

## SQF Edición 8.1 Cambios al Código de Inocuidad de Alimentos

Ubicación	Edición	Cambios
<b>Código de Inocuidad Alimentaria para la Fabricación</b>		
<b>Parte A 2.10- Elementos obligatorios</b>	<p>8.0: 2.4.8 Liberación del producto 2.4.3.1 Plan de Inocuidad Alimentaria 2.5.2 Verificación y seguimiento</p> <p>8.1: <b>2.4.7 Liberación del producto</b> <b>2.4.3 Plan de Inocuidad Alimentaria</b> <b>2.5.2 Actividades de verificación</b></p>	Elementos obligatorios correctamente identificados y numerados
<b>Parte A 5.6 - Reubicación de instalaciones</b>	<p>8.0 : Cuando un sitio certificado reubica sus instalaciones comerciales, la certificación del sitio no se transfiere al nuevo sitio. Debe llevarse a cabo una certificación exitosa de las nuevas instalaciones. Aunque permanecerá el mismo número del certificado del sitio, se aplicará una auditoría de certificación inicial de esa instalación nueva, es decir, una auditoría de escritorio y una auditoría de sitio.</p> <p><b>8.1 : N/A</b></p>	Se ha eliminado la referencia de que el número de certificado del sitio seguirá siendo el mismo
<b>Elementos del sistema 2.1.4.3</b>	<p>8.0: referencia a 2.5.5</p> <p>8.1: referencia a <b>2.5.3</b></p>	Referencia corregida de 2.5.5 a 2.5.3
<b>2.2.1.1</b>	<p>8.0: ... la organización utilizará para cumplir con los requisitos del Código de Inocuidad Alimentaria de SQF para la Fabricación</p> <p>8.1: ... el <b>sitio</b> utilizará para cumplir con los requisitos del Código de Inocuidad Alimentaria de SQF para la Fabricación</p>	Cambio de palabras: organización a sitio
<b>2.4.4.7</b>	<p>8.0 : materiales recibidos de otras instalaciones bajo la misma propiedad corporativa</p> <p>8.1 : materiales recibidos de otros <b>sitios</b> bajo la misma propiedad corporativa</p>	Cambio de palabras- instalaciones a sitios
<b>2.4.6.1 iv.</b>	<p>8.0: Referencia cruzada a 2.5.6 Inspección y análisis</p> <p>8.1: <b>Referencia cruzada a 2.5.4.1</b></p>	Cambio: Actualizar la referencia cruzada correcta dentro del requisito
<b>3.2.3.4</b>	<p>8.0 : ingredientes y superficies de contacto con los alimentos, y permitirá la facilidad de limpieza.</p> <p>8.1: ingredientes y superficies de contacto con <b>alimentos para animales</b>, y permitirá la facilidad de limpieza.</p>	Se ha cambiado la referencia a los alimentos para animales para que se alineen con el módulo

