Plan de transición de la certificación
ISO 22002-X Versión 2025

Fecha de Emisión: 2026-06-18

Dirigido a: Empresas titulares de la certificación ICONTEC en Programas de prerrequisitos para la inocuidad de los alimentos con el esquema ISO 22002-X

1. Revisión de ISO 22002-X Versión 2025

El 29 de julio de 2025 se publicó la nueva serie de las normas ISO 22002-x versión 2025, por parte la Organización Internacional de Normalización (ISO).

Sin embargo, para la norma ISO/TS 22002-3:2011 (dedicada a la producción primaria y agricultura), sigue vigente su versión original, y no fue modificada ni actualizada en la reciente revisión.

2. Principales cambios del esquema ISO 22002-X Versión 2025

A continuación, se relacionan los principales aspectos que contempla la actualización de la serie de las normas ISO 22002-X Versión 2025:

- ISO 22002-x, los documentos han sido elevados a la categoría de Norma Internacional, no Especificaciones Técnicas.
- Nueva norma ISO 22002-100, este documento recopila los PRP comunes de las series sectoriales anteriores ISO 22002-1, ISO 22002-2, ISO 22002-4 e ISO 22002-5 que se han extraído para proporcionar una comprensión unificada de los PRP en todos los sectores y simplificarlos para las organizaciones que operan en múltiples sectores.
- Actualización de la norma ISO 22002-1, cuyos requisitos de este documento son aplicables únicamente a empresas dedicadas a la fabricación de alimentos.
- Actualización de la norma ISO 22002-2, cuyos requisitos de este documento son aplicables únicamente a los servicios de alimentación.
- Actualización de la norma ISO 22002-4, cuyos requisitos de este documento son aplicables únicamente a empresas dedicadas a la fabricación de envases para alimentos.
- Actualización de la norma ISO 22002-5, cuyos requisitos de este documento son aplicables únicamente empresas que prestan el servicio de transporte y almacenamiento de alimentos, alimentos para animales y envases o embalajes para alimentos.
- Los requisitos de cada norma de la serie ISO 22002-1, 2, 4 y 5 debe utilizarse junto con las normas ISO 22000 e ISO 22002-100.

Nota. Ver cambios específicos por norma en el Anexo 1 de la circular.

3. Transición de las certificaciones otorgadas bajo las normas de la serie ISO/TS 22002 a las nuevas versiones publicadas en 2025 de la serie ISO 22002 en sus diferentes partes

En julio de 2025, la ISO publicó la nueva serie ISO 22002, incorporando la ISO 22002-100 como base común para los programas prerrequisito (PPR) y actualizando sus partes específicas. En respuesta a estos cambios, ICONTEC ha establecido:

- Realizar las auditorias de transición a las nuevas versiones de la serie de la norma ISO 22002 a partir del **1 de mayo de 2027 y hasta el 30 de abril de 2028** durante la auditoría correspondiente renovación o seguimiento.

- Realizar la auditoría de actualización en una auditoría completa de la serie de la norma ISO 22002 dentro del ciclo de certificación de tres años.

- Realizar auditoría bajo la serie de la norma ISO/TS 22002, hasta el **30 de abril de 2028.**

- Mantener válidos los certificados de la serie de la norma ISO/TS 22002, hasta el **30 de abril de 2028**, posterior a esta fecha ICONTEC procederá a cancelar los respectivos certificados.

- Realizar una nueva determinación del tiempo de auditoría a todas las organizaciones que actualmente están certificadas en la serie de la norma ISO/TS 22002, independiente de la auditoria que por ciclo del certificado le corresponda, siendo necesaria la firma de un nuevo contrato.

4. Recomendaciones para las organizaciones titulares de certificaciones ICONTEC en Programas Prerrequisito (PPR) de inocuidad alimentaria basados en la serie ISO/TS 22002.

Para las organizaciones titulares de certificaciones basadas en la serie ISO/TS 22002, se establecen las siguientes recomendaciones para facilitar la actualización de los Programas Prerrequisito (PPR) de inocuidad alimentaria y la transición a las nuevas versiones de la norma:

- Conocer los requisitos y conceptos establecidos en las nuevas versiones de la serie ISO 22002, incluida la ISO 22002-100, según corresponda a las actividades y alcance de la organización.
- Identificar brechas organizacionales que se necesitan abordar para cumplir los requisitos nuevos o modificados.
- Definir y desarrollar un plan de transición para la actualización de los Programas Prerrequisito (PPR) de inocuidad alimentaria y la certificación a los nuevos requisitos, que incluya actividades, responsables en la organización, hitos clave, los recursos requeridos y el cronograma de ejecución.
- Suministrar el entrenamiento y conocimiento apropiado a todas las partes que tienen un impacto en la eficacia y desempeño de la organización, en los nuevos requisitos y en el resultado esperado de su implementación.
- Actualizar los Programas Prerrequisito (PPR) de inocuidad alimentaria para cumplir los requisitos revisados y proporcionar la verificación de la eficacia.
- Verificar periódicamente el avance y la eficacia del plan de transición.
- Definir e implementar las correcciones y acciones correctivas pertinentes.
- Solicitar la nueva evaluación antes del vencimiento del actual certificado.

