

Sommaire des modifications, Code SQF, édition 7.1

Emplacement	Modification
Partie A, Tableau 1	Ajouté : FSC 32 :
Partie A, 1.3	Modifié : Si le fournisseur omet de tenir à jour une inscription, le certificat du fournisseur sera non valide jusqu'à ce que l'établissement soit dûment inscrit dans la base de données d'évaluation du Code SQF.
Partie A, 2.	Modifié : Le processus de certification initial
Partie A, 2.7	Ajouté : L'audit effectué par l'établissement doit comprendre un examen de l'ensemble de l'installation, notamment de l'intérieur et de l'extérieur de l'immeuble, y compris les entrepôts, peu importe la portée de la certification.
Partie A, 3.4 vii	Modifié : Dates de l'audit (dernier jour), date du prochain renouvellement de certification, date d'émission du certificat et date d'expiration du certificat;
Partie A, 3.4 ix	Modifié : Sceau et logo de qualité SQF (niveau 3).
Partie A, 4.4 iii	Modifié : Si une évaluation « E – Échec et non-conformité » est attribuée au fournisseur lors du renouvellement de certification ou de l'audit ou une évaluation de non-conformité critique lors d'un audit de surveillance, l'organisme de certification doit immédiatement suspendre le certificat d'enregistrement du fournisseur.
Partie A, 4.5 vi	Modifié : Au plus tard six (6) mois après la suspension, l'organisme de certification doit mener une vérification de surveillance pour confirmer que le plan d'action de mesures correctives a été mis en place de façon efficace et que le système SQF du fournisseur a atteint les objectifs prévus (les clients saisonniers peuvent reporter leur vérification de surveillance jusqu'au début de la nouvelle saison).
Partie A, 5.3	Ajouté : Une fois qu'il a été avisé qu'un fournisseur certifié entreprend une intervention en matière de salubrité alimentaire qui doit être diffusée publiquement (comme un rappel de classe I ou II ou des lettres d'avertissement réglementaires)...
En-tête du module 2	Ajouté : Le mot « aliment » peut aussi désigner « aliments pour animaux », « aliments pour animaux de compagnie » ou « emballage entrant en contact avec des aliments ». Le terme « salubrité alimentaire » peut aussi désigner « salubrité des aliments pour animaux » ou « salubrité des aliments pour animaux de compagnie » et « plan sur la qualité des aliments » peut aussi désigner « plan sur la qualité des aliments pour animaux » ou « plan sur la qualité des animaux de compagnie ».
2.4.3.1 i	Modifié : Être rédigé selon les étapes figurant dans les directives de la Commission Codex Alimentarius ou les directives de HACCP du NACMCF. Les producteurs primaires et les fabricants d'aliments pour animaux peuvent utiliser un plan de salubrité alimentaire de référence reposant sur les HACCP élaboré par une autorité responsable.
2.4.3.1 iii	Ajouté : Les plans de salubrité pour aliments pour animaux et animaux de compagnie doivent comprendre les risques associés à la sécurité des animaux ainsi que la sécurité des consommateurs de produits d'origine animale.
2.4.4.2	Ajouté : L'utilisation du sceau de qualité SQF doit respecter les exigences décrites à l'annexe 3 : Règles concernant l'utilisation du sceau de qualité et du logo SQF.

