



Código de Segurança de Alimentos: Fabricação de Embalagens de Alimentos, Edição 9

Elementos do sistema - Principais alterações

Edição 8.1		Edição 9	
2.1 Compromisso da alta direção	2.1.1 Política de segurança de alimentos (obrigatório) 2.1.2 Responsabilidade da alta direção (obrigatório) 2.1.3 Análise crítica pela alta direção (obrigatório) 2.1.4 Gestão de reclamações (obrigatório) 2.1.5 Planejamento da gestão de crises	2.1 Compromisso da alta direção	2.1.1 Responsabilidade da alta direção (obrigatório) 2.1.2 Análise crítica pela alta direção (obrigatório) 2.1.3 Gestão de reclamações (obrigatório)
Resumo das alterações:			
<ul style="list-style-type: none">• Requisitos combinados e consolidados, e removida a duplicação de requisitos.• Foi esclarecida a intenção do requisito.• Adição da cultura de segurança de alimentos (2.1.1.1 e 2.1.1.2).• Adicionado requisito para substituir o profissional SQF.• Foi adicionado o requisito de que a unidade tenha pessoal e esteja organizada para atender aos objetivos de segurança de alimentos.• Planejamento de Gestão de Crises movido para 2.6.3 Recalls e Recolhimentos.			
2.2 Controle de documentos e registros	2.2.1 Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos 2.2.2 Controle de documentos (obrigatório) 2.2.3 Registros (obrigatório)	2.2 Controle de documentos e registros	2.2.1 Sistema de Gestão da Segurança de Alimentos (obrigatório) 2.2.2 Controle de documentos (obrigatório) 2.2.3 Registros (obrigatório)



Código de Segurança de Alimentos: Fabricação de Embalagens de Alimentos, Edição 9

Elementos do sistema - Principais alterações

Resumo das alterações:

- Esclarecidos os elementos necessários para inclusão no sistema de gestão de segurança de alimentos com exemplos, incluindo especificações, controles de processo que impactam a segurança de alimentos e regulamentos de segurança de alimentos (2.2.1.1)
- Adicionado requisito para que os períodos de retenção considerem o prazo de validade do produto. (2.2.3.3)



Código de Segurança de Alimentos: Fabricação de Embalagens de Alimentos, Edição 9

Elementos do sistema - Principais alterações

Edição 8.1		Edição 9	
2.3 Especificação e desenvolvimento de produtos	2.3.1 Desenvolvimento e realização de produtos 2.3.2 Matérias-primas e materiais de embalagem 2.3.3 Prestadores de serviços terceirizados 2.3.4 Fabricantes terceirizados 2.3.5 Especificações do produto acabado	2.3 Especificações, formulações, realização e aprovação de fornecedor	2.3.1 Formulação e realização do produto 2.3.2 Especificações (matérias-primas, embalagens, produtos acabados e serviços) 2.3.3 Fabricantes terceirizados 2.3.4 Programa de aprovação de fornecedores (obrigatório)
Resumo das alterações:			
<ul style="list-style-type: none">• Adicionados detalhes sobre formulações de produtos, que agora incluem o desenvolvimento por pessoas autorizadas e revisão quando houver alterações nos materiais, ingredientes ou equipamentos.• Adição do fluxo do processo a 2.3.1.5.• Todas as especificações resumidas em 2.3.2 e incluem prestadores de serviços.• 2.3.2.10 sobre ter procedimentos para as placas de impressão corretas etc., usadas em impressão, foi movido do antigo 2.5.4.• Adicionado: fornecedores devem notificar a unidade sobre alterações na composição do produto que poderiam impactar a formulação do produto.• Os rótulos dos produtos acabados devem ser precisos, cumprir com a legislação relevante e aprovados por pessoal qualificado da empresa.• Fornecedor aprovado movido para 2.3.4 (anteriormente estava em 2.4.4).			