5. Opciones para realizar la auditoría de otorgamiento de la certificación ICONTEC bajo las nuevas versiones de la serie ISO 22002 durante el período de transición

- Tanto la auditoría de etapa 1 como la auditoria de etapa 2 se deben realizar con la nueva versión de la ISO 22002 a partir del **1 de mayo de 2027**.

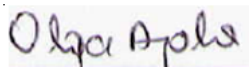
- Si la auditoría etapa 1 se realiza antes del 1 de mayo de 2027 se debe ejecutar con en la serie ISO/TS 22002 y la etapa 2 si se realiza a partir del 1 de mayo de 2027, se hará con la en la serie ISO 22002.

- Se recomienda a las Organizaciones que están decidiendo implementar los Programas Prerrequisito (PPR) de inocuidad alimentaria bajo la serie ISO 22000, que utilicen las versiones correspondientes al año 2025.

6. Certificados de sistema de gestión suspendidos

En caso de que una certificación ICONTEC otorgada bajo la serie ISO/TS 22002 se encuentre suspendida durante el período de transición a las nuevas versiones de la serie ISO 22002:2025, la organización certificada podrá solicitar la realización conjunta de la auditoría de reactivación y de la auditoría de transición. Estas actividades deberán ejecutarse de acuerdo con los tiempos y requisitos establecidos por ICONTEC, en el reglamento de certificación aplicable (R-PS-0007) y los plazos definidos en el presente plan de transición.

Cordialmente,



Olga Lucia Ayala Martínez
Líder Técnico de Certificación Sistemas
ICONTEC INTENACIONAL

ANEXO 1

1. Nueva norma ISO 22002-100:2025

Requisito
4. Construcción y disposición de edificios 4.1 Límites del sitio/instalaciones 4.2 Entorno 4.3 Construcción y diseño
5. Diseño y distribución de instalaciones y áreas de trabajo 5.1 General 5.2 Estructuras internas y accesorios 5.3 Ubicación de equipos 5.4 Almacenamiento de alimentos, materiales de empaque, ingredientes y productos químicos
6. Servicios 6.1 General 6.2 Agua, hielo y vapor 6.3 Aire y ventilación 6.4 Aire comprimido y otros gases 6.5 Iluminación
7. Control de plagas 7.1 General 7.2 Programas de control de plagas 7.3 Prevención del acceso 7.4 Refugio e infestaciones 7.5 Monitoreo y detección 7.6 Control y erradicación
8. Gestión de residuos, pérdida y desperdicio de alimentos (FLW) y reciclaje 8.1 General 8.2 Reciclaje y/o reutilización de materiales 8.3 Contenedores de residuos
9. Idoneidad y mantenimiento de equipos 9.1 General 9.2 Capacidad del equipo 9.3 Mantenimiento
10. Gestión de materiales adquiridos 10.1 General 10.2 Selección y gestión de proveedores 10.3 Materiales entrantes
11. Almacenamiento, incluido el almacenamiento en bodega, y transporte 11.1 Almacenamiento y bodegaje 11.2 Despacho 11.3 Transporte
13. Medidas para la prevención de la contaminación

Limpieza y desinfección 13.1 General 13.2 Agentes y herramientas de limpieza 13.3 Programas de limpieza y desinfección
14. Higiene personal e instalaciones para empleados 14.1 General 14.2 Instalaciones de higiene 14.3 Áreas designadas para comer 14.4 Ropa de trabajo y protección 14.5 Estado de salud 14.6 Limpieza del personal 14.7 Comportamiento del personal 14.8 Visitantes y proveedores externos
15. Información del producto y del consumidor Defensa alimentaria y fraude alimentario 16.1 General 16.2 Defensa alimentaria 16.3 Prevención del fraude alimentario
Anexo A: Ejemplos de medidas de defensa alimentaria A.1 General A.2 Sitio, incluidos terrenos y diseño de las instalaciones A.3 Protección de la infraestructura A.4 Control de empleados A.5 Control de visitantes A.6 Seguridad en áreas de almacenamiento y procesamiento A.7 Control de materiales peligrosos A.8 Protección en la logística A.9 Evaluación y calificación de proveedores y proveedores externos A.10 Control de información confidencial
Anexo B: Ejemplos de medidas de mitigación del fraude alimentario B.1 General B.2 Programa de aseguramiento B.3 Acceso a materias primas, materiales de empaque y productos terminados en la cadena de suministro B.4 Relación con proveedores y proveedores externos B.5 Evaluación de proveedores y proveedores externos para la prevención del fraude alimentario B.6 Complejidad de la cadena de suministro B.7 Prevención del fraude alimentario dentro de la organización o después de la distribución B.8 Información del alimento y etiquetado

