 - Fax: +32 2 733 42 64 - E-mail: info@nbn.be - NBN Online: www.nbn.be

Bank 679-0000951-78 IBAN BE69 6790 0009 5178 BIC PCHQBEBB BTW BE0880857592

SPÉCIFICATION TECHNIQUE

ISO/TS 22002-2

Première édition
2013-01-15

Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires —

Partie 2: Restauration

Prerequisite programmes on food safety —

Part 2: Catering



**DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT**

© ISO 2013

Droits de reproduction réservés. Sauf indication contraire, 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, l'affichage sur l'internet ou sur un Intranet, sans autorisation écrite préalable. Les demandes d'autorisation peuvent être adressées 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 56 • CH-1211 Geneva 20
Tel. + 41 22 749 01 11
Fax + 41 22 749 09 47
E-mail copyright@iso.org
Web www.iso.org

Publié en Suisse

Sommaire

Page

Avant-propos	iv
Introduction	v
1 Domaine d'application	1
2 Références normatives	2
3 Termes et définitions	2
4 Programmes prérequis généraux	4
4.1 Disposition des lieux.....	4
4.2 Alimentation en eau.....	7
4.3 Équipement et ustensiles.....	7
4.4 Hygiène des membres du personnel.....	8
4.5 Gestion des achats.....	10
4.6 Entreposage et transport.....	10
4.7 Nettoyage et désinfection.....	12
4.8 Gestion des déchets.....	12
4.9 Maîtrise des nuisibles et des animaux.....	13
4.10 Gestion et supervision.....	14
4.11 Documentation et enregistrements.....	14
4.12 Procédures de rappel de produits.....	14
5 Programmes prérequis spécifiques	15
5.1 Décongélation.....	15
5.2 Préparation.....	15
5.3 Cuisson.....	16
5.4 Répartition en portions.....	16
5.5 Réfrigération et entreposage.....	16
5.6 Congélation, entreposage et décongélation.....	17
5.7 Transport.....	17
5.8 Réchauffage des denrées alimentaires.....	17
5.9 Service des denrées alimentaires.....	18
5.10 Système d'identification et de contrôle de l'hygiène.....	18
Bibliographie	20

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 (CEI) en ce qui concerne la normalisation électrotechnique.

Les Normes internationales sont rédigées conformément aux règles données dans les Directives ISO/CEI, Partie 2.

La tâche principale des comités techniques est d'élaborer les Normes internationales. Les projets de Normes internationales adoptés par les comités techniques sont soumis aux comités membres pour vote. Leur publication comme Normes internationales requiert l'approbation de 75 % au moins des comités membres votants.

Dans d'autres circonstances, en particulier lorsqu'il existe une demande urgente du marché, un comité technique peut décider de publier d'autres types de documents normatifs:

- une Spécification publiquement disponible ISO (ISO/PAS) représente un accord entre les experts dans un groupe de travail ISO et est acceptée pour publication si elle est approuvée par plus de 50 % des membres votants du comité dont relève le groupe de travail;
- une Spécification technique ISO (ISO/TS) représente un accord entre les membres d'un comité technique et est acceptée pour publication si elle est approuvée par 2/3 des membres votants du comité.

Une ISO/PAS ou ISO/TS fait l'objet d'un examen après trois ans afin de décider si elle est confirmée pour trois nouvelles années, révisée pour devenir une Norme internationale, ou annulée. Lorsqu'une ISO/PAS ou ISO/TS a été confirmée, elle fait l'objet d'un nouvel examen après trois ans qui décidera soit de sa transformation en Norme internationale soit de son annulation.

L'attention est appelée sur le fait que certains des éléments du présent document peuvent faire l'objet de droits de propriété intellectuelle ou de droits analogues. L'ISO ne saurait être tenue pour responsable de ne pas avoir identifié de tels droits de propriété et averti de leur existence.

L'ISO/TS 22002-2 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, sous-comité SC 17, *Systèmes de management pour la sécurité des denrées alimentaires*.

L'ISO/TS 22002 comprend les parties suivantes, présentées sous le titre général *Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires*:

- *Partie 1: Fabrication des denrées alimentaires*
- *Partie 2: Restauration*
- *Partie 3: Agriculture*

Les parties suivantes sont en cours d'élaboration:

- *Partie 4: Fabrication des emballages alimentaires*
- *Partie 5: Transport et entreposage*

Introduction

L'ISO 22000 définit les exigences relatives à la sécurité des denrées alimentaires, à l'attention des organismes intervenant dans la chaîne alimentaire. L'une de ces exigences est que les organismes établissent, mettent en œuvre et mettent à jour des programmes prérequis (PRP) afin de les aider à maîtriser les dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires (ISO 22000:2005, 7.5).