## SQF Edición 8.1 Cambios al Código de Inocuidad de Alimentos

<p><b>3.2.4.1</b></p>	<p>8.0 : ... y sin rejillas abiertas directamente por encima de las superficies expuestas de los productos alimenticios. Se mantendrán limpios</p> <p>8.1: ... y sin rejillas abiertas directamente por encima de las superficies expuestas de los productos de <b>alimentos para animales</b>. Se mantendrán limpios</p>	<p>Se ha cambiado la referencia a los alimentos para animales para que se alineen con el módulo</p>
<p><b>4.6.1.5</b></p>	<p>8.0: efecto sobre la inocuidad y la calidad de los alimentos para mascotas.</p> <p>8.1: efecto sobre la <b>inocuidad de los</b> alimentos para mascotas.</p>	<p>Cambio: elimina la calidad de los requisitos</p>
<p><b>4.6.7.2</b></p>	<p>8.0 : La unidad de refrigeración estará operativa en todo momento y se completarán los controles del funcionamiento de la unidad, los sellos de las puertas y de la temperatura de almacenamiento verificada a intervalos regulares durante el tránsito.</p> <p>8.1: La unidad de refrigeración estará operativa en todo momento y <b>se verificará el</b> funcionamiento de la unidad, los sellos de las puertas y la temperatura de almacenamiento a intervalos durante el tránsito.</p>	<p>Cambio: Refraseo – Para eliminar redacción confusa</p>
<p><b>4.8.1.1</b></p>	<p>8.0 : Los laboratorios in situ se ubicarán separados de cualquier actividad de transformación o manipulación de alimentos para mascotas y estarán diseñados para limitar el acceso personal autorizado.</p> <p>8.1: Los laboratorios in situ <b>que realicen análisis químicos y microbiológicos que puedan suponer un riesgo para la inocuidad del producto</b>, se ubicarán por separado de cualquier actividad de procesamiento o manipulación de alimentos para mascotas y diseñados para limitar el acceso sólo para personal autorizado.</p>	<p>Requisito aclarado y alineado con los otros módulos</p>
<p><b>9.2.4.5</b></p>	<p>8.0 : Las puertas, escotillas y ventanas y sus marcos deberán ser de un material y una construcción que cumpla los mismos requisitos funcionales que para los paredes y divisiones.</p> <p>8.1: Las puertas, escotillas y ventanas y sus marcos <b>en las zonas de procesado, manipulación o almacenamiento de alimentos</b> deberán ser de un material y construcción que cumpla los mismos requisitos funcionales que para paredes y divisiones internas. <b>Las puertas y escotillas deben ser de construcción sólida y las ventanas serán hechas de vidrio a prueba de estallamiento o material similar.</b></p>	<p>Refraseo para mayor claridad y para alinearse con otros módulos</p>
<p><b>9.2.8</b></p>	<p>8.0: A prueba de polvo, Insectos y alimañas</p> <p>8.1: A prueba de polvo, insectos <b>y plagas</b></p>	<p>Se ha cambiado la redacción para alinearse con los otros módulos</p>

## SQF Edición 8.1 Cambios al Código de Inocuidad de Alimentos

9.2.8.1	<p>8.0 : Todas las ventanas externas, aberturas de ventilación, puertas y otras aberturas se sellarán eficazmente cuando estén cerradas y a prueba contra el polvo, las alimañas y las moscas.</p> <p>8.1: Todas las ventanas externas, aberturas de ventilación, puertas y otras aberturas se sellarán eficazmente cuando estén cerradas y a prueba contra el polvo, las alimañas y <b>otras plagas</b>.</p>	Se ha cambiado la redacción para alinearse con los otros módulos
9.2.10.2	<p>8.0 : Los equipos y utensilios se diseñarán, construirán, instalarán, operarán y mantendrán de modo que no supongan una amenaza de contaminación a los productos.</p> <p>8.1: Los equipos y utensilios se diseñarán, construirán, instalarán, operarán y mantendrán <b>para cumplir con los requisitos reglamentarios aplicables</b> y para no suponer una amenaza de contaminación para los productos.</p>	Se agrega 'cualquier requisito reglamentario aplicable' para alinearse con los otros módulos
9.2.10.6	<p>8.0 : La ropa de protección se fabricará a partir de material que no pueda contaminar los alimentos para mascotas y se limpiará fácilmente.</p> <p>8.1: La ropa de protección se fabricará a partir de material <b>que no contamine el producto</b> y se limpie fácilmente.</p>	Se eliminó la referencia a los alimentos para mascotas
9.2.13.8 / 4.2.12.8	<p>8.0: Los contratistas de control de plagas deberán...</p> <p>8.1: Los <b>contratistas de plagas</b> deberán...</p>	Se ha cambiado la redacción para alinearse con los otros módulos
9.6.3.5	<p>8.0: efecto adverso sobre la inocuidad y la calidad de los alimentos.</p> <p>8.1: efecto adverso sobre la <b>inocuidad alimentaria</b>.</p>	Se eliminó la referencia a la calidad
9.6.5.2	<p>8.0 : Los bastidores previstos para el almacenamiento de los empaques deberán estar contruidos con materiales impermeables y diseñados para permitir la limpieza de los pisos y el almacén. Deberán construirse zonas de almacenamiento para evitar que los empaques se conviertan en un refugio para plagas o alimañas.</p> <p>8.1: Los bastidores previstos para el almacenamiento de los empaques deberán estar contruidos con materiales impermeables y diseñados para permitir la limpieza de los pisos y el almacén. Deberán construirse zonas de almacenamiento para evitar que los empaques se conviertan en un refugio <b>de</b> plagas o alimañas.</p>	Añadida la palabra "de" para aclarar y alinear con otros módulos

