



**Cargill beszállítókra és  
külső gyártókra  
vonatkozó  
követelmények**

**3.0 kiadás**

Hatályos 2018. június 1-től

## MEGJEGYZÉS A BESZÁLLÍTÓK ÉS KÜLFÖLDI GYÁRTÓK SZÁMÁRA

A Cargill azon meggyőződésből cselekszik, hogy a helyes döntés lefekteti a hosszú távú siker alapjait. Ez a kultúra a Cargill irányelveiben gyökerezik, amelyek alapját képezik az üzleti tevékenység végzésére vonatkozó etikai és megfelelési normáinknak világszerte. Úgy véljük, hogy az emberi és állati élelmiszerezést támogató nemzetközi ellátási láncoknak biztonságosnak, magas színvonalúnak és szabályszerűnek kell lenniük.

A Cargill számos élelmiszer-ellátási láncban van jelen a világon, a farmtól az asztalig, és elkötelezettek vagyunk az egészséges, tápláló termékek és szolgáltatások nyújtása iránt. Csak azokat a termékfejlesztési, beszerzési, ellátási lánci, szállítási, tárolási, termelési, gyártási és forgalmazási rendszereket és szállítókat használjuk, amelyek biztosítják termékeink biztonságát és szabályszerűségét.

Minden Cargill vállalatnak, alkalmazottnak, beszállítónak és külső gyártónak saját felelőssége, hogy biztosítsa a biztonságos termékek előállítását, és megfeleljen az alkalmazandó jogszabályoknak, előírásoknak és a Cargill követelményeinek. Ügyfeleink és fogyasztóink számára a biztonságos, kiváló minőségű és megfelelő termékek biztosítása az ellátási láncban részt vevő partnereink és a mi közös felelősségünk.

Az Önnel, beszállítóinkkal, és a külső gyártókkal közös erőfeszítéseink révén továbbra is az élelmiszerbiztonsági kockázatok mérséklése, a minőségi kockázatok csökkentése, az emberek és állatok folyamatos biztonsága érdekében folytatjuk munkánkat. Az Ön munkája a biztonságos, fenntartható és felelős ellátási lánc biztosításának kulcsfontosságú elemét képezi, amely egyaránt elősegíti a Cargill, ügyfeleink és közösségeink gyarapodását. A Cargill nevében szeretnék köszönetet mondani a kemény munkájáért.

Tisztelettel,

Sean Leighton  
alelnök, élelmiszer-biztonság és minőség  
Cargill, Incorporated

## TARTALOMJEGYZÉK

Bevezetés. .... 2

I. Az összetevőkre és az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő csomagolás szállítóira, az élelmiszeripari vegyi beszállítókra és az összes külső gyártóra vonatkozó követelmények

II. A nem élelmiszeripari élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő vegyi anyagok és feldolgozási segédanyagok beszállítóira vonatkozó követelmények ..... 9

III. A beszállítók és a külső gyártók kiértékelése és minősítése (valamennyi terméktípusra érvényes).... 12

IV. A beszállítók és a külső gyártók folyamatos kezelése (minden terméktípusra érvényes). .... 14

# Bevezetés

A Cargill élelmiszeripari, mezőgazdasági, pénzügyi és ipari termékeket és szolgáltatásokat nyújt világszerte. A gazdálkodókkal, termelőkkel, beszállítókkal, gyártókkal, ügyfelekkel, kiskereskedőkkel, kormányzatokkal és közösségekkel közösen segítjük az emberek gyarapodását, ismereteink és több mint 150 éves tapasztalatunk bevonásával. 70 ország 155 000 szakemberéből álló csapatunk összefogja az élelmiszer, a mezőgazdaság, az élelmezés és a kockázatkezelés világát. Folyamatosan olyan termékeket fejlesztünk, amelyek a fogyasztók számára pontosan azt nyújtják, amit keresnek, valamint előremozdítják az élelmezést, az élelmiszerbiztonságot és a fenntarthatóságot. Minden partnerünknek segítünk az innováció és a kockázatkezelés terén, hogy holnap is táplálhassák a világot. A Cargill nemzetközi emberi és állati élelmiszer- és takarmánybiztonsági, minőségi és szabályozási folyamatokat és szabványokat vezetett be termékeink és szolgáltatásaink integritásának biztosítására. Ügyfeleink elvárják tőlünk, hogy biztonságos, magas minőségű és a szabályozásnak megfelelő termékeket biztosítsunk azon ellátási láncokban, amelyekben részt veszünk. A bonyolult nemzetközi ellátási láncok kezelése teljes körű együttműködést és támogatást igényel beszállítóinktól és a külső gyártóktól (SEM). A SEM-ek sikeréhez azoknak a Cargill irányelveivel összhangban kell működniük, és teljes mértékben meg kell felelniük a Cargill élelmiszerbiztonsági, minőségi és szabályozási követelményeinek. 2011-ben a Cargill egyetlen nemzetközi megközelítést vezetett be a minősített beszállítók és a külső gyártók számára a különböző vállalkozásaink körében. Ennek a megközelítésnek az egyik legfőbb célja az volt, hogy lehetővé tegye a Cargill számára, hogy csak olyan beszállítókat válasszon minősítettnek, amelyek megfelelnek a követelményeknek, emellett egyetlen közös minősítési folyamattal alkalmazhatók számos különféle vállalkozásunkban. Követelményrendszerünk alapja, hogy a SEM-ek rendelkezzenek egy megalapozott, dokumentált, hatályos és fenntartott élelmiszerbiztonság-kezelési rendszerrel (FSMS). A leghatékonyabb FSMS megalapozása, üzemeltetése és frissítése egy közös keretrendszeren belül történik, amely termelési létesítményeink teljes ellátásilánc-kezelési tevékenységében megtalálható. A jól működő FSMS magában foglalja a létesítmények azon veszélyeire történő ügyelést, amelyek várhatóan előfordulhatnak, és közvetlenül vagy közvetve hatással lehetnek a termékbiztonságra, a (jellemzően a HACCP-elvek által kezelt) jólétre, az interaktív kommunikációra, a rendszerkezelésre és a hatékony előfeltételi programok alkalmazására. Ezért megközelítésünket

az [ISO 22000](#) nemzetközi szabvány köré építjük fel. Ez a megközelítés biztosítja a Cargill és ügyfeleink számára, hogy ellátási láncunk biztonságos és felelős legyen.

Tudomásul vesszük, hogy bizonyos feldolgozási segédeszközökre, érintkezésbe kerülő anyagokra és érintkezésbe kerülő csomagolásra nem feltétlenül vonatkoznak ugyanazon jogi, szabályozási és nemzetközi élelmiszerbiztonsági előírások, mint a Cargill által emberi élelmiszerek, illetve állati takarmányok összetevőiként elismert anyagokra. Ugyanakkor ezen beszállítóktól is elvárjuk a termelés tisztaságának biztosítására, a szennyeződési kockázat ellenőrzésére, a változások irányunkban történő bejelentésére, és az előírásainknak való megfelelésre szolgáló folyamatok alkalmazását. A Cargill azon célból működik együtt a SEM-ekkel, hogy megosszák egymással az élelmiszer- és takarmánybiztonság, a minőség, az előírásoknak való megfelelés, és a folyamatos fejlesztés területein szerzett legjobb tapasztalataikat.

