ISO 22002-1: 2025 Prerequisite programmes on food safety — Part 1: Food manufacturing 食品安全のための前提条件プログラム—第1部: 食品製造

1. 規格の概要

本文書は、ISO22002-100 とともに、食品製造における食品安全ハザードを管理するための前提条件プログラム (PRPs) の確立、実施及び維持のための要求事項を規定している。

2. 発行状況等

2023年7月に改訂作業の開始が承認され、2025年7月に初版が発行された。

3. 規格の構成(仮訳)

まえがき

序文

- 1 適用範囲
- 2 引用規格
- 3 用語及び定義
- 4 建物のレイアウト及び建設
- 5 施設及び作業場のレイアウト及び設計
- 6 ユーティリティ
- 7 ペストコントロール
- 8 廃棄物、食品ロス・廃棄のマネジメント及びリサイクリング
- 9 装置の適切性と保守
- 10 購入資材のマネジメント
- 11 倉庫を含む保管及び輸送
- 12 汚染の予防措置
- 13 洗浄及び消毒
- 14 個人の衛生及び従業員用設備
- 15 消費者への製品情報の提供
- 16 食品防御と食品偽装
- 17 手直し

参考文献