



[www.cargill.com](http://www.cargill.com)

Corporate Food Safety, Quality & Regulatory  
15615 McGinty Road West  
Wayzata, MN 55391

© 2014 Cargill, Incorporated. All Rights Reserved.





# Manual de requisitos para fornecedor e fabricante externos da Cargill

versão 2.1  
2014



## NOTA PARA NOSSOS FORNECEDORES E FABRICANTES EXTERNOS

Tenho o prazer de apresentar o mais recente Manual de requisitos para fornecedores e fabricantes externos da Cargill. A Cargill está comprometida em fornecer alimentos, rações, produtos e serviços seguros em toda nossa cadeia de fornecimento. Somente serão utilizados recursos de desenvolvimento de produtos, compras, cadeia de suprimentos, transportes, armazenagem, produção, fabricação, sistemas de distribuição e fornecedores que garantam a segurança e o cumprimento regulatório dos nossos produtos. Todas as Unidades de Negócios Cargill, Áreas Funcionais e funcionários têm a responsabilidade de garantir a fabricação de produtos seguros que cumpram as leis aplicáveis, os regulamentos e requerimentos das áreas corporativas de Segurança de Alimentos e de Assuntos Regulatórios Cargill. A Liderança da Cargill disponibilizará recursos e suporte necessários para permitir que nossos funcionários cumpram essa responsabilidade.

Por meio dos nossos esforços com você, nossos fornecedores e fabricantes externos, continuaremos trabalhando para reduzir os riscos de segurança de alimentos/rações e de qualidade, além de manter pessoas e animais protegidos. Em nome da Cargill, quero agradecer pelo seu trabalho árduo e contínuo.

Atenciosamente,



Mike Robach  
VP, Segurança em alimentos industrializados,  
Regulamentação e Qualidade  
Cargill, Incorporated



## CONTEÚDO

Introdução	1
I. Requisitos para fornecedores de ingredientes, fornecedores de produtos bioquímicos e fabricantes externos	3
II. Requisitos para fornecedores de embalagem para produtos alimentícios e de nutrição animal	5
III. Requisitos para fornecedores de coadjuvantes tecnológicos e produtos químicos de ação por contato para alimentos	7
IV. Qualificação de todos os tipos de fornecedores e fabricantes externos	8
V. Gestão de todos os tipos de fornecedores e fabricantes externos	11
VI. Variações	12
VII. Glossário de termos	13

## Introdução

A Cargill oferece serviços e produtos alimentícios, agrícolas, financeiros e industriais ao mundo. Juntamente com produtores, clientes, governos e comunidades, ajudamos as pessoas a prosperar com a aplicação de nossas ideias e quase 150 anos de experiência. Temos 143.000 funcionários em 67 países, que estão comprometidos a fornecer alimentos ao mundo de uma forma responsável, reduzindo o impacto ambiental e melhorando as comunidades onde trabalham. Dada sua missão e diversidade geográfica, cultural, econômica e regulatória, a Cargill estabeleceu processos e padrões globais de segurança alimentar, qualidade e regulamentação para garantir a consistência e integridade de todos os nossos produtos e serviços.

A missão e a política de segurança de alimentos/rações da Cargill refletem um valor fundamental da empresa – a nutrição das pessoas e a garantia de que nossos produtos alimentícios e de nutrição animal mantêm as pessoas e os animais protegidos. Temos cadeias de fornecimento complexas, uma presença global que exige a cooperação e o apoio integrais de nossos fornecedores e fabricantes externos (F/FEs) e clientes preocupados com a segurança de alimentos que esperam que tenhamos a mesma postura com nossos fornecedores e fabricantes externos. Isso exige que a Cargill garanta o alinhamento dos nossos fornecedores e fabricantes externos aos nossos valores e sua operação em total conformidade com os requisitos de segurança de alimentos, qualidade e regulatórios da Cargill.

Em 2011, a Cargill iniciou a implantação de um único processo consistente global para qualificação de fornecedores e fabricantes externos. É chamado de Processo de Gestão de Fornecedor e Fabricante Externo ou Processo F/FEs. Um dos principais objetivos do processo é permitir que a Cargill qualifique fornecedores que sejam capazes de atender a todos os requisitos de nossas unidades de negócios e reduza a requalificação redundante em diversas divisões. O escopo atual do Processo de gerenciamento de F/FEs engloba os ingredientes, coadjuvantes de tecnologia, produtos químicos de contato e embalagem para nutrição animal, bem como todos os materiais produzidos por fabricantes externos em nome da Cargill.

