

ISO 22002-2 : 2025 Prerequisite programmes on food safety – Part 2 : Catering 食品安全のための前提条件プログラム—第2 部：ケータリング

1. 規格の概要

本文書は、消費者が直接消費する、あるいは持ち帰りするためのケータリングサービスにおける食品安全上のハザードを管理するための前提条件プログラム (PRPs) を確立、実施、維持するための要件を、ISO 22002-100 と連携して定めるものである。「フードサービス」という用語は、ケータリングサービスと同義で使用されている。

本文書は、レストラン、ホテル、フードトラック、自動販売機、施設、職場（学校又は工場のカフェテリア）、列車内・機内・船内の乗客へのサービスのほか、消費者がすぐに消費する又は持ち帰りのための、屋外に露出した食品加工活動（調理、攪拌、混合、準備、再加熱）に適用される。

本文書は、即時の消費用としては提供されない食品を製造するオフサイトのケータリングキッチン又は工業用キッチンには適用されない。

例：食品を製造するオフサイトキッチンは、列車内・機内・船内の乗客へのサービス、ホテル又はレストランに今日される。この場合には ISO 22002-1 が適用される。

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 装置の適切性及び保守
- 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 交差汚染の予防措置
- 13 清掃及び消毒
- 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 食品防御及び食品偽装

附表 A 準備のための指針

参考文献