Código de Segurança de Alimentos: Fabricação de Embalagens de Alimentos, Edição 9

Elementos do sistema - Principais alterações

Edição 8.1		Edição 9	
2.4 Sistema de segurança de alimentos para fabricação de embalagens para alimentos	2.4.1 Legislação de alimentos (obrigatório) 2.4.2 Boas práticas de fabricação (obrigatório) 2.4.3 Plano de segurança de alimentos (obrigatório) 2.4.4 Programa de aprovação de fornecedores (obrigatório) 2.4.5 Produto ou equipamento não conforme 2.4.6 Retrabalho do produto 2.4.7 Liberação do produto 2.4.8 Monitoramento ambiental	2.4 Sistema de segurança de alimentos	2.4.1 Legislação de alimentos (obrigatório) 2.4.2 Boas práticas de fabricação (obrigatório) 2.4.3 Plano de segurança de alimentos (obrigatório) 2.4.4 Amostragem, inspeção e análise de produtos 2.4.5 Produtos e materiais não conformes 2.4.6 Retrabalho do produto 2.4.7 Liberação de produtos (obrigatório) 2.4.8 Monitoramento ambiental
Resumo das alterações:			
<ul style="list-style-type: none">• A amostragem do produto agora está em 2.4.4 (anteriormente 2.5.4).• Testes e análises agora incluem referência a laboratórios internos e externos. Teste de proficiência incluído em 2.4.4.2 (anteriormente estava em 2.5.4.2).• Equipamento não conforme movido para 13.1.6.4.• Procedimento de liberação positiva do produto na seção 2.4.7.2.			



Código de Segurança de Alimentos: Fabricação de Embalagens de Alimentos, Edição 9

Elementos do sistema - Principais alterações

Edição 8.1		Edição 9	
2.5 Verificação do Sistema SQF	2.5.1 Validação e eficácia (obrigatório) 2.5.2 Atividades de verificação (obrigatório) 2.5.3 Ação corretiva e preventiva (obrigatório) 2.5.4 Amostragem, inspeção e análise de produtos 2.5.5 Auditorias internas e inspeções (obrigatório)	2.5 Verificação do Sistema SQF	2.5.1 Validação e eficácia (obrigatório) 2.5.2 Atividades de verificação (obrigatório) 2.5.3 Ação corretiva e preventiva (obrigatório) 2.5.4 Auditorias internas e inspeções (obrigatório)
Resumo das alterações: <ul style="list-style-type: none">Adicionada informação sobre onde podem ocorrer desvios dos requisitos de segurança de alimentos (2.5.3.1).			
2.6 Identificação, rastreabilidade, recolhimento e recall do produto	2.6.1 Identificação de produtos (obrigatório) 2.6.2 Rastreabilidade de produtos (obrigatório) 2.6.3 Recolhimento e recall de produtos (obrigatório)	2.6 Rastreabilidade de produtos e gestão de crises	2.6.1 Identificação de produtos (obrigatório) 2.6.2 Rastreabilidade de produtos (obrigatório) 2.6.3 Recolhimento e recall de produtos (obrigatório) 2.6.4 Planejamento da gestão de crises
Resumo das alterações: <ul style="list-style-type: none">Adicionado Planejamento de Gestão de Crises a 2.6.4 (anteriormente estava em 2.1.5).Enfatezou os requisitos e verificações de rotulagem durante as operações, para garantir que o produto correto esteja na embalagem correta e com o rótulo correto.Adicionados requisitos para testar o sistema de recall e incluir produtos de diversos turnos, e para materiais em uma gama de produtos e clientes.			



Código de Segurança de Alimentos: Fabricação de Embalagens de Alimentos, Edição 9

Elementos do sistema - Principais alterações

Edição 8.1		Edição 9	
2.7 Defesa dos alimentos e fraude em alimentos	2.7.1 Plano de defesa dos alimentos (obrigatório) 2.7.2 Fraude em alimentos	2.7 Defesa dos alimentos e fraude em alimentos	2.7.1 Plano de defesa dos alimentos (obrigatório) 2.7.2 Fraude em alimentos (obrigatório)
Resumo das alterações: <ul style="list-style-type: none">• Consolidado para incluir toda a defesa dos alimentos e fraude em alimentos (do fornecedor aprovado)• Foram esclarecidos alguns dos requisitos para cada programa.			
2.8 Gestão de alergênicos	2.8.1 Gestão de alergênicos e fabricação de alimentos (obrigatório)	2.8 Gestão de alergênicos	2.8.1 Gestão de alergênicos (obrigatório)
Resumo das alterações: <ul style="list-style-type: none">• Apenas alterações mínimas de texto.			
2.9 Treinamento	2.9.1 Requisitos de treinamento 2.9.2 Programa de treinamento (obrigatório) 2.9.3 Instruções 2.9.4 Requisitos de treinamento APPCC 2.9.6 Treinamento de reciclagem 2.9.7 Registro de habilidades de treinamento	2.9 Treinamento	2.9.1 Requisitos de treinamento 2.9.2 Programa de treinamento (obrigatório)
Resumo das alterações: <ul style="list-style-type: none">• Treinamento consolidado em duas seções - 2.9.1 Requisitos de treinamento e 2.9.2 Programa de treinamento.• Adicionados requisitos de treinamento para as seguintes tarefas:• Métodos de amostragem e análise			



Código de Segurança de Alimentos: Fabricação de Embalagens de Alimentos, Edição 9

Elementos do sistema - Principais alterações

- Monitoramento ambiental para o pessoal relevante;
- Gestão de alergênicos, defesa dos alimentos e fraude em alimentos para todo o pessoal relevante.