2. Norma ISO 22002-1:2025

Requisito	Tipo de cambio Versión 2025
4. Construcción y distribución de los edificios 4.1 Límites del sitio/instalaciones 4.2 Entorno 4.3 Construcción y diseño	Se ajustan los títulos de los numerales, eliminando la denominación “Requisitos generales”, en coherencia con la estructura de la norma Norma ISO 22002-100. Para los numerales 4.1, 4.2 y 4.3 se indica la aplicabilidad de los requisitos establecidos en la Norma ISO 22002-100. Adicionalmente, en el numeral 4.3 se describen especificaciones de cumplimiento relacionadas con los sistemas de desagüe (antes, numeral 7.4).
5. Diseño y distribución de instalaciones y áreas de trabajo 5.1 General 5.2 Estructuras internas y accesorios 5.3 Ubicación de equipos 5.4 Almacenamiento de alimentos, materiales de empaque, ingredientes y productos químicos	Se eliminan los numerales previamente titulados 5.2 Diseño, distribución y flujos de tráfico internos, 5.5 Instalaciones de laboratorio y 5.6 Instalaciones temporales o móviles y máquinas dispensadoras, en el marco de la reorganización y simplificación de la estructura del capítulo. Se ajustan la numeración de los títulos. Para todos los numerales del capítulo, se establece la aplicabilidad de los requisitos definidos en la Norma ISO 22002-100.

6. Servicios 6.1 General 6.2 Agua, hielo y vapor 6.3 Aire y ventilación 6.4 Aire comprimido y otros gases 6.5 Iluminación 6.6 Producto químicos para las calderas	Se ajusta la numeración de los títulos para alinearla con la nueva estructura del capítulo. Para todos los numerales del capítulo, con excepción del numeral 6.6, se establece la aplicabilidad de los requisitos definidos en la Norma ISO 22002-100. En el numeral 6.6 Productos químicos para las calderas, se mantiene la disposición establecida en la versión anterior de la norma. En el numeral 6.2, se ajusta el título incorporando la especificidad relacionada con el cumplimiento de la calidad del **Agua, hielo y del vapor**. Asimismo, se precisan las disposiciones aplicables al agua utilizada como ingrediente, así como al agua utilizada en actividades de limpieza o en aquellos casos donde exista riesgo de contacto con el producto. Adicionalmente, se incluyen consideraciones para situaciones en las que el suministro de agua es clorado, así como recomendaciones para el agua que pueda entrar en contacto con el producto.
7. Control de plagas 7.1 General 7.2 Programas de control de plagas 7.3 Prevención del acceso 7.4 Refugio e infestaciones 7.5 Monitoreo y detección 7.6 Control y erradicación	Se modifica la numeración del capítulo, anteriormente capítulo 12. En el numeral 7.6 (antes 12.6), se incorpora el término “control” en el título, en coherencia con el mayor nivel de detalle y alcance de los requisitos definidos en la Norma ISO 22002-100. Para todos los numerales del capítulo, se establece la aplicabilidad de los requisitos definidos en la Norma ISO 22002-100.
8. Gestión de residuos, pérdida y desperdicio de alimentos (PDA) y reciclaje 8.1 General 8.2 Reciclaje y/o reutilización de materiales 8.3 Contenedores de residuos	Se modifica la numeración del capítulo, el cual correspondía previamente al capítulo 7. Se ajustan los títulos de los numerales y se elimina la referencia al numeral 7.4 Desagües y drenajes, la cual se encuentra referido en el actual numeral 4.3. Para todos los numerales del capítulo, se establece la aplicabilidad de los requisitos definidos en la Norma ISO 22002-100.

9. Adecuación y mantenimiento de equipos 9.1 General 9.2 Capacidad del equipo 9.3 Mantenimiento	Se elimina del nombre del capítulo la palabra “limpieza”. Se reestructura la numeración del capítulo, en coherencia con el mayor nivel de detalle y alcance de los requisitos definidos en la Norma ISO 22002-100, manteniendo la estructura general del mismo. Para todos los numerales del capítulo, se establece la aplicabilidad de los requisitos definidos en la Norma ISO 22002-100.
10. Gestión de materiales adquiridos 10.1 General 10.2 Selección y gestión de proveedores 10.3 Materiales entrantes	Se mantiene la estructura general del capítulo. Para todos los numerales del capítulo, se establece la aplicabilidad de los requisitos definidos en la Norma ISO 22002-100. Adicionalmente, se mantiene la directriz específica relacionada con los puntos de acceso a las líneas de recepción de material a granel.
11. Almacenamiento, incluido el almacenamiento en bodega, y transporte 11.1 Almacenamiento y bodegaje 11.2 Despacho 11.3 Transporte	Se modifica la numeración del capítulo, el cual correspondía previamente al capítulo 16. Se reestructura la numeración de acuerdo con el proceso y el mayor nivel de detalle establecido. Para todos los numerales del capítulo, se define la aplicabilidad de los requisitos establecidos en la Norma ISO 22002-100.
12. Medidas para la prevención de la contaminación 12.1 Generalidades 12.2 Contaminación microbiológica 12.3 Contaminación de alérgenos 12.4 Contaminación física 12.5 Contaminación química	Se modifica la numeración del capítulo, el cual correspondía previamente al capítulo 10. Se ajusta el título del capítulo, así como el del numeral relacionado con la contaminación microbiológica, eliminando la referencia al término “cruzada”. Para el apartado de generalidades, se establece la aplicabilidad de los requisitos definidos en la Norma ISO 22002-100. En los demás numerales, correspondientes a contaminación microbiológica, gestión de alérgenos, contaminación física y contaminación química, se incorporan directrices de cumplimiento más robustas y detalladas. Adicionalmente, se incluye un nuevo numeral específico asociado a la contaminación química.

