



**Тамак-аш азыктарынын коопсуздугу үчүн алдын ала алынган шарттардын программасы.  
1-бөлүк. Тамак-аш азыктарын чыгаруу**

**Программы предварительных условий для безопасности пищевых продуктов.  
Часть 1. Производство пищевых продуктов**

(ISO/TS 22002-1:2009, IDT)

**Издание официальное**

**ЦСМ**

**Бишкек**

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

### Сведения о стандарте

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

2 ПРИНЯТ приказом ЦСМ от 23 мая 2012 г. № 27-СТ

3 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO/TS 22002-1 Программы предварительных условий для безопасности пищевых продуктов. Часть 1. Производство пищевых продуктов.

ISO/TS 22002 были разработаны Техническим комитетом ISO/TS34, *Пищевые продукты*, Подкомитетом SC 17, *Системы менеджмента для безопасности пищевых продуктов*.

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

4 ВВЕДЕН впервые

© ЦСМ, 2013

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения ЦСМ при МЭР КР

## Содержание

Введение .....	iv
1 Область применения .....	1
2 Нормативные ссылки .....	2
3 Термины и определения .....	2
4 Конструкция и планировка зданий .....	5
5 Расположение служебных помещений и рабочих зон.....	6
6 Коммунальные службы — подвод воздуха, водоснабжение, энергоснабжение .....	7
7 Удаление отходов.....	9
8 Пригодность, очистка и техническое обслуживание .....	10
9 Менеджмент закупаемых материалов.....	11
10 Меры для предотвращения перекрестного заражения .....	12
11 Очистка и санитарная обработка .....	14
12 Борьба с паразитами .....	15
13 Личная гигиена и санитарно-гигиеническое оборудование для персонала.....	16
14 Исправимый брак.....	18
15 Процедуры отзыва продукта .....	19
16 Хранение на складах.....	19
17 Информация о продукте и осведомленность потребителей .....	20
18 Защита пищевых продуктов, биологическая бдительность и биотерроризм.....	20
Библиография.....	21

## Введение

ISO 22000:2005 устанавливает специальные требования к безопасности пищевых продуктов для организаций в цепи производства и потребления пищевых продуктов (пищевая цепь). Одно из таких требований состоит в том, что организации должны устанавливать, внедрять и поддерживать программы предварительных условий (PRP), обеспечивающие контроль рисков для безопасности пищевых продуктов (ISO 22000:2005, Раздел 7). Настоящие технические условия предназначены для поддержки систем менеджмента, которые должны удовлетворять требованиям, определенным в ISO 22000:2005, и устанавливают детальные требования для этих программ.

Настоящие технические условия не дублируют требования, приведенные в ISO 22000:2005, и предназначены для совместного использования с ISO 22000:2005.