



Résumé des modifications, Code SQF, 7.2

Section/Page de l'édition 7.1	Résumé des modifications	Modification
L'intégralité du document	Clarifier l'utilisation de l'expression « exempt/exempté »	Modifier, le cas échéant, le terme « exempt »/« exemption » et le remplacer par « exclure »/« exclusion ».
L'intégralité du document	Clarification du terme « certificat »	Modifier le terme « certificat d'inscription » pour « certificat ».
Partie A		
Section 1.2, page 28	Clarification de FSC	Supprimer sous FSC 3 : « 3A : Produits frais qui subiront d'autres traitements » et « 3B : Produits prêts à manger (PAM) »
Section 1.2, page 28/29	Modification indiquant quels modules sont référencés GFSI	Ajouter : Colonne indiquant que les FSC sont référencés GFSI.
Section 1.5, page 30	Clarification du rôle du spécialiste	Modification : « Peu importe si on a recours ou non à un consultant SQF, le Code SQF exige de tout fournisseur qu'il ait sur place un spécialiste SQF qualifié pour superviser l'élaboration, la mise en œuvre, l'examen et l'entretien du système SQF, y compris les principes fondamentaux de la salubrité alimentaire, les plans de salubrité alimentaire (niveau 2) et les plans de qualité des aliments (niveau 3). »
Section 1.10, page 31	Modification indiquant les fournisseurs recherchant la mise en œuvre d'un programme à sites multiples	Ajouter : « Les fournisseurs cherchant à mettre en œuvre un programme à sites multiples SQF (voir module 16) doivent l'indiquer dans leur demande à l'organisme de certification. Le programme à sites multiples convenu, incluant l'identification du site central ainsi que le nombre et les noms des sous-sites, doivent être inclus dans l'accord avec l'organisme de certification. »
Section 2.2, page 32	Modification des exceptions du	Modification : L'ensemble du site doit être inclus dans le champ d'application de

	champ d'application de la certification	la certification. Les demandes d'exemption pour une raison quelconque, doivent être soumises à l'organisme de certification par écrit pour approbation.
(7.2 : Nouvelle section 2.8, page 35)	Établir des exigences pour la certification initiale des fournisseurs saisonniers	Ajouter : Exigences des audits de certification initiale pour les fournisseurs saisonniers.
3.2, page 36	Clarification de clôture	Modification : Indique que la clôture de non-conformité fait référence à la clôture dans la base de données d'évaluation de la SQF.
Section 4.2, page 38	Modifier le protocole de surveillance	Supprimer : « Aucune note n'est calculée pour l'audit de surveillance. » Ajouter : « Une nouvelle note est délivrée à l'audit de surveillance mais la date de l'audit de renouvellement de certification n'est pas affectée. »
Section 4.3, page 38	Clarification du changement de la date de l'audit de renouvellement de certification	Supprimer : « Dans des circonstances exceptionnelles, comme des exigences opérationnelles ou saisonnières, la date du renouvellement pourrait être fixée avant la date de l'anniversaire, à la suite d'une entente mutuelle survenue entre le fournisseur et l'organisme de certification, et la date du renouvellement sera fixée en tant que date d'audit de nouvelle certification initiale. » Ajouter : « L'approbation écrite par le directeur technique senior SQF doit délivrer une extension temporaire de la période d'audit de renouvellement de certification du fournisseur et la date d'expiration du certificat, incluant les exemples de cas de circonstances extrêmes tels que les actes de la nature ou des conditions météorologiques extrêmes. Les fournisseurs saisonniers doivent se référer à la section Partie A, section 4.9. Les situations nécessitant un changement permanent de la date de l'audit de renouvellement de certification requièrent l'approbation du directeur technique senior SQF. La nouvelle date de renouvellement de certification du fournisseur peut être déplacée plus tôt que l'anniversaire et la nouvelle date de renouvellement de certification fixée en tant que nouvelle date d'audit de certification initiale. »
Section 4.4, page 39	Modification des critères du processus de renouvellement de certification	Modifier ii. pour : « Si le fournisseur ne parvient pas à permettre le renouvellement de certification ou l'audit de surveillance . . . » Modifier iii. pour : « si le fournisseur reçoit une évaluation « F – Non conforme » au renouvellement de certification ou la surveillance . . . »
(7.2 : Nouvelle section 4.5, page 39)	Établir un protocole pour des audits de renouvellement de certification à l'improviste	Ajouter : Protocole pour les audits de renouvellement de certification à l'improviste.

