



www.cargill.com

Корпоративный отдел пищевой безопасности, качества
и нормативно-правового регулирования
15615 McGinty Road West
Wayzata, MN 55391

© 2014 Cargill, Incorporated. All Rights Reserved.





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

версия 2.1,
2014 г.



ПРИМЕЧАНИЕ ДЛЯ НАШИХ ПОСТАВЩИКОВ И ВНЕШНИХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ

С удовольствием представляю вам последнюю редакцию Руководства Cargill по управлению поставщиками и внешними производителями. Компания Cargill предоставляет здоровые продукты питания и корма для животных, а также сопутствующие услуги посредством своей цепи поставок. Мы используем только такие системы разработки продуктов, закупок, поставок, транспортировки, хранения, производства, изготовления и сбыта и работаем только с такими поставщиками, которые обеспечивают безопасность и соблюдение нормативов нашей продукции. Каждое бизнес-подразделение Cargill, служба и сотрудник несут ответственность за обеспечение безопасности выпускаемых продуктов, которые соответствуют применимому законодательству, нормативам и корпоративным требованиям по пищевой безопасности, качеству и нормативно-правовому регулированию. Администрация компании Cargill предоставляет ресурсы и необходимую поддержку сотрудникам, чтобы они могли выполнять свои обязательства.

Благодаря нашим с вами, уважаемые поставщики и внешние производители, усилиям, мы продолжим работу, направленную на снижение рисков пищевой/кормовой безопасности, рисков, связанных с качеством продукции, и поддержание безопасности людей и животных. От лица компании Cargill я хочу поблагодарить вас за вашу непрерывную и усердную работу.

С уважением,



Майк Робак
Вице-президент, корпоративный отдел пищевой безопасности, качества и нормативно-правового регулирования
Cargill, Incorporated



СОДЕРЖАНИЕ

Введение	1
I. Требования для поставщиков ингредиентов, поставщиков биохимической продукции и внешних производителей	3
II. Требования для поставщиков упаковки, имеющей непосредственный контакт с пищевыми продуктами	5
III. Требования для поставщиков химикатов, имеющих непосредственный контакт с пищевыми продуктами, и технологических пищевых добавок	7
IV. Квалификация всех типов поставщиков и внешних производителей	8
V. Управление всеми типами поставщиков и внешних производителей	11
VI. Вариации	12
VII. Глоссарий терминов	13

Введение

Компания Cargill занимается поставками продуктов питания, сельскохозяйственных, финансовых и промышленных товаров и услуг по всему миру. Совместно с фермерами, клиентами, правительствами и местным населением, опираясь на свои знания и практически 150-летний опыт, мы помогаем людям достичь процветания. В нашей компании работают 143 000 сотрудников из 67 стран мира, и приоритетом каждого из них является поставка экологически чистых и полезных пищевых продуктов по всему миру, снижение воздействия на окружающую среду и повышение уровня жизни населения. В соответствии с географическими, культурными, экономическими и нормативными различиями и своей миссией, компания Cargill определила процессы и стандарты глобальной политики пищевой/кормовой безопасности, качества и нормативно-правового регулирования для обеспечения согласованности и честности в предоставлении всех наших продуктов и услуг.

Миссия компании Cargill и ее политика в области пищевой/кормовой безопасности отражают ключевую ценность Cargill — предоставление продуктов питания и кормов, обеспечивающих безопасность людей и животных. Мы располагаем комплексными цепочками поставок — глобальным присутствием, требующим полной кооперации и поддержки со стороны наших поставщиков и внешних производителей (S/EM), а также клиентов, заботящихся о пищевой/кормовой безопасности и ожидающих от нас аналогичного отношения к нашим поставщикам и внешним производителям. Поэтому компания Cargill должна быть уверена в том, что ее S/EM разделяют наши ценности и работают в полном соответствии с требованиями Cargill в отношении пищевой/кормовой безопасности, качества и нормативно-правового регулирования.

В 2011 году компания Cargill начала внедрение одного глобального последовательного процесса квалификации своих поставщиков и внешних производителей. Он получил название «процесс управления поставщиками и внешними производителями», или «процесс S/EM». Главная цель этого процесса заключается в том, чтобы позволить компании Cargill квалифицировать поставщиков, способных удовлетворить все требования наших многочисленных бизнес-подразделений и сократить объем ненужной переквалификации для различных бизнес-направлений. В настоящее время процесс S/EM охватывает следующие позиции: ингредиенты продуктов питания/кормов, технологические пищевые добавки для продуктов питания/кормов, химикаты, имеющие непосредственный контакт с пищевыми продуктами/кормами, упаковка, имеющая непосредственный контакт с пищевыми продуктами/кормами, и все материалы, производимые от имени компании Cargill ее внешними производителями.

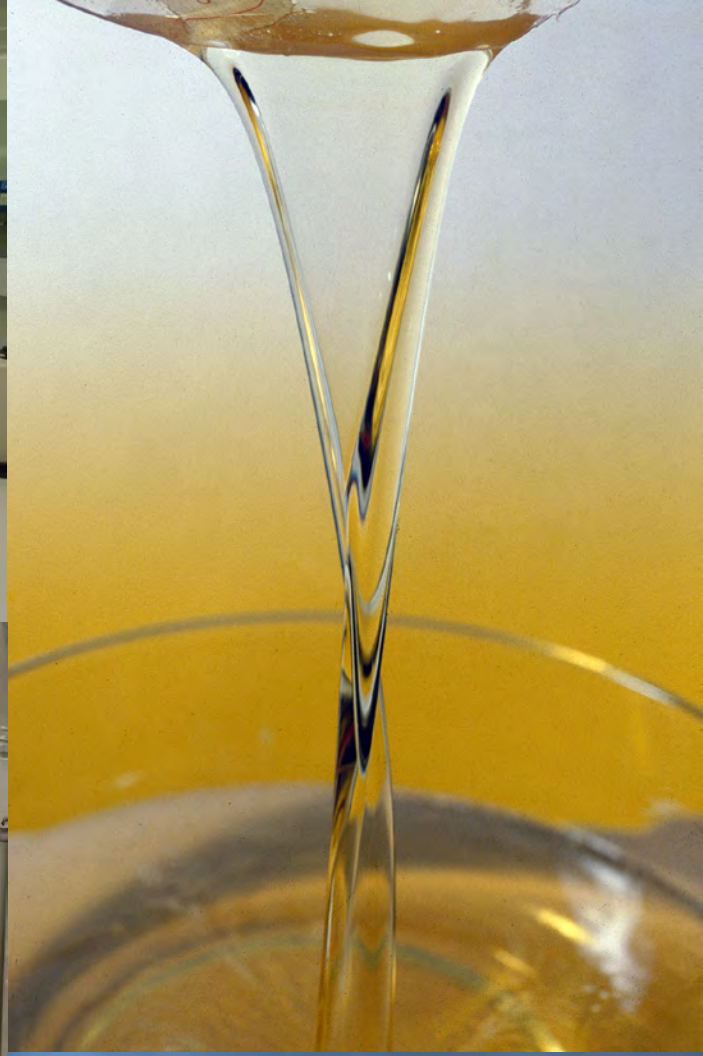
Мы понимаем, что технологические пищевые добавки, химикаты и упаковки, имеющие непосредственный контакт с пищевыми продуктами и рассматриваемые компанией Cargill как

ингредиенты продуктов питания/кормов, могут регулироваться другими законодательными и нормативными требованиями и глобальными стандартами безопасности продуктов питания/кормов, однако поставщики компании также должны применять соответствующие процессы обеспечения чистоты их продукции, контроля загрязнений, управления изменениями и соблюдения спецификаций. В данное руководство включены особые требования в отношении поставщиков технологических пищевых добавок, химикатов и упаковок, имеющих непосредственный контакт с пищевыми продуктами. Тем не менее компания Cargill считает, что все поставщики должны понимать требования, предъявляемые к поставщикам ингредиентов, чтобы лучше понимать нашу культуру пищевой/кормовой безопасности.



Поставщики других материалов, которые решают применять стандарты пищевой/кормовой безопасности и передовые методы работы к своим процессам, снижают общий риск пищевой/кормовой безопасности компании Cargill. Компания Cargill стремится к партнерству с S/EM для обмена передовыми методами в области пищевой/кормовой безопасности, качества, нормативно-правового регулирования и непрерывного совершенствования.

Данное руководство предназначено для наших S/EM и содержит следующую информацию: (i) требования компании Cargill в области пищевой/кормовой безопасности, качества и нормативно-правового регулирования для S/EM («Требования пищевой безопасности Cargill к поставщикам и внешним производителям») и (ii) процессы квалификации и управления компании Cargill в области пищевой/кормовой безопасности, качества и нормативно-правового регулирования для S/EM («Процессы квалификации и управления поставщиками и внешними производителями Cargill»).



I. Требования для поставщиков ингредиентов, поставщиков биохимической продукции и внешних производителей

Требования Cargill по пищевой безопасности, качеству и нормативно-правовому регулированию включают три основных компонента: (i) законодательные и нормативные требования, (ii) пререквизитные программы и требования ХАССП и (iii) особые требования Cargill. Кроме того, существует несколько дополнительных требований для внешних производителей.

A. ЗАКОНОДАТЕЛЬНЫЕ И НОРМАТИВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Cargill требует, чтобы S/EM установили свои программы пищевой/кормовой безопасности для полного соответствия применимым законодательным и нормативным требованиям. Обязанностью каждого S/EM является определение, понимание и соблюдение законодательных и нормативных требований, применимых в отношении его операций и продуктов, как в стране производства, так и в стране поставки его продуктов и услуг. Если Cargill потребует от S/EM выполнения законодательных и нормативных требований какой-либо другой юрисдикции, она сообщит об этих дополнительных требованиях соответствующему производителю S/EM.

B. ПРЕРЕКВИЗИТНЫЕ ПРОГРАММЫ И ТРЕБОВАНИЯ ХАССП

Компания Cargill также требует, чтобы поставщики и внешние производители материалов для наших предприятий по производству продуктов питания и кормов для домашних животных соблюдали требования согласно Кодексу, международному стандарту программ безопасности пищевых продуктов, РЕКОМЕНДУЕМОМУ МЕЖДУНАРОДНОМУ СВОДУ ПРАВИЛ «ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ГИГИЕНЫ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ» САС/RCP 1-1969, пересмотр 4-2003 <http://www.codexalimentarius.org>.

Поставщики наших предприятий по производству кормов для животных и комбикормов должны соблюдать требования ПРЕРЕКВИЗИТНЫХ ПРОГРАММ PAS 222, PAS 222:2011 ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ НА ПРОИЗВОДСТВЕ КОРМОВ ДЛЯ ЖИВОТНЫХ И КОМБИКОРМОВ <http://shop.bsigroup.com/en/forms/PASs/PAS-222/>.

Внешние производители материалов для наших предприятий по производству кормов для животных и комбикормов должны соблюдать требования ISO 22000 и PAS 222, ISO 22000:2005 СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ — ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ ЛЮБЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ, УЧАСТВУЮЩИХ В ЦЕПИ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ <http://www.iso.org/iso/home/standards/management-standards/iso22000.htm> и ПРЕРЕКВИЗИТНЫХ ПРОГРАММ PAS 222:2011 ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ НА ПРОИЗВОДСТВЕ КОРМОВ ДЛЯ ЖИВОТНЫХ И КОМБИКОРМОВ <http://shop.bsigroup.com/en/forms/PASs/PAS-222/>.

C. ОСОБЫЕ ТРЕБОВАНИЯ CARGILL

Помимо выполнения законодательных и нормативных требований и внедрения пререквизитных программ и требований ХАССП, компания Cargill также определила несколько дополнительных требований, которые S/EM должны соблюдать.

1. Особые требования в отношении продуктов, материалов и услуг. В отношении некоторых продуктов, материалов и услуг компания Cargill и ее клиенты предъявляют дополнительные требования. В таких случаях эти дополнительные требования для S/EM указываются отдельно. Примеры: продукция, контролируемая по происхождению; продукция, не содержащая ГМО; кошерная продукция; требования к питательной ценности корма и другие.
2. Системы управления. Система управления определяет и устанавливает контроль над опасными факторами пищевой/кормовой безопасности, осуществляет внутренний и внешний обмен данными в области пищевой/кормовой безопасности и обеспечивает непрерывное совершенствование системы пищевой/кормовой безопасности. Примеры включают четко и определенно изложенную политику в области пищевой/кормовой безопасности, анализ и проверку системы управления, выделенные ресурсы на обеспечение пищевой/кормовой безопасности, управление качеством и правовое регулирование, а также подготовку сотрудников в области пищевой/кормовой безопасности.
3. Внутренне управляемая система аудита. Системы проведения внутренних аудитов собственных предприятий, а также системы мониторинга выполнения корректирующих действий.
4. Защита продукции. Наличие мер для снижения вероятности преднамеренного загрязнения поставок продуктов питания/кормов для животных/комбикормов. Также известна как защита продуктов питания/кормов для животных (комбикормов) или безопасность продуктов питания/кормов для животных (комбикормов).

5. Ресурсы argill. Ресурсы пищевого класса удовлетворяют надлежащему стандарту/спецификации Кодекса пищевых химикатов (FCC) или другим всемирно признанным стандартам/спецификациям, производятся согласно соответствующим пререквизитным программам и отвечают любым нормативным требованиям в отношении пищевого класса для определенных веществ в той или иной географической зоне. Исключения требуют утверждения компании Cargill. Ресурсы пищевого или кормового класса могут использоваться для материалов кормов для животных при условии соответствия всемирно признанным стандартам и спецификациям.
 6. Контроль пищевых аллергенов. Должны существовать системы контроля и предотвращения случайного примешивания пищевых аллергенов, а также правильной маркировки аллергенов, входящих в состав продуктов питания (не требуется для кормов для животных и комбикормов).
 7. Тестирование продуктов на пищевую/кормовую безопасность (включая тестирование на содержание примесей). Продукты, тестируемые на наличие биологической, химической или физической опасности, которая может сделать их непригодными для предполагаемого использования, не должны отгружаться до полного завершения тестирования и признания продукта безопасным. Это определение относится к опасным веществам или естественного происхождения, или возникающим в результате технологической ошибки, а также добавленным преднамеренно с целью причинения вреда.
 8. Надлежащая лабораторная практика. Должны существовать системы обеспечения надежности результатов лабораторного тестирования продуктов или материалов, изготавливаемых для компании Cargill. Это подразумевает использование проверенных методов тестирования, документально установленных процедур, квалифицированных и компетентных специалистов, поверенного и исправного оборудования.
 9. Программа квалификации поставщиков. S/EM должны располагать действующими профилактическими мерами по обеспечению пищевой/кормовой безопасности, нормативного соответствия, защиты продуктов питания/кормов для животных, а также программами управления качеством для своих поставщиков. Профилактика означает, что все эти меры должны быть интегрированы в закупочный процесс S/EM, и требует тесного взаимодействия между фермерами, поставщиками, производителями, дистрибьюторами, поставщиками услуг и импортерами. Все S/EM должны иметь программы утверждения и мониторинга своих собственных поставщиков, программы которых как минимум должны включать сочетание различных программ, спецификаций, политик и процедур, описанных в настоящем документе.
 10. Общее представление. S/EM должны разработать систему идентификации цепочки поставок для каждого из своих продуктов. Например: S/EM закупает материал у посредника, который получает его из различных источников и стран. S/EM должен знать, что представляют собой эти источники, а также какова география получения этого материала, чтобы обеспечить общее представление в случае возникновения инцидента, связанного с пищевой/кормовой безопасностью.
 11. Индикаторы ключевых процессов. Могут потребоваться для S/EM.
 12. Необходимые документы. Для получения квалификации S/EM должны предоставлять компании Cargill специальные документы, и эти документы должны периодически обновляться. Когда наступает срок предоставления обновленного документа, поставщики должны обеспечить внутреннюю проверку этого документа и предоставление новой даты. Cargill хранит документы, связанные с пищевой/кормовой безопасностью, не более трех лет, и это также относится к документам S/EM. Обычно требуется, чтобы S/EM предоставляли обновленные документы раз в год, если не указано иное.
 13. Для прохождения сертификации необходима ориентированная на Глобальную инициативу безопасности пищевых продуктов (GFSI) схема сертификации продуктов питания для людей или согласованный с компанией Cargill план.
 14. Компания Cargill должна выполнить запланированное посещение производственного участка для лучшего понимания угрожающих ему рисков и опасностей для производимых на нем продуктов.
- #### **D. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ ВНЕШНИХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ**
1. Внешние производители должны принять Стандарты дизайна упаковки Cargill перед началом производства какого-либо продукта и не менять дизайн без предварительного согласования с компанией.
 2. Каждому внешнему производителю предоставляются Инструкции по производству.
 3. Для каждого внешнего производителя разрабатываются индикаторы ключевых процессов.
 4. Производится оценка технических и технологических возможностей, по результатам которой могут потребоваться программы модернизации.
 5. Международно признанная сертификация пищевой безопасности и качества для внешних производителей кормов для животных/комбикормов.

II. Требования для поставщиков упаковки, имеющей непосредственный контакт с пищевыми продуктами

A. ЗАКОНОДАТЕЛЬНЫЕ И НОРМАТИВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

1. Поставщики должны обеспечивать соответствие своих продуктов как местным требованиям к материалу упаковки, имеющей непосредственный контакт с пищевыми продуктами, используемыми по прямому назначению, так и требованиям той страны, в которую материал отгружается.
2. Должны быть готовы предоставить доказательства соответствия этим требованиям, включая, помимо прочего, результаты тестирования материала, который предполагается использовать в упаковке, на высвобождение химических веществ или выщелачиваемость.

B. ПРЕРЕКВИЗИТНЫЕ ПРОГРАММЫ, ТРЕБОВАНИЯ ПИЩЕВОЙ/КОРМОВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И КАЧЕСТВА

1. Перерабатывающие заводы и системы должны соответствовать требованиям Общедоступного стандарта (PAS) 223:2011 «Пререквизитные программы и требования к дизайну для обеспечения безопасности пищевых продуктов при производстве и выпуске пищевой упаковки», изданного Британским институтом стандартов. В будущем его примут в качестве Технического стандарта ISO (ISO-TS xxx) (<http://shop.bsigroup.com/en/ProductDetail/?pid=000000000030240355>. Примечание — PAS необходимо купить.).
2. Должна быть осуществлена и документально оформлена оценка опасности их технологического процесса, поступающих материалов и готовой продукции.
3. Процессы поставщиков должны обеспечивать чистоту продукта путем предотвращения и (или) контроля рисков загрязнения.
4. Процессы поставщиков должны обеспечивать достаточную инертность материалов упаковки, предполагающих непосредственный контакт с пищевыми продуктами, для предотвращения их воздействия на продукты питания в количествах, способных нанести вред здоровью людей или привести к недопустимому изменению состава продукта или ухудшению его органолептических свойств.
5. Процессы управления качеством должны включать процесс управления изменениями, предполагающий уведомление заказчиков.
6. Процесс управления качеством должен включать процесс оценки соответствия спецификациям.

C. ОСОБЫЕ ТРЕБОВАНИЯ CARGILL

1. Для оценки способности поставщика выполнять все вышеуказанные требования компания Cargill сначала предлагает ему заполнить опросный лист «Пищевая безопасность». Ответы на эти вопросы позволяют определить, какие последующие шаги или комплексную экспертизу необходимо применить компании Cargill для того, чтобы установить способность поставщика выполнять все перечисленные выше указания. Дальнейшие шаги могут быть следующими:
 - Предоставить Cargill результаты ориентированного на схему Глобальной инициативы безопасности пищевых продуктов (GFSI) аудита, согласующегося с требованиями стандарта PAS 223:2011, включая документацию по корректирующим действиям.
 - Предоставить Cargill результаты стороннего аудита, согласующегося с требованиями стандарта PAS 223:2011, включая документацию по корректирующим действиям.
 - Компания Cargill должна провести аудит пищевой безопасности для лучшего понимания рисков, существующих на месте производства, и опасностей для производимых на нем продуктов.
 - Компания Cargill должна выполнить запланированное посещение производственного участка для лучшего понимания угрожающих ему рисков и опасностей для производимых на нем продуктов.





III. Требования для поставщиков химикатов, имеющих непосредственный контакт с пищевыми продуктами, и технологических пищевых добавок

A. ЗАКОНОДАТЕЛЬНЫЕ И НОРМАТИВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

1. Продукты должны соответствовать как местным требованиям к материалам, используемым по назначению, так и требованиям той страны, в которую материал отгружается.

B. ПЕРЕКВИЗИТНЫЕ ПРОГРАММЫ, ТРЕБОВАНИЯ ПИЩЕВОЙ/КОРМОВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И КАЧЕСТВА

1. Продукты должны соответствовать монографии Кодекса пищевых химикатов (FCC) <http://www.usp.org/food-ingredients/food-chemicals-codex>.
 - a. Для случаев, когда продукт не попадает под действие данного стандарта, должна быть предусмотрена спецификация, согласованная между компанией Cargill и поставщиком.
2. Перерабатывающие заводы должны придерживаться Руководящих принципов Правил надлежащей производственной практики (GMP) Кодекса пищевых химикатов (FCC) <http://www.usp.org/food-ingredients/food-chemicals-codex> или Руководства по надлежащей производственной практике и контролю качества пищевых добавок и признанных безопасными веществ Международного совета по использованию пищевых добавок <http://www.foodadditives.org/foodsafety.html>. (Примечание. Для доступа к требованиям по вышеприведенным ссылкам может потребоваться оформление подписки или членства.).
3. Процессы должны обеспечивать чистоту продукта путем предотвращения и (или) контроля рисков загрязнения.
4. Определить риски загрязнения для процессов и продуктов.
5. Процессы управления качеством должны включать процесс управления изменениями, предполагающий уведомление заказчиков.
6. Процесс управления качеством должен включать процесс оценки соответствия спецификациям.

C. ОСОБЫЕ ТРЕБОВАНИЯ CARGILL

1. Для оценки способности поставщика выполнять все вышеуказанные требования компания Cargill сначала предлагает ему заполнить опросный лист для анализа систем управления качеством и чистотой производимых данным поставщиком материалов, а также действующих систем управления безопасностью пищевых продуктов. Ответы на эти вопросы позволяют определить, какие последующие шаги или комплексную экспертизу необходимо применить компании Cargill для того, чтобы установить способность поставщика выполнять указанные выше требования Надлежащей производственной практики и обеспечивать качество и чистоту материалов.
2. Дальнейшие шаги могут быть следующими:
 - Предоставить Cargill заключение по результатам аудита и отчет о корректирующих действиях в рамках получения сертификации по ISO 9001.
 - Если поставляемый материал входит в область распространения цепи поставок Глобальной инициативы безопасности пищевых продуктов (GFSI) (например, энзимы), см. Часть III, Схема и основные элементы, по следующей ссылке: <http://mygfsi.com/technical-resources/guidance-document.html>, необходимо предоставить Cargill результаты ориентированной на Глобальную инициативу безопасности пищевых продуктов (GFSI) схемы аудита, включая документацию по корректирующим действиям.
 - Если поставляемый материал не входит в область распространения цепи поставок Глобальной инициативы безопасности пищевых продуктов (GFSI), необходимо предоставить Cargill результаты стороннего аудита GMP, включая документацию по корректирующим действиям, или другого стороннего аудита, демонстрирующего способность поставщика выполнять соответствующие требования и обеспечивать чистоту материала, управление качеством и удовлетворение потребностей заказчиков.
 - Компания Cargill должна провести аудит пищевой безопасности для лучшего понимания рисков, существующих на месте производства, и опасностей для производимых на нем продуктов.

IV. Квалификация всех типов поставщиков и внешних производителей

Первоначальная квалификация Cargill для S/EM включает четыре основных компонента: (i) первичная информация и запрос документов, аудит и (или) проверка, (ii) предквалификационные планы корректирующих действий, (iii) определение и присвоение статуса пищевой/кормовой безопасности и (iv) производственные испытания.

А. ПЕРВИЧНАЯ ИНФОРМАЦИЯ, ЗАПРОС ДОКУМЕНТОВ, АУДИТ И (ИЛИ) ПРОВЕРКА

Каждый потенциальный S/EM должен пройти проверку на соответствие требованиям пищевой/кормовой безопасности, качества и (или) нормативно-правового регулирования. Использование опросных листов, документации S/EM, данных приемочного контроля, сторонних аудитов пищевой/кормовой безопасности и (или) сертификации (рекомендованной GFSI, или международно признанной сертификации пищевой безопасности, или международно признанной сертификации качества, например ISO 9001 для поставщиков химической продукции), аудитов Cargill, результатов тестирования продуктов и анализа способности соответствовать спецификациям предоставляет компании Cargill методы, позволяющие ей убедиться в том, что ее S/EM могут стабильно выполнять Требования пищевой/кормовой безопасности Cargill.

В. ПРЕДКВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ПЛАНЫ КОРРЕКТИРУЮЩИХ ДЕЙСТВИЙ

Если компания Cargill обнаружит какое-либо несоответствие Требованиям пищевой/кормовой безопасности Cargill на стадии первоначального аудита и проверки, S/EM должен реализовать предложенный План корректирующих действий и определить сроки для утверждения Cargill. Поставщик/внешний производитель должен ответить на любые замечания с указанием сроков выполнения корректирующих действий в течение двух недель после получения результатов аудита. Компания Cargill не утвердит План корректирующих действий, который не предполагает исправления всех значительных несоответствий в течение двух месяцев и исправления всех незначительных несоответствий в течение шести месяцев. Однако компания Cargill может потребовать, чтобы то или иное несоответствие было исправлено в более короткий период.



С. ОПРЕДЕЛЕНИЕ И ПРИСВОЕНИЕ S/EM ПЕРВОНАЧАЛЬНОГО СТАТУСА ПИЩЕВОЙ/КОРМОВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

Компания Cargill определяет и присваивает первоначальный Статус пищевой/кормовой безопасности S/EM по результатам этапа первичного аудита и проверки и, если необходимо, предлагает разработку и (или) внедрение Плана корректирующих действий. Статус пищевой/кормовой безопасности определяется отдельно для продукта(-ов)/материала(-ов)/услуги (услуг), производственной линии (линий) и (или) завода(-ов) поставщика или внешнего производителя. Примечание. Это относится ТОЛЬКО К СТАТУСУ ПИЩЕВОЙ/КОРМОВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ. Это не означает, что S/EM является или будет партнером по бизнесу компании Cargill. Классификация статусов пищевой/кормовой безопасности компании Cargill: (i) одобрен, (ii) одобрен условно, (iii) не одобрен и (iv) отклонен. Использование того или иного S/EM компанией Cargill ограничивается допустимым статусом пищевой/кормовой безопасности его продукта(-ов)/материала(-ов)/услуги (услуг), производственной линии (линий) и (или) завода(-ов).

Описание классификации статусов пищевой/кормовой безопасности компании Cargill:

Одобрен. Компания Cargill может использовать S/EM, имеющего статус «одобрен». Любые несоответствия должны быть указаны в Плане корректирующих действий, утвержденном Cargill и предусматривающем проверку выполнения корректирующих действий во время следующего планового аудита или проверки. За это время S/EM должен предоставить документацию, подтверждающую успешное выполнение Плана корректирующих действий.

Одобрен условно. Компания Cargill не будет использовать S/EM, имеющего статус «одобрен условно», до тех пор, пока: (i) S/EM не разработает и не внедрит утвержденный Cargill План корректирующих действий и (ii) Cargill не проверит успешное выполнение Плана корректирующих действий и не будет удовлетворена его результатом. Нарушение сроков выполнения Плана корректирующих действий или невозможность предоставить убедительные доказательства успешного выполнения корректирующих действий приводит к автоматическому переходу в статус «не одобрен».

Не одобрен. Компания Cargill не будет использовать S/EM, имеющего статус «не одобрен». S/EM, имеющий статус «не одобрен» и желающий получить статус «одобрен», должен разработать и внедрить План корректирующих действий, утвержденный компанией Cargill, и компания Cargill должна проверить успешное выполнение этого плана и его соответствие Требованиям пищевой/кормовой безопасности Cargill в ходе повторного аудита.

Отклонен. Компания Cargill не будет использовать S/EM, имеющего статус «отклонен». Статус «отклонен» означает, что S/EM имеет серьезные недостатки в своих программах пищевой/кормовой безопасности. S/EM, которому присвоен статус «отклонен», не имеет права повторно подавать заявку на осуществление поставок компании Cargill в течение не менее одного года с даты присвоения ему этого статуса, а в случае повторной подачи заявки на осуществление поставок компании Cargill они будут проходить наиболее строгую процедуру проверки.

D. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ИСПЫТАНИЯ

Если S/EM необходимо провести производственные испытания, соответствующее требование будет направленно S/EM в ходе процесса квалификации. Производственные испытания не могут проводиться в компании Cargill или на предприятии S/EM до тех пор, пока S/EM не получит допустимый статус пищевой/кормовой безопасности. По результатам производственных испытаний текущий статус пищевой/кормовой безопасности S/EM может быть изменен или оставлен без изменений.



V. Управление всеми типами поставщиков и внешних производителей

Непрерывное управление Cargill своими S/EM включает пять основных компонентов: (i) периодический аудит и (или) проверка соответствия, (ii) текущий мониторинг, (iii) управление иницирующими событиями, (iv) постквалификационный План корректирующих действий и (v) обновления статуса пищевой/кормовой безопасности.

A. ПЕРИОДИЧЕСКИЙ АУДИТ И (ИЛИ) ПРОВЕРКА СООТВЕТСТВИЯ

Каждый S/EM обязан предоставить разрешение компании Cargill и ее уполномоченным представителям (включая сторонних аудиторов и заказчиков), при наличии предварительного уведомления в разумные сроки, проводить аудит и проверку предприятий, занятых в производстве продуктов или материалов для компании Cargill и (или) оказывающих ей услуги. S/EM также обязан разрешить компании Cargill проверять документацию и получать взятые образцы, имеющие отношение к продукту, материалу или услуге.

B. МОНИТОРИНГ ЭФФЕКТИВНОСТИ

В рамках программы S/EM компания Cargill будет также вести непрерывный мониторинг эффективности S/EM, используя различные средства. Cargill сообщит каждому S/EM о необходимых документах и другой информации, которую ему следует предоставить компании для осуществления мониторинга. Список требуемых документов может периодически изменяться. Требования мониторинга могут меняться время от времени в зависимости от статуса пищевой/кормовой безопасности S/EM, его эффективности, нормативных изменений и прочих факторов. Ниже перечислены некоторые примеры необходимой документации и информации:

- Данные о продукте (например, содержание протеинов, жиров, волокон, золы, МДФ, влажности, размер частиц)
- Результаты микробиологического тестирования
- Результаты тестирования на загрязнение
- Ежемесячные отчеты по ключевым показателям эффективности
- Сторонние аудиты
- Паспорта безопасности материалов продукта
- Жалобы и запросы о возмещении расходов
- Документы по управлению изменениями
- Документы по партиям
- Карта технологического контроля (цель/диапазон)

C. УПРАВЛЕНИЕ ИНИЦИРУЮЩИМИ СОБЫТИЯМИ

Иницирующее событие — это событие или обстоятельство, которое может стать причиной изменения компанией Cargill статуса пищевой/кормовой безопасности или другого компонента управления одного или нескольких своих S/EM. Изменение статуса пищевой/кормовой безопасности S/EM

или другого компонента управления Cargill может иметь как положительный, так и отрицательный характер. Примерами иницирующих событий могут быть, помимо прочего, следующие события:

- Инциденты, связанные с возвратом продукта, например, отзыв, изъятие
- Изменение завода, ингредиента или процесса у S/EM или компании Cargill
- Изменение спецификации, произведенное S/EM или компанией Cargill
- Промышленное/экономическое/медийное событие, например история с меламином
- Изменения в законодательстве или нормативном регулировании
- Тенденции ключевых показателей деятельности
- Нарушение Кодекса поведения поставщика
- Результаты аудита
- Смена собственности или финансовые изменения

D. ПОСТКВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ПЛАН КОРРЕКТИРУЮЩИХ ДЕЙСТВИЙ

Если компания Cargill обнаружит какое-либо несоответствие Требованиям пищевой/кормовой безопасности Cargill в результате повторного аудита и (или) проверки, текущего мониторинга или иницирующего события, S/EM должен немедленно подготовить предлагаемый План корректирующих действий, а также сроки для утверждения Cargill. Компания Cargill не утвердит План корректирующих действий, который не предполагает исправления всех значительных несоответствий в течение двух месяцев и исправления всех незначительных несоответствий в течение шести месяцев. Однако компания Cargill может потребовать, чтобы то или иное несоответствие было исправлено в более короткий период.