13. Limpieza y desinfección 13.1 Generalidades 13.2 Agentes y herramientas de limpieza 13.3 Programas de limpieza y desinfección 13.4 Sistema de limpieza en el lugar (CIP, por sus siglas en inglés)	Se modifica la numeración del capítulo, el cual correspondía previamente al capítulo 11. Se mantiene la estructura general del capítulo. Para los numerales 13.1, 13.2 y 13.3 del capítulo, se establece la aplicabilidad de los requisitos definidos en la Norma ISO 22002-100. Adicionalmente, en los numerales 13.3 y 13.4 se incorporan requisitos específicos.
14. Higiene personal e instalaciones para empleados 14.1 General 14.2 Instalaciones de higiene 14.3 Áreas designadas para comer 14.4 Ropa de trabajo y protección 14.5 Estado de salud 14.6 Limpieza del personal 14.7 Comportamiento del personal 14.8 Visitantes y proveedores externos	Se modifica la numeración del capítulo, el cual correspondía previamente al capítulo 13. El contenido relativo a “Enfermedades y lesiones” se integra dentro del numeral “Estado de salud”, consolidando los requisitos asociados. En términos generales, se mantiene la estructura del capítulo, sin cambios sustanciales en su organización. Se cambia la referencia y requisitos de “casino” a “Áreas designadas para comer”. Adicionalmente, se incorpora el numeral 14.8, correspondiente a “Visitantes y proveedores externos”. Para todos los numerales del capítulo, se define la aplicabilidad de los requisitos establecidos en la Norma ISO 22002-100.
15. Información sobre el producto y para el consumidor	Se modifica la numeración del capítulo, el cual correspondía previamente al capítulo 17. Para el capítulo, se define la aplicabilidad de los requisitos establecidos en la Norma ISO 22002-100.
16. Defensa alimentaria y fraude alimentario 16.1 General 16.2 Defensa alimentaria 16.3 Prevención del fraude alimentario	Se modifica la numeración del capítulo, el cual correspondía previamente al capítulo 18 en referencia a la Defensa alimentaria. Se incluyen directrices para el fraude alimentario. Para todos los numerales del capítulo, se define la aplicabilidad de los requisitos establecidos en la Norma ISO 22002-100.

17. Reproceso 17.1 Generalidades 17.2 Almacenamiento, identificación y trazabilidad. 17.3 Uso del reproceso	Se modifica la numeración del capítulo, el cual correspondía previamente al capítulo 14. Se mantiene la estructura general del capítulo, incluyendo la referencia del cumplimiento.
	Se elimina el capítulo de “Retiro de producto”, el cual correspondía previamente al capítulo 15.

3. Nueva norma ISO 22002-2:2025

Requisito	Tipo de cambio Versión 2025
4. Construcción y distribución de los edificios 4.1 Límites del sitio/instalaciones 4.2 Entorno 4.3 Construcción y diseño	Se ajusta el nombre del capítulo. Se reestructura el contenido del capítulo; anteriormente, el capítulo 4 hacía referencia a los PPR genéricos. En la nueva versión, la estructura se encuentra alineada con la norma ISO 22002-100. Para todos los numerales del capítulo, se establece la aplicabilidad de los requisitos definidos en la norma ISO 22002-100.
5. Diseño y distribución de instalaciones y áreas de trabajo 5.1 General 5.2 Estructuras internas y accesorios 5.3 Ubicación de equipos 5.4 Almacenamiento de alimentos, materiales de empaque, ingredientes y productos químicos	Se ajusta el nombre y contenido del capítulo, en el cual anteriormente se incluía la información de diseño en el numeral 4.1. Se reestructura el contenido del capítulo; previamente, el capítulo 5 hacía referencia a los PPR específicos. En la nueva versión, la estructura se encuentra alineada con la norma ISO 22002-100. Para todos los numerales del capítulo, se establece la aplicabilidad de los requisitos definidos en la norma ISO 22002-100.

