



Manual de requisitos para fornecedores e fabricantes externos da Cargill

Versão 3.0

Efetivado em 1º de junho
de 2018

Nota para nossos fornecedores e fabricantes externos

A Cargill realiza seus negócios com a crença de que agir corretamente estabelece a base para o sucesso a longo prazo. Essa cultura está fundada nos Princípios Éticos da Cargill, que servem como base para mantermos os padrões éticos e de conformidade para realizar negócios em todo o mundo. Acreditamos que as cadeias de fornecimento que dão suporte aos sistemas de alimentação para humanos e animais precisam ser seguras, de alta qualidade e estar em conformidade com todas as regulamentações.

A Cargill está envolvida em diversas cadeias de fornecimento por todo o mundo, da fazenda até a casa de nossos consumidores, e estamos comprometidos em fornecer serviços e produtos nutritivos e saudáveis. Trabalharemos apenas com o desenvolvimento de produtos, compras, cadeia de suprimentos, transporte, armazenamento, produção, fabricação, sistemas de distribuição e fornecedores que garantam a segurança e a conformidade regulamentar de nossos produtos. Na Cargill, cada negócio, funcionário, fornecedor e fabricante externo tem a responsabilidade de garantir a produção de produtos seguros, que estejam em conformidade com leis e regulamentações aplicáveis, bem como com os requisitos da Cargill. Garantir produtos seguros, de alta qualidade e em conformidade com as legislações para nossos clientes e consumidores é uma responsabilidade compartilhada com nossos parceiros de fornecimento.

Através dos nossos esforços, e contando com a colaboração de nossos fornecedores e fabricantes externos, continuaremos a trabalhar para reduzir riscos à segurança de alimentos e qualidade, bem como para manter a segurança de pessoas e animais. Seu trabalho é um componente essencial para garantir uma cadeia de suprimentos segura, sustentável e responsável, o que ajuda a Cargill, nossos clientes e as comunidades a prosperar. Em nome da Cargill, quero agradecer pelo seu trabalho árduo e contínuo.

Atenciosamente,

Sean Leighton

VP, Segurança de alimentos e qualidade

Cargill Incorporated

SUMÁRIO

Introdução..... 2

I. Requisitos para fornecedores de ingredientes e embalagens primárias, coadjuvantes de tecnologia, produtos químicos para alimentos e todos os fabricantes externos 3

II. Requisitos para fornecedores de coadjuvantes de tecnologia e produtos químicos de contato com alimentos de grau técnico e/ou em conformidade com o FCC 11

III. Avaliação e qualificação de fornecedores e fabricantes externos (aplicáveis a todos os tipos de produto) 16

IV. Gestão contínua de fornecedores e fabricantes externos (aplicáveis a todos os tipos de produto)..... 18

Introdução

A [Cargill](#) oferece serviços e produtos alimentícios, agrícolas, financeiros e industriais ao mundo. Juntamente com fazendeiros, produtores, fornecedores, fabricantes, clientes, revendedores, governos e comunidades, ajudamos as pessoas a prosperar, com nosso conhecimento e mais de 150 anos de experiência. Nossa equipe conta com mais de 155 mil profissionais em 70 países. Juntos, damos forma a um mundo de alimentos, agricultura, nutrição e gestão de risco. Desenvolvemos incessantemente produtos que dão aos clientes aquilo que eles procuram, aprimorando nutrição, segurança de alimentos e sustentabilidade. Ajudamos todos os nossos parceiros a inovar e gerenciar riscos, para que possam nutrir o mundo novamente no futuro.

A Cargill desenvolveu padrões e processos de gestão de segurança de alimentos, qualidade e requisitos regulatórios, para setor de alimentação humana e animal a fim de garantir a integridade de todos os nossos produtos e serviços. Nossos clientes esperam que nós forneçamos produtos seguros, de alta qualidade e em conformidade com todas as regulamentações nas cadeias de fornecimento em que operamos. Gerenciar cadeias de fornecimento de complexidade global requer cooperação e suporte totais de nossos fornecedores e fabricantes externos (FFE). Para obtermos sucesso, nossos FFEs precisam estar alinhados com os princípios éticos da Cargill e operar em total conformidade com os requisitos de segurança de alimentos, qualidade e regulatórios da Cargill.

Em 2011, a Cargill iniciou a implantação de uma abordagem global para a qualificação dos fornecedores e fabricantes externos em todos os negócios. Um importante objetivo dessa abordagem era possibilitar que a Cargill apenas qualificasse fornecedores que atendessem aos nossos requisitos e utilizar um processo de qualificação comum para todos os diversos negócios da empresa. A base de nossos requisitos é que os FFEs possuam um sistema de gestão de segurança de alimentos (SGSA) estabelecido, documentado, implementado e em constante manutenção. Os SGSA mais eficazes são estabelecidos, operados e atualizados dentro de uma estrutura comum que está incorporada à cadeia de fornecimento de nossas fábricas. Um SGSA em bom funcionamento inclui conhecimento dos perigos razoavelmente esperados de ocorrer que podem afetar, direta ou indiretamente, a segurança e a integridade do produto (normalmente gerenciadas por meio de princípios do

APPCC), bem como a comunicação interativa, os sistemas de gestão e a implementação eficaz dos programas de pré-requisitos exigidos. Sendo assim, alinhamos nossa abordagem tendo como base o padrão internacional [ISO 22000](#). Essa abordagem proporciona à Cargill e aos nossos clientes a garantia de que nossas cadeias de fornecimento são seguras e responsáveis.

