



**Руководство Cargill
по требованиям,
предъявляемым
к поставщикам
и внешним
производителям**

Версия 3.0

Изменения вступают в
силу с 1 апреля 2018 года

К сведению наших поставщиков и внешних производителей

Cargill работает с твердой верой в то, что правильные поступки — залог долгосрочного успеха. Эта культура заложена в руководящих принципах компании Cargill, которые служат основой для наших этических и юридических стандартов ведения бизнеса во всем мире. Мы уверены, что цепочки поставок, которые поддерживают глобальные системы питания людей и животных, должны быть безопасными, высококачественными и соответствовать нормативно-правовым требованиям.

Cargill участвует во многих цепочках продовольственных поставок по всему миру, действующих по схеме «с фермы на стол». Мы стремимся предоставлять людям здоровые и питательные продукты, а также необходимые услуги. Мы используем только такие системы разработки, закупки, поставки, транспортировки, хранения, производства и сбыта продуктов и работаем только с теми поставщиками и дистрибьюторами, которые обеспечивают безопасность нашей продукции и выполнение всех норм. Каждое подразделение, каждый сотрудник, поставщик и внешний производитель компании Cargill несет ответственность за изготовление безопасной продукции и соблюдение действующих законов, правил и требований Cargill. Обеспечение гарантий безопасности, высокого качества продукции и правового соответствия в интересах клиентов и потребителей — вот обязанность, которую мы делим со своими партнерами по цепочке поставок.

Благодаря нашим с вами, уважаемые поставщики и внешние производители, усилиям мы продолжим работу по снижению рисков, связанных с безопасностью пищевых продуктов и качеством, а также сможем обеспечить защиту людей и животных. Ваша работа — важнейший компонент поддержания безопасной, экологически устойчивой и надежной цепочки поставок, которая помогает Cargill, нашим клиентам и местным сообществам процветать. От лица компании Cargill я хочу поблагодарить вас за непрерывную и усердную работу.

С уважением,

Шон Лейтон,

вице-президент по безопасности и качеству пищевых продуктов

Cargill, Incorporated

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	2
I. Требования к поставщикам упаковки, имеющей непосредственный контакт с пищевыми продуктами и ингредиентами, к поставщикам химикатов и технологических добавок пищевого класса и ко всем внешним производителям.....	3
II. Требования к поставщикам химикатов, имеющих непосредственный контакт с пищевыми продуктами, и технологических добавок, которые подпадают под действие FCC и (или) относятся к техническому классу.....	11
III. Оценка и квалификация поставщиков и внешних производителей (применительно ко всем видам продукции).....	16
IV. Непрерывное управление поставщиками и внешними производителями (применительно ко всем видам продукции).....	18

Введение

[Компания Cargill](#) занимается поставками продуктов питания, а также сельскохозяйственных, финансовых и промышленных товаров и услуг по всему миру. Опираясь на свои знания и более чем 150-летний опыт, мы совместно с фермерами, производителями, поставщиками, клиентами, розничными сетями, правительствами и местными сообществами помогаем людям процветать. Наша команда насчитывает 155 000 профессиональных сотрудников в 70 странах. Их усилия позволяют свести воедино процессы в области производства пищевых продуктов, сельского хозяйства, питания и управления рисками. Мы постоянно совершенствуем системы питания, а также методы обеспечения пищевой безопасности и экологичности, разрабатывая продукты, благодаря которым потребители получают именно то, что им нужно. Мы помогаем всем своим партнерам внедрять инновации и управлять рисками, чтобы завтра они также смогли удовлетворить мировые потребности в продовольствии.

Компания Cargill разработала глобальные процессы обеспечения безопасности продуктов питания для людей и кормов для животных, контроля качества и нормативно-правового регулирования, а также стандарты, позволяющие сохранить безукоризненную репутацию всех наших товаров и услуг. Клиенты рассчитывают, что благодаря нашей работе в рамках существующих цепочек поставок они получат безопасную высококачественную продукцию, соответствующую всем требованиям.

Управление сложными глобальными цепочками поставок подразумевает тесное сотрудничество с нашими поставщиками и внешними производителями (SEM), а также поддержку с их стороны. Чтобы достичь успеха, наши SEM должны соблюдать руководящие принципы компании Cargill и действовать в полном соответствии с требованиями Cargill к обеспечению безопасности пищевых продуктов, контролю качества и нормативно-правовому регулированию.

В 2011 году компания Cargill начала внедрение единого глобального подхода к квалификации своих поставщиков и внешних производителей во всех подразделениях. Главная цель состояла в том, чтобы предоставить Cargill возможность отбирать только тех поставщиков, которые отвечают требованиям компании, и внедрить единый процесс квалификации в каждом из наших многочисленных подразделений. Основное наше требование к SEM заключается в создании,

документировании, внедрении и поддержании системы управления безопасностью пищевых продуктов (FSMS). Наиболее эффективные FSMS формируются, действуют и обновляются в рамках единой структуры, интегрированной в комплексные меры по управлению цепочками поставок наших производственных объектов. Надежное функционирование системы FSMS предполагает знание угроз, которые с достаточной вероятностью могут повлиять, прямо или косвенно, на безопасность продукции и ее полезные свойства (управление такими угрозами обычно осуществляется на основе принципов HACCP), а также на интерактивный обмен информацией, управление системой и внедрение эффективных предварительных программ. Именно поэтому наш подход выстроен в соответствии с международным стандартом [ISO 22000](#). Это гарантирует компании Cargill и ее клиентам безопасность и надежность цепочек поставок.

Мы признаем, что некоторые технологические добавки, химикаты и виды упаковки, вступающие в непосредственный контакт с пищевыми продуктами, не подпадают под действие тех же законодательных и нормативных требований и глобальных стандартов безопасности пищевых продуктов, что и материалы, которые компания Cargill рассматривает как компоненты продуктов питания и кормов. Тем не менее поставщики также должны применять соответствующие процессы обеспечения чистоты своей продукции, контроля загрязнений, уведомления нашей компании об изменениях и соблюдения наших спецификаций.

Компания Cargill стремится к партнерству с SEM для обмена передовыми методами в области пищевой и кормовой безопасности, качества, нормативно-правового регулирования и непрерывного совершенствования. Данное руководство предназначено для наших SEM и содержит следующую информацию: (i) требования Cargill в сфере безопасности пищевых продуктов, контроля качества и нормативно-правового регулирования для SEM («Требования Cargill по безопасности пищевых продуктов, предъявляемые к поставщикам и внешним производителям») и (ii) процессы квалификации и управления Cargill в сфере безопасности пищевых продуктов, контроля качества и нормативно-правового регулирования для SEM («Процессы квалификации и управления поставщиками и внешними производителями Cargill»).

I. Требования к поставщикам упаковки, имеющей непосредственный контакт с пищевыми продуктами и ингредиентами, к поставщикам химикатов и технологических добавок пищевого класса и ко всем внешним производителям

Требования Cargill к обеспечению безопасности пищевых продуктов SEM включают в себя четыре основных компонента: (A) законодательные и нормативные требования, (B) международные стандарты и требования HACCP, (C) требования к надлежащей производственной практике (GMP) и (D) особые требования Cargill. Существует и еще один компонент: (E) общие рекомендации Cargill.



A. ЗАКОНОДАТЕЛЬНЫЕ И НОРМАТИВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

• Компания Cargill требует, чтобы SEM внедряли собственные программы по обеспечению безопасности пищевых продуктов и качества, полностью соответствующие всем применимым законодательным и нормативным требованиям, а также были готовы документально подтвердить такое соответствие. Обязанность каждого SEM заключается в определении, понимании и соблюдении законодательных и нормативных требований, применимых в отношении его операций и продуктов, — как в стране производства, так и в стране поставки соответствующих продуктов и услуг. Если компания Cargill потребует от SEM выполнения законов и норм какой-либо другой юрисдикции, она сообщит об этих дополнительных требованиях. В некоторых случаях Cargill может потребовать от SEM соблюдения отраслевых рекомендаций или стандартов.

Сюда, помимо прочего, входит обеспечение соответствия продуктов и предприятий SEM законодательным и нормативным требованиям в отношении:

- регистрации продукта;
- маркировки;
- разрешения(-ий) на эксплуатацию предприятия;
- нежелательных веществ (например, диоксинов, тяжелых металлов и т. д.);
- биотехнологий (например, генетически модифицированных продуктов, процессов ферментации и т. д.);
- стандарта идентичности;
- заявляемых свойств продукта — питательности, полезности, натуральности, отсутствия ГМО и др.;
- аллергенов;
- гуманного обращения с животными;
- общего признания продукции безопасной;
- радиоактивных веществ;



- гигиены, анализа опасных факторов, надлежащих производственных практик;
- упаковки для пищевых продуктов и сопроводительных документов для подтверждения отсутствия превышений миграций вредных веществ;
- перевозки продукции;
- использования:
 - о животных белков;
 - о добавок (например, консервантов, ароматизаторов и т. д.);
 - о медикаментов;
 - о частично гидрированных масел;
 - о ингредиентов морского происхождения;
 - о ингредиентов с содержанием ГМО;
 - о антибиотиков;
 - о химических веществ и технологических добавок.

В. МЕЖДУНАРОДНЫЕ СТАНДАРТЫ И ТРЕБОВАНИЯ НАССР

Компания Cargill требует от SEM соблюдения Кодекса — международного стандарта в отношении программ безопасности пищевых продуктов, <http://www.codexalimentarius.org>, который предусматривает применение принципов и системы анализа опасных факторов и критических контрольных точек (НАССР).

- В отношении продуктов питания для людей и кормов для животных действуют [ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ГИГИЕНЫ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ САС/СРР 1-1969](#).
- На корма распространяются также [НОРМЫ И ПРАВИЛА КОРМЛЕНИЯ ЖИВОТНЫХ САС/СРР 54-2004](#).
- SEM, поставляющие химикаты и технологические добавки, должны соблюдать или превосходить стандарты чистоты, определенные в [КОДЕКСЕ ПИЩЕВЫХ ХИМИКАТОВ \(ФСС\)](#).

С. ТРЕБОВАНИЯ К НАДЛЕЖАЩЕЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Cargill требует от SEM наличия программ, которые обеспечивают соответствие следующим стандартам:

- [ISO/TS 22002-1:2009](#) – «Программы предварительных условий по безопасности пищевой продукции. Производство пищевой продукции» (часть 1);
- [ISO/TS 22002-4:2013](#) – «Программы предварительных условий по безопасности пищевой продукции. Производство упаковки для пищевой продукции» (часть 4);
- [ISO/TS 22002-6:2016](#) – «Программы предварительных условий по безопасности пищевой продукции. Производство кормов и пищевых продуктов для животных» (часть 6).



D. ОСОБЫЕ ТРЕБОВАНИЯ CARGILL

Помимо выполнения требований, перечисленных в разделах А, В и С выше, компания Cargill установила ряд конкретных дополнительных требований, которые должны выполнять все SEM. В некоторых сегментах, где работает Cargill, к предприятиям предъявляются уникальные требования, характерные для данной отрасли или рынка клиентов.

1. **Гуманное обращение с животными.** SEM, работающие в первичном животноводческом секторе, должны с заботой и уважением относиться ко всем животным, ответственно использовать антибиотики, соблюдая применимые законы и правила, а также обеспечивать животных действенными питательными веществами. В процессе работы с животными SEM должны применять строгий системный подход. Этот подход проявляется в документированном соблюдении действующей редакции документа «Рекомендуемые руководящие принципы обращения с животными и руководство по аудиту», опубликованного Североамериканским институтом мяса (NAMI), или аналогичных директив других стран. Реализуемые программы должны предусматривать принятие управленческих обязательств, применение определенных методов найма и обучения сотрудников, регулярный мониторинг, документирование недостатков и осуществление корректирующих мер. Ссылка: <http://www.animalhandling.org/ht/d/sp/i/26752/pid/26752>

2. **Брокеры, дистрибьюторы, трейдеры и экспортеры.** В тех случаях когда продукты закупаются через брокеров, дистрибьюторов, трейдеров или экспортеров (В/D/T/E), которые представляют собой один из видов SEM, к данным предприятиям также применяются требования настоящего руководства. В/D/T/E должны закупать продукцию только на производственных площадках, утвержденных компанией Cargill, и следить за тем, чтобы эти площадки соответствовали требованиям данного руководства. В/D/T/E должны демонстрировать прослеживаемость продукции до утвержденной Cargill производственной площадки и в случае предполагаемой смены источника закупок получать одобрение Cargill. Поставка продукции с производственной площадки, не утвержденной компанией Cargill, запрещена.
3. **Контроль соблюдения.** С целью оценки соблюдения SEM требований, представленных в настоящем руководстве, компания Cargill оставляет за собой право проводить заявленные проверки на местах или посещать предприятия SEM, в том числе с привлечением независимых сторонних сертификационных органов. SEM должен обеспечить аудиторам доступ к производственному объекту, документации, отчетности и образцам, относящимся к продукту или материалу, которые продаются компании Cargill. Аудиторские проверки могут проводиться в ходе первичной оценки и в процессе квалификации или в любое время после установленной квалификации по безопасности пищевых продуктов — при условии, что данный SEM по-прежнему работает с Cargill. Если специалисты, проводящие контроль соблюдения, получают неудовлетворительный результат и указывают на неспособность SEM принять корректирующие меры в отношении выявленных несоответствий, Cargill оставляет за собой право приостановить любые закупки у SEM до принятия соответствующих мер либо прекратить отношения с SEM.
4. **Документация и отчетность.** SEM должен внедрить процесс контроля за документацией и отчетностью, связанной с безопасностью пищевых продуктов, качеством и нормативно-правовым регулированием. В ходе оценки SEM будет предложено представить документы, подтверждающие соответствие SEM требованиям настоящего руководства.
5. **Экономически мотивированная фальсификация.** В рамках анализа рисков SEM должен учитывать возможность экономически мотивированной фальсификации, которая определяется как мошенническая, преднамеренная замена или добавление вещества в продукт с целью повышения кажущейся ценности продукта или снижения стоимости его производства, то есть получения экономической выгоды. SEM запрещается производить продукцию с применением методов экономически мотивированной фальсификации либо использовать соответствующие материалы в своей цепочке поставок.





6. **Программа действий в чрезвычайных ситуациях.** SEM должен разработать и внедрить программу действий в чрезвычайных ситуациях, в которой будут учитываться наиболее вероятные чрезвычайные ситуации (природного или техногенного характера) и предусматриваться меры по смягчению рисков в отношении поставок продукции, безопасности пищевых продуктов и качества.
7. **Аккредитованная сертификация безопасности пищевых продуктов на предприятии, проводимая третьей стороной.**
SEM, поставляющие продукты питания для людей, должны быть сертифицированы по программе, проводимой в рамках [Глобальной инициативы безопасности пищевых продуктов \(GFSI\)](#), либо иметь документально подтвержденное соглашение с компанией Cargill относительно сертификации. Если SEM представляет один из сегментов комбикормов или кормов для животных, где работает Cargill, либо его отрасль выходит за рамки существующих аккредитованных программ сертификации в рамках GFSI, SEM должен пройти альтернативную сертификацию (например, FAMI-QS, GMP+, EFISC, ISO 9001 и т. д.) либо иметь документально подтвержденное соглашение с компанией Cargill относительно сертификации. Если полученный сертификат утратит силу, необходимо немедленно уведомить об этом компанию Cargill.
8. **Контроль пищевых аллергенов.** В соответствующих случаях необходимо применять системы контроля и предотвращения случайного смешивания пищевых аллергенов, а также правильной маркировки аллергенов, входящих в состав продуктов питания.
9. **Тестирование продуктов на пищевую/кормовую безопасность.** Продукты, тестируемые на наличие биологической, химической или физической опасности, которая может сделать их непригодными для предполагаемого использования в питании людей или животных, не должны отгружаться до полного завершения тестирования и признания продукта безопасным.
10. **Надлежащая лабораторная практика.** Необходимо применять системы обеспечения надежности результатов лабораторного тестирования продуктов или материалов, изготавливаемых для компании Cargill. Это подразумевает использование признанных на международном уровне методов тестирования, документально установленных процедур, квалифицированных и компетентных специалистов, поверенного и исправного оборудования.
11. **Программа внутреннего аудита.** С определенной периодичностью SEM обязан проводить на своих предприятиях внутренние аудиторские проверки, позволяющие определить, соответствует ли применяемая система обеспечения безопасности пищевых продуктов, контроля качества и нормативно-правового регулирования установленным требованиям и эффективно ли она реализована. Кроме того, необходимо использовать систему контроля за исполнением указаний по итогам внутреннего аудита, предусматривающую документирование принятых мер. SEM должен документально подтвердить квалификацию аудиторов, участвующих в программе внутреннего аудита.
12. **Выщелачиваемость/высвобождение.** SEM, поставляющие Cargill упаковочные материалы, должны быть готовы представить доказательства соответствия применимым требованиям к упаковочным материалам, включая, помимо прочего, результаты тестирования материала, который предполагается использовать в упаковке, на высвобождение химических веществ и (или) выщелачиваемость.
13. **Уведомление об изменениях.** Необходимо уведомлять компанию Cargill (с получением соответствующего одобрения) о любых изменениях или модификациях, которые касаются производственной площадки, спецификаций продукта, добавок в продукты и (или) этапов производственного процесса и с достаточной вероятностью могут повлиять на эффективность, качество, безопасность пищевых продуктов или соответствие нормативно-правовым требованиям. При необходимости компания Cargill определит надлежащие меры по оценке изменений

и пересмотру квалификации SEM и соответствующего продукта. Изменения или модификации могут, помимо прочего, предусматривать изменения согласованной спецификации продукта, упаковочного материала или внешнего вида, производственного процесса, рецептуры или состава, типа ферментации, фактической производственной площадки и т. д.

14. **Упаковка.** Продукт, продаваемый компании Cargill, должен быть упакован в чистые, сухие контейнеры, мешки, бочки, средства для перевозки сыпучих грузов и т. д., не содержащие чужеродных материалов и химически высвобожденных веществ из чернил. Упаковка должна быть абсолютно новой; исключение составляют средства для перевозки сыпучих грузов и транспортировочные резервуары, которые предназначены для очистки, дезинфекции и повторного использования. В транспортировочных резервуарах и средствах для перевозки сыпучих грузов запрещено в качестве предыдущего груза перевозить какие-либо вещества, способные загрязнить продукт либо повлиять на его пригодность. Упаковку необходимо герметично запечатать согласно указанным требованиям.
15. **Защита продукции.** SEM должен принять меры по снижению вероятности преднамеренного загрязнения продуктов питания для людей и кормов для животных в процессе производства, хранения и транспортировки. Эти меры известны также как защита продуктов питания или пищевая безопасность.
16. **Спецификации продукта.** SEM должны гарантировать, что продукция соответствует согласованным спецификациям.
17. **Прослеживаемость и отзыв продукции.** SEM должен обеспечивать постоянную прослеживаемость продукции, фиксируемую в письменной форме, применять программы отзыва продукции и хранить подтверждения эффективности этих программ.
18. **Специальные сертификаты.** Если спецификации Cargill предусматривают наличие определенных сертификатов, таких как «органическая продукция», «диетическая продукция», «без ГМО» и т. д., то фактическая производственная площадка должна получить сертификат соответствующего органа, приемлемого для Cargill. Если сертификат утратит силу, необходимо немедленно уведомить об этом компанию Cargill.
19. **Программа квалификации поставщиков.** SEM должны принимать профилактические меры по обеспечению безопасности пищевых продуктов и нормативно-правового соответствия, а также осуществлять программы управления

качеством для своих поставщиков. Термин «профилактика» означает, что все эти меры должны быть интегрированы в закупочный процесс SEM, а также подразумевает тесное взаимодействие между сельхозпроизводителями, поставщиками, производителями, дистрибьюторами, поставщиками услуг и импортерами. У всех SEM должны быть предусмотрены программы утверждения и мониторинга собственных поставщиков, представляющие собой как минимум сочетание соответствующих программ, спецификаций, политик и процедур, описанных в настоящем документе.

20. **Терминалы и перевалка грузов.** Оборудование, применяемое для перевозки или хранения сыпучих материалов, должно пройти проверку на соответствие требованиям компании Cargill.
21. **Прозрачность.** SEM должен придерживаться принципов прозрачности в работе с Cargill, включая предоставление информации о соответствующих политиках и процедурах. SEM обязан сообщать о месторасположении действующего производственного объекта, который выпускает продукцию для Cargill, а также о происхождении сырья, если это необходимо Cargill для проведения мероприятия в регионе или ответа на запрос клиента.
22. **Складирование и транспортировка.** Внешние или сторонние поставщики услуг складирования или транспортировки, привлеченные SEM на договорной основе, должны входить в сферу действия его системы управления безопасностью пищевых продуктов.



Е. ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ CARGILL

Данные общие рекомендации Cargill не распространяются на все подразделения Cargill, но в некоторых бизнес-сегментах их выполнение представляет собой предварительное условие использования продукции. Важно отметить, что в ближайшем будущем эти рекомендации перейдут в разряд требований и будут включены в новые версии данного руководства.

1. **Система обеспечения качества.** Помимо системы управления безопасностью пищевых продуктов SEM настоятельно рекомендуется применять систему управления качеством (QMS). FSMS и QMS нередко объединяются в общую систему, что гарантирует достижение по-настоящему оптимальной эффективности. Хорошим примером подтверждения наличия QMS служит сертификация по стандарту [ISO 9001:2015](#). В основе серии ISO 9000 лежат семь принципов управления качеством: клиентоориентированность, лидерство, вовлеченность персонала, процессный подход, совершенствование, принятие решений на основе фактических данных и управление отношениями.
2. **Экологичность.** Cargill стремится стать для своих клиентов самым надежным поставщиком [экологически чистых](#) продуктов и услуг. Глобальное присутствие, знание рынка и потенциал цепочки поставок — все это составляет основу нашего стремления к повышению экологичности и продовольственной безопасности в будущем. Клиенты и местные сообщества доверяют Cargill разработке решений, которые помогают удовлетворить мировые потребности в продовольствии и обеспечивают защиту планеты для ныне живущего и будущих поколений. Выполнение требований, описанных в настоящем руководстве, позволит SEM встать на путь поставок экологически чистых продуктов и ответственного подхода к выбору их источников. При этом термин «экологичность» имеет более широкое значение. Приоритеты Cargill в данной области связаны также с вопросами землепользования, изменения климата, водных ресурсов, благосостояния фермеров, продовольственной безопасности и питания.





II. Требования к поставщикам химикатов, имеющих непосредственный контакт с пищевыми продуктами, и технологических добавок, которые подпадают под действие FCC и (или) относятся к техническому классу

Все SEM, поставляющие химикаты, которые Cargill относит к материалам пищевого класса, должны соответствовать требованиям, представленным в разделе I, «Требования к поставщикам упаковки, имеющей непосредственный контакт с пищевыми продуктами и ингредиентами, к поставщикам химикатов и технологических добавок пищевого класса и ко всем внешним производителям». Раздел II настоящего руководства применяется, если SEM поставляет материалы, «подпадающие под действие FCC», или материалы «технического класса». При отсутствии уверенности в том, как Cargill классифицирует конкретный химикат, имеющий непосредственный контакт с пищевыми продуктами, или технологическую добавку, свяжитесь с представителем Cargill для обсуждения требований.

A. ЗАКОНОДАТЕЛЬНЫЕ И НОРМАТИВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Компания Cargill требует, чтобы SEM внедряли собственные программы контроля качества и нормативно-правового регулирования, полностью соответствующие всем применимым законодательным и нормативным требованиям, а также были готовы документально подтвердить такое соответствие. Обязанность каждого SEM заключается в определении, понимании и соблюдении законодательных и нормативных требований, применимых в отношении его операций и продуктов, — как в стране производства, так и в стране поставки соответствующих продуктов и услуг. Если компания Cargill потребует от SEM выполнения законов и норм какой-либо другой юрисдикции, она сообщит об этих дополнительных требованиях. В некоторых случаях Cargill может потребовать от SEM соблюдения отраслевых рекомендаций или стандартов. Сюда, помимо прочего, входит обеспечение соответствия продуктов и предприятий SEM законодательным и нормативным требованиям в отношении:

- регистрации продукта;
- маркировки;
- разрешения(-ий) на эксплуатацию предприятия;
- нежелательных веществ (например, диоксинов, тяжелых металлов и т. д.);
- биотехнологий (например, генетически модифицированных продуктов, процессов ферментации и т. д.);
- стандарта идентичности;

- гигиены, анализа опасных факторов, надлежащих производственных практик;
- перевозки продукции;
- использования:
 - продуктов животного происхождения;
 - химических веществ и технологических добавок;
 - катализаторов.

B. МЕЖДУНАРОДНЫЕ СТАНДАРТЫ

- SEM, поставляющие химикаты и технологические добавки, которые подпадают под действие FCC, должны соблюдать или превосходить стандарты чистоты, определенные в КОДЕКСЕ ПИЩЕВЫХ ХИМИКАТОВ (FCC). SEM, поставляющие продукцию технического класса, должны соблюдать утвержденные спецификации на данную продукцию.

C. ОСОБЫЕ ТРЕБОВАНИЯ CARGILL

Помимо выполнения требований, перечисленных в разделах A и B выше, компания Cargill установила ряд конкретных дополнительных требований, которые должны выполнять все SEM. В некоторых сегментах, где работает Cargill, к предприятиям предъявляются уникальные требования, характерные для данной отрасли или рынка клиентов.

1. **Контроль аллергенов.** В соответствующих случаях необходимо применять системы контроля и предотвращения случайного смешивания пищевых аллергенов, а также надлежащей передачи информации об аллергенах, входящих в состав продуктов питания.
2. **Брокеры, дистрибьюторы, трейдеры и экспортеры.** В тех случаях когда продукты закупаются через брокеров, дистрибьюторов, трейдеров или экспортеров (B/D/T/E), которые представляют собой один из видов SEM, к данным предприятиям также применяются требования настоящего руководства. B/D/T/E должны закупать продукцию только на производственных площадках, утвержденных компанией Cargill, и следить за тем, чтобы эти площадки соответствовали требованиям данного руководства. B/D/T/E

должны демонстрировать прослеживаемость продукции до утвержденной Cargill производственной площадки и в случае предполагаемой смены источника закупок получать одобрение Cargill. Поставка продукции с производственной площадки, не утвержденной компанией Cargill, запрещена.

3. **Контроль соблюдения.** С целью оценки соблюдения SEM требований, представленных в настоящем руководстве, компания Cargill оставляет за собой право проводить заявленные проверки на местах или посещать предприятия SEM, в том числе с привлечением независимых сторонних сертификационных органов. SEM должен обеспечить аудиторам доступ к производственному объекту, документации, отчетности и образцам, относящимся к продукту или материалу, которые продаются компании Cargill. Аудиторские проверки могут проводиться в ходе первичной оценки и в процессе квалификации или в любое время после установленной квалификации по безопасности пищевых продуктов — при условии, что данный SEM по-прежнему работает с Cargill. Если специалисты, проводящие контроль соблюдения, получают неудовлетворительный результат и указывают на неспособность SEM принять корректирующие меры в отношении выявленных несоответствий, Cargill оставляет за собой право приостановить любые закупки у SEM до принятия соответствующих мер либо прекратить отношения с SEM.
4. **Документация и отчетность.** SEM должен внедрить процесс контроля за документацией и отчетностью, связанной с качеством и нормативно-правовым регулированием (а в соответствующих случаях — и с безопасностью пищевых продуктов). В ходе оценки SEM будет предложено представить документы, подтверждающие соответствие SEM требованиям настоящего руководства.

5. **Экономически мотивированная фальсификация.** В рамках анализа рисков SEM должен учитывать возможность экономически мотивированной фальсификации, которая определяется как мошенническая, преднамеренная замена или добавление вещества в продукт с целью повышения кажущейся ценности продукта или снижения стоимости его производства, то есть получения экономической выгоды. SEM запрещается производить продукцию с применением методов экономически мотивированной фальсификации либо использовать соответствующие материалы в своей цепочке поставок.
6. **Программа действий в чрезвычайных ситуациях.** SEM должен разработать и внедрить программу действий в чрезвычайных ситуациях, в которой будут учитываться наиболее вероятные чрезвычайные ситуации (природного или техногенного характера) и предусматриваться меры по смягчению рисков в отношении поставок продукции, безопасности пищевых продуктов (при наличии соответствующей системы) и качества.
7. **Сертификация безопасности пищевых продуктов или качества на предприятии, проводимая третьей стороной.** Cargill требует, чтобы SEM проходили сертификацию по приемлемой схеме, указанной в разделе I данного руководства, или по стандарту ISO 9001 «ТРЕБОВАНИЯ К СИСТЕМАМ УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ», либо имели документально подтвержденное соглашение с компанией Cargill относительно сертификации. Если выданный сертификат утратит силу, необходимо немедленно уведомить об этом компанию Cargill.





8. **Надлежащая лабораторная практика.** Необходимо применять системы обеспечения надежности результатов лабораторного тестирования продуктов или материалов, изготавливаемых для компании Cargill. Это подразумевает использование признанных на международном уровне методов тестирования, документально установленных процедур, квалифицированных и компетентных специалистов, поверенного и исправного оборудования.
9. **Программа внутреннего аудита.** С определенной периодичностью SEM обязан проводить на своих предприятиях внутренние аудиторские проверки, позволяющие определить, соответствует ли применяемая система контроля качества и нормативно-правового регулирования (а также система обеспечения безопасности пищевых продуктов, при ее наличии) установленным требованиям и эффективно ли она реализована. Кроме того, необходимо использовать систему контроля за исполнением указаний по итогам внутреннего аудита, предусматривающую документирование принятых мер. SEM должен документально подтвердить квалификацию аудиторов, участвующих в программе внутреннего аудита.
10. **Уведомление об изменениях.** SEM не имеет права вносить какие-либо изменения в процесс производства или средства производства (включая технологические добавки) любой продукции без предварительного уведомления и письменного согласия компании Cargill, если эти изменения могут негативно отразиться на способности SEM соблюдать спецификации и (или) по-прежнему поставлять продукт, соответствующий требованиям Cargill. Кроме того, необходимо уведомлять компанию Cargill (с получением соответствующего одобрения) о любых изменениях производственной площадки. При необходимости компания Cargill определит надлежащие меры по оценке изменений и пересмотру квалификации площадки SEM и соответствующего продукта.
11. **Упаковка.** Продукт, продаваемый компании Cargill, должен быть упакован в чистые, сухие контейнеры, мешки, бочки, средства для перевозки сыпучих грузов и т. д., не содержащие чужеродных материалов и химически высвобожденных веществ из чернил. Упаковка должна быть абсолютно новой; исключение составляют средства для перевозки сыпучих грузов и транспортировочные резервуары, которые предназначены для очистки, дезинфекции и повторного использования. В транспортировочных резервуарах и средствах для перевозки сыпучих грузов запрещено в качестве предыдущего груза перевозить какие-либо вещества, способные загрязнить материал. Упаковку необходимо герметично запечатать согласно указанным требованиям.
12. **Защита продукции.** SEM должен принять меры по снижению вероятности преднамеренного загрязнения продукта в процессе производства, хранения и транспортировки. Эти меры известны также как защита продуктов питания или пищевая безопасность.
13. **Спецификации продукта.** SEM должен гарантировать, что продукция соответствует согласованной спецификации.
14. **Тестирование продукции.** Если это не согласовано в письменной форме, SEM запрещено поставлять продукцию при отсутствии готовых результатов ее тестирования.
15. **Прослеживаемость и отзыв продукции.** SEM должен обеспечивать постоянную прослеживаемость продукции, фиксируемую в письменной форме, применять программы отзыва продукции и хранить подтверждения эффективности этих программ.
16. **Программа квалификации поставщиков.** SEM должны принимать надлежащие профилактические меры по обеспечению нормативно-правового соответствия, а также осуществлять программы управления качеством для своих поставщиков. Термин «профилактика» означает, что все эти меры должны быть интегрированы в закупочный процесс SEM, а также подразумевает тесное взаимодействие между сельхозпроизводителями, поставщиками, производителями, дистрибьюторами, поставщиками услуг и импортерами. У всех SEM должны быть предусмотрены программы утверждения и мониторинга собственных поставщиков, представляющие собой как минимум сочетание соответствующих программ, спецификаций, политик и процедур, описанных в настоящем документе.
17. **Терминалы и перевалка грузов.** Оборудование, применяемое для перевозки или хранения сыпучих материалов, должно пройти проверку на соответствие требованиям компании Cargill.



18. **Прозрачность.** SEM должен придерживаться принципов прозрачности в работе с Cargill, включая предоставление информации о соответствующих политиках и процедурах. SEM обязан сообщать о месторасположении действующего производственного объекта, который выпускает продукцию для Cargill, а также о происхождении сырья, если это необходимо Cargill для проведения мероприятия в регионе или ответа на запрос клиента.
19. **Складирование и транспортировка.** Внешние или сторонние поставщики услуг складирования или транспортировки, привлеченные SEM на договорной основе, должны входить в сферу действия его системы управления безопасностью пищевых продуктов или качеством.
be a system for monitoring completion of internal audit findings with actions implemented documented. SEM must document auditor qualifications for their internal audit program.

D. ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ CARGILL

Данные общие рекомендации Cargill не распространяются на все подразделения Cargill, но в некоторых бизнес-сегментах их выполнение представляет собой предварительное условие использования продукции. Важно отметить, что в ближайшем будущем эти рекомендации перейдут в разряд требований и будут включены в новые версии требований, представленных в данном руководстве.

Экологичность. Cargill стремится стать для своих клиентов самым надежным поставщиком [экологически чистых](#) продуктов и услуг. Глобальное присутствие, знание рынка и потенциал цепочки поставок — все это составляет основу нашего стремления к повышению экологичности и продовольственной безопасности в будущем. Клиенты и местные сообщества доверяют Cargill разработке решений, которые помогают удовлетворить мировые потребности в продовольствии и обеспечивают защиту планеты для ныне живущего и будущих поколений. Выполнение требований, описанных в настоящем руководстве, позволит SEM встать на путь поставок экологически чистых продуктов и ответственного подхода к выбору их источников. При этом термин «экологичность» имеет более широкое значение. Приоритеты Cargill в данной области связаны также с вопросами землепользования, изменения климата, водных ресурсов, благосостояния фермеров, продовольственной безопасности и питания.



III. Оценка и квалификация поставщиков и внешних производителей (применительно ко всем видам продукции)

Компания Cargill оценивает и квалифицирует каждого SEM как часть своей цепочки поставок. Важно, чтобы во время оценки SEM предоставили максимум информации, которая позволит Cargill узнать обо всех мерах контроля на действующем производственном объекте в целях снижения рисков при закупке продукции. Предусмотренный в компании Cargill процесс квалификации и управления SEM включает в себя пять основных компонентов: (A) первичный запрос информации, документов, аудит и (или) проверка; (B) предквалификационные планы корректирующих действий; (C) подписание соглашения о безопасности пищевых продуктов, контроле качества и нормативно-правовом регулировании; (D) определение и присвоение первоначального квалификационного статуса безопасности пищевых продуктов и контроля качества, а также, при необходимости, (E) проведение производственных испытаний.

A. ПЕРВИЧНЫЙ ЗАПРОС ИНФОРМАЦИИ, ДОКУМЕНТОВ, АУДИТ И (ИЛИ) ПРОВЕРКА

Каждый потенциальный SEM должен пройти проверку на соответствие требованиям к обеспечению безопасности пищевой продукции, контролю качества и нормативно-правовому регулированию. Анкетированные опросы; оценка запрошенной документации, данных приемочного контроля, общедоступной информации и правительственных данных; сторонняя сертификация безопасности пищевой продукции; выездные проверки, проводимые компанией Cargill; тестирование продукции и оценка на предмет соответствия спецификации — вот лишь некоторые методы, которые Cargill может применять для проверки того, способны ли SEM обеспечить неизменное соответствие требованиям компании.

B. ПРЕДКВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ПЛАНЫ КОРРЕКТИРУЮЩИХ ДЕЙСТВИЙ

Если на этапе первичного аудита и проверки Cargill обнаружит, что SEM не соответствует каким-либо требованиям, SEM должен разработать план корректирующих действий с указанием сроков выполнения. До присвоения окончательного квалификационного статуса Cargill оценит все планы корректирующих действий на предмет их пригодности для устранения выявленного несоответствия. Квалификационное решение не будет принято до момента согласования планов корректирующих действий для всех несоответствий,

выявленных Cargill. В случае неспособности SEM эффективно устранить несоответствия компания Cargill может дисквалифицировать его.

C. ПОДПИСАНИЕ СОГЛАШЕНИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, КОНТРОЛЕ КАЧЕСТВА И НОРМАТИВНО-ПРАВОВОМ РЕГУЛИРОВАНИИ

По правилам Cargill, SEM должен выразить согласие на соблюдение всех требований Cargill и нормативно-правовых требований. Для этого нужно заключить с компанией соглашение о безопасности пищевых продуктов, контроле качества и нормативно-правовом регулировании, которое будет представлено для рассмотрения и подписания по завершении процесса оценки.

D. ОПРЕДЕЛЕНИЕ И ПРИСВОЕНИЕ SEM ПЕРВОНАЧАЛЬНОГО КВАЛИФИКАЦИОННОГО СТАТУСА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА

По результатам этапа первичного аудита и проверки компания Cargill определяет и присваивает SEM первоначальный статус безопасности пищевых продуктов и контроля качества и при необходимости предлагает разработать и (или) внедрить план корректирующих действий. Статус безопасности пищевых продуктов и контроля качества может распространяться на продукцию/материалы/услуги, производственную линию и (или) предприятия SEM, но обычно касается фактической производственной площадки. Примечание. Речь идет ТОЛЬКО О СТАТУСЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА. Это не означает, что SEM уже стал или станет бизнес-партнером компании Cargill. Компания Cargill применяет следующую классификацию статуса пищевой безопасности и контроля качества: (i) одобрен, (ii) одобрен с условиями, (iii) не одобрен и (iv) дисквалифицирован. Cargill будет работать только с теми SEM, которые получили приемлемый статус безопасности пищевых продуктов и (или) контроля качества.

Ниже приводится описание применяемой в Cargill классификации статусов безопасности пищевых продуктов и кормов.

Одобен. Компания Cargill может работать с SEM, которому присвоен статус «одобрен». Для получения статуса «одобрен» SEM должен предоставить Cargill подписанное соглашение о безопасности пищевых продуктов, контроле качества и нормативно-правовом регулировании. Чтобы сохранить этот статус, SEM должен гарантировать обновление документации (по мере необходимости) и соответствие текущим требованиям, таким как показатели в области безопасности пищевых продуктов, контроля качества и обслуживания.

Одобен с условиями. Компания Cargill может работать с SEM, которому присвоен статус «одобрен с условиями», после (i) проверки наличия приемлемого плана корректирующих действий и взаимного согласования графика устранения несоответствий и (или) после (ii) разработки и внедрения приемлемого плана по снижению предполагаемого риска. Когда Cargill к своему удовлетворению удостоверится в успешной реализации плана корректирующих действий, SEM может быть присвоен статус «одобрен».

Не одобрен. Компания Cargill не работает с SEM, которому присвоен статус «не одобрен». SEM, который имеет статус «не одобрен» и желает получить статус «одобрен», должен разработать и внедрить план корректирующих действий, согласованный Cargill, а компания Cargill должна проверить успешное выполнение этого плана и его соответствие всем требованиям. Проверка эффективности выполнения плана корректирующих действий может предусматривать аудит на объекте.

Дисквалифицирован. Компания Cargill не работает с SEM, которому присвоен статус «дисквалифицирован». Статус «дисквалифицирован» означает, что SEM имеет серьезные недостатки в применяемых программах безопасности пищевых продуктов. SEM, которому присвоен статус «дисквалифицирован», не имеет права по меньшей мере год с даты присвоения этого статуса повторно подавать заявку на осуществление поставок компании Cargill, а в случае повторной подачи такой заявки будет обязан пройти максимально строгую процедуру проверки.

Е. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ИСПЫТАНИЯ

Если SEM необходимо провести производственные испытания, то соответствующее требование будет направлено SEM в процессе квалификации. Производственные испытания не могут проводиться в компании Cargill или на предприятии SEM до тех пор, пока SEM не получит приемлемый статус безопасности пищевых продуктов. По результатам производственных испытаний текущий статус безопасности пищевых продуктов, присвоенный SEM, может быть изменен или оставлен без изменений.



IV. Непрерывное управление поставщиками и внешними производителями (применительно ко всем видам продукции)

Непрерывное управление Cargill своими SEM включает в себя пять основных компонентов: (i) периодический аудит и (или) проверка соответствия, (ii) текущий мониторинг, (iii) управление иницирующими событиями, (iv) реализация постквалификационных планов корректирующих действий и (v) обновления квалификационного статуса безопасности пищевых продуктов и контроля качества.

A. МОНИТОРИНГ ЭФФЕКТИВНОСТИ

В рамках программы SEM компания Cargill ведет непрерывный мониторинг эффективности SEM, используя для этого различные средства. Cargill сообщает каждому SEM о том, какие документы и другую информацию он должен предоставить компании для осуществления мониторинга. Список требуемых документов может периодически изменяться. Ниже перечислены отдельные примеры необходимой документации и информации:

- данные о продукте (например, содержание белков, жиров, клетчатки, золы, MDF, влаги, размер частиц);
- результаты микробиологического тестирования;
- результаты тестирования на загрязнение;
- ежемесячные отчеты по ключевым показателям эффективности;
- сторонние аудиторские проверки;
- паспорт безопасности продукта (SDS);
- жалобы;
- документы по управлению изменениями;
- документы по партиям;
- карты технологического контроля (цели/диапазоны).

B. УПРАВЛЕНИЕ ИНИЦИРУЮЩИМИ СОБЫТИЯМИ

Иницирующее событие — это событие или обстоятельство, которое может стать причиной изменения компанией Cargill статуса безопасности пищевых продуктов или другого компонента управления одним или несколькими SEM. Изменение статуса безопасности пищевых продуктов SEM или другого компонента управления Cargill может носить как положительный, так и отрицательный характер. Примерами иницирующих событий, помимо прочего, служат:

- инциденты, связанные с возвратом продукта (например, отзыв, изъятие);
- повторное невыполнение требований, указанных в спецификации;
- смена завода, изменение ингредиента или процесса у SEM или компании Cargill;
- изменение спецификации, произведенное SEM или компанией Cargill;
- промышленное/экономическое/медийное событие (например, история с меламином);
- изменения в законодательстве или процедурах регулятивного правоприменения;
- тенденции ключевых показателей деятельности;
- результаты аудита.

C. ОБНОВЛЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО СТАТУСА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА

Если результаты периодического аудита и (или) проверки, текущего мониторинга или исследования иницирующего события показывают, что SEM не выполняет требования Cargill к безопасности пищевых продуктов и (или) к качеству, компания Cargill имеет право изменить квалификационный статус для этого SEM.