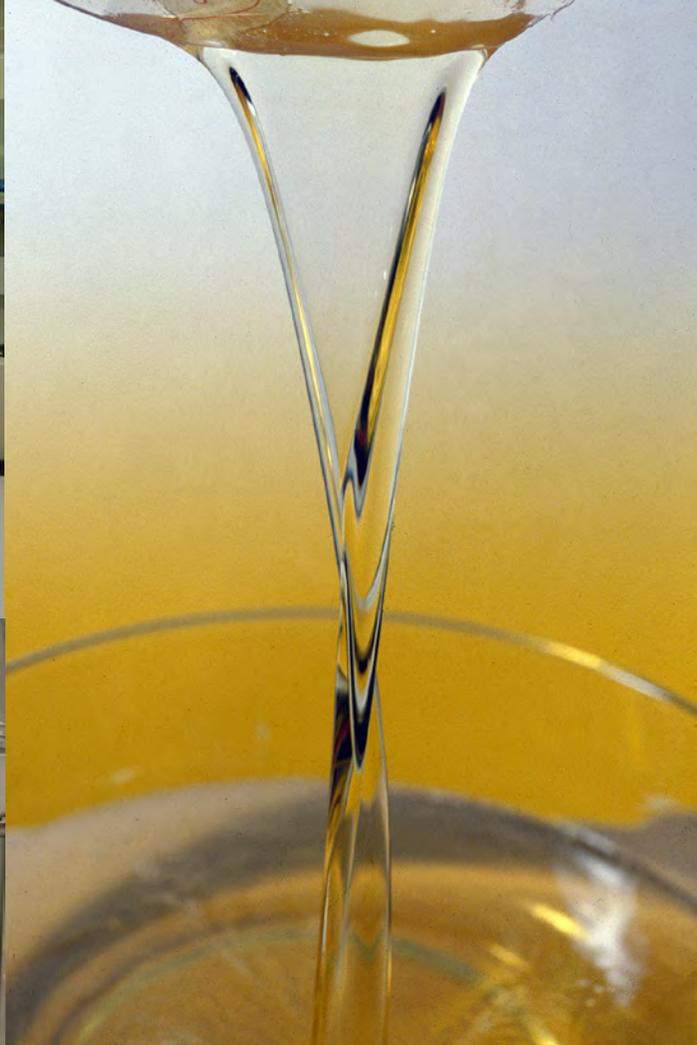
Reconhecemos que coadjuvantes de tecnologia, produtos químicos de contato e embalagem de contato podem não estar sujeitos aos mesmos padrões legais, regulatórios

e globais de segurança de alimentos dos materiais considerados pela Cargill como ingredientes de produtos alimentícios e nutrição animal, mas esses fornecedores, ainda assim, devem ter processos estabelecidos para garantir a pureza de sua produção, controlar riscos de contaminação, gerenciar alterações e atender a especificações. Os requisitos específicos para coadjuvantes de tecnologia, produtos químicos de contato e embalagem estão incluídos neste manual. No entanto, faz parte da postura da Cargill que todos os fornecedores conheçam seus requisitos como fornecedores de ingredientes para que



possam compreender melhor nossa cultura de segurança de alimentos. Os fornecedores de outros materiais que não ingredientes podem optar por aplicar os padrões e as práticas recomendadas de segurança de alimentos a seus processos para reduzir o risco de segurança de alimentos em geral da Cargill. A Cargill deseja fazer parcerias com os F/FEs para compartilhar as práticas recomendadas nas áreas de segurança de alimentos, qualidade, conformidade regulatória e melhorias contínuas.

Este manual foi criado para ser usado por nossos F/FEs e fornece informações sobre (i) os requisitos de segurança de alimentos, qualidade e conformidade regulatória da Cargill para F/FEs (os “Requisitos de Segurança de Alimentos para F/FEs da Cargill”) e (ii) os processos de qualificação e gestão de segurança de alimentos, qualidade e conformidade regulatória da Cargill para F/FEs (os “Processos de Gestão e Qualificação de F/FEs Cargill”).



# I. Requisitos para fornecedores de ingredientes, fornecedores de produtos bioquímicos e fabricantes externos

Há três componentes básicos para os requisitos de segurança de alimentos, qualidade e regulatórios da Cargill: (i) Requisitos regulatórios e legais, (ii) Programas de pré-requisitos e Requisitos de HACCP e (iii) Requisitos específicos da Cargill. Também existem alguns requisitos adicionais para fabricantes externos.

## A. REQUISITOS REGULATÓRIOS E LEGAIS –

A Cargill exige que os F/FEs estabeleçam programas de segurança de alimentos para cumprir integralmente todos os requisitos regulatórios e legais aplicáveis. É obrigação de cada F/FE determinar, compreender e cumprir os requisitos regulatórios e legais aplicáveis às suas operações e produtos tanto no país que fabrica como no país que fornece os serviços e produtos. Se a Cargill exigir que qualquer F/FE cumpra as leis e os regulamentos de qualquer outra jurisdição, a Cargill comunicará esses requisitos adicionais aos fornecedores e fabricantes externos afetados.

## B. PROGRAMAS DE PRÉ-REQUISITOS E REQUISITOS DE HACCP –

A Cargill também exige que os fornecedores e fabricantes externos de nossos negócios de alimentos para animais domésticos sigam o Codex, o padrão internacional para programas de segurança de alimentos, RECOMMENDED INTERNATIONAL CODE OF PRACTICE GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003 1 (PRINCÍPIOS GERAIS DE CÓDIGO DE CONDUCTA INTERNACIONAL RECOMENDADOS DE HIGIENE ALIMENTAR) <http://www.codexalimentarius.org>.