Reconhecemos que alguns coadjuvantes de tecnologia, produtos químicos de contato e embalagens primárias podem não estar sujeitos aos mesmos padrões jurídicos, regulatórios e globais de segurança de alimentos considerados pela Cargill para ingredientes de consumo humano e animal. No entanto, esperamos que esses fornecedores possuam processos estabelecidos a fim de garantir a pureza na produção, controlem os riscos de contaminação, nos comuniquem no caso de qualquer mudança e atendam nossas especificações. A Cargill tem a intenção de firmar parcerias com FFEs para compartilhar melhores práticas de segurança, qualidade, conformidade regulatória e melhoria contínua nos setores de alimentação para humanos e animais.

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



I. Requisitos para fornecedores de ingredientes e embalagens primárias, coadjuvantes de tecnologia, produtos químicos para alimentos e todos os fabricantes externos:

Há quatro componentes básicos nos requisitos da Cargill para segurança de alimentos para FFE: (A) Requisitos legais e regulatórios (B) Padrões internacionais e requisitos do APPCC, (C) Requisitos de boas práticas de fabricação (BPF) e (D) Requisitos específicos da Cargill. Há ainda as (E) Recomendações gerais da Cargill.



A. REQUISITOS REGULATÓRIOS E LEGAIS

A Cargill exige que os FFEs estabeleçam programas de segurança de alimentos e qualidade, de modo que estejam em total conformidade com a legislação vigente e os requisitos regulatórios, bem como estejam preparados para demonstrar prova documental da conformidade. É obrigação de cada FFE determinar, compreender e agir em conformidade com os requisitos legais e regulatórios que se aplicam a suas operações e produtos, tanto do país em que fabricam, quanto do país em que esses serviços e produtos são fornecidos. Se for exigência da Cargill que algum FFE esteja em conformidade com leis e regulamentações de qualquer outra jurisdição, ela ficará encarregada de comunicar qualquer requisito adicional. Em alguns casos, a Cargill pode requerer que os FFEs estejam em conformidade com padrões e orientações da indústria.

Isso inclui uma garantia de que os produtos e instalações do FFE estejam em conformidade com requisitos legais e regulatórios de:

- registro de produto
- rotulagem
- licenças operacionais da instalação
- substâncias indesejáveis (por exemplo, dioxinas, metais pesados etc.)
- biotecnologia (por exemplo, modificação genética, processos de fermentação etc.)
- padrão de identidade
- declarações: valor nutritivo/saúde, natural, não geneticamente modificados e outras
- alergênicos
- bem-estar animal
- geralmente reconhecido como seguro
- irradiação



- higiene, análise de riscos, boas práticas de fabricação
- embalagem de alimentos e documentos de suporte para provar limites de migração
- transporte de produtos
- uso de:
 - o proteína de origem animal
 - o aditivos (por exemplo, conservantes, sabor artificial etc.)
 - o medicamentos
 - o óleos parcialmente hidrogenados
 - o ingredientes de origem marinha
 - o ingredientes geneticamente modificados
 - o antibióticos
 - o coadjuvantes de tecnologia e produtos químicos

B. REQUISITOS DO APPCC E PADRÕES INTERNACIONAIS

A Cargill exige que os FFEs estejam em conformidade com o Codex, padrão internacional para programas de segurança de alimentos, <http://www.codexalimentarius.org> que inclui [requisitos para Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle \(APPCC\), sistema e princípios de:](#)

- [PRINCÍPIOS GERAIS DE HIGIENIZAÇÃO DE ALIMENTOS CAC/RCP 1-1969](#), para alimentação de humanos e animais
- Adicionalmente, para alimentação de animais [CÓDIGO DE BOA ALIMENTAÇÃO PARA ANIMAIS CAC/RCP 54-2004](#)
- FFEs de coadjuvantes de tecnologia e produtos químicos precisam atender ou exceder os padrões de pureza definidos no [FOOD CHEMICALS CODEX \(FCC\)](#)

C. REQUISITOS DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

A Cargill exige que os FFEs tenham programas implementados que abordem os seguintes aspectos:

- [ISO/TS 22002-1:2009](#) – Programas de pré-requisito na segurança de alimentos – Fabricação de produtos alimentícios (Parte 1)
- [ISO/TS 22002-4:2013](#) – Programas de pré-requisito na segurança de alimentos – Fabricação de embalagens de produtos alimentícios (Parte 4)
- [ISO/TS 22002-6:2016](#) – Programas de pré-requisito na segurança de alimentos – Fabricação de ração e alimentos para animais (Parte 6)



D. REQUISITOS ESPECÍFICOS DA CARGILL

Além de atender aos requisitos listados nas seções A, B e C acima, a Cargill identificou alguns requisitos adicionais específicos com os quais os FFEs precisam cumprir. Alguns segmentos da Cargill podem demandar requisitos mínimos específicos ao mercado ou à indústria daquele segmento.

