



Código sobre inocuidad alimentaria: Producción primaria de alimentos de origen vegetal, Edición 9

Elementos del sistema – Cambios Relevantes

Edición 8.1		Edición 9	
2.1 Compromiso de la gerencia	2.1.1 Política de inocuidad alimentaria (obligatorio) 2.1.2 Responsabilidad de la gerencia (obligatorio) 2.1.3 Revisión por la gerencia (obligatorio) 2.1.4 Gestión de quejas (obligatorio) 2.1.5 Planeamiento de gestión de crisis	2.1 Compromiso de la gerencia	2.1.1 Responsabilidad de la gerencia (obligatorio) 2.1.2 Revisión por la gerencia (obligatorio) 2.1.3 Gestión de quejas (obligatorio)
Resumen de cambios: <ul style="list-style-type: none"> • Se combinaron, consolidaron y eliminaron requisitos duplicados. • Se aclaró la intención detrás del requisito. • Se agregó la cultura de inocuidad de los alimentos (elementos 2.1.1.1 y 2.1.1.2). • Se agregó un requisito para el reemplazo del encargado del sistema SQF. • Se agregó el requisito de que el sitio cuente con personal y esté organizado para cumplir con los objetivos de inocuidad alimentaria. • Se trasladó la Planificación de gestión de crisis al elemento 2.6.3 Retiros y retiradas. 			
2.2 Control de documentos y registros	2.2.1 Sistema de gestión de la inocuidad de alimentos 2.2.2 Control de documentos (obligatorio) 2.2.3 Registros (obligatorio)	2.2 Control de documentos y registros	2.2.1 Sistema de gestión de la inocuidad de alimentos (obligatorio) 2.2.2 Control de documentos (obligatorio) 2.2.3 Registros (obligatorio)
Resumen de cambios: <ul style="list-style-type: none"> • Se agregó el requisito que los períodos de retención tengan en cuenta la vida útil del producto. • Se aclaró la intención detrás del requisito. 			



Código sobre inocuidad alimentaria: Producción primaria de alimentos de origen vegetal, Edición 9

Elementos del sistema - Cambios Relevantes

Edición 8.1		Edición 9	
2.3 Especificaciones y desarrollo del producto	2.3.1 Desarrollo y realización del producto 2.3.2 Materias primas y materiales de empaque 2.3.3 Proveedores de servicio por contrato 2.3.4 Productores/granjas por contrato 2.3.5 Especificaciones del producto terminado	2.3 Especificaciones, desarrollo de productos/híbridos y aprobación del proveedor	2.3.1 Variedades/Híbridos de plantas o desarrollo de productos 2.3.2 Especificaciones (insumos agrícolas, empaque, productos cosechados y servicios por contrato) 2.3.3 Proveedor aprobado/Programa de compras de insumo (obligatorio)
Resumen de cambios:			
<ul style="list-style-type: none">• Se agregaron detalles sobre la variedad/híbrido del producto de origen vegetal y el desarrollo del producto para incluir el desarrollo por parte de personas autorizadas y la revisión cuando haya cambios que afecten la inocuidad alimentaria.• Se agregó el flujo del proceso al elemento 2.3.1.4.• Todas las especificaciones se resumieron en el elemento 2.3.2 e incluyen a los proveedores de servicios por contrato. Los proveedores de servicios por contrato estaban en los elementos 2.3.3 y 2.3.4 en la Edición 8.1.• El proveedor aprobado pasó al elemento 2.3.3 (anteriormente el elemento 2.4.4).			



Código sobre inocuidad alimentaria: Producción primaria de alimentos de origen vegetal, Edición 9