Section 4.5, page 39 (7.2 : Section 4.6, page 41)	Clarifier lorsque le certificat peut être suspendu	Modifier le premier paragraphe pour : « L'organisme de certification doit suspendre le certificat SQF si le fournisseur : i. ne parvient pas à autoriser le renouvellement de certification ou l'audit de surveillance, ii. reçoit une évaluation « F – Non conforme », iii. ne parvient pas à prendre les mesures correctives, iv. ne parvient pas à autoriser un audit à l'improviste, v. ne parvient pas à prendre les mesures correctives dans les délais prescrits, ou vi. où, de l'avis de la CB, ne parvient pas à maintenir les exigences du Code SQF. »
Section 4.6, page 39 (7.2 : Section 4.7, page 42)	Clarifier lorsque le certificat devrait être retiré	Modifier iii. pour : « Ne parvient pas à maintenir l'intégrité du certificat SQF. »
(7.2 : Nouvelle section 4.8, page 42)	Établir des critères pour les audits de surveillance des fournisseurs saisonniers	Ajouter : Exigences des audits de surveillance pour les fournisseurs saisonniers.
(7.2 : Nouvelle section 4.9, page 43)	Établir des critères pour les audits de renouvellement de certification des fournisseurs saisonniers	Ajouter : Exigences des audits de renouvellement de certification pour les fournisseurs saisonniers.
Section 5.1, page 41	Préciser quand un changement du champ d'application de la certification peut être effectué	Ajouter : Critères de demande de changement du champ d'application de certification du fournisseur.
Section 5.2, page 41	Clarifier si le fournisseur peut changer la CB	Supprimer : « Pour tout fournisseur ayant obtenu le score « C – Conforme » qui doit se prêter à un audit de surveillance, le changement d'organisme de certification peut uniquement se faire après l'audit de surveillance. » Ajouter : « Les fournisseurs qui exigent un audit de surveillance peuvent changer d'organismes de certification seulement après que l'audit de surveillance soit réalisé ou par approbation écrite du directeur technique senior SQFI. »
Partie B		
Modules 3-13	Clarifier la référence des Safety	Modifier la référence pour les « Material Safety Data Sheets (MSDS [Fiches de

	Data Sheets (SDS [Fiches de données de sécurité])	données de sécurité du matériel]) » dans tous les modules pour : « Safety Data Sheets (SDS [Fiches de données de sécurité]) »
Modules 9-13	Clarifier les critères de la qualité de l'air	Clarification des besoins en air comprimé.
2.1.4, page 48	Clarifier la responsabilité de la validation des modifications du plan de la sécurité alimentaire	Niveaux 1, 2, 3 : Modifier 2.1.4.4 pour : « Les changements apportés aux principes fondamentaux de salubrité alimentaire et/ou sur les plans de salubrité/qualité alimentaires ayant un effet sur la capacité du fournisseur à fournir des aliments salubres devront être validés. »
2.3.4, page 53	Clarifier la supervision des co-fabricants	Niveaux 2, 3. Modifier 2.3.4.1 pour : « Les méthodes et la responsabilité afin de s'assurer de tous les accords relatifs à la salubrité alimentaire [et à la qualité, pour le niveau 3] et aux exigences de produits à la clientèle. . . » Modifier i. pour lire : « Vérifier la conformité au Code SQF et que les exigences du client sont respectées en permanence. Les produits et/ou processus des co-fabricants considérés comme étant à haut risque nécessitent un audit effectué par le fournisseur ou par une agence tierce, afin d'en confirmer la conformité au code SQF et aux accords convenus. »
2.4.1, page 54	Clarifier que SQF est à ajouter en tant que contact essentiel	Niveaux 2 et 3. Ajouter à 2.4.1.3 : « SQFI et l'organisme certificateur devront être informés par écrit dans les 24 heures suivant l'identification de tout événement lié à la salubrité alimentaire nécessitant une notification publique (par ex. : réception d'une lettre d'avertissement en matière de réglementation). »
2.4.2.2, page 54	Clarifier l'utilisation de l'expression « exempté »	Modifier 2.4.2.2 : Retirer le terme « exclus » et le remplacer par « exempté ».
2.4.2, page 54	Clarifier l'évaluation des risques	Modifier 2.4.2.2 pour : « Le fournisseur doit veiller à ce que les principes fondamentaux de salubrité alimentaire décrits dans les modules subséquents pertinents du Code (soit les Modules 3 à 15) soient appliqués ou exclus en fonction d'une analyse de risque détaillée, décrivant la justification de l'exclusion de mesures de contrôle ou l'efficacité de mesures de remplacement, pour veiller à ce que la salubrité alimentaire et la qualité des aliments ne soient pas compromises. »
2.4.4, page 55	Clarification des éléments obligatoires	Retirer la désignation d'obligatoire (M [O]) pour l'élément entier. Modifier 2.4.4.1 pour : « 2.4.4.1 (M [O]) »
2.5.1, page 59	Clarifier la responsabilité des activités de validation et de	Niveaux 1, 2, 3 . Modifier 2.5.1.1 pour : « Les activités de validation et de vérification doivent être effectuées.»

