



ВИМОГИ CARGILL ДО ПОСТАЧАЛЬНИКІВ ТА ЗОВНІШНІХ ВИРОБНИЦТВ

Версія 3.0

Зміни набувають чинності
з 1 квітня 2018 року

ДО ВІДОМА НАШИХ ПОСТАЧАЛЬНИКІВ ТА ЗОВНІШНІХ ВИРОБНИЦТВ

Cargill працює з твердим переконанням, що правильні вчинки – запорука довгострокового успіху. Ця культура закладена в керівних принципах компанії Cargill, які слугують підґрунтям для наших етичних і юридичних стандартів ведення бізнесу в усьому світі. Ми впевнені, що ланцюжки поставок, які підтримують глобальні системи харчування людей і тварин, повинні бути безпечними, високоякісними і відповідати нормативно-правовим вимогам.

Cargill бере участь у багатьох ланцюжках продовольчих поставок по всьому світу, що діють за схемою «з ферми до столу». Ми прагнемо надавати людям здорові і поживні продукти, а також необхідні послуги. Ми використовуємо тільки такі системи розробки, закупівлі, постачання, транспортування, зберігання, виробництва і збуту продуктів і працюємо тільки з тими постачальниками і дистриб'юторами, які гарантують безпеку нашої продукції і дотримання всіх норм. Кожен підрозділ, кожен співробітник, постачальник і зовнішній виробник компанії Cargill несе відповідальність за виготовлення безпечної продукції та дотримання чинних законів, правил і вимог Cargill. Забезпечення гарантій безпеки, високої якості продукції та правової відповідності в інтересах клієнтів і споживачів – ось обов'язок, який ми поділяємо зі своїми партнерами в ланцюжку поставок.

Шановні постачальники і зовнішні виробники, завдяки нашим з вами зусиллям ми продовжимо роботу зі зниження ризиків, пов'язаних з безпекою харчових продуктів і якістю, а також зможемо забезпечити захист людей і тварин. Ваша робота – найважливіший компонент підтримки безпечного, екологічно стійкого та надійного ланцюжка поставок, який допомагає Cargill, нашим клієнтам і місцевим громадам процвітати. Від імені компанії Cargill хочу подякувати вам за безперервну і старанну роботу.

З повагою,

Шон Лейтон,
віце-президент з безпеки і якості харчових продуктів
Cargill, Incorporated

ЗМІСТ

| | |
|--|----|
| Вступ | 2 |
| I. Вимоги до постачальників пакування, що має безпосередній контакт з харчовими продуктами та інгредієнтами, до постачальників хімікатів і технологічних добавок харчового класу та до всіх зовнішніх виробників | 3 |
| II. Вимоги до постачальників хімікатів, що мають безпосередній контакт з харчовими продуктами, і технологічних добавок, на які поширюється дія FCC та (або) відносяться до технологічного класу | 11 |
| III. Оцінка і кваліфікація постачальників та зовнішніх виробників (застосовується до всіх видів продукції) | 16 |
| IV. Безперервне управління постачальниками та зовнішніми виробниками (застосовується до всіх видів продукції) | 18 |

Вступ

Компанія Cargill займається поставками продуктів харчування, а також сільськогосподарських, фінансових і промислових товарів і послуг по всьому світу. Спираючись на свої знання і більш ніж 150-річний досвід, ми спільно з фермерами, виробниками, постачальниками, клієнтами, роздрібними мережами, урядами та місцевими громадами допомагаємо людям процвітати. Наша команда налічує 155 000 професійних співробітників в 70 країнах. Їхні зусилля дозволяють звести воедино процеси в галузі виробництва харчових продуктів, сільського господарства, харчування та управління ризиками. Ми постійно вдосконалюємо системи харчування, а також методи забезпечення харчової безпеки та екологічності, розробляючи продукти, завдяки яким споживачі отримують саме те, що їм потрібно. Ми допомагаємо всім своїм партнерам впроваджувати інновації та здійснювати управління ризиками, щоб завтра вони також змогли задовольнити світові потреби в продовольстві.

Компанія Cargill розробила глобальні процеси забезпечення безпечності продуктів харчування для людей і кормів для тварин, контролю якості та нормативно-правового регулювання, а також стандарти, що дозволяють зберегти бездоганну репутацію всіх наших товарів і послуг. Клієнти сподіваються, що завдяки нашій роботі в рамках існуючих ланцюжків поставок вони отримають безпечну високоякісну продукцію, що відповідає всім вимогам. Управління складними глобальними ланцюжками поставок передбачає тісне співробітництво з нашими постачальниками і зовнішніми виробництвами (SEM), а також їхню підтримку. Щоб досягти успіху, наші SEM повинні дотримуватися керівних принципів компанії Cargill і діяти в повній відповідності з вимогами Cargill щодо гарантування безпечності харчових продуктів, контролю якості та нормативно-правового регулювання.

У 2011 році компанія Cargill розпочала впровадження єдиного глобального підходу до кваліфікації своїх постачальників і зовнішніх виробників у всіх підрозділах. Головна мета полягала в тому, щоб надати Cargill можливість відбирати тільки тих постачальників, які відповідають вимогам компанії, і запровадити єдиний процес кваліфікації в кожному з наших численних підрозділів. Головна наша вимога до SEM полягає в створенні, документуванні, впровадженні і підтримці системи управління безпечністю харчових продуктів (FSMS).

Найбільш ефективні FSMS формуються, діють і оновлюються в рамках єдиної структури, інтегрованої в комплексні заходи з управління ланцюжками поставок наших виробничих об'єктів. Надійне функціонування системи FSMS передбачає оцінку ризиків, які з достатньою ймовірністю можуть вплинути, прямо або опосередковано, на безпечність продукції і її корисні властивості (управління такими ризиками зазвичай базується на принципах HACCP), а також на інтерактивний обмін інформацією, управління системою і впровадження ефективних програм-передумов. Саме тому наш підхід

вибудований відповідно до міжнародного стандарту ISO 22000. Це гарантує компанії Cargill і її клієнтам безпеку і надійність ланцюжків поставок.

