



Code de salubrité alimentaire : Fabrication d'emballages alimentaires, édition 9

Éléments du système - Principales modifications

Édition 8.1		Édition 9	
2.1 Engagement de la direction	2.1.1 Politique de salubrité alimentaire (obligatoire) 2.1.2 Responsabilité de la direction (obligatoire) 2.1.3 Revue de la direction (obligatoire) 2.1.4 Gestion des plaintes (obligatoire) 2.1.5 Planification de la gestion de crise	2.1 Engagement de la direction	2.1.1 Responsabilité de la direction (obligatoire) 2.1.2 Revue de la direction (obligatoire) 2.1.3 Gestion des plaintes (obligatoire)
Résumé des modifications :			
<ul style="list-style-type: none">• Combinaison, consolidation et suppression de la duplication des exigences.• Clarification de l'intention derrière l'exigence.• Ajout de la culture de salubrité alimentaire (2.1.1.1 et 2.1.1.2).• Ajout de l'exigence de suppléant pour le spécialiste SQF.• Ajout de l'exigence que le site doit être équipé en personnel et organisé pour atteindre les objectifs de salubrité alimentaire.• Déplacement de Planification de la gestion de crise vers 2.6.3 Rappels et retraits.			
2.2 Maîtrise des documents et des enregistrements	2.2.1 Système de gestion de salubrité alimentaire 2.2.2 Maîtrise des documents (obligatoire) 2.2.3 Enregistrements (obligatoire)	2.2 Maîtrise des documents et des enregistrements	2.2.1 Système de gestion de salubrité alimentaire (obligatoire) 2.2.2 Maîtrise des documents (obligatoire) 2.2.3 Enregistrements (obligatoire)
Résumé des modifications :			
<ul style="list-style-type: none">• Clarification des éléments à inclure dans le système de gestion de salubrité alimentaire par des exemples incluant les spécifications, les contrôles du procédé ayant un impact sur la salubrité alimentaire et les réglementations en salubrité alimentaire (2.2.1.1)• Ajout d'une exigence pour les périodes de conservation afin de tenir compte de la durée de vie du produit. (2.2.3.3)			



Code de salubrité alimentaire : Fabrication d'emballages alimentaires, édition 9

Éléments du système - Principales modifications

Édition 8.1		Édition 9	
2.3 Spécifications et développement de produits	2.3.1 Développement et réalisation de produits 2.3.2 Matières premières et matériaux d'emballage 2.3.3 Fournisseurs de services contractuels 2.3.4 Fabricants contractuels 2.3.5 Spécifications des produits finis	2.3 Spécifications, formulations, réalisation et approbation du fournisseur	2.3.1 Formulation et réalisation de produits 2.3.2 Spécifications (matières premières, emballage, produits finis et services) 2.3.3 Fabricants contractuels 2.3.4 Programme d'approbation des fournisseurs (obligatoire)
Résumé des modifications :			
<ul style="list-style-type: none">• Ajout de détails concernant les formulations de produits pour inclure le développement par des personnes autorisées et la révision lorsque des modifications sont apportées aux matériaux, aux ingrédients ou aux équipements.• Ajout du cheminement du procédé dans 2.3.1.5.• Toutes les spécifications sont résumées dans 2.3.2 incluant les fournisseurs de services.• L'élément 2.3.2.10 relatif à la mise en place de procédures pour les bonnes plaques d'impression, etc. utilisées pour l'impression a été déplacé de l'ancienne clause 2.5.4.• Ajout : les fournisseurs doivent aviser le site de toute modification à la composition du produit qui pourrait avoir un impact sur la formulation de produit.• Ajout : les étiquettes des produits finis doivent être fidèles, respecter les lois applicables et être approuvées par du personnel qualifié de l'entreprise.• L'article d'approbation des fournisseurs a été déplacé dans 2.3.4 (anciennement dans 2.4.4).			

