



# Código sobre inocuidad alimentaria: Producción primaria de productos de origen vegetal, edición 9

## Elementos del sistema - Cambios clave

| Edición 8.1   |  | Edición 9                             |   |
|---|--|---------------------------------------|---|
| 2.1<br>Compromiso de la gerencia  | 2.1.1 Política de inocuidad alimentaria (obligatorio)<br>2.1.2 Responsabilidad de la gerencia (obligatorio)<br>2.1.3 Revisión por la gerencia (obligatorio)<br>2.1.4 Gestión de quejas (obligatorio)<br>2.1.5 Planeación de la gestión de crisis | 2.1 Compromiso de la gerencia         | 2.1.1 Responsabilidad de la gerencia (obligatorio)<br>2.1.2 Revisión por la gerencia (obligatorio)<br>2.1.3 Gestión de quejas (obligatorio) |
| <p>Resumen de cambios:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se combinaron, consolidaron y eliminaron requisitos duplicados.</li> <li>• Se aclaró la intención detrás del requisito.</li> <li>• Se agregó la cultura de inocuidad alimentaria (elementos 2.1.1.1 y 2.1.1.2).</li> <li>• Se agregó un requisito para la sustitución del encargado del sistema de alimentos inocuos y de calidad (Safe Quality Food, SQF).</li> <li>• Se agregó el requisito de que la planta cuente con personal y esté organizado para cumplir con los objetivos de inocuidad de alimentos.</li> <li>• Se trasladó la Planeación de la gestión de crisis al elemento 2.6.3 Retiros y retiradas.</li> </ul> |  |                                       |   |
| 2.2 Control de documentos y registros   | 2.2.1 Sistema de gestión de la inocuidad de alimentos<br>2.2.2 Control de documentos (obligatorio)   | 2.2 Control de documentos y registros | 2.2.1 Sistema de gestión de la inocuidad de alimentos (obligatorio)<br>2.2.2 Control de documentos (obligatorio)                            |



# Código sobre inocuidad alimentaria: Producción primaria de productos de origen vegetal, edición 9

## Elementos del sistema - Cambios clave

|  |                              |  |                               |
|--|------------------------------|--|-------------------------------|
|  | 2.2.3Registros (obligatorio) |  | 2.2.3 Registros (obligatorio) |
|--|------------------------------|--|-------------------------------|

### Resumen de cambios:

- Se agregó el requisito de 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 productos de origen vegetal, edición 9

## Elementos del sistema - Cambios clave

| Edición 8.1  |   | Edición 9  |  |
|--|---|--|--|
| 2.3<br>Especificaciones y desarrollo del producto  | 2.3.1 Desarrollo y realización del producto<br>2.3.2 Materias primas y materiales de empaque<br>2.3.3 Proveedores de servicio por contrato<br>2.3.4 Productores/granjas por contrato<br>2.3.5 Especificaciones del producto terminado | 2.3<br>Especificaciones, desarrollo de productos/híbridos y aprobación del proveedor | 2.3.1 Variedad/híbrido del producto de origen vegetal o desarrollo del producto<br>2.3.2 Especificaciones (insumos agrícolas, empaque, productos cosechados y servicios por contrato)<br>2.3.3 Proveedor aprobado/Programa de compras de insumos (obligatorio) |
| <p>Resumen de cambios:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Se agregó el flujo del proceso al elemento 2.3.1.4.</li> <li>• Todas las especificaciones se resumieron en el elemento 2.3.2 e incluyen a los proveedores de servicio por contrato. Los proveedores de servicios por contrato estaban en los elementos 2.3.3 y 2.3.4 en la Edición 8.1.</li> <li>• El proveedor aprobado pasó al elemento 2.3.3 (anteriormente en el elemento 2.4.4).</li> </ul> |   |  |  |