Jelen útmutató a SEM-ek számára készült, és tájékoztatást nyújt a (i) Cargill SEM-ekre vonatkozó élelmiszerbiztonsági, minőségi és szabályozási megfeleléssel kapcsolatban („Cargill SEM élelmiszerbiztonsági követelmények”), valamint (ii) a Cargill SEM-ekre vonatkozó élelmiszerbiztonsági, minőségi és szabályozási megfelelési minősítési és kezelési folyamataival kapcsolatban („Cargill SEM minősítési és kezelési folyamatok”).





# I. Az összetevők és az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő csomagolóanyagok szállítóira, az élelmiszeripari vegyi és feldolgozási segédanyagok szállítóira, és az összes külső gyártóra vonatkozó követelmények

A Cargill SEM élelmiszerbiztonsági követelményei négy alapvető elemből állnak: (A) jogi és szabályozási követelmények, (B) nemzetközi szabványok és HACCP követelmények, (C) jó gyártási gyakorlat (GMP) követelmények, (D) a Cargill egyedi követelményei. Ezen felül az (E) Cargill általános ajánlások.



## A. JOGI ÉS SZABÁLYOZÁSI KÖVETELMÉNYEK

A Cargill megköveteli, hogy a SEM-ek úgy alapozzák meg élelmiszerbiztonsági és minőségi programjaikat, hogy azok teljes mértékben megfeleljenek az összes vonatkozó jogi és szabályozási követelménynek, és felkészüljenek az ilyen megfelelés dokumentált bizonyítására. Minden SEM kötelessége meghatározni, megérteni és betartani a működésükre és a termékeikre vonatkozó jogi és szabályozási követelményeket, mind a gyártás helyét képező országban, mind pedig a szolgáltatás és termék szállítási országában. Ha a Cargill az adott SEM-et bármely más jogszabály és előírás betartására kötelezi, a Cargill közli velük ezen további követelményeket. Bizonyos esetekben a Cargill arra kötelezheti a SEM-et, hogy az megfeleljen az ipari útmutatásoknak / szabványoknak.

A teljesség igénye nélkül ide értve, hogy az adott SEM termékei és létesítményei megfeleljenek az alábbiakkal kapcsolatos jogszabályi és szabályozási követelményeknek:

- termékregisztráció
- címkézés
- létesítmény üzemeltetési engedélye(i)
- nemkívánatos anyagok (pl. dioxinok, nehézfémek stb.)
- biotechnológia (pl. génmódosítás, fermentációs folyamatok stb.)
- identitási szabvány
- igénylések – táplálkozási / egészségügyi, természetes, nem GMO és egyebek
- allergének
- állategészség



- általában biztonságosnak nyilvánított
- besugárzás
- higiénia, veszélyelemzés, helyes gyártási gyakorlat
- élelmiszer-csomagolás és igazoló dokumentumok a kioldódási határértékek bizonyítására
- termék szállítása
- az alábbiak alkalmazása:
  - o állati fehérjék
  - o adalékanyagok (pl. tartósítószer, aromák stb.)
  - o gyógyszerek
  - o részlegesen hidrogénezett olajok
  - o tengeri származék
  - o GMO összetevők
  - o antibiotikumok
  - o vegyi anyagok és adalékanyagok

## B. NEMZETKÖZI SZABVÁNYOK ÉS HACCP KÖVETELMÉNYEK

A Cargill megköveteli, hogy az SEM-ek megfeleljenek a Kódexnek, az élelmiszerbiztonsági programok nemzetközi szabványának, a <http://www.codexalimentarius.org>-nak, amely magában foglalja a Veszélyelemzés és a Kritikus Ellenőrzési Pontok (HACCP) alapelveit és rendszerét:

- Emberi és állati élelmiszerekre [ÁLTALÁNOS ALAPELVEK AZ ÉLELMISZER-HIGIÉNIÁRA VONATKOZÓAN CAC/RCP 1-1969](#)
- Ezenkívül az állateledelekre [GYAKORLATI ÚTMUTATÓ A JÓ TAKARMÁNYOZÁSRA VONATKOZÓAN CAC/RCP 54-2004](#)
- A Vegyi anyagok és adalékanyagok SEM-eknek meg kell felelniük vagy meg kell haladniuk a [FOOD CHEMICALS CODEX \(FCC\)](#)-BEN leírt tisztaságra vonatkozó előírásokat



## C. HELYES GYÁRTÁSI GYAKORLAT KÖVETELMÉNYEI

A Cargill megköveteli, hogy a SEM-ek rendelkezzenek programokkal a következők irányítására:

- [ISO/TS 22002-1: 2009](#) – Az élelmiszerbiztonsági programokra vonatkozó előfeltételek – Élelmiszergyártás (1. rész)
- [ISO/TS 22002-4: 2013](#) – Az élelmiszerbiztonsági programokra vonatkozó előfeltételek – Élelmiszer-csomagolás gyártása (4. rész)
- [ISO/TS 22002-6: 2016](#) – Az élelmiszerbiztonsági programokra vonatkozó előfeltételek – Takarmány- és állateledel előállítás (6. rész)



## D. CARGILL SPECIFIKUS KÖVETELMÉNYEI

A fenti A, B és C szakaszban felsorolt követelményeknek való megfelelés mellett a Cargill számos olyan specifikus követelményt határozott meg, amelyeknek minden SEM-nek meg kell felelniük. A Cargill bizonyos szegmensei sajátos követelményeket állíthatnak fel, amelyek csak az adott szegmens ipari vagy vevői piacára vonatkoznak.