Elementos del sistema – Cambios Relevantes

Edición 8.1		Edición 9	
2.4 Sistemas de inocuidad alimentaria	2.4.1 Legislación alimentaria (obligatorio) 2.4.2 Buenas prácticas agrícolas/acuícolas (obligatorio) 2.4.3 Plan de inocuidad de alimentos (obligatorio) 2.4.4 Programa de proveedores aprobados (obligatorio) 2.4.5 Producto o equipo no conforme o que no reúne los requisitos necesarios	2.4 Sistema de inocuidad alimentaria	2.4.1 Legislación alimentaria (obligatorio) 2.4.2 Buenas prácticas agrícolas/operativas (obligatorio) 2.4.3 Plan de inocuidad de alimentos (obligatorio) 2.4.4 Muestreo, inspección y análisis de productos 2.4.5 Insumos y productos agrícolas no conformes o que no reúnen los requisitos necesarios 2.4.6 Reprocesamiento de productos 2.4.7 Despacho de productos (obligatorio) 2.4.8 Monitoreo de la condición ambiental
Resumen de cambios:			
<ul style="list-style-type: none">• Se agrega una aclaración que explica las cláusulas 2.4.3.1 y 2.4.3.2.• El programa de proveedores aprobados (2.4.4) de la Edición 8.1 se movió al elemento 2.3.3 en la Edición 9.• El muestreo del producto ahora está en el elemento 2.4.4 (anteriormente el elemento 2.5.4).• Las pruebas y los análisis ahora incluyen referencias a laboratorios internos así como externos. Se incluyeron las pruebas de competencia en el elemento 2.4.4.1 (anteriormente el elemento 2.5.4.2).• Los nuevos requisitos en el elemento 2.4, Sistemas de Seguridad Alimentaria incluyen: 2.4.6 Reprocesamiento del producto; 2.4.7 Despacho de productos; y 2.4.8 Monitoreo ambiental para algunas operaciones de producción primaria de alimentos de origen vegetal			



Código sobre inocuidad alimentaria: Producción primaria de alimentos de origen vegetal, Edición 9

Elementos del sistema - Cambios Relevantes

Edición 8.1		Edición 9	
2.5 Verificación del Sistema SQF	2.5.1 Validación y efectividad (obligatorio) 2.5.2 Actividades de verificación (obligatorio) 2.5.3 Medidas correctivas y preventivas (obligatorio) 2.5.4 Muestreo, inspección y análisis de productos 2.5.5 Auditorías internas (obligatorio)	2.5 Verificación del Sistema SQF	2.5.1 Validación y efectividad (obligatorio) 2.5.2 Actividades de verificación (obligatorio) 2.5.3 Medidas correctivas y preventivas (obligatorio) 2.5.4 Inspecciones y auditorías internas (obligatorio)
Resumen de cambios:			
<ul style="list-style-type: none"> Se agregaron detalles sobre dónde pueden ocurrir desviaciones de los requisitos de inocuidad de alimentos. 			
2.6 Identificación, seguimiento, retiro y retirada de productos	2.6.1 Identificación del producto (obligatorio) 2.6.2 Seguimiento del producto (obligatorio) 2.6.3 Retiro y retirada de productos (obligatorio)	2.6 Trazabilidad del producto y gestión de crisis	2.6.1 Identificación del producto (obligatorio) 2.6.2 Retiro y retirada de productos (obligatorio) 2.6.3 Planes de gestión de crisis
Resumen de cambios:			
<ul style="list-style-type: none"> Se agregó el Plan de gestión de crisis al elemento 2.6.3 (anteriormente el elemento 2.1.5). Se enfatizaron los requisitos de etiquetado y las revisiones durante las operaciones para garantizar que el producto correcto esté en el empaque correcto y con la etiqueta correcta. Se deberán implementar procedimientos para garantizar que se concilie el uso de la etiqueta y se investigue y resuelva cualquier inconsistencia. 			



Código sobre inocuidad alimentaria: Producción primaria de alimentos de origen vegetal, Edición 9

Elementos del sistema - Cambios Relevantes

Edición 8.1		Edición 9	
2.7 Defensa alimentaria y fraude alimentario	2.7.1 Plan de defensa alimentaria (obligatorio) 2.7.2 Fraude alimentario	2.7 Defensa alimentaria y fraude alimentario	2.7.1 Plan de defensa alimentaria (obligatorio) 2.7.2 Fraude alimentario (obligatorio)
Resumen de cambios:			
<ul style="list-style-type: none"> Se consolidó para incluir todo lo de defensa alimentaria y el fraude alimentario (del proveedor aprobado) 			
2.8 Gestión de alérgenos	2.8.1 Gestión de alérgenos durante la producción primaria (obligatorio)	2.8 Gestión de alérgenos	2.8.1 Gestión de alérgenos (obligatorio)
Resumen de cambios:			
<ul style="list-style-type: none"> Se agregó un requisito para que el programa de gestión de alérgenos incluya una lista de alérgenos aplicables en el país de producción y el país de destino, si se conoce. 			
2.9 Capacitación	2.9.1 Requisitos de capacitación 2.9.2 Programa de capacitación (obligatorio) 2.9.3 Instrucciones 2.9.4 Requisitos de capacitación sobre el HACCP 2.9.6 Capacitación de perfeccionamiento/continua 2.9.7 Registro de destrezas con la capacitación proporcionada	2.9 Capacitación	2.9.1 Requisitos de capacitación 2.9.2 Programa de capacitación (obligatorio)
Resumen de cambios:			
<ul style="list-style-type: none"> Se consolidó la capacitación en dos secciones: 2.9.1 Requisitos de capacitación y 2.9.2 Programa de capacitación. Se agregó una aclaración sobre los elementos del programa de capacitación necesarios para garantizar el personal competente. 			