Os fornecedores de nossas empresas de produtos alimentícios e nutrição animal devem seguir o PAS 222, PAS 222:2011 PREREQUISITE PROGRAMMES FOR FOOD SAFETY IN THE MANUFACTURING OF FOOD AND FEED FOR ANIMALS (PROGRAMAS DE PRÉ-REQUISITO PARA SEGURANÇA ALIMENTAR NA FABRICAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E DE NUTRIÇÃO ANIMAL) <http://shop.bsigroup.com/en/forms/PASs/PAS-222/>.

Os fabricantes externos de nossos negócios de alimentação animal devem seguir o ISO 22000 e PAS 222, ISO 22000:2005 FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEMS – REQUIREMENTS FOR ANY ORGANIZATION IN THE FOOD CHAIN (SISTEMA DE GESTÃO DE SEGURANÇA

DE ALIMENTOS – REQUISITOS PARA QUALQUER ORGANIZAÇÃO NA CADEIA DE FORNECIMENTO) <http://www.iso.org/iso/home/standards/management-standards/iso22000.htm> e PAS 222:2011 PREREQUISITE PROGRAMMES FOR FOOD SAFETY IN THE MANUFACTURING OF FOOD AND FEED FOR ANIMALS (PROGRAMAS DE PRÉ-REQUISITO PARA SEGURANÇA ALIMENTAR NA FABRICAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E DE NUTRIÇÃO ANIMAL) <http://shop.bsigroup.com/en/forms/PASs/PAS-222/>.

## C. REQUISITOS ESPECÍFICOS DA CARGILL –

Além de atender aos Requisitos regulatórios e legais e implementar os Programas de pré-requisitos e Requisitos de HACCP, a Cargill identificou vários requisitos adicionais que os F/FEs também devem cumprir.

1. Requisitos específicos de produto, material ou serviço: para alguns produtos, materiais e serviços, a Cargill e os clientes da Cargill têm requisitos adicionais. Assim, esses requisitos adicionais serão identificados separadamente para os F/FEs. Por exemplo: requisitos de preservação de identidade, não OGM, kosher, valor nutricional, entre outros.
2. Sistemas de gestão: um sistema de gestão identifica e institui o controle dos perigos de segurança de alimentos, faz a comunicação interna e externa sobre segurança de alimentos e garante a melhoria contínua do sistema de segurança de alimentos. Os exemplos incluem uma política de segurança de alimentos/rações apresentada de forma clara, a verificação e avaliação do gerenciamento do sistema, recursos exclusivos para a gestão de segurança de alimentos/rações, qualidade e conformidade e o treinamento em segurança de alimentos para os funcionários.
3. Sistema de auditoria gerenciado internamente: sistemas para realizar auditorias internas de suas próprias instalações, bem como sistemas para monitorar a realização de ações corretivas para as não conformidades.
4. Defesa do produto: ter medidas em vigor para reduzir as chances de contaminação intencional do fornecimento de produtos alimentícios e de nutrição animal. Também conhecido como defesas de produtos alimentícios e de nutrição animal ou segurança de produtos alimentícios e de nutrição animal.

