

Prerequisite programmes on food safety -  
Part 100: Requirements for the food, feed and packaging supply chain

Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires -  
Partie 100: Exigences applicables à la chaîne d'approvisionnement des denrées alimentaires, des  
aliments pour animaux et des emballages

Tato norma je českou verzí mezinárodní normy ISO 22002-100:2025. Překlad byl zajištěn Českou  
agenturou pro stan-  
dardizaci. Má stejný status jako oficiální verze.

This standard is the Czech version of the International Standard ISO 22002-100:2025. It was translated  
by the Czech Standardization Agency. It has the same status as the official version.

## Národní předmluva

### Informace o citovaných dokumentech

ISO 22000 zavedena v ČSN EN ISO 22000 (56 9600) Systémy managementu bezpečnosti potravin -  
Požadavky na organizaci v potravinovém řetězci

### Související ČSN

ČSN ISO 22002-1 (soubor) (56 9613) Programy nezbytných předpokladů pro bezpečnost potravin

ČSN ISO 22003-1 (56 9611) Bezpečnost potravin - Část 1: Požadavky na orgány provádějící audit  
a certifikaci systémů managementu bezpečnosti potravin

ČSN ISO 22003-2 (56 9611) Bezpečnost potravin - Část 2: Požadavky na orgány provádějící  
hodnocení a certifikaci produktů, procesů a služeb, včetně auditu systému bezpečnosti potravin

### Vypracování normy

Zpracovatel odborného překladu: Kateřina Šléglová, IČO 76130509

Technická normalizační komise: TNK 151 Potravin

Vydala: Česká agentura pro standardizaci, státní příspěvková organizace

## **Citované dokumenty a souvisící ČSN lze získat v e-shopu.**

Česká agentura pro standardizaci je státní příspěvková organizace zřízená Úřadem pro technickou normalizaci, metrologii a státní zkušebnictví na základě ustanovení § 5 odst. 2 zákona č. 22/1997 Sb., o technických požadavcích na výrobky a o změně a doplnění některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů.

ICS 67.020

Obsah

	Strana
Předmluva.....	
..... 5	
Úvod.....	
..... 6	
<b>1..... Předmět normy.....</b>	<b>7</b>
<b>2..... Citované dokumenty.....</b>	<b>7</b>
<b>3..... Termíny a definice.....</b>	<b>7</b>
<b>4..... Konstrukce a uspořádání budov.....</b>	<b>9</b>
<b>4.1..... Hranice místa/zařízení.....</b>	<b>9</b>
<b>4.2..... Prostředí.....</b>	<b>9</b>
<b>4.3..... Konstrukce a uspořádání.....</b>	<b>9</b>
<b>5..... Návrh a uspořádání zařízení a pracovních prostorů.....</b>	<b>9</b>
<b>5.1..... Obecně.....</b>	<b>9</b>
<b>5.2..... Vnitřní konstrukce a instalace.....</b>	<b>10</b>
<b>5.3..... Umístění</b>	

vybavení.....	10
<b>5.4.....</b> Skladování potravin, obalových materiálů, složek a chemikálií.....	10
<b>6.....</b> Technická zařízení.....	10
<b>6.1.....</b> Obecně.....	10
<b>6.2.....</b> Voda, led a pára.....	10
<b>6.3.....</b> Vzduch a ventilace.....	11
<b>6.4.....</b> Stlačený vzduch a jiné plyny.....	11
<b>6.5.....</b> Osvětlení.....	11
<b>7.....</b> Ochrana proti škůdcům.....	11
<b>7.1.....</b> Obecně.....	11
<b>7.2.....</b> Programy pro ochranu proti škůdcům.....	11
<b>7.3.....</b> Zabránění přístupu.....	12
<b>7.4.....</b> Úkryty a napadení škůdci.....	12
<b>7.5.....</b> Monitoring a detekce.....	12
<b>7.6.....</b> Kontrola a vyhubení.....	12
<b>8.....</b> Odpad, management FLW (ztráty a plýtvání potravinami) a recyklace.....	13
<b>8.1.....</b> Obecně.....	13
<b>8.2.....</b> Recyklace a/nebo opětovné použití materiálů.....	13
<b>8.3.....</b> Nádoby na	

odpad.....	13
<b>9.....</b> Vhodnost a údržba	
vybavení.....	14
<b>9.1.....</b>	
Obecně.....	14
<b>9.2.....</b> Způsobilost	
vybavení.....	14
<b>9.3.....</b>	
Údržba.....	14

