



Código de Segurança de Alimentos: Fabricação 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, consolidados e remoção da 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.• Removido o requisito de melhoria contínua.			
2.2 Controle de documentos e registros	2.2.1 Sistema de gestão da 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)
Resumo das alterações:			
<ul style="list-style-type: none">• Adicionado requisito para que os períodos de retenção considerem o prazo de validade do produto.			



Código de Segurança de Alimentos: Fabricação 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 contratados 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 contratados 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 mudanças 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.• Adicionado: fornecedores devem notificar a unidade sobre mudanças 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.• 2.3.2.4 foi dividido para que a validação esteja retida em 2.3.2.4 e a verificação em 2.3.4.3.• Os co-fabricantes incluem distribuidores de alto e baixo risco e distribuidores terceirizados.• Fornecedor aprovado movido para 2.3.4 (anteriormente estava em 2.4.4).			

Edição 8.1		Edição 9	
2.4 Sistemas 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 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 Sistemas 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:

- 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 (laboratório interno, anteriormente em 11.8.1). Teste de proficiência incluído em 2.4.4.2 (anteriormente estava em 2.5.4.2).
- Equipamento não conforme movido para 11.1.7.9
- A liberação do produto inclui um procedimento para confirmar que os rótulos do produto estejam em conformidade com a legislação de alimentos aplicável
- Procedimento de liberação positiva do produto na seção 2.4.7.3.



Código de Segurança de Alimentos: Fabricação 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 Ações 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.			
2.6 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).Enfaticizou os requisitos de rotulagem e verificações durante as operações, para garantir que o produto correto esteja na embalagem correta e com o rótulo correto.As trocas de produtos devem ser inspecionadas e aprovadas por uma pessoa autorizada.			

<ul style="list-style-type: none"> • Devem ser implementados procedimentos para garantir que o uso de rótulos seja reconciliado e quaisquer inconsistências investigadas e resolvidas. • Adicionados requisitos para testar o sistema de recall e incluir produtos de diversos turnos, e para materiais em uma gama de produtos e clientes. 			
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)
<p>Resumo das alterações:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consolidado para incluir toda a defesa dos alimentos e fraude em alimentos (do fornecedor aprovado) 			

Edição 8.1		Edição 9	
2.8 Gestão de alergênicos	2.8.1 Gestão de alergênicos e fabricação de alimentos (obrigatório) 2.8.2 Gestão de alergênicos para fabricação de alimentos para animais de estimação (obrigatório) 2.8.3 Gestão de alergênicos para fabricantes de rações animais	2.8 Gestão de alergênicos	2.8.1 Gestão de alergênicos (obrigatório)
Resumo das alterações: <ul style="list-style-type: none"> Removida de gestão de alergênicos o requisito de incluir nos rótulos a presença de glúten, quando aplicável. Adicionados requisitos adicionais relacionados à aprovação, uso, verificação e reconciliações de rótulos. 			
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 atualização 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: Ensaio usado em outros códigos 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	
11.1 Localização e construção da unidade	11.1.1 Localização e aprovação das dependências	11.1 Localização e dependências da unidade	11.1.1 Localização e aprovação das dependências 11.1.2 Materiais de construção 11.1.3 Iluminação e luminárias 11.1.4 Área de inspeção/controlado de qualidade 11.1.5 Proteção contra poeira, insetos e pragas 11.1.6 Ventilação 11.1.7 Equipamentos e utensílios 11.1.8 Áreas externas e vias de acesso
<p>Resumo das alterações:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 11.1 Localização e dependências da unidade agora abrange 11.1.2 Materiais de construção; 11.1.3 Iluminação e luminárias; 11.1.4 Inspeção/área de controle de qualidade; 11.1.5 Proteção contra poeira, insetos e animais daninhos; 11.1.6 Ventilação; 11.1.7 Equipamentos e utensílios; e 11.1.8 Áreas externas e vias de acesso. • Foi adicionado um requisito para ventilação e pressão positiva do ar. • Salas de armazenamento de equipamentos movidas para armazenamento (11.6). • 11.1.7.9 inclui equipamento não conforme (anteriormente em 2.4.5). 			