- 
5. Insumos de grau alimentício: os F/FEs devem usar somente os insumos de grau alimentício ou insumos aprovados para uso em alimentos na fabricação de produtos ou materiais ou na provisão de serviços à Cargill. Os insumos de grau alimentício satisfazem aos padrões/especificações pertinentes ao Food Chemical Codex (FCC) ou algum outro padrão/especificação de produtos alimentícios reconhecido globalmente, são produzidos segundo os programas de pré-requisito apropriados e cumprem quaisquer requisitos de grau alimentício para tal substância em particular nas regiões geográficas relevantes. As exceções exigem a aprovação da Cargill. Os insumos de grau alimentício ou animal podem ser usados para materiais de nutrição animal, desde que atendam aos padrões e especificações de nutrição animal reconhecidos globalmente.
  6. Controle de alimentos alergênicos: devem existir sistemas para o controle e a prevenção da mistura incidental de alergênicos e para garantir a rotulagem apropriada dos alergênicos nos produtos (desnecessária para produtos de nutrição animal).
  7. Teste de produtos para segurança de alimentos/rações (incluindo teste de adulterantes): o produto que é testado contra qualquer perigo biológico, químico ou físico que possa tornar o alimento ou a nutrição animal impróprios quanto ao seu uso pretendido não poderá ser expedido até que o teste seja concluído e o produto determinado seguro. Essa definição se aplica a perigos que ocorram naturalmente, por um erro de processamento ou que sejam adicionados intencionalmente para causar dano.
  8. Boas práticas de laboratório: deve haver sistemas estabelecidos para garantir a confiabilidade dos resultados do laboratório nos testes feitos nos produtos ou materiais fabricados para a Cargill. Isso inclui o uso de métodos de teste reconhecidos, procedimentos documentados, técnicos treinados e competentes, equipamento calibrado e com manutenção em dia.
  9. Programa de qualificação de fornecedor: os F/FEs devem ter medidas preventivas adotadas para programas de gestão da segurança de alimentos, conformidade regulatória, defesa do produto e qualidade para seus fornecedores. A prevenção exige que esses recursos estejam integrados aos processos de aquisição de F/FEs e requer a interação direta com produtores, fornecedores, fabricantes, distribuidores, provedores de serviços e importadores. Todos os F/FEs devem ter programas de aprovação e monitoramento para seus próprios fornecedores, os quais consistam, no mínimo, de uma combinação dos programas, especificações, políticas e procedimentos apropriados descritos neste documento.
  10. Horizonte de ação: os F/FEs devem desenvolver um sistema para identificar a cadeia de fornecimento de cada um de seus produtos. Um exemplo disso pode ser: um F/FE compra um material de um intermediário que fornece seus materiais de diversas fontes e países. O F/FE precisa saber quais são essas fontes, bem como de que regiões geográficas o material se origina, para fornecer um horizonte de ação quando houver um incidente de segurança de alimentos.
  11. Indicadores-chave de processo: podem ser exigidos para F/FEs.
  12. Documentos requeridos: os F/FEs serão solicitados a fornecer documentos específicos à Cargill para qualificação, e esses documentos deverão ser atualizados periodicamente. Quando um documento atualizado for solicitado, os fornecedores deverão garantir que o documento foi revisado internamente e recém-datado. A Cargill mantém os documentos relacionados à segurança de alimentos por até três anos, o que também é válido para os documentos dos F/FEs. Em geral, os F/FEs serão solicitados a fornecer atualizações anuais dos documentos, salvo se especificado o contrário.
  13. Certificação de esquema comparativo ao GFSI (Global Food Safety Initiative) para alimentos ou um plano de comum acordo com a Cargill para obtenção da certificação.
  14. Permissão para que a Cargill faça uma visita orientada à fábrica para conhecer melhor os riscos associados ao local e produtos ali fabricados.
- #### **D. REQUISITOS ADICIONAIS PARA FABRICANTES EXTERNOS**
1. Os fabricantes externos precisarão obter a aprovação das artes gráficas com a Cargill antes da fabricação de qualquer produto e não deverão alterar a embalagem sem aprovação prévia da Cargill.
  2. Cada fabricante externo deverá ter registros mestres de produção.
  3. Os indicadores-chave de processo provavelmente serão desenvolvidos com cada fabricante externo.
  4. Os recursos técnicos e de processos poderão ser avaliados, e programas de melhoria talvez sejam necessários.
  5. Certificação de qualidade e segurança de alimentos reconhecida internacionalmente para fabricantes externos de produtos alimentícios e de nutrição animal.

## II. Requisitos para fornecedores de embalagem para produtos alimentícios e de nutrição animal

### A. REQUISITOS REGULATÓRIOS E LEGAIS –

1. Os fornecedores devem garantir que seus produtos estejam em conformidade com o uso pretendido do material nos regulamentos locais dos materiais de embalagem para produtos alimentícios e de nutrição animal, bem como com os regulamentos do país de destino pretendido.
2. Devem estar preparados para fornecer uma comprovação de conformidade com esses regulamentos, incluindo, mas sem limitações, resultados dos testes de migração com os materiais contidos na embalagem.

### B. PROGRAMAS DE PRÉ-REQUISITO, REQUISITOS DE QUALIDADE E SEGURANÇA DE ALIMENTOS –

1. Seus sistemas e plantas de processamento devem atender ao PAS (Publicly Available Standard) 223:2011 Prerequisite programmes and design requirements for food safety in the manufacture and provision of food packaging (Programas de pré-requisitos e requisitos de projeto para segurança de alimentos na fabricação e fornecimento de embalagem para alimentos) do Instituto Britânico de Padronizações. Eventualmente, esse padrão se tornará uma norma técnica ISO (ISO-TS xxx) (<http://shop.bsigroup.com/en/ProductDetail/?pid=00000000030240355> – observe que o PAS deve ser comprado).
2. A análise de perigo dos seus processos, materiais de entrada e produtos acabados deve estar concluída e documentada.
3. Seus processos devem garantir a pureza do produto evitando e/ou controlando os riscos de contaminação.
4. Seus processos devem garantir que o material da embalagem destinado a entrar em contato com o alimento seja suficientemente inerte para impedir que substâncias sejam transferidas para o alimento em quantidades grandes o bastante para colocar em risco a saúde humana ou ocasionar uma mudança inaceitável na composição do alimento ou a deterioração de suas propriedades sensoriais.

5. Seus processos de gestão de qualidade devem oferecer um processo de gestão de mudanças, o que inclui a notificação aos clientes.
6. Seu processo de gestão de qualidade deve incluir um processo de análise da conformidade com as especificações.