## SQF Edición 8.1 Cambios al Código de Inocuidad de Alimentos

<p><b>9.7.4.7</b></p>	<p>8.0 : Las tarimas de madera y otros utensilios de madera utilizados en las zonas de manipulación/contacto de alimentos para mascotas se dedicarán a tal fin, limpios, mantenidos en buen estado. Su estado está sujeto a inspección regular.</p> <p>8.1: Las tarimas de madera y otros utensilios de madera utilizados en las zonas de manipulación/contacto <b>de alimentos</b> se dedicarán a tal fin, estarán limpios y mantenidos en buen estado. Su estado está sujeto a inspección regular.</p>	<p>Se eliminó la referencia a los alimentos para mascotas</p>
<p><b>10.2.10.1</b></p>	<p>8.0 : Los métodos y la responsabilidad del mantenimiento y reparación de equipos y edificios se documentarán, planificarán, y realizarán de manera que minimice el riesgo de contaminación de productos, envases o equipos.</p> <p>8.1: Los métodos y la responsabilidad del mantenimiento y reparación de equipos y edificios se documentarán, planificarán e <b>implementarán</b> de manera que minimice el riesgo de contaminación de productos, envases o equipos.</p>	<p>Se ha cambiado 'realizado' a 'implementado' para alinearse con todos los demás módulos</p>
<p><b>10.2.13.7</b></p>	<p>8.0: para su uso en un entorno de fabricación de alimentos</p> <p>8.1: para su uso en un entorno de <b>manipulación</b> de alimentos</p>	<p>Se cambió la redacción de fabricación por manipulación</p>
<p><b>11.2.12.7</b></p>	<p>8.0 : referencia a 11.6.2</p> <p>8.1: referencia a <b>11.6.4</b></p>	<p>Actualizado para corregir la referencia (11.6.4)</p>
<p><b>11.3.1.1</b></p>	<p>8.0 : Personal que se sabe es portador</p> <p>8.1: <b>Personal que es portador o que se sabe que han sido portadores</b></p>	<p>Requisito rephraseado</p>
<p><b>11.5.4</b></p>	<p>8.0: Monitoreo de la Calidad de la Microbiología del Agua</p> <p>8.1: <b>Calidad del Agua</b></p>	<p>Se ha cambiado el encabezado para ser un título, no una acción</p>

## SQF Edición 8.1 Cambios al Código de Inocuidad de Alimentos

Código de Inocuidad Alimentaria para Primaria		
<b>Módulo 7 Parte A, Sección 2.10 Requisitos obligatorios</b>	8.0- 2.1.4 Revisión de la Gerencia 2.4.3.1 Plan de Inocuidad Alimentaria  8.1- <b>2.1.3 Revisión de la Gerencia 2.1.4 Gestión de quejas 2.4.3 Plan de Inocuidad Alimentaria</b>	Se ha cambiado la numeración y la referencia a los requisitos obligatorios
<b>Elementos del sistema 2.4.3.1</b>	8.0- No marcado como obligatorio  8.1- 2.4.3 Plan de Seguridad Alimentaria ( <b>Obligatorio</b> )	Cambio: Ahora marcado como obligatorio
<b>7.2</b>	8.0: Manejo de Productos, Almacenamiento y Equipo  8.1: <b>Edificios, Almacenamiento y Equipos</b>	Se ha cambiado el encabezado para que sea un título, no una acción Se cambió el encabezado de sección para alinear con la sección
<b>Requisitos de Multi-sitio</b>	<b>Se han añadido los siguientes requisitos al Apéndice 4, sección 5.1 a los requisitos internos del auditor</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Ser asignado para garantizar la imparcialidad.</b></li> <li>- <b>Se supervisará y calibrará al menos anualmente.</b></li> </ul>	Se han añadido requisitos adicionales para los auditores internos que auditan el sistema multi-sitio
<b>Módulo 7H</b>		Eliminado del Código