<b>10.....</b> Management nakupovaných materiálů.....	15
<b>10.1....</b> Obecně.....	15
<b>10.2....</b> Výběr a management dodavatelů.....	15
<b>10.3....</b> Příchozí materiály.....	15
<b>11.....</b> Skladování, včetně naskladňování, a přeprava.....	15
<b>11.1....</b> Skladování a naskladňování.....	15
<b>11.2....</b> Expedice.....	15
<b>11.3....</b> Přeprava.....	16
<b>12.....</b> Opatření pro předcházení kontaminaci.....	16
<b>13.....</b> Čištění a dezinfekce.....	16
<b>13.1....</b> Obecně.....	16
<b>13.2....</b> Čistící prostředky a nástroje.....	16
<b>13.3....</b> Čistící a dezinfekční programy.....	16
<b>14.....</b> Osobní hygiena a zázemí pro zaměstnance.....	17
<b>14.1....</b> Obecně.....	17
<b>14.2....</b> Hygienická zařízení.....	17
<b>14.3....</b> Prostory určené ke stravování.....	17
<b>14.4....</b> Pracovní oděvy a ochranné	

oděvy.....	17
<b>14.5.... Zdravotní stav.....</b>	<b>18</b>
<b>14.6.... Osobní hygiena.....</b>	<b>18</b>
<b>14.7.... Chování personálu.....</b>	<b>18</b>
<b>14.8.... Návštěvy a externí poskytovatelé.....</b>	<b>18</b>
<b>15..... Produkty a informování zákazníků.....</b>	<b>19</b>
<b>16..... Ochrana potravin a podvody s potravinami.....</b>	<b>19</b>
<b>16.1.... Obecně.....</b>	<b>19</b>
<b>16.2.... Ochrana potravin.....</b>	<b>19</b>
<b>16.3.... Předcházení podvodů s potravinami.....</b>	<b>19</b>
<b>Příloha A (informativní) Příklady opatření pro ochranu potravin.....</b>	<b>20</b>
<b>Příloha B (informativní) Příklady zmírňujících opatření proti podvodům s potravinami.....</b>	<b>22</b>
<b>Bibliografie.....</b>	<b>24</b>



## **DOKUMENT CHRÁNĚNÝ COPYRIGHTEM**

© ISO 2025

Veškerá práva vyhrazena. Žádná část této publikace nesmí být, není-li specifikováno jinak nebo nepožaduje-li se to v souvislosti s její implementací, reprodukována nebo používána v jakékoliv formě nebo jakýmkoliv způsobem, elektronickým ani mechanickým, včetně pořizování fotokopíí nebo zveřejňování na internetu nebo intranetu, bez předchozího písemného souhlasu. O souhlas lze požádat buď ISO na níže uvedené adrese, nebo členskou organizaci ISO v zemi žadatele.

ISO copyright office

CP 401 · Ch. de Blandonnet 8

CH-1214 Vernier, Geneva

Tel.: + 41 22 749 01 11

E-mail: [copyright@iso.org](mailto:copyright@iso.org)

Web: [www.iso.org](http://www.iso.org)

Publikováno ve Švýcarsku

# Předmluva

ISO (Mezinárodní organizace pro normalizaci) je celosvětová federace národních normalizačních orgánů (členů ISO). Mezinárodní normy obvykle vypracovávají technické komise ISO. Každý člen ISO, který se zajímá o předmět, pro který byla vytvořena technická komise, má právo být v této technické komisi zastoupen. Práce se zúčastňují také vládní i nevládní mezinárodní organizace, s nimiž ISO navázala pracovní styk. ISO úzce spolupracuje s Mezinárodní elektrotechnickou komisí (IEC) ve všech záležitostech normalizace v elektrotechnice.

Postupy použité při tvorbě tohoto dokumentu a postupy určené pro jeho další udržování jsou popsány ve směrnících ISO/IEC, část 1. Zejména se má věnovat pozornost rozdílným schvalovacím kritériím potřebným pro různé druhy dokumentů ISO. Tento dokument byl vypracován v souladu s redakčními pravidly uvedenými ve směrnících ISO/IEC, část 2 (viz [www.iso.org/directives](http://www.iso.org/directives)).

ISO upozorňuje na možnost, že implementace tohoto dokumentu smí vyžadovat využití patentu (patentů). V souvislosti s tím ISO nezaujímá žádné stanovisko týkající se důkazů, platnosti nebo použitelnosti všech uplatňovaných patentových práv. Ke dni zveřejnění tohoto dokumentu ISO neobdržela oznámení o patentu (patentech), který smí být vyžadován pro implementaci tohoto dokumentu. ISO však upozorňuje implementující organizace, že se nemusí jednat o nejnovější informace, které lze získat z databáze patentů dostupné na adrese [www.iso.org/patents](http://www.iso.org/patents). ISO nelze činit odpovědnou za identifikaci jakéhokoliv nebo všech takových patentových práv.