1. **Állatvédelem** : Az elsődleges állattenyésztésben részt vevő SEM-eknek minden állatot figyelmesen és tisztelettel kell gondozniuk, az antibiotikumokat felelősségteljesen, az alkalmazandó jogszabályoknak megfelelően kell alkalmazniuk, és hatékony tápanyagokat kell biztosítani számukra. A SEM-eknek szisztematikusan kell megközelíteniük az állatok kezelését. Az erőteljes, szisztematikus megközelítést az Észak-amerikai Húsipari Intézet (NAMI) vagy más ország megfelelője által kiadott „Ajánlott állatkezelési irányelvek és ellenőrzési útmutató” jelenlegi kiadványának dokumentált megfelelésével igazolják. A programnak/programoknak a vezetői elkötelezettséget, a felvételi gyakorlatok, a munkavállalók képzése, a rendszeres ellenőrzés, a hiányosságok dokumentálása és a korrekciós intézkedések végrehajtását kell megcéloznia/megcélozniuk. Referencia: <http://www.animalhandling.org/ht/d/sp/i/26752/pid/26752>

2. **Brókerek, forgalmazók, kereskedők és exportőrök:** Ha a termékeket brókerek, forgalmazók, kereskedők vagy exportőrök (B/D/T/E) révén szerzik be, amely a SEM egyik típusa, a jelen kézikönyv követelményei abban az esetben is érvényesek. A B/D/T/E csoport felé elvárás, hogy csak a Cargill által jóváhagyott termelő létesítményekből szerezzék be a termékeket, és meggyőződjenek arról, hogy ezek a helyek megfeleljenek jelen kézikönyv követelményeinek. A B/D/T/E csoportnak bizonyítania kell a termék nyomonkövethetőségét, hogy a Cargill által jóváhagyott termelő létesítmény fennmaradjon, és megkapja a Cargill jóváhagyását, amikor a beszerzett termék forrását megváltoztatják. Tilos a terméket olyan termelő létesítményből beszerezni, amelyet a Cargill nem engedélyezett.
3. **Megfelelőségi ellenőrzés:** A jelen kézikönyvben leírt követelményeknek való megfelelés méréséhez a Cargill fenntartja magának a jogot, hogy bejelentett helyszíni ellenőrzéseket végezzen, vagy meglátogassa a SEM létesítményeit, beleértve a független harmadik fél igazoló szervei által használtakat. A SEM-nek biztosítania kell a revizornak a termékre vagy a Cargill által megvásárolt alapanyagra vonatkozó termelési létesítményhez, dokumentumokhoz, nyilvántartásokhoz és mintákhoz való hozzáférését. Az ellenőrzések történhetnek az első értékelési és minősítési eljárás alatt, vagy bármikor az élelmiszerbiztonsági minősítés meghatározása után, illetve addig, amíg a SEM aktív a Cargill számára. Abban az esetben, ha a megfelelési ellenőrzés eredményei nem kielégítőek és a SEM nem tudott megfelelő korrekciós intézkedéseket végrehajtani az azonosított hiányosságokra vonatkozóan, a Cargill fenntartja magának a jogot, hogy felfüggeszzen bármely beszerzést a SEM-től mindaddig, amíg a korrekciós intézkedéseket végre nem hajtják, vagy megszüntesse a SEM-mel való kapcsolatát.
4. **Dokumentumok és nyilvántartások:** Az SEM-nek az élelmiszerbiztonság, a minőség és a szabályozási dokumentumok és nyilvántartások ellenőrzésére szolgáló eljárást kell megvalósítania. A SEM értékelésének részeként a SEM-nek olyan dokumentumokat kell biztosítania, amelyek igazolják, hogy a SEM megfelel a kézikönyv követelményeinek.
5. **Gazdaságilag motivált csalás:** A SEM-nek a veszélyelemzés részeként kell értelmeznie a gazdaságilag motivált csalást, amely egy anyag tisztességtelen, szándékos helyettesítésében vagy hozzáadásában nyilvánul meg a termék nyilvánvaló értékének növelése vagy a termelés költségeinek csökkentése céljából, pl. gazdasági haszonszerzésért. Egy SEM számára tilos gazdaságilag meghamisított termék előállítása vagy ilyen anyag ellátási láncban való használata.
6. **Szükséghelyzeti reagálási program:** A SEM-nek ki kell dolgoznia és meg kell valósítania egy olyan szükséghelyzeti reagálási programot, amely a legvalószínűbb várható vészhelyzeteket (természeti vagy ember által előidézett) célozza meg, valamint olyan rendelkezéseket, amelyek a termékellátással, az élelmiszerbiztonsággal és a minőséggel kapcsolatos kockázatok enyhítésére szolgálnak.







**7. Külső fél élelmiszerbiztonsági akkreditált tanúsítványa:**

Az emberi táplálék SEM-jeinek meg kell felelniük a [Global Food Safety Initiative \(GFSI\) \(Globális Élelmiszerbiztonsági Kezdeményezés\)](#) tanúsítási programnak, vagy dokumentált megállapodással kell rendelkezniük a Cargill-el a vonatkozó tanúsítvánnyal kapcsolatban. A Cargill állateledel/takarmányozás szegmensei esetén, vagy olyan esetekben, ahol a SEM iparág kívül esik az elérhető GFSI akkreditált tanúsítványi programok tartományán, a SEM-nek a szükséges alternatív tanúsítványt kell beszereznie (pl. FAMI-QS, GMP+, EFISC, ISO 9001 stb.), vagy dokumentált megállapodással kell rendelkeznie a Cargill-el a tanúsítvánnyal kapcsolatban. A tanúsítvány megszerzését követően, a Cargill-t haladéktalanul értesíteni kell a tanúsítvány elévüléséről.

**8. Élelmiszer allergén szabályozás:** Adott esetben az élelmiszer-allergének esetleges összekeverésének megelőzése és szabályozása érdekében kell rendszereket létrehozni, valamint a termékekben lévő allergének megfelelő jelölésének biztosítása érdekében.

**9. Élelmiszer/takarmány-biztonsági termékellenőrzés:** A biológiai, kémiai vagy fizikai kockázat miatt ellenőrzött termékek, amelyeket emberi élelekként vagy állati takarmányként való használatra az adott veszély alkalmatlanná teszi, nem szállíthatók addig, amíg a vizsgálat befejeződik és a terméket biztonságosnak nem nyilvánítják.

**10. Helyes laboratóriumi gyakorlat:** A laboratóriumi eredmények megbízhatóságának biztosítására rendszereket kell működtetni a Cargill számára gyártott termékeken vagy anyagokon végzett vizsgálatokra vonatkozóan. Ez magában foglalja a nemzetközileg elismert vizsgálati módszerek, dokumentált eljárások, képzett és kompetens technikusok, kalibrált és karbantartott berendezések használatát.

**11. Belső ellenőrzési program:** A SEM-nek belső ellenőrzést kell végeznie a létesítményen, tervezett időközönként annak megállapítása érdekében, hogy az élelmiszerbiztonság, a minőség és a szabályozási rendszer megfelel-e és ténylegesen megvalósul-e. Rendelkezni kell egy olyan rendszerrel, amely a belső ellenőrzési megállapítások befejezésének ellenőrzését dokumentálja. A SEM-nek igazolnia kell az ellenőrzési képesítést a belső ellenőrzési programhoz.

**12. Kioldódási fok/Kioldódás:** A Cargill részére csomagolóanyagokat biztosító SEM-eknek fel kell készülniük arra, hogy igazolják a megfelelő csomagolási előírásoknak való megfelelést, többek között a kioldódást és/vagy a kioldódási fok vizsgálati eredményeit a csomagolást alkotó anyaggal.

