



# Cargills Anforderungen an Lieferanten und externe Hersteller

**Version 3.0**

Gültig ab 1. April 2018

## Mitteilung an unsere Lieferanten und externen Hersteller

Cargill agiert in der Überzeugung, dass richtiges Handeln die Grundlage für langfristigen Erfolg ist. Diese Kultur basiert auf den Unternehmensleitlinien von Cargill, welche die Grundlage unserer Ethik- und Compliance-Standards für weltweite Geschäftsbeziehungen bilden. Wir sind überzeugt, dass Lieferketten, die das globale Lebensmittel- und Tiernahrungssystem unterstützen, höchste Sicherheit, Qualität und die Einhaltung gesetzlicher Bestimmungen gewährleisten müssen.

Cargill ist Teil zahlreicher Lieferketten für Nahrungsmittel weltweit, vom Erzeuger zum Verbraucher, und wir haben es uns zum Ziel gesetzt, gesunde und nährstoffreiche Produkte sowie die zugehörigen Dienstleistungen anzubieten. In den Bereichen Produktentwicklung, Beschaffung, Lieferkette, Transport, Lagerung, Produktion und Verteilung arbeiten wir nur mit Systemen und Lieferanten, die die Sicherheit und die Einhaltung der Vorschriften unserer Produkte gewährleisten. Sämtliche Unternehmensbereiche, Mitarbeiter, Lieferanten und externen Hersteller von Cargill sind verantwortlich für die Herstellung sicherer Produkte, die den geltenden Gesetzen, Vorschriften und Anforderungen von Cargill entsprechen. Die Gewährleistung sicherer, hochwertiger und vorschriftsgemäßer Produkte für unsere Kunden und die Verbraucher ist eine Verantwortung, die wir zusammen mit unseren Partnern entlang der gesamten Lieferkette tragen.

Gemeinsam mit Ihnen, unseren Lieferanten und externen Herstellern, werden wir weiterhin daran arbeiten, die Sicherheitsrisiken von Lebensmitteln einzugrenzen, Qualitätsrisiken zu reduzieren und die Sicherheit von Menschen und Tieren zu gewährleisten. Ihre Arbeit liefert einen entscheidenden Beitrag zur Sicherstellung einer verantwortungsvollen, nachhaltigen und sicheren Lieferkette, die Cargill, unseren Kunden und Gemeinden zum Wachstum verhilft. Im Namen von Cargill danke ich Ihnen für Ihre harte Arbeit und Ihre Unterstützung.

Mit freundlichen Grüßen

Sean Leighton

VP, Food Safety & Quality

Cargill, Incorporated

## INHALTSVERZEICHNIS

Einführung.....	2
I. Anforderungen an Lieferanten von Zutaten und Verpackungen mit Lebensmittelkontakt sowie von Chemikalien und Prozesshilfsmitteln in Lebensmittelqualität und alle externen Hersteller.....	3
II. Anforderungen an Lieferanten von FCC-konformen und/oder technischen Chemikalien und Prozesshilfsmitteln mit Lebensmittelkontakt.....	11
III. Beurteilung und Qualifizierung von Lieferanten und externen Herstellern (für ALLE Produktgruppen gültig).....	16
IV. Fortlaufendes Management von Lieferanten und externen Herstellern (für ALLE Produktgruppen gültig).....	18

# Einführung

Cargill bietet international Produkte und Dienstleistungen für die Lebensmittelbranche, den Agrarsektor, die Finanzbranche und die Industrie an. Gemeinsam mit Landwirten, Produzenten, Lieferanten, Herstellern, Kunden, Händlern, Regierungen und Gemeinden setzen wir unser Fachwissen und unsere über 150-jährige Erfahrung ein, um den Menschen zu Wachstum und zu Erfolg zu verhelfen. Unser Team aus 155.000 Fachkräften in 70 Ländern bringt die unterschiedlichen Welten der Lebensmittel, der Landwirtschaft und Ernährung sowie des Risikomanagements zusammen. So entwickeln wir kontinuierlich Produkte, die den Verbrauchern genau das bieten, was sie sich wünschen: Versorgung mit nachhaltigen und sicheren Lebensmitteln. Wir unterstützen unsere Partner bei der Entwicklung von Innovationen und der Kontrolle von Risiken, sodass diese auch morgen wieder die Welt mit Nahrung versorgen können.

Cargill verfügt weltweit über Sicherheits- und Qualitätsstandards für Lebensmittel und Tiernahrung sowie bestimmte Anforderungen und Zulassungsprozesse, um die Integrität sämtlicher Produkte und Dienstleistungen sicherzustellen. Unsere Kunden erwarten von uns, dass wir Ihnen aus den Lieferketten, an denen wir beteiligt sind, stets sichere und hochwertige Produkte bereitstellen, die die gesetzlichen Anforderungen erfüllen. Der Umgang mit komplexen internationalen Lieferketten erfordert die Bereitschaft zur uneingeschränkten Zusammenarbeit und Unterstützung durch unsere Lieferanten und externen Hersteller. Für ein gutes Gelingen ist es daher notwendig, dass unsere Lieferanten und externen Hersteller die Unternehmensleitlinien von Cargill einhalten und Cargills Anforderungen an Lebens- und Futtermittelsicherheit, Qualität und die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben in vollem Umfang gerecht werden.

Im Jahr 2011 begann Cargill mit der Einführung eines globalen Konzepts für die Qualifizierung der Lieferanten und externen Hersteller aller Unternehmensbereiche. Ziel dieses Konzepts ist es, Cargill die Möglichkeit zu bieten, ausschließlich Lieferanten zu qualifizieren, die unsere Anforderungen erfüllen, und zugleich die Vorteile eines einheitlichen Qualifizierungsprozesses über sämtliche Unternehmensbereiche hinweg nutzen zu können. Die Einrichtung eines entsprechend dokumentierten, korrekt umgesetzten und ordnungsgemäß gepflegten Managementsystems für Lebensmittelsicherheit ("Food Safety Management System", FSMS) durch unsere Lieferanten und externen Hersteller bildet die Grundlage unserer Anforderungen.

Die effektivsten FSMS werden dabei anhand eines gemeinsamen Rahmenwerks erstellt, umgesetzt und angepasst, das in sämtliche Aktivitäten des Lieferkettenmanagements unserer Produktionsstandorte integriert ist. Ein gut funktionierendes FSMS umfasst Kenntnisse über die Gefahren am Standort, von denen vernünftigerweise angenommen werden kann, dass sie sich direkt oder indirekt auf die Produktsicherheit und Genusstauglichkeit auswirken könnten (in der Regel durch die HACCP-Anforderungen abgedeckt), sowie die interaktive Kommunikation, das Systemmanagement und die Umsetzung effektiver Präventivprogramme. Daher richten wir unser Konzept an dem internationalen Standard [ISO 22000](#) aus. Dieser Ansatz bietet Cargill als auch unseren Kunden die Gewissheit, dass unsere Lieferketten sicher und verantwortungsvoll sind.

Wir sind uns bewusst, dass einige Prozesshilfsmittel, Kontaktchemikalien und Verpackungen mit Lebens-/Futtermittelkontakt weltweit ggf. nicht denselben gesetzlichen, behördlichen und globalen Lebensmittelsicherheitsstandards unterliegen wie die Materialien, die von Cargill als Zutaten für Lebens- oder Futtermittel genutzt werden. Dennoch wird von den betreffenden Lieferanten erwartet, dass sie über angemessene Prozesse verfügen, um die Sauberkeit ihrer Produktionsverfahren, die Kontrolle von Kontaminationsrisiken, die Benachrichtigung über etwaige Änderungen und die Einhaltung unserer Spezifikationen zu gewährleisten. Cargill möchte mit den Lieferanten und externen Herstellern zusammenarbeiten, um bewährte Verfahren in den Bereichen Lebens- und Futtermittelsicherheit, Qualität, Einhaltung gesetzlicher Anforderungen und fortlaufenden Verbesserung gemeinsam zu nutzen.