### C. REQUISITOS ESPECÍFICOS DA CARGILL –

1. Para avaliar a capacidade do nosso fornecedor de atender aos requisitos acima, a Cargill aplicará primeiro um questionário sobre “Segurança de Alimentos”. A resposta a este questionário determinará quais são as próximas etapas ou devidas diligências para a Cargill definir a capacidade de um fornecedor em demonstrar conformidade com as diretrizes acima. As próximas etapas podem ser:
  - Fornecer à Cargill os resultados de uma auditoria do esquema comparativo ao GFSI (Global Food Safety Initiative) alinhados à PAS 223:2011, incluindo documentação de ação corretiva.
  - Fornecer à Cargill os resultados de uma auditoria de terceira parte alinhada à PAS 223:2011, incluindo documentação de ação corretiva.
  - Permitir que a Cargill realize uma auditoria de segurança de alimentos para compreender melhor os riscos associados ao local e produtos ali fabricados.
  - Permitir que a Cargill faça uma visita orientada à fábrica para conhecer melhor os riscos associados ao local e produtos ali fabricados.





### III. Requisitos para fornecedores de coadjuvantes tecnológicos e produtos químicos de ação por contato para alimentos

---

#### A. REQUISITOS REGULATÓRIOS E LEGAIS –

1. Seus produtos devem estar em conformidade com o uso pretendido do material nos regulamentos locais, bem como com os regulamentos do país de destino pretendido.

#### B. PROGRAMAS DE PRÉ-REQUISITO, REQUISITOS DE QUALIDADE E SEGURANÇA DE ALIMENTOS –

1. Os produtos devem estar em conformidade com a monografia do Food Chemical Codex (FCC) <http://www.usp.org/food-ingredients/food-chemicals-codex>
  - a. Nos casos em que um produto não tenha sido criado para atender a esse padrão, uma especificação de comum acordo deverá ser estabelecida entre a Cargill e o fornecedor.
2. As plantas de processamento devem atender às Diretrizes gerais para boas práticas de fabricação (BPF) do FCC para produtos químicos alimentícios <http://www.usp.org/food-ingredients/food-chemicals-codex> ou ao Guia de garantia de qualidade e boas práticas de fabricação do Conselho Internacional de Aditivos Alimentares para aditivos alimentares e substâncias GRAS (Geralmente Reconhecidas como Seguras) <http://www.foodadditives.org/foodsafety.html> (atenção: pode ser necessário uma assinatura ou associação para acessar os requisitos nos links acima).
3. Os processos devem garantir a pureza do produto evitando e/ou controlando os riscos de contaminação.
4. Articulação dos riscos de contaminação para seus processos e produtos.
5. Seus processos de gestão de qualidade devem oferecer um processo de gestão de mudanças, o que inclui a notificação aos clientes.
6. O processo de gestão de qualidade deve incluir um processo de análise da conformidade com as especificações.

#### C. REQUISITOS ESPECÍFICOS DA CARGILL –

1. Para avaliar a capacidade do nosso fornecedor em atender aos requisitos acima, a Cargill aplicará primeiro um questionário para avaliar os sistemas de gestão da qualidade e pureza dos materiais produzidos pelo fornecedor de produtos químicos, bem como qualquer sistema estabelecido para gerenciar problemas de segurança de alimentos. A resposta a este questionário determinará quais são as próximas etapas ou devidas diligências para a Cargill definir a capacidade de um fornecedor em demonstrar conformidade com as diretrizes de BPF, bem como com a qualidade e pureza dos materiais.
2. As próximas etapas podem ser:
  - Fornecer à Cargill o relatório com o resumo da auditoria e ações corretivas de uma auditoria de certificação ISO 9001.
  - Se o material fornecido fizer parte do Escopo da cadeia de fornecimento GFSI (ou seja, enzimas), consulte a Parte III dos Elementos do escopo e esquema no link a seguir: <http://mygfsi.com/technical-resources/guidance-document.html>, em seguida, forneça à Cargill os resultados de uma auditoria do esquema comparativo da GFSI, incluindo documentação de ação corretiva.
  - Se o material fornecido não fizer parte do escopo GFSI da cadeia de abastecimento, forneça à Cargill os resultados de uma auditoria de BPF de terceira parte, incluindo documentação de ação corretiva, ou uma auditoria de terceira parte apropriada que demonstre a capacidade do fornecedor de cumprir os requisitos e manter a pureza do material, gerenciar os processos de qualidade e garantir a satisfação dos clientes.
  - Permitir que a Cargill realize uma auditoria de segurança de alimentos para compreender melhor os riscos associados ao local e produtos ali fabricados.

## IV. Qualificação de todos os tipos de fornecedores e fabricantes externos

A qualificação inicial de F/FEs da Cargill tem quatro componentes básicos: (i) informação inicial e solicitação de documentos, auditoria e/ou verificação, (ii) planos de ação corretiva de pré-qualificação, (iii) determinação e comunicação do status de segurança de alimentos e (iv) testes industriais.

### A. INFORMAÇÃO INICIAL, SOLICITAÇÃO DE DOCUMENTOS, AUDITORIA E/OU VERIFICAÇÃO

Cada potencial F/FE deve passar por uma análise de segurança de alimentos, qualidade e/ou conformidade regulatória. O uso de questionários, documentação do F/FE, vistorias de inspeção, auditorias e/ou certificações de segurança de alimentos de terceira parte (preferencialmente, certificações GFSI ou certificações de qualidade e segurança de alimentos reconhecidas internacionalmente, ou seja, ISO 9001 para fornecedores de produtos químicos), auditorias da Cargill, testes de produtos e análise da capacidade de conformidade com as especificações são alguns dos métodos que a Cargill pode utilizar para garantir que nossos F/FEs são capazes de atender consistentemente aos Requisitos de segurança alimentar da Cargill.

### B. PLANOS DE AÇÃO CORRETIVA DE PRÉ-QUALIFICAÇÃO

Se a Cargill identificar alguma falha no cumprimento dos Requisitos de segurança alimentar da Cargill na fase inicial de auditoria e verificação, o F/FE deverá desenvolver e propor um plano de ação corretiva, com cronogramas, a ser aprovado pela Cargill. O fornecedor/fabricante externo deverá responder em duas semanas após o recebimento do relatório da auditoria, com o cronograma de implementação para quaisquer não conformidades apontadas. A Cargill não aprovará qualquer plano de ação corretiva que não resulte na correção de todas as Não Conformidades Maiores em um prazo de dois meses e na correção de todas as Não Conformidades Menores em um prazo de seis meses. No entanto, a Cargill poderá exigir a correção de qualquer não conformidade em um período de tempo menor.



### C. DETERMINAÇÃO E COMUNICAÇÃO DO STATUS INICIAL DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS DO F/FE

A Cargill determinará e comunicará o status inicial de segurança de alimentos de um F/FE após a conclusão da fase inicial de auditoria e verificação e, conforme apropriado, desenvolverá e/ou implementará um plano de ação corretiva. O status de segurança de alimentos será específico para os produtos/materiais/serviços, linhas de produção e/ou plantas do F/FE. Observação: essa determinação é SOMENTE PARA O STATUS DE SEGURANÇA ALIMENTAR. Isso não garante que o F/FE tenha fechado ou fechará de fato negócios com a Cargill. As classificações do status de segurança alimentar da Cargill são: (i) Aprovado, (ii) Aprovado com restrições, (iii) Reprovado e (iv) Desqualificado. O uso de F/FE pela Cargill será limitado àqueles que tenham um status de segurança alimentar aceitável para produtos/materiais/serviços, linhas de produção e/ou plantas.

Veja as descrições das classificações do status de segurança de alimentos da Cargill a seguir:

**Aprovado:** a Cargill poderá usar um F/FE com status “Aprovado”. Qualquer não conformidade deverá ser solucionada pelo plano de ação corretiva aprovado pela Cargill, com a verificação de conclusão da ação corretiva na próxima auditoria e verificação planejadas. Nesse ínterim, o F/FE deverá fornecer a documentação da implementação bem-sucedida do plano de ação corretiva.

**Aprovado com restrições:** a Cargill não usará um F/FE com status “Aprovado com restrições” até que: (i) o F/FE tenha desenvolvido e implementado um plano de ação corretiva aprovado pela Cargill e (ii) a Cargill tenha verificado satisfatoriamente a conclusão bem-sucedida do plano de ação corretiva. Não cumprir o prazo de um plano de ação corretiva ou não fornecer comprovação satisfatória da conclusão bem-sucedida da ação corretiva resultará na mudança automática do status de um F/FE para “Reprovado”.

**Reprovado:** a Cargill não poderá usar um F/FE com status “Reprovado”. Um F/FE que queira passar do status “Reprovado” para “Aprovado” deverá desenvolver e implementar um plano de ação corretiva aprovado pela Cargill, e a Cargill deverá verificar a conclusão bem-sucedida do plano de ação corretiva e a conformidade com os Requisitos de Segurança de Alimentos da Cargill por meio de uma nova auditoria.

**Desqualificado:** a Cargill não poderá usar um F/FE com status “Desqualificado”. O status “Desqualificado” reflete falhas graves nos programas de segurança alimentar de um F/FE. Os F/FEs atribuídos com o status “Desqualificado” não podem se recandidatar a serem fornecedores da Cargill por pelo menos um ano a partir da data em que receberam esse status. Caso se recandidatem a serem fornecedores da Cargill, eles serão obrigados a passar pelo processo de verificação mais rigoroso da Cargill.

### D. TESTES INDUSTRIAIS

Se um F/FE precisar fazer um teste na planta, este requisito será comunicado ao F/FE durante o processo de qualificação. Um teste na planta não poderá ocorrer nas instalações da Cargill ou do F/FE até que um status de segurança alimentar aceitável tenha sido atribuído ao F/FE. Os resultados de um teste na planta poderão ou não alterar o status de segurança alimentar do F/FE.



## V. Gestão de todos os tipos de fornecedores e fabricantes externos

O gerenciamento contínuo de F/FE da Cargill tem cinco componentes principais: (i) auditoria e/ou verificação periódica de conformidade, (ii) monitoramento contínuo, (iii) gestão de eventos disparadores, (iv) planos de ação corretivas pós-qualificação e (v) atualizações do status de segurança alimentar.