La présente partie de l'ISO/TS 22002 ne reproduit pas les exigences de l'ISO 22000. Elle est destinée, en association avec l'ISO 22000, à servir à l'établissement, à la mise en œuvre et à la mise à jour des PRP spécifiques aux organismes afin de les aider à maîtriser les conditions générales d'hygiène au cours des activités de restauration.

La sécurité des denrées alimentaires doit être assurée à toutes les étapes de la chaîne alimentaire. Dans le cas des services de restauration, des programmes prérequis doivent être établis dans les organismes qui, selon le cas, préparent, transforment, cuisinent, entreposent, transportent, distribuent et servent des denrées alimentaires destinées à la consommation humaine sur le lieu de préparation ou dans un lieu annexe.

Les applications suivantes de la présente partie de l'ISO/TS 22002, conformément à l'ISO 22000, sont autorisées.

- a) Mise au point par un organisme de la partie PRP de codes d'usage ou vérification de la conformité d'un code d'usage existant avec la présente partie de l'ISO/TS 22002.
- b) Mise en œuvre par un établissement d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires conforme à l'ISO 22000. L'établissement peut structurer et documenter les PRP à partir de la présente partie de l'ISO/TS 22002.

Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires —

Partie 2: Restauration

AVERTISSEMENT — Le texte du présent document implique que l'exécution de ses dispositions est confiée à du personnel dûment qualifié et expérimenté, à l'usage duquel il est destiné.

Le présent document ne vise pas à inclure toutes les dispositions nécessaires d'un contrat.

Les utilisateurs sont responsables de son utilisation correcte. Le respect du présent document ne dispense pas en lui-même des obligations légales.

1 Domaine d'application

La présente partie de l'ISO/TS 22002 spécifie les exigences pour concevoir, mettre en œuvre et mettre à jour des programmes prérequis (PRP) afin d'aider à maîtriser les dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires en restauration.

La présente partie de l'ISO/TS 22002 est applicable à tous les organismes qui interviennent dans la transformation, la préparation, la distribution, le transport et le service de denrées alimentaires et de repas et qui souhaitent mettre en œuvre des PRP de manière à satisfaire aux exigences spécifiées dans l'ISO 22000:2005, 7.2.

Le domaine d'application de la présente partie de l'ISO/TS 22002 couvre la restauration, la restauration aérienne, la restauration ferroviaire, les banquets, entre autres, dans des unités centrales ou satellites, les restaurants scolaires et d'entreprise, les hôpitaux et les centres de soins, les hôtels, les restaurants, les cafés, les établissements de restauration et les magasins d'alimentation.

NOTE 1 Certaines exigences peuvent ne pas s'appliquer aux très petites et moyennes entreprises.

Les utilisateurs de services de restauration peuvent appartenir à des groupes de population vulnérables tels que des enfants, des personnes âgées ou des malades.

Dans certains pays, le terme «établissement de restauration» est synonyme de «restauration».

L'application de la présente partie de l'ISO/TS 22002 n'exempte pas l'utilisateur d'être en conformité avec la législation en vigueur. Lorsque des exigences légales locales spécifient des paramètres (températures, entre autres) donnés dans la présente partie de l'ISO/TS 22002, l'organisme de restauration doit appliquer les exigences locales.

Les opérations de restauration étant diverses par nature, les exigences spécifiées dans la présente partie de l'ISO/TS 22002 ne s'appliquent pas nécessairement en totalité à un établissement ou à un procédé particulier.

Bien que le recours à la présente partie de l'ISO/TS 22002 ne soit pas obligatoire pour être en conformité avec les exigences de l'ISO 22000:2005, 7.2, les écarts (exclusions ou mise en œuvre de mesures alternatives) nécessitent d'être justifiés et documentés lorsque la présente partie de l'ISO/TS 22002 sert de référence aux PRP mis en œuvre. Il est entendu que de tels écarts ne sont pas de nature à affecter la capacité de l'organisme à se conformer aux exigences de l'ISO 22000.

La présente partie de l'ISO/TS 22002 spécifie des exigences détaillées à prendre en compte spécifiquement en liaison avec l'ISO 22000:2005, 7.2.3.