



# Código sobre inocuidad alimentaria: Fabricación de alimentos, 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 Planeación de la 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"><li>• Se combinaron, consolidaron y eliminaron requisitos duplicados.</li><li>• Se aclaró la intención que se incluye en el requisito.</li><li>• Se agregó la cultura de inocuidad de los alimentos (elementos 2.1.1.1 y 2.1.1.2).</li><li>• Se agregó un requisito para el sustituto del encargado del sistema SQF.</li><li>• Se agregó el requisito que el sitio cuente con personal y esté organizado para cumplir con los objetivos de inocuidad alimentaria.</li><li>• Se trasladó el plan de gestión de crisis al elemento 2.6.3 Retiros y retiradas.</li><li>• Se eliminó el requisito acerca de la mejora continua.</li></ul>			
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"><li>• Se agregó el requisito que los períodos de retención tengan en cuenta la vida útil del producto.</li></ul>			



# Código sobre inocuidad alimentaria: Fabricación de alimentos, 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 Fabricantes por contrato 2.3.5 Especificaciones del producto terminado	2.3 Especificaciones, formulaciones, realización y aprobación del proveedor	2.3.1 Formulación y realización del producto 2.3.2 Especificaciones (materias primas, empaques, productos terminados y servicios) 2.3.3 Fabricantes por contrato 2.3.4 Programa de aprobación de Proveedores (obligatorio)
Resumen de cambios:			
<ul style="list-style-type: none"><li>• Se agregaron detalles con respecto a las formulaciones del producto para que incluyan el desarrollo por parte de personas autorizadas y la revisión cuando haya cambios en los materiales, ingredientes o equipos.</li><li>• Se agregó el flujo del proceso al elemento 2.3.1.5.</li><li>• Todas las especificaciones se resumen en el elemento 2.3.2 e incluyen a los proveedores de servicios.</li><li>• Se agregó: proveedores para notificar a la planta sobre cambios en la composición del producto que podrían tener un impacto en la formulación del producto.</li><li>• Se agregó que las etiquetas de los productos terminados deberán ser precisas, cumplir con la legislación pertinente y estar aprobadas por el personal calificado de la empresa.</li><li>• El elemento 2.3.2.4 se dividió para que la validación se mantenga en el elemento 2.3.2.4 y la verificación en el elemento 2.3.4.3.</li><li>• Los cofabricantes incluyen distribuidores autorizados para productos de alto y bajo riesgo.</li><li>• El proveedor aprobado pasó al elemento 2.3.4 (anteriormente el elemento 2.4.4).</li></ul>			



# Código sobre inocuidad alimentaria: Fabricación de alimentos, 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 de fabricación (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 2.4.6 Reprocesamiento del producto 2.4.7 Despacho de productos 2.4.8 Control ambiental (Monitoreo de las condiciones ambientales)	2.4 Sistemas de inocuidad alimentaria	2.4.1 Legislación alimentaria (obligatorio) 2.4.2 Buenas prácticas de fabricación (obligatorio) 2.4.3 Plan de inocuidad de alimentos (obligatorio) 2.4.4 Muestreo, inspección y análisis de productos 2.4.5 Materiales y productos no conformes 2.4.6 Reprocesamiento del producto 2.4.7 Despacho de productos (obligatorio) 2.4.8 Control ambiental (Monitoreo de las condiciones ambientales)

### Resumen de cambios:

- 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 (el laboratorio interno estaba en el elemento 11.8.1 anteriormente). Se incluyeron las pruebas de competencia en el elemento 2.4.4.2 (anteriormente el elemento 2.5.4.2).
- El equipo no conforme o que no reúne los requisitos necesarios se movió al elemento 11.1.7.9
- El despacho de productos incluirá un procedimiento para confirmar que las etiquetas de productos cumplen con la legislación alimentaria pertinente
- Procedimiento de despacho de productos liberados (positivos) en el elemento 2.4.7.3.