	vérification	
2.6.3, page 64	Clarifier le fait que SQF et la CB doivent être inclus en tant que contacts essentiels	Niveaux 2, 3 Ajouter à 2.6.3.1 : « iv. SQFI et l'organisme certificateur doivent être listés comme organismes essentiels et être informés en cas d'incident de nature publique concernant la salubrité alimentaire ou de rappel d'un produit, quelle qu'en soit la raison. »
2.6.3.4, page 64	Clarifier que les documents comprennent ceux des simulations de rappels	Niveaux 2, 3. Modifier pour : « Les dossiers de tous les retraits de produits, rappels et exercices de simulation doivent être maintenus. »
5.7.1, page 94	Modification pour inclure les vitamines	Modifier 5.7.1.1 pour : « Vaccins, médicaments, vitamines et suppléments diététiques. . . » Et 5.7.1.2 pour : « Un inventaire de tous les médicaments destinés aux animaux, les vitamines et les compléments alimentaires. . . »
5.7.5.2, page 95	Clarifier les références aux cultures	Modifier 5.7.5.2 pour : « A » plan de protection des cultures fourragères. . . »
7.7.3.1, page 110	Clarifier les critères pour les produits chimiques achetés quand il n'existe pas de législation applicable	Ajouter : Critères pour l'achat de produits chimiques en l'absence de législation (règlement).
13.2.2.3	Clarification de l'endroit où le système trappe des déchets doit être situé	Modifier pour : « Un système de trappes doit être situé loin de toute aire de manipulation ou d'emballage des aliments ainsi que des entrées, afin de prévenir toute contamination. »
13.2.10.2	Clarification de l'utilisation de vêtements de protection	Modifier pour : « Les vêtements de protection doivent être fabriqués à partir de matériel non susceptible de contaminer les aliments et se nettoyant facilement. »
13.2.10.3	Clarification des moyens de stockage des vêtements de protection	Modifier pour : « Lorsque les vêtements de protection sont utilisés, les porte-manteaux, étagères ou autres formes de stockage hors-sol doivent être prévus pour les vêtements de protection lorsque le personnel quitte la zone de traitement. Ils doivent être prévus à proximité ou à côté des portes d'accès du personnel et des installations de lavage des mains. »
13.2.11.3	Clarification des moyens de stockage des vêtements de	Modifier pour : « Des porte-manteaux ou autres zones de stockage hors-sol doivent être désignés pour les contenants et ustensiles de produits nettoyant

	protection	des vêtements de protection. Des zones de stockage pour les ustensiles propres et les vêtements de protection doivent être fournies au besoin. »
13.3.1.2	Clarification de l'utilisation de bandages avec bandes métalliques	Modifier pour : « Le personnel avec des coupures, blessures ou plaies ouvertes ne peut pas manipuler de matières d’emballage. Les coupures ou abrasions mineures sur des parties exposées du corps doivent être recouvertes d’un pansement coloré qui contient une bande de métal ou d’un autre type de pansement étanche et coloré. »
13.3.1.3	Clarification des zones où les habitudes personnelles sont autorisées	Modifier pour : « Il est interdit de fumer, de chiquer, de manger, de boire et de cracher dans les zones de manipulation, d’entreposage ou autre situation d'exposition du produit. »
13.5.4.1	Clarification des exigences d'air comprimé	Modifier pour : « L’air comprimé qui entre en contact avec les produits d'emballage doit être propre et ne présenter aucun risque pour la salubrité alimentaire »
13.6.1.2	Clarification des moyens de stockage des vêtements de protection	Modifier pour : « Les supports fournis pour l’entreposage de l’emballage doivent être construits avec des matériaux imperméables et conçus de façon à permettre le nettoyage des planchers et de l’entrepôt. »
Module 14	Établir des critères pour les intermédiaires et agents	Ajouter des critères pour les intermédiaires et agents.
Module 16	Modification du module afin de tenir compte de la mise à jour de l'orientation GFSI	Modifier les critères afin de tenir compte de la mise à jour de l'orientation GFSI concernant les opérations à sites multiples.
Annexe 1		
FSC 26	Clarification de la description du produit	Ajouter : « Réfrigérés, congelés »

