

表－1 ISO/TS22002-1 の要求事項の概要

衛生管理を中心とする前提条件プログラム	品質管理、衛生管理及び経営管理を伴う前提条件プログラム
4.章：建物の構造と配置 5 章：施設及び作業区域の配置 6 章：ユーティリティー空気、水、エネルギー 7 章：廃棄物処理 8 章：装置の適切性、清掃・洗浄及び保守 10 章：交差汚染の予防手段 11 章：清掃・洗浄及び殺菌・消毒 12 章：有害生物の防除	9 章：購入材料の管理 13 章：要員の衛生及び従業員のための施設 14 章：手直し 15 章：製品リコール手順 16 章：倉庫保管 17 章：製品情報及び消費者の認識 18 章：食品防御、バイオビジランス及び バイオテロリズム