

**2026**

Programy nezbytných předpokladů pro bezpečnost potravin -  
Část 6: Výroba krmiv a potraviny pro zvířata

ČSN  
ISO 22002-6

56 9613

Prerequisite programmes on food safety -  
Part 6: Feed and animal food production

Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires -  
Partie 6: Production des aliments pour animaux

Tato norma je českou verzí mezinárodní normy ISO 22002-6:2025. Překlad byl zajištěn Českou agenturou pro standardizaci. Má stejný status jako oficiální verze.

This standard is the Czech version of the International Standard ISO 22002-6:2025. It was translated by the Czech Standardization Agency. It has the same status as the official version.

Nahrazení předchozích norem

Touto normou se nahrazuje ČSN P ISO/TS 22002-6 (56 9613) z února 2020.

Národní předmluva

Změny proti předchozí normě

Hlavní změny proti předchozímu vydání normy jsou uvedeny v předmluvě.

Informace o citovaných dokumentech

ISO 22002-100 zavedena v ČSN ISO 22002-100 (56 9613) Programy nezbytných předpokladů pro bezpečnost potravin - Část 100: Požadavky na dodavatelský řetězec potravin, krmiv a obalů

Související ČSN

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

Vypracování normy

Zpracovatel odborného překladu: Kateřina Šléglová, IČO 76130509

Technická normalizační komise: TNK 151 Potraviny

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; 65.120

Obsah

	Strana
Předmluva.....	
..... 5	
Úvod.....	
..... 6	
<b>1.....</b> Předmět normy.....	
..... 7	
<b>2.....</b> Citované dokumenty.....	
..... 7	
<b>3.....</b> Termíny a definice.....	
..... 7	
<b>4.....</b> Konstrukce a uspořádání budov.....	7
<b>4.1.....</b> Hranice místa/zařízení.....	
..... 7	
<b>4.2.....</b> Prostředí.....	
..... 7	
<b>4.3.....</b> Konstrukce a uspořádání.....	
..... 8	
<b>5.....</b> Návrh a uspořádání zařízení a pracovních prostorů.....	8
<b>5.1.....</b> Obecně.....	
..... 8	

<b>5.2.....</b> Vnitřní konstrukce a instalace.....	8
<b>5.3.....</b> Umístění vybavení.....	8
<b>5.4.....</b> Skladování potravin, obalových materiálů, složek a chemikálií.....	8
<b>6.....</b> Technická zařízení.....	8
<b>6.1.....</b> Obecně.....	8
<b>6.2.....</b> Voda, led a pára.....	8
<b>6.3.....</b> Vzduch a ventilace.....	8
<b>6.4.....</b> Stlačený vzduch a jiné plyny.....	8
<b>6.5.....</b> Osvětlení.....	8
<b>7.....</b> Ochrana proti škůdcům.....	8
<b>7.1.....</b> Obecně.....	8
<b>7.2.....</b> Programy pro ochranu proti škůdcům.....	8
<b>7.3.....</b> Zabránění přístupu.....	9
<b>7.4.....</b> Úkryty a napadení škůdci.....	9

<b>7.5.....</b>	Monitoring a detekce.....	9
<b>7.6.....</b>	Kontrola a vyhubení.....	9
<b>8.....</b>	Odpad, management FLW (ztráty a plýtvání potravinami) a recyklace.....	9
<b>8.1.....</b>	Obecně.....	9
<b>8.2.....</b>	Recyklace a/nebo opětovné využití materiálů.....	9
<b>8.3.....</b>	Nádoby na odpad.....	9
<b>9.....</b>	Vhodnost a údržba vybavení.....	9
<b>9.1.....</b>	Obecně.....	9
<b>9.2.....</b>	Způsobilost vybavení.....	9
<b>9.3.....</b>	Údržba.....	9
<b>10.....</b>	Management nakupovaných materiálů.....	9
<b>11.....</b>	Skladování, včetně naskladňování, a přeprava.....	9
<b>11.1....</b>	Skladování a naskladňování.....	9
<b>11.2....</b>	Expedice.....	10

Strana

<b>11.3...</b> Přeprava.....	10
<b>12.....</b> Opatření pro předcházení kontaminaci.....	10
<b>13.....</b> Čištění a dezinfekce.....	10
<b>13.1....</b> Obecně.....	10
<b>13.2....</b> Čistící prostředky a nástroje.....	10
<b>13.3....</b> Čistící a dezinfekční programy.....	10
<b>14.....</b> Osobní hygiena a zázemí pro zaměstnance.....	10
<b>14.1....</b> Obecně.....	10
<b>14.2....</b> Hygienická zařízení.....	10
<b>14.3....</b> Prostory určené ke stravování.....	10
<b>14.4....</b> Pracovní oděvy a ochranné oděvy.....	10
<b>14.5....</b> Zdravotní stav.....	10
<b>14.6....</b> Osobní hygiena.....	10
<b>14.7....</b> Chování personálu.....	10

<b>14.8....</b> Návštěvy a externí poskytovatelé.....	
....	11
<b>15.....</b> Produkty a informování zákazníků.....	
	11
<b>16.....</b> Ochrana potravin a podvody s potravinami.....	11
<b>16.1....</b> Obecně.....	
.....	11
<b>16.2....</b> Ochrana potravin.....	
.....	11
<b>16.3....</b> Předcházení podvodům s potravinami.....	11
<b>17.....</b> Přepřeracování.....	
.....	11
<b>Bibliografie.....</b>	
.....	12



## **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 fotokopii 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*.

Toto první vydání zrušuje a nahrazuje ISO/TS 22002-6:2016, která byla technicky zrevidována.

Hlavní změny jsou:

- požadavky tohoto dokumentu se použijí výhradně na výrobu krmiv a potravy pro zvířata;
- společné požadavky na dodavatelský řetězec potravin, krmiv a obalů byly přesunuty do nové části tohoto souboru, ISO 22002-100, což je požadavkem tohoto dokumentu.

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 má za cíl podpořit systémy managementu vytvořené za účelem naplnění požadavků uvedených v ISO 22000 a stanoví detailní požadavky na tyto programy.

Tento dokument nezdvouje požadavky uvedené v normě ISO 22000 a je určen pro použití ve spojení s ISO 22000 a ISO 22002-100.

# 1 Předmět normy

Tento dokument ve spojení s ISO 22002-100 specifikuje požadavky pro vytvoření, zavedení a udržování programů nezbytných předpokladů (PNP) jako pomoci pro řízení nebezpečí ohrožujících bezpečnost krmiv a potravy pro zvířata a v materiálech určených pro použití při výrobě krmiv a potravy pro zvířata. Nebezpečí ohrožující bezpečnost krmiv v této souvislosti se týká atributů, které mohou potenciálně nepříznivě ovlivnit zdraví zvířat a/nebo lidí.

Tento dokument je použitelný ve všech organizacích bez ohledu na jejich velikost či složitost.

Tento dokument se nevztahuje na jiné části dodavatelského řetězce potravin.

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

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