Annexe 2		
	Établir une définition	Ajouter un intermédiaire. Les fournisseurs qui sourcent tous les types d'aliments par les canaux domestiques et d'import; procurant des consignations selon la spécification d'un acheteur, mais ne voient pas ou de manipulent pas le produit. Les intermédiaires peuvent également être appelés « agents ». Les courtiers/agents ne fabriquent, ni ne transportent, ni ne stockent les produits sur leurs propres lieux.
	Établir une définition	Ajouter : Cycle de certification. La période annuelle entre les audits de certification.
	Établir une définition	Ajouter : Fabricant sous contrat Les installations qui sont contractées par le fournisseur certifié SQF pour produire, traiter, emballer et/ou stocker une partie de l'ensemble d'un ou plusieurs produits inclus dans le champ d'application du produit SQF du fournisseur. Dans certains cas, un produit peut être fabriqué de manière interchangeable sur le site du fournisseur et dans un établissement sous contrat. Dans d'autres cas, un fabricant sous contrat ne peut être utilisé de façon intermittente pour remplir ou compléter la production du fournisseur. Les fabricants sous contrat doivent respecter les exigences énoncées dans le Code SQF.
	Établir une définition	Ajouter : Client. Un acheteur ou la personne qui achète les biens ou les services du fournisseur.
	Clarifier la définition	<p>Ajouter : Exempt. Un terme appliqué à des éléments du Code SQF que le fournisseur ne souhaite pas être inclus dans l'évaluation du système SQF, et a présenté une demande écrite à l'organisme de certification pour exclure, avant le début de toute activité de vérification prévue. Les éléments obligatoires dans le module 2 ne peuvent pas être exemptés. L'organisme de certification peut confirmer les raisons de l'exemption au cours de l'audit des installations.</p> <p>Le terme s'applique également aux produits, procédés ou aux zones de l'établissement que le fournisseur souhaite exclure de l'audit. Une demande doit être soumise à l'organisme de certification à l'écrit avant l'activité d'audit, et doit être énumérée dans la description des lieux dans la base de données d'évaluation SQF.</p>

	Clarifier la définition	Ajouter : Aliments à risques élevés La nourriture ou le produit alimentaire avec des attributs reconnus pour la croissance microbologique, physique ou la contamination ou un allergène alimentaire connu, ou causés par un type de procédé qui peut permettre la survie de la flore microbienne pathogène ou autre contamination qui, si non contrôlée, peut contribuer à la maladie du consommateur. Il peut aussi s'appliquer à un aliment qui est considéré comme étant à haut risque par un client, déclaré à risque élevé par une régulation alimentaire pertinente ou a provoqué une éclosion de maladie d'origine alimentaire majeure.
	Clarifier la définition	Ajouter : Processus à haut risque. Un établissement ou une pièce ou une zone séparée qui exige des contrôles spécifiques et/ou des pratiques d'hygiène de plus haut niveau afin de prévenir la contamination des aliments.
	Clarifier la définition	Ajouter : Programme à sites multiples La certification à sites multiples est une entité certifiée selon le Code SQF (par exemple un fabricant, un emballer ou un entrepôt) ou admissible à une telle certification, doté d'un réseau de sites secondaires du producteur principal, admissible à la certification selon le code SQF et que tous participent à la même activité de production à faible risque. Le site central et tous les sous-sites sont situés dans un pays et fonctionnent sous la même régulation alimentaire.
	Établir une définition	Ajouter : S.O. Signifie « sans objet » et peut être déclaré durant la révision par l'auditeur lorsqu'un élément ne s'applique pas immédiatement, mais l'établissement est toujours responsable de l'élément. S.O. peut aussi être déclaré pour éviter le double débit, p. ex. où une non-conformité a été soulevée contre un élément similaire mais plus approprié. Dans ce cas, l'élément sera déclaré comme étant « S.O. ».
	Établir une définition	Ajouter : Laboratoires sur site. Une zone désignée et close dans l'établissement dans lequel les tests de produit microbologique et autre sont effectués, et si non contrôlée pourrait entraîner la contamination et requiert l'utilisation de bonnes pratiques en laboratoire.
	Établir une définition	Ajouter : Retravailler. Nourriture, matériaux et ingrédients, incluant le travail en cours, qui est propre, naturel et qui a laissé le flux de produit normal et requiert une action avant qu'il soit acceptable pour la distribution et est convenable pour

		la réutilisation au sein du traitement.
	Établir une définition	Ajouter : Programme d'échantillonnage. Un programme d'audits de site définis par le propriétaire du programme, mais sera déterminé par l'organisme de certification selon des critères spécifiques.
	Établir une définition	Ajouter : Audit à l'improviste. Un audit de renouvellement de certification qui est réalisé une fois tous les trois cycles de certification et trente (30) jours de chaque côté de la date de l'audit de renouvellement de certification sans préavis de l'installation certifiée SQF.
Annexe 3		
Annexe 1, page 191	Modification du règlement d'utilisation portant sur l'utilisation d'un bouclier de qualité de l'entreprise	Ajouter des critères pour l'utilisation d'un seul écran de qualité par une entreprise.