



## **INTEGRACIÓN ISO 22002-1 Y - 4 CON LA NORMA ISO 22002-100**

# Tabla 1

ISO 22002-100:2025 Requisitos para la cadena de suministro de alimentos, piensos y envases	ISO 22002-1:2025 Manufactura de alimentos	ISO 22002-4: 2025 Manufactura de material de empaque
4. Construcción y diseño de edificios	<b>*4.3 Construcción y diseño de edificios</b>	=
5. Diseño y distribución de instalaciones y espacios de trabajo	=	=
6. Servicios	<b>*6.2 Agua, hielo y vapor</b> <b>*6.6 Químicos de caldera</b>	=
7. Control de plagas	=	=
8. Residuos, gestión de pérdida y desperdicio de alimentos, y reciclaje	=	=
9. Idoneidad y mantenimiento de equipo	=	=
10. Gestión de materiales comprados	<b>*10 Gestión de materiales comprados</b>	<b>*10 Gestión de materiales comprados</b>
11. Almacenamiento incluidos almacenes y transporte	=	=
12. Medidas para la prevención de la contaminación	<b>*12.2 Contaminación microbiológica</b> <b>*12.3 Control de alérgenos</b> <b>*12.4 Contaminación física</b> <b>*12.5 Contaminación química</b>	<b>*12.2 Contaminación química</b> <b>*12.3 Contaminación física</b> <b>*12.4 Migración</b>
13. Limpieza y desinfección	<b>*13.3 Programas de limpieza y desinfección</b> <b>*13.4 CIP</b>	=
14. Higiene personal e instalaciones para empleados	=	=
15. Información del producto y el consumidor	=	=
16. Defensa alimentaria y <b>fraude alimentario</b>	=	=
<b>17. Reproceso</b>	<b>*17 Reproceso</b>	<b>*17 Uso de reproceso</b>

# Tabla 2

ISO 22002-100:2025	ISO 22002-1:2025	ISO 22002-2:2025	ISO 22002-4: 2025	ISO 22002-5:2025	ISO 22002-6 :2025	ISO 22002-7:2025
Requisitos para la cadena de suministro de alimentos, piensos y envases	Manufactura de alimentos	Catering	Manufactura de material de empaque	Transporte y almacenamiento	Producción de piensos y alimentos para animales	Retail and wholesale
4.Construcción y diseño de edificios	*4.3 Construcción y diseño de edificios	=	=	=	=	=
5.Diseño y distribución de instalaciones y espacios de trabajo	=	=	=	=	*5.4 Almacenamiento de alimentos, materiales de embalaje, ingredientes y productos químicos.	=
6.Servicios	*6.2 Agua, hielo y vapor *6.6 Químicos de caldera	*6.2 Agua, hielo y vapor	=	=	=	=
7.Control de plagas	=	=	=	=	=	=
8.Residuos, gestión de pérdida y desperdicio de alimentos, y reciclaje	=	*8.1 General *8.3 Contenedores de residuos	=	=	=	=
9.Idoneidad y mantenimiento de equipo	=	*9.1 General	=	=	=	=
10.Gestión de materiales comprados	*10 Gestión de materiales comprados	*10 Gestión de materiales comprados	*10 Gestión de materiales comprados	=	=	=
11.Almacenamiento incluidos almacenes y transporte	=	=	=	=	=	=
12.Medidas para la prevención de la contaminación	*12.2 Contaminación microbiológica *12.3 Control de alérgenos *12.4 Contaminación física *12.5 Contaminación química	*12.2 Control de alérgenos	*12.2 Contaminación química *12.3 Contaminación física *12.4 Migración	=	*12. Medidas para la prevención de la contaminación	*12.2 Contaminación microbiológica *12.3 Control de alérgenos *12.4 Contaminación física *12.5 Contaminación química

## Tabla 2 (parte II)

ISO 22002-100:2025	ISO 22002-1:2025	ISO 22002-2:2025	ISO 22002-4: 2025	ISO 22002-5:2025	ISO 22002-6 :2025	ISO 22002-7:2025
Requisitos para la cadena de suministro de alimentos, piensos y envases	Manufactura de alimentos	Catering	Manufactura de material de empaque	Transporte y almacenamiento	Producción de piensos y alimentos para animales	Retail and wholesale
13.Limpieza y desinfección	*13.3 Programas de limpieza y desinfección *13.4 CIP	=	=	=	=	=
14.Higiene personal e instalaciones para empleados	=	*14.6 Limpieza del personal *14.7 Comportamiento del personal	=	=	=	=
15.Información del producto y el consumidor	=	=	=	=	*15. Información del producto y el consumidor	=
16.Defensa alimentaria y fraude alimentario	=	=	=	=	=	=
17. Reproceso	*17 Reproceso	NA	*17 Uso de reproceso	NA	=	*17.1 General *17.2 Almacenamiento, identificación y trazabilidad *17.3 Uso de reproceso
17. Preparación	NA	*17. Preparación	NA	NA	NA	NA
17. Requerimientos adicionales				*17.1 Categorización *17.2 Condiciones controladas *17.3 Identificación de los productos	NA	NA
18. Display	NA	NA	NA	NA	NA	18. Display