2.4.7.1	Modifié : La responsabilité et les méthodes décrivant comment le produit est nouvellement traité (recyclé ou remballé) doivent être consignées et mises en œuvre. Les méthodes utilisées doivent garantir que :
Module 3 – Aliments pour animaux	Ajouté
Module 4 – Aliments pour animaux de compagnie	Ajouté
5.3.2.1 iii; 6.3.2.1 iii; 7.3.2.1 iii; 8.3.2.1 iii	Modifié : Des enseignes dans les langues appropriées doivent être posées près des éviers, pour demander aux utilisateurs de se laver les mains après être allés aux toilettes.
Module 7H – Norme en matière de salubrité alimentaire	Ajouté
9.2.8.4; 10.2.7.4; 11.2.7.4	Modifié : Les appâts empoisonnés ne doivent pas être utilisés dans les aires de stockage ou de transformation des ingrédients ou aliments.
9.3.2.4; 10.3.2.4; 11.3.2.4; 12.3.2.3; 13.3.2.3	Modifié : Une affiche indiquant aux travailleurs de se laver les mains dans les langues appropriées doit être placée à un endroit visible.
9.3.10.3; 10.3.10.3; 11.3.10.3	Modifié : Des affiches dans les langues appropriées qui indiquent aux travailleurs de se laver les mains avant d'entrer dans les aires de transformation des aliments doivent être placées dans un endroit visible dans les salles de repas et à la sortie des salles de repas.
9.5.2.1, 10.5.2.1, 11.5.2.1, 13.5.2.1	Modifié : . . . doit respecter les normes microbiologiques et de qualité de l'eau potable reconnues à l'échelon national et international, le cas échéant.
10.2.12.2; 11.2.12.2	Modifié : Les bancs, tables, convoyeurs, instruments de mesure et d'emballage et tout l'équipement mécanique doivent être conçus de manière hygiénique et situés dans un endroit propice au nettoyage.
11.3.3.3	Modifié : Les vêtements, y compris les chaussures, doivent être propres au début de chaque quart et rester acceptables.
11.7.3, 11.7.3.1, 11.7.3.3	Modifié : Décongélation des aliments
12.5	Ajouté : Approvisionnement en eau, en glace et d'air
12.6.8.3	Ajouté : L'unité de réfrigération doit être contrôlée pour les contaminants de l'environnement.
13.2.10.2	Modifié : Les vêtements de protection doivent être fabriqués à partir de matériel non susceptible de contaminer les aliments et se nettoyant facilement.
16.3.3	Ajouté : Le site central doit être au même niveau que les sites secondaires, ou à un niveau plus élevé.
16.3.4	Ajouté : Tous les sites secondaires doivent être au même niveau.
16.7.1	Supprimé.
Annexe 1	Modification apportée au FSC 10 : y compris la congélation, l'ultra filtrage, la pasteurisation, l'évaporation/concentration,
Annexe 1	Changement apporté au FSC 12 : Produit à risque élevé, processus à risque généralement faible.
Annexe 1	Ajout au FSC 15 : Jus pasteurisé.
Annexe 1	Ajout au FSC 15 : Activité de mise en conserve (sauf les produits laitiers), pasteurisation UHT...

Annexe 1	Ajout au FSC 25 : . . . et emballage de produit protégé (p. ex., avec peau) mais sans emballage de produit exposé ou toute tâche de transformation.
Annexe 1	Ajout au FSC 26 : . . . et récupération ou emballage d'emballage extérieur (secondaire), mais sans emballage de produit exposé ou toute tâche de transformation.
Annexe 1	Modifié : FSC 32 :
Annexe 1	Modifié : FSC 34 :
Annexe 2	Ajouté : Sas
Annexe 2	Ajouté : Installation
Annexe 2	Ajouté : Aliments pour animaux
Annexe 2	Ajouté : Salubrité des aliments pour animaux
Annexe 2	Ajouté : Aliments
Annexe 2	Modification apportée pour les aliments à risque élevé Le terme peut aussi s'appliquer à un aliment qu'un consommateur désigne à risque élevé, déclaré à risque élevé par l'organisme de réglementation des aliments pertinents ou ayant causé une éclosion majeure d'une maladie d'origine alimentaire.
Annexe 2	Ajouté : Aliments pour animaux de compagnie
Annexe 3, 7.1	Modifié : Le SQFI peut de temps à autre modifier ces conditions d'utilisation ou en formuler de nouvelles, mais aucune modification ou nouvelle condition ne peut toucher l'utilisation du sceau de qualité SQF par un fournisseur avant la fin du douzième (12) mois qui suit la date où la modification ou les nouvelles conditions sont publiées pour la première fois sur le site Web du SQFI, (www.sqfi.com), à moins d'avis contraire du SQFI.
Annexe 3, Calendrier 1-Introduction	Ajouté : Le nom de l'organisme de certification ou le numéro de certificat n'a pas besoin d'être inscrit sur le sceau du certificat SQF.