Código sobre inocuidad alimentaria: Producción primaria de alimentos de origen vegetal, Edición 9

Módulo 18: Cambios Relevantes

Edición 8.1		Edición 9	
7.1 Requisitos de las plantas	2.7.3 7.1.1 Ubicación de la propiedad I	18.1 Instalaciones: Partes Externas e Internas de los edificios	18.1.1 Instalaciones exteriores 18.1.2 Áreas de producción 18.1.3 Protección contra insectos y plagas
Resumen de cambios:			
<ul style="list-style-type: none"> Se agregaron requisitos similares a los del Buenas prácticas de operación para las empacadoras-empaques o instalaciones de confección. 			
7.2 Edificios, almacenes o bodegas y equipos	7.2.1 Campo y almacenes o bodegas 7.2.2 Invernaderos, hidroponía y hongos/champiñones 7.2.3 Almacenamiento en temperatura y atmósfera controlada 7.2.4 Almacenamiento de ingredientes secos, empaques y utensilios o herramientas 7.2.5 Construcción y almacenamiento de maquinaria de la granja, bandas transportadoras y equipos de cosecha 7.2.6 Vehículos, equipos y utensilios 7.2.7 Mantenimiento 7.2.8 Calibración de equipos 7.2.9 Prevención de plagas 7.2.10 Control de animales 7.2.11 Limpieza y saneamiento	18.2 Equipos y mantenimiento	18.2.1 Utensilios y equipos para la manipulación de productos 18.2.2 Mantenimiento y reparación de equipos 18.2.3 Personal de mantenimiento y contratistas 18.2.4 Calibración



Código sobre inocuidad alimentaria: Producción primaria de alimentos de origen vegetal, Edición 9

Módulo 18: Cambios Relevantes

Resumen de cambios:

- Se consolidaron todos los requisitos de equipos y mantenimiento y se modelaron según la reestructuración de las Buenas prácticas de operación (BPO) para los centros de empaque-empacadoras-instalación de confección.



Código sobre inocuidad alimentaria: Producción primaria de alimentos de origen vegetal, Edición 9

Módulo 18: Cambios Relevantes

Edición 8.1		Edición 9	
7.3 Higiene personal (NOTA: en la Edición 9, Higiene personal ahora está en el elemento 7.4)	La Sección 7.3 era Higiene personal en la Edición 8.1. Fue movida al elemento 7.4 en la Edición 9.	18.3 Limpieza y prevención de plagas	18.3.1 Prevención de plagas 18.3.2 Limpieza
<p>Resumen de cambios:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mantenimiento de equipos se trasladó al elemento 18.2. • Fue modelado según las BPO (GOP) para los centros de empaqueo-empacadoras-instalaciones de confección. 			
7.3 Bienestar e higiene del personal	7.3.1 Prácticas de personal 7.3.2 Instalaciones sanitarias y lavado de manos 7.3.3 Ropa protectora 7.3.4 Joyas y efectos personales 7.3.5 Visitantes 7.3.6 Servicios (Instalaciones-facilidades)	18.4 Prácticas del personal para el bienestar e higiene	18.4.1 Prácticas de personal 18.4.2 Instalaciones sanitarias y lavado de manos 18.4.3 Ropa protectora 18.4.4 Visitantes 18.4.5 Instalaciones especiales para el personal (vestidores, baños, comedores/salas de descanso)
<p>Resumen de cambios:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Todos los requisitos para el personal se consolidaron en el elemento 18.4 (p. ej., algunos fueron movidos de las prácticas de cosecha) • Los requisitos de instalaciones sanitarias fueron modelados según las BPO (GOP) para los centros de empaqueo-empacadoras-instalaciones de confección • Se incluyeron los riesgos de contaminación cruzada de los visitantes en las BPA'a (GAP) del módulo 7 			



Código sobre inocuidad alimentaria: Producción primaria de alimentos de origen vegetal, Edición 9