E. ОБНОВЛЕНИЯ СТАТУСА ПИЩЕВОЙ/КОРМОВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

Если результаты анализа периодического аудита и (или) проверки, текущего мониторинга или иницирующего события показывают, что S/EM не соответствует требованиям пищевой/кормовой безопасности Cargill, компания Cargill может изменить статус пищевой/кормовой безопасности для этого S/EM. Если статус пищевой/кормовой безопасности S/EM изменяется с «одобрен» или «одобрен условно» на «не одобрен» или «отклонен», компания Cargill имеет право немедленно прекратить использование этого S/EM и расторгнуть договор с ним без каких-либо обязательств. Если по каким-либо причинам необходимо изменить наименование S/EM, компания Cargill немедленно сообщит S/EM об этом изменении.



Ф. УПРАВЛЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЯМИ

S/EM не имеет права изменять спецификации, производственные процессы, ресурсы и материалы без предварительного уведомления и получения утверждения компании Cargill. Подобные изменения могут серьезно изменить процессы компании Cargill, создавая новые вопросы обеспечения пищевой/кормовой безопасности, и требуют тщательного тестирования и проверки перед принятием. Компанию Cargill также следует уведомлять в случаях изменения юридического названия S/EM или смены формы собственности, так как это может повлиять на нашу внутреннюю документацию, а также на документацию, связанную с нормативными требованиями.



VI. Вариации

В редких случаях компания Cargill может разрешить S/EM отклонения от одного или нескольких требований пищевой/кормовой безопасности Cargill, указанных в настоящем руководстве. Любое такое отклонение должно быть утверждено компанией Cargill в письменной форме.

VII. Глоссарий терминов

Ингредиент

Материалы, которые непосредственно контактируют и входят в состав готовой продукции. Основные материалы обычно указываются на этикетке готовой продукции в соответствии с законодательными требованиями. Примеры: петрушка, соевое масло, какао-порошок, сахароза, говяжий фарш, глюкозамин, сахар, яйца, сыворотка, пахта, минералы, аминокислоты, энзимы.

Технологическая пищевая добавка

Вещество, добавляемое в продукты питания для людей или корма для животных в ходе производства, которое затем удаляется или используется в процессе или количество которого определенным образом сокращается до того, как продукт упаковывается и приобретает готовую форму. Это вещество может указываться или не указываться на этикетке в зависимости от требований к маркировке продукции и законодательных нормативов.

Химикаты, имеющие непосредственный контакт с пищевыми продуктами/кормами

Вещества, непосредственно добавляемые в продукты питания для людей или корма для животных/комбикорма в ходе обработки и преобразуемые в составные элементы, присутствие которых в готовой продукции считается нормой. Могут также иметь непосредственное функциональное назначение. Часто называются химикатами или химическими веществами.

Упаковка, имеющая непосредственный контакт с пищевыми продуктами/кормами

Упаковочный материал, непосредственно контактирующий или соприкасающийся с продуктом питания/кормом.

ХАССП

Требования ХАССП — это система определения, оценки и контроля факторов, представляющих угрозу пищевой/кормовой безопасности.

GFSI

Глобальная инициатива безопасности пищевых продуктов (GFSI) — это сотрудничество ведущих мировых экспертов в области пищевой/кормовой безопасности.

Сертификация, ориентированная на GFSI

Программа GFSI предлагает схему независимой сертификации, подтверждающей соответствие системы пищевой/кормовой безопасности и управления качеством поставщика международным и местным нормативам пищевой/кормовой безопасности.

Требования пищевой/кормовой безопасности Cargill

Требования Cargill по пищевой безопасности, качеству и нормативно-правовому регулированию включают три основных компонента:

- Законодательные и нормативные требования
- Пререквизитные программы и требования ХАССП
- Особые требования Cargill

Кроме того, существует несколько дополнительных требований для внешних производителей.

Статус пищевой/кормовой безопасности

Классификация статуса пищевой/кормовой безопасности компании Cargill:

- Одобрен
- Одобрен условно
- Не одобрен
- Отклонен

Использование того или иного S/EM компанией Cargill ограничивается допустимым статусом пищевой/кормовой безопасности его продукта(-ов), материала(-ов), услуги (услуг), производственной линии (линий) и (или) завода(-ов).

План корректирующих действий

План корректирующих действий — это действия, предпринимаемые для устранения причин существующих несоответствий и других нежелательных ситуаций. План представляет собой перечень мероприятий с указанием сроков их выполнения для реализации корректирующего действия.

S/EM

Поставщик или внешний производитель

- Поставщик (S) означает любого поставщика товаров или услуг, используемых для производства продукции Cargill.
- Внешний производитель (EM) — это не принадлежащее компании Cargill предприятие, «обрабатывающее» и выпускающее «готовую продукцию», которая (i) продается под маркой компании Cargill или ее заказчика и (или) (ii) производится с использованием процесса/рецептуры/спецификаций компании Cargill или ее заказчика. Продавец, поставляющий готовую продукцию компании Cargill.