**13. Változások bejelentése:** A Cargillt értesíteni kell és jóvá kell hagynia a gyártási helyszín, a termékleírás, a termelési eszközök és/vagy a gyártási folyamat minden olyan változtatását vagy módosítását, amely ésszerűen befolyásolhatja a teljesítményt, a minőséget, az élelmiszerbiztonságot vagy a jogszabályi megfelelést. A Cargill meghatározza a változtatások felülvizsgálatához szükséges megfelelő intézkedéseket, és szükség esetén újra minősíti a SEM-et és a kapcsolódó termékeket. A változtatások vagy módosítások többek között az alábbiakra vonatkozhatnak: a megállapodás szerinti termékleírásra, a csomagolóanyagokra vagy megjelenésre, a gyártási folyamatra, a készítményre vagy összetételre, a fermentáció típusára, az aktuális termelő létesítményre stb.

**14. Csomagolás:** A Cargill-nek eladott terméket tiszta, száraz tartályokba, zsákokba, hordókba, ömlesztett áru tárolására alkalmas szállítótartályokba stb. kell csomagolni, idegen anyagtól és tintától származó kémiai migrációtól mentesen. A csomagolásnak teljesen újnak kell lennie, kivéve a tisztítható, fertőtleníthető és újrahasznosított ömlesztett áru szállítására alkalmas szállítótartályokat és zacskókat. Az ömlesztett áru szállítására alkalmas szállítótartályok és zacskók nem tartalmazhatnak korábbi rakományból származó szennyeződések, amelyek befolyásolnák a termék használhatóságát. A csomagolást a közölt követelményeknek megfelelően kell lezárni.

**15. Termékvédelem:** A SEM-nek rendelkeznie kell olyan időszerű intézkedésekkel, amelyek csökkentik az emberi élelmiszer-/állati takarmányellátás szándékos szennyezésének esélyét a termelési, tárolási és szállítási folyamatokban. Ezt élelmiszervédelemnek vagy élelmiszer-biztonságnak is nevezhetjük.

**16. Termékleírások:** A SEM-ek biztosítják, hogy a termékek megfelelnek az elfogadott előírásoknak.



17. **Termék-nyomonkövethetőség/Termékvisszahívás:** Az SEM-nek aktuális, írásos termék-nyomonkövethetőségi és visszahívási programokat kell fenntartania, valamint a programok hatékonyságára vonatkozó ellenőrzéseket is.
18. **Különleges tanúsítványok:** Ha a Cargill előírások külön tanúsítványt igényelnek, például organikus, diétás, GMO-mentes stb., akkor a tényleges termelő létesítményt a Cargill számára elfogadható igazoló szervnek kell tanúsítania, és a Cargillt haladéktalanul értesíteni kell a tanúsítvány elvételéről.
19. **Szállítói minősítési program:** A SEM-eknek rendelkezniük kell az élelmiszerbiztonságra, a jogszabályi megfelelésre és a minőségbiztosítási programokra vonatkozó megelőző intézkedésekkel a beszállítóik számára. A megelőzés megköveteli, hogy ezeket a szolgáltatásokat a SEM-ek beszerzési folyamatába integrálják, és szoros együttműködést is igényel a termelőkkel, beszállítókkal, gyártókkal, forgalmazókkal, szolgáltatókkal és importőrökkel. Minden SEM-nek jóváhagyási és felügyeleti programmal kell rendelkeznie saját beszállítóira vonatkozóan, amelyek legalább

az ebben a dokumentumban ismertetett megfelelő programok, előírások, irányelvek és eljárások kombinációjából áll.

20. **Terminálok/átrakodóállomások:** Az ömlesztett anyagok átrakodására vagy tárolására használt létesítményeket a Cargill-nek kell minősítenie.
21. **Átláthatóság:** Az SEM-nek átlátható megközelítést kell alkalmaznia a Cargillel való együttműködés érdekében, beleértve a vonatkozó irányelvek és eljárások közzétételét is. A SEM-nek közzé kell tennie a tényleges termelési létesítmény helyét a Cargill számára, valamint a nyersanyagok származását, ha a Cargill előírja egy földrajzi esemény vagy az ügyfél megjelölésére.
22. **Raktár és szállítás:** A SEM-mel szerződésben álló külső vagy harmadik fél raktárának vagy a szállításnak az élelmiszerbiztonsági irányítási rendszer hatálya alá kell tartoznia.

## E. CARGILL ÁLTALÁNOS AJÁNLÁSOK

A Cargill Általános ajánlások a Cargill-nál széles körben elterjedt követelmények, de egyes üzleti szegmensek esetén szükség lehet az ezeknek az ajánlásoknak való megfelelésre. Fontos megjegyezni, hogy ezek az ajánlások a közeljövőben követelményekké válnak majd, és bekerülnek a kézikönyv jövőbeni felülvizsgálatába.

1. **Minőségbiztosítási rendszer:** Az élelmiszer-biztonsági irányítási rendszer mellett erősen ajánlott egy SEM minőségirányítási rendszer (QMS) is. Az FSMS és a QMS gyakran egyetlen rendszerbe fonódnak össze az igazán optimális teljesítmény érdekében. A QMS akkreditációjára jó példa az [ISO 9001:2015](#). Az ISO 9000 sorozat hét minőségbiztosítási alapelvre támaszkodik: ügyfélközpontúság, vezetéselmélet, emberi részvétel, folyamatmegközelítés, fejlesztés, bizonyítékokon alapuló döntéshozatal és kapcsolati menedzsment.
2. **Fenntarthatóság:** A Cargill célja, hogy a [fenntartható](#) termékek és szolgáltatások legmegbízhatóbb forrásává váljon az ügyfelek szemében. Globális jelenlétünkkel, piaci szakértelmünkkel és ellátási lánc képességeinkkel elköteleztünk magunkat egy fenntarthatóbb élelmiszerbiztonsági jövő megteremtése iránt. Ügyfeleink és közösségeink bíznak a Cargill megoldásaiban, amelyek táplálják a világot és megvédik a bolygót, a mai és a jövő generációi számára egyaránt. A kézikönyv követelményeinek való megfelelés a SEM-eket a fenntartható és felelősségteljesen beszerzett termékek biztosítása felé irányítja, de a fenntarthatóság ennél is tovább megy, a Cargill fenntarthatósági prioritásai pedig kiterjednek a földhasználatra, az éghajlatváltozásra, a vízkészletekre, a gazdálkodók megélhetésére, az élelmiszer-biztonságra és a táplálkozásra is.



