

Edição 8.1		Edição 9	
Parte A, seção 2.2	O escopo da certificação	Etapa 3	Determinar o Escopo da Certificação
As unidades certificadas em outra NGSa se qualificam para a Certificação da Qualidade SQF. O escopo da certificação deve ser claramente identificado e acordado pelo organismo de certificação antes da auditoria de certificação inicial da qualidade.			
2.1 Compromisso da Alta Direção	2.1.1 Política da Qualidade 2.1.2 Responsabilidade da Qualidade 2.1.3 Análise Crítica pela Alta Direção 2.1.4 Gestão de Reclamações 2.1.5 Planejamento da Gestão de Crises	2.1 Compromisso da Alta Direção	2.1.1 Responsabilidade da Alta Direção 2.1.2 Análise Crítica pela Alta Direção 2.1.3 Gestão de Reclamações
<p>Resumo das alterações:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Removido o texto específico de segurança de alimentos SQF para acomodar o sistema da qualidade de qualquer NGSa. • 2.1: Inclui requisitos sobre Política da Qualidade (2.1.1) e Responsabilidade da Alta Direção (2.1.2) da edição 8.1. • 2.1.1.1: Reformulação geral do texto do requisito da política. • 2.1.1.3: Adicionado requisito referente à implementação, manutenção e melhoria contínua da cultura de qualidade dentro da unidade. 			

Edição 8.1		Edição 9	
2.2 Controle de Documentos e Registros	2.2.1 Sistema de Gestão da Qualidade 2.2.2 Controle de Documentos 2.2.3 Registros	2.2 Controle de Documentos e Registros	2.2.1 Sistema de Gestão da Qualidade 2.2.2 Controle de Documentos 2.2.3 Registros
<p>Resumo das alterações:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2.2.1.1: Removida a referência ao manual da qualidade e substituída por “documentação que descreve os métodos e procedimentos”, para permitir uma abordagem mais flexível. • 2.2.2.2 Adicionado um registro a ser mantido dos documentos atuais dos Sistemas da Qualidade SQF e das alterações aos documentos. • 2.2.3.3: Fornecidas referências do Código de Segurança de Alimentos SQF sobre a condição e armazenamento de registros. 			

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 Fornecedores	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
<p>Resumo das alterações:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adicionado detalhe sobre quando os estudos de prazo de validade devem ser realizados. • Todas as especificações resumidas em 2.3.2 e incluem prestadores de serviços. • Fornecedor aprovado movido para 2.3.4 (anteriormente 2.4.4) e requisitos adicionados para o pessoal que realiza as auditorias em fornecedores. 			
2.4 Sistemas da Qualidade de Alimentos	2.4.1 Requisitos do Cliente 2.4.2 Fundamentos da Qualidade 2.4.3 Plano da Qualidade de Alimentos 2.4.4 Programa de Aprovação de Fornecedores 2.4.5 Produto ou Equipamento Não Conforme	2.4 Sistema da Qualidade de Alimentos	2.4.1 Requisitos do Cliente 2.4.2 Fundamentos da Qualidade 2.4.3 Plano da Qualidade de Alimentos 2.4.4 Amostragem, Inspeção e Análise de Produtos 2.4.5 Produto ou Equipamento Não Conforme 2.4.6 Retrabalho do Produto

	2.4.6 Retrabalho do Produto 2.4.7 Liberação de Produtos		2.4.7 Liberação de Produtos
<p>Resumo das alterações:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A amostragem do produto agora está em 2.4.4 (anteriormente 2.5.4). • Fornecedor aprovado movido para 2.3.4 (anteriormente 2.4.4). • Adicionado requisito de acreditação para laboratórios externos 			
Edição 8.1		Edição 9	
2.5 Verificação do Sistema da Qualidade de Alimentos	2.5.1 Validação e Eficácia 2.5.2 Atividades de Verificação 2.5.3 Ação Corretiva e Preventiva 2.5.4 Amostragem, Inspeção e Análise de Produtos 2.5.5 Auditorias Internas e Inspeções	2.5 Verificação do Sistema da Qualidade	2.5.1 Validação e Eficácia 2.5.2 Atividades de Verificação 2.5.3 Ação Corretiva e Preventiva 2.5.4 Auditorias Internas
<p>Resumo das alterações:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Movido o 2.5.4 Amostragem do Produto para 2.4.4. • Adicionado que o pessoal que conduz auditorias internas deve ser independente da função que está sendo auditada. 			
2.6 Identificação do Produto, Rastreabilidade, Recolhimento e Recall	2.6.1 Identificação de Produtos 2.6.2 Rastreabilidade de Produtos	2.6 Identificação do Produto, Rastreabilidade, Recolhimento, Recall e Gestão de Crises	2.6.1 Identificação e Rastreabilidade do Produto 2.6.2 Recolhimento e Recall de Produto

	2.6.3 Recolhimento e Recall do Produto		2.6.3 Gestão de Crises
<p>Resumo das alterações:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adicionada Gestão de Crises a 2.6.3 (anteriormente 2.1.5). • Adicionado que registros de recolhimento e recall devem ser mantidos. 			

Edição 8.1		Edição 9	
2.7 Fraude em Alimentos	2.7.1 Avaliação da Vulnerabilidade à Fraude em Alimentos	2.7 Fraude em Alimentos	2.7.1 Fraude em Alimentos
<p>Resumo das alterações:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adicionado comentário de que a avaliação de vulnerabilidade para segurança de alimentos e qualidade pode ser incluída na mesma avaliação. 			
2.8 Alimentos com Identidade Preservada	2.8.1 Requisitos Gerais para Alimentos com Identidade Preservada	2.8 Alimentos com Identidade Preservada	2.8.1 Requisitos Gerais para Alimentos com Identidade Preservada
<p>Resumo das alterações:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adicionada aprovação do rótulo 			
2.9 Treinamento	2.9.1 Requisitos de Treinamento 2.9.2 Programa de Treinamento 2.9.3 Instruções da Qualidade	2.9 Treinamento	2.9.1 Requisitos de Treinamento 2.9.2 Programa de Treinamento

	<p>2.9.4 APPCC para Requisitos de Treinamento da Qualidade</p> <p>2.9.5 Linguagem</p> <p>2.9.6 Treinamento de Reciclagem</p> <p>2.9.7 Registro de Habilidades de Treinamento</p>		
<p>Resumo das alterações:</p> <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 avaliações sensoriais. • Listas de treinamento alteradas para registros de treinamento. 			