# Código sobre inocuidad alimentaria: Fabricación de alimentos, 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 Inspecciones y 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 (acciones) correctivas y preventivas (obligatorio) 2.5.4 Inspecciones y auditorías internas (obligatorio)
Resumen de cambios:			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Se agregaron detalles sobre dónde pueden ocurrir desviaciones de los requisitos de inocuidad de alimentos.</li> </ul>			
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 Seguimiento del producto (obligatorio) 2.6.3 Retiro y retirada de productos (obligatorio) 2.6.4 Plan de gestión de crisis
Resumen de cambios:			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Se agregó el Plan de gestión de crisis al elemento 2.6.4 (anteriormente el elemento 2.1.5).</li> <li>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.</li> <li>Los cambios de productos deben ser inspeccionados y aprobados por una persona autorizada.</li> </ul>			



## Código sobre inocuidad alimentaria: Fabricación de alimentos, Edición 9

### Elementos del sistema – Cambios relevantes

- Se deberán implementar procedimientos para garantizar que se concilie el uso de la etiqueta y se investigue y resuelva cualquier inconsistencia.
- Se agregaron requisitos para probar el sistema de retiro para incluir productos de diferentes turnos y para materiales en una gama de productos y clientes.

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:

- Se consolidó para incluir toda la defensa alimentaria y el fraude alimentario (del proveedor aprobado)



# Código sobre inocuidad alimentaria: Fabricación de alimentos, Edición 9

## Elementos del sistema – Cambios relevantes

Edición 8.1		Edición 9	
2.8 Gestión de alérgenos	2.8.1 Gestión de alérgenos y fabricación de alimentos (obligatorio) 2.8.2 Gestión de alérgenos para la fabricación de alimentos para mascotas (obligatorio) 2.8.3 Gestión de alérgenos para fabricantes de piensos/alimento para animales	2.8 Gestión de alérgenos	2.8.1 Gestión de alérgenos (obligatorio)
Resumen de cambios: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se eliminó de la gestión de alérgenos el requisito de incluir el etiquetado del gluten, cuando corresponda.</li> <li>• Se agregaron requisitos adicionales con respecto a la aprobación, el uso, la verificación y las conciliaciones de etiquetas.</li> </ul>			
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 o capacitación continua 2.9.7 Registro de destrezas aprendidas en capacitación	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"> <li>• Se consolidó la capacitación en dos secciones: 2.9.1 Requisitos de capacitación y 2.9.2 Programa de capacitación.</li> <li>• Se agregaron requisitos de capacitación para las siguientes tareas:</li> </ul>			



## Código sobre inocuidad alimentaria: Fabricación de alimentos, Edición 9

### Elementos del sistema – Cambios relevantes

- Métodos de muestreo y análisis o pruebas
- Monitoreo ambiental realizado por el personal relevante.
- Gestión de alérgenos, defensa alimentaria y fraude alimentario para todo el personal pertinente.

Edición 8.1		Edición 9	
11.1 Construcción y ubicación de la planta	11.1.1 Aprobación de la Ubicación de la planta e instalaciones	11.1 Ubicación de la planta e instalaciones	11.1.1 Aprobación de la Ubicación de la planta e instalaciones 11.1.2 Materiales de construcción 11.1.3 Iluminación y accesorios de iluminación 11.1.4 Área de control de calidad/inspección 11.1.5 Protección contra polvo, insectos y plagas 11.1.6 Ventilación 11.1.7 Equipos y utensilios 11.1.8 Terrenos y vías
<p>Resumen de cambios:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 11.1 Aprobación de la Ubicación e instalaciones ahora cubre los elementos 11.1.2 Materiales de construcción, 11.1.3 Iluminación y accesorios de iluminación, 11.1.4 Inspección/área de control de calidad, 11.1.5 Protección contra polvo, insectos y plagas, 11.1.6 Ventilación, 11.1.7 Equipo y utensilios; y 11.1.8 Terrenos y vías.</li> <li>• Se agregó un requisito por separado para la ventilación y la presión de aire positiva.</li> <li>• Las bodegas para equipos se trasladaron al almacenamiento (11.6).</li> <li>• El elemento 11.1.7.9 incluye equipos no conformes o que no cumplen con la especificación de (anteriormente el elemento 2.4.5).</li> </ul>			