# II. Követelmények az FCC megfelelésre és/vagy technikai minőségű élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő kémiai és feldolgozási segédanyagok szállítói számára

Valamennyi, a Cargill által élelmiszeripari minőségű anyagként besorolt anyagot előállító SEM-nek meg kell felelnie az I. fejezetben leírt követelményeknek, vagyis: „Az összetevőkre és az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő csomagolóanyagokra, az élelmiszeripari vegyi és feldolgozási segédanyagok szállítóira és az összes külső gyártóra vonatkozó követelményeknek”. A kézikönyv II. fejezete akkor alkalmazható, ha a SEM „FCC-megfelelési” vagy „technikai minőségű” anyagot biztosít. Ha bizonytalanság áll fenn a Cargill által az adott élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő vegyi anyag vagy feldolgozási segédanyag szükséges anyagosztályozásával kapcsolatban, kérjük, forduljon a Cargill képviselőjéhez a követelmények megvitatására.

## A. JOGI ÉS SZABÁLYOZÁSI KÖVETELMÉNYEK

A Cargill a SEM-ek számára minőségi és szabályozási programokat ír elő, hogy teljes mértékben megfeleljenek az összes vonatkozó jogi és szabályozási követelménynek, és felkészüljenek a megfelelés dokumentált bizonyítására. Mindegyik SEM-nek kötelessége megállapítani, megérteni és betartani mind a gyártási országban, mind pedig a szolgáltatás és termék szállítási országában a működéséhez és a termékekhez kapcsolódó jogi és szabályozási követelményeket. Ha a Cargill az adott SEM-et bármely más jogszabály és előírás betartására kötelezi, a Cargill közli velük ezen további követelményeket. Bizonyos esetekben a Cargill előírhatja a SEM-eknek, hogy ipari útmutatásoknak/szabványoknak is megfeleljenek.

A teljesség igénye nélkül ide értve, hogy az adott SEM termékei és létesítményei megfeleljenek az alábbiakkal kapcsolatos jogszabályi és szabályozási követelményeknek:

- termékregisztráció
- címkézés
- létesítmény üzemeltetési engedélye(i)
- nemkívánatos anyagok (pl. dioxinok, nehézfémek stb.)
- biotechnológia (pl. génmódosítás, fermentációs folyamatok stb.)
- identitási szabvány
- higiénia, veszélyelemzés, helyes gyártási gyakorlat
- Termék szállítása
- az alábbiak alkalmazása:
  - o állati melléktermékek
  - o vegyi anyagok és segédanyagok
  - o katalizátorok

## B. NEMZETŐKZI SZABVÁNYOK

- A vegyi és feldolgozási segédanyagok SEM-eknek, amelyek FCC-megfelelési termékeket szállítanak, meg kell felelniük, vagy meg kell haladniuk a FOOD CHEMICALS CODEX-BEN (FCC) leírt tisztaságra vonatkozó előírásoknak. A technikai minőségű termékeket biztosító SEM-eknek meg kell felelniük a megállapodás szerinti termékleírásoknak.

## C. CARGILL SPECIFIKUS KÖVETELMÉNYEI

A fenti A és B szakaszban felsorolt követelményeknek való megfelelés mellett a Cargill számos olyan specifikus követelményt határozott meg, amelyeknek minden SEM-nek meg kell felelnie. A Cargill bizonyos szegmensei sajátos követelményeket állíthatnak fel, amelyek csak az adott szegmens ipari vagy vevői piacára vonatkoznak.

1. **Allergén szabályozás:** Adott esetben az élelmiszer-allergének esetleges összekeverésének megelőzése és szabályozása érdekében kell rendszereket létrehozni, valamint a termékekben lévő allergénekről megfelelő tájékoztatás biztosítása érdekében.
2. **Brókerek, forgalmazók, kereskedők és exportőrök:** Ha a termékeket brókerek, forgalmazók, kereskedők vagy exportőrök (B/D/T/E) révén szerzik be, amely a SEM egyik típusa, a jelen kézikönyv követelményei abban az esetben is érvényesek.  
A B/D/T/E csoport felé elvárás, hogy csak a Cargill által jóváhagyott termelő létesítményekből szerezzék be a termékeket, és meggyőződjenek arról, hogy ezek a helyek megfeleljenek jelen kézikönyv követelményeinek. A B/D/T/E csoportnak bizonyítania kell a termék nyomonkövethetőségét, hogy a Cargill által jóváhagyott termelő létesítmény fennmaradjon, és megkapja a Cargill jóváhagyását, amikor a beszerzett termék forrását megváltoztatják. Tilos a terméket olyan termelő létesítményből beszerezni, amelyet a Cargill nem engedélyezett.
3. **Megfelelési ellenőrzés:** A jelen kézikönyvben leírt követelményeknek való megfelelés méréséhez a Cargill fenntartja magának a jogot, hogy bejelentett helyszíni ellenőrzéseket végezzen, vagy meglátogassa a SEM létesítményeit, beleértve a független harmadik fél igazoló szervei által használtakat. A SEM-nek biztosítania kell a revizornak a termékre vagy a Cargill által megvásárolt alapanyagra vonatkozó termelési létesítményhez, dokumentumokhoz, nyilvántartásokhoz és mintákhoz való hozzáférését.



Az ellenőrzések történhetnek az első értékelési és minősítési eljárás alatt, vagy bármikor az élelmiszerbiztonsági minősítés meghatározása után, illetve addig, amíg a SEM aktív a Cargill számára. Abban az esetben, ha a megfelelőségi ellenőrzés eredményei nem kielégítőek és a SEM nem tudott megfelelő korrekciós intézkedéseket végrehajtani az azonosított hiányosságokra vonatkozóan, a Cargill fenntartja magának a jogot, hogy felfüggeszzen bármely beszerzést a SEM-től mindaddig, amíg a korrekciós intézkedéseket végre nem hajtják, vagy megszüntesse a SEM-mel való kapcsolatát.

4. **Dokumentumok és nyilvántartások:** A SEM-nek olyan folyamatot kell megvalósítania, amely felügyeli a minőségi és a szabályozási (és bizonyos esetekben az élelmiszerbiztonsági) dokumentumokat és nyilvántartásokat. A SEM értékelésének részeként a SEM-nek olyan dokumentumokat kell biztosítania, amelyek igazolják, hogy a SEM megfelel a kézikönyv követelményeinek.

7. **Külső fél élelmiszerbiztonsági vagy minőségi akkreditációja:**

A Cargill előírja, hogy a SEM-ek fenntartsák az alábbi tanúsítványokat: A kézikönyv I. fejezetében elfogadható tanúsítási rendszer, vagy az ISO 9001: MINŐSÉGIRÁNYÍTÁSI RENDSZEREK KÖVETELMÉNYEI vagy dokumentált megállapodás a Cargill-el a tanúsítvánnyal kapcsolatban. Az akkreditáció megszerzését követően, a Cargill-t haladéktalanul értesíteni kell a tanúsítvány elévüléséről.

8. **Helyes laboratóriumi gyakorlat:** A laboratóriumi eredmények megbízhatóságának biztosítására rendszereket kell működtetni a Cargill számára gyártott termékeken vagy anyagokon végzett vizsgálatokra vonatkozóan. Ez magában foglalja a nemzetközileg elismert vizsgálati módszerek, dokumentált eljárások, képzett és kompetens technikusok, kalibrált és karbantartott berendezések használatát.