6. Servicios 6.1 General 6.2 Agua, hielo y vapor 6.3 Aire y ventilación 6.4 Aire comprimido y otros gases 6.5 Iluminación	Nuevo capítulo alineado con la norma ISO 22002-100, cuyo contenido estaba parcialmente referido anteriormente en el capítulo 4 donde referenciaba los PPR genéricos. El numeral 6.2 «Suministro de agua» se encontraba previamente en el numeral 4.2.1. En la nueva versión, para este numeral se establecen las especificaciones de cumplimiento en la norma específica. Los numerales 6.3 «Aire y ventilación» y 6.5 «Iluminación» se encontraban previamente en el numeral 4.1.3. Para los numerales 6.3, 6.4 y 6.5 del capítulo, se establece la aplicabilidad de los requisitos definidos en la Norma ISO 22002-100. No aplica el numeral 6.6 Producto químicos para las calderas de la Norma ISO 22002-100.
7. Control de plagas 7.1 General 7.2 Programas de control de plagas 7.3 Prevención del acceso 7.4 Refugio e infestaciones 7.5 Monitoreo y detección 7.6 Control y erradicación	Nuevo capítulo alineado con la norma ISO 22002-100, cuyo contenido estaba referido anteriormente en el numeral 4.9. Para todos los numerales del capítulo, se establece la aplicabilidad de los requisitos definidos en la Norma ISO 22002-100.
8. Gestión de residuos, pérdida y desperdicio de alimentos (PDA) y reciclaje 8.1 General 8.2 Reciclaje y/o reutilización de materiales 8.3 Contenedores de residuos	Nuevo capítulo alineado con la norma ISO 22002-100, cuyo contenido estaba referido anteriormente en el numeral 4.8. Para todos los numerales del capítulo, se establece la aplicabilidad de los requisitos definidos en la Norma ISO 22002-100, adicionalmente para los numerales 8.1 y 8.3 se refieren contenidos específicos del requisito.
9. Adecuación y mantenimiento de equipos 9.1 General 9.2 Capacidad del equipo 9.3 Mantenimiento	Nuevo capítulo alineado con la norma ISO 22002-100, cuyo contenido estaba referido anteriormente en el numeral 4.1.5. Para todos los numerales del capítulo, se establece la aplicabilidad de los requisitos definidos en la Norma ISO 22002-100, adicionalmente para el numeral 9.1 se refieren contenido específico del requisito.

10. Gestión de materiales adquiridos 10.1 General 10.2 Selección y gestión de proveedores 10.3 Materiales entrantes	Nuevo capítulo alineado con la norma ISO 22002-100, cuyo contenido estaba referido anteriormente en el numeral 4.5. Para todos los numerales del capítulo, se establece la aplicabilidad de los requisitos definidos en la Norma ISO 22002-100, adicionalmente para el numeral 9.1 se refieren contenido específico del requisito.
11. Almacenamiento, incluido el almacenamiento en bodega, y transporte 11.1 Almacenamiento y bodegaje 11.2 Despacho 11.3 Transporte	Se modifica la numeración del capítulo, el cual correspondía previamente al capítulo 16. Se reestructura la numeración de acuerdo con el proceso y el mayor nivel de detalle establecido. Para todos los numerales del capítulo, se define la aplicabilidad de los requisitos establecidos en la Norma ISO 22002-100.
12. Medidas para la prevención de la contaminación 12.1 Generalidades 12.2 Contaminación microbiológica 12.3 Contaminación de alérgenos 12.4 Contaminación física 12.5 Contaminación química	Se modifica la numeración del capítulo, el cual correspondía previamente al capítulo 10. Se ajusta el título del capítulo, así como el del numeral relacionado con la contaminación microbiológica, eliminando la referencia al término “cruzada”. Para el apartado de generalidades, se establece la aplicabilidad de los requisitos definidos en la Norma ISO 22002-100. En los demás numerales, correspondientes a contaminación microbiológica, gestión de alérgenos, contaminación física y contaminación química, se incorporan directrices de cumplimiento más robustas y detalladas. Adicionalmente, se incluye un nuevo numeral específico asociado a la contaminación química.
13. Limpieza y desinfección 13.1 Generalidades 13.2 Agentes y herramientas de limpieza 13.3 Programas de limpieza y desinfección 13.4 Sistema de limpieza en el lugar (CIP, por sus siglas en inglés)	Se modifica la numeración del capítulo, el cual correspondía previamente al capítulo 11. Se mantiene la estructura general del capítulo. Para los numerales 13.1, 13.2 y 13.3 del capítulo, se establece la aplicabilidad de los requisitos definidos en la Norma ISO 22002-100. Adicionalmente, en los numerales 13.3 y 13.4 se incorporan requisitos específicos.