Édition 8.1		Édition 9	
2.4 Système de salubrité alimentaire pour la fabrication d’emballages alimentaires	2.4.1 Lois alimentaires (obligatoire) 2.4.2 Bonnes pratiques de fabrication (obligatoire) 2.4.3 Plan de salubrité alimentaire (obligatoire) 2.4.4 Programme d’approbation des fournisseurs (obligatoire) 2.4.5 Produit ou équipement non-conforme 2.4.6 Re-travail des produits 2.4.7 Libération de produits 2.4.8 Surveillance environnementale	2.4 Système de salubrité alimentaire	2.4.1 Lois alimentaires (obligatoire) 2.4.2 Bonnes pratiques de fabrication (obligatoire) 2.4.3 Plan de salubrité alimentaire (obligatoire) 2.4.4 Échantillonnage, inspection et analyse de produits 2.4.5 Matériaux et produits non-conformes 2.4.6 Re-travail des produits 2.4.7 Libération de produits (obligatoire) 2.4.8 Surveillance environnementale
Résumé des modifications : <ul style="list-style-type: none"> • L'échantillonnage de produits se trouve maintenant dans 2.4.4 (anciennement dans 2.5.4). • Les tests et les analyses comprennent maintenant des références aux laboratoires internes et externes. Les tests d'aptitude sont inclus dans 2.4.4.2 (anciennement dans 2.5.4.2). • L'équipement non-conforme a été déplacé dans 13.1.6.4. • Procédure de libération positive du produit dans 2.4.7.2. 			



Code de salubrité alimentaire : Fabrication d'emballages alimentaires, édition 9

Éléments du système - Principales modifications

Édition 8.1		Édition 9	
2.5 Vérification du système SQF	2.5.1 Validation et efficacité (obligatoire) 2.5.2 Activités de vérification (obligatoire) 2.5.3 Mesures correctives et préventives (obligatoire) 2.5.4 Échantillonnage, inspection et analyse de produits 2.5.5 Audits internes et inspections (obligatoire)	2.5 Vérification du système SQF	2.5.1 Validation et efficacité (obligatoire) 2.5.2 Activités de vérification (obligatoire) 2.5.3 Mesures correctives et préventives (obligatoire) 2.5.4 Audits internes et inspections (obligatoire)
Résumé des modifications :			
<ul style="list-style-type: none">Ajout de détails des cas où des déviations aux exigences de salubrité alimentaire peuvent survenir (2.5.3.1).			
2.6 Identification, traçabilité, retrait et rappel de produits	2.6.1 Identification des produits (obligatoire) 2.6.2 Traçabilité des produits (obligatoire) 2.6.3 Retrait et rappel de produits (obligatoire)	2.6 Traçabilité des produits et gestion de crise	2.6.1 Identification des produits (obligatoire) 2.6.2 Traçabilité des produits (obligatoire) 2.6.3 Retrait et rappel de produits (obligatoire) 2.6.4 Planification de la gestion de crise
Résumé des modifications :			
<ul style="list-style-type: none">Ajout de Planification de la gestion de crise dans 2.6.4 (anciennement dans 2.1.5).Accent mis sur les exigences d'étiquetage et les surveillances pendant les opérations pour s'assurer que le bon produit est dans le bon emballage et avec la bonne étiquette.Ajout d'exigences pour tester le système de rappel afin d'inclure les produits de différents quarts de travail et pour les matériaux d'un éventail de produits et de clients.			

Édition 8.1		Édition 9	
2.7 Défense alimentaire et fraude alimentaire	2.7.1 Plan de défense alimentaire (obligatoire) 2.7.2 Fraude alimentaire	2.7 Défense alimentaire et fraude alimentaire	2.7.1 Plan de défense alimentaire (obligatoire) 2.7.2 Fraude alimentaire (obligatoire)
<p>Résumé des modifications :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consolidation pour inclure toute la défense alimentaire et la fraude alimentaire (de l'exigence sur l'approbation des fournisseurs) • Clarification de certaines exigences pour chaque programme. 			
2.8 Gestion des allergènes	2.8.1 Gestion des allergènes et fabrication d'aliments (obligatoire)	2.8 Gestion des allergènes	2.8.1 Gestion des allergènes (obligatoire)
<p>Résumé des modifications :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Modifications minimales aux énoncés. 			
2.9 Formation	2.9.1 Exigences de formation 2.9.2 Programme de formation (obligatoire) 2.9.3 Instructions 2.9.4 Exigences de formation HACCP 2.9.6 Formation de mise à niveau 2.9.7 Registre des compétences acquises	2.9 Formation	2.9.1 Exigences de formation 2.9.2 Programme de formation (obligatoire)
<p>Résumé des modifications :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Formation regroupée en deux sections : 2.9.1 Exigences de formation et 2.9.2 Programme de formation. • Ajout d'exigences de formation pour les tâches suivantes : • Méthodes d'échantillonnage et de tests • Surveillance environnementale, pour le personnel concerné. 			



Code de salubrité alimentaire : Fabrication d'emballages alimentaires, édition 9

Éléments du système - Principales modifications

- Gestion des allergènes, défense alimentaire et fraude alimentaire pour tout le personnel concerné.

Édition 8.1		Édition 9	
13.1 Emplacement du site et construction	13.1.1 Emplacement des locaux et approbation	13.1 Emplacement du site et locaux	13.1.1 Emplacement des locaux et approbation 13.1.2 Matériaux du bâtiment 13.1.3 Éclairage et luminaires 13.1.4 Protection contre la poussière, les insectes et la vermine 13.1.5 Ventilation 13.1.6 Équipement et ustensiles 13.1.7 Terrains et routes
Résumé des modifications : <ul style="list-style-type: none"> • La section 13.1 Emplacement du site et locaux englobe maintenant 13.1.1 Emplacement des locaux et approbation; 13.1.2 Matériaux du bâtiment; 13.1.3 Éclairage et luminaires; 13.1.4 Protection contre la poussière, les insectes et la vermine; 13.1.5 Ventilation; 13.1.6 Équipement et ustensiles; et 13.1.7 Terrains et routes. • L'exigence sur les salles d'entreposage de l'équipement a été déplacée dans la section sur l'entreposage (13.6). • 13.1.6 comprend l'équipement non-conforme de 2.4.5 de l'édition 8.1. 			
13.2 Construction des installations et de l'équipement	13.2.1 Matériaux et surfaces 13.2.2 Planchers, drains et trappes à déchets 13.2.3 Murs, fenêtres, portes et plafonds 13.2.4 Éclairage et luminaires 13.2.5 Protection contre la poussière, les insectes et la vermine 13.2.6 Ventilation 13.2.7 Équipement, ustensiles et vêtements de protection	13.2 Opérations du site	13.2.1 Réparations et entretien 13.2.2 Employés de l'entretien et sous-traitants 13.2.3 Étalonnage 13.2.4 Prévention de la vermine 13.2.5 Nettoyage et assainissement



	13.2.8 Entretien des installations et de l'équipement 13.2.9 Étalonnage 13.2.10 Prévention de la vermine 13.2.11 Nettoyage et assainissement		
--	---	--	--

Résumé des modifications :

- 13.2 Opérations du site. Comprend 13.2.1 Réparations et entretien; 13.2.2 Employés de l'entretien et sous-traitants; 13.2.3 Étalonnage; 13.2.4 Prévention de la vermine; et 13.2.5 Nettoyage et assainissement.
- 13.2.2 L'article Employés de l'entretien et sous-traitants a été séparé de ce qui était 13.2 Construction des installations et de l'équipement.
- Restructuration et clarification de la prévention de la vermine.

Édition 8.1		Édition 9	
13.3 Hygiène et santé du personnel	13.3.1 Personnel 13.3.2 Lavage des mains 13.3.3 Vêtements 13.3.4 Bijoux et effets personnels 13.3.5 Visiteurs 13.3.6 Installations pour le personnel 13.3.7 Vestiaires 13.3.8 Installations sanitaires 13.3.9 Salles de repas	13.3 Hygiène et santé du personnel	13.3.1 Hygiène et santé du personnel 13.3.2 Lavage des mains 13.3.3 Vêtements et effets personnels 13.3.4 Visiteurs 13.3.5 Installations pour le personnel (vestiaires, salles de toilette, salles de pause)
Résumé des modifications : <ul style="list-style-type: none"> • 13.3.2 Références combinées pour l'affichage pour le lavage des mains. • 13.3.3 Vêtements et effets personnels (était « Vêtements ») comprend le lavage des vêtements, les vêtements de protection et les bijoux. • 13.3.5 Installations pour le personnel (vestiaires, salles de toilette, salles de pause). 			
13.4 Pratiques du personnel affecté à la transformation	13.4.1 Personnel affecté aux opérations de fabrication, manipulation et entreposage d'emballages entrant en contact avec les aliments	13.4 Pratiques du personnel affecté à la transformation	13.4.1 Personnel affecté aux opérations de manipulation et de transformation des produits
Résumé des modifications : <ul style="list-style-type: none"> • Exigences particulières pour le personnel travaillant dans ou visitant les aires de manipulation des aliments. Certaines des exigences de 13.4 étaient anciennement énoncées dans 13.3. • Les exigences relatives au cheminement du procédé, anciennement décrites dans 13.7.1, sont maintenant dans 13.4.1.3 et 13.4.1.4. 			

Édition 8.1		Édition 9	
13.5 Approvisionnement en eau et en air	13.5.1 Approvisionnement en eau 13.5.2 Qualité de l'eau 13.5.3 Qualité de l'air	13.5 Approvisionnement en eau, en glace et en air	13.5.1 Approvisionnement en eau 13.5.2 Qualité de l'eau 13.5.3 Air et autres gaz
Résumé des modifications :			
<ul style="list-style-type: none"> Ajout d'exigences relatives au test du système de refoulement (13.5.1.2). 			
13.6 Entreposage et transport	13.6.1 Entreposage et manipulation des matériaux, des emballages alimentaires, et transport 13.6.2 Entreposage des emballages alimentaires et des matériaux 13.6.3 Utilisation et entreposage des produits chimiques dangereux et des substances toxiques 13.6.4 Pratiques de chargement, de transport et de déchargement 13.6.5 Chargement et déchargement	13.6 Réception, entreposage et transport	13.6.1 Entreposage des matériaux et des produits 13.6.2 Entreposage et utilisation des produits chimiques dangereux et des substances toxiques 13.6.3 Pratiques de chargement, de transport et de déchargement
Résumé des modifications :			
<ul style="list-style-type: none"> Il existe une nouvelle exigence (13.6.1.6) relative à la mise en place de procédures pour entreposer efficacement les plaques d'impression et autres outils d'impression pertinents. 13.6.1.5 était anciennement 13.6.2.1. De nouvelles exigences ont été ajoutées dans 13.6.2, Entreposage et utilisation de produits chimiques dangereux et de substances toxiques (anciennement 13.6.3 dans l'édition 8.1). 13.6.2 : L'entreposage des produits chimiques s'applique également aux références d'entreposage des produits chimiques dans 13.2.4 Prévention de la vermine. 			

- Les anciennes clauses 13.6.4 et 13.6.5 ont été consolidées en 13.6.3.
- Une nouvelle exigence figure désormais dans 13.6.3 concernant la sécurisation des véhicules de transport (13.6.3.3).

Édition 8.1		Édition 9	
13.7 Séparation des fonctions	13.7.1 Cheminement du procédé 13.7.2 Contrôle de la contamination par des matières étrangères 13.7.3 Gestion d'incidents de contamination par des matières étrangères	13.7 Séparation des fonctions	13.7.1 Contrôle de la contamination par des matières étrangères 13.7.2 Gestion d'incidents de contamination par des matières étrangères
Résumé des modifications : <ul style="list-style-type: none"> • Les exigences de cheminement du procédé ont été déplacées dans Pratiques du personnel affecté à la transformation (13.4.1.3 et 13.4.1.4). • Des précisions ont été ajoutées à plusieurs exigences de la section 13.7. • Une exigence pour interdire l'utilisation de couteaux à lame sécable a été ajoutée à l'élément sur les couteaux et les outils de coupe. (13.7.1.8). 			
13.8 Élimination des déchets	13.8.1 Élimination des déchets secs et liquides	13.8 Élimination des déchets	13.8.1 Aucun en-tête
Résumé des modifications : <ul style="list-style-type: none"> • Des précisions ont été ajoutées à plusieurs exigences de la section 13.8 (p. ex., 13.8.1.1 et 13.8.1.2). • Ajout de 13.8.1.5 sur les exigences relatives à l'élimination contrôlée des matériaux d'emballage portant une marque de commerce ou des renseignements imprimés. 			
13.9 Extérieur	13.9.1 Terrains et routes		
Résumé des modifications : <ul style="list-style-type: none"> • L'ancienne clause 13.9.1 a été incorporée dans 13.1.7, Terrains et routes, à la section 13.1, Emplacement du site et installations. 			