1. **Bem-estar animal:** os FFEs envolvidos em produção animal primária precisam tratar todos os animais com cuidado e respeito, usar antibióticos de maneira responsável e de acordo com leis e regulamentações aplicáveis, bem como fornecer nutrientes eficientes. Os FFEs devem ter uma abordagem sistemática ao lidar com animais. Uma abordagem sistemática será demonstrada por meio de conformidade documentada em relação à edição atual do “Guia de auditoria e diretrizes recomendadas para lidar com animais” publicado pelo Instituto Norte-Americano da Carne (NAMI, na sigla em inglês) ou diretrizes equivalentes no país relevante. Os programas devem abordar o compromisso da gestão, práticas de contratação, treinamento de funcionários, monitoramento regular, documentação de deficiências e ações corretivas. Referência: <http://www.animalhandling.org/ht/d/sp/i/26752/pid/26752>
2. **Brokers (Corretores), Distribuidores (Armazéns), Comerciantes e Exportadores:** nos casos em que os produtos são adquiridos por meio de corretores, distribuidores, comerciantes e exportadores (B/D/C/E), que são um tipo

de FFE, os requisitos deste manual ainda são aplicáveis. Profissionais das classes B/D/C/E devem fornecer produtos apenas de locais de produção aprovados pela Cargill e garantir que esses locais estejam em conformidade com os requisitos deste manual. Os profissionais de classes B/D/C/E precisam demonstrar que o rastreamento do produto para o local de produção aprovado pela Cargill é mantido e obter aprovação da Cargill quando houver proposta de mudança da origem do produto. É proibido o fornecimento de produtos vindos de locais de produção que não sejam aprovados pela Cargill.

3. **Monitoramento de conformidade:** a fim de garantir a conformidade de FFEs com os requisitos descritos neste manual, a Cargill reserva-se o direito de conduzir visitas ou auditorias nas instalações do FFE, previamente anunciadas, incluindo o uso de organismos de certificação independentes terceirizados. O FFE precisa conceder ao auditor acesso às fábricas, aos documentos, registros e amostras relevantes aos produtos e materiais vendidos à Cargill. As auditorias podem ocorrer durante o processo inicial de avaliação e qualificação ou a qualquer momento após a determinação da qualificação de segurança de alimentos e enquanto o FFE tiver negócios ativos com a Cargill. Caso seja recebido qualquer resultado de monitoramento de conformidade insatisfatório e o FFE não implemente ações corretivas para as não conformidades identificadas, a Cargill reserva-se o direito de suspender compras do FFE até que as ações corretivas sejam implementadas ou pode, ainda, encerrar o relacionamento com ele.
4. **Documentos e registros:** o FFE precisa implementar um processo de controle de documentos e registros regulatórios, de qualidade e de segurança de alimentos. Como parte da avaliação de um FFE, ele será solicitado a fornecer documentos que evidenciem a conformidade com os requisitos deste manual.
5. **Adulteração economicamente motivada:** o FFE precisa considerar como parte da análise de riscos a adulteração economicamente motivada, definida como fraudulenta, a substituição ou a adição intencional de substâncias no produto com a finalidade de aumentar o valor aparente dele ou a redução do custo de produção como, por exemplo, para ganho econômico. É proibido que um FFE fabrique produtos economicamente adulterados ou use tais materiais na cadeia de fornecimento.
6. **Programa de resposta a emergências:** o FFE precisa desenvolver e implementar um programa de resposta a emergências que aborde e antecipe as situações mais prováveis (naturais ou causadas por humanos) e as providências tomadas para mitigar riscos no fornecimento, na segurança e na qualidade dos produtos.





