



Código sobre inocuidad alimentaria: Almacenamiento y distribución, Edición 9

Elementos del sistema - Cambios clave

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"> • Se combinaron, consolidaron y eliminaron requisitos duplicados. • Se aclaró la intención detrás del requisito. • Se agregó la cultura de inocuidad alimentaria (elementos 2.1.1.1 y 2.1.1.2). • Se agregó un requisito para la sustitución del encargado del sistema de alimentos inocuos y de calidad (Safe Quality Food, SQF). • Se agregó el requisito de que la planta cuente con personal y esté organizado para cumplir con los objetivos de inocuidad de alimentos. 			
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)	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 aclararon los elementos necesarios que se incluirán en el sistema de gestión de la inocuidad de alimentos con ejemplos que incluyen especificaciones, controles de procesos que afectan la inocuidad alimentaria y regulaciones de inocuidad de alimentos. • Se agregó el requisito de que los períodos de retención tengan en cuenta la vida útil del producto. 			



Código sobre inocuidad alimentaria: Almacenamiento y distribución, Edición 9

Elementos del sistema - Cambios clave

Edición 8.1		Edición 9	
2.3 Especificaciones y servicio por contrato	2.3.1 Producto para el almacenamiento y distribución 2.3.2 Proveedores entrantes 2.3.3 Proveedores de servicio por contrato 2.3.4 Contratos para almacenamiento o distribución por terceras partes	2.3 Especificaciones y aprobación del proveedor	2.3.1 Producto para el almacenamiento y distribución 2.3.2 Aprobación del proveedor y suministros entrantes 2.3.3 Proveedores de servicio por contrato 2.3.4 Almacenamiento o distribuidor externos por contrato
Resumen de cambios: <ul style="list-style-type: none"> • La redacción en el elemento 2.3.2.3 cambió desde la validación en la edición 8, 2.3.2.4 hasta la verificación para garantizar que los materiales entrantes no destinados a la distribución sean adecuados para sus propósitos previstos. • Se aclararon los requisitos para las especificaciones para los suministros entrantes y su manipulación. • Los proveedores aprobados para productos entrantes se trasladaron al elemento 2.3.2.4 (anteriormente el elemento 2.4.4). • Se aclararon los requisitos para los proveedores de servicios por contrato que pueden afectar la inocuidad del producto. 			
2.4 Sistema de inocuidad alimentaria	2.4.1 Legislación alimentaria (obligatorio) 2.4.2 Buenas prácticas de almacenamiento y distribución (obligatorio) 2.4.3 Plan de inocuidad de alimentos (obligatorio) 2.4.4 Proveedores aprobados (obligatorio) 2.4.5 Producto o equipo que no reúne los requisitos necesarios o no-conforme 2.4.6 Recuperación del producto 2.4.7 Despacho de productos (obligatorio)	2.4 Sistema de inocuidad alimentaria	2.4.1 Legislación alimentaria (obligatorio) 2.4.2 Buenas prácticas de almacenamiento y distribución (obligatorio) 2.4.3 Plan de inocuidad de alimentos (obligatorio) 2.4.4 Producto o equipo que no reúne los requisitos necesarios o no-conforme 2.4.5 Recuperación del producto 2.4.6 Despacho de productos (obligatorio)



Código sobre inocuidad alimentaria: Almacenamiento y distribución, Edición 9

Elementos del sistema - Cambios clave

	2.4.8 Control ambiental		
--	-------------------------	--	--

Resumen de cambios:

- Se cambió el elemento 2.4.3.1 para indicar que el plan de gestión de riesgos y peligros para la inocuidad de los alimentos debe ser un análisis de riesgos y control de puntos críticos (Hazard Analysis and Critical Control Points, HACCP) basado en el riesgo o controles preventivos. No es necesario que se base únicamente en los lineamientos HACCP del Codex.



Código sobre inocuidad alimentaria: Almacenamiento y distribución, Edición 9

Elementos del sistema - Cambios clave

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, inspecciones 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 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. Se agregaron detalles sobre el uso de evidencia objetiva y las medidas que se tomarán para los cambios implementados a partir de las auditorías internas. 			
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 Planeación de la gestión de crisis
Resumen de cambios: <ul style="list-style-type: none"> Se agregó la Planeación de la gestión de crisis al elemento 2.6.4 (anteriormente en el elemento 2.1.5). Se agregaron los requisitos del elemento 2.6.1.2 para mantener registros para la recepción de productos y el despacho y destino de productos. 			