# Código sobre inocuidad alimentaria: Producción primaria de productos de origen vegetal, edición 9

## Elementos del sistema - Cambios clave

| Edición 8.1                           |  | Edición 9                            |  |
|---------------------------------------|--|--------------------------------------|--|
| 2.4 Sistemas de inocuidad alimentaria | 2.4.1 Legislación alimentaria (obligatorio)<br>2.4.2 Buenas prácticas agrícolas/acuícolas (obligatorio)<br>2.4.3 Plan de inocuidad de alimentos (obligatorio)<br>2.4.4 Programa de proveedores aprobados (obligatorio)<br>2.4.5 Producto o equipo que no reúne los requisitos necesarios o no-conforme | 2.4 Sistema de inocuidad alimentaria | 2.4.1 Legislación alimentaria (obligatorio)<br>2.4.2 Buenas prácticas agrícolas/operativas (obligatorio)<br>2.4.3 Plan de inocuidad de alimentos (obligatorio)<br>2.4.4 Muestreo, inspección y análisis de productos<br>2.4.5 Insumos y productos agrícolas no conformes<br>2.4.6 Reprocesamiento de productos<br>2.4.7 Despacho de productos (obligatorio)<br>2.4.8 Control ambiental |

### Resumen de cambios:

- 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 en 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 en el elemento 2.5.4.2).



# Código sobre inocuidad alimentaria: Producción primaria de productos de origen vegetal, edición 9

## Elementos del sistema - Cambios clave

- Los nuevos requisitos en el elemento 2.4, Sistemas de Inocuidad Alimentaria incluyen: 2.4.6 Reprocesamiento del producto; 2.4.7 Despacho de productos; y 2.4.8 Control ambiental para algunas operaciones de producción primaria de productos de origen vegetal.

| Edición 8.1  |   | Edición 9                        |  |
|--|---|----------------------------------|--|
| 2.5 Verificación del Sistema SQF   | 2.5.1 Validación y efectividad (obligatorio)<br>2.5.2 Actividades de verificación (obligatorio)<br>2.5.3 Medidas correctivas y preventivas (obligatorio)<br>2.5.4 Muestreo, inspección y análisis de productos<br>2.5.5 Auditorías internas (obligatorio) | 2.5 Verificación del Sistema SQF | 2.5.1 Validación y efectividad (obligatorio)<br>2.5.2 Actividades de verificación (obligatorio)<br>2.5.3 Medidas correctivas y preventivas (obligatorio)<br>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> |   |                                  |  |



# Código sobre inocuidad alimentaria: Producción primaria de productos de origen vegetal, edición 9

## Elementos del sistema - Cambios clave

|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
| 2.6<br>Identificación, seguimiento, retiro y retirada de productos   | 2.6.1 Identificación del producto (obligatorio)<br>2.6.2 Seguimiento del producto (obligatorio)<br>2.6.3 Retiro y retirada de productos (obligatorio) | 2.6<br>Trazabilidad del producto y gestión de crisis | 2.6.1 Identificación del producto (obligatorio)<br>2.6.2 Retiro y retirada de productos (obligatorio)<br>2.6.3 Planeación de la gestión de crisis |
| <p>Resumen de cambios:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Se agregó la Planeación de la gestión de crisis al elemento 2.6.3 (anteriormente en 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>• Deberán implementarse procedimientos para garantizar que se concilie el uso de la etiqueta y se investigue y resuelva cualquier inconsistencia.</li></ul> |   |  |   |



# Código sobre inocuidad alimentaria: Producción primaria de productos de origen vegetal, edición 9

## Elementos del sistema - Cambios clave

| Edición 8.1  |   | Edición 9                                    |   |
|--|---|--|---|
| 2.7 Defensa alimentaria y fraude alimentario   | 2.7.1 Plan de defensa alimentaria (obligatorio)<br>2.7.2 Fraude alimentario   | 2.7 Defensa alimentaria y fraude alimentario | 2.7.1 Plan de defensa alimentaria (obligatorio)<br>2.7.2 Fraude alimentario (obligatorio) |
| Resumen de cambios:  |   |  |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Se consolidó para incluir toda la defensa alimentaria y el fraude alimentario (del proveedor aprobado)</li> </ul>   |   |  |   |
| 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"> <li>Se agregó un requisito de 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.</li> </ul> |   |  |   |
| 2.9 Capacitación   | 2.9.1 Requisitos de capacitación<br>2.9.2 Programa de capacitación (obligatorio)<br>2.9.3 Instrucciones<br>2.9.4 Requisitos de capacitación sobre el análisis de riesgos y control de puntos críticos (Hazard Analysis and Critical Control Points, HACCP)<br>2.9.6 Capacitación de perfeccionamiento | 2.9 Capacitación                             | 2.9.1 Requisitos de capacitación<br>2.9.2 Programa de capacitación (obligatorio)          |



