



# Código sobre inocuidad alimentaria: Fabricación de empaques para alimentos, 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"><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>			



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

## Elementos del sistema - Cambios clave

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:

- 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 (2.2.1.1)
- Se agregó el requisito de que los períodos de retención tengan en cuenta la vida útil del producto. (2.2.3.3)

### 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 (obligatorio)
--	---	---	---

### Resumen de cambios:

- 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



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

### Elementos del sistema - Cambios clave

equipos.

- Se agregó el flujo del proceso al elemento 2.3.1.5.
- Todas las especificaciones se resumen en el elemento 2.3.2 e incluyen a los proveedores de servicios.
- El elemento 2.3.2.10 acerca de que los procedimientos para las planchas de impresión correctas, etc. utilizados en la impresión se movió del elemento anterior 2.5.4.
- 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.
- 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.
- El proveedor aprobado pasó al elemento 2.3.4 (anteriormente en el elemento 2.4.4).



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

## Elementos del sistema - Cambios clave

Edición 8.1		Edición 9	
2.4 Sistema de inocuidad alimentaria para la fabricación de empaques para alimentos	<p>2.4.1 Legislación alimentaria (obligatorio)</p> <p>2.4.2 Buenas prácticas de fabricación (obligatorio)</p> <p>2.4.3 Plan de inocuidad de alimentos (obligatorio)</p> <p>2.4.4 Programa de Proveedores aprobados (obligatorio)</p> <p>2.4.5 Producto o equipo que no reúne los requisitos necesarios o no-conforme</p> <p>2.4.6 Reprocesamiento del producto</p> <p>2.4.7 Despacho de productos</p> <p>2.4.8 Control ambiental</p>	2.4 Sistema de inocuidad alimentaria	<p>2.4.1 Legislación alimentaria (obligatorio)</p> <p>2.4.2 Buenas prácticas de fabricación (obligatorio)</p> <p>2.4.3 Plan de inocuidad de alimentos (obligatorio)</p> <p>2.4.4 Muestreo, inspección y análisis de productos</p> <p>2.4.5 Materiales y productos no conformes</p> <p>2.4.6 Reprocesamiento del producto</p> <p>2.4.7 Despacho de productos (obligatorio)</p> <p>2.4.8 Control ambiental</p>

### Resumen de cambios:

- 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 2.4.4.2 (anteriormente en el elemento 2.5.4.2).
- El equipo no conforme se movió al elemento 13.1.6.4.
- Procedimiento de despacho de productos aprobados en el elemento 2.4.7.2.



# Código sobre inocuidad alimentaria: Fabricación de empaques para alimentos, 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, 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 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 (2.5.3.1).</li> </ul>			
2.6 Identificación, seguimiento, retiro y retirada de productos	2.6.1 Identificación del producto (obligatorio) 2.6.2 Trazabilidad 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"> <li>Se agregó la Planeación de la gestión de crisis al elemento 2.6.4 (anteriormente en el elemento 2.1.5).</li> </ul>			



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

## Elementos del sistema - Cambios clave

- 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.
- 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.

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"> <li>• Se consolidó para incluir toda la defensa alimentaria y el fraude alimentario (del proveedor aprobado)</li> <li>• Se aclararon algunos de los requisitos para cada programa.</li> </ul>			
2.8 Gestión de alérgenos	2.8.1 Gestión de alérgenos y fabricación de alimentos (obligatorio)	2.8 Gestión de alérgenos	2.8.1 Gestión de alérgenos (obligatorio)
Resumen de cambios:			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cambios mínimos en la redacción únicamente.</li> </ul>			
2.9 Capacitación	2.9.1 Requisitos de capacitación 2.9.2 Programa de capacitación (obligatorio) 2.9.3 Instrucciones	2.9 Capacitación	2.9.1 Requisitos de capacitación 2.9.2 Programa de capacitación (obligatorio)



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

## Elementos del sistema - Cambios clave

	2.9.4 Requisitos de capacitación sobre el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (Hazard Analysis and Critical Control Point, HACCP) 2.9.6 Capacitación de perfeccionamiento 2.9.7 Registro de las destrezas de capacitación		
--	--	--	--

### Resumen de cambios:

- 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 siguientes tareas:
- Métodos de muestreo y pruebas
- Control ambiental para el personal relevante.
- Gestión de alérgenos, defensa alimentaria y fraude alimentario para todo el personal pertinente.