7. **Certificação de segurança de alimentos por terceira parte válida:** os FFEs de alimentação humana precisam ser certificados em algum programa de certificação referenciado pelo [Global Food Safety Initiative \(GFSI\)](#) ou ter um acordo documentado com a Cargill a respeito da certificação. Para segmentos de alimentação humana ou animal da Cargill, ou para instâncias em que a indústria do FFE estiver fora do escopo de programas de certificação de referência de GFSI disponíveis, o FFE precisa obter as certificações alternativas exigidas (por exemplo, FAMI-QS, GMP+, EFISC, ISO 9001 etc.) ou ter um acordo documentado com a Cargill a respeito da certificação. Depois que a certificação for conquistada, a Cargill precisa ser imediatamente notificada se a ela expirar, for suspensa ou cancelada.
8. **Controle de alergênicos:** quando aplicável, é necessário haver sistemas para controlar e prevenir a contaminação acidental com alérgenos e garantir a rotulagem adequada dos alergênicos nos produtos.
9. **Teste de produtos para segurança de alimentos e rações:** produtos alimentícios para humanos ou animais testados quanto à presença de riscos biológicos, químicos ou físicos que possam ser inapropriados para uso a qual se destinam, não podem ser expedidos até que os testes estejam concluídos e que o produto seja considerado seguro.
10. **Boas práticas de laboratório:** os sistemas precisam ser implementados a fim de garantir a confiabilidade dos resultados laboratoriais quanto aos testes realizados em produtos ou materiais produzidos para Cargill. Isso inclui o uso de métodos de análises reconhecidos internacionalmente, procedimentos documentados, técnicos competentes e treinados, equipamentos calibrados e com manutenção em dia.
11. **Programa de auditorias internas:** o FFE precisa conduzir auditorias internas em intervalos planejados nas suas instalações a fim de determinar se o sistema de gestão de segurança de alimentos, qualidade e regulatório está em conformidade e implementado de maneira eficiente. Precisa haver um sistema para monitorar a conclusão de apontamentos das auditorias internas com ações implementadas documentadas. O FFE precisa documentar as qualificações do auditor no programa de auditorias internas .
12. **Migração:** os FFEs que fornecem materiais de embalagem à Cargill precisam estar preparados para fornecer prova de conformidade com os regulamentos aplicáveis para embalagens, incluindo resultados de teste de migração correspondentes ao material que se pretende embalar, entre outros.
13. **Notificação de mudanças:** a Cargill precisa ser notificada e aprovar qualquer modificação na localidade produtiva, nas especificações do produto, nos resultados do produto e/ou nas etapas dos processos de produção que possam afetar o desempenho, a qualidade, a conformidade regulatória e/ou a segurança de alimentos. A Cargill determinará ações apropriadas para revisar a mudança e requalificar o FFE e o produto relacionado, se necessário, para uso. As modificações ou alterações podem incluir, entre outras: mudanças na especificação do produto já acordada, no material ou na aparência da embalagem, no processo de produção, na formulação ou composição, no tipo de fermentação, no local real de produção etc.
14. **Embalagem:** os produtos vendidos à Cargill precisam ser embalados em contêineres, sacos, barris, recipientes de transporte a granel, entre outros, que sejam limpos e secos, livres de materiais estranhos e contaminação química causada por tintas. As embalagens precisam ser novas, com exceção de bolsas e recipientes de transporte a granel projetados para serem limpos, higienizados e reutilizados. As bolsas e recipientes de transporte a granel não podem ter carregado anteriormente qualquer material que possa contaminar ou afetar a adequação do produto ao uso proposto. As embalagens devem ser seladas de acordo com os requisitos informados.

15. **Defesa do produto:** o FFE precisa ter medidas estabelecidas para reduzir as chances de contaminação intencional na cadeia de fornecimento de alimentos para humanos e animais por meio de processos de produção, armazenamento e transporte. Isso também pode ser chamado de defesa ou segurança do alimento.
16. **Especificações do produto:** os FFEs devem garantir que os produtos atendam às especificações acordadas.
17. **Recall e rastreabilidade do produto:** o FFE precisa manter programas de rastreabilidade e recall (recolhimento) de produtos em meio escrito e atualizados, bem como manter uma verificação da efetividade deles.
18. **Certificações especiais:** se as especificações da Cargill exigirem certificações específicas, como orgânico, diet ou não modificado geneticamente, o local de produção real precisa estar qualificado por uma entidade certificadora aceitável para a Cargill, que precisa ser imediatamente notificada em casos de expiração da certificação.
19. **Programa de qualificação de fornecedores:** os FFEs precisam ter medidas preventivas estabelecidas para programas de gestão de qualidade, conformidade regulatória e segurança de alimentos de seus fornecedores. A prevenção requer que esses recursos sejam integrados aos processos de compra dos FFEs e exige interação próxima entre produtores, fornecedores, fabricantes, distribuidores, prestadores de serviço e importadores. Todos os FFEs precisam ter programas de monitoramento e aprovação para os próprios fornecedores, que, no mínimo, consistem em uma combinação de programas, especificações, políticas e procedimentos apropriados descritos neste documento.
20. **Terminais/Transbordo:** as instalações usadas para transferir ou armazenar materiais a granel precisam ser qualificadas pela Cargill.
21. **Transparência:** o FFE precisa adotar uma abordagem transparente para trabalhar com a Cargill, incluindo a divulgação de políticas e procedimentos relevantes. Ele precisa divulgar o local da instalação produtiva que fabrica produtos para a Cargill, bem como a origem dos materiais brutos, caso essa informação seja solicitada pela Cargill, a fim de solucionar algum evento geográfico ou em caso de solicitação de clientes.
22. **Armazenamento e transporte:** armazéns externos, terceirizados ou prestadores de serviço de transporte contratados por um FFE precisam estar dentro do escopo do sistema de gestão de segurança de alimentos.



E. RECOMENDAÇÕES GERAIS DA CARGILL

Essas Recomendações gerais não são exigências em toda a Cargill, mas alguns segmentos de negócios podem demandar o cumprimento desses requisitos. É importante observar que essas recomendações se tornarão exigências em um futuro breve e serão incluídas nas futuras revisões deste manual.