Edição 8.1		Edição 9	
13.1 Localização e construção da unidade	13.1.1 Localização e aprovação das dependências	13.1 Localização e dependências da unidade	13.1.1 Localização e aprovação das dependências 13.1.2 Materiais de construção 13.1.3 Iluminação e luminárias 13.1.4 Proteção contra poeira, insetos e pragas 13.1.5 Ventilação 13.1.6 Equipamentos e utensílios 13.1.7 Áreas externas e vias de acesso
<p>Resumo das alterações:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 13.1 Localização e dependências da unidade agora abrange 13.1.1 Localização e aprovação das dependências; 13.1.2 Materiais de construção; 13.1.3 Iluminação e luminárias; 13.1.4 Proteção contra poeira, insetos e pragas; 13.1.5 Ventilação; 13.1.6 Equipamentos e utensílios; e 13.1.7 Áreas externas e vias de acesso. • Salas de armazenamento de equipamentos movidas para armazenamento (13.6). • 13.1.6 Inclui equipamento não conforme, anteriormente em 2.4.5 na edição 8.1. 			
13.2 Construção das dependências e equipamentos	13.2.1 Materiais e superfícies 13.2.2 Pisos, ralos e sifões 13.2.3 Paredes, janelas, portas e tetos 13.2.4 Iluminação e luminárias 13.2.5 Proteção contra poeira, insetos e pragas 13.2.6 Ventilação	13.2 Operações da unidade	13.2.1 Reparos e manutenção 13.2.2 Pessoal interno e terceiros de manutenção 13.2.3 Calibração 13.2.4 Prevenção de pragas 13.2.5 Limpeza e Sanitização



Código de Segurança de Alimentos: Fabricação de Embalagens de Alimentos, Edição 9 Módulo 13 – Principais alterações

	13.2.7 Equipamentos, utensílios e roupas de proteção 13.2.8 Manutenção das dependências e equipamentos 13.2.9 Calibração 13.2.10 Prevenção de pragas 13.2.11 Limpeza e Sanitização		
<p>Resumo das alterações:</p> <ul style="list-style-type: none">• 13.2 Operações da unidade. Inclui 13.2.1 Reparos e manutenção; 13.2.2 Pessoal interno e terceiros de manutenção; 13.2.3 Calibração; 13.2.4 Prevenção de pragas; e 13.2.5 Limpeza e sanitização.• 13.2.2 Pessoal interno e terceiros de manutenção foi separado do que era 13.2 Construção das dependências e equipamentos.• Prevenção de pragas reestruturada e esclarecida.			



Código de Segurança de Alimentos: Fabricação de Embalagens de Alimentos, Edição 9

Módulo 13 – Principais alterações

Edição 8.1		Edição 9	
13.3 Higiene e bem-estar do pessoal	13.3.1 Pessoal 13.3.2 Lavagem das mãos 13.3.3 Roupas 13.3.4 Adornos e objetos pessoais 13.3.5 Visitantes 13.3.6 Instalações coletivas do pessoal 13.3.7 Vestiários 13.3.8 Instalações sanitárias 13.3.9 Refeitórios	13.3 Higiene e bem-estar do pessoal	13.3.1 Bem-estar do pessoal 13.3.2 Lavagem das mãos 13.3.3 Uniformes e objetos pessoais 13.3.4 Visitantes 13.3.5 Instalações coletivas do pessoal (vestiários, sanitários, copas/refeitórios)
Resumo das alterações: <ul style="list-style-type: none"> • 13.3.2 Referências combinadas à sinalização para lavagem das mãos. • 13.3.3 Uniformes e Objetos Pessoais (era "Roupas"). Inclui lavagem, roupas de proteção e adornos. • 13.3.5 Instalações coletivas do pessoal inclui vestiários, sanitários e copas/refeitórios 			
13.4 Práticas do pessoal no processamento	13.4.1 Pessoal envolvido na fabricação, manipulação e armazenamento de embalagens para contato com alimentos	13.4 Práticas do pessoal no processamento	13.4.1 Pessoal envolvido em operações de manipulação e processamento de produtos
Resumo das alterações: <ul style="list-style-type: none"> • Requisitos diferenciados para os empregados que trabalham nas ou visitam as áreas de manipulação de alimentos. Alguns dos requisitos em 13.4 estavam anteriormente em 13.3. • Os requisitos do Fluxo do processo, anteriormente em 13.7.1, agora estão em 13.4.1.3 e 13.4.1.4. 			

