

ICS: 67.020

***norme belge
enregistrée***

NBN ISO/TS 22002-1

1e éd., décembre 2014

Indice de classement: V 03

**Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires - Partie
1: Fabrication des denrées alimentaires (ISO/TS 22002-1:2009)**

Basisvoorwaardenprogramma's op het gebied van voedselveiligheid - Deel 1: Voedselproductie (ISO/TS 22002-1:2009)

Prerequisite programmes on food safety - Part 1: Food manufacturing (ISO/TS 22002-1:2009)

Autorisation de publication: 17 décembre 2014

La présente norme ISO/TS 22002-1:2009 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: 67.020

Geregistreeerde Belgische norm

NBN ISO/TS 22002-1

1e uitg., december 2014

Normklasse: V 03

Basisvoorwaardenprogramma's op het gebied van voedselveiligheid - Deel 1: Voedselproductie (ISO/TS 22002-1:2009)

Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires - Partie 1: Fabrication des denrées alimentaires (ISO/TS 22002-1:2009)

Prerequisite programmes on food safety - Part 1: Food manufacturing (ISO/TS 22002-1:2009)

Toelating tot publicatie: 17 december 2014

Deze norm ISO/TS 22002-1:2009 heeft de status van een Belgische norm.

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

**Programmes prérequis pour la sécurité
des denrées alimentaires —**

Partie 1:
Fabrication des denrées alimentaires

Prerequisite programmes on food safety —

Part 1: Food manufacturing



PDF – Exonération de responsabilité

Le présent fichier PDF peut contenir des polices de caractères intégrées. Conformément aux conditions de licence d'Adobe, ce fichier peut être imprimé ou visualisé, mais ne doit pas être modifié à moins que l'ordinateur employé à cet effet ne bénéficie d'une licence autorisant l'utilisation de ces polices et que celles-ci y soient installées. Lors du téléchargement de ce fichier, les parties concernées acceptent de fait la responsabilité de ne pas enfreindre les conditions de licence d'Adobe. Le Secrétariat central de l'ISO décline toute responsabilité en la matière.

Adobe est une marque déposée d'Adobe Systems Incorporated.

Les détails relatifs aux produits logiciels utilisés pour la création du présent fichier PDF sont disponibles dans la rubrique General Info du fichier; les paramètres de création PDF ont été optimisés pour l'impression. Toutes les mesures ont été prises pour garantir l'exploitation de ce fichier par les comités membres de l'ISO. Dans le cas peu probable où surviendrait un problème d'utilisation, veuillez en informer le Secrétariat central à l'adresse donnée ci-dessous.

**DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT**

© ISO 2009

Droits de reproduction réservés. Sauf prescription différente, 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 et les microfilms, sans l'accord écrit de l'ISO à l'adresse ci-après ou du 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

Version française parue en 2010

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 Construction et disposition des bâtiments	5
5 Disposition des locaux et de l'espace de travail	5
6 Services généraux — air, eau, énergie	7
7 Élimination des déchets	8
8 Aptitude, nettoyage et maintenance des équipements	9
9 Gestion des produits achetés	10
10 Mesures de prévention des transferts de contamination (contaminations croisées)	11
11 Nettoyage et désinfection	13
12 Maîtrise des nuisibles	14
13 Hygiène des membres du personnel et installations destinées aux employés	15
14 Produits retraités/recyclés	17
15 Procédures de rappel de produits	18
16 Entreposage	18
17 Information sur les produits et sensibilisation des consommateurs	19
18 Prévention de l'introduction intentionnelle de dangers dans les denrées alimentaires, biovigilance et bioterrorisme	19
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:

- 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 22002-1 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*

La présente Spécification technique est fondée sur la BS PAS 220:2008^[5].

Introduction

L'ISO 22000:2005 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, Article 7). La présente Spécification technique vise à étayer les systèmes de management conçus pour répondre aux exigences spécifiées dans l'ISO 22000:2005, et détaille les exigences relatives à ces programmes.

La présente Spécification technique ne reproduit pas les exigences de l'ISO 22000:2005. Elle est destinée à être utilisée conjointement avec l'ISO 22000:2005.

Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires —

Partie 1: Fabrication des denrées alimentaires

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

La présente Spécification technique ne vise pas à inclure toutes les dispositions nécessaires d'un contrat. Les utilisateurs sont responsables de son utilisation correcte. Le respect de la présente Spécification technique ne dispense pas en lui-même des obligations légales.

1 Domaine d'application

La présente Spécification technique spécifie les exigences pour établir, 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.

La présente Spécification technique est applicable à tous les organismes, quelle que soit leur taille ou leur complexité, qui interviennent dans l'étape de fabrication de la chaîne alimentaire et qui souhaitent mettre en œuvre des PRP de manière à satisfaire aux exigences spécifiées dans l'ISO 22000:2005, Article 7.

La présente Spécification technique n'est ni conçue pour, ni destinée à être utilisée dans d'autres parties de la chaîne d'approvisionnement alimentaire.

Les opérations de fabrication des denrées alimentaires étant diverses par nature, les exigences spécifiées dans la présente Spécification technique ne s'appliquent pas nécessairement en totalité à un établissement ou à un procédé individuel.

Les exclusions ou la mise en œuvre de mesures alternatives nécessitent d'être justifiées et documentées par une analyse des dangers, telle que décrite dans l'ISO 22000:2005, 7.4. Il convient que toute exclusion ou mesure alternative adoptée n'affecte pas la capacité de l'organisme à se conformer à ces exigences. Ces exclusions incluent par exemple les aspects complémentaires concernant les opérations de fabrication énumérées ci-dessous aux points 1), 2), 3), 4) et 5).

La présente Spécification technique spécifie des exigences détaillées à prendre en compte en liaison avec l'ISO 22000:2005, 7.2.3:

- a) la construction et la disposition des bâtiments et des installations associées;
- b) la disposition des locaux, notamment l'espace de travail et les installations destinées aux employés;
- c) l'alimentation en air, en eau, en énergie et autres;
- d) les services annexes, notamment pour l'élimination des déchets et des eaux usées;
- e) le caractère approprié des équipements et leur accessibilité pour leur nettoyage, leur entretien et leur maintenance préventive;