1. **Sistema de qualidade:** além de ter um sistema de gestão de segurança de alimentos, é altamente recomendado que o FFE tenha um sistema de gestão de qualidade (SGQ). O SGSA e o SGQ estão, muitas vezes, mesclados em um único sistema para proporcionar o melhor desempenho possível. Um bom exemplo de qualificação para um SGQ é o padrão [ISO 9001:2015](#). A série ISO 9000 baseia-se em sete princípios de gestão de qualidade: foco no cliente, liderança, engajamento das equipes, abordagem do processo, melhorias, tomada de decisão baseada em evidências e gestão de relacionamentos.
2. **Sustentabilidade:** a Cargill tem como meta ser a fonte mais confiável de produtos e serviços [sustentáveis](#) para nossos clientes. Com nossa presença global, experiência de mercado e habilidades de cadeia de fornecimento, estamos comprometidos em criar um futuro mais sustentável e com mais segurança alimentar. Nossos clientes e comunidades confiam na Cargill para soluções que nutrirão o mundo e protegerão o planeta, tanto no presente quanto para gerações futuras. Cumprir com os requisitos deste manual colocarão nossos FFEs no caminho para fornecer produtos de fontes sustentáveis e responsáveis, mas a sustentabilidade vai muito além, e as prioridades de sustentabilidade da Cargill dizem respeito ao uso da terra, às mudanças climáticas, aos recursos hídricos, à subsistência de produtores, à nutrição e à segurança de alimentos.





II. Requisitos para fornecedores de coadjuvantes de tecnologia e produtos químicos de contato com alimentos de grau técnico e/ou em conformidade com o FCC

Todos os FFEs de produtos químicos que forneçam materiais que a Cargill designa como material de grau alimentar (Food Grade) precisam cumprir com os requisitos da Seção I. “Requisitos para fornecedores de ingredientes e embalagens de contato com alimentos, fornecedores de coadjuvantes de tecnologia e produtos químicos para alimentos e todos os fabricantes externos.” A Seção II deste material é aplicável a FFEs que fornecem materiais em “conformidade com o FCC” e “de grau técnico”. Caso haja dúvidas quanto à classificação dos materiais exigida pela Cargill a respeito de um coadjuvante de tecnologia ou produto químico de contato com alimentos específico, entre em contato com o representante da Cargill para debater os requisitos.

A. REQUISITOS REGULATÓRIOS E LEGAIS

A Cargill exige que os FFEs estabeleçam programas regulatórios e de qualidade de modo que estejam em total conformidade com a legislação vigente e os requisitos regulatórios, bem como estejam preparados para demonstrar prova documental da conformidade. É obrigação de cada FFE determinar, compreender e agir em conformidade com os requisitos legais e regulatórios que se aplicam a suas operações e produtos, tanto no país em que são produzidos, quanto no país em que são entregues esses serviços e produtos. Se for exigência da Cargill que algum FFE esteja em conformidade com leis e regulamentações de qualquer outra jurisdição, ela ficará encarregada de comunicar qualquer requisito adicional. Em alguns casos, a Cargill pode requerer que os FFEs estejam em conformidade com padrões e orientações da indústria.

Isso inclui, mas não restringe, que o FFE garanta que seus produtos e instalações estejam em conformidade com requisitos legais e regulatórios de:

- registro de produto
- rotulagem
- licenças operacionais da instalação
- substâncias indesejáveis (por exemplo, dioxinas, metais pesados etc.)
- biotecnologia (por exemplo, modificação genética, processos de fermentação etc.)
- padrão de identidade
- higiene, análise de riscos, boas práticas de fabricação
- transporte de produtos

- uso de:
 - o insumos derivados de animais
 - o coadjuvantes de tecnologia e produtos químicos
 - o catalizadores

B. PADRÕES INTERNACIONAIS

- Os FFEs de coadjuvantes de tecnologia e produtos químicos que forneçam produtos em conformidade com o FCC precisam atender ou exceder os padrões de pureza definidos no FOOD CHEMICALS CODEX (FCC). Os FFEs que forneçam produtos de grau técnico precisam atender as especificações acordadas acerca do produto.

C. REQUISITOS ESPECÍFICOS DA CARGILL

Além de atender aos requisitos listados nas seções A e B acima, a Cargill identificou diversos requisitos adicionais específicos com os quais os FFEs precisam cumprir. Alguns segmentos da Cargill podem demandar requisitos mínimos específicos ao mercado ou à indústria daquele segmento.

1. **Controle de alergênicos:** quando aplicável, é necessário haver sistemas para controlar e prevenir a contaminação acidental com alérgenos e garantir a rotulagem adequada deles nos produtos.
2. **Brokers (Corretores), Distribuidores (Armazéns), Comerciantes e Exportadores:** nos casos em que os produtos são adquiridos por meio de corretores, distribuidores, comerciantes e exportadores (B/D/C/E), que são um tipo de FFE, os requisitos deste manual ainda são aplicáveis. Profissionais das classes B/D/C/E devem fornecer produtos apenas de locais de produção aprovados pela Cargill e garantir que esses locais estejam em conformidade com os requisitos deste manual. Os profissionais de classes B/D/C/E precisam demonstrar que o rastreamento do produto para o local de produção aprovado pela Cargill é mantido e obter aprovação da Cargill quando houver proposta de mudança da origem do produto. É proibido o fornecimento de produtos vindos de locais de produção que não sejam aprovados pela Cargill.