# Código sobre inocuidad alimentaria: Producción primaria de productos de origen vegetal, edición 9

## Elementos del sistema - Cambios clave

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
|  | 2.9.7 Registro de las destrezas de capacitación |  |  |
| 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 agregó una aclaración sobre los elementos del programa de capacitación necesarios para garantizar el personal competente.</li></ul> |   |  |  |



# Código sobre inocuidad alimentaria: Producción primaria de productos de origen vegetal, edición 9

## Módulo 8: Cambios clave

| Edición 8.1   |  | Edición 9                               |  |
|---|--|---|--|
| 8.1 Requisitos de la planta   | 8.1.1 Ubicación de la propiedad I  | 8.1 Requisitos de la planta             | 8.1.1 Ubicación de la propiedad  |
| Resumen de cambios:   |  |   |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Se agregó un requisito para mantener registros para cada planta de producción que indiquen qué cultivos se han plantado y cosechado en la planta.</li> </ul> |  |   |  |
| 8.2 Construcciones, almacenes y equipos   | 8.2.1 Campo/terrenos y construcciones de almacenamiento<br>8.2.2 Almacenamiento de ingredientes secos, empaques y utensilios<br>8.2.3 Construcción y almacenamiento de maquinaria de granja/cosecha y bandas transportadoras<br>8.2.4 Vehículos, equipos y utensilios<br>8.2.5 Mantenimiento<br>8.2.6 Calibración del equipo<br>8.2.7 Prevención de plagas<br>8.2.8 Control de animales<br>8.2.11 Limpieza y saneamiento | 8.2 Construcciones, almacenes y equipos | 8.2.1 Silos, contenedores y construcciones de almacenamiento<br>8.2.2 Almacenamiento de productos químicos agrícolas, mejoradores del suelo y sustancias tóxicas<br>8.2.3 Maquinaria de granja, equipos y utensilios para la manipulación de productos |
| Resumen de cambios:   |  |   |  |

**Módulo 8: Cambios clave**

- Los requisitos se han consolidado y se han enumerado con más claridad para aclarar la intención.
- La Sección 8.2.2 se ha movido de la sección anterior 8.6.1, donde se describen los requisitos de almacenamiento de productos químicos.
- Varias secciones de 8.2 en la Edición 8.1 se movieron a 8.3 en la Edición 9: Mantenimiento; calibración de equipos; prevención de plagas; control de animales; y limpieza y saneamiento.



# Código sobre inocuidad alimentaria: Producción primaria de productos de origen vegetal, edición 9

## Módulo 8: Cambios clave

| Edición 8.1   |   | Edición 9   |  |
|---|---|---|--|
| 8.3 Higiene personal **   |   | 8.3 Mantenimiento de la granja, limpieza y control de plagas/animales | 8.3.1 Mantenimiento y calibración de equipos<br>8.3.2 Prevención de plagas<br>8.3.3 Control de animales<br>8.3.4 Limpieza  |
| <p>Resumen de cambios:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>** NOTA: en la Edición 9, la Higiene personal ahora APARECE en la SECCIÓN 8.4</li> <li>Varios requisitos de la sección anterior 8.2 se han movido a 8.3: Mantenimiento y calibración de equipos; prevención de plagas; control de animales y limpieza.</li> <li>Estas secciones son similares a las de la edición 8.1, excepto que la concientización sobre la capacitación en prevención de plagas para el personal es parte de 2.9, la sección consolidada sobre los elementos del programa de capacitación.</li> </ul> |   |   |  |
| 8.3 Higiene personal  | 8.3.1 Prácticas de personal<br>8.3.2 Instalaciones sanitarias y lavado de manos<br>8.3.3 Ropa protectora<br>8.3.4 Joyas y artículos personales<br>8.3.5 Visitantes<br>8.3.6 Servicios (Instalaciones) | 8.4 Higiene personal  | 8.4.1 Prácticas de personal<br>8.4.2 Instalaciones sanitarias y lavado de manos<br>8.4.3 Ropa protectora<br>8.4.4 Visitantes<br>8.4.5 Almacenamiento personal de alimentos, bebidas y artículos personales |



**Código sobre inocuidad alimentaria: Producción primaria de productos de origen vegetal, edición 9**  
Módulo 8: Cambios clave

Resumen de cambios:

- Agrega detalles y ejemplos sobre prácticas de higiene personal adecuadas.
- El elemento anterior 8.3.4 sobre joyas y artículos personales ahora se consolida en el elemento 8.4.1.1.
- El elemento anterior 8.3.6.3 sobre la disponibilidad de agua potable ahora se encuentra en el elemento 8.4.1.1.



