



**Тамак-аш азыгынын коопсуздугу боюнча
алдын ала иштелген талаптарынын программасы.
2-бөлүм.
Коомдук тамактануу**

**Программы предварительных требований
по безопасности пищевой продукции.
Часть 2.
Общественное питание**

ISO/TS 22002-2:2013, MOD

Издание официальное

ЦСМ

Бишкек

Цели, принципы и основные положения стандартизации в Кыргызской Республике установлены законом Кыргызской Республики «Об основах технического регулирования» и КМС 1.0

1 ПОДГОТОВЛЕН И ВНЕСЕН Центром по стандартизации и метрологии при Министерстве экономики Кыргызской Республики

2 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ приказом Центра по стандартизации и метрологии при Министерстве экономики Кыргызской Республики от 6 апреля 2016 г. № 21-СТ

3 Настоящий стандарт модифицирован по отношению к международному стандарту ISO/TS 22002-2:2013 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание.

Обращается внимание на то, что некоторые элементы данного документа могут быть объектом патентных прав. ISO не несет ответственности за идентификацию какого-либо одного или всех таких патентных прав.

ISO/TS 22002-2 были разработаны Техническим комитетом ISO/TC 34, *Пищевые продукты*, Подкомитетом SC 17, *Системы менеджмента для безопасности пищевых продуктов*.

ISO/TS 22002 состоит из следующих частей под общим заглавием *Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции*:

- *Часть 1. Производство пищевых продуктов*
- *Часть 2. Общественное питание*
- *Часть 3. Сельское хозяйство*

В стадии подготовки находятся следующие части:

- *Часть 4. Производство упаковки для пищевых продуктов*
- *Часть 5. Транспортировка и хранение*

4 ВВЕДЕН впервые

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Центра по стандартизации и метрологии при МЭ КР

Содержание

Введение	iv
1 Область применения.....	1
2 Нормативные ссылки	2
3 Термины и определения.....	2
4 Общие программы предварительных требований	4
5 Специальные программы предварительных требований	14
Библиография	18

Введение

ISO 22000 устанавливает специальные требования к безопасности пищевых продукции для организаций, задействованных в цепи производства и потребления пищевых продуктов (пищевая цепь). Одно из таких требований состоит в том, что организации должны разрабатывать, внедрять и обеспечивать выполнение программ предварительных условий (PRP) и осуществлять контроль рисков для безопасности пищевых продуктов (ISO 22000:2005, Раздел 7.5).

Данная часть ISO/TS 22002 не дублирует требования, приведенные в ISO 22000, и предназначена для применения совместно с ISO 22000 при разработке, внедрении и поддержке программ предварительных условий для конкретной организации(ий), а также для контроля основных санитарно-гигиенических требований к общественному питанию.

Безопасность пищевых продуктов должна быть гарантирована на всех стадиях пищевой цепи. В случае предоставления услуг в сфере общественного питания предварительные программы должны быть разработаны в организациях, которые, в зависимости от обстоятельств, занимаются подготовкой, обработкой, приготовлением, хранением, транспортировкой, распространением и предоставлением услуг в области общественного питания на месте приготовления или на вспомогательном объекте.

Возможны следующие варианты применения данной части ISO/TS 22002 в соответствии с ISO 22000.

а) Организация может разработать часть PRP в качестве свода правил или проверить соответствие действующего свода правил данной части ISO/TS 22002.

Организация может внедрить систему менеджмента для безопасности пищевых продуктов согласно ISO 22000. Организация может применить данную часть ISO/TS 22002 в качестве основы для создания структуры и документального оформления PRP