- 3. Monitoramento de conformidade:** a fim de garantir a conformidade de FFEs com os requisitos descritos neste manual, a Cargill reserva-se o direito de conduzir visitas ou auditorias nas instalações do FFE, previamente anunciadas, incluindo o uso de organismos de certificação independentes terceirizados. O FFE precisa conceder ao auditor acesso às fábricas, aos documentos, registros e amostras relevantes aos produtos e materiais vendidos à Cargill. As auditorias podem ocorrer durante o processo inicial de avaliação e qualificação ou a qualquer momento após a determinação da qualificação de segurança de alimentos e enquanto o FFE tiver negócios ativos com a Cargill. Caso seja recebido qualquer resultado de monitoramento de conformidade insatisfatório e o FFE não implemente ações corretivas para as não conformidades identificadas, a Cargill reserva-se o direito de suspender compras do FFE até que as ações corretivas sejam implementadas ou pode, ainda, encerrar o relacionamento com ele.
- 4. Documentos e registros:** o FFE precisa implementar um processo de controle de documentos e registros de qualidade e regulatórios (e segurança de alimentos, quando presente). Como parte da avaliação de um FFE, ele será solicitado a fornecer documentos que evidenciem a conformidade com os requisitos deste manual.
- 5. Adulteração economicamente motivada:** o FFE precisa considerar como parte da análise de riscos a adulteração economicamente motivada, definida como fraudulenta, a substituição ou a adição intencional de substâncias no produto com a finalidade de aumentar o valor aparente dele ou a redução do custo de produção como, por exemplo, para ganho econômico. É proibido que um FFE fabrique produtos economicamente adulterados ou use tais materiais na cadeia de fornecimento.
- 6. Programa de emergências:** o FFE precisa desenvolver e implementar um programa de resposta a emergências que aborde e antecipe as situações mais prováveis (naturais ou causadas por humanos) e as providências tomadas para mitigar riscos no fornecimento, na segurança (sempre que houver um sistema de gestão de segurança de alimentos) e na qualidade dos produtos.
- 7. Certificação de Gestão de Segurança de Alimentos ou Qualidade:** a Cargill exige que os FFEs tenham certificações referentes a: um esquema de certificação aceitável na Seção I. deste manual ou ISO 9001: REQUISITOS DE SISTEMAS DE GESTÃO DE QUALIDADE ou um acordo documentado com a Cargill a respeito da certificação. Depois que a qualificação for conquistada, a Cargill precisa ser imediatamente notificada se ela expirar.
- 8. Boas práticas de laboratório:** os sistemas precisam ser implementados a fim de garantir a confiabilidade dos resultados laboratoriais quanto aos testes realizados em produtos ou materiais produzidos para a Cargill. Isso inclui o uso de métodos de teste reconhecidos internacionalmente, procedimentos documentados, técnicos competentes e treinados, equipamentos calibrados e com manutenção em dia.
- 9. Programa de auditorias internas:** o FFE precisa conduzir auditorias internas em intervalos planejados nas suas instalações a fim de determinar se o sistema regulatório e de qualidade (e de segurança de alimentos, quando houver) está em conformidade e implementado de maneira eficiente. Precisa haver um sistema para monitorar a conclusão de apontamentos das auditorias internas com ações implementadas documentadas. O FFE precisa documentar as qualificações do auditor no programa de auditorias internas .





10. **Notificação de mudanças:** o FFE não pode fazer qualquer alteração nos insumos ou processos de produção (inclusive nos coadjuvantes de tecnologia) de qualquer produto sem aviso prévio e aprovação escrita da Cargill caso a referida alteração venha a afetar negativamente a capacidade do FFE de atender as especificações e/ou a entrega do mesmo produto qualificado pela Cargill. Além disso, a Cargill precisa ser notificada sobre qualquer mudança no local de produção e aprová-la. Ela determinará ações apropriadas para revisar a mudança e requalificar o local do FFE e o produto relacionado, se necessário, para uso.
11. **Embalagem:** os produtos vendidos à Cargill precisam ser embalados em contêineres, sacos, barris, recipientes de transporte a granel e outros que sejam limpos e secos, livres de materiais estranhos e contaminação química causada por tintas. As embalagens precisam ser novas, com exceção de bolsas e recipientes de transporte a granel projetados para serem limpos, higienizados e reutilizados. As bolsas e recipientes de transporte a granel não podem ter carregado anteriormente qualquer produto que possa contaminar o material. As embalagens devem ser seladas de acordo com os requisitos informados.
12. **Defesa do produto:** o FFE precisa ter medidas estabelecidas para reduzir as chances de contaminação intencional do produto por meio de processos de produção, armazenamento e transporte. Isso também pode ser chamado de defesa ou segurança do alimento.
13. **Especificações do produto:** o FFE deve garantir que os produtos atendam às especificações acordadas.
14. **Teste do produto:** a menos que haja acordo por escrito, o FFE não pode enviar produtos cujos resultados de testes estejam pendentes.
15. **Recall e rastreabilidade do produto:** o FFE precisa manter programas de rastreabilidade e recall (recolhimento) de produtos em meio escrito e atualizados, bem como manter uma verificação da efetividade deles.
16. **Programa de qualificação de fornecedores:** os FFEs precisam ter medidas preventivas estabelecidas para programas de gestão de qualidade e conformidade regulatória para os fornecedores. A prevenção requer que esses recursos sejam integrados aos processos de compra dos FFEs e exige interação próxima entre produtores, fornecedores, fabricantes, distribuidores, prestadores de serviço e importadores. Todos os FFEs precisam ter programas de monitoramento e aprovação para os próprios fornecedores, que, no mínimo, consistem em uma combinação de programas, especificações, políticas e procedimentos apropriados descritos neste documento.
17. **Terminais/Transbordo:** as instalações usadas para transferir ou armazenar materiais a granel precisam ser qualificadas pela Cargill.
18. **Transparência:** o FFE precisa adotar uma abordagem transparente para trabalhar com a Cargill, incluindo a divulgação de políticas e procedimentos relevantes. Ele precisa divulgar o local da instalação produtiva que fabrica produtos para a Cargill, bem como a origem dos materiais brutos, caso essa informação seja solicitada pela Cargill, a fim de solucionar algum evento geográfico ou em caso de solicitação de clientes.
19. **Armazenamento e transporte:** armazéns externos, terceirizados ou prestadores de serviço de transporte contratados por um FFE precisam estar dentro do escopo do sistema de gestão de segurança de alimentos.