## SQF Edición 8.1 Cambios al Código de Inocuidad de Alimentos

Código de Inocuidad Alimentaria para la Fabricación de Materiales de Empaque		
<b>Elemento del sistema</b>	<p>8.0 : 2.1.3.5 Se mantendrán registros de todas las revisiones, razones para modificar documentos, validaciones y cambios en el Sistema SQF.</p> <p>8.1: <b>2.1.3.4</b> Se mantendrán registros de todas las revisiones, razones para modificar documentos, validaciones y cambios en el Sistema SQF.</p>	Corrección de números
<b>2.3.2.2</b>	<p>8.0- Las etiquetas de los productos serán exactas, cumplirán con la legislación pertinente y serán aprobadas por personal calificado de la empresa. El material de empaque con listas de ingredientes de productos, alérgenos, códigos de identificación, etc., se gestionará de manera que se evite la impresión errónea.</p> <p>8.1- Las etiquetas de los <b>productos terminados</b> serán exactas, cumplirán con la legislación pertinente y serán aprobadas por personal calificado de la empresa. <b>Cuando se imprima o se produzca producto terminado</b> con lista(s) de ingredientes del producto, alérgenos, códigos de identificación, etc., será gestionado en una manera que evite la impresión incorrecta.</p>	Actualizado de la terminología apropiada de la industria
<b>2.3.2.6</b>	<p>8.0- Se mantendrá un registro de las especificaciones actuales del producto crudos y acabados de envasado de alimentos.</p> <p>8.1- Se mantendrá un registro de las especificaciones actuales de <b>materias primas y materiales de embalaje</b>.</p>	Envases y materias primas de alimentos, terminados aclarados
<b>Elementos del sistema</b>	<p>8.0- 2.4.6.3 Se mantendrán registros de todas las operaciones de reproceso</p> <p>8.1- <b>2.4.6.4</b> Se mantendrán registros de todas las operaciones de reproceso</p>	Cambio de numeración
<b>Módulo 13</b>	<p>8.0- Encabezado: Módulo 13: Fundamentos de la inocuidad alimentaria – Buenas prácticas de fabricación para la producción de materiales de envase</p> <p>8.1- Encabezado: Módulo 13: <b>Buenas Prácticas de Fabricación para la Producción de Materiales de Envase</b></p>	Se eliminó la referencia a los fundamentos de la inocuidad alimentaria
<b>13.2.3.1</b>	<p>8.0- Las paredes, divisiones, techos y puertas deberán ser de construcción duradera y aptos para su propósito</p> <p>8.1- Las <b>paredes, ventanas, puertas y techos</b> deberán ser de construcción duradera y aptos para su propósito</p>	Techos reemplazados por ventana y refraseo para alinear con el encabezado

## SQF Edición 8.1 Cambios al Código de Inocuidad de Alimentos

<p><b>13.2.8.1</b></p>	<p>8.0- Los métodos y la responsabilidad del mantenimiento y reparación de plantas, equipos y edificios deberán ser documentados, planeados y llevados a cabo de manera que se minimice el riesgo de contaminación del material o equipo de envase.</p> <p>8.1- Los métodos y la responsabilidad del mantenimiento y reparación de plantas, equipos y edificios deberán documentarse, planificarse e <b>implementarse</b> de manera que se minimice el riesgo de contaminación del material o equipo de envase.</p>	<p>Eliminado llevado a cabo para aclarar los requisitos</p>
<p><b>13.4.1.1 iii.</b></p>	<p>8.0- El material de envase crudo y acabado se mantendrá de forma adecuada y alejado del suelo.</p> <p>8.1- <b>Las materias primas, el material de empaque y el producto terminado</b> se mantendrán de forma adecuada y fuera del suelo.</p>	<p>Actualizado de la terminología apropiada de la industria</p>
<p><b>13.4.1.3</b></p>	<p>8.0- Todo el personal dedicado a la fabricación, almacenamiento, transporte y manipulación de envases de alimentos se asegurará de que los productos y materiales se manipulen y almacenen de tal manera que se eviten daños por contaminación.</p> <p>8.1- Todo el personal dedicado a la fabricación, almacenamiento, transporte y manipulación del <b>producto terminado</b> se asegurará de que los productos y materiales se manipulen y almacenen en tales una manera como para prevenir daños de contaminación.</p>	<p>Actualizado de la terminología apropiada de la industria</p>
<p><b>Módulo 13</b></p>	<p>8.0: 13.5.2 Monitoreo de Microbiología y Calidad del Agua</p> <p>8.1: <b>13.5.2 Calidad del agua</b></p>	<p>Se ha cambiado el encabezado para ser un título, no una acción</p>
<p><b>13.5.2.1</b></p>	<p>8.0 : El agua utilizada para la fabricación de envases de contacto con alimentos; Limpieza de superficies de contacto de productos; lavado de manos; y la fabricación de vapor que esté en contacto con el material de envasado de alimentos deberá cumplir con estándares microbiológicos y de calidad de agua potable local, nacional o internacionalmente reconocida, según sea necesario.</p> <p>8.1: <b>El agua cumplirá con las normas microbiológicas y de calidad de agua potable reconocidas a nivel local, nacional o internacionalmente, según se requiere cuando se use para:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>i. La fabricación de envases de contacto con alimentos;</b></li> <li><b>ii. Limpieza de superficies de contacto de productos;</b></li> <li><b>iii. Lavado de manos; y</b></li> <li><b>iv. La fabricación de vapor que está en contacto con el material de envasado de alimentos.</b></li> </ul>	<p>Aclarado que las normas de agua locales, nacionales o reconocidas internacionalmente se aplican a todas las aguas utilizadas en el sitio</p>