5. **Gazdaságilag motivált csalás:** A SEM-nek a veszélyelemzés részeként kell értelmeznie a gazdaságilag motivált csalást, amely egy anyag tisztességtelen, szándékos helyettesítésében vagy hozzáadásában nyilvánul meg a termék nyilvánvaló értékének növelése vagy a termelés költségeinek csökkentése céljából, pl. gazdasági haszonszerzésért. Egy SEM számára tilos gazdaságilag meghamisított termék előállítását vagy ilyen anyagellátási láncban való használata.

6. **Vészhelyzeti program:** A SEM-nek ki kell dolgoznia és meg kell valósítania egy olyan sürgősségi reakció programot, amely a legvalószínűbb várható vészhelyzeteket (természeti vagy ember által előidézett) célozza meg, valamint olyan rendelkezéseket, amelyek a termékellátással, az élelmiszerbiztonsággal (ahol ez jelen van) és a minőséggel kapcsolatos kockázatok enyhítésére szolgálnak.

9. **Belső ellenőrzési program:** A SEM-nek belső ellenőrzést kell végeznie a létesítményei tervezett időközönként annak megállapítása érdekében, hogy a minőség és a szabályozási rendszer (és az élelmiszerbiztonsági rendszer, amennyiben jelen vannak) megfelelnek és hatékonyan végrehajtottak. Rendelkezni kell egy olyan rendszerrel, amely a belső ellenőrzési megállapítások befejezésének ellenőrzését dokumentálja. A SEM-nek igazolnia kell az ellenőrzési képességet a belső ellenőrzési programhoz.

10. **Változások bejelentése:** A SEM nem eszközölhet változást a termék gyártási folyamatában vagy bemeneteiben (beleértve a feldolgozási segédanyagokat is) a Cargill előzetes értesítése és írásbeli jóváhagyása nélkül, ha a változás(ok)



hátrányosan befolyásolná (befolyásolnák) a SEM azon képességét, hogy megfeleljen az előírás(ok)nak és / vagy a Cargill által jóváhagyott ugyanazon termék szállításának. Ezenkívül a Cargillt értesíteni kell a gyártás helyének megváltozásáról, majd azt a Cargillnek jóvá kell hagynia. A Cargill meghatározza a változtatások felülvizsgálatához szükséges lépéseket, és szükség esetén használathoz újraminősíti a SEM helyét, illetve az érintett terméket.

11. **Csomagolás:** A Cargillnek eladott terméket tiszta, száraz tárolókba, zsákokba, dobokba, ömlesztettáru-szállítótartályba stb. kell csomagolni, idegen anyagoktól és tintából származó vegyi hatásoktól mentesen. A csomagolásnak teljesen újnak kell lennie, kivéve a tisztítható, fertőtleníthető és újrahasznosított ömlesztett áru szállítására alkalmas szállítótartályokat és zacskókat. Az ömlesztettáru-szállítótartályok és a göngyölegek nem tartalmazhatnak olyan korábbi rakományt, ami beszennyezheti az anyagot. A csomagolást a közölt követelményeknek megfelelően kell lezárni.
12. **Termékvédelem:** A SEM-nek olyan intézkedéseket kell alkalmaznia, amelyek csökkentik a termék szándékos szennyeződésének esélyét a termelési, tárolási és szállítási folyamatok során. Ezt élelmiszer-védelemnek vagy élelmiszer-biztonságnak is nevezik
13. **Termékleírások:** A SEM biztosítja, hogy a termékek megfeleljenek az elfogadott előírásoknak.
14. **Termékvizsgálat:** Előzetes írásos engedély hiányában a SEM nem szállít olyan terméket, amely esetén a vizsgálati eredmények még nem állnak rendelkezésre.
15. **Termék-nyomonkövethetőség/Termékvisszahívás:** Az SEM-nek aktuális, írásos termék-nyomonkövethetőségi és visszahívási programokat kell fenntartania, valamint a programok hatékonyságára vonatkozó ellenőrzéseket is.
16. **Szállítói minősítési program:** A SEM-eknek megfelelő megelőző intézkedéseket kell bevezetniük beszállítóik számára az előírásoknak való megfelelés és a minőségbiztosítás terén. A megelőzés megköveteli, hogy ezen jellemzőket beépítsék a SEM-ek beszerzési folyamataiba, és szoros együttműködést igényel a termelőkkel, beszállítókkal, gyártókkal, forgalmazókkal, szolgáltatókkal és

importőrökkel. Saját beszállítói számára minden SEM-nek rendelkeznie kell jóváhagyási és felügyeleti programokkal, amelyek legalább a jelen dokumentumban ismertetett megfelelő programok, előírások, irányelvek és eljárások együtteséből kell álljanak.

17. **Terminálok / átrakodás:** Az ömlesztett anyagok átrakodására vagy tárolására használt létesítményeket a Cargill-nek kell minősítenie.
18. **Átláthatóság:** Az SEM-nek átlátható megközelítést kell alkalmaznia a Cargilllel való együttműködés érdekében, beleértve a vonatkozó irányelvek és eljárások közzétételét is. A SEM-nek közzé kell tennie a tényleges termelési létesítmény helyét a Cargill számára, valamint a nyersanyagok származását, ha a Cargill előírja egy földrajzi esemény vagy az ügyfél megjelölésére.
19. **Raktár és szállítás:** A SEM által megbízott külső vagy harmadik fél raktárának, illetve szállítási szolgáltatásának a SEM élelmiszerbiztonsági vagy minőségbiztosítási rendszerének hatálya alá kell tartoznia.

#### D. CARGILL ÁLTALÁNOS AJÁNLÁSOK

A Cargill Általános ajánlások a Cargill-nál széles körben elterjedt követelések, de egyes üzleti szegmensek esetén szükség lehet ezeknek az ajánlásoknak való megfelelésre. Fontos megjegyezni, hogy ezek az ajánlások a közeljövőben követelményekké válnak, és a jelen útmutatóban található követelmények későbbi változataiban szerepelni fognak.

**Fenntarthatóság:** A Cargill célja, hogy a [fenntartható](#) termékek és szolgáltatások legmegbízhatóbb forrásává váljon az ügyfelek szemében. Globális jelenlétünkkel, piaci szakértelmünkkel és ellátási lánc képességeinkkel elköteleztünk magunkat egy fenntarthatóbb élelmiszerbiztonsági jövő megteremtése iránt. Ügyfeleink és közösségeink bíznak a Cargill megoldásaiban, amelyek táplálják a világot és megvédik a bolygót, a mai és a jövő generációi számára egyaránt. A kézikönyv követelményeinek való megfelelés a SEM-eket a fenntartható és felelősségteljesen beszerzett termékek biztosítása felé irányítja, de a fenntarthatóság ennél is tovább megy, a Cargill fenntarthatósági prioritásai pedig kiterjednek a földhasználatra, az éghajlatváltozásra, a vízkészletekre, a gazdálkodók megélhetésére, az élelmiszer-biztonságra és a táplálkozásra is.