D. RECOMENDAÇÕES GERAIS DA CARGILL

Essas Recomendações gerais não são exigências em toda a Cargill, mas alguns segmentos de negócios podem solicitar o cumprimento desses requisitos. É importante observar que essas recomendações se tornarão exigências em um futuro breve e serão incluídas nas futuras revisões dos requisitos encontrados neste manual.

Sustentabilidade: a Cargill tem como meta ser a fonte de produtos e serviços [sustentáveis](#) mais confiável para nossos clientes. Com nossa presença global, experiência de mercado e habilidades de cadeia de fornecimento, estamos comprometidos em criar um futuro mais sustentável e com mais segurança alimentar. Nossos clientes e comunidades confiam na Cargill para soluções que nutrirão o mundo e protegerão o planeta, tanto no presente quanto para gerações futuras. Cumprir com os requisitos deste manual colocarão nossos FFEs no caminho para fornecer produtos de fontes sustentáveis e responsáveis, mas a sustentabilidade vai muito além, e as prioridades de sustentabilidade da Cargill dizem respeito ao uso da terra, às mudanças climáticas, aos recursos hídricos, à subsistência de produtores, à nutrição e à segurança de alimentos.



III. Avaliação e qualificação de fornecedores e fabricantes externos (aplicáveis a todos os tipos de produto)

A Cargill avalia e qualifica cada FFE que faça parte de sua cadeia de fornecimento. É importante, durante a avaliação, que os FFEs forneçam a quantidade máxima de detalhes possível a fim de garantir que a Cargill entenda os controles completos que as instalações de produção tenham estabelecidos para mitigar os riscos dos produtos comercializados. Os Processos de qualificação e gestão de FFEs da Cargill têm cinco componentes básicos: (A) solicitação e verificação e/ou auditoria de documentos e informações iniciais, (B) planos de ação corretiva de pré-qualificação, (C) acordo regulatório, de qualidade e segurança de alimentos, (D) definição e comunicação do status inicial de qualificação de qualidade e segurança de alimentos e (E) testes industriais, conforme necessário.

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

Cada possível FFE precisa ser submetido a uma revisão de conformidade regulatória, de qualidade e segurança de alimentos. Uso de questionários, revisão da documentação solicitada, pesquisas de inspeção, informações publicamente disponíveis, dados governamentais, certificações de segurança de alimentos emitidas por terceiros, auditorias da Cargill no local, testes de produtos e revisão de conformidade com especificações são alguns dos métodos que a Cargill pode utilizar para garantir que nossos FFEs sejam capazes de atender os requisitos com regularidade.

B. PLANOS DE AÇÃO CORRETIVA DE PRÉ-QUALIFICAÇÃO

Se a Cargill identificar qualquer não conformidade do FFE com os requisitos na fase inicial de auditoria e verificação, ele precisa desenvolver um plano de ação corretivo, incluindo uma programação para a implementação. A Cargill avaliará todos os planos de ação corretiva quanto à adequação em solucionar a não conformidade identificada antes de definir o status de qualificação final. A decisão do processo de qualificação não será tomada até que qualquer não conformidade identificada pela Cargill que precise de conclusão tenha um plano de ação corretivo estabelecido e acordado. A ausência de solução efetiva para a não conformidade poderá resultar em um status de desqualificação pela Cargill.

C. ACORDO REGULATÓRIO, DE QUALIDADE E SEGURANÇA DE ALIMENTOS

A Cargill definirá e comunicará o status inicial de qualificação de qualidade e segurança de alimentos de um FFE após a conclusão da auditoria inicial, fase de verificação e, conforme o caso, o desenvolvimento e/ou implantação de um plano de ação corretiva. O status de qualidade e segurança de alimentos pode ser específico para o serviço, material ou produto do FFE, para suas linhas e/ou instalações de produção, mas normalmente é geral para o local de produção. Observação: essa definição é APENAS DO STATUS DE QUALIDADE E SEGURANÇA DE ALIMENTOS. Ela não garante que o FFE foi ou será contratado para fazer negócios com a Cargill. As classificações de status de qualidade e segurança de alimentos da Cargill são: (i) Aprovado, (ii) Aprovado com restrições, (iii) Reprovado e (iv) Desqualificado. O uso de um FFE pela Cargill será limitado àqueles que tenham status aceitável de segurança de alimentos e/ou qualidade.