Ми визнаємо, що на деякі технологічні добавки, хімікати і види пакування, що безпосередньо контактують з харчовими продуктами, не поширюється дія тих же законодавчих і нормативних вимог і глобальних стандартів безпеки харчових продуктів, що і на матеріали, які компанія Cargill розглядає як компоненти продуктів харчування і кормів. Однак постачальники також повинні застосовувати відповідні процеси з забезпечення чистоти своєї продукції, контролю забруднень, повідомлення нашої компанії про зміни і дотримання наших специфікацій. Компанія Cargill прагне до партнерства з SEM для обміну передовими методами в галузі харчової та кормової безпеки, якості, нормативно-правового регулювання та безперервного вдосконалення. Цей посібник призначений для наших SEM і містить наступну інформацію: (i) вимоги Cargill в галузі безпечності харчових продуктів, контролю якості та нормативно-правового регулювання для SEM («Вимоги Cargill з безпечності харчових продуктів, що ставляться до постачальників і зовнішніх виробників») та (ii) процеси кваліфікації і управління Cargill в галузі безпечності харчових продуктів, контролю якості і нормативно-правового регулювання для SEM («Процеси кваліфікації та управління постачальниками і зовнішніми виробниками Cargill»).



I. Вимоги до постачальників пакування, що має безпосередній контакт з харчовими продуктами (кормами) та інгредієнтами, до постачальників кормових інгредієнтів і добавок та до всіх зовнішніх виробництв

Вимоги Cargill до забезпечення безпечності харчових продуктів SEM базуються на чотирьох основних компонентах: (A) законодавчі і нормативні вимоги, (B) міжнародні стандарти та вимоги HACCP, (C) вимоги до належної виробничої практики (GMP) і (D) особливі вимоги Cargill. Існує ще один компонент: (E) загальні рекомендації Cargill.



A. ЗАКОНОДАВЧІ І НОРМАТИВНІ ВИМОГИ

Компанія Cargill вимагає, щоб SEM впроваджували власні програми з забезпечення безпечності харчових продуктів і якості, які повністю відповідають усім законодавчим і нормативним вимогам, які застосовуються, а також були готові документально підтвердити таку відповідність. Обов'язок кожного SEM полягає у визначенні, розумінні і дотриманні законодавчих і нормативних вимог, що застосовуються до його операцій та продуктів, - як в країні виробництва, так і в країні поставки відповідних продуктів і послуг. Якщо компанія Cargill вимагатиме від SEM виконання законів і норм будь-якої іншої юрисдикції, компанія повідомить про ці додаткові вимоги. У деяких випадках Cargill може вимагати від SEM дотримання галузевих рекомендацій або стандартів.

Крім цього, сюди входить забезпечення відповідності продуктів і підприємств SEM законодавчим і нормативним вимогам щодо:

- реєстрація продукту;
- маркування;
- дозволу (-ів) на експлуатацію підприємства;
- небажаних речовин (наприклад, діоксинів, важких металів і т. д.);
- біотехнологій (наприклад, генетично модифікованих продуктів, процесів ферментації та т. д.);
- стандарту ідентичності;
- заявлених властивостей продукту – поживності, корисності, натуральності, відсутності ГМО та ін.;
- алергенів;
- гуманного поводження з тваринами;
- загального визнання продукції безпечною;
- радіоактивних речовин;



- гігієни, аналізу небезпечних факторів, належних виробничих практик;
- пакування для харчових продуктів і супровідних документів для підтвердження відсутності перевищень міграцій шкідливих речовин;
- перевезення продукції;
- використання:
 - тваринних білків;
 - добавок (наприклад, консервантів, ароматизаторів і т.д.);
 - медикаментів;
 - частково гідрованих жирів;
 - інгредієнтів морського походження;
 - інгредієнтів з вмістом ГМО;
 - антибіотиків;
 - хімічних речовин і технологічних добавок.

В. МІЖНАРОДНІ СТАНДАРТИ І ВИМОГИ НАССР

Компанія Cargill вимагає від SEM дотримання Кодексу - міжнародного стандарту щодо програм безпеки харчових продуктів, <http://www.codexalimentarius.org>, який передбачає застосування принципів і системи аналізу небезпечних чинників і критичних контрольних точок (НАССР).

- Стосовно продуктів харчування для людей і кормів для тварин діють ЗАГАЛЬНІ ПРИНЦИПИ ГІГІЄНИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ САС/RCP 1-1969.
- На корми поширюється також дія НОРМ І ПРАВИЛ ГОДУВАННЯ ТВАРИН САС/RCP 54-2004, Закон України «Про безпеку та гігієну кормів» <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2264-19#Text>
- SEM, які постачають інгредієнти і технологічні добавки, повинні дотримуватися або перевершувати стандарти чистоти, визначені КОДЕКСОМ ХАРЧОВИХ ІНГРЕДІЄНТІВ (FCC).

C. ВИМОГИ ДО НАЛЕЖНОЇ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

Для вирішення наступних завдань Cargill вимагає від SEM наявності програм:

- ISO/TS 22002-1:2009 – «Програми передумови з безпечності харчової продукції. Виробництво харчової продукції» (частина 1);
- ISO/TS 22002-4:2013 – «Програми передумови з безпечності харчової продукції. Виробництво пакування для харчової продукції» (частина 4);
- ISO/TS 22002-6:2016 – «Програми передумови з безпечності харчової продукції. Виробництво кормів та харчових продуктів для тварин» (частина 6).



D. ОСОБЛИВІ ВИМОГИ CARGILL

Окрім виконання вимог, перерахованих вище в розділах А, В і С, компанія Cargill встановила низку конкретних додаткових вимог, яких повинні дотримуватися всі SEM. У деяких сегментах, де працює Cargill, до підприємств висуваються унікальні вимоги, характерні для даної галузі або ринку клієнтів.