14. Higiene personal e instalaciones para empleados 14.1 General 14.2 Instalaciones de higiene 14.3 Áreas designadas para comer 14.4 Ropa de trabajo y protección 14.5 Estado de salud 14.6 Limpieza del personal 14.7 Comportamiento del personal 14.8 Visitantes y proveedores externos	Se modifica la numeración del capítulo, el cual correspondía previamente al capítulo 13. El contenido relativo a “Enfermedades y lesiones” se integra dentro del numeral “Estado de salud”, consolidando los requisitos asociados. En términos generales, se mantiene la estructura del capítulo, sin cambios sustanciales en su organización. Se cambia la referencia y requisitos de “casino” a “Áreas designadas para comer”. Adicionalmente, se incorpora el numeral 14.8, correspondiente a “Visitantes y proveedores externos”. Para todos los numerales del capítulo, se define la aplicabilidad de los requisitos establecidos en la Norma ISO 22002-100.
15. Información sobre el producto y para el consumidor	Se modifica la numeración del capítulo, el cual correspondía previamente al capítulo 17. Para el capítulo, se define la aplicabilidad de los requisitos establecidos en la Norma ISO 22002-100.
16. Defensa alimentaria y fraude alimentario 16.1 General 16.2 Defensa alimentaria 16.3 Prevención del fraude alimentario	Se modifica la numeración del capítulo, el cual correspondía previamente al capítulo 18 en referencia a la Defensa alimentaria. Se incluyen directrices para el fraude alimentario. Para todos los numerales del capítulo, se define la aplicabilidad de los requisitos establecidos en la Norma ISO 22002-100.
17. Reproceso 17.1 Generalidades 17.2 Almacenamiento, identificación y trazabilidad. 17.3 Uso del reproceso	Se modifica la numeración del capítulo, el cual correspondía previamente al capítulo 14. Se mantiene la estructura general del capítulo, incluyendo la referencia del cumplimiento.
	Se elimina el capítulo de “Retiro de producto”, el cual correspondía previamente al capítulo 15.

4. Nueva norma ISO 22002-4:2025

Requisito	Tipo de cambio Versión 2025
4. Construcción y distribución de los edificios 4.1 Límites del sitio/instalaciones 4.2 Entorno 4.3 Construcción y diseño	Se ajusta el nombre del capítulo. Se reestructura el contenido del capítulo; anteriormente, el capítulo 4 hacía referencia a los PPR genéricos. En la nueva versión, la estructura se encuentra alineada con la norma ISO 22002-100. Para todos los numerales del capítulo, se establece la aplicabilidad de los requisitos definidos en la norma ISO 22002-100.
5. Diseño y distribución de instalaciones y áreas de trabajo 5.1 General 5.2 Estructuras internas y accesorios 5.3 Ubicación de equipos 5.4 Almacenamiento de alimentos, materiales de empaque, ingredientes y productos químicos	Se ajusta la numeración. Se reestructura el contenido del capítulo de acuerdo con la norma ISO 22002-100. En la versión anterior, el contenido correspondía al numeral 4.2. Para todos los numerales del capítulo, se establece la aplicabilidad de los requisitos definidos en la norma ISO 22002-100.
6. Servicios 6.1 General 6.2 Agua, hielo y vapor 6.3 Aire y ventilación 6.4 Aire comprimido y otros gases 6.5 Iluminación	Se ajusta la numeración. Se reestructura el contenido del capítulo de acuerdo con la norma ISO 22002-100. En la versión anterior, el contenido correspondía al numeral 4.3 Para todos los numerales del capítulo, se establece la aplicabilidad de los requisitos definidos en la norma ISO 22002-100.
7. Control de plagas 7.1 General 7.2 Programas de control de plagas 7.3 Prevención del acceso 7.4 Refugio e infestaciones 7.5 Monitoreo y detección 7.6 Control y erradicación	Se ajusta la numeración. Se reestructura el contenido del capítulo de acuerdo con la norma ISO 22002-100. En la versión anterior, el contenido correspondía al numeral 4.9 Para todos los numerales del capítulo, se establece la aplicabilidad de los requisitos definidos en la norma ISO 22002-100.

8. Gestión de residuos, pérdida y desperdicio de alimentos (PDA) y reciclaje 8.1 General 8.2 Reciclaje y/o reutilización de materiales 8.3 Contenedores de residuos	Se ajusta la numeración. Se reestructura el contenido del capítulo de acuerdo con la norma ISO 22002-100. En la versión anterior, el contenido correspondía al numeral 4.4 Para todos los numerales del capítulo, se establece la aplicabilidad de los requisitos definidos en la norma ISO 22002-100.
9. Adecuación y mantenimiento de equipos 9.1 General 9.2 Capacidad del equipo 9.3 Mantenimiento	Se ajusta la numeración. Se reestructura el contenido del capítulo de acuerdo con la norma ISO 22002-100. En la versión anterior, el contenido correspondía al numeral 4.5 Para todos los numerales del capítulo, se establece la aplicabilidad de los requisitos definidos en la norma ISO 22002-100.
10. Gestión de materiales adquiridos 10.1 General 10.2 Selección y gestión de proveedores 10.3 Materiales entrantes	Se ajusta la numeración. Se reestructura el contenido del capítulo de acuerdo con la norma ISO 22002-100. En la versión anterior, el contenido correspondía al numeral 4.6 Para todos los numerales del capítulo, se establece la aplicabilidad de los requisitos definidos en la norma ISO 22002-100. Así mismo se incluye una directriz específica para el uso de sellos de seguridad, gestión de materias primas no conformes y el manejo de materias primas a granel.
11. Almacenamiento, incluido el almacenamiento en bodega, y transporte 11.1 Almacenamiento y bodegaje 11.2 Despacho 11.3 Transporte	Se ajusta la numeración. Se reestructura el contenido del capítulo alineada con la norma ISO 22002-100; previamente el contenido del capítulo correspondía a al numera 4.13 Para todos los numerales del capítulo, se establece la aplicabilidad de los requisitos definidos en la norma ISO 22002-100.
12. Medidas para la prevención de la contaminación 12.1 Generalidades 12.2 Contaminación microbiológica 12.3 Contaminación de alérgenos 12.4 Contaminación física	Se ajusta la numeración. Se reestructura el contenido del capítulo de acuerdo con la norma ISO 22002-100. En la versión anterior, el contenido correspondía al numeral 4.7

