

ISO/TS 22002-2 : 2013

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

アルゼンチンから提案されたものであり、ケータリング（食事を調理して提供するサービス）における前提条件プログラム（PRPs）、具体的には、施設要件のほか、材料の受け入れ、保管、解凍、下準備、調理、小分け、保存、配送、給仕の各プロセスにおける食品の衛生的な取扱いや温度の管理等について規定しており、適用範囲には、ファーストフード店、居酒屋、レストラン等の飲食店、学校や病院の給食サービス、アウトレットモールのフードコート等が含まれる。

2. 発行状況等

2010年7月に新業務項目提案が承認され、2013年1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 一般的前提条件プログラム
 - 4.1 施設の配置
 - 4.2 水の供給
 - 4.3 設備及び器具
 - 4.4 要員の衛生管理
 - 4.5 購買管理
 - 4.6 倉庫保管及び配送
 - 4.7 清掃・洗浄及び殺菌・消毒
 - 4.8 廃棄物管理
 - 4.9 有害生物及び家畜の管理
 - 4.10 責任者及び監督者
 - 4.11 文書化及び記録
 - 4.12 製品リコール手順
- 5 特定前提条件プログラム
 - 5.1 解凍

- 5.2 前処理
 - 5.3 加熱調理
 - 5.4 取り分け
 - 5.5 冷却及び保管
 - 5.6 冷凍、保管及び解凍
 - 5.7 配送
 - 5.8 食品の再加熱
 - 5.9 フードサービス
 - 5.10 識別及び衛生管理システム
- 参考文献