Edición 8.1		Edición 9	
11.2 Construcción de instalaciones y equipos	11.2.1 Materiales y superficies 11.2.2 Pisos, desagües y trampas para basura 11.2.3 Paredes, divisiones, puertas y techos 11.2.4 Escaleras, puentes de trabajo y plataformas 11.2.5 Iluminación y accesorios de iluminación 11.2.6 Área de control de calidad/inspección 11.2.7 Protección contra polvo, insectos y plagas 11.2.8 Ventilación 11.2.9 Equipo, utensilios y ropa protectora 11.2.10 Mantenimiento de equipos e instalaciones 11.2.11 Calibración 11.2.12 Prevención de plagas 11.2.13 Limpieza y saneamiento	11.2 Operaciones de la planta	11.2.1 Reparaciones y mantenimiento 11.2.2 Contratistas y personal de mantenimiento 11.2.3 Calibración 11.2.4 Prevención de plagas 11.2.5 Limpieza y saneamiento
Resumen de cambios:			
<ul style="list-style-type: none"> <li>11.2 Operaciones de la planta Incluye los elementos 11.2.1 Reparaciones y mantenimiento; 11.2.2 Personal de mantenimiento y contratistas; 11.2.3. Calibración; 11.2.4 Prevención de plagas; y 11.2.5 Limpieza y saneamiento.</li> </ul>			

- El elemento 11.2.2 Personal de mantenimiento y contratistas ha sido separado de lo que era el elemento 11.2 Mantenimiento de equipos e instalaciones.
- Prevención de plagas fue reestructurado y aclarado.
- Los lavamanos fueron cambiados a estaciones.

Edición 8.1		Edición 9	
11.3 Bienestar e higiene del personal	11.3.1 Personal 11.3.2 Lavado de manos 11.3.3 Ropa 11.3.4 Joyas y efectos personales 11.3.5 Visitantes 11.3.6 Instalaciones de Servicios para el personal 11.3.7 Vestidores 11.3.8 Lavandería 11.3.9 Instalaciones sanitarias 11.3.10 Comedores	11.3 Bienestar e higiene del personal 11.3.2 Lavado de manos 11.3.3 Vestimenta y efectos personales 11.3.4 Visitantes 11.3.5 Instalaciones de Servicios para el personal (vestidores, baños, salas de descanso)	11.3.1 Bienestar del personal
Resumen de cambios:			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 11.3.2.5 Se combinaron referencias a la señalización para el lavado de manos.</li> <li>• 11.3.3 Ropa y efectos personales. (anteriormente “ropa”) incluye lavado, ropa protectora y joyas.</li> <li>• 11.3.5 Instalaciones de Servicios para el personal incluye vestidores, baños y salas de descanso.</li> </ul>			

11.4 Prácticas del personal de procesamiento	11.4.1 Personal involucrado en operaciones de procesamiento y de manipulación de alimentos	11.4 Prácticas del personal de procesamiento	11.4.1 Personal involucrado en operaciones de procesamiento y de manipulación de alimentos
<p>Resumen de cambios:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Requisitos diferenciados para el personal que trabaja o visita áreas de manipulación de alimentos.</li> <li>• Flujo del proceso capturado en el elemento 11.4.1.3 (del elemento 11.7.1).</li> </ul>			