### A. AUDITORIA E/OU VERIFICAÇÃO PERIÓDICA DE CONFORMIDADE –

Cada F/FE deve permitir que a Cargill e seus encarregados (incluindo auditores terceirizados e clientes), mediante aviso prévio cabível, façam a auditoria e inspeção das instalações usadas para fabricar produtos ou materiais e para fornecer serviços para a Cargill. Os F/FEs também devem permitir que a Cargill analise registros e obtenha amostras coletadas dos produtos, materiais ou serviços em questão.

### B. MONITORAMENTO DE DESEMPENHO –

Como parte do seu programa para fornecedores/fabricantes externos, a Cargill também monitorará o desempenho contínuo dos F/FE através de vários meios. A Cargill orientará cada F/FE sobre quais documentos e informações serão solicitados para o monitoramento do F/FE. Os documentos necessários podem ser alterados periodicamente. Os requisitos de monitoramento poderão ser alterados de tempos em tempos dependendo do status de segurança alimentar dos F/FEs, desempenho, mudanças regulatórias e outros fatores. Alguns exemplos do tipo de documentação e de outras informações que poderão ser solicitadas estão listados abaixo:

- Dados do produto (por exemplo, proteína, gordura, fibra, cinzas, MDF, umidade, tamanho de partícula)
- Resultados de testes microbiológicos
- Resultados de testes de contaminação
- Relatórios mensais sobre os indicadores-chave de desempenho
- Auditorias de terceira parte
- Ficha de dados de segurança de materiais
- Reclamações e solicitações de reembolsos
- Registros da gestão de mudanças
- Registros de lotes
- Gráfico do controle de processo (meta/alcance)

### C. GESTÃO DE EVENTO DISPARADOR –

Um “evento disparador” é um evento ou circunstância que poderá fazer com que a Cargill mude o status de segurança alimentar ou outro componente do seu gerenciamento de um ou mais F/FEs. Uma mudança no status de segurança alimentar ou em outro componente do gerenciamento da Cargill de um F/FE poderá ser positiva ou negativa. Os exemplos de eventos disparadores incluem o seguinte, sem limitações:

- Incidentes de retirada de produto – por exemplo, recall, recolhimento
- Mudança de planta, ingrediente ou processo no F/FE ou na Cargill
- Mudança de especificação pelo F/FE ou Cargill
- Eventos industriais/econômicos/de mídia – por exemplo, melamina
- Mudança nos regulamentos ou em sua aplicação
- Tendências nos indicadores-chave de desempenho
- Violação do código de conduta do fornecedor
- Resultados de auditoria
- Mudança de propriedade ou financeira

### D. PLANOS DE AÇÃO CORRETIVA DE PÓS-QUALIFICAÇÃO –

Se a Cargill identificar alguma falha no cumprimento dos Requisitos de Segurança de Alimentos da Cargill por meio de uma auditoria e/ou verificação periódica, monitoramento contínuo ou evento disparador, o F/FE deverá desenvolver imediatamente e propor um plano de ação corretiva, com cronogramas, a ser aprovado pela Cargill. A Cargill não aprovará qualquer plano de ação corretiva que não resulte na correção de todas as não conformidades maiores no prazo de dois meses e na correção de todas as não conformidades menores no prazo de seis meses. No entanto, a Cargill poderá exigir a correção de qualquer não conformidade em um período de tempo menor.

### E. ATUALIZAÇÕES DO STATUS DE SEGURANÇA ALIMENTAR –

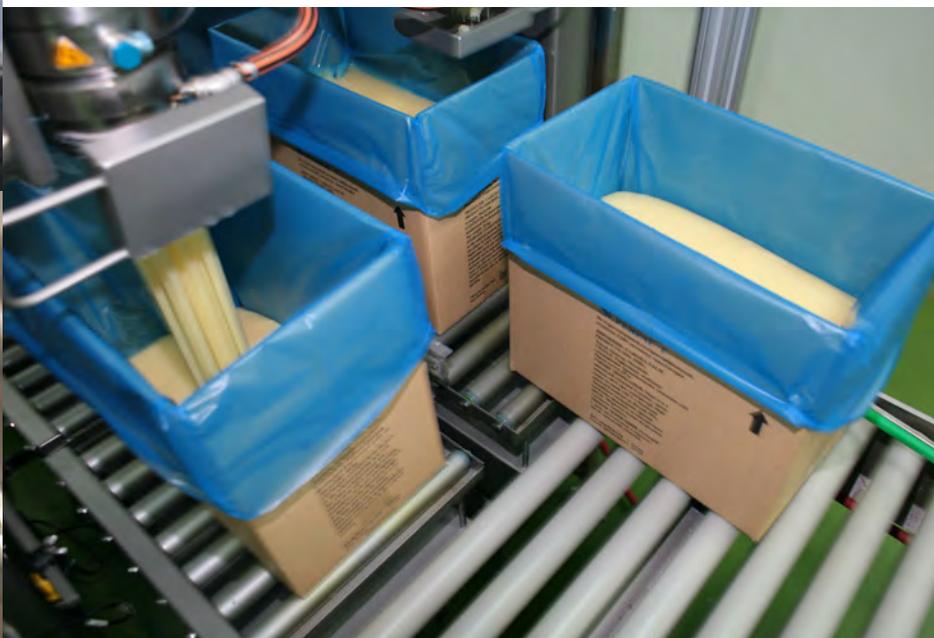
Se os resultados de uma auditoria e/ou verificação periódica, monitoramento contínuo ou investigação de evento disparador comprovarem que o F/FE não está cumprindo os Requisitos de Segurança de Alimentos da Cargill, a Cargill



terá o direito de mudar o status de segurança de alimentos do F/FE. Se o status de segurança alimentar do F/FE passar de “Aprovado” ou “Aprovado com restrições” para “Reprovado” ou “Desqualificado”, a Cargill terá o direito de encerrar imediatamente a parceria com o F/FE e seu contrato com o F/FE sem qualquer responsabilidade assumida. Se, por qualquer motivo, a mudança de designação do F/FE for apropriada, a Cargill notificará de imediato o F/FE da mudança.

#### F. GESTÃO DE MUDANÇAS –

O F/FE não deverá mudar a especificação, o processo de produção, os insumos ou materiais sem aviso prévio à Cargill e sua devida aprovação. Mudanças como estas podem resultar em mudanças significativas nos processos da Cargill, possivelmente introduzindo novos problemas de segurança alimentar, e exigirão teste e análise completos antes de serem aceitas. A Cargill também deverá ser notificada quando houver mudanças de razão social ou propriedade dos F/FEs, pois isso pode afetar nossos documentos internos ou documentos vinculados a requisitos regulatórios.



## VI. Variações

Em casos raros, a Cargill poderá abrir uma exceção para os F/FEs com relação a um ou mais Requisitos de segurança alimentar da Cargill descritos neste manual. Qualquer tipo de exceção deverá ser aprovada pela Cargill, por escrito.

## VII. Glossário de termos

### Ingrediente

Os materiais em contato direto com a mistura do produto acabado ou que fazem parte dela. O material em geral é declarado ou descrito no rótulo do produto acabado, conforme exigido pelos regulamentos governamentais. Exemplos: salsa, óleo de soja, cacau em pó, sacarose, carne moída, glucosamina, açúcar, ovos, soro do leite, manteiga de leite, minerais, aminoácidos, enzimas.

### Coadjuvantes tecnológicos

Substâncias adicionadas a um produto alimentício ou de nutrição animal durante seu processamento e que são removidas, consumidas no processo ou reduzidas de alguma forma antes que o alimento seja embalado como produto final. A substância poderá ou não ser declarada no rótulo, dependendo dos requisitos de identificação e regulamentos governamentais.

### Produtos químicos de ação por contato para alimentos

Substâncias que são adicionadas diretamente a um produto alimentício ou de nutrição animal durante o processamento e convertidas em um constituinte presente normalmente no produto acabado. Também podem ter uma finalidade funcional direta. Frequentemente referidas como produtos químicos ou compostos químicos.

### Embalagem para produtos alimentícios e de nutrição animal

Material de embalagem que entra em contato direto ou superficial com produtos alimentícios e de nutrição animal.

### HACCP

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) ou Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle é um sistema que identifica, avalia e controla os perigos relevantes à segurança de alimentos.

### GFSI

A GFSI (Global Food Safety Initiative) é uma iniciativa de colaboração entre alguns dos maiores especialistas em segurança de alimentos do mundo.

### Certificação do esquema comparativo da GFSI

O programa da GFSI fornece a estrutura para um sistema independente de certificação de conformidade com os regulamentos de segurança de alimentos nacionais e internacionais para o sistema de gestão de qualidade e segurança de alimentos do fornecedor.

### Requisitos de segurança de alimentos da Cargill

Há três componentes básicos para os Requisitos de Segurança de Alimentos, Qualidade e Regulatórios da Cargill:

- Requisitos regulatórios e legais
- Programas de pré-requisitos e Requisitos de HACCP
- Requisitos específicos da Cargill

Também existem alguns requisitos adicionais para fabricantes externos.

### Status de segurança de alimentos

As classificações do status de segurança alimentar da Cargill são:

- Aprovado
- Aprovado com restrições
- Reprovado
- Desqualificado

O uso de F/FE pela Cargill será limitado àqueles que tenham um status de segurança alimentar aceitável para produtos, materiais, serviços, linhas de produção e/ou plantas.

### Plano de ação corretiva

A ação corretiva é uma medida tomada para eliminar as causas de uma não conformidade existente ou outra situação indesejada. O plano é o conjunto de itens da ação e datas de conclusão estabelecidas para a ação corretiva.

### F/FE

Fornecedor e fabricante externo

- O fornecedor inclui qualquer provedor de bens e serviços usados na fabricação dos produtos da Cargill.
- Um fabricante externo (FE) é uma unidade não pertencente à Cargill que “processa” e fornece um “produto acabado” que (i) é vendido com a marca da Cargill ou de um cliente e/ou (ii) é fabricado usando um processo/formulação/especificação exclusivo de cliente ou da Cargill. Um provedor que fornece um produto acabado à Cargill. Um fornecedor que oferece um produto acabado à Cargill.