Módulo 18: Cambios Relevantes

Edición 8.1		Edición 9	
7.4 Prácticas de cosecha, manipulación y empaque en campo	7.4.1 Evaluación antes de la cosecha 7.4.2 Procedimientos relacionados con materia extraña y vidrio 7.4.3 Prácticas de personal para empaque en campo	18.5 Prácticas de cosecha y empackado	18.5.1 Operaciones de cultivo y cosecha 18.5.2 Control de materiales extraños, vidrio y otros peligros 18.5.3 Envío y recepción
<p>Resumen de cambios:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los requisitos fueron consolidados y/o alineados bajo los encabezados apropiados. Por ejemplo, los anteriores elementos 7.4.1.2 y 7.4.1.3 acerca de los cuchillos y los contenedores utilizados en la cosecha se encuentran ahora en el elemento 18.5.1 sobre prácticas de cosecha. • Se agregaron los requisitos de movimiento y flujo de empleados de las BPA's (GAP) del módulo 7 • Se agregó el requisito que la supervisión del empleado se registre y se vincule con las acciones correctivas, si es necesario. • Se consolidaron todos los requisitos de materiales extraños en el elemento 18.5.2 y se modelaron según las BPO (GOP) para las instalaciones de empaque-empacadoras o de confección • Se agregó el anterior elemento 7.6.2 sobre Transporte al elemento 18.5 como la cláusula 18.5.3 y se amplió para incluir la protección de los vehículos contra la manipulación y los tipos de registros que deben mantenerse. 			
7.5 Gestión del agua	7.5.1 Sistemas para el manejo del agua 7.5.2 Agua de riego 7.5.3 Tratamiento del agua de riego 7.5.4 Evaluación de riesgos del sistema para el manejo del agua 7.5.5 Plan de gestión del agua 7.5.6 Medidas correctivas 7.5.7 Hielo 7.5.8 Evaluación del agua/hielo en la cosecha	18.6 Gestión del agua	18.6.1 Sistemas para el manejo del agua 18.6.2 Plan de gestión del agua



Código sobre inocuidad alimentaria: Producción primaria de alimentos de origen vegetal, Edición 9

Módulo 18: Cambios Relevantes

Resumen de cambios:

- Se alineó con las BPO (GOP) para los centros de empaque-empacadoras o instalaciones de confección, incluidos los controles de uso del agua del elemento 18.6.2.
- Incluye controles de riesgos y peligros del almacenamiento de agua del módulo 7 que contiene las BPA's.



Código sobre inocuidad alimentaria: Producción primaria de alimentos de origen vegetal, Edición 9

Módulo 18: Cambios Relevantes

Edición 8.1		Edición 9	
7.6 Almacenamiento y transporte	7.6.1 Almacenamiento de productos químicos peligrosos. Sustancias tóxicas y productos derivados del petróleo 7.6.2 Transporte	18.7 Almacenamiento	18.7.1 Almacenamiento a temperatura ambiente/seco 18.7.2 Almacenamiento en temperatura y atmósfera controlada
Resumen de cambios: <ul style="list-style-type: none"> Se consolidó para incluir solamente el almacenamiento de insumos y productos y se alineó con las BPO (GOP) para centros de empaque-empacadoras o instalaciones de confección. Productos químicos agrícolas y peligrosos fue movido al elemento 18.8.1. 			
7.7 Gestión del suelo	7.7.1 Gestión de fertilizantes 7.7.2 Mejoradores del suelo 7.7.3 Adquisición de productos químicos 7.7.4 Productos químicos agrícolas/Agroquímicos	18.8 Fertilizantes y productos químicos agrícolas peligrosos y mejoradores del suelo	18.8.1 Almacenamiento de sustancias químicas agrícolas, mejoradores del suelo y sustancias tóxicas 18.8.2 Adquisición de productos químicos 18.8.3 Mejoradores del suelo 18.8.4 Productos químicos agrícolas/Agroquímicos
Resumen de cambios: <ul style="list-style-type: none"> Todos los requisitos de almacenamiento de productos químicos se consolidaron en el elemento 18.8.1 e incluyeron etiquetado conforme a las BPA's (GAP) del módulo 7 Las compras fueron referenciadas con el Programa de aprobación de proveedores, incluido el cumplimiento de los usos específicos de las mercancías de las BPA's (GAP) del módulo 7. Mejoradores del suelo y Productos químicos agrícolas específicos para el uso y aplicación. 			
7.8 Eliminación de desechos	7.8.1 Eliminación de desechos secos, líquidos e insalubres	18.9 Eliminación de desechos	18.9.1 Gestión de desechos



Código sobre inocuidad alimentaria: Producción primaria de alimentos de origen vegetal, Edición 9

Módulo 18: Cambios Relevantes

Resumen de cambios:

- Se agregó una aclaración a los sistemas de desechos y su contención según las BPS's (GAP) del módulo 7.