Edição 8.1		Edição 9	
13.5 Fornecimento de água e ar	13.5.1 Fornecimento de água 13.5.2 Qualidade da água 13.5.3 Qualidade do ar	13.5 Fornecimento de água, gelo e ar	13.5.1 Fornecimento de água 13.5.2 Qualidade da água 13.5.3 Ar e outros gases
Resumo das alterações:			
<ul style="list-style-type: none"> Adicionados requisitos para testar o sistema de refluxo (13.5.1.2). 			
13.6 Armazenamento e transporte	13.6.1 Armazenamento e manipulação de materiais, embalagens para o setor de alimentos e transporte 13.6.2 Armazenamento de materiais de embalagem e embalagens para o setor de alimentos 13.6.3 Uso, armazenamento de produtos químicos perigosos e substâncias tóxicas 13.6.4 Práticas de carregamento, transporte e descarregamento 13.6.5 Carregamento/descarregamento	13.6 Recebimento, armazenamento e transporte	13.6.1 Armazenamento de materiais e produtos 13.6.2 Armazenamento e uso de produtos químicos perigosos e substâncias tóxicas 13.6.3 Práticas de carregamento, transporte e descarregamento
Resumo das alterações:			
<ul style="list-style-type: none"> Há um novo requisito (13.6.1.6) para ter procedimentos para armazenar placas de impressão e outras ferramentas de impressão aplicáveis de forma eficaz. 13.6.1.5 era anteriormente 13.6.2.1. Novos requisitos foram adicionados a 13.6.2, Armazenamento e uso de produtos químicos perigosos e substâncias tóxicas (era 13.6.3 na edição 8.1). 13.6.2: O armazenamento de produtos químicos também se aplica às referências de armazenamento de produtos químicos, na seção 13.2.4 Prevenção de pragas. 			



Código de Segurança de Alimentos: Fabricação de Embalagens de Alimentos, Edição 9

Módulo 13 – Principais alterações

- As antigas seções 13.6.4 e 13.6.5 foram consolidadas em 13.6.3.
- Um novo requisito agora está em 13.6.3 em relação à segurança de veículos de transporte (13.6.3.3).

Edição 8.1		Edição 9	
13.7 Separação de funções	13.7.1 Fluxo do processo 13.7.2 Controle de contaminação por matéria estranha 13.7.3 Gestão de incidentes de contaminação por matéria estranha	13.7 Separação de funções	13.7.1 Controle de contaminação por matéria estranha 13.7.2 Gestão de incidentes de contaminação por matéria estranha
Resumo das alterações:			
<ul style="list-style-type: none">• Os requisitos do Fluxo do processo foram movidos para as Práticas do pessoal no processamento em 13.4.1.3 e 13.4.1.4.• Foi adicionado esclarecimento a vários requisitos em 13.7.• Foi adicionado um requisito para proibir o uso de lâminas quebráveis à cláusula sobre facas e ferramentas de corte. (13.7.1.8).			
13.8 Descarte de resíduos	13.8.1 Descarte de resíduos secos e líquidos	13.8 Descarte de resíduos	13.8.1 Sem Cabeçalho
Resumo das alterações:			
<ul style="list-style-type: none">• Foi adicionado esclarecimento a vários requisitos em 13.8 (por exemplo, 13.8.1.1 e 13.8.1.2).• Adicionado 13.8.1.5 sobre requisitos para o descarte controlado de materiais de embalagem com marca registrada ou impressos.			
13.9 Exterior	13.9.1 Áreas externas e vias de acesso		
Resumo das alterações:			
<ul style="list-style-type: none">• A antiga 13.9.1 foi incorporada à 13.1.7, Áreas externas e vias de acesso, na Seção 13.1, Localização e dependências da unidade.			