

# SQF VERSIÓN 9.0



## 01 INTRODUCCIÓN A SQF

---



## 02 REVISIÓN E INTERPRETACIÓN DEL MÓDULO 2 DEL CÓDIGO SQF: FABRICACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- 03
- 2.1. Compromiso de la gerencia
  - 2.2. Control y registro de documentos
  - 2.3. Especificaciones, formulaciones, realización y aprobación del proveedor
  - 2.4. Sistema de inocuidad alimentaria
  - 2.5. Verificación del sistema SQF
  - 2.6. Trazabilidad del producto y gestión de crisis
  - 2.7. Defensa alimentaria y fraude alimentario
  - 2.8. Gestión de alérgenos
  - 2.9. Capacitación
- 



## 04 REVISIÓN E INTERPRETACIÓN MÓDULO 11: BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

- 11.1. Ubicación de la planta e instalaciones
- 11.2. Operación de la planta
- 11.3. Bienestar e higiene del personal
- 11.4. Prácticas del personal de procesamiento
- 11.5. Suministro de agua, hielo y aire
- 11.6. Recepción, almacenamiento y transporte
- 11.7. Separación de funciones
- 11.8. Eliminación de desechos