1. **Гуманне поводження з тваринами.** SEM, що працюють в первинному тваринницькому секторі, повинні з турботою і повагою ставитися до всіх тварин, відповідально використовувати антибіотики, дотримуючись законів і правил, які застосовуються, а також забезпечувати тварин дієвими поживними речовинами. У процесі роботи з тваринами SEM повинні застосовувати строгий системний підхід. Цей підхід проявляється в документованому дотриманні чинної редакції документа «Рекомендовані керівні принципи поводження з тваринами і керівництво з аудиту», опублікованого Північноамериканським інститутом м'яса (NAMI), або аналогічних директив інших країн. Програми, що реалізуються, повинні передбачати прийняття управлінських зобов'язань, застосування певних методів найму і навчання співробітників, регулярний моніторинг, документування недоліків і здійснення коригувальних заходів. Посилання: <http://www.animalhandling.org/ht/d/sp/i/26752/pid/26752>
2. **Брокери, дистриб'ютори, трейдери та експортери.** У тих випадках, коли продукти закуповуються через брокерів, дистриб'юторів, трейдерів чи експортерів (В/Д/Т/Е), які становлять один з видів SEM, до цих підприємств також застосовуються вимоги цієї інструкції. В/Д/Т/Е повинні закуповувати продукцію тільки на місцях виробництва, затверджених компанією Cargill, і стежити за тим, щоб ці виробництва відповідали вимогам цього посібника. В/Д/Т/Е повинні демонструвати можливість простеження продукції до затвердженого Cargill місця виробництва і в разі можливої зміни джерела закупівель отримувати схвалення Cargill. Поставка продукції з місця виробництва, не затвердженого компанією Cargill, заборонена.
3. **Контроль за дотриманням.** З метою оцінки дотримання SEM вимог, поданих в цьому посібнику, компанія Cargill залишає за собою право проводити періодичні аудити на місцях або відвідувати підприємства SEM, в тому числі із залученням незалежних сторонніх сертифікаційних органів. SEM повинен забезпечити аудиторам доступ до виробничого об'єкту, документації, звітності і зразків, що відносяться до продукту або матеріалу, які продаються компанії Cargill. Аудиторські перевірки можуть проводитися в ході первинної оцінки і в процесі акредитації або в будь-який час після встановленої акредитації з безпечності харчових продуктів - за умови, що даний SEM як і раніше працює з Cargill. Якщо спеціалісти, які проводять аудит отримують незадовільний результат і вказують на нездатність SEM вжити коригувальних заходів щодо виявлених невідповідностей, Cargill залишає за собою право призупинити будь-які закупівлі в SEM до прийняття відповідних заходів або припинити взаємовідносини з SEM.
4. **Документація і звітність.** SEM повинен впровадити процес контролю за документацією і звітністю, пов'язаною з безпечністю харчових продуктів, якістю та нормативно-правовим регулюванням. В ході оцінки SEM буде запропоновано надати документи, що підтверджують відповідність SEM вимогам цього посібника.
5. **Економічно мотивована фальсифікація.** В рамках аналізу ризиків SEM повинен враховувати можливість економічно мотивованої фальсифікації, яка визначається як шахрайська, свідомо заміна або додавання речовини в продукт з метою підвищення уявної цінності продукту або зниження вартості його виробництва, тобто отримання економічної вигоди. SEM забороняється виготовляти продукцію із застосуванням методів економічно мотивованої фальсифікації або використовувати відповідні матеріали в своєму ланцюжку поставок.
6. **Програма дій в надзвичайних ситуаціях.** SEM повинен розробити і впровадити програму дій в надзвичайних ситуаціях, в якій будуть враховуватися найбільш ймовірні надзвичайні ситуації (природного або техногенного характеру) і передбачатися заходи зі зменшення ризиків щодо поставок продукції, безпечності харчових продуктів і якості.





7. **Акредитована сертифікація з безпечності харчових продуктів на підприємстві, що проводиться третьою стороною.**

SEM, які постачають продукти харчування для людей, повинні бути сертифіковані за програмою, що проводиться в рамках Глобальної ініціативи безпеки харчових продуктів (GFSI), або мати документально підтверджену угоду з компанією Cargill щодо сертифікації. Якщо SEM представляє один із сегментів комбікормів або кормів для тварин, де працює Cargill, або його галузь виходить за рамки існуючих акредитованих програм сертифікації в рамках GFSI, SEM повинен пройти альтернативну сертифікацію (наприклад, FAMI-QS, GMP+, EFISC, ISO 9001 і т. д.) або мати документально підтверджену угоду з компанією Cargill щодо сертифікації. Якщо отриманий сертифікат втратив чинність, необхідно негайно повідомити про це компанію Cargill.

8. **Контроль харчових алергенів.** У відповідних випадках необхідно застосовувати системи контролю і запобігання випадкового змішування харчових алергенів, а також правильного маркування алергенів, що входять до складу продуктів харчування.

9. **Тестування продуктів на харчову / кормову безпечність.** Продукти, що тестуються на наявність біологічної, хімічної або фізичної небезпеки, яка може зробити їх непридатними для передбачуваного використання в харчуванні людей або тварин, не повинні відвантажуватися до повного завершення тестування і визнання продукту безпечним.

10. **Належна лабораторна практика.** Необхідно застосовувати системи забезпечення надійності результатів лабораторного тестування продуктів або матеріалів, що виготовляються для компанії Cargill. Це передбачає використання визнаних на міжнародному рівні методів тестування, документально встановлених процедур, кваліфікованих і компетентних спеціалістів, повіреного і справного обладнання.