Código sobre inocuidad alimentaria: Almacenamiento y distribución, Edición 9

Módulo 12: Cambios clave

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 toda la defensa alimentaria y el fraude alimentario.Se aclararon algunos de los requisitos para cada programa.			
2.8 Gestión de alérgenos	2.8.1 Gestión de alérgenos (obligatorio)	2.8 Gestión de alérgenos	2.8.1 Gestión de alérgenos (obligatorio)
Resumen de cambios: <ul style="list-style-type: none">Se agregaron requisitos adicionales para el manejo de productos recuperados que contienen alérgenos.Se agregó un requisito para que las plantas que normalmente no manipulan materiales alergénicos tengan un programa que aborde las acciones de mitigación para los alérgenos introducidos accidentalmente.			
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 2.9.7 Registro de las destrezas de 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">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: Almacenamiento y distribución, Edición 9

Módulo 12: Cambios clave

Edición 8.1		Edición 9	
12.1 Construcción y ubicación de la planta	12.1.1 Ubicación y aprobación de las instalaciones	12.1 Ubicación de la planta e instalaciones	12.1.1 Ubicación y aprobación de las instalaciones 12.1.2 Materiales de construcción 12.1.3 Iluminación y accesorios de iluminación 12.1.4 Protección contra polvo, insectos y plagas 12.1.5 Ventilación 12.1.6 Equipos y utensilios 12.1.7 Terrenos y vías
Resumen de cambios:			
<ul style="list-style-type: none">• 12.1 Ubicación de la planta e instalaciones ahora cubre los elementos 12.1.2 Materiales de construcción, 12.1.3 Iluminación y accesorios de iluminación, 12.1.4 Protección contra polvo, insectos y plagas, 12.1.5 Ventilación, 12.1.6 Equipo y utensilios y 12.1.7 Terrenos y vías.• Terrenos y vías anteriormente estaba en la Sección 12.9, Exterior, bajo el elemento 12.9.1. Esa cláusula se ha eliminado.			
12.2 Construcción de equipos de instalaciones	12.2.1 Materiales y superficies 12.2.2 Pisos, desagües y trampas para la basura 12.2.3 Paredes, divisiones, puertas y techos 12.2.4 Iluminación y accesorios de iluminación 12.2.5 Protección contra el polvo, insectos y plagas 12.2.6 Ventilación 12.2.7 Equipo, utensilios y ropa protectora	12.2 Operación de la planta	12.2.1 Reparaciones y mantenimiento 12.2.2 Contratistas y personal de mantenimiento 12.2.3 Calibración 12.2.4 Prevención de plagas 12.2.5 Limpieza y saneamiento



Módulo 12: Cambios clave

	12.2.8 Mantenimiento de instalaciones y equipos 12.2.9 Calibración 12.2.10 Prevención de plagas 12.2.11 Limpieza y saneamiento		
Resumen de cambios:			
<ul style="list-style-type: none">• 12.2 Operaciones de la planta. Incluye los elementos 12.2.1 Reparaciones y mantenimiento; 12.2.2 Personal de mantenimiento y contratistas; 12.2.3. Calibración; 12.2.4 Prevención de plagas y 12.2.5 Limpieza y saneamiento.• El elemento 12.2.2 Personal de mantenimiento y contratistas ha sido separado de lo que era el elemento 12.2.8 Mantenimiento de instalaciones y equipos.• Prevención de plagas fue reestructurado y aclarado.• 12.2.5.8: Se agregó la inspección de los servicios para el personal.			



Código sobre inocuidad alimentaria: Almacenamiento y distribución, Edición 9

Módulo 12: Cambios clave

Edición 8.1		Edición 9	
12.3 Bienestar e higiene del personal	12.3.1 Personal 12.3.2 Lavado de manos 12.3.3 Ropa 12.3.4 Joyas y artículos personales 12.3.5 Visitantes 12.3.6 Servicios para el personal 12.3.7 Vestidores 12.3.8 Instalaciones sanitarias 12.3.9 Comedores	12.3 Bienestar e higiene del personal	12.3.1 Bienestar del personal 12.3.2 Lavado de manos 12.3.3 Vestimenta y artículos personales 12.3.4 Visitantes 12.3.5 Servicios para el personal (vestidores, baños, cuartos de descanso)
Resumen de cambios: <ul style="list-style-type: none"> • 12.3.3 Ropa y artículos personales. (anteriormente “ropa”) incluye lavado, ropa protectora y joyas. • 12.3.5 Servicios para el personal incluye vestidores, baños y cuartos de descanso. 			
12.4 Prácticas de personal	12.4.1 Personal involucrado en operaciones de manipulación y empaque o recuperación de alimentos	12.4 Prácticas del personal de procesamiento	12.4.1 Personal involucrado en operaciones de recuperación, reempaque y almacenamiento de alimentos
Resumen de cambios: <ul style="list-style-type: none"> • Se agregaron requisitos sobre cuándo y cómo se debe permitir el agua para beber en las instalaciones. (12.4.1.1) 			



Código sobre inocuidad alimentaria: Almacenamiento y distribución, Edición 9

Módulo 12: Cambios clave

Edición 8.1		Edición 9	
12.5 Suministro de agua, hielo y aire	12.5.1 Suministro de agua 12.5.2 Monitoreo de la microbiología y calidad del agua 12.5.3 Suministro de agua 12.5.4 Suministro de hielo 12.5.5 Análisis 12.5.6 Calidad del aire y otros gases	12.5 Suministro de agua, hielo y aire	12.5.1 Suministro de agua 12.5.2 Calidad del agua y hielo 12.5.3 Aire y otros gases
Resumen de cambios: <ul style="list-style-type: none"> 12.5.1.2: 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. Se ampliaron los requisitos para abordar la potabilidad, incluidas las pruebas del sistema de contraflujo. 			
12.6 Almacenamiento y transporte	12.6.1 Almacenamiento y manipulación de productos 12.6.2 Almacenamiento en frío, congelación y enfriamiento de productos 12.6.3 Almacenamiento de productos empacados que no necesitan refrigeración 12.6.4 Almacenamiento de equipos y contenedores 12.6.5 Almacenamiento de productos químicos peligrosos y sustancias tóxicas	12.6 Recepción, almacenamiento y transporte	12.6.1 Recepción, almacenamiento y manipulación de productos 12.6.2 Almacenamiento en frío, congelación y enfriamiento de productos 12.6.3 Almacenamiento de productos secos 12.6.4 Almacenamiento de productos químicos peligrosos y de sustancias tóxicas que se utilizan en la planta 12.6.5 Prácticas de carga, transporte y organización



Módulo 12: Cambios clave

	12.6.6 Almacenamiento alternativo y manipulación de productos 12.6.7 Prácticas de carga, transporte y recepción 12.6.8 Consolidado/organizado en espera y carga 12.6.9 Transporte		
--	--	--	--

Resumen de cambios:

- 12.6.1.2: Nueva cláusula para cumplir con las BPF 4.1 de la Iniciativa global de inocuidad de los alimentos (Global Food Safety Initiative, GFSI) para garantizar que todos los materiales se reciban y almacenen correctamente para evitar riesgos de contaminación cruzada.
- 12.6.4: Almacenamiento de productos químicos también se aplica a las referencias de almacenamiento de productos químicos en el elemento 1.2.4 Prevención de plagas.
- 12.6.5.4: Deberán diseñarse nuevos requisitos para las plataformas de carga y descarga para proteger el producto durante la carga y descarga.
- Los requisitos de recepción anteriormente en el elemento 12.7.2 se han movido al elemento 12.6.5.



Código sobre inocuidad alimentaria: Almacenamiento y distribución, Edición 9

Módulo 12: Cambios clave

Edición 8.1		Edición 9	
12.7 Separación de funciones	12.7.1 Flujo del proceso 12.7.2 Recepción 12.7.3 Control de materia extraña 12.7.4 Gestión de incidentes por la contaminación con materia extraña	12.7 Separación de funciones	12.7.1 Flujo del proceso 12.7.2 Control de la contaminación con materia extraña 12.7.3 Gestión de incidentes por la contaminación con materia extraña
Resumen de cambios: <ul style="list-style-type: none">• Los requisitos de recepción se trasladaron al elemento 12.6.• Se agregó una nueva cláusula sobre el mantenimiento y la inspección de las tarimas para garantizar que estén en buenas condiciones.			
12.8 Eliminación de desechos	12.8.1 Eliminación de desechos líquidos y secos	12.8 Eliminación de desechos	12.8.1 Sin encabezado
Resumen de cambios: <ul style="list-style-type: none">• Se agregó el elemento 12.8.1.4 sobre los requisitos para la eliminación controlada de materiales con marca comercial.• Se agregó el requisito del elemento 12.8.1.6 para revisar la efectividad de los procedimientos de gestión de desechos como parte de las inspecciones de higiene de la planta.• 12.8.1.7: Nueva cláusula para cumplir con las BPF 12.1 de la GFSI con respecto a la eliminación y el almacenamiento efectivos (si se requiere) de las aguas residuales.			
12.9 Exterior	12.9.1 Terrenos y vías		
Resumen de cambios: <ul style="list-style-type: none">• El elemento 12.9.1 anterior se incorporó en el elemento 12.1.7, Terrenos y vías, en la Sección 12.1, Ubicación de la planta e instalaciones.			