Dieses Handbuch soll von unseren Lieferanten und externen Herstellern genutzt werden. Es enthält Informationen über (i) Cargills Anforderungen an die Sicherheit und Qualität von Lebens- und Futtermitteln sowie die Einhaltung gesetzlicher Anforderungen durch Lieferanten und externe Hersteller ("Cargills Anforderungen an Lieferanten und externe Hersteller zur Lebensmittelsicherheit") und über die (ii) Qualifizierung bezüglich der rechtlichen Konformitäts- und Managementprozesse von Cargill zur Lebens- und Futtermittelsicherheit, Qualität und Einhaltung gesetzlicher Anforderungen durch Lieferanten und externe Hersteller ("Cargills Qualifizierungs- und Managementprozesse für Lieferanten und externe Hersteller").

# I. Anforderungen an Lieferanten von Zutaten und Verpackungen mit Lebensmittelkontakt sowie von Chemikalien und Prozesshilfsmitteln in Lebensmittelqualität und alle externen Hersteller

Die vier grundlegenden Komponenten von Cargills Anforderungen an Lieferanten und externe Hersteller zur Lebensmittelsicherheit lauten: (A) Rechtliche und regulatorische Anforderungen, (B) Internationale Standards und HACCP-Anforderungen, (C) Anforderungen der guten Herstellungspraxis (GMP), (D) Cargill-spezifische Anforderungen. Darüber hinaus gibt es auch (E) Allgemeine Empfehlungen von Cargill.



## A. RECHTLICHE UND REGULATORISCHE ANFORDERUNGEN

Cargill verlangt, dass die Programme zur Lebensmittelsicherheit und -qualität der Lieferanten und externen Hersteller alle geltenden rechtlichen und regulatorischen Anforderungen erfüllen und eine solche Einhaltung jederzeit belegt werden kann. Es ist die Pflicht jedes SEMs, die gesetzlichen und behördlichen Anforderungen zu kennen, zu verstehen und einzuhalten, die für den Betrieb und die Produkte sowohl im Herstellungsland als auch im Land der Bereitstellung der Dienstleistungen und Produkte gelten. Wenn Cargill von den Lieferanten und externen Herstellern die Einhaltung der Gesetze und Vorschriften anderer Rechtssysteme fordert, gibt Cargill diese zusätzlichen Anforderungen entsprechend bekannt. In einigen Fällen verlangt Cargill zudem ggf. die Einhaltung von Branchenrichtlinien/-standards seitens der Lieferanten und externen Hersteller.

Dies beinhaltet u. a., dass die Lieferanten und externen Hersteller die Einhaltung der rechtlichen und regulatorischen Anforderungen in Bezug auf die nachfolgend aufgeführten Bereiche durch ihre Produkte und Standorte sicherstellen:

- Produktregistrierung
- Kennzeichnung
- Betriebserlaubnis der Standorte
- Unerwünschte Stoffe (d. h. Dioxine, Schwermetalle usw.)
- Biotechnologie (d. h. gentechnische Veränderungen, Fermentierungsprozesse usw.)
- Identitätsstandard
- Angaben (nährwert-/gesundheitsbezogen, gentechnikfrei und sonstiges)
- Allergene
- Tierwohl
- Allgemeine Anerkennung als sicher



- Bestrahlung
- Hygiene, Gefahrenanalyse, gute Herstellungspraxis (GMP)
- Lebensmittelverpackungen und Begleitdokumente, um die Einhaltung der Migrationsgrenzwerte zu belegen
- Produkttransport
- Verwendung von:
  - o Tierischen Proteinen
  - o Zusatzstoffen (d. h. Konservierungsstoffe, Aromen usw.)
  - o Arzneistoffen
  - o Teilweise gehärtetem Öl
  - o Marinen Inhaltsstoffen
  - o GVO-Zutaten
  - o Antibiotika
  - o Chemikalien und Prozesshilfsmitteln

## B. INTERNATIONALE STANDARDS UND HACCP-ANFORDERUNGEN

Cargill verlangt von seinen Lieferanten und Herstellern die Einhaltung des Codex, des internationalen Standards für Lebensmittelsicherheitsprogramme, <http://www.codexalimentarius.org>, der die Anforderungen für ein System zur Gefahrenanalyse kritischer Kontrollpunkte (Hazard Analysis Critical Control Points, HACCP) umfasst:

- Die allgemeinen Grundsätze der Lebensmittelhygiene, "[GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE CAC/RCP 1-1969](#)", bei Lebensmitteln und Tiernahrung
- Zusätzlich den Verhaltenskodex zur besseren Tierfütterung, "[CODE OF PRACTICE ON GOOD ANIMAL FEEDING CAC/RCP 54-2004](#)" in Bezug auf Tiernahrung
- Lieferanten und externe Hersteller von Chemikalien und Prozesshilfsmitteln müssen die Reinheitsstandards gemäß dem Codex für Lebensmittelchemikalien, dem "[FOOD CHEMICALS CODEX \(FCC\)](#)", erfüllen oder übertreffen.

## C. ANFORDERUNGEN DER GUTEN HERSTELLUNGSPRAXIS (GMP)

Cargill verlangt von seinen Lieferanten und externen Herstellern die Umsetzung von Programmen, die folgende Bereiche abdecken:

- [ISO/TS 22002-1:2009](#) – Präventivprogramme für Lebensmittelsicherheit – Lebensmittelherstellung (Teil 1)
- [ISO/TS 22002-4:2013](#) – Präventivprogramme für Lebensmittelsicherheit – Herstellung von Lebensmittelverpackungen (Teil 4)
- [ISO/TS 22002-6:2016](#) – Präventivprogramme für Lebensmittelsicherheit – Futtermittel- und Tierfutterherstellung (Teil 6)



## D. CARGILL-SPEZIFISCHE ANFORDERUNGEN

Zusätzlich zur Einhaltung der oben in den Abschnitten A, B und C aufgeführten Bestimmungen hat Cargill eine Reihe weiterer spezifischer Anforderungen zusammengestellt, die sämtliche Lieferanten und externen Hersteller zu erfüllen haben. Bestimmte Geschäftsbereiche von Cargill fordern ggf. die Einhaltung einer anderweitigen spezifischen Vorgabe, die lediglich für die Branche bzw. den Kundenmarkt dieses Bereichs relevant ist.