Edición 8.1		Edición 9	
11.5 Suministro de agua, hielo y aire	11.5.1 Suministro de agua 11.5.2 Tratamiento del agua 11.5.3 Suministro de hielo 11.5.4 Calidad del aire y otros gases	11.5 Suministro de agua, hielo y aire	11.5.1 Suministro de agua 11.5.2 Tratamiento del agua 11.5.3 Calidad del agua 11.5.4 Suministro de hielo 11.5.5 Aire y otros gases
Resumen de cambios: <ul style="list-style-type: none"> <li>11.5.1.1: Se agregó al plan de suministro de agua un requisito para que se prevean planes de contingencia en casos en que el suministro de agua potable se considere contaminado.</li> <li>11.5.4.2 Nueva cláusula en el suministro de hielo, que el hielo se obtenga de un proveedor aprobado y se incluya en la evaluación de riesgos de seguridad alimentaria de la planta y se suministre en contenedores adecuados.</li> </ul>			
11.6 Almacenamiento y transporte	11.6.1 Almacenamiento y manipulación de productos 11.6.2 Almacenamiento en frío, congelamiento y enfriamiento de alimentos 11.6.3 Almacenamiento de ingredientes secos, empaques y productos empacados que no necesitan refrigeración 11.6.4 Almacenamiento de productos químicos peligrosos y de sustancias tóxicas 11.6.5 Prácticas de carga, transporte y descarga 11.6.6 Carga	11.6 Recepción, almacenamiento y transporte	11.6.1 Recepción, almacenamiento y manipulación de productos 11.6.2 Almacenamiento en frío, congelamiento y enfriamiento de alimentos 11.6.3 Almacenamiento de ingredientes secos, empaques y productos empacados que no necesitan refrigeración 11.6.4 Almacenamiento de productos químicos peligrosos y de sustancias tóxicas 11.6.5 Prácticas de carga, transporte y descarga

	11.6.7 Transporte		
	11.6.8 Descarga		
<p>Resumen de cambios:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 11.6.1.2: Nueva cláusula para cumplir con las BPM 4.1 de la GFSI para garantizar que todos los materiales se reciban y almacenen correctamente para evitar riesgos de contaminación cruzada.</li> <li>• 11.6.4: El almacenamiento de productos químicos también se aplica a las referencias de almacenamiento de productos químicos en el elemento 11.2.4 Prevención de plagas.</li> <li>• 11.6.5.4: Deberán diseñarse nuevos requisitos para la carga y descarga en plataformas para proteger el producto durante la carga y descarga.</li> </ul>			

Edición 8.1		Edición 9	
11.7 Separación de funciones	11.7.1 Flujo del proceso 11.7.2 Recepción de las materias primas, materiales de empaque e ingredientes 11.7.3 Descongelamiento del producto 11.7.4 Procesos de alto riesgo 11.7.5 Control de la contaminación con materia extraña 11.7.6 Detección de objetos extraños 11.7.7 Gestión de incidentes de contaminación con materia extraña	11.7 Separación de funciones	11.7.1 Procesos de alto riesgo 11.7.2 Descongelamiento del producto 11.7.3 Control de la contaminación con materia extraña 11.7.4 Detección de objetos extraños
Resumen de cambios: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 11.7.1.2 El aire ambiental en las áreas de alto riesgo se debe analizar al menos una vez al año para confirmar que no represente un riesgo para la inocuidad de los alimentos.</li> <li>• 11.7.3.11 Nueva cláusula: "Las juntas, los impulsores de caucho y otros equipos hechos de materiales que pueden desgastarse o deteriorarse con el tiempo deben inspeccionarse con una frecuencia regular."</li> <li>• La Recepción de la materia prima se movió al elemento 11.6.1</li> </ul>			

Edición 8.1		Edición 9	
11.8 Laboratorios en las instalaciones	11.8.1 Ubicación	11.8 Eliminación de desechos	11.8.1 Eliminación de desechos líquidos y secos
11.9 Eliminación de desechos	11.9.1 Eliminación de desechos líquidos y secos		
<p>Resumen de cambios:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Laboratorios en las instalaciones pasó al elemento 2.4.4.</li> <li>• El elemento 11.8.1.3 se pasó del elemento 11.2.9.5 en la edición 8. “El agua residual y el agua de rebose de tinas, tanques y otros equipos deberán dirigirse para descarga directa al sistema de drenaje en el piso, y deberán cumplir con los requisitos regulatorios locales.”</li> <li>• 11.8.1.10 Nueva cláusula para cumplir con las BPM's 12.1 de la GFSI con respecto a la eliminación y el almacenamiento efectivos (si se requiere) de las aguas residuales.</li> </ul>			