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

## Módulo 13: Cambios clave

Edición 8.1		Edición 9	
13.1 Construcción y ubicación de la planta	13.1.1 Ubicación y aprobación de las instalaciones	13.1 Ubicación de la planta e instalaciones	13.1.1 Ubicación y aprobación de las instalaciones 13.1.2 Materiales de construcción 13.1.3 Iluminación y accesorios de iluminación 13.1.4 Protección contra polvo, insectos y plagas 13.1.5 Ventilación 13.1.6 Equipos y utensilios 13.1.7 Terrenos y vías
<p>Resumen de cambios:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 13.1 Ubicación de la planta e instalaciones ahora cubre los elementos, 13.1.1 Ubicación y Aprobación de las instalaciones, 13.1.2 Materiales de construcción, 13.1.3 Iluminación y accesorios de iluminación, 13.1.4 Protección contra polvo, insectos y plagas, 13.1.5 Ventilación, 13.1.6 Equipos y utensilios y 13.1.7 Terrenos y vías.</li> <li>• Los cuartos de almacenamiento de equipos se trasladaron al almacenamiento (13.6).</li> <li>• El elemento 13.1.6 incluye equipos no conformes del elemento 2.4.5 en la edición 8.1.</li> </ul>			
13.2 Construcción de instalaciones y equipos	13.2.1 Materiales y superficies 13.2.2 Pisos, desagües y trampas para la basura 13.2.3 Paredes, ventanas, puertas y techos	13.2 Operación de la planta	13.2.1 Reparaciones y mantenimiento 13.2.2 Contratistas y personal de mantenimiento 13.2.3 Calibración 13.2.4 Prevención de plagas





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

## Módulo 13: Cambios clave

	13.2.4 Iluminación y accesorios de iluminación 13.2.5 Protección contra el polvo, insectos y alimañas 13.2.6 Ventilación 13.2.7 Equipo, utensilios y ropa protectora 13.2.8 Mantenimiento de instalaciones y equipos 13.2.9 Calibración 13.2.10 Prevención de plagas 13.2.11 Limpieza y saneamiento		13.2.5 Limpieza y saneamiento
--	--	--	-------------------------------

### Resumen de cambios:

- 13.2 Operaciones de la planta. Incluye los elementos 13.2.1 Reparaciones y mantenimiento; 13.2.2 Personal de mantenimiento y contratistas; 13.2.3. Calibración; 13.2.4 Prevención de plagas y 13.2.5 Limpieza y saneamiento.
- El elemento 13.2.2 Personal de mantenimiento y contratistas ha sido separado de lo que era el elemento 13.2 Construcción de instalaciones y equipos.
- Prevención de plagas fue reestructurado y aclarado.



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

## Módulo 13: Cambios clave

Edición 8.1		Edición 9	
13.3 Bienestar e higiene del personal	13.3.1 Personal 13.3.2 Lavado de manos 13.3.3 Ropa 13.3.4 Joyas y artículos personales 13.3.5 Visitantes 13.3.6 Servicios para el personal 13.3.7 Vestidores 13.3.8 Instalaciones sanitarias 13.3.9 Comedores	13.3 Bienestar e higiene del personal	13.3.1 Bienestar del personal 13.3.2 Lavado de manos 13.3.3 Vestimenta y artículos personales 13.3.4 Visitantes 13.3.5 Servicios para el personal (vestidores, baños, cuartos de descanso)
Resumen de cambios: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 13.3.2 Se combinaron referencias a las señales y avisos para el lavado de manos.</li> <li>• 13.3.3 Ropa y artículos personales. (anteriormente "ropa") incluye lavado, ropa protectora y joyas.</li> <li>• 13.3.5 Servicios para el personal incluye vestidores, baños y cuartos de descanso.</li> </ul>			
13.4 Prácticas del personal de procesamiento	13.4.1 Personal involucrado en la fabricación, manipulación y almacenamiento de empaques que entran en contacto con los alimentos	13.4 Prácticas del personal de procesamiento	13.4.1 Personal involucrado en operaciones de procesamiento y manipulación de productos
Resumen de cambios: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Requisitos diferenciados para el personal que trabaja o visita áreas de manipulación de alimentos. Algunos de los requisitos en el elemento 13.4 estuvieron previamente en el elemento 13.3.</li> </ul>			



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

## Módulo 13: Cambios clave

- Los requisitos del flujo del proceso, anteriormente en el elemento 13.7.1, ahora se encuentran en los elementos 13.4.1.3 y 13.4.1.4.



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

## Módulo 13: Cambios clave

Edición 8.1		Edición 9	
13.5 Suministro de agua y aire	13.5.1 Suministro de agua 13.5.2 Calidad del agua 13.5.3 Calidad del aire	13.5 Suministro de agua, hielo y aire	13.5.1 Suministro de agua 13.5.2 Calidad del agua 13.5.3 Aire y otros gases
Resumen de cambios: <ul style="list-style-type: none"><li>Se agregaron requisitos para probar el sistema de reflujo (13.5.1.2).</li></ul>			
13.6 Almacenamiento y transporte	13.6.1 Almacenamiento y manipulación de materiales, empaques para alimentos y transporte 13.6.2 Almacenamiento de empaques para alimentos y materiales 13.6.3 Uso y almacenamiento de productos químicos peligrosos y sustancias tóxicas 13.6.4 Prácticas de carga, transporte y descarga 13.6.5 Carga/descarga	13.6 Recepción, almacenamiento y transporte	13.6.1 Almacenamiento de materiales y productos 13.6.2 Almacenamiento y uso de productos químicos peligrosos y de sustancias tóxicas 13.6.3 Prácticas de carga, transporte y descarga
Resumen de cambios: <ul style="list-style-type: none"><li>Existe un nuevo requisito (13.6.1.6) de contar con procedimientos para almacenar de manera efectiva placas de impresión y otras herramientas de impresión aplicables.</li><li>El elemento 13.6.1.5 fue anteriormente el elemento 13.6.2.1.</li><li>Se agregaron nuevos requisitos al elemento 13.6.2, Almacenamiento y uso de productos químicos peligrosos y sustancias tóxicas (fue el elemento 13.6.3 en la edición 8.1).</li></ul>			



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

## Módulo 13: Cambios clave

- 13.6.2: Almacenamiento de productos químicos también se aplica a las referencias de almacenamiento de productos químicos en el elemento 13.2.4 Prevención de plagas.
- Las secciones anteriores 13.6.4 y 13.6.5 se han consolidado en el elemento 13.6.3.
- Ahora hay un nuevo requisito en el elemento 13.6.3 con respecto a la seguridad de los vehículos de transporte (13.6.3.3).

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

13.7 Separación de funciones	13.7.1 Flujo del proceso 13.7.2 Control de la contaminación con materia extraña 13.7.3 Gestión de incidentes por la contaminación con materia extraña	13.7 Separación de funciones	13.7.1 Control de la contaminación con materia extraña 13.7.2 Gestión de incidentes por la contaminación con materia extraña
------------------------------	---	------------------------------	---

### Resumen de cambios:

- Los requisitos del flujo de proceso se han trasladado a Prácticas del personal de procesamiento en 13.4.1.3 y 13.4.1.4.
- Se agregó una aclaración a varios de los requisitos en el elemento 13.7.
- Se ha agregado un requisito para prohibir el uso de hojas removibles a la cláusula sobre cuchillos y herramientas de corte. (13.7.1.8).

13.8 Eliminación de desechos	13.8.1 Eliminación de desechos líquidos y secos	13.8 Eliminación de desechos	13.8.1 Sin encabezado
------------------------------	---	------------------------------	-----------------------

### Resumen de cambios:

- Se agregó una aclaración a varios de los requisitos en el elemento 13.8 (por ej., 13.8.1.1 y 13.8.1.2).
- Se agregó el elemento 13.8.1.5 sobre los requisitos para la eliminación controlada de materiales con



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

## Módulo 13: Cambios clave

marca comercial o de empaque impreso.

13.9 Exterior

13.9.1 Terrenos y vías

Resumen de cambios:

- El elemento 13.9.1 anterior se incorporó en el elemento 13.1.7, Terrenos y vías, en la Sección 13.1, Ubicación de la planta e instalaciones.