## III. A beszállítók és a külső gyártók kiértékelése és minősítése (valamennyi terméktípusra érvényes)

A Cargill az ellátási lánc részeként értékeli ki és minősíti az egyes SEM-eket. A kiértékelés során fontos, hogy a SEM-ek a lehető legtöbb részletet biztosítsák, így a Cargill megismerheti azon szabályozások teljes tárházát, amelyeket a tényleges termelési létesítmény a beszerzett termékekkel kapcsolatos veszélyek csökkentéséhez alkalmaz. A Cargill SEM-minősítési és kezelési folyamata öt alapelemből áll: (A) információk és dokumentumok kezdeti bekérése, auditálása és / vagy ellenőrzése, (B) előminősítési korrekciós cselekvési tervek, (C) élelmiszerbiztonsági, minőségi és szabályozási megállapodás, (D) kezdeti élelmiszerbiztonsági és minőségminősítési állapot meghatározása és közzlése, és (E) szükség szerint üzemvizsgálat elvégzése.

### A. INFORMÁCIÓK ÉS DOKUMENTUMOK KEZDETI BEKÉRÉSE, AUDITÁLÁSA ÉS / VAGY ELLENŐRZÉSE

Minden leendő SEM-nek élelmiszerbiztonsági, minőségi és szabályozás-megfelelőségi felülvizsgálatot kell elvégeznie. A kérdőívek, a kért dokumentáció felülvizsgálata, a vizsgálati felmérések, a nyilvánosan elérhető adatok, a kormányzati adatok, a harmadik féltől származó élelmiszerbiztonsági tanúsítványok, a Cargill által a telephelyen elvégzett auditálások, a termékvizsgálatok és az előírásoknak való megfelelés felülvizsgálata néhány olyan módszer, amelyet a Cargill azért alkalmaz, hogy biztosítsa a SEM-ek követelményeinkhez való folyamatos megfelelését.

### B. ELŐMINŐSÍTÉSI KORREKCIÓS CSELEKVÉSI TERVEK

Ha a Cargill azonosítja, hogy a SEM nem felel meg az eredeti auditálási és hitelesítési fázisban szereplő követelményeinek, a SEM-nek ki kell dolgoznia egy korrekciós cselekvési tervet, amely a megvalósítás időbeli ütemtervét is tartalmazza. A Cargill a végső minősítési állapot megállapítása előtt ki fogja értékelni az összes korrekciós cselekvési tervet, az azonosított megfelelési hiányosság kijavítására való alkalmazhatóság szempontjából. Minősítési döntés addig nem szület, amíg a Cargill által azonosított összes javítandó megfelelési hiányosságra

nem alkalmaznak jóváhagyott korrekciós cselekvési tervet. A megfelelési hiányosságok hatékony javításának elmaradása a Cargill által kiadott kizárási határozatot vonhatja maga után.

### C. ÉLELMISZERBIZTONSÁGI, MINŐSÉGI ÉS SZABÁLYOZÁSI MEGÁLLAPODÁS

A Cargill megköveteli, hogy a SEM vállalja az összes, a Cargill által támasztott és egyéb szabályozási előírásnak való megfelelést. A megállapodást az Élelmiszerbiztonsági, -minőségi és -szabályozási megállapodásunk aláírásával igazoljuk, amelyet a kiértékelési folyamat végén felülvizsgálatra és aláírásra rendelkezésre bocsátunk.

### D. A KEZDETI SEM ÉLELMISZERBIZTONSÁGI ÉS -MINŐSÉGI MINŐSÍTÉSI ÁLLAPOT MEGHATÁROZÁSA ÉS KÖZLÉSE

A Cargill meghatározza és közli az adott SEM kezdeti élelmiszerbiztonsági és minőségi jóváhagyási állapotát a kezdeti auditálási és hitelesítési fázis végén, illetve a szükség szerinti korrekciós cselekvési terv kifejlesztését és / vagy kivitelezését követően. Az élelmiszerbiztonsági és -minőségi állapot vonatkozhat a SEM termékére / termékeire, anyagára / anyagaira, szolgáltatására / szolgáltatásaira, gyártosorára / gyártosoraira és / vagy üzemre, de általában az adott gyártási helyre általánosságban vonatkozik. Megjegyzés: ez a meghatározás CSAK AZ ÉLELMISZER-BIZTONSÁG ÉS -MINŐSÉG ÁLLAPOTÁRA VONATKOZIK. Nem garantálja, hogy a SEM valójában megkapta, vagy meg fogja kapni a Cargill-el való üzleti tevékenység jogát. A Cargill élelmiszerbiztonsági és -minőségi állapotának osztályozása az alábbi: (i) Jóváhagyott, (ii) Feltételekkel jóváhagyott, (iii) Nem jóváhagyott és (iv) Diszqualifikált. A SEM-ek alkalmazása a Cargill által azokra korlátozódik, amelyek elfogadható élelmiszerbiztonsági és/vagy -minőségi státusszal rendelkeznek.

A Cargill Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági állapot osztályozásai a következők:

**Jóváhagyott:** A Cargill olyan SEM-et alkalmazhat, amely „Jóváhagyott” állapotú. A „Jóváhagyott” állapot eléréséhez, a SEM-nek rendelkeznie kell egy Cargill által aláírt Élelmiszerbiztonsági, -minőségi és -szabályozási megállapodást. Ennek az állapotnak a fenntartásához, a SEM-nek biztosítania kell a dokumentáció szükség szerinti frissítését, és azt, hogy a SEM megfelel az olyan folyamatos követelményeknek, mint az élelmiszerbiztonság, a -minőség és a -szolgáltatás teljesítménye.

**Feltételekkel jóváhagyott:** A Cargill olyan SEM-et is alkalmazhat, amely „Feltételekkel jóváhagyott” állapotú, az (i) ellenőrzést követően, amely egy elfogadható korrekciós intézkedési tervet dolgozott ki, és kölcsönösen elfogadott határidőt állapított meg a lezárásra és/vagy elfogadható tervet dolgozott ki és valósított meg az észlelt kockázat mérséklése érdekében. A Cargill ellenőrzése során, a megállapított korrekciós cselekvési terv sikeres elvégzését követően, a SEM „Jóváhagyott” állapotba kerülhet.

**Nem jóváhagyott:** A Cargill nem alkalmaz olyan SEM-et, amely „Nem jóváhagyott” állapotú. A „Nem jóváhagyott” állapotú, „Jóváhagyott” állapotba kerülni vágyó SEM-eknek ki kell dolgozniuk és meg kell valósítaniuk egy Cargill által jóváhagyott korrekciós cselekvési tervet, és a Cargillnek ellenőriznie kell a korrekciós intézkedési terv sikeres befejezését és a követelményeknek való megfelelést. A helyesbítő cselekvési terv hatékony végrehajtásának ellenőrzése tartalmazhat helyszíni ellenőrzést.

