

Edición 8.1		Edición 9	
Parte A, sección 2.2	El alcance de la certificación	Paso 3	Determinar el alcance de la certificación
Las plantas certificadas para otro sistema de gestión de inocuidad alimentaria (food safety management standard, FSMS) son elegibles para la Certificación de calidad de alimentos inocuos y de calidad (Safe Quality Food, SQF). El alcance de la certificación debe estar claramente identificado y acordado por el organismo de certificación antes de la auditoría de certificación de calidad inicial.			
2.1 Compromiso de la gerencia	2.1.1 Política de calidad 2.1.2 Responsabilidad de calidad 2.1.3 Revisión por la gerencia 2.1.4 Gestión de quejas 2.1.5 Planeación de la gestión de crisis	2.1 Compromiso de la gerencia	2.1.1 Responsabilidad de la gerencia 2.1.2 Revisión por la gerencia 2.1.3 Gestión de quejas
Resumen de cambios: <ul style="list-style-type: none"> • Se eliminó el lenguaje específico de inocuidad de los alimentos SQF para acomodar el sistema de calidad de cualquier FSMS. • 2.1: Incluye los requisitos de la Política de calidad (2.1.1) y la Responsabilidad de la gerencia (2.1.2) de la edición 8.1. • 2.1.1.1: Reformulación general del requisito de la declaración de políticas. • 2.1.1.3: Se agregó un requisito con respecto a la implementación, el mantenimiento y la mejora continua de la cultura de calidad dentro de la planta. 			

Edición 8.1		Edición 9	
2.2 Control de documentos y registros	2.2.1 Sistema de gestión de la calidad 2.2.2 Control de documentos 2.2.3 Registros	2.2 Control de documentos y registros	2.2.1 Sistema de gestión de la calidad 2.2.2 Control de documentos 2.2.3 Registros
<p>Resumen de cambios:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2.2.1.1: Se eliminó la referencia al manual de calidad y se reemplazó con “documentación que describe los métodos y los procedimientos” para permitir un enfoque más flexible. • 2.2.2.2 Se agregó un registro de los documentos actuales del Sistema de calidad SQF y de las modificaciones de los documentos que se conservarán. • 2.2.3.3: Se proporcionaron referencias del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos con respecto a la condición y el almacenamiento de registros. 			

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 proveedores aprobados
Resumen de cambios: <ul style="list-style-type: none"> • Se agregaron detalles de cuándo se realizarán los ensayos de vida útil. • Todas las especificaciones se resumen en el elemento 2.3.2 e incluyen a los proveedores de servicios. • Proveedor aprobado se movió al elemento 2.3.4 (anteriormente el elemento 2.4.4) y se agregaron requisitos para el personal que lleva a cabo las auditorías de proveedores. 			
2.4 Sistemas de calidad de los alimentos	2.4.1 Requisitos del cliente 2.4.2 Fundamentos de la calidad 2.4.3 Plan de calidad alimentaria 2.4.4 Programa de proveedores aprobados 2.4.5 Producto o equipo que no reúne los requisitos necesarios o no-conforme 2.4.6 Reprocesamiento de productos 2.4.7 Despacho de productos	2.4 Sistema de calidad de los alimentos	2.4.1 Requisitos del cliente 2.4.2 Fundamentos de la calidad 2.4.3 Plan de calidad alimentaria 2.4.4 Muestreo, inspección y análisis de productos 2.4.5 Producto o equipo que no reúne los requisitos necesarios o no-conforme 2.4.6 Reprocesamiento de productos 2.4.7 Despacho de productos
Resumen de cambios: <ul style="list-style-type: none"> • El muestreo del producto ahora está en el elemento 2.4.4 (anteriormente en el elemento 2.5.4). 			

- Se movió proveedor aprobado al elemento 2.3.4 (anteriormente el elemento 2.4.4).
- Se agregó el requisito de acreditación para laboratorios externos

Edición 8.1		Edición 9	
2.5 Verificación del sistema de calidad alimentaria	2.5.1 Validación y efectividad 2.5.2 Actividades de verificación 2.5.3 Medidas correctivas y preventivas 2.5.4 Muestreo, inspección y análisis de productos 2.5.5 Inspecciones y auditorías internas	2.5 Verificación del sistema de calidad	2.5.1 Validación y efectividad 2.5.2 Actividades de verificación 2.5.3 Medidas correctivas y preventivas 2.5.4 Auditorías internas

Resumen de cambios:

- Se movió el elemento 2.5.4 Muestreo del producto al elemento 2.4.4.
- Se agregó que el personal que realice las auditorías internas no deberá trabajar en el área auditada.

2.6 Identificación, seguimiento, retiro y retirada de productos	2.6.1 Identificación del producto 2.6.2 Seguimiento del producto 2.6.3 Retiro y retirada de productos	2.6 Identificación, trazabilidad, retiro y retirada de productos y gestión de crisis	2.6.1 Identificación y trazabilidad del producto 2.6.2 Retiro y retirada de productos 2.6.3 Gestión de crisis
---	---	--	---

Resumen de cambios:

- Se agregó el Plan de gestión de crisis al elemento 2.6.3 (anteriormente el elemento 2.1.5).
- Se agregó que deberán mantenerse registros de los retiros y retiradas.

Edición 8.1	Edición 9
-------------	-----------

2.7 Fraude alimentario	2.7.1 Evaluación de la vulnerabilidad de fraude alimentario	2.7 Fraude alimentario	2.7.1 Fraude alimentario
Resumen de cambios:			
<ul style="list-style-type: none"> Se agregó el comentario de que la evaluación de vulnerabilidades para la inocuidad y calidad alimentarias podría incluirse en la misma evaluación. 			
2.8 Alimentos de identidad preservada	2.8.1 Requisitos generales para los alimentos de identidad preservada	2.8 Alimentos de identidad preservada	2.8.1 Requisitos generales para los alimentos de identidad preservada
Resumen de cambios:			
<ul style="list-style-type: none"> Se agregó aprobación de etiqueta 			
2.9 Capacitación	2.9.1 Requisitos de capacitación 2.9.2 Programa de capacitación 2.9.3 Instrucciones de calidad 2.9.4 Análisis de riesgos y puntos críticos de control (Hazard Analysis and Critical Control Points, HACCP) para requisitos de capacitación en calidad 2.9.5 Idioma 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
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 agregaron requisitos de capacitación para las evaluaciones sensoriales. Se cambió el registro de capacitación a registros de capacitación. 			