12.5 Contaminación química	Para todos los numerales del capítulo, se establece la aplicabilidad de los requisitos definidos en la norma ISO 22002-100. Así mismo, se mantiene las directrices específicas de la versión anterior, para la contaminación química, física y por migración.
13. Limpieza y desinfección 13.1 Generalidades 13.2 Agentes y herramientas de limpieza 13.3 Programas de limpieza y desinfección 13.4 Sistema de limpieza en el lugar (CIP, por sus siglas en inglés)	Se ajusta la numeración. Se reestructura el contenido del capítulo de acuerdo con la norma ISO 22002-100. En la versión anterior, el contenido correspondía al numeral 4.8 Para todos los numerales del capítulo, se establece la aplicabilidad de los requisitos definidos en la norma ISO 22002-100.
14. Higiene personal e instalaciones para empleados 14.1 General 14.2 Instalaciones de higiene 14.3 Áreas designadas para comer 14.4 Ropa de trabajo y protección 14.5 Estado de salud 14.6 Limpieza del personal 14.7 Comportamiento del personal 14.8 Visitantes y proveedores externos	Se ajusta la numeración. Se reestructura el contenido del capítulo de acuerdo con la norma ISO 22002-100. En la versión anterior, el contenido correspondía al numeral 4.10 Para todos los numerales del capítulo, se establece la aplicabilidad de los requisitos definidos en la norma ISO 22002-100.
15. Información sobre el producto y para el consumidor	Se ajusta la numeración y nombre del requisito. Se reestructura el contenido del capítulo de acuerdo con la norma ISO 22002-100. En la versión anterior, el contenido correspondía al numeral 4.14 Para todos los numerales del capítulo, se establece la aplicabilidad de los requisitos definidos en la norma ISO 22002-100.
16. Defensa alimentaria y fraude alimentario 16.1 General 16.2 Defensa alimentaria 16.3 Prevención del fraude alimentario	Se modifica la numeración del capítulo, el cual correspondía previamente al capítulo 4.15 en referencia a la Defensa y bioterrorismo de los alimentos. Se incluyen directrices para el fraude alimentario. Para todos los numerales del capítulo, se define la aplicabilidad de los requisitos establecidos en la Norma ISO 22002-100.

17. Reproceso 17.1 Generalidades 17.2 Almacenamiento, identificación y trazabilidad. 17.3 Uso del reproceso	Se modifica la numeración del capítulo, el cual correspondía previamente al capítulo 4.11 Se mantiene la estructura general del capítulo, incluyendo la referencia del cumplimiento.

5. Nueva norma ISO 22002-5:2025

Requisito	Tipo de cambio Versión 2025
4. Construcción y distribución de los edificios 4.1 Límites del sitio/instalaciones 4.2 Entorno 4.3 Construcción y diseño	Estructura nueva del requisito alineada con la norma ISO 22002-100, previamente el contenido del capítulo estaba incluido parcialmente en el numeral 4.2.1 (Diseño externo) Para todos los numerales del capítulo, se establece la aplicabilidad de los requisitos definidos en la norma ISO 22002-100.
5. Diseño y distribución de instalaciones y áreas de trabajo 5.1 General 5.2 Estructuras internas y accesorios 5.3 Ubicación de equipos 5.4 Almacenamiento de alimentos, materiales de empaque, ingredientes y productos químicos	Se ajusta la numeración. Se reestructura el contenido del capítulo alineada con la norma ISO 22002-100; previamente el contenido del capítulo correspondía a los numerales 4.2.2 (excepto el numeral 4.2.2.3), 4.2.3.3 y parcialmente al numeral 4.5. Para todos los numerales del capítulo, se establece la aplicabilidad de los requisitos definidos en la norma ISO 22002-100.
6. Servicios 6.1 General 6.2 Agua, hielo y vapor 6.3 Aire y ventilación 6.4 Aire comprimido y otros gases 6.5 Iluminación	Se ajusta la numeración. Se reestructura el contenido del capítulo de acuerdo con la norma ISO 22002-100. En la versión anterior, el contenido correspondía al numeral 4.2.3 Para todos los numerales del capítulo, se establece la aplicabilidad de los requisitos definidos en la norma ISO 22002-100.
7. Control de plagas 7.1 General 7.2 Programas de control de plagas 7.3 Prevención del acceso 7.4 Refugio e infestaciones 7.5 Monitoreo y detección 7.6 Control y erradicación	Se ajusta la numeración. Se reestructura el contenido del capítulo de acuerdo con la norma ISO 22002-100. En la versión anterior, el contenido correspondía al numeral 4.6.4. Para todos los numerales del capítulo, se establece la aplicabilidad de los requisitos definidos en la norma ISO 22002-100.