# Código sobre inocuidad alimentaria: Producción primaria de productos de origen vegetal, edición 9

## Módulo 8: Cambios clave

| Edición 8.1   |   | Edición 9  |  |
|---|---|--|--|
| 8.4 Prácticas de cosecha, manipulación y empaque  | 8.4.1 Evaluación antes de la cosecha  | 8.5 Prácticas de cosecha, manipulación de productos y transporte | 8.5.1 Inspección de cosecha, prácticas de manipulación de productos y transporte |
| <p>Resumen de cambios:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se aclararon los métodos y las responsabilidades para las inspecciones para identificar los peligros en los productos que se cosechan.</li> <li>• Se agregó un requisito de que los procedimientos para la manipulación y el empaque de cultivos incluyan el control del acceso y movimiento del personal.</li> <li>• El elemento anterior 8.6.2 sobre Transporte se agregó al elemento 8.5 como cláusula 8.5.1.3.</li> </ul> |   |  |  |
| 8.5 Gestión del agua  | 8.5.1 Descripción del sistema de agua<br>8.5.2 Agua de riego<br>8.5.3 Tratamiento del agua de riego<br>8.5.4 Evaluación del riesgo del sistema de suministro de agua<br>8.5.5 Plan de gestión del agua<br>8.5.6 Medidas correctivas | 8.6 Gestión del agua   | 8.6.1 Sistemas de agua<br>8.6.2 Agua de riego<br>8.6.3 Plan de gestión del agua  |
| <p>Resumen de cambios:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Los requisitos se han consolidado bajo tres encabezados y se han enumerado con más claridad para aclarar la intención.</li> </ul>   |   |  |  |



# Código sobre inocuidad alimentaria: Producción primaria de productos de origen vegetal, edición 9

## Módulo 8: Cambios clave

| Edición 8.1   |  | Edición 9                   |  |
|---|--|-----------------------------|--|
| 8.6 Almacenamiento y transporte   | 8.6.1 Almacenamiento de productos químicos peligrosos, sustancias tóxicas y productos derivados del petróleo<br>8.6.2 Transporte               |                             |  |
| Resumen de cambios:   |  |                             |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>El elemento anterior 8.6 se ha consolidado en las cláusulas 8.2 y 8.5. Consulte estas secciones para obtener un resumen de los cambios que podrían haber ocurrido.</li> </ul>  |  |                             |  |
| 8.7 Gestión del suelo   | 8.7.1 Gestión de fertilizantes<br>8.7.2 Mejoradores del suelo<br>8.7.3 Adquisición de productos químicos<br>8.7.4 Productos químicos agrícolas | 8.7 Gestión del suelo       | 8.7.1 Adquisición de productos químicos<br>8.7.2 Mejoradores del suelo<br>8.7.3 Productos químicos agrícolas |
| Resumen de cambios:   |  |                             |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>El elemento anterior 8.7.1 requisitos de almacenamiento de mejoradores del suelo/gestión de fertilizantes se trasladó al elemento 8.2.2, Almacenamiento de productos químicos agrícolas, mejoradores del suelo y sustancias tóxicas.</li> <li>El elemento anterior 8.7.4.4 se eliminó del Módulo 8 en la Edición 9.</li> </ul> |  |                             |  |
| 8.8 Eliminación de desechos   | 8.8.1 Eliminación de desechos secos, líquidos e insalubres   | 8.8 Eliminación de desechos | 8.8.1 Manejo y eliminación de desechos   |
| Resumen de cambios:   |  |                             |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Se agregó una aclaración a la sección Eliminación de desechos.</li> </ul>  |  |                             |  |



# Código sobre inocuidad alimentaria: Producción primaria de productos de origen vegetal, edición 9

## Módulo 8: Cambios clave