



Yum! Transição de Fornecedores - O que observar

Preenchendo as lacunas para obter a certificação SQF

Objetivo: Este documento ilustra onde o Código SQF Edição 9 tem uma exigência não incluída no Yum! Food Safety Audit ou tem um escopo mais amplo do que o Yum! Auditoria de Segurança de Alimentos.

Escopo: Este documento de orientação se aplica aos Elementos do Sistema de Código de Segurança Alimentar SQF e aos Módulos de Boas Práticas Industriais para a Fabricação de Alimentos, Fabricação de Embalagens de Alimentos e Armazenamento e Distribuição.

Código de Segurança Alimentar SQF: Elementos do Sistema de Segurança de Alimentos:

Compromisso da Administração (exigência do Código SQF 2.1)

- Estrutura de relatórios para identificar o pessoal de apoio (2.1.1.3)
- Praticante de SQF e apoio necessário (2.1.1.4)
- Gerenciamento de mudanças em caso de mudanças organizacionais ou de pessoal (2.1.1.7)

Programas

- Programa de controle de documentos - (Ver exigência do Código SQF 2.2.2)
- Programa de desenvolvimento de novos produtos - (Ver requisito do Código SQF 2.3.1)
- Programa do fabricante do contrato (ver exigência do Código SQF 2.3.3)

Políticas/Procedimentos

- Validação para matérias primas (2.3.2.4)
- Notificação de mudanças ao fornecedor (2.3.2.5)
- Manuseio de retrabalho, incluindo alergênicos (2.4.6, 2.8)
- Procedimentos de liberação de produtos (2.4.7)
- Cronograma de verificação (2.5.2.2)
- Procedimentos de troca de produtos (2.6.1.2)
- Teste de programa para gerenciamento de crises, defesa alimentar e fraude alimentar (2.6.4.2, 2.7.1.4, 2.7.2.4)

- Registro de habilidades de treinamento (2.9.2.3)

Código de Segurança Alimentar SQF: Boas Práticas Industriais

Localização e Aprovação das Instalações

- Sistemas de coletores de resíduos estão em funcionamento (11.1.2.3)
- Projeto apropriado para tubulações que transportam produto ou água (11.1.2.5)
- Projeto e construção de janelas, portas, tetos e passarelas (11.1.2.7 - 9)
- Dispositivos de iluminação à prova de estilhaços (11.1.3)
- Requisitos para quando as inspeções on-line ocorrem (11.1.4.1)
- Requisitos de ventilação (11.1.6)
- Especificações do equipamento (11.1.7)
- A tinta deve ser usada apropriadamente (11.2.1.8)

Prevenção de pragas

- Manuseio de alimentos contaminados por pragas (11.2.4.4)
- Nenhum animal é permitido no local (11.2.4.6)

Limpeza e Saneamento

- Validação dos procedimentos de limpeza (11.2.5)

Bem-estar do pessoal

- Procedimentos em vigor em caso de lesão que cause derramamento de fluidos corporais (11.3.1.2)

Água, gelo e ar

- Disposições em vigor quando a água está contaminada (11.5.1.2)
- Sem conexões cruzadas (11.5.1.5)
- Requisitos de ar comprimido (11.5.5)

Recepção, armazenamento e transporte

- Rotação de estoque e uso na prateleira (11.6)

Manuseio de resíduos

- Manuseio de resíduos de descarga e resíduos líquidos (11.8.1.3)
- Manuseio de material de marca registrada (11.8.1.6)

- Eliminação de produtos químicos e manuseio de derramamentos de produtos químicos (11.6.4.6 - 7)