8. Gestión de residuos, pérdida y desperdicio de alimentos (PDA) y reciclaje 8.1 General 8.2 Reciclaje y/o reutilización de materiales 8.3 Contenedores de residuos	Se ajusta la numeración. Se reestructura el contenido del capítulo alineada con la norma ISO 22002-100; previamente el contenido del capítulo correspondía a al numera 4.6.3 Para todos los numerales del capítulo, se establece la aplicabilidad de los requisitos definidos en la norma ISO 22002-100.
9. Adecuación y mantenimiento de equipos 9.1 General 9.2 Capacidad del equipo 9.3 Mantenimiento	Se ajusta la numeración. Se reestructura el contenido del capítulo de acuerdo con la norma ISO 22002-100. En la versión anterior, el contenido correspondía al numeral 4.3 Para todos los numerales del capítulo, se establece la aplicabilidad de los requisitos definidos en la norma ISO 22002-100.
10. Gestión de materiales adquiridos 10.1 General 10.2 Selección y gestión de proveedores 10.3 Materiales entrantes	Se ajusta la numeración. Se reestructura el contenido del capítulo de acuerdo con la norma ISO 22002-100. En la versión anterior, el contenido correspondía al numeral 4.4 Para todos los numerales del capítulo, se establece la aplicabilidad de los requisitos definidos en la norma ISO 22002-100.
11. Almacenamiento, incluido el almacenamiento en bodega, y transporte 11.1 Almacenamiento y bodegaje 11.2 Despacho 11.3 Transporte	Se ajusta la numeración. Se reestructura el contenido del capítulo de acuerdo con la norma ISO 22002-100. En la versión anterior, el contenido correspondía al numeral 4.5 Para todos los numerales del capítulo, se establece la aplicabilidad de los requisitos definidos en la norma ISO 22002-100.
12. Medidas para la prevención de la contaminación 12.1 Generalidades 12.2 Contaminación microbiológica 12.3 Contaminación de alérgenos 12.4 Contaminación física 12.5 Contaminación química	Se ajusta la numeración. Se reestructura el contenido del capítulo alineada con la norma ISO 22002-100; previamente el contenido del capítulo estaba incluido en el numeral 4.1 y el numeral 4.2.2.1. Para todos los numerales del capítulo, se establece la aplicabilidad de los requisitos definidos en la norma ISO 22002-100.

13. Limpieza y desinfección 13.1 Generalidades 13.2 Agentes y herramientas de limpieza 13.3 Programas de limpieza y desinfección 13.4 Sistema de limpieza en el lugar (CIP, por sus siglas en inglés)	Se ajusta la numeración. Se reestructura el contenido del capítulo de acuerdo con la norma ISO 22002-100. En la versión anterior, el contenido correspondía al numeral 4.6.2. Para todos los numerales del capítulo, se establece la aplicabilidad de los requisitos definidos en la norma ISO 22002-100.
14. Higiene personal e instalaciones para empleados 14.1 General 14.2 Instalaciones de higiene 14.3 Áreas designadas para comer 14.4 Ropa de trabajo y protección 14.5 Estado de salud 14.6 Limpieza del personal 14.7 Comportamiento del personal 14.8 Visitantes y proveedores externos	Se ajusta la numeración. Se reestructura el contenido del capítulo de acuerdo con la norma ISO 22002-100. En la versión anterior, el contenido correspondía al numeral 4.6.1. Para todos los numerales del capítulo, se establece la aplicabilidad de los requisitos definidos en la norma ISO 22002-100.
15. Información sobre el producto y para el consumidor	Requisito nuevo Para todos los numerales del capítulo, se establece la aplicabilidad de los requisitos definidos en la norma ISO 22002-100.
16. Defensa alimentaria y fraude alimentario 16.1 General 16.2 Defensa alimentaria 16.3 Prevención del fraude alimentario	Se modifica la numeración del capítulo, cuyo contenido correspondía previamente al numeral 4.9 Salvaguarda de los bienes, específicamente en lo relacionado con la protección de los bienes frente a actos intencionados. Se incorporan directrices para la prevención y gestión del fraude alimentario, en alineación con los requisitos aplicables. Para todos los numerales del capítulo, se define la aplicabilidad de los requisitos establecidos en la norma ISO 22002-100.
17. Requisitos adicionales 17.1 Categorización 17.2 Condiciones controladas 17.3 Identificación de mercancía	Se modifica la numeración del capítulo, que en la versión anterior correspondía a los numerales 4.7 (Identificación de mercancías), 4.1 (Categorización) y 4.5.6 (Condiciones controladas). Se mejora la redacción y estandarización de los contenidos de los numerales, con el fin de brindar mayor claridad y alineación con los requisitos aplicables respecto de la versión anterior.