1. **Tierwohl:** Lieferanten und externe Hersteller, die an der Primärproduktion von Tieren beteiligt sind, müssen alle Tiere mit Sorgfalt und Respekt behandeln, Antibiotika verantwortungsvoll und im Einklang mit den geltenden Gesetzen und Vorschriften einsetzen und effiziente Nährstoffe bereitstellen. Lieferanten und externe Hersteller sind zur Umsetzung eines systematischen Ansatzes zum Umgang mit den Tieren verpflichtet. Ein solider systematischer Ansatz wird durch die dokumentierte Erfüllung der vom Nordamerikanischen Fleischinstitut (North American Meat Institute, NAMI) veröffentlichten Leitlinien zum Umgang mit Tieren und dem zugehörigen Auditleitfaden ("Recommended Animal Handling Guidelines and Audit Guide") in ihrer jeweils gültigen Fassung bzw. der jeweiligen landesspezifischen Richtlinien belegt. Das bzw. die Programm/e sollten folgende Bereiche abdecken: Engagement des Managements, Einstellungsverfahren, Mitarbeiterschulungen, regelmäßige Kontrollmaßnahmen, Dokumentation von Abweichungen und Korrekturmaßnahmen. Referenz: <http://www.animalhandling.org/ht/d/sp/i/26752/pid/26752>
2. **Zwischenhändler, Vertriebspartner, Händler und Exporteure:** Sofern Produkte über Zwischenhändler, Vertriebspartner, Händler oder Exporteure (Z/V/H/E) bezogen werden, bei denen es sich um eine Form von Lieferanten oder externen Herstellern handelt, bleibt die Gültigkeit der in diesem Handbuch aufgeführten Anforderungen bestehen. Der Z/V/H/E ist verpflichtet, Produkte ausschließlich von Produktionsstandorten zu beziehen, die von Cargill genehmigt wurden. Zudem hat er sicherzustellen, dass diese Standorte die Anforderungen des vorliegenden Handbuchs erfüllen. Der Z/V/H/E muss belegen, dass die Rückverfolgbarkeit der Produkte an einen von Cargill genehmigten Produktionsstandort gegeben ist, und Cargills Zustimmung einholen, wenn die Bezugsquelle eines bestimmten Produkts geändert werden soll. Die Lieferung eines Produkts von einem Produktionsstandort, der nicht von Cargill genehmigt wurde, ist untersagt.
3. **Überwachung der Compliance:** Um die Einhaltung der in diesem Handbuch aufgeführten Anforderungen durch die Lieferanten und externen Hersteller zu prüfen, behält sich Cargill das Recht vor, vor Ort angekündigte Audits durchzuführen oder Besuche der jeweiligen Einrichtungen vorzunehmen. Dies schließt auch die Einbindung einer unabhängigen Zertifizierungsstelle mit ein. Die Lieferanten und externen Hersteller müssen dem Prüfer Zugang zu den Produktionsbereichen, Dokumenten, Berichten und Proben gewähren, die mit dem Produkt oder Material in Zusammenhang stehen, das an Cargill verkauft wird. Die Audits können sowohl im Rahmen der Erstbeurteilung und des Qualifizierungsprozesses als auch zu jeder Zeit nach einer erfolgreichen Qualifizierung durchgeführt werden, sofern der Lieferant oder externe Hersteller noch für Cargill tätig ist. Sollten die Ergebnisse einer solchen Prüfung nicht zufriedenstellend sein und der Lieferant oder der externe Hersteller nicht die für eine entsprechende Abweichung vorgesehenen Korrekturmaßnahmen ergreifen, behält sich Cargill das Recht vor, jedwede Ankäufe dieses Lieferanten bzw. externen Herstellers auszusetzen, bis die Korrekturmaßnahmen umgesetzt wurden, oder die Geschäftsbeziehung zu beenden.
4. **Dokumente und Berichte:** Lieferanten und externe Hersteller müssen über ein Verfahren zur Kontrolle der Dokumente und Berichte in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit, Qualität und regulatorischen Anforderungen verfügen. Im Rahmen der Beurteilung eines Lieferanten oder externen Herstellers wird dieser zur Vorlage von Dokumenten aufgefordert, die seine Einhaltung der Anforderungen dieses Handbuchs belegen.
5. **Wirtschaftlich motivierte Verfälschung:** Lieferanten und externe Hersteller sind verpflichtet, im Rahmen ihrer Gefahrenanalyse auch die wirtschaftlich motivierte Verfälschung zu berücksichtigen. Diese wird definiert als arglistige, vorsätzliche Ersetzung oder Hinzufügung einer Substanz in bzw. zu einem Produkt, um den erkennbaren Wert des Produkts zu steigern oder die Kosten der Produktion zu senken und somit einen wirtschaftlichen Vorteil zu erzielen. Den Lieferanten und





- externen Herstellern sind die Herstellung von Produkten, die aufgrund wirtschaftlicher Interessen verfälscht wurden, sowie die Verwendung solcher Produkte in ihrer Lieferkette untersagt.
6. **Notfallprogramm:** Lieferanten und externe Hersteller müssen ein Notfallprogramm entwickeln und umsetzen, das die Notfälle (ob von der Natur oder vom Menschen verursacht) mit der höchsten Wahrscheinlichkeit sowie die ergriffenen Vorsorgemaßnahmen zur Verringerung der Risiken für die Produktversorgung sowie die Lebensmittelsicherheit und -qualität umfasst.
  7. **Akkreditierte Zertifizierung der Lebensmittelsicherheit der Standorte durch Dritte:** Lieferanten und externe Hersteller müssen nach einem von der [Global Food Safety Initiative \(GFSI\)](#) anerkannten Zertifizierungsprogramm zertifiziert sein oder mit Cargill eine dokumentierte Vereinbarung im Hinblick auf eine solche Zertifizierung getroffen haben. Im Bereich der Lebens- und Futtermittelprodukte von Cargill muss der Lieferant bzw. der Hersteller die erforderliche alternative Zertifizierung durchlaufen (z. B. FAMI-QS, GMP+, EFISC, ISO 9001 usw.) oder mit Cargill eine dokumentierte Vereinbarung im Hinblick auf eine solche Zertifizierung getroffen haben. Dies gilt auch für Fälle, in denen sich der Markt des Lieferanten oder externen Herstellers außerhalb des Geltungsbereichs des von der GFSI anerkannten akkreditierten Zertifizierungsprogramms befindet. Sofern eine Zertifizierung einmal erreicht wurde, ist Cargill unverzüglich zu informieren, wenn diese Zertifizierung erlischt.
  8. **Untersuchung auf Allergene in Lebensmitteln:** Es müssen, sofern zutreffend, Systeme für die Kontrolle und die Vorbeugung von zufälligem Beimischen von Lebensmittelallergenen vorhanden sein. Zudem ist die korrekte Angabe von Allergenen in Produkten zu gewährleisten.
  9. **Produktprüfung auf Lebensmittel-/Futtermittelsicherheit:** Ein Produkt, das auf biologische, chemische oder physikalische Gefahren getestet wurde, die ein Lebens- oder Futtermittelprodukt für dessen Verwendungszweck unbrauchbar machen würden, darf erst ausgeliefert werden, wenn der Test abgeschlossen und das Produkt als sicher bestätigt wurde.
  10. **Gute Laborpraxis:** Es müssen Systeme vorhanden sein, die die Zuverlässigkeit der Laborresultate für Tests an für Cargill produzierten Produkten oder Stoffen sicherstellen. Dies umfasst die Verwendung international anerkannter Testmethoden, dokumentierter Verfahren, geschulter und kompetenter Techniker sowie kalibrierter und gewarteter Anlagen.
  11. **Internes Auditprogramm:** Lieferanten und externe Hersteller müssen zu geplanten Intervallen interne Audits an ihren Standorten durchführen, um zu ermitteln, ob ihre Systeme zur Lebensmittelsicherheit, Qualität und Kontrolle den Vorschriften entsprechen und effektiv umgesetzt werden. Es muss ein System bestehen, um die Durchführung der Maßnahmen zu prüfen und zu dokumentieren, die basierend auf den Erkenntnissen interner Audits ergriffen wurden. Lieferanten und externe Hersteller sind zudem verpflichtet, die Qualifikationen des Prüfers für ihr internes Auditprogramm zu dokumentieren.
  12. **Auslaugung/Migration:** Lieferanten und externe Hersteller, die Verpackungsmaterialien für Cargill bereitstellen, müssen in der Lage sein, die Einhaltung der hierzu geltenden Verpackungsvorschriften zu belegen. Dies bezieht sich u. a. auf Prüfungsergebnisse zur Migration und/oder Auslaugung von Stoffen, die in der Verpackung enthalten sind.
  13. **Benachrichtigung über Änderungen:** Sämtliche Änderungen im Hinblick auf den Produktionsstandort, die Produktspezifikation, Produktbestandteile und/oder Prozessschritte der Produktion, die sich womöglich auf die Leistung, Qualität, Lebensmittelsicherheit oder Einhaltung der Vorschriften auswirken könnten, müssen entsprechend mitgeteilt und von Cargill genehmigt werden. Daraufhin entscheidet Cargill zunächst über geeignete Maßnahmen zur Überprüfung dieser Änderung. Bei Bedarf werden der Lieferant bzw. externe Hersteller und das entsprechende Produkt erneut qualifiziert. Solche Änderungen umfassen u. a.: Änderungen der vereinbarten Produktspezifikationen, des Materials und Aussehens von Verpackungen, der Produktionsprozesse, Rezeptur oder Zusammensetzung, der Art der Fermentation, des tatsächlichen Produktionsstandorts usw.