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

Aprovado: a Cargill pode usar um FFE com status “Aprovado”. Para conquistar o status “Aprovado”, o FFE precisa ter fornecido à Cargill o Contrato de Conformidade Regulatória, de Qualidade e Segurança de Alimentos assinado. Para permanecer com esse status, um FFE precisa garantir que a documentação esteja atualizada, quando necessário, e precisa atender continuamente a requisitos, como os de resultados de desempenho em serviço, qualidade e segurança de alimentos.

Aprovado com restrição: a Cargill pode usar um FFE que esteja com status “Aprovado com restrições” mediante (i) verificação de que um plano de ação corretiva tenha sido desenvolvido e mutuamente aceito conforme programação para solução do problema e/ou (ii) um plano aceitável desenvolvido e implementado para mitigar o risco percebido. No momento em que a Cargill verificar, a seu critério, a conclusão de um plano de ação corretivo estabelecido, o FFE pode ser movido para o status “Aprovado”.

Reprovado: a Cargill não pode usar um FFE com status “Reprovado”. Um FFE com status “Reprovado” e que queira se tornar “Aprovado” precisa desenvolver e implementar um plano de ação corretiva e tê-lo aprovado pela Cargill, que precisa verificar a sua conclusão e conformidade com os requisitos. A verificação da conclusão efetiva de um plano de ação corretiva pode incluir uma auditoria no local.

Desqualificado: a Cargill não pode usar um FFE com status “Desqualificado”. Status “Desqualificado” reflete que o FFE apresenta diversas lacunas em seus programas de segurança de alimentos. Os FFEs que receberam status “Desqualificado” não podem se inscrever novamente para a cadeia de suprimentos da Cargill por, pelo menos, um ano a partir da data em que recebeu o status e, caso se inscrevam, precisarão passar por um processo de verificação mais rigoroso.

E. TESTES INDUSTRIAIS

Se a avaliação de um FFE requerer a conclusão de testes industriais, esse requisito será informado ao FFE durante o processo de qualificação. Um teste industrial não pode ocorrer nas instalações da Cargill ou do FFE até que ele tenha recebido um status de segurança de alimentos aceitável. Os resultados do teste industrial podem ou não alterar o Status de Segurança de Alimentos do FFE.



IV. IV. Gestão contínua de fornecedores e fabricantes externos (aplicáveis a todos os tipos de produto)

A gestão contínua da Cargill de FFEs tem cinco componentes principais: (i) auditoria e/ou verificação de conformidade periódica, (ii) monitoramento contínuo, (iii) gerenciamento do evento disparador, (iv) planos de ação corretiva de pós-qualificação e (v) atualizações no Status de Qualificação de Qualidade e Segurança de Alimentos.

A. MONITORAMENTO DE DESEMPENHO

Como parte do programa do FFE, a Cargill irá monitorar continuamente o desempenho dos FFEs por vários meios. A Cargill aconselhará cada FFE sobre documentos e outras informações necessárias para o monitoramento. Os documentos necessários podem ser alterados periodicamente. Alguns exemplos do tipo de documentação e de outras informações que poderão ser solicitadas estão listados abaixo:

- Dados do produto (por exemplo, proteína, gordura, fibra, cinzas, MDF, umidade, tamanho de partícula)
- Resultados de testes microbiológicos
- Resultados de testes de contaminação
- Relatórios mensais sobre os indicadores-chave de desempenho
- Auditorias de terceira parte
- Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos (FISPQ)
- Reclamações
- Registros da gestão de mudanças
- Registros de lotes
- Gráficos de controle do processo (Metas/Intervalos)

B. GESTÃO DO EVENTO DISPARADOR

Um “evento disparador” é um evento ou circunstância que pode fazer com que a Cargill altere o Status de Segurança de Alimentos ou outro componente do sua gestão de um ou mais FFEs. Uma alteração no Status de Segurança de Alimentos ou outro componente da gestão da Cargill de um FFE pode ser algo positivo ou negativo. Os exemplos de eventos disparadores incluem o seguinte, sem limitações:

- Incidentes de retirada de produto, como recall, recolhimento
- Falha repetida em cumprir com as especificações
- Alteração em instalações, ingredientes ou processos no FFE ou na Cargill
- Alteração nas especificações pelo FFE ou pela Cargill
- Eventos industriais/econômicos/de mídia, como melamina
- Mudança nos regulamentos ou em sua aplicação
- Tendências nos indicadores-chave de desempenho
- Resultados de auditoria

C. ATUALIZAÇÕES NO STATUS DE QUALIFICAÇÃO DE QUALIDADE E SEGURANÇA DE ALIMENTOS

Se os resultados de uma auditoria e/ou verificação periódica, de um monitoramento contínuo ou de investigação de evento disparador refletir que um FFE não está cