



# Manual de requisitos para proveedores y maquiladores de Cargill

**Versión 3.0**

Vigente a partir del 1 de  
junio de 2018

## Nota para nuestros proveedores y maquiladores

Cargill actúa en la creencia de que hacer lo correcto establece las bases para el éxito a largo plazo. Esta cultura se basa en los Principios Guía de Cargill, que sirven de base para nuestros estándares éticos y de cumplimiento para realizar negocios en todo el mundo. Creemos que las cadenas de suministro que respaldan los sistemas mundiales de alimentos para humanos y animales deben ser seguras, de alta calidad y cumplir con las regulaciones.

Cargill está involucrada en numerosas cadenas de suministro de alimentos alrededor del mundo, desde la granja hasta la mesa, y estamos comprometidos a proporcionar productos y servicios saludables y nutritivos. Usaremos solo aquellos sistemas y proveedores de desarrollo de productos, abastecimiento, cadena de suministro, transporte, almacenamiento, producción, fabricación y distribución que garanticen la inocuidad y el cumplimiento normativo de nuestros productos. Cada negocio, empleado, proveedor y maquilador de Cargill tiene la responsabilidad de garantizar la producción de productos inocuos y el cumplimiento de las leyes aplicables, regulaciones los requisitos de Cargill. Garantizar la fabricación de productos inocuos, de alta calidad y que cumplan con las regulaciones para nuestros clientes y consumidores es una responsabilidad que compartimos con nuestros socios de la cadena de suministro.

En un esfuerzo conjunto con ustedes, con nuestros proveedores y con nuestros maquiladores, seguiremos trabajando para mitigar los riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos, reducir los riesgos relacionados con la calidad y preservar la seguridad de seres humanos y animales por igual. Su trabajo es un componente fundamental para garantizar una cadena de suministro inocua, sostenible y responsable, que permite que Cargill, nuestros clientes y nuestras comunidades prosperen. En nombre de Cargill, quiero agradecerles por su arduo trabajo de todos los días.

Atentamente,

Sean Leighton

VP, Inocuidad de los Alimentos y Calidad

Cargill, Incorporated

## CONTENIDO

Introducción.....	2
I. Requisitos para Proveedores de ingredientes y empaques que entran en contacto con alimentos, para Proveedores de sustancias químicas y elementos auxiliares de procesamiento aptos para el contacto con alimentos y para todos los Fabricantes externos.....	3
II. Requisitos para Proveedores de sustancias químicas y elementos auxiliares para el procesamiento aptos para el contacto con alimentos de grado técnico y/o que cumplan con el FCC. ....	11
III. Оценка и квалификация поставщиков и внешних производителей (применительно ко всем видам продукц ии).....	16
IV. Administración continua de proveedores y maquiladores (se aplica a Todos los tipos de productos).....	18

# Introducción

[Cargill](#) proporciona productos y servicios alimenticios, agrícolas, financieros e industriales en todo el mundo. Junto con granjeros, productores, proveedores, fabricantes, clientes, comercios minoristas, gobiernos y comunidades, ayudamos a las personas a prosperar aplicando nuestros conocimientos y más de 150 años de experiencia. Nuestro equipo de 155 000 profesionales que trabajan en 70 países reúne los sectores de alimentos, agricultura, nutrición y administración de riesgos. Desarrollamos continuamente productos que brindan a los consumidores exactamente lo que buscan, promoviendo la nutrición, la inocuidad alimentaria y la sostenibilidad. Ayudamos a que todos nuestros socios incorporen innovaciones y administren el riesgo, para que puedan volver a nutrir al mundo el día de mañana.

Cargill ha establecido estándares y procesos regulatorios, de calidad y de inocuidad alimenticia para alimentos para seres humanos y animales a nivel global para garantizar la integridad de todos nuestros productos y servicios. Nuestros clientes esperan que proporcionemos productos seguros, de alta calidad y que cumplan con las reglamentaciones de las cadenas de suministro en las que operamos. Para administrar cadenas de suministro globales complejas se necesita la colaboración y el apoyo totales de nuestros proveedores y maquiladores (Suppliers and External Manufacturers, SEM). Para tener éxito, nuestros SEM deben seguir los Principios Guía de Cargill y trabajar en pleno cumplimiento de los requisitos regulatorios, de inocuidad de los alimentos y calidad de Cargill.

En 2011, Cargill comenzó a implementar un enfoque global para calificar a los proveedores y maquiladores en nuestra gran diversidad de negocios. Una de las principales metas de este enfoque fue permitir que Cargill solo calificara a los proveedores que cumplieran con nuestros requisitos y empleara un proceso de calificación común en nuestra gran cantidad de negocios. Los cimientos de nuestros requisitos es que los SEM establezcan, documenten, implementen y mantengan un sistema de administración de la inocuidad de los alimentos (Food Safety Management System, FSMS). Los FSMS más efectivos se establecen, operan y actualizan dentro de un marco común incorporado a las actividades generales de administración de las cadenas de suministro de nuestras plantas de producción. Un FSMS eficiente incluye conocer los peligros de la planta que puede esperarse que

ocurran con cierta razonabilidad y que podrían afectar, directa o indirectamente, la seguridad e integridad de los productos (controladas habitualmente por medio de principios de HACCP), mantener una comunicación interactiva, administrar los sistemas e implementar programas de requisitos previos efectivos. En consecuencia, alineamos nuestro enfoque en torno al estándar internacional de [ISO 22000](#). Este enfoque le garantiza tanto a Cargill como a nuestros clientes que nuestras cadenas de suministro son seguras y responsables.

Reconocemos que ciertos elementos auxiliares de procesamiento, sustancias químicas de contacto y empaques de contacto pueden no estar sujetos a los mismos estándares legales, regulatorios y de inocuidad alimenticia global que los materiales que Cargill considera ingredientes alimenticios para seres humanos o animales. Sin embargo, se espera que estos proveedores también establezcan procesos para garantizar la pureza de su producción, controlar los riesgos de contaminación, notificarnos los cambios y cumplir con nuestras especificaciones. El deseo de Cargill es asociarse con proveedores y fabricantes externos (SEM) para compartir mejores prácticas en las áreas de inocuidad de los alimentos y pienso, calidad, cumplimiento regulatorio y mejora continua.

Este manual está diseñado para ser leído por nuestros SEM y proporciona información sobre (i) los requisitos de Cargill en términos de inocuidad de los alimentos, calidad y cumplimiento regulatorio para los SEM (los “Requisitos de inocuidad alimenticia para SEM de Cargill”) y (ii) los procesos de calificación y administración de Cargill en cuanto a inocuidad de los alimentos, calidad y cumplimiento regulatorio para los SEM (los “Procesos de calificación y administración de los SEM de Cargill”).



# I. Requisitos para Proveedores de ingredientes y empaques que entran en contacto con alimentos, para Proveedores de sustancias químicas y elementos auxiliares de procesamiento aptos para el contacto con alimentos y para todos los Fabricantes externos

Los Requisitos de inocuidad alimenticia para SEM de Cargill tienen cuatro componentes básicos: (A) Requisitos legales y regulatorios, (B) Estándares internacionales y requisitos HACCP, (C) Requisitos relacionados con las buenas prácticas de fabricación (Good Manufacturing Practice, GMP) y (D) Requisitos específicos de Cargill. También están las Recomendaciones generales de Cargill (E).



## A. REQUISITOS LEGALES Y DE CUMPLIMIENTO

Cargill requiere que los SEM establezcan sus propios programas de inocuidad y calidad de los alimentos para cumplir plenamente con todos los requisitos legales y regulatorios que correspondan y estén preparados para demostrar evidencias documentadas de dicho cumplimiento. Es responsabilidad de cada SEM determinar, comprender y cumplir los requisitos legales y regulatorios que se aplican a sus operaciones y productos, tanto en el país de fabricación como en el país donde prestan servicios y entregan productos. Si Cargill requiere que un SEM cumpla con las leyes y regulaciones de cualquier otra jurisdicción, comunicará esos requisitos adicionales. En algunos casos, Cargill puede requerir que los SEM cumplan con pautas y/o estándares de la industria.

Esto incluye, sin limitación, que el SEM garantice que su producto y sus instalaciones cumplan con los requisitos legales y regulatorios de los siguientes aspectos:

- Registro de productos.
- Etiquetado.
- Permiso(s) operativos de las instalaciones.
- Sustancias no deseadas (es decir: dioxinas, metales pesados, etc.).
- Biotecnología (es decir: modificaciones genéticas, procesos de fermentación, etc.).
- Estándar de identidad.
- Afirmaciones: cualidades nutritivas y/o de salud, productos naturales, sin organismos modificados genéticamente (genetically modified organisms, GMO) y otras.
- Alérgenos.
- Bienestar de los animales.
- Producto reconocido como seguro a nivel general.
- Irradiación.
- Higiene, análisis de peligros, buenas prácticas de fabricación.
- Empaque de alimentos y documentación de apoyo para probar los límites de migración.



- Transporte del producto.
- Uso de:
  - o proteínas animales,
  - o aditivos (es decir: conservadores, saborizantes, etc.),
  - o medicamentos,
  - o aceites parcialmente hidrogenados,
  - o ingredientes marinos,
  - o ingredientes GMO,
  - o antibióticos,
  - o sustancias químicas y elementos auxiliares para el procesamiento.

## B. ESTÁNDARES INTERNACIONALES Y REQUISITOS HACCP

Cargill requiere que los SEM cumplan con el Codex, el estándar internacional para programas de inocuidad de los alimentos, <http://www.codexalimentarius.org>, que incluye requisitos para principios y sistemas de Análisis de peligros y punto de control crítico (Hazard Analysis and Critical Control Point, HACCP):

- En el caso de alimentos para seres humanos y piensos para animales: [PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS CAC/RCP 1-1969](#).
- En forma adicional, para piensos para animales: [CÓDIGO DE PRÁCTICAS SOBRE LA BUENA ALIMENTACIÓN DE LOS ANIMALES CAC/RCP 54-2004](#).
- Los SEM de sustancias químicas y elementos auxiliares para el procesamiento deben cumplir o exceder los estándares de pureza que se definen en el [CODEX DE SUSTANCIAS QUÍMICAS APTAS PARA EL CONTACTO CON ALIMENTOS \(FOOD CHEMICALS CODEX, FCC\)](#).

## C. REQUISITOS DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

Cargill requiere que los SEM establezcan programas que permitan cumplir con las siguientes normas:

- [ISO/TS 22002-1:2009](#): Programas de requisitos previos sobre inocuidad de los alimentos – Fabricación de alimentos (Parte 1).
- [ISO/TS 22002-4:2013](#): Programas de requisitos previos sobre inocuidad de los alimentos – Fabricación de empaques para alimentos (Parte 4).
- [ISO/TS 22002-6:2016](#): Programas de requisitos previos sobre inocuidad de los alimentos – Producción de pienso y alimentos para animales (Parte 6).



## D. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE CARGILL

Además de cumplir con los requisitos que se indican en las secciones A, B y C anteriores, Cargill ha identificado un número de requisitos específicos adicionales, los cuales todos los SEM deben cumplir. Ciertos segmentos de Cargill pueden demandar un requisito único específico a la industria o mercado final de ese segmento.

1. **Bienestar de los animales:** Los SEM dedicados a la producción primaria de animales deben tratar a todos los animales con cuidado y respeto, utilizar responsablemente los antibióticos y conforme a las leyes y regulaciones que correspondan y proporcionar nutrientes efectivos. Los SEM deberán tener un enfoque sistemático para el manejo de animales. Se demostrará un enfoque sistemático sólido por medio del cumplimiento documentado en relación con la edición vigente de las “Pautas recomendadas para el manejo de animales y guía de auditoría” que publica el Instituto de la Carne de Norteamérica (North American Meat Institute, NAMI), o las pautas equivalentes en cada país. El o los programas deberán abordar el compromiso con la administración, las prácticas de contratación, la capacitación de los empleados, la supervisión periódica, la documentación de las deficiencias y las acciones correctivas. Referencia: <http://www.animalhandling.org/ht/d/sp/i/26752/pid/26752>
2. **Agentes, distribuidores, comerciantes y exportadores:** En los casos en los que los productos se adquieran a través de agentes, distribuidores, comerciantes o exportadores (brokers, distributors, traders or exporters, B/D/T/E), que son un tipo de SEM, seguirán aplicándose los requisitos de este manual. Se requiere que el B/D/T/E se aprovisione solamente en sitios de producción aprobados por Cargill y garantice que esos sitios cumplan con los requisitos que se detallan en este manual. El B/D/T/E debe demostrar que se ha mantenido la trazabilidad del producto hasta el sitio de producción aprobado por Cargill y obtener la aprobación de Cargill cuando se proponga un cambio en la fuente del producto adquirido. Se prohíbe entregar productos desde un sitio de producción no aprobado por Cargill.
3. **Supervisión del cumplimiento:** A fin de evaluar el grado de cumplimiento del SEM con respecto a los requisitos que se detallan en este manual, Cargill se reserva el derecho de efectuar auditorías in situ anunciadas o visitar las instalaciones del SEM; eso incluye recurrir a organismos de certificación externos independientes. El SEM debe permitir que el auditor acceda a la planta de producción, y consulte documentos, registros y muestras relacionadas con el producto o material que se vende a Cargill. Las auditorías pueden tener lugar durante el proceso inicial de evaluación y calificación, o en cualquier momento posterior a haberse determinado la calificación de inocuidad de los alimentos y mientras el SEM siga prestando servicios a Cargill. En caso de recibirse cualquier resultado no satisfactorio en la supervisión del cumplimiento y de que el SEM no implemente acciones correctivas para los incumplimientos identificados, Cargill se reserva el derecho de suspender las compras al SEM hasta que se implementen acciones correctivas o, incluso, a dar por finalizada su relación comercial con el SEM.
4. **Documentos y registros:** El SEM debe implementar un proceso para controlar documentos y registros de inocuidad de los alimentos, calidad y cumplimiento regulatorio. Como parte de la evaluación de un SEM, a este se le solicitará que entregue documentos en los que se demuestre que cumple con los requisitos de este
5. **Adulteración por motivos económicos:** Como parte de su análisis de peligros, el SEM debe considerar la adulteración por motivos económicos, que se define como la sustitución o el agregado intencional y fraudulento de una sustancia en un producto con el fin de aumentar el valor aparente del producto o de reducir el costo de su producción, es decir, para mejorar la ganancia económica. Se prohíbe que un SEM fabrique productos que se hayan adulterado por motivos económicos o que utilice esa clase de materiales en su cadena de suministro.





6. **Programa de respuesta en caso de emergencia:** El SEM debe desarrollar e implementar un programa de respuesta en caso de emergencia que aborde las emergencias más probables (naturales o causadas por el hombre) y las previsiones necesarias para mitigar riesgos en el suministro de productos, la inocuidad de los alimentos y la calidad.
7. **Certificación externa acreditada en inocuidad de los alimentos de las instalaciones:** Los SEM de alimentos para seres humanos deben obtener la certificación de un programa de certificación que tenga como referencia a la [Iniciativa global de inocuidad de los alimentos](#) (Global Food Safety Initiative, GFSI), o tener un acuerdo documentado con Cargill relacionado a la certificación. En el caso de los segmentos de alimentos y/o pienso para animales de Cargill, o cuando la industria del SEM no pertenezca al ámbito de acción de los programas de certificación acreditados con la GFSI como referencia, el SEM debe obtener la certificación alternativa que se solicite (p. ej.: FAMI-QS, GMP+, EFISC, ISO 9001, etc.), o tener un acuerdo documentado con Cargill relacionado a la certificación. Una vez obtenida la certificación, Cargill deberá ser notificada inmediatamente si esta caduca.
8. **Control de alérgenos de los alimentos:** Donde aplique, se deben implementar sistemas para el control y la prevención de la coexistencia incidental de alérgenos de los alimentos y para garantizar el correcto etiquetado de alérgenos en los productos.
9. **Pruebas de seguridad del producto en alimentos/pienso:** Los productos que se sometan a pruebas para detectar cualquier peligro biológico, químico o físico que pudiera hacer que un producto alimenticio para seres humanos o animales deje de ser apto para su uso previsto no podrán ser enviados hasta que finalicen las pruebas y se determine que son seguros.
10. **Buenas prácticas de laboratorio:** Se deben implementar sistemas para garantizar la confiabilidad de los resultados de laboratorio correspondientes a las pruebas realizadas en productos o materiales que se producen para Cargill. Esto incluye el uso de métodos de prueba reconocidos internacionalmente, procedimientos documentados, técnicos capacitados y competentes, y calibración y mantenimiento de equipos.
11. **Programa de auditorías internas:** El SEM debe realizar auditorías internas con intervalos planificados en sus instalaciones para determinar si sus sistemas de inocuidad de los alimentos, calidad y cumplimiento regulatorio son aptos y están implementados efectivamente. Debe haber un sistema para supervisar el cierre de los hallazgos de las auditorías internas y que las acciones implementadas se documenten. El SEM debe documentar las calificaciones del auditor correspondientes a su programa de auditorías internas.
12. **Filtración/Migración:** Los SEM que suministren materiales de empaque a Cargill deben estar preparados para ofrecer evidencias de cumplimiento con las regulaciones de empaque que correspondan; eso incluye, pero no se limita a, resultados de pruebas de migración y/o filtración con los materiales que se contendrán en el empaque.
13. **Notificación de cambios:** Cargill debe ser notificado y aprobar cualquier cambio o modificación en el sitio de producción, especificación del producto, entradas de producto y/o pasos del proceso de producción que podrían afectar razonablemente el desempeño, la calidad, la inocuidad o los cumplimientos regulatorios. Cargill determinará la acción correcta para revisar el cambio y volver a calificar al SEM y al producto relacionado para su uso, si es necesario. Entre los cambios o las modificaciones se incluyen, entre otros, cambios en la especificación acordada del producto, en el material o aspecto del empaque, en el proceso de producción, en la formulación o composición, en el tipo de fermentación, en el sitio de producción real, etc.
14. **Empaque:** El producto vendido a Cargill se debe empacar en contenedores limpios y secos, bolsas, tambores, transporte a granel, etc., sin material extraño ni migración química de las tintas. El empaque debe ser totalmente nuevo, con la excepción de los recipientes de transporte a granel y recipientes grandes (totes) diseñados para limpiarse, desinfectarse y volver a utilizarse. Los recipientes de transporte a granel y los



recipientes grandes no deben contener como carga anterior nada que pudiera contaminar o afectar la aptitud de uso del producto. El empaque debe sellarse de acuerdo con los requisitos informados.

15. **Defensa del producto:** SEM debe mantener actualizados y por escrito los programas de recuperación y rastreabilidad del producto, y mantener la verificación de la efectividad de estos programas. Esto también puede conocerse como defensa de los alimentos o inocuidad de los alimentos.
16. **Especificaciones del producto:** Los SEM garantizarán que los productos cumplan con las especificaciones acordadas.
17. **Trazabilidad del producto/Retiro del producto:** El SEM debe contar con programas actuales y escritos para la trazabilidad y el retiro de productos, además de verificar continuamente que estos programas sean efectivos.
18. **Certificaciones especiales:** Si las especificaciones de Cargill requieren certificaciones particulares, tales como orgánica, dietética, no GMO, etc., entonces la ubicación real de producción debe estar certificada por un organismo certificador aceptable para Cargill y Cargill deberá ser notificado inmediatamente si la certificación caduca.
19. **Programa de calificación de proveedores:** Los SEM deberán tener en el sitio medidas preventivas para la seguridad de los alimentos y el cumplimiento regulatorio, y programas de administración de la calidad para sus proveedores. Para la prevención, es necesario que estas medidas estén integradas en los procesos de compras de los SEM; también se requiere una estrecha interacción con productores, proveedores, fabricantes, distribuidores, prestadores de servicios e importadores. Todos los SEM deben tener programas de aprobación y supervisión para sus propios proveedores, que deben consistir, como mínimo, de una combinación de programas, especificaciones, políticas y procedimientos apropiados según se describe en este documento.
20. **Terminales/Transferencia de cargas:** Las instalaciones que se utilicen para transferir o almacenar materiales a granel deben ser calificadas por Cargill.
21. **Transparencia:** El SEM debe adoptar un enfoque de trabajo transparente con Cargill; eso incluye el compartir información sobre las políticas y los procedimientos relevantes. El SEM debe informar la ubicación de las instalaciones de producción reales que fabrican el producto para Cargill, al igual que el origen de las materias primas si así lo requiere Cargill para responder a un evento geográfico o a la solicitud de un cliente.

22. **Almacén y transporte:** Los servicios de almacenamiento o transporte externos o de terceros contratados por el SEM, deben estar sujetos a su sistema de administración de la seguridad de los alimentos.



## E. RECOMENDACIONES GENERALES DE CARGILL

Estas Recomendaciones generales de Cargill no son requisitos que se aplican a todo Cargill, pero ciertos segmentos comerciales pueden requerir que se cumplan estas recomendaciones antes de efectuar operaciones. Es importante destacar que estas recomendaciones se convertirán en requisitos en el futuro cercano y se incluirán en próximas revisiones de este manual.

1. **Sistema de calidad:** Además de contar con un sistema de administración de la inocuidad de los alimentos (FSMS), se recomienda ampliamente que el SEM tenga un sistema de administración de la calidad (Quality Management System, QMS). El FSMS y el QMS a menudo se entrelazan en un único sistema para lograr un rendimiento realmente óptimo. Un buen ejemplo de acreditación para QMS es [ISO 9001:2015](#). La serie ISO 9000 se basa en siete principios de administración de la calidad: enfoque en el cliente, liderazgo, participación y compromiso de las personas, enfoque del proceso, mejora continua, toma de decisiones basada en evidencias y administración de relaciones.
2. **Sostenibilidad:** Cargill pretende ser la fuente más confiable de productos y servicios [sostenibles](#) para nuestros clientes. Con nuestra presencia global, profunda experiencia en el mercado y capacidades de cadena de suministro, asumimos el compromiso de crear un futuro más sostenible con alimentos seguros. Nuestros clientes y nuestras comunidades confían en Cargill cuando necesitan soluciones que nutrirán al mundo y protegerán al planeta, tanto para la generación actual como para las futuras generaciones. Cumplir con los requisitos de este manual permitirá que nuestros SEM se encaminen correctamente a proporcionar productos obtenidos en forma sostenible y responsable, pero la sostenibilidad no es solamente eso y las prioridades de Cargill en relación con esto son el uso de la tierra, el cambio climático, los recursos de agua, el sustento de los agricultores, la inocuidad de los alimentos y la nutrición.





# II. Requisitos para Proveedores de sustancias químicas y elementos auxiliares para el procesamiento aptos para el contacto con alimentos de grado técnico y/o que cumplan con el FCC

Todos los SEM de sustancias químicas que proporcionen materiales que Cargill designe como material apto para el contacto con alimentos cumplirán con los requisitos de la Sección I:

“Requisitos para Proveedores de ingredientes y empaques que entran en contacto con alimentos, para Proveedores de químicos de grado alimenticio y coadyuvantes del proceso, y todos los maquiladores”. La Sección II de este manual se aplicará cuando el SEM esté entregando un material “que cumpla con el FCC” o sea de “grado técnico”. De existir alguna duda con respecto a la clasificación del material requerido por Cargill para una sustancia química o un elemento auxiliar para el procesamiento específico apto para el contacto con alimentos, por favor contacte a su representante de Cargill para discutir los requerimientos.

## A. REQUISITOS LEGALES Y REGULATORIOS

Cargill requiere que los SEM establezcan sus programas de calidad y regulación para cumplir plenamente con todos los requisitos legales y regulatorios aplicables y estén preparados para demostrar evidencias documentadas de dicho cumplimiento. Es responsabilidad de cada SEM determinar, comprender y cumplir los requisitos legales y regulatorios que se aplican a sus operaciones y productos, tanto en el país de fabricación como en el país donde prestan servicios y entregan productos. Si Cargill requiere que un SEM cumpla con las leyes y regulaciones de cualquier otra jurisdicción, Cargill comunicará esos requisitos adicionales. En algunos casos, Cargill puede requerir que los SEM cumplan con pautas y/o estándares de la industria. Esto incluye, pero no limita, que el SEM garantice que su producto y sus instalaciones cumplan con los requisitos legales y regulatorios de los siguientes aspectos:

- Registro de productos.
- Etiquetado.
- Permiso(s) operativos de las instalaciones.
- Sustancias no deseadas (es decir: dioxinas, metales pesados, etc.).
- Biotecnología (es decir: genéticamente modificados, procesos de fermentación, etc.).
- Estándar de identidad.

- Higiene, análisis de peligros, buenas prácticas de fabricación.
- Transporte del producto.
- Uso de:
  - o insumos derivados de animales,
  - o químicos y coadyuvantes del procesamiento,
  - o catalizadores.

## B. NORMAS INTERNACIONALES

- Los SEM de químicos y coadyuvantes quienes proveen productos en cumplimiento con el FCC deben cumplir o exceder los estándares de pureza definidos en el CODEX DE SUSTANCIAS QUÍMICAS APTAS PARA EL CONTACTO CON ALIMENTOS (FOOD CHEMICALS CODEX, FCC). Los SEM que suministren un producto de grado técnico deben cumplir con las especificaciones acordadas del producto.

## C. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE CARGILL

Además de cumplir con los requisitos que se indican en las secciones A y B anteriores, Cargill ha definido ciertos requisitos específicos adicionales que todos los SEM deben cumplir. Ciertos segmentos de Cargill pueden demandar un requisito único específico a la industria o mercado final de ese segmento.

1. **Control de alérgenos:** Cuando corresponda, se deben implementar sistemas para el control y la prevención de la coexistencia incidental de alérgenos de los alimentos y para garantizar la correcta comunicación sobre la presencia de alérgenos en los productos.
2. **Agentes, distribuidores, comerciantes y exportadores:** En los casos en los que los productos se adquieran a través de agentes, distribuidores, comerciantes o exportadores (brokers, distributors, traders or exporters, B/D/T/E), que son un tipo de SEM, seguirán aplicándose los requisitos de este manual. Se exige que el B/D/T/E se abastezca solamente en sitios de producción aprobados por Cargill y garantice que esos sitios cumplan con los requisitos que se detallan en este manual. El B/D/T/E debe demostrar que se ha mantenido la trazabilidad del producto hasta el sitio de producción aprobado por Cargill

y obtener la aprobación de Cargill cuando se proponga un cambio en la fuente del producto adquirido. Se prohíbe entregar productos desde un sitio de producción no aprobado por Cargill.

3. **Supervisión del cumplimiento:** A fin de evaluar el grado de cumplimiento del SEM con respecto a los requisitos que se detallan en este manual, Cargill se reserva el derecho de efectuar auditorías in situ anunciadas o visitar las instalaciones del SEM; eso incluye recurrir a organismos de certificación externos independientes. El SEM debe permitir que el auditor acceda a la planta de producción, y consulte documentos, registros y muestras relacionadas con el producto o material que se vende a Cargill. Las auditorías pueden tener lugar durante el proceso inicial de evaluación y calificación, o en cualquier momento posterior a haberse determinado la calificación de inocuidad de los alimentos y mientras el SEM siga prestando servicios a Cargill. En caso de recibirse cualquier resultado no satisfactorio en la supervisión del cumplimiento y de que el SEM no implemente acciones correctivas para los incumplimientos identificados, Cargill se reserva el derecho de suspender las compras al SEM hasta que se implementen acciones correctivas o, incluso, a dar por finalizada su relación comercial con el SEM.
4. **Documentos y registros:** El SEM debe implementar un proceso para controlar los documentos y registros de calidad y regulatorios (y la inocuidad de los alimentos cuando corresponda). Como parte de la evaluación de un SEM, a este se le solicitará que entregue documentos en los que se demuestre que cumple con los requisitos de este manual.
5. **Adulteración por motivos económicos:** Como parte de su análisis de peligros, el SEM debe considerar la adulteración por motivos económicos, que se define como la sustitución o el agregado intencional y fraudulento de una sustancia en un producto con el fin de aumentar el valor aparente del producto o de reducir el costo de su producción, es decir, para mejorar la ganancia económica. Se prohíbe que un SEM fabrique productos que se hayan adulterado por motivos económicos o que utilice esa clase de materiales en su cadena de suministro.
6. **Programa para casos de emergencia:** El SEM debe desarrollar e implementar un programa de respuesta en caso de emergencia que aborde las emergencias más probables (naturales o causadas por el hombre) y las previsiones necesarias para mitigar riesgos en el suministro de productos, la inocuidad de los alimentos (cuando haya un sistema de inocuidad de los alimentos) y la calidad.
7. **Acreditación externa en inocuidad de los alimentos o calidad de las instalaciones:** Cargill requiere que los SEM cuenten con las siguientes certificaciones: Un esquema de certificación que sea aceptable según la Sección I de este manual, o ISO 9001: REQUISITOS PARA SISTEMAS DE ADMINISTRACIÓN DE LA CALIDAD, o que tenga un acuerdo documentado con Cargill relacionado con la certificación. Una vez obtenida la acreditación, Cargill deberá ser notificada inmediatamente si esta caduca.





8. **Buenas prácticas de laboratorio:** Se deben implementar sistemas para garantizar la confiabilidad de los resultados de laboratorio correspondientes a las pruebas realizadas en productos o materiales que se producen para Cargill. Esto incluye el uso de métodos de prueba reconocidos internacionalmente, procedimientos documentados, técnicos capacitados y competentes, y calibración y mantenimiento de equipos.
9. **Programa de auditorías internas:** El SEM debe realizar auditorías internas con intervalos planificados en sus instalaciones para determinar si sus sistemas de calidad y cumplimiento regulatorio (y el sistema de inocuidad de los alimentos, donde esté presente) son aptos y están implementados efectivamente. Debe haber un sistema para supervisar la finalización de los hallazgos de las auditorías internas con documentos de las acciones implementadas. El SEM debe documentar las competencias del auditor, correspondientes a su programa de auditorías internas.
10. **Notificación de cambios:** El SEM no puede realizar ningún cambio en el proceso ni los elementos de producción (incluidos los coadyuvantes para el procesamiento) de ningún producto sin previo aviso y sin haber recibido la aprobación de Cargill por escrito si el o los cambios afectarían negativamente la capacidad del SEM para cumplir con la o las especificaciones y/o para entregar el mismo producto conforme a la calificación asignada por Cargill. Además, se debe notificar a Cargill sobre cualquier cambio en el sitio de producción, y Cargill debe aprobar dicho cambio. Cargill determinará la acción correcta para revisar los cambios y volver a calificar al SEM y al producto relacionado para su uso, si es necesario.
11. **Empaque:** El producto vendido a Cargill se debe envasar en empaque limpio, contenedores secos, bolsas, tambores, transporte a granel, etc., libres de material extraño y sin migración química de las tintas. El empaque debe ser completamente nuevo, con la excepción del transporte a granel y los contenedores (totes) que están diseñados para limpiarse, desinfectarse y reutilizarse. El transporte a granel y los contenedores (totes) no deben haber transportado como carga previa nada que pueda contaminar el material. El empaque debe sellarse de acuerdo con los requisitos informados.
12. **Defensa del producto:** Los SEM deben poner en práctica medidas para reducir las probabilidades de que se registre contaminación intencional del producto en los procesos de producción, almacenamiento y transporte. Esto también puede conocerse como defensa de los alimentos o inocuidad de los alimentos.
13. **Especificaciones del producto:** El SEM garantizará que los productos cumplan con las especificaciones acordadas.
14. **Pruebas del producto:** Hasta que se acuerde por escrito, el SEM no enviará ningún producto con resultados de pruebas pendientes.
15. **Trazabilidad del producto/Retiro del producto:** El SEM debe mantener vigentes y por escrito los programas de trazabilidad y recuperación del producto, y mantener la verificación de que estos programas son efectivos.
16. **Programa de calificación de proveedores:** Los SEM deben contar en el sitio con medidas preventivas adecuadas para el cumplimiento regulatorio y programas de gestión de calidad para sus proveedores. Para la prevención, es necesario que estas medidas estén integradas en los procesos de compras de los SEM; también se requiere una estrecha interacción con productores, agricultores, fabricantes, distribuidores, prestadores de servicios e importadores. Todos los SEM deben tener programas de aprobación y supervisión para sus propios proveedores, que como mínimo deben de consistir en una combinación de programas, especificaciones, políticas y procedimientos apropiados según se describe en este documento.
17. **Terminales/Transferencia de cargas:** Las instalaciones que se utilicen para transferir o almacenar materiales a granel deben ser calificadas por Cargill.
18. **Transparencia:** El SEM debe adoptar un enfoque de trabajo transparente con Cargill; eso incluye informar las políticas y los procedimientos relevantes. El SEM debe informar la ubicación de las instalaciones de producción reales que fabrican el producto para Cargill, al igual que el origen de las materias primas si así lo requiere Cargill para responder a un evento geográfico o a la solicitud de un cliente.



19. **Almacén y transporte:** El almacén externo o de terceros o el transporte contratado por el SEM deben estar dentro del alcance de su sistema de gestión de calidad o seguridad alimentaria.

#### D. RECOMENDACIONES GENERALES DE CARGILL

Estas Recomendaciones generales de Cargill no son requisitos que se aplican a todo Cargill, pero ciertos segmentos comerciales pueden requerir que se cumplan estas recomendaciones antes de efectuar operaciones. Es importante destacar que estas recomendaciones se convertirán en requisitos en el futuro cercano y se incluirán en próximas revisiones de los requisitos que se detallan en este manual.

**Sustentabilidad:** Cargill pretende ser la fuente más confiable de productos y servicios [sostenibles](#) para nuestros clientes. Con nuestra presencia global, experiencia en el mercado y capacidades de cadena de suministro, asumimos el compromiso de crear un futuro más sostenible con alimentos seguros. Nuestros clientes y comunidades confían en Cargill para encontrar soluciones que alimentarán el mundo y protegerán el planeta, tanto ahora como para las generaciones futuras. Cumplir con los requisitos de este manual permitirá que nuestros SEM se encaminen correctamente a proporcionar productos obtenidos en forma sostenible y responsable, pero la sustentabilidad no es solamente eso y las prioridades de Cargill en relación con esto son el uso de la tierra, el cambio climático, los recursos de agua, el sustento de los agricultores, la seguridad de los alimentos y la nutrición.





# III. Evaluación y calificación de proveedores y fabricantes externos (se aplica a Todos los tipos de productos)

Cargill evaluará y calificará a cada SEM como parte de su cadena de suministro. Durante la evaluación, es importante que los SEM ofrezcan la mayor cantidad de detalles posible para garantizar que Cargill comprenda todos los controles que la planta de producción real tiene implementados para mitigar los peligros de los productos adquiridos. El Proceso de calificación y administración de los SEM de Cargill tiene cinco componentes básicos: (A) solicitud, auditoría y verificación de información inicial y documentos, (B) planes de acciones correctivas previos a la calificación, (C) acuerdo sobre seguridad de los alimentos, calidad y cumplimiento regulatorio, (D) determinación y comunicación del estado inicial de calificación de calidad e inocuidad de los alimentos, y (E) pruebas de planta según sea necesario.

## A. SOLICITUD, AUDITORÍA Y/O VERIFICACIÓN DE INFORMACIÓN INICIAL, DOCUMENTOS

Cada postulante a convertirse en SEM debe someterse a una revisión de inocuidad de los alimentos, calidad y cumplimiento regulatorio. El uso de cuestionarios, la revisión de documentación solicitada, las encuestas de inspección, la información pública, los datos gubernamentales, las certificaciones de seguridad alimentaria de terceros, las auditorías in situ de Cargill, las pruebas de productos y la revisión de la capacidad de conformidad de las especificaciones son algunos de los métodos que Cargill puede utilizar para garantizar que nuestros SEM pueden cumplir consistentemente con nuestros requisitos.

## B. PLANES DE ACCIONES CORRECTIVAS PREVIOS A LA CERTIFICACIÓN

Si Cargill detecta cualquier incumplimiento de nuestros requisitos por parte del SEM en la fase inicial de auditoría y verificación, el SEM deberá desarrollar un plan de acciones correctivas que incluya un cronograma para su implementación. Cargill evaluará todos los planes de acciones correctivas para determinar si son apropiados para resolver el incumplimiento identificado, antes de determinar la situación de calificación final. Solo se decidirá la calificación una vez que se haya implementado un plan de acciones correctivas acordado para todas las no conformidades identificadas por Cargill que necesiten resolverse. Si no se resuelven efectivamente los incumplimientos, Cargill podría asignar una situación de descalificación.

## C. ACUERDO SOBRE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, CALIDAD Y CUMPLIMIENTO REGULATORIO

Cargill requiere que el SEM acepte respetar todos los requisitos de Cargill y los requisitos regulatorios. El consentimiento se demuestra firmando nuestro Acuerdo sobre inocuidad de los alimentos, calidad y cumplimiento regulatorio; este se entregará para que las partes interesadas lo lean y lo firmen al final del proceso de evaluación.

## D. DETERMINACIÓN Y COMUNICACIÓN DE LA SITUACIÓN INICIAL DE CALIFICACIÓN DEL SEM EN CUANTO A INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y CALIDAD

Cargill determinará y comunicará la situación de aprobación inicial de un SEM en cuanto a inocuidad de los alimentos y calidad luego de finalizar la fase inicial de auditoría y verificación y, según corresponda, luego del desarrollo y/o la implementación de un plan de acciones correctivas. La situación en cuanto a inocuidad de los alimentos y calidad puede ser específica de uno o varios productos/materiales/servicios, líneas de producción y/o plantas del SEM, pero normalmente es general y corresponde al sitio de producción real. Nota: esta determinación es SOLAMENTE PARA LA SITUACIÓN EN CUANTO A INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y CALIDAD. No garantiza que el SEM haya sido aprobado, o sea aprobado en el futuro, como socio comercial de Cargill. Las clasificaciones de la situación en cuanto a Seguridad de los alimentos y calidad de Cargill son las siguientes: (i) Aprobado, (ii) Aprobado con condiciones, (iii) No aprobado y (iv) Descalificado. Cargill limitará las relaciones comerciales con los SEM que tengan un nivel aceptable de inocuidad y/o calidad de los alimentos.

A continuación se describen las clasificaciones de la situación en cuanto a inocuidad de los alimentos/pienso de Cargill:

**Aprobado:** Cargill puede hacer negocios con un SEM clasificado como "Aprobado". Para tener clasificación de "Aprobado", el SEM debe haber entregado a Cargill un acuerdo firmado de Seguridad de los alimentos, calidad y cumplimiento regulatorio. Para permanecer en esta clasificación, el SEM debe garantizar que se actualice la documentación según se exija y cumplir con requisitos de control continuo como los resultados del desempeño en seguridad de los alimentos, calidad y servicio.

**Aprobado con condiciones:** Cargill puede hacer negocios con un SEM clasificado como “Aprobado con condiciones” si (i) se verifica que se ha desarrollado un plan de acciones correctivas aceptable y se implementa un cronograma acordado mutuamente para resolver los incumplimientos y/o (ii) se desarrolla e implementa un plan aceptable para mitigar el riesgo percibido. Cuando Cargill haya verificado, conforme a sus exigencias, que ha finalizado satisfactoriamente el plan de acciones correctivas establecido, el SEM podrá recibir la clasificación de “Aprobado”.

**No aprobado:** Cargill no hará negocios con un SEM clasificado como “No aprobado”. Un SEM clasificado como “No aprobado” que desee pasar a la clasificación de “Aprobado” deberá desarrollar e implementar un plan de acciones correctivas, aprobado por Cargill, y Cargill deberá verificar que haya finalizado satisfactoriamente dicho plan de acciones correctivas y que el SEM cumpla con nuestros requisitos. Para verificar que el plan de acciones correctivas haya finalizado satisfactoriamente, se puede incluir una auditoría in situ.

**Descalificado:** Cargill no hará negocios con un SEM clasificado como “Descalificado”. Esta clasificación indica que un SEM tiene graves fallas en sus programas de inocuidad de los alimentos. Los SEM clasificados como “Descalificado” no tienen permitido volver a postularse como proveedores de Cargill durante al menos un año a partir de la fecha en la que se les asigne esta clasificación y, si vuelven a postularse como proveedores de Cargill, se les requerirá que superen el proceso de verificación más estricto de Cargill.

### E. PRUEBA EXPERIMENTAL EN PLANTA

Si a un SEM se le solicita que realice una prueba de planta, este requisito se le comunicará durante el proceso de calificación. Es posible que la prueba de planta no se lleve a cabo en una planta de Cargill o de un SEM hasta que al SEM se le asigne una calificación aceptable de Seguridad de los alimentos. Los resultados de una prueba de planta pueden o no modificar la situación de un SEM en cuanto a Seguridad de los alimentos.



# IV. Administración continua de proveedores y maquiladores (se aplica a Todos los tipos de productos)

La administración continua de proveedores y maquiladores (SEM) de Cargill tiene cinco componentes principales: (i) auditorías y/o verificaciones de cumplimiento periódicas, (ii) supervisión continua, (iii) administración de eventos desencadenantes, (iv) planes de acciones correctivas posteriores a la calificación y (v) actualizaciones de la calificación en Seguridad de los alimentos y calidad.

## A. SUPERVISIÓN DEL RENDIMIENTO

Como parte de su programa para SEM, Cargill supervisará el rendimiento continuo de los SEM a través de diversos medios. Cargill informará a cada SEM sobre estos documentos y sobre otra información que requerirá para la supervisión. Los documentos solicitados podrían cambiar periódicamente. A continuación se indican algunos ejemplos de los tipos de documentación y otra información que puede solicitarse:

- Datos del producto (p. ej.: proteína, grasa, fibra, ceniza, MDF, humedad, tamaño de partícula).
- Resultados de pruebas microbiológicas.
- Resultados de pruebas de contaminación.
- Informes mensuales sobre los Indicadores clave del rendimiento.
- Auditorías externas.
- Hoja de datos de seguridad (Safety Data Sheet, SDS) del producto.
- Quejas.
- Registros de la Administración de cambios.
- Registros de lotes.
- Gráficas de control de procesos (objetivos/rangos).

## B. ADMINISTRACIÓN DE EVENTOS DESENCADENANTES

Un “Evento desencadenante” es un evento o una circunstancia que podría causar que Cargill cambie el Estado de Seguridad Alimentaria de uno o más SEM, u otro componente de su gestión. Un cambio en la situación de Seguridad de los alimentos de un SEM o en otro componente del sistema de administración de SEM de Cargill puede ser positivo o negativo. Algunos de los ejemplos de eventos desencadenantes pueden incluir, pero no limitan:

- Incidentes en la recuperación de productos, p. ej. recuperación, retiro del mercado.
- Incumplimiento reiterado de los requisitos de las especificaciones.
- Cambio en la planta, el ingrediente o el proceso en el SEM o en Cargill.
- Cambio en las especificaciones realizado por el SEM o por Cargill.
- Acontecimientos relacionados con la industria, la economía o los medios, p. ej. melamina.
- Cambio en las regulaciones o en la aplicación de las regulaciones.
- Tendencias en Indicadores clave de rendimiento.
- Resultados de auditorías.

## C. ACTUALIZACIONES EN EL ESTADO DE LA CALIFICACIÓN DE SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS Y CALIDAD

Si los resultados de una auditoría y/o verificación periódica, la supervisión continua o la investigación de un evento desencadenante reflejan que un SEM no está cumpliendo con los Requisitos de inocuidad de los alimentos y/o calidad para los SEM de Cargill, Cargill tiene el derecho de cambiar su situación de aprobación.