14. **Verpackung:** Alle an Cargill verkauften Produkte sind in saubere, trockene Container, Säcke, Trommeln, Schüttgutbehälter usw. zu verpacken. Dabei ist sicherzustellen, dass keine Fremdkörper enthalten sind und keine chemische Migration von Druckfarben möglich ist. Es müssen stets neue Verpackungen genutzt werden. Ausgenommen hiervon sind die zur Beförderung von Schüttgut genutzten Bänder, LKW und Behälter, die zur Reinigung, Desinfizierung und Wiederverwendung vorgesehen sind. Die für Schüttgut verwendeten Bänder, LKW und Behälter dürfen zuvor keinerlei Lasten befördert haben, die das Produkt verunreinigen oder dessen Gebrauchstauglichkeit beeinträchtigen könnten. Die Verpackungen müssen gemäß den vorgegebenen Anforderungen versiegelt werden.
15. **Produktschutz:** Lieferanten und externe Hersteller müssen Vorkehrungen treffen, um die Wahrscheinlichkeit einer absichtlichen Kontamination von Lebensmitteln/Tiernahrung zu reduzieren, von der Produktion über die Lagerung bis hin zum Transport. Dieser Bereich wird oft auch als Schutz für Lebensmittel oder Lebensmittelsicherheit bezeichnet.
16. **Produktspezifikationen:** Lieferanten und externe Hersteller stellen sicher, dass die Produkte die vereinbarten Spezifikationen erfüllen.
17. **Produktrückverfolgbarkeit/Produktrückrufe:** Lieferanten und externe Hersteller müssen über aktuelle, schriftlich dokumentierte Programme zur Rückverfolgung und Rückrufe von Produkten verfügen. Die Prüfung und Wirksamkeit dieser Programme muss belegbar sein.
18. **Spezielle Zertifizierungen:** Die von Cargill vorgegebenen Spezifikationen können bestimmte Zertifizierungen erfordern, z. B. Bio, diätetisch, gentechnikfrei usw. In diesen Fällen muss der tatsächliche Produktionsstandort von einer von Cargill anerkannten Zertifizierungsstelle zertifiziert werden, wobei Cargill unverzüglich zu informieren ist, wenn diese Zertifizierung erlischt.
19. **Qualifizierungsprogramm für Lieferanten:** Lieferanten und externe Hersteller müssen Präventivmaßnahmen für die Lebensmittelsicherheit, die Einhaltung gesetzlicher Anforderungen und die Qualitätsmanagementprogramme für deren Zulieferer eingerichtet haben. Zur Vorbeugung müssen diese Funktionen in die Beschaffungsverfahren des Lieferanten bzw. externen Herstellers integriert werden. Zudem ist eine enge Zusammenarbeit mit landwirtschaftlichen Betrieben, Lieferanten, Herstellern, Händlern, Dienstleistern und Importeuren erforderlich. Sämtliche Lieferanten und externen Hersteller sind verpflichtet, Genehmigungs- und Überwachungsprogramme für ihre eigenen Zulieferer zu implementieren. Diese müssen zumindest aus einer Kombination aus den geeigneten Programmen, Spezifikationen, Richtlinien und Verfahren bestehen, die in diesem Dokument beschrieben werden.
20. **Terminals/Umschlag:** Die für die Beförderung oder Lagerung von Schüttgut verwendeten Einrichtungen müssen durch Cargill qualifiziert werden.
21. **Transparenz:** Lieferanten und externe Hersteller müssen bei der Zusammenarbeit mit Cargill einen transparenten Ansatz verfolgen. Dies beinhaltet auch die Offenlegung der relevanten Richtlinien und Verfahren. Lieferanten und externe Hersteller müssen den tatsächlichen Standort bekanntgeben, an dem Produkte für Cargill hergestellt werden. Darüber hinaus ist auch die Herkunft der Rohstoffe anzugeben, wenn Cargill dies im Hinblick auf ein regionales Ereignis oder eine Kundenanfrage fordert.
22. **Lager und Transport:** Externe oder Drittanbieter, die Lager- und Transportarbeiten im Auftrag des Lieferanten bzw. externen Herstellers durchführen, fallen in ihren Geltungsbereich des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit bzw. Qualität.



## E. ALLGEMEINE EMPFEHLUNGEN VON CARGILL

Bei diesen allgemeinen Empfehlungen von Cargill handelt es sich nicht um Anforderungen, die alle Unternehmensbereiche betreffen, sondern lediglich bestimmte Segmente. Es gilt zu beachten, dass diese Empfehlungen in naher Zukunft zu Anforderungen umgewandelt und in den neuen überarbeiteten Fassungen dieses Handbuchs entsprechend enthalten sein werden.

1. **Qualitätssystem:** Neben der Pflege eines Managementsystems für Lebensmittelsicherheit wird Lieferanten und externen Herstellern dringend empfohlen, ein Qualitätsmanagementsystem (QMS) zu implementieren. Das FSMS und das QMS werden häufig in einem einzelnen System zusammengefasst, um eine optimale Wirkung zu erzielen. Ein gutes Beispiel für die Akkreditierung eines QMS ist die [ISO 9001:2015](#). Die Normenreihe ISO 9000 basiert auf sieben Grundsätzen des Qualitätsmanagements: Kundenorientierung, Führung, Engagement von Personen, prozessorientierter Ansatz, Verbesserung, faktengestützte Entscheidungsfindung und Beziehungsmanagement.
2. **Nachhaltigkeit:** Cargill hat es sich zum Ziel gesetzt, bei [nachhaltigen](#) Produkten und Dienstleistungen zum vertrauenswürdigsten Partner für unsere Kunden zu werden. Mit unserer globalen Präsenz sowie unserem Marktwissen und unseren Kompetenzen im Bereich Lieferketten engagieren wir uns, um eine nachhaltigere Zukunft mit besserer Lebensmittelsicherheit zu schaffen. Unsere Kunden und Gemeinden vertrauen auf die Lösungen von Cargill zur Ernährung der Welt und dem Schutz des Planeten, sowohl heute als auch für künftige Generationen. Durch die Erfüllung der in diesem Handbuch aufgeführten Anforderungen ebnen unsere Lieferanten und externen Hersteller den Weg für die Bereitstellung nachhaltiger und verantwortungsbewusst beschaffter Produkte. Nachhaltigkeit bedeutet jedoch weit mehr, wobei Cargill den Schwerpunkt auf die Bereiche Landnutzung, Klimawandel, Wasserressourcen, Lebensumstände von Bauern, Lebensmittelsicherheit und Ernährung legt.





# II. Anforderungen an Lieferanten von FCC-konformen und/oder technischen Chemikalien und Prozesshilfsmitteln mit Lebensmittelkontakt

Sämtliche Lieferanten und externen Hersteller von Chemikalien, die Produkte liefern, welche von Cargill als Lebensmittelstoffe eingestuft werden, müssen die Anforderungen gemäß Abschnitt I "Anforderungen an Lieferanten von Zutaten und Verpackungen mit Lebensmittelkontakt sowie von Chemikalien und Prozesshilfsmitteln in Lebensmittelqualität und alle externen Hersteller" erfüllen. Abschnitt II dieses Handbuchs findet Anwendung, wenn die Lieferanten und externen Hersteller "FCC-konforme" oder "technische" Materialien liefern. Wenn im Zusammenhang mit einer speziellen Chemikalie oder einem Prozesshilfsmittel mit Lebensmittelkontakt Unsicherheiten bezüglich der von Cargill benötigten Materialklassifizierung bestehen, wenden Sie sich bitte an Ihren Ansprechpartner bei Cargill, um diese zu klären.

## A. RECHTLICHE UND REGULATORISCHE ANFORDERUNGEN

Cargill verlangt, dass die Qualitäts- und Kontrollprogramme der Lieferanten und externen Hersteller alle geltenden rechtlichen und regulatorischen Anforderungen erfüllen und eine solche Einhaltung jederzeit belegt werden kann. Es liegt in der Verantwortung jedes Lieferanten bzw. externen Herstellers, sämtliche rechtlichen und regulatorischen Anforderungen zu ermitteln, zu verstehen und einzuhalten, die für den Betrieb und die Produkte sowohl im Herstellungsland als auch im Land der Bereitstellung der Dienstleistungen und Produkte gelten. Wenn Cargill von den Lieferanten und externen Herstellern die Einhaltung der Gesetze und Vorschriften anderer Rechtssysteme fordert, gibt Cargill diese zusätzlichen Anforderungen entsprechend bekannt. In einigen Fällen verlangt Cargill zudem ggf. die Einhaltung von Branchenrichtlinien/-standards seitens der Lieferanten und externen Hersteller.

Dies beinhaltet u. a., dass die Lieferanten und externen Hersteller die Einhaltung der rechtlichen und regulatorischen Anforderungen in Bezug auf die nachfolgend aufgeführten Bereiche durch ihre Produkte und Standorte sicherstellen:

- Produktregistrierung
- Kennzeichnung
- Betriebserlaubnis der Standorte
- Unerwünschte Stoffe (d. h. Dioxine, Schwermetalle usw.)
- Biotechnologie (d. h. gentechnische Veränderungen, Fermentierungsprozesse usw.)
- Identitätsstandard

- Hygiene, Gefahrenanalyse, gute Herstellungspraxis (GMP)
- Produkttransport
- Verwendung von:
  - o Tierischen Bestandteilen
  - o Chemikalien und Prozesshilfsmitteln
  - o Katalysatoren

## B. INTERNATIONALE STANDARDS

- Lieferanten und externe Hersteller von Chemikalien und Prozesshilfsmitteln, die FCC-konforme Produkte liefern, müssen die Reinheitsstandards gemäß dem Codex für Lebensmittelchemikalien, dem "FOOD CHEMICALS CODEX (FCC)", erfüllen oder übertreffen. Lieferanten und externe Hersteller, die technische Produkte liefern, müssen die vereinbarten Produktspezifikationen einhalten.

## C. CARGILL-SPEZIFISCHE ANFORDERUNGEN

Zusätzlich zur Einhaltung der oben in den Abschnitten A und B aufgeführten Bestimmungen hat Cargill eine Reihe weiterer spezifischer Anforderungen zusammengestellt, die sämtliche Lieferanten und externen Hersteller zu erfüllen haben. Bestimmte Geschäftsbereiche von Cargill fordern ggf. die Einhaltung einer anderweitigen spezifischen Vorgabe, die lediglich für die Branche bzw. den Kundenmarkt dieses Bereichs relevant ist.

1. **Untersuchung auf Allergene:** Es müssen, sofern zutreffend, Systeme für die Kontrolle und die Vorbeugung von zufälligem Beimischen von Lebensmittelallergenen vorhanden sein. Zudem ist die korrekte Kommunikation von Allergenen in Produkten zu gewährleisten.
2. **Zwischenhändler, Vertriebspartner, Händler und Exporteure:** Sofern Produkte über Zwischenhändler, Vertriebspartner, Händler oder Exporteure (Z/V/H/E) bezogen werden, bei denen es sich um eine Form von Lieferanten oder externen Herstellern handelt, bleibt die Gültigkeit der in diesem Handbuch aufgeführten Anforderungen bestehen. Der Z/V/H/E ist verpflichtet, Produkte ausschließlich von Produktionsstandorten zu beziehen, die von Cargill genehmigt wurden. Zudem hat er sicherzustellen, dass diese Standorte die Anforderungen des vorliegenden Handbuchs erfüllen. Der Z/V/H/E muss belegen, dass die Rückverfolgbarkeit der Produkte an einen von Cargill genehmigten Produktionsstandort gegeben ist, und Cargills Zustimmung einholen, wenn die Bezugsquelle

eines bestimmten Produkts geändert werden soll. Die Lieferung eines Produkts von einem Produktionsstandort, der nicht von Cargill genehmigt wurde, ist untersagt.

3. **Überwachung der Compliance:** Um die Einhaltung der in diesem Handbuch aufgeführten Anforderungen durch die Lieferanten und externen Hersteller zu prüfen, behält sich Cargill das Recht vor, vor Ort angekündigte Audits durchzuführen oder Besuche der jeweiligen Einrichtungen vorzunehmen. Dies schließt auch die Einbindung einer unabhängigen Zertifizierungsstelle mit ein. Die Lieferanten und externen Hersteller müssen dem Prüfer Zugang zu den Produktionsbereichen, Dokumenten, Berichten und Proben gewähren, die mit dem Produkt oder Material in Zusammenhang stehen, das an Cargill verkauft wird. Die Audits können sowohl im Rahmen der Erstbeurteilung und des Qualifizierungsprozesses als auch zu jeder Zeit nach einer erfolgreichen Qualifizierung durchgeführt werden, sofern der Lieferant oder externe Hersteller noch für Cargill tätig ist. Sollten die Ergebnisse einer solchen Prüfung nicht zufriedenstellend sein und der Lieferant oder der externe Hersteller nicht die für eine entsprechende Abweichung vorgesehenen Korrekturmaßnahmen ergreifen, behält sich Cargill das Recht vor, jedwede Ankäufe dieses Lieferanten bzw. externen Herstellers auszusetzen, bis die Korrekturmaßnahmen umgesetzt wurden, oder die Geschäftsbeziehung zu beenden.
4. **Dokumente und Berichte:** Lieferanten und externe Hersteller müssen über ein Verfahren zur Kontrolle der Dokumente und Berichte in Bezug auf Qualität und regulatorische Anforderungen (und bei Bedarf der Lebensmittelsicherheit) verfügen. Im Rahmen der Beurteilung eines Lieferanten oder externen Herstellers wird dieser zur Vorlage von Dokumenten aufgefordert, die seine Einhaltung der Anforderungen dieses Handbuchs belegen.
5. **Wirtschaftlich motivierte Verfälschung:** Lieferanten und externe Hersteller sind verpflichtet, im Rahmen ihrer Gefahrenanalyse auch die wirtschaftlich motivierte Verfälschung zu berücksichtigen. Diese wird definiert als arglistige, vorsätzliche Ersetzung oder Hinzufügung einer Substanz in bzw. zu einem Produkt, um den erkennbaren Wert des Produkts zu steigern oder die Kosten der Produktion zu senken und somit einen wirtschaftlichen Vorteil zu erzielen. Den Lieferanten und externen Herstellern sind die Herstellung von Produkten, die aufgrund wirtschaftlicher Interessen verfälscht wurden, sowie die Verwendung solcher Produkte in ihrer Lieferkette untersagt.
6. **Notfallprogramm:** Lieferanten und externe Hersteller müssen ein Notfallprogramm entwickeln und umsetzen, das die Notfälle (ob von der Natur oder vom Menschen verursacht) mit der höchsten Wahrscheinlichkeit sowie die ergriffenen Vorsorgemaßnahmen zur Verringerung der Risiken für die Produktversorgung sowie die Lebensmittelsicherheit (sofern ein System zur Lebensmittelsicherheit vorhanden ist) und -qualität umfasst.
7. **Akkreditierte Zertifizierung der Lebensmittelsicherheit oder Qualität der Standorte durch Dritte:** Cargill verlangt von seinen Lieferanten und externen Herstellern die Aufrechterhaltung der Zertifizierung gemäß einem Zertifizierungsprogramm, das nach Abschnitt I dieses Handbuchs oder ISO 9001 "QUALITÄTSMANAGEMENTSYSTEME – ANFORDERUNGEN" geeignet ist. Alternativ kann mit Cargill auch eine dokumentierte Vereinbarung im Hinblick auf eine solche Zertifizierung getroffen werden. Sofern eine Akkreditierung einmal erreicht wurde, ist Cargill unverzüglich zu informieren, wenn diese Zertifizierung erlischt.





8. **Gute Laborpraxis:** Es sind Systeme vorzusehen, die die Zuverlässigkeit der Laborresultate für Tests an für Cargill produzierten Produkten oder Stoffen sicherstellen. Dies umfasst die Verwendung international anerkannter Testmethoden, dokumentierter Verfahren, geschulter und kompetenter Techniker sowie kalibrierter und gewarteter Anlagen.
9. **Internes Auditprogramm:** Lieferanten und externe Hersteller müssen zu geplanten Intervallen interne Audits an ihren Standorten durchführen, um zu ermitteln, ob deren Qualitäts- und Kontrollsysteme (und deren System zur Lebensmittelsicherheit, sofern vorhanden) den Vorschriften entsprechen und effektiv umgesetzt werden. Es muss ein System bestehen, um die Durchführung der Maßnahmen zu prüfen und zu dokumentieren, die basierend auf den Erkenntnissen interner Audits ergriffen wurden. Lieferanten und externe Hersteller sind zudem verpflichtet, die Qualifikationen des Prüfers für ihr internes Auditprogramm zu dokumentieren.
10. **Benachrichtigung über Änderungen:** Lieferanten und externen Hersteller ist es nicht gestattet, ohne die vorherige Benachrichtigung und Genehmigung von Cargill Änderungen an den Produktionsprozessen oder Rohmaterialien (einschließlich der Prozesshilfsmittel) vorzunehmen, wenn diese Änderung/en die Fähigkeit des Lieferanten bzw. externen Herstellers zur Einhaltung der Spezifikation/en und/oder Bereitstellung von Waren, die dem von Cargill qualifizierten Produkt entsprechen, beeinträchtigen würde/n. Sämtliche Änderungen im Hinblick auf den Produktionsstandort sind Cargill zudem entsprechend mitzuteilen, um die Genehmigung einzuholen. Daraufhin entscheidet Cargill zunächst über geeignete Maßnahmen zur Überprüfung dieser Änderungen. Anschließend werden der Standort des Lieferanten bzw. externen Herstellers und das entsprechende Produkt bei Bedarf erneut qualifiziert.
11. **Verpackung:** Alle an Cargill verkauften Produkte sind in sauberen, trockenen Containern, Säcken, Trommeln, Schüttgutbehältern usw. zu verpacken. Dabei ist sicherzustellen, dass keine Fremdkörper enthalten sind und keine chemische Migration von Druckfarben möglich ist. Es müssen stets neue Verpackungen genutzt werden. Ausgenommen hiervon sind die zur Beförderung von Schüttgut genutzten Bänder und Behälter, die zur Reinigung, Desinfizierung und Wiederverwendung vorgesehen sind. Die für Schüttgut verwendeten Bänder und Behälter dürfen zuvor keinerlei Lasten befördert haben, die das Produkt verunreinigen könnten. Die Verpackungen müssen gemäß den vorgegebenen Anforderungen versiegelt werden.
12. **Produktschutz:** Lieferanten und externe Hersteller müssen Vorkehrungen treffen, um die Wahrscheinlichkeit einer absichtlichen Kontamination des Produkts zu reduzieren, von der Produktion über die Lagerung bis hin zum Transport. Dieser Bereich wird oft auch als Schutz für Lebensmittel oder Lebensmittelsicherheit bezeichnet.
13. **Produktspezifikationen:** Lieferanten und externe Hersteller stellen sicher, dass die Produkte die vereinbarten Spezifikationen erfüllen.
14. **Produktprüfung:** Sofern nicht schriftlich vereinbart, werden Lieferanten und externe Hersteller keine Produkte versenden, deren Prüfergebnisse noch ausstehen.
15. **Produktrückverfolgbarkeit/Produktrückrufe:** Lieferanten und externe Hersteller müssen über aktuelle, schriftlich dokumentierte Programme zur Rückverfolgung sowie für Rückrufe von Produkten verfügen und prüfen und belegen können, dass diese Programme wirksam sind.
16. **Qualifizierungsprogramm für Lieferanten:** Lieferanten und externe Hersteller müssen angemessene Präventivmaßnahmen für die Einhaltung gesetzlicher Anforderungen und die Qualitätsmanagementprogramme für deren Zulieferer eingerichtet haben. Zur Vorbeugung müssen diese Funktionen in die Beschaffungsverfahren des Lieferanten bzw. externen Herstellers integriert werden. Zudem ist eine enge Zusammenarbeit mit landwirtschaftlichen Betrieben, Lieferanten, Herstellern, Händlern, Dienstleistern und Importeuren erforderlich. Sämtliche Lieferanten und externen Hersteller sind verpflichtet, Genehmigungs- und Überwachungsprogramme für ihre eigenen Zulieferer zu implementieren. Diese Programme müssen zumindest aus einer Kombination aus den geeigneten Programmen, Spezifikationen, Richtlinien und Verfahren bestehen, die in diesem Dokument beschrieben werden.
17. **Terminals/Umschlag:** Die für die Beförderung oder Lagerung von Schüttgut verwendeten Einrichtungen müssen durch Cargill qualifiziert werden.



18. **Transparenz:** Lieferanten und externe Hersteller müssen bei der Zusammenarbeit mit Cargill einen transparenten Ansatz verfolgen. Dies beinhaltet auch die Offenlegung der relevanten Richtlinien und Verfahren. Lieferanten und externe Hersteller müssen den tatsächlichen Standort bekanntgeben, an dem Produkte für Cargill hergestellt werden. Darüber hinaus ist auch die Herkunft der Rohstoffe anzugeben, wenn Cargill dies im Hinblick auf eine regionale Veranstaltung oder eine Kundenanfrage fordert.
19. **Lager und Transport:** Externe oder Drittanbieter, die Lager- und Transportarbeiten im Auftrag des Lieferanten bzw. externen Herstellers durchführen, fallen in ihren Geltungsbereich des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit bzw. Qualität.

#### D. ALLGEMEINE EMPFEHLUNGEN VON CARGILL

Bei diesen allgemeinen Empfehlungen von Cargill handelt es sich nicht um Anforderungen, die alle Unternehmensbereiche betreffen, sondern lediglich bestimmte Segmente. Es gilt zu beachten, dass diese Empfehlungen in naher Zukunft zu Anforderungen umgewandelt und in den neuen überarbeiteten Fassungen der in diesem Handbuch enthaltenen Anforderungen entsprechend enthalten sein werden.

**Nachhaltigkeit:** Cargill hat es sich zum Ziel gesetzt, bei [nachhaltigen](#) Produkten und Dienstleistungen zum vertrauenswürdigsten Partner für unsere Kunden zu werden. Mit unserer globalen Präsenz sowie unserem Marktwissen und unseren Kompetenzen im Bereich Lieferketten engagieren wir uns, um eine nachhaltigere Zukunft mit besserer Lebensmittelsicherheit zu schaffen. Unsere Kunden und Gemeinden vertrauen auf die Lösungen von Cargill zur Ernährung der Welt und zum Schutz des Planeten, sowohl heute als auch für künftige Generationen. Durch die Erfüllung der in diesem Handbuch aufgeführten Anforderungen ebnet unsere Lieferanten und externen Hersteller den Weg für die Bereitstellung nachhaltiger und verantwortungsbewusst beschaffter Produkte. Nachhaltigkeit bedeutet jedoch weit mehr, wobei Cargill den Schwerpunkt auf die Bereiche Landnutzung, Klimawandel, Wasserressourcen, Lebensumstände von Bauern, Lebensmittelsicherheit und Ernährung legt.



# III. Beurteilung und Qualifizierung von Lieferanten und externen Herstellern (für ALLE Produktgruppen gültig)

Cargill wird jeden einzelnen Lieferanten und externen Hersteller in seiner Lieferkette beurteilen und qualifizieren. Im Rahmen der Beurteilung ist entscheidend, dass die Lieferanten und externen Hersteller möglichst detaillierte Angaben machen. So können sie sicherstellen, dass Cargill die Kontrollmechanismen vollumfänglich versteht, die am tatsächlichen Produktionsstandort zur Verringerung des Risikos der bezogenen Produkte bestehen. Cargills Qualifizierungs- und Managementprozess für Lieferanten und externe Hersteller umfasst fünf grundlegende Komponenten: (A) Erstinformationen und Anforderung von Dokumenten, Audit und/oder Kontrollprüfung, (B) Korrekturmaßnahmenpläne vor der Qualifizierung, (C) Vereinbarung über Lebensmittelsicherheit, Qualität und gesetzliche Anforderungen, (D) Feststellung und Mitteilung des anfänglichen Status der Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsqualifizierung des Lieferanten oder externen Herstellers und bei Bedarf (E) Fabrikversuche.

## A. ERSTINFORMATIONEN, ANFORDERUNG VON DOKUMENTEN, AUDIT UND/ODER KONTROLLPRÜFUNG

Jeder ins Auge gefasste Lieferant oder externe Hersteller muss einer Prüfung der Lebensmittelsicherheit, Qualität und Einhaltung gesetzlicher Anforderungen unterzogen werden. Der Einsatz von Fragebögen, die Überprüfung der geforderten Dokumentation, Inspektionsberichte, öffentlich verfügbaren Informationen, behördlichen Angaben, Zertifizierungen in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit von Dritten, Audits durch Cargill vor Ort, Produktprüfungen und die Kontrolle der Fähigkeit zur Einhaltung der Spezifikationen sind einige der Methoden, die Cargill einsetzen kann, um sicherzustellen, dass die Lieferanten und externen Hersteller in der Lage sind, unsere Anforderungen fortlaufend einzuhalten.

## B. KORREKTURMASSNAHMENPLÄNE VOR DER QUALIFIZIERUNG

Wenn Cargill beim ersten Audit und in der Überprüfungsphase seitens des Lieferanten oder externen Herstellers ein Versäumnis in Bezug auf die Einhaltung von Cargills Anforderungen feststellt, muss dieser Cargill einen Korrekturmaßnahmenplan mit einer Zeitleiste für die Implementierung vorlegen. Vor einer Entscheidung über den endgültigen Qualifizierungsstatus wird Cargill sämtliche Korrekturmaßnahmenpläne auf ihre Zweckmäßigkeit in Bezug auf die Beseitigung der festgestellten Abweichungen prüfen. Eine Entscheidung über die Qualifizierung

wird erst getroffen, wenn für sämtliche von Cargill festgestellten und zu beseitigenden Abweichungen ein von Cargill genehmigter Korrekturmaßnahmenplan besteht. Wird eine effektive Beseitigung der festgestellten Abweichungen versäumt, kann dies zum Ausschluss aus dem Verfahren führen.

## C. VEREINBARUNG ÜBER LEBENSMITTELSICHERHEIT, QUALITÄT UND GESETZLICHE ANFORDERUNGEN

Cargill verlangt von seinen Lieferanten und externen Herstellern, dass diese der Einhaltung aller von Cargill vorgegebenen und regulatorischen Anforderungen zustimmen. Die Zustimmung wird durch Unterzeichnung unserer Vereinbarung über Lebensmittelsicherheit, Qualität und gesetzliche Anforderungen ausgedrückt, die stets zum Ende des Beurteilungsprozesses zur Prüfung und Unterzeichnung vorgelegt wird.

## D. FESTSTELLUNG UND MITTEILUNG DES ANFÄHGLICHEN STATUS DER LEBENSMITTELSICHERHEITS- UND QUALITÄTSQUALIFIZIERUNG DES LIEFERANTEN ODER EXTERNEN HERSTELLERS

Cargill ermittelt nach Abschluss des ersten Audits und der Überprüfungsphase sowie bei Bedarf nach der Entwicklung bzw. Umsetzung eines Korrekturmaßnahmenplans den anfänglichen Status der Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsqualifizierung und gibt diesen entsprechend bekannt. Der Status der Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsqualifizierung kann auf ein oder mehrere spezifische Produkte/Materialien/Dienstleistungen/Produktionslinien und/oder Werke des Lieferanten oder externen Herstellers beschränkt sein. In der Regel bezieht er sich jedoch auf den tatsächlichen Produktionsstandort. Hinweis: Dies ist nur eine Feststellung des STATUS DER LEBENSMITTELSICHERHEIT UND QUALITÄT. Damit ist nicht garantiert, dass der Lieferant oder externe Hersteller tatsächlich Aufträge von Cargill erhält oder erhalten wird. Cargill klassifiziert den Status der Lebensmittelsicherheit und Qualität wie folgt: (i) Zugelassen, (ii) Zugelassen unter bestimmten Bedingungen, (iii) Nicht zugelassen und (iv) Disqualifiziert. Cargill arbeitet nur mit Lieferanten und externen Herstellern zusammen, die einen angemessenen Status der Lebensmittelsicherheit und/oder Qualität aufweisen.