## SQF Edición 8.1 Cambios al Código de Inocuidad de Alimentos

<b>13.6.4.1</b>	<p>8.0 Las prácticas aplicadas durante la carga, el transporte y la descarga de materias primas y materiales de envasado de alimentos de contacto con alimentos deberán documentarse, implementarse y diseñarse para mantener las condiciones de almacenamiento adecuadas y la integridad del producto. Los envases de los alimentos se cargarán, transportarán y descargarán en condiciones adecuadas para evitar la contaminación cruzada.</p> <p>8.1 Las prácticas aplicadas durante la carga, el transporte y la descarga de materias primas y materiales de envasado de alimentos de contacto con alimentos deberán documentarse, implementarse y diseñarse para mantener las condiciones de almacenamiento adecuadas y la integridad del producto. Los <b>productos terminados</b> de empaque se cargarán, transportarán y descargarán en condiciones adecuadas para evitar la contaminación cruzada.</p>	Actualizado de la terminología apropiada de la industria
-----------------	---	--



## SQF Edición 8.1 Cambios al Código de Inocuidad de Alimentos

Código de Inocuidad Alimentaria para Almacenamiento y Distribución		
2.8	8.0- Identificar alimentos conservados  8.1- <b>Gestión de alérgenos</b>	Encabezado actualizado para reflejar los
2.1.5.2	8.0: Un director responsable de la toma de decisiones, la supervisión y el inicio de acciones derivadas de un incidente de gestión de crisis:  8.1 : <b>se eliminó la redacción adicional.</b>	Se eliminó la redacción anterior, ya que se refleja en el requisito
<b>Encabezado del Módulo 12</b>	8.0- Módulo 12: Fundamentos de la seguridad alimentaria- Buenas prácticas de distribución para el almacenamiento y la distribución  8.1- <b>Buenas Prácticas de Distribución para el Almacenamiento y Distribución de Productos Alimenticios</b>	Se ha cambiado el encabezado para eliminar la referencia a Fundamentos
12.2.5.2	8.0- ... sellos adecuados para proteger contra el ingreso de polvo...  8.1- ... sellos adecuados para proteger <b>contra la entrada</b> de polvo...	Aclarado para representar la entrada
12.4	8.0- Prácticas de Personal de Procesamiento  8.1- <b>Prácticas de Personal</b>	Se ha eliminado la referencia al procesamiento
12.4.1.1 iv.	8.0- Materiales de embalaje, productos e ingredientes...  8.1- <b>Los materiales y productos serán...</b>	Se eliminó la referencia a los términos de
12.5.2	8.0- Monitoreo de Microbiología y Calidad del Agua  8.1- <b>Calidad del agua</b>	Encabezado actualizado
2.6.2.1ii.	8.0- ... donde se reprocesa el producto...  8.1- ... donde se <b>recupera</b> el producto...	Aclaró el uso del producto recuperado
2.7.1.2ii.	8.0-... personal autorizado tiene acceso a equipos de producción y áreas de vehículos, fabricación y almacenamiento...  8.1- ... personal autorizado tiene acceso a <b>equipos operativos, vehículos y áreas de almacenamiento...</b>	Actualizado para eliminar la referencia a la fabricación
2.7.1.2v.	8.0- Las medidas se implementan para garantizar materias primas, ingredientes, materiales de embalaje, trabajo en curso, insumos de proceso y productos terminados...  8.1- Las medidas aplicadas para <b>garantizar que los productos y materiales</b> se mantienen...	Actualizado para eliminar la referencia a la fabricación
12.7.3.5	8.0- Eliminado o firmemente fijo  8.1- Eliminado o <b>fijado firmemente</b>	Texto aclarado en la frase