Edição 8.1		Edição 9	
11.2 Construção das dependências e equipamentos	11.2.1 Materiais e superfícies 11.2.2 Pisos, drenos e sifões 11.2.3 Paredes, divisórias, portas e tetos. 11.2.4 Escadas, passarelas e plataformas 11.2.5 Iluminação e luminárias 11.2.6 Área de inspeção/control de qualidade 11.2.7 Proteção contra poeira, insetos e pragas 11.2.8 Ventilação 11.2.9 Equipamentos, utensílios e roupas de proteção 11.2.10 Manutenção das dependências e equipamentos 11.2.11 Calibração 11.2.12 Prevenção de pragas 11.2.13 Limpeza e sanitização	11.2 Operação da unidade	11.2.1 Reparos e manutenção 11.2.2 Pessoal interno e terceiros de manutenção 11.2.3 Calibração 11.2.4 Prevenção de pragas 11.2.5 Limpeza e sanitização
<p>Resumo das alterações:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 11.2 Operações da unidade. Inclui 11.2.1 Reparos e manutenção; 11.2.2 Pessoal interno e terceiros de manutenção; 11.2.3 Calibração; 11.2.4 Prevenção de pragas; e 11.2.5 Limpeza e sanitização. • 11.2.2 Pessoal interno e terceiros de manutenção foi separado do que era 11.2 Manutenção das dependências e equipamentos. 			



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

Módulo 11 – Principais alterações

- Prevenção de pragas reestruturada e esclarecida.
- As pias de lavagem de mãos foram trocadas para lavatórios.

Edição 8.1		Edição 9	
11.3 Higiene e bem-estar do pessoal	11.3.1 Pessoal 11.3.2 Lavagem das mãos 11.3.3 Uniformes 11.3.4 Adornos e objetos pessoais 11.3.5 Visitantes 11.3.6 Instalações coletivas do pessoal 11.3.7 Vestiários 11.3.8 Lavanderia 11.3.9 Instalações sanitárias 11.3.10 Refeitórios	11.3 Higiene e bem-estar do pessoal 11.3.2 Lavagem das mãos 11.3.3 Uniformes e objetos pessoais 11.3.4 Visitantes 11.3.5 Instalações coletivas do pessoal (vestiários, sanitários, copas/refeitórios)	11.3.1 Bem-estar do pessoal
Resumo das alterações: <ul style="list-style-type: none"> • 11.3.2.5 Referências combinadas à sinalização para lavagem das mãos. • 11.3.3 Uniformes e Objetos Pessoais. (era "Roupas") Inclui lavagem, roupas de proteção e adornos. • 11.3.5 Instalações coletivas do pessoal inclui vestiários, sanitários e copas/refeitórios 			
11.4 Práticas do pessoal no processamento	11.4.1 Pessoal envolvido em operações de manipulação e processamento de alimentos	11.4 Práticas do pessoal no processamento	11.4.1 Pessoal envolvido em operações de manipulação e processamento de alimentos
Resumo das alterações: <ul style="list-style-type: none"> • Requisitos diferenciados para empregados que trabalham ou passam por áreas de manipulação de alimentos. • Fluxo do processo captado em 11.4.1.3 (estava em 11.7.1). 			

Edição 8.1		Edição 9	
11.5 Fornecimento de água, gelo e ar	11.5.1 Fornecimento de água 11.5.2 Tratamento de água 11.5.3 Fornecimento de gelo 11.5.4 A qualidade do ar e de outros gases	11.5 Fornecimento de água, gelo e ar	11.5.1 Fornecimento de água 11.5.2 Tratamento de água 11.5.3 Qualidade da água 11.5.4 Fornecimento de gelo 11.5.5 Ar e outros gases
<p>Resumo das alterações:</p> <ul style="list-style-type: none"> 11.5.1.1: Adicionado ao plano de fornecimento de água um requisito para que planos de contingência sejam implementados em casos em que o fornecimento de água potável seja considerado contaminado. 11.5.4.2 Nova cláusula no fornecimento de gelo, em que o gelo é obtido de um fornecedor aprovado e incluído na avaliação de risco à segurança de alimentos da unidade, e deve ser fornecido em recipientes apropriados. 			
11.6 Armazenamento e transporte	11.6.1 Armazenamento e manipulação de produtos 11.6.2 Armazenamento refrigerado, congelamento e resfriamento de alimentos 11.6.3 Armazenamento de ingredientes secos, embalagens e produtos embalados estáveis 11.6.4 Armazenamento de produtos químicos perigosos e substâncias tóxicas 11.6.5 Práticas de carregamento, transporte e descarregamento 11.6.6 Carregamento	11.6 Recebimento, armazenamento e transporte	11.6.1 Recebimento, armazenamento e manipulação de produtos 11.6.2 Armazenamento refrigerado, congelamento e resfriamento de alimentos 11.6.3 Armazenamento de ingredientes secos, embalagens e produtos embalados estáveis 11.6.4 Armazenamento de produtos químicos perigosos e substâncias tóxicas 11.6.5 Práticas de carregamento, transporte e descarregamento

	11.6.7 Transporte 11.6.8 Descarregamento		
<p>Resumo das alterações:</p> <ul style="list-style-type: none"> 11.6.1.2: Nova cláusula para atender GFSI GMP 4.1 e garantir que todos os materiais sejam recebidos e armazenados adequadamente, para evitar riscos de contaminação cruzada. 11.6.4: O armazenamento de produtos químicos também se aplica às referências de armazenamento de produtos químicos, na seção 11.2.4 Prevenção de pragas. 11.6.5.4: Novos requisitos para docas de carregamento e descarregamento, que devem ser projetadas para proteger o produto durante carregamento e descarregamento. 			
11.7 Separação de funções	11.7.1 Fluxo do processo 11.7.2 Recebimento de matérias-primas, materiais de embalagem e ingredientes 11.7.3 Descongelamento de alimentos 11.7.4 Processos de alto risco 11.7.5 Controle de contaminação por matéria estranha 11.7.6 Detecção de objetos estranhos 11.7.7 Gestão de incidentes de contaminação por matéria estranha	11.7 Separação de funções	11.7.1 Processos de alto risco 11.7.2 Descongelamento de alimentos 11.7.3 Controle de contaminação por matéria estranha 11.7.4 Detecção de objetos estranhos
<p>Resumo das alterações:</p> <ul style="list-style-type: none"> 11.7.1.2 O ar ambiente em áreas de alto risco deve ser analisado pelo menos anualmente, para confirmar que não representa um risco à segurança de alimentos. 11.7.3.II Nova cláusula: “Vedações, rotores de borracha e outros equipamentos feitos de materiais que podem se desgastar ou deteriorar ao longo do tempo devem ser inspecionados regularmente”. Recebimento de matérias-primas movido para 11.6.1 			

Edição 8.1		Edição 9	
11.8 Laboratórios internos	11.8.1 Localização	11.8 Descarte de resíduos	11.8.1 Descarte de resíduos secos e líquidos
11.9 Descarte de resíduos	11.9.1 Descarte de resíduos secos e líquidos		
<p>Resumo das alterações:</p> <ul style="list-style-type: none">• A seção Laboratórios internos passou para 2.4.4.• 11.8.1.3 Movido de 11.2.9.5 na versão 8. “Água residual e escoadas de cubas, tanques e outros equipamentos devem ser descarregadas diretamente no sistema de drenagem do piso e atender aos requisitos regulatórios locais”.• 11.8.1.10 Nova cláusula para atender GFSI GMP 12.1 com relação à remoção e armazenamento efetivos (se necessário) de água residual.			