Jakýkoliv obchodní název použitý v tomto dokumentu se uvádí jako informace pro usnadnění práce uživatelů a neznamená schválení.

Vysvětlení nezávazného charakteru technických norem, významu specifických termínů a výrazů ISO, které se vztahují k posuzování shody, jakož i informace o tom, jak ISO dodržuje principy Světové obchodní organizace (WTO) týkající se technických překážek obchodu (TBT), jsou uvedeny na tomto odkazu URL: [www.iso.org/iso/foreword.html](http://www.iso.org/iso/foreword.html).

Tento dokument vypracovala technická komise ISO/TC 34, subkomise SC 17 *Systémy managementu bezpečnosti potravin*.

Seznam všech částí souboru ISO 22002 lze nalézt na webu ISO.

Jakákoli zpětná vazba nebo otázky týkající se tohoto dokumentu mají být adresovány národnímu normalizačnímu orgánu uživatele. Úplný seznam těchto orgánů lze nalézt na adrese [www.iso.org/members.html](http://www.iso.org/members.html).

# Úvod

ISO 22000 stanovuje specifické požadavky na bezpečnost potravin pro organizace v potravinovém řetězci. Jedním takovým požadavkem je, že organizace vytváří, zavádí a udržují programy nezbytných předpokladů (PNP) jako pomoc při řízení nebezpečí ohrožujících bezpečnost potravin.

Tento dokument nezduvojuje požadavky uvedené v normě ISO 22000 a je určen pro použití při vytváření, zavádění a udržování PNP specifických pro organizaci (organizace) ve spojení s ISO 22000:2018, 8.2,

Tento dokument obsahuje společné PNP z předchozích norem pro specifická odvětví ISO 22002-1, ISO 22002-2, ISO 22002-4, ISO 22002-5, ISO 22002-6 a nové ISO 22002-7, které byly do tohoto dokumentu převzaty s cílem zajistit jednotné chápání PNP ve všech odvětvích a zjednodušit PNP pro organizace působící ve více odvětvích. Tam, kde zůstávají jedinečné PNP specifické pro dané odvětví nebo je přidáno nové odvětví s jedinečnými PNP, jsou tyto uvedeny v ostatních částech souboru ISO 22002, které jsou navrženy k použití ve spojení s tímto dokumentem.

## Společné PNP pro odvětví dodavatelského řetězce ISO 22002-100:2025

*Programy nezbytných předpokladů pro bezpečnost potravin – Část 100: Požadavky na dodavatelský řetězec potravin, krmiv a obalů*



PNP\* pro specifická odvětví se používají v kombinaci s ISO 22002-100 podle souboru ISO 22003:2022

(\*Kategorie A & B primární produkce (2) nejsou pro ISO 22002-100 použitelné)

<b>PNP pro specifická odvětví bezpečnosti potravin</b>	<b>Kategorie</b>	<b>Popis kategorie</b>
ISO 22002-1: Výroba potravin	BIII	Předběžné zpracování rostlinných produktů
	C	Zpracování potravin, složek a krmiv pro domácí zvířata
	K	Chemické a biochemické procesy
ISO 22002-2: Stravování	E	Stravování/služby stravování
ISO 22002-4: Výroba obalů pro potraviny	I	Výroba obalových materiálů
ISO 22002-5: Doprava a skladování	G	Dopravní a skladovací služby
ISO 22002-6: Výroba krmiv a potravin pro zvířata	D	Zpracování krmiv a potravin pro zvířata
ISO 22002-7: Maloobchod/velkoobchod	FI	Maloobchod/velkoobchod
V tomto dokumentu se neuplatňují žádné další požadavky specifické pro daný sektor.	FII	Zprostředkování/obchodování
	H	Služby
	J	Zařízení

Obrázek 1 - Diagram společných PNP v tomto dokumentu a PNP pro specifická podpůrná odvětví

# 1 Předmět normy

Tento document specifikuje společné požadavky pro vytvoření, zavedení a udržování programů nezbytných předpokladů (PNP) v dodavatelském řetězci potravin, krmiv a obalů, které mají pomoci řídit nebezpečí ohrožující bezpečnost potravin spolu se systémem managementu bezpečnosti potravin (FSMS).

Tento dokument je využitelný ve všech organizacích bez ohledu na jejich velikost či složitost, které se podílí na aktivitách v dodavatelském řetězci potravin, krmiv a obalů a přejí si zavést PNP (viz obrázek 1).

Výjimky z požadavků mohou být podloženy dostatečným odůvodněním, které zajistí, že výjimka nebude mít nepříznivý dopad na bezpečnost potravin.

**Konec náhledu - text dále pokračuje v placené verzi ČSN.**