Nachstehend wird die Klassifizierung des Status der Lebens-/ Futtermittelsicherheit durch Cargill erläutert:

**Zugelassen:** Cargill kann mit einem Lieferanten oder externen Hersteller zusammenarbeiten, der den Status "Zugelassen" aufweist. Um den Status "Zugelassen" zu erhalten, muss der Lieferant oder externe Hersteller Cargill eine unterzeichnete Ausfertigung der Vereinbarung über Lebensmittelsicherheit, Qualität und gesetzliche Anforderungen zukommen lassen. Um diesen Status beizubehalten, muss ein Lieferant oder externer Hersteller sicherstellen, dass seine Dokumentation stets nach Bedarf aktualisiert wird. Darüber hinaus müssen alle fortlaufenden Anforderungen, wie beispielsweise Leistungsergebnisse in Sachen Lebensmittelsicherheit, Qualität und Dienstleistungen, eingehalten werden.

**Zugelassen unter bestimmten Bedingungen:** Cargill kann mit einem Lieferanten oder externen Hersteller zusammenarbeiten, der den Status "Zugelassen unter bestimmten Bedingungen" aufweist, nachdem (i) überprüft wurde, dass ein angemessener Korrekturmaßnahmenplan und ein gemeinsam abgestimmter Zeitplan zur Beseitigung der Abweichungen besteht, und/oder (ii) ein angemessener Plan entwickelt und implementiert wurde, um das potenzielle Risiko zu verringern. Sobald Cargill festgestellt hat, dass der Korrekturmaßnahmenplan erfolgreich und zu seiner Zufriedenheit umgesetzt wurde, kann der Lieferant oder externe Hersteller in den Status "Zugelassen" wechseln.

**Nicht zugelassen:** Cargill arbeitet mit keinem Lieferanten oder externen Hersteller zusammen, der den Status "Nicht zugelassen" aufweist. Ein Lieferant oder externer Hersteller, der den Status "Nicht zugelassen" hat und den Status "Zugelassen" erreichen möchte, muss einen Korrekturmaßnahmenplan entwickeln und umsetzen, der von Cargill genehmigt wird. Zudem muss Cargill sich von der erfolgreichen Durchführung des Korrekturmaßnahmenplans und der Einhaltung unserer Anforderungen überzeugen. Die Überprüfung der effektiven Umsetzung des Korrekturmaßnahmenplans kann ein Audit vor Ort beinhalten.

**Disqualifiziert:** Cargill arbeitet mit keinem Lieferanten oder externen Hersteller zusammen, der den Status "Disqualifiziert" aufweist. Der Status "Disqualifiziert" zeigt, dass ein Lieferant oder externer Hersteller bedeutende Lücken in seinen Programmen zur Lebensmittelsicherheit aufweist. Lieferanten und externe Hersteller, die den Status "Disqualifiziert" erhalten haben, sind für mindestens ein Jahr ab dem Datum der Zuweisung dieses Status davon ausgeschlossen, sich erneut als Lieferant von Cargill zu bewerben. Wenn sie sich dann erneut als Lieferant von Cargill bewerben, werden sie dem strengsten Überprüfungsprozess durch Cargill unterzogen.

### E. FABRIKVERSUCHE

Wenn ein Lieferant oder externer Hersteller in einen Fabrikversuch involviert ist, wird er im Rahmen des Qualifizierungsprozesses über Cargills Anforderung informiert. Ein Fabrikversuch kann in einer Anlage von Cargill bzw. vom Lieferanten oder externen Hersteller erst vorgenommen werden, wenn dieser einen akzeptablen Status bezüglich der Lebensmittelsicherheit erhalten hat. Die Ergebnisse eines Fabrikversuchs können den jeweiligen Status der Lebensmittelsicherheit gegebenenfalls ändern.



# IV. Fortlaufendes Management von Lieferanten und externen Herstellern (für ALLE Produktgruppen gültig)

Das fortlaufende Management von Lieferanten und externen Herstellern durch Cargill besteht aus fünf Komponenten: (i) Regelmäßige Audits oder Nachkontrollen der Einhaltung der Vorgaben, (ii) Fortlaufende Überwachung, (iii) Verwaltung auslösender Ereignisse, (iv) Korrekturmaßnahmenpläne nach der Qualifizierung und (v) Aktualisierungen des Status der Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsqualifizierung.

## A. LEISTUNGSÜBERWACHUNG

Als Bestandteil seines Programms für Lieferanten und externe Hersteller überwacht Cargill auch die fortlaufende Leistung dieser mit verschiedenen Methoden. Cargill gibt dem jeweiligen Lieferanten oder externen Hersteller bekannt, welche Dokumente und Informationen von diesem für diese Überwachung benötigt werden. Die benötigten Dokumente können sich gelegentlich ändern. Einige Beispiele für die Art der erforderlichen Dokumentation und anderen Informationen werden nachstehend aufgelistet:

- Produktdaten (z. B. Angaben zu Proteinen, Fett, Ballaststoffen, Asche, MDF, Feuchtigkeitsgehalt, Partikelgröße)
- Mikrobiologische Testergebnisse
- Ergebnisse von Verunreinigungstests
- Monatsberichte zu wichtigen Leistungsindikatoren
- Audits durch Dritte
- Produktsicherheitsdatenblatt (PSDB)
- Beschwerden
- Aufzeichnungen des Änderungsmanagements
- Chargenaufzeichnungen
- Prozesskontrolldiagramm (Ziel/Bereich)

## B. VERWALTUNG AUSLÖSENDER EREIGNISSE

Ein "auslösendes Ereignis" ist ein Ereignis oder ein Umstand, aufgrund dessen Cargill sich veranlasst sehen würde, den Status der Lebensmittelsicherheit oder eine andere Komponente seines Managements von einem oder mehreren Lieferanten oder externen Herstellern zu ändern. Eine Änderung des Status der Lebensmittelsicherheit oder einer anderen Komponente des Managements eines Lieferanten oder externen Herstellers durch Cargill kann positiv oder negativ sein. Beispiele für auslösende Ereignisse sind insbesondere:

- Reklamationen, die einen Rückruf zur Folge haben (Marktrückruf), z. B. Rückruf, Rückzug vom Markt
- Wiederholte Versäumnisse bei der Erfüllung der Spezifikationsanforderungen
- Änderungen an Anlagen, Zutaten/Hilfsstoffen oder Prozessen beim Lieferanten bzw. externen Hersteller oder bei Cargill
- Änderung der Spezifikationen durch den Lieferanten bzw. externen Hersteller oder Cargill
- Ereignisse in der Branche, im wirtschaftlichen Umfeld, in den Medien – z. B. Melamin
- Änderungen der gesetzlichen Anforderungen und ihrer Umsetzung
- Trends bei wichtigen Leistungsindikatoren
- Ergebnisse eines Audits

## C. AKTUALISIERUNGEN DES STATUS DER LEBENSMITTELSICHERHEITS- UND QUALITÄTSQUALIFIZIERUNG

Wenn die Ergebnisse eines regelmäßigen Audits und/oder einer Überprüfung, der fortlaufenden Überwachung oder der Nachforschungen aufgrund eines auslösenden Ereignisses zeigen, dass ein Lieferant oder externer Hersteller Cargills Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit und/oder Qualität nicht einhält, hat Cargill das Recht, den Qualifizierungsstatus eines Lieferanten oder externen Herstellers zu ändern.