**Diszkvalifikált:** A Cargill nem alkalmaz olyan SEM-et, amely „Diszkvalifikált” állapotú. A diszkvalifikált állapot azt jelenti, hogy a SEM súlyos hiányosságokat mutat az élelmiszerbiztonsági programok területén. A „Diszkvalifikált” állapotú SEM-ek ismételt alkalmazása a Cargill beszállítójaként nem engedélyezett legalább egy évig, attól az időponttól kezdve, amikor a státuszt hozzárendelték, és ha ismét a Cargill beszállítójaként szeretné alkalmazni, akkor Cargillnek a legszigorúbb ellenőrzési folyamatot kell végrehajtania.

## E. PRÓBAÜZEM

Ha egy SEM-nek próbaüzemet kell végeznie, a SEM-et erről a követelményről a minősítési folyamat során kell tájékoztatni. Próbaüzem nem történhet Cargill vagy SEM létesítményben, amíg a SEM-nek nem sikerült elfogadható Élelmiszerbiztonsági státuszt megszerezni. A próbaüzem eredményei megváltoztathatják egy SEM az élelmiszerbiztonsági státuszát.





# IV. A beszállítók és a külső gyártók folyamatos menedzselése (minden terméktípusra érvényes)

A Cargill folyamatos SEM menedzselésének öt fő része van: (i) az időszakos ellenőrzés és/vagy a megfelelés ellenőrzése, (ii) folyamatos ellenőrzés, (iii) kiváltó esemény menedzselése, (iv) minősítést követő korrekciós cselekvési tervek, és (v) az Élelmiszerbiztonsági és -minőségi minősítési állapot frissítése.

## A. TELJESÍTMÉNYVIZSGÁLAT

A SEM program részeként a Cargill különböző módszerekkel folyamatosan vizsgálja a SEM-ek teljesítményét. A Cargill minden egyes SEM-et tájékoztat a vizsgálathoz szükséges dokumentumokról és egyéb információkról. A szükséges dokumentumok időszakosan változhatnak. Néhány példa a dokumentáció típusokra és a szükséges egyéb információkra:

- Termékadatok (pl. fehérje, zsír, rost, hamu, MDF, nedvesség, részecskeméret)
- Mikrobiológiai vizsgálatok eredményei
- Szennyezettségi vizsgálati eredmények
- Havi jelentések a legfontosabb teljesítménymutatókról
- Harmadik fél ellenőrzései
- Termékbiztonsági adatlap (SDS)
- Panaszok
- A módosítások kezelése
- Kötegelt nyilvántartások
- Folyamatvezérlő grafikonok (célok/tartományok)

## B. KIVÁLTÓ ESEMÉNY MENEDZSELÉSE

A „Kiváltó esemény” olyan esemény vagy körülmény, amely miatt a Cargill megváltoztathatja az Élelmiszerbiztonsági állapotot vagy legalább egy SEM kezelésének valamely összetevőjét. Egy SEM Élelmiszerbiztonsági állapotának módosulása vagy a Cargill menedzsment egy másik összetevőjének módosulása pozitív vagy negatív lehet. A kiváltó események többek között a következők:

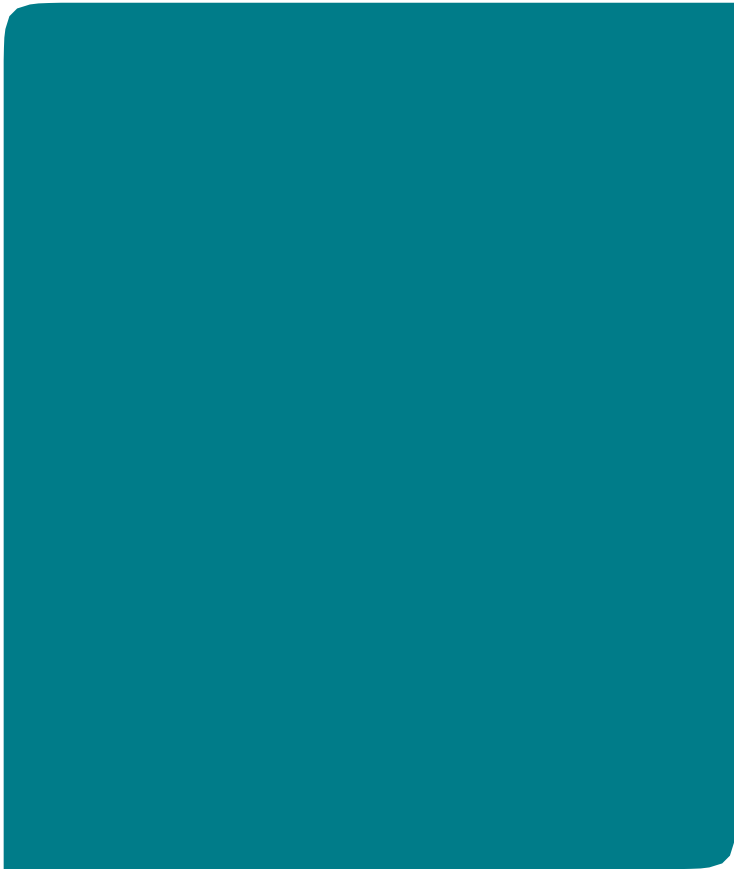
- Termékkeresés esetek – pl. visszahívás, visszavonás
- A specifikáció követelményeinek ismételt meg nem felelése
- Üzem, összetevő vagy folyamat megváltozása a SEM vagy a Cargill esetén
- Specifikáció módosítása SEM vagy Cargill által
- Ipari/gazdasági/média események – pl. melamin
- Szabályok vagy szabályozási végrehajtás módosítása
- A legfontosabb teljesítménymutatók trendjei
- Vizsgálati eredmények

## C. AZ ÉLELMISZERBIZTONSÁG ÉS -MINŐSÉGI MINŐSÍTÉSI ÁLLAPOTÁNAK FRISSÍTÉSEI

Ha az időszakos ellenőrzés és/vagy a hitelesítés, a folyamatos ellenőrzés vagy a kiváltó esemény menedzselésének eredményei azt mutatják, hogy egy SEM nem felel meg a Cargill SEM Élelmiszerbiztonsági és/vagy -minőségi követelményeinek, a Cargill jogosult módosítani a SEM jóváhagyási állapotát.







[www.cargill.com](http://www.cargill.com)  
Cargill, Incorporated.  
Vállalati  
élelmiszerbiztonság,  
minőség és  
szabályozás

15407 McGinty Road West © 2018 Cargill,  
Wayzata, MN 55391 Incorporated.  
T 800-227-4455 (angol) Nyomtatva az  
USA-ban.

**Cargill**® Helping  
the world  
thrive