

ISO/TS 22002-1 : 2009

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

イギリスから提案されたものであり、食品製造業者が ISO22000 : 2005 における食品安全ハザードの管理方法の1つである前提条件プログラム (PRPs) を作成・実施・活用する際に利用できるように規定している。元は、イギリス規格協会 (BSI) から発行されている PAS220 : 2008 である (PAS220 : 2008 は 2012 年 1 月に廃止)。

2. 発行状況等

2009 年 10 月に迅速法による新業務項目提案が承認され、2009 年 12 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 建物の構造と配置

5 施設及び作業区域の配置

6 ユーティリティ — 空気、水、エネルギー

7 廃棄物処理

8 装置の適切性、清掃・洗浄、及び保守

9 購入材料の管理 (マネジメント)

10 交差汚染の予防手段

11 清掃・洗浄及び殺菌・消毒

12 有害生物の防除 (ペストコントロール)

13 要員の衛生及び従業員のための施設

14 手直し

15 製品リコール手順

16 倉庫保管

17 製品情報及び消費者の認識

18 食品防御、バイオビジランス及びバイオテロリズム

参考文献