11. **Програма внутрішнього аудиту.** SEM зобов'язаний з певною періодичністю проводити на своїх підприємствах внутрішні аудиторські перевірки, що дозволяють визначити, чи відповідає система забезпечення безпечності харчових продуктів, яка застосовується, контролю якості і нормативно-правового регулювання встановленим вимогам і чи ефективно вона реалізована. Крім цього, необхідно використовувати систему контролю за виконанням вказівок за підсумками внутрішнього аудиту, що передбачає документування вжитих заходів. SEM повинен документально підтвердити кваліфікацію аудиторів, які беруть участь в програмі внутрішнього аудиту.

12. **Міграція/вивільнення.** SEM, які постачають Cargill пакувальні матеріали, повинні бути готові надати підтвердження відповідності поставленим вимогам до пакувальних матеріалів, включаючи, також, результати тестування матеріалу, який передбачається використовувати в пакуванні, на вивільнення хімічних речовин і (або) міграцію.

13. **Повідомлення про зміни.** Необхідно повідомляти компанію Cargill (з отриманням відповідного схвалення) про будь-які зміни або модифікації, які стосуються місця виробництва, специфікацій продукту, добавок до продуктів та (або) етапів виробничого процесу і з високою ймовірністю можуть вплинути на ефективність, якість, безпечність харчових продуктів або відповідність нормативно-правовим вимогам. За необхідності, компанія Cargill визначить належні заходи з оцінки змін і перегляду кваліфікації SEM і відповідного продукту. Крім цього, зміни або модифікації можуть передбачати зміни узгодженої специфікації продукту, пакувального матеріалу або зовнішнього вигляду, виробничого процесу, рецептури або складу, типу ферментації, фактичного місця виробництва і т. д.

14. **Пакування.** Продукт, що продається компанії Cargill, повинен бути запакований в чисті, сухі контейнери, мішки, бочки, засоби для перевезення сипучих вантажів і т. д., що не містять чужорідних матеріалів і хімічно вивільнених речовин з чорнила. Пакування має бути абсолютно новим; виняток становлять засоби для перевезення сипучих вантажів і транспортувальні резервуари, які призначені для очищення, дезінфекції та повторного використання. У транспортувальних резервуарах і засобах для перевезення сипучих вантажів заборонено в якості попереднього вантажу перевозити будь-які речовини, які здатні забруднити продукт або вплинути на його придатність. Пакування необхідно герметично закрити відповідно до зазначених вимог.

15. **Захист продукції.** SEM повинен вжити заходів щодо зниження ймовірності навмисного забруднення продуктів харчування для людей і кормів для тварин в процесі виробництва, зберігання і транспортування. Ці заходи відомі також як захист продуктів харчування або харчова безпека.

16. **Специфікації продукту.** SEM повинні гарантувати, що продукція відповідає узгодженим специфікаціям.

17. **Простежуваність і відклик продукції.** SEM повинен забезпечувати постійну можливість простежуваності продукції, що фіксується в письмовій формі, застосовувати програми відклику продукції і зберігати підтвердження ефективності цих програм.
18. **Спеціальні сертифікати.** Якщо специфікації Cargill передбачають наявність певних сертифікатів, таких як «органічна продукція», «дієтична продукція», «без ГМО» і т. д., то фактичне місце виробництва має отримати сертифікат відповідного органу, прийнятого для Cargill. Якщо сертифікат втратить чинність, необхідно негайно повідомити про це компанію Cargill.
19. **Програма акредитації постачальників.** SEM повинні вживати профілактичних заходів щодо забезпечення безпечності харчових продуктів і нормативно-правової відповідності, а також здійснювати програми управління якістю для своїх постачальників. Термін «профілактика» означає, що всі ці заходи повинні бути інтегровані в закупівельний процес SEM, а також передбачає тісну взаємодію між сільгоспвиробниками, постачальниками, виробниками, дистриб'юторами, постачальниками послуг та імпортерами. У всіх SEM повинні бути передбачені програми затвердження і моніторингу власних постачальників, що становлять щонайменше поєднання відповідних програм, специфікацій, політик і процедур, описаних в цьому документі.
20. **Термінали і зберігання вантажів.** Обладнання, що застосовується для перевезення або зберігання сипучих матеріалів, має пройти перевірку щодо відповідності вимогам компанії Cargill.
21. **Прозорість.** SEM повинен дотримуватися принципів прозорості в роботі з Cargill, включно з наданням інформації про відповідні політики і процедури. SEM зобов'язаний повідомляти про місцезнаходження чинного виробничого об'єкта, який випускає продукцію для Cargill, а також про походження сировини, якщо це необхідно Cargill для проведення заходу в регіоні або відповіді на запит клієнта.
22. **Складування і транспортування.** Зовнішні або незалежні постачальники послуг складування або транспортування, залучені SEM на договірній основі, повинні входити до сфери дії його системи управління безпекою харчових продуктів.

Е. ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ CARGILL

Ці загальні рекомендації Cargill не поширюються на всі підрозділи Cargill, але в деяких бізнес-сегментах їх виконання є попередньою умовою використання продукції. Важливо зазначити, що в найближчому майбутньому ці рекомендації перейдуть до розряду вимог і будуть включені до нової версії цього посібника.

1. **Система забезпечення якості.** Крім системи управління безпекою харчових продуктів SEM наполегливо рекомендується застосовувати систему управління якістю (QMS). FSMS і QMS нерідко об'єднуються в загальну систему, що гарантує досягнення справді оптимальної ефективності. Хорошим прикладом підтвердження наявності QMS слугує сертифікація за стандартом ISO 9001:2015. Серія ISO 9000 побудована на семи принципах управління якістю: клієнтоорієнтованість, лідерство, залучення персоналу, процесний підхід, вдосконалення, прийняття рішень на підставі фактичних даних і управління відносинами.
2. **Екологічність.** Cargill прагне стати для своїх клієнтів найнадійшим постачальником екологічно чистих продуктів і послуг. Глобальна присутність, знання ринку і потенціал ланцюжка поставок - все це є основою для нашого прагнення до підвищення екологічності та продовольчої безпеки в майбутньому. Клієнти і місцеві спільноти довіряють Cargill розробку рішень, які допомагають задовольнити світові потреби в продовольстві і забезпечують захист планети для сьогоdnішнього і майбутніх поколінь. Виконання вимог, описаних в цьому посібнику, дозволить SEM стати на шлях поставок екологічно чистих продуктів і відповідального підходу до вибору їх джерел. При цьому термін «екологічність» має більш широке значення. Пріоритети Cargill в цій галузі пов'язані також з питаннями землекористування, зміни клімату, водних ресурсів, добробуту фермерів, продовольчої безпеки та харчування.



II. Вимоги до постачальників матеріалів, що мають безпосередній контакт з харчовими продуктами, і технологічних добавок, на які поширюється дія FCC та (або) відносяться до технічного класу

Всі SEM, які постачають матеріали, які Cargill класифікує як матеріали харчового класу, повинні відповідати вимогам, зазначеним в розділі I, «Вимоги до постачальників пакування, що має безпосередній контакт з харчовими продуктами та інгредієнтами, до постачальників інгредієнтів і технологічних добавок харчового класу і до всіх зовнішніх виробників». Розділ II цього посібника застосовується, якщо SEM постачає матеріали, «на які поширюється дія FCC», або матеріали «технічного класу». При виникненні сумнівів щодо класифікації Cargill конкретного матеріалу, який має безпосередній контакт з харчовими продуктами, або технологічної добавки, зв'яжіться з представником Cargill для обговорення вимог.

A. ЗАКОНОДВЧІ І НОРМАТИВНІ ВИМОГИ

Компанія Cargill вимагає, щоб SEM впроваджували власні програми контролю якості та нормативно-правового регулювання, які повністю відповідають всім законодавчим і нормативним вимогам, які застосовуються, а також були готові документально підтвердити таку відповідність. Обов'язок кожного SEM полягає у визначенні, розумінні і дотриманні законодавчих і нормативних вимог, що застосовуються до його операцій і продуктів, - як в країні виробництва, так і в країні поставки відповідних продуктів і послуг. Якщо компанія Cargill вимагатиме від SEM виконання законів і норм будь-якої іншої юрисдикції, вона повідомить про ці додаткові вимоги. У деяких випадках Cargill може вимагати від SEM дотримання галузевих рекомендацій або стандартів. Крім цього, сюди входить забезпечення відповідності продуктів і підприємств SEM законодавчим і нормативним вимогам щодо:

- реєстрації продукту;
- маркування;
- дозволу (-ів) на експлуатацію підприємства;
- небажаних речовин (наприклад, діоксинів, важких металів і т. д.);
- біотехнологій (наприклад, генетично модифікованих продуктів, процесів ферментації і т. д.);
- стандарту ідентичності;
- гігієни, аналізу небезпечних факторів, належних виробничих практик;
- перевезення продукції;
- використання:
 - продуктів тваринного походження;
 - хімічних речовин і технологічних добавок;
 - каталізаторів.

B. МІЖНАРОДНІ СТАНДАРТИ

- SEM, які постачають матеріали і технологічні добавки, на які поширюється дія FCC, повинні дотримуватися або перевершувати стандарти чистоти, визначені КОДЕКСОМ ХАРЧОВИХ Інгредієнтів (FCC). SEM, які постачають продукцію технічного класу, повинні дотримуватися затверджених на дану продукцію специфікацій.

C. ОСОБЛИВІ ВИМОГИ CARGILL

Окрім виконання вимог, перерахованих вище в розділах A і B, компанія Cargill встановила низку конкретних додаткових вимог, які повинні виконувати всі SEM. В деяких сегментах, де працює Cargill, до підприємств висуваються унікальні вимоги, характерні для цієї галузі або ринку клієнтів.

1. **Контроль алергенів.** У відповідних випадках необхідно застосовувати системи контролю і запобігання випадкового змішування харчових алергенів, а також належної передачі інформації про алергени, що входять до складу продуктів харчування.
2. **Брокери, дистриб'ютори, трейдери і експортери.** У випадках закупівлі продуктів через брокерів, дистриб'юторів, трейдерів чи експортерів (B / D / T / E), які становлять один з видів SEM, до даних підприємств також застосовуються вимоги цієї інструкції. B / D / T / E повинні закуповувати продукцію тільки на місцях виробництва, затверджених компанією Cargill, і стежити за тим, щоб ці виробництва відповідали вимогам цього посібника. B / D / T / E повинні демонструвати можливість простежуваності продукції до затвердженого Cargill місця виробництва і в разі можливої зміни джерела закупівель отримувати схвалення Cargill. Поставка продукції з місця виробництва, не затвердженого компанією Cargill, заборонена.

- Контроль за дотриманням.** З метою оцінки дотримання SEM вимог, зазначених в цьому посібнику, компанія Cargill залишає за собою право проводити періодичні аудити на місцях або відвідувати підприємства SEM, в тому числі із залученням незалежних сторонніх сертифікаційних органів. SEM повинен забезпечити аудиторам доступ до виробничого об'єкту, документації, звітності і зразків, що належать до продукту або матеріалу, які продаються компанії Cargill. Аудиторські перевірки можуть проводитися в ході первинної оцінки і в процесі акредитації або в будь-який час після встановленої акредитації з безпечності харчових продуктів - за умови, що даний SEM як і раніше працює з Cargill. Якщо аудитори отримують незадовільний результат і вказують на нездатність SEM вжити коригувальних заходів щодо виявлених невідповідностей, Cargill залишає за собою право призупинити будь-які закупівлі в SEM до застосування відповідних заходів або припинити взаємовідносини з SEM.
- Документація і звітність.** SEM повинен впровадити процес контролю за документацією і звітністю, пов'язану з якістю
- Програма дій в надзвичайних ситуаціях.** SEM повинен розробити і впровадити програму дій в надзвичайних ситуаціях, в якій будуть враховуватися найбільш ймовірні надзвичайні ситуації (природного або техногенного характеру) і передбачатися заходи зі зменшення ризиків щодо поставок продукції, безпечності харчових продуктів і якості (за наявності відповідної системи).
- Сертифікація безпеки харчових продуктів або якості на підприємстві, що проводиться третьою стороною.** Cargill вимагає, щоб SEM проходили сертифікацію за прийнятною схемою, вказаною в розділі I цього посібника, або за стандартом ISO 9001 «ВИМОГИ ДО СИСТЕМ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ», або мали документально підтверджену угоду з компанією Cargill щодо сертифікації. Якщо виданий сертифікат втратить чинність, необхідно негайно повідомити про це компанію Cargill.
- Належна лабораторна практика.** Необхідно застосовувати системи забезпечення надійності результатів лабораторного тестування продуктів або матеріалів,



і нормативно-правовим регулюванням (а у відповідних випадках - і з безпечністю харчових продуктів). В ході оцінки SEM буде запропоновано представити документи, що підтверджують відповідність SEM вимогам цього посібника.

- Економічно мотивована фальсифікація.** В рамках аналізу ризиків SEM повинен враховувати можливість економічно мотивованої фальсифікації, яка визначається як шахрайська, навмисна заміна або додавання речовини в продукт з метою підвищення уявної цінності продукту або зниження вартості його виробництва, тобто отримання економічної вигоди. SEM забороняється виробляти продукцію із застосуванням методів економічно мотивованої фальсифікації або використовувати відповідні матеріали в своєму ланцюжку поставок.
- Програма внутрішнього аудиту.** SEM зобов'язаний з певною періодичністю проводити на своїх підприємствах внутрішні аудиторські перевірки, що дозволяють визначити, чи відповідає система контролю якості і нормативно-правового регулювання, яка застосовується (а також система забезпечення безпеки харчових продуктів, за її наявності) встановленим вимогам і чи ефективно вона реалізована. Крім цього, необхідно використовувати систему контролю за виконанням вказівок за підсумками внутрішнього аудиту, що передбачає документування вжитих заходів. SEM повинен документально підтвердити кваліфікацію аудиторів, які беруть участь в програмі внутрішнього аудиту.



10. **Повідомлення про зміни.** SEM не має права вносити будь-які зміни в процес виробництва або засоби виробництва (включаючи технологічні добавки) будь-якої продукції без попереднього повідомлення та письмової згоди компанії Cargill, якщо ці зміни можуть негативно позначитися на здатності SEM дотримуватися специфікації та (або) як і раніше поставляти продукт, що відповідає вимогам Cargill. Крім цього, необхідно повідомляти компанію Cargill (з отриманням відповідного схвалення) про будь-які зміни на місці виробництва. За необхідності, компанія Cargill визначить належні заходи щодо оцінки змін і перегляду кваліфікації місця виробництва SEM і відповідного продукту.
11. **Пакування.** Продукт, що продається компанії Cargill, повинен бути запакований в чисті, сухі контейнери, мішки, бочки, засоби для перевезення сипучих вантажів і т. д., що не містять чужорідних матеріалів і хімічно вивільнених речовин з чорнила. Пакування має бути абсолютно новим; виняток становлять засоби для перевезення сипучих вантажів і транспортувальні резервуари, які призначені для очищення, дезінфекції та повторного використання. У транспортувальних резервуарах і засобах для перевезення сипучих вантажів заборонено в якості попереднього вантажу перевозити будь-які речовини, здатні забруднити матеріал. Пакування необхідно герметично закрити згідно із зазначеними вимогами.
12. **Захист продукції.** SEM повинен вжити заходів щодо зниження ймовірності навмисного забруднення продукту в процесі виробництва, зберігання і транспортування. Ці заходи відомі також як захист продуктів харчування або харчова безпека.
13. **Специфікація продукту.** SEM повинен гарантувати, що продукція відповідає узгодженій специфікації.
14. **Тестування продукції.** SEM заборонено постачати продукцію за відсутності готових результатів її тестування, якщо це не погоджено в письмовій формі.
15. **Простежуваність і відклик продукції.** SEM повинен забезпечувати постійну можливість простеження продукції, що фіксується в письмовій формі, застосовувати програми відкликання продукції і зберігати підтвердження ефективності цих програм.
16. **Програма акредитації постачальників.** SEM повинні вживати належних профілактичних заходів щодо забезпечення нормативно-правової відповідності, а також здійснювати програми управління якістю для своїх постачальників. Термін «профілактика» означає, що всі ці заходи повинні бути інтегровані в закупівельний процес SEM, а також передбачає тісну взаємодію між сільгоспвиробниками, постачальниками, виробниками, дистриб'юторами, постачальниками послуг та імпортерами.

У всіх SEM повинні бути передбачені програми затвердження і моніторингу власних постачальників, що становлять щонайменше поєднання відповідних програм, специфікацій, політик і процедур, описаних в цьому документі.

17. **Термінали і зберігання вантажів.** Обладнання, що застосовується для перевезення або зберігання сипучих матеріалів, має пройти перевірку на відповідність вимогам компанії Cargill.
18. **Прозорість.** SEM повинен дотримуватися принципів прозорості в роботі з Cargill, включно з наданням інформації щодо відповідних політик і процедур. SEM зобов'язаний повідомляти про місцезнаходження чинного виробничого об'єкта, який випускає продукцію для Cargill, а також про походження сировини, якщо це необхідно Cargill для проведення заходу в регіоні або відповіді на запит клієнта.
19. **Складування і транспортування.** Зовнішні або незалежні постачальники послуг складування або транспортування, залучені SEM на договірній основі, повинні входити до сфери дії його системи управління безпекою харчових продуктів або якістю.

D. ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ CARGILL

Ці загальні рекомендації Cargill не поширюються на всі підрозділи Cargill, але в деяких бізнес-сегментах їх виконання є попередньою умовою використання продукції. Важливо зазначити, що в найближчому майбутньому ці рекомендації перейдуть в розряд вимог і будуть включені до нової версії вимог, зазначених в цьому посібнику.

Екологічність. Cargill прагне стати для своїх клієнтів найнадійнішим постачальником екологічно чистих продуктів і послуг. Глобальна присутність, знання ринку і потенціал ланцюжка поставок - все це є основою нашого прагнення до підвищення екологічності та продовольчої безпеки в майбутньому.

Клієнти і місцеві спільноти довіряють Cargill розробку рішень, які допомагають задовольнити світові потреби в продовольстві і забезпечують захист планети для сьогоdnішнього і майбутніх поколінь. Виконання вимог, описаних в цьому посібнику, дозволить SEM стати на шлях поставок екологічно чистих продуктів і відповідального підходу до вибору їх джерел. При цьому термін «екологічність» має ширше значення. Пріоритети Cargill в цій галузі пов'язані також з питаннями землекористування, зміни клімату, водних ресурсів, добробуту фермерів, продовольчої безпеки та харчування.



III. Оцінка і акредитація постачальників і зовнішніх виробництв (застосовується до всіх видів продукції)

Компанія Cargill оцінює і акредитує кожного SEM як частину свого ланцюжка поставок. Важливо, щоб під час оцінки SEM надали вичерпну інформацію, яка дозволить Cargill дізнатися про всі заходи контролю на діючому виробничому об'єкті з метою зниження ризиків при закупівлі продукції. Передбачений в компанії Cargill процес акредитації та управління SEM базується на п'яти основних компонентах: (A) первинний запит інформації, документів, аудит та (або) перевірка; (B) передакредитаційні плани коригувальних дій; (C) підписання угоди про безпечність харчових продуктів, контроль якості і нормативно-правове регулювання; (D) визначення та присвоєння початкового акредитаційного статусу безпечності харчових продуктів і контролю якості, а також, за необхідності, (E) проведення виробничих випробувань.

A. ПЕРВИННИЙ ЗАПИТ ІНФОРМАЦІЇ, ДОКУМЕНТІВ, АУДИТ ТА (АБО) ПЕРЕВІРКА

Кожен потенційний SEM повинен пройти перевірку щодо відповідності вимогам із забезпечення безпечності харчової продукції, контролю якості та нормативно-правового регулювання. Анкетовані опитування; оцінка запитаної документації, даних приймального контролю, загальнодоступної інформації та урядових даних; стороння сертифікація безпеки харчової продукції; візні перевірки, що проводяться компанією Cargill; тестування продукції та оцінка відповідності специфікації - ось лише деякі методи, які Cargill може застосовувати для перевірки того, чи здатні SEM забезпечити незмінну відповідність вимогам компанії.

B. ПЕРЕДАКРЕДИТАЦІЙНІ ПЛАНИ КОРИГУВАЛЬНИХ ДІЙ

Якщо на етапі первинного аудиту та перевірки Cargill виявить, що SEM не відповідає одній з вимог, SEM повинен розробити план коригувальних дій із зазначенням термінів виконання. До присвоєння остаточного акредитаційного статусу Cargill оцінить всі плани коригувальних дій щодо їх придатності для усунення виявленої невідповідності. Акредитаційне рішення не буде прийнято до моменту узгодження планів коригувальних дій для всіх невідповідностей, виявлених Cargill. У разі нездатності SEM ефективно усунути невідповідності компанія Cargill може дискваліфікувати його.

C. ПІДПИСАННЯ УГОДИ ПРО БЕЗПЕЧНІСТЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ, КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ТА НОРМАТИВНО-ПРАВОВЕ РЕГУЛЮВАННЯ

За правилами Cargill, SEM повинен висловити згоду на дотримання всіх вимог Cargill і нормативно-правових вимог. Для цього потрібно укласти з компанією угоду про безпечність харчових продуктів, контроль якості і нормативно-правове регулювання, яке буде подано для розгляду і підписання після закінчення процесу оцінки.

D. ВИЗНАЧЕННЯ І ПРИСВОЄННЯ SEM ПОЧАТКОВОГО АКРЕДИТАЦІЙНОГО СТАТУСУ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ

За результатами етапу первинного аудиту та перевірки компанія Cargill визначає і присвоює SEM початковий статус безпечності харчових продуктів і контролю якості і, за необхідності, пропонує розробити та (або) впровадити план коригувальних дій. Статус безпечності харчових продуктів і контролю якості може поширюватися на продукцію / матеріали / послуги, виробничу лінію та і (або) підприємства SEM, але зазвичай стосується фактичного місця виробництва. Примітка. Йдеться ТІЛЬКИ ПРО СТАТУС БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ. Це не означає, що SEM вже став чи стане бізнес-партнером компанії Cargill. Компанія Cargill застосовує таку класифікацію статусу харчової безпечності та контролю якості: (I) схвалений, (II) умовно схвалений, (III) не схвалений і (IV) дискваліфікований. Cargill буде працювати тільки з тими SEM, які отримали прийнятний статус безпечності харчових продуктів та (або) контролю якості. Нижче наведено опис класифікації статусів безпечності харчових продуктів і кормів, що застосовується в Cargill.

Схвалений. Компанія Cargill може працювати з SEM, якому присвоєно статус «схвалений». Для отримання статусу «схвалений» SEM повинен надати Cargill підписану Угоду про безпечність харчових продуктів, контроль якості і нормативно-правове регулювання. Щоб зберегти цей статус, SEM повинен гарантувати оновлення документації (у разі необхідності) і відповідність поточним вимогам, таким як показники в галузі безпечності харчових продуктів, контролю якості та обслуговування.

Умовно схвалений. Компанія Cargill може працювати з SEM, якому присвоєно статус «умовно схвалений», після (I) перевірки наявності прийнятного плану коригувальних дій і взаємного узгодження графіку усунення невідповідностей і (або) після (II) розробки та впровадження прийнятного плану зі зниження передбачуваного ризику. Коли Cargill пересвідчиться в успішній реалізації плану коригувальних дій, SEM може бути присвоєно статус «схвалений».

Не схвалений. Компанія Cargill не працює з SEM, якому присвоєно статус «не схвалений». SEM, який має статус «не схвалений» і бажає отримати статус «схвалений», повинен розробити і впровадити план коригувальних дій, погоджений Cargill, а компанія Cargill повинна перевірити успішне виконання цього плану і його відповідність усім вимогам. Перевірка ефективності виконання плану коригувальних дій може передбачати аудит на об'єкті.

Дискваліфікований. Компанія Cargill не працює з SEM, якому присвоєно статус «дискваліфікований». Статус «дискваліфікований» означає, що SEM має серйозні недоліки в програмах безпеки харчових продуктів, які застосовуються. SEM, якому присвоєно статус «дискваліфікований», не має права щонайменше рік з дати присвоєння цього статусу повторно подавати заявку на здійснення поставок компанії Cargill, а в разі повторного подання такої заявки буде зобов'язаний пройти максимально сувору процедуру перевірки.

Е. ВИРОБНИЧІ ВИПРОБУВАННЯ

Якщо SEM необхідно провести виробничі випробування, то відповідну вимогу буде скеровано SEM в процесі акредитації. Виробничі випробування не можуть проводитися в компанії Cargill або на підприємстві SEM доти, поки SEM не отримає прийнятний статус безпеки харчових продуктів. За результатами виробничих випробувань поточний статус безпеки харчових продуктів, присвоєний SEM, може бути змінений або залишений без змін.



IV. Безперервне управління постачальниками і зовнішніми виробниками (застосовується до всіх видів продукції)

Безперервне управління Cargill своїми SEM базується на п'яти основних компонентах: (I) періодичний аудит та (або) перевірка відповідності, (II) поточний моніторинг, (III) управління ініційованими подіями, (IV) реалізація постакредитаційних планів коригувальних дій і (V) оновлення акредитаційного статусу безпечності харчових продуктів і контролю якості.

A. МОНІТОРИНГ ЕФЕКТИВНОСТІ

В рамках програми SEM компанія Cargill веде безперервний моніторинг ефективності SEM, використовуючи для цього різні засоби. Cargill повідомляє кожному SEM про те, які документи та іншу інформацію він повинен надати компанії для здійснення моніторингу. Список необхідних документів може періодично змінюватися. Нижче перераховані окремі приклади необхідної документації та інформації:

- дані про продукт (наприклад, вміст білків, жирів, клітковини, золи, MDF, вологи, розмір часток);
- результати мікробіологічного тестування;
- результати тестування на забруднення;
- щомісячні звіти за ключовими показниками ефективності;
- сторонні аудиторські перевірки;
- паспорт безпеки продукту (SDS);
- скарги;
- документи з управління змінами;
- документи по партіях;
- карти технологічного контролю (цілі / діапазони).

B. УПРАВЛІННЯ ІНІЦІЙОВАНИМИ ПОДІЯМИ

Ініційована подія - це подія або обставина, яка може стати причиною зміни компанією Cargill статусу безпеки харчових продуктів або іншого компоненту управління одним або декількома SEM. Зміна статусу безпеки харчових продуктів SEM або іншого компоненту управління Cargill може мати як позитивний, так і негативний характер. Приклади ініційованих подій:

- інциденти, пов'язані з поверненням продукту (наприклад, відклик, вилучення);
- повторне невиконання вимог, зазначених у специфікації;
- зміна заводу, зміна інгредієнта або процесу у SEM або компанії Cargill;
- зміна специфікації, здійснена SEM або компанією Cargill;
- промислова / економічна / медійна подія (наприклад, історія з меламіном);
- зміни в законодавстві або процедурах регулятивного правозастосування;
- тенденції ключових показників діяльності;
- результати аудиту.

C. ОНОВЛЕННЯ АКРЕДИТАЦІЙНОГО СТАТУСУ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ

Якщо результати періодичного аудиту та (або) перевірки, поточного моніторингу або дослідження ініційованої події свідчать про те, що SEM не виконує вимоги Cargill до безпечності харчових продуктів та (або) до якості, компанія Cargill має право змінити акредитаційний статус для цього SEM.



WALZERS

RINNEN

HANGARTNER

HANGARTNER

ALFRED TALKER

ALFRED TALKER

WALZERS

MAINSPEID

RINNEN

RINNEN

RINNEN

RINNEN

RINNEN

ALFRED TALKER

ALFRED TALKER

ALFRED TALKER

ALFRED TALKER

DSM Xantar

DSM Xantar

SAE

Fm

ALFRED TALKER

ALFRED TALKER

RINNEN

DHL

DHL

DHL

DHL

SAE

SAE

ALFRED TALKER

FERCAM

FERCAM

FERCAM

SAE

SAE

ALFRED TALKER

WALZERS

WALZERS

RINNEN

ALFRED TALKER

HOYER

MINOR

RINNEN

ANSORGE LOGISTIK

ANSORGE LOGISTIK

FERCAM

ALFRED TALKER

RINNEN

FERCAM



www.cargill.com
Cargill, Incorporated.
Corporate Food Safety,
Quality & Regulatory

15407 McGinty Road West
Wayzata, MN 55391
T 800-227-4455 (English)
© 2018 Cargill,
Incorporated.

ТОВ «Каргілл ЕН»
81083, с. Жорниська, комплекс «Ямельня-1»
Яворівський р-н, Львівська обл.
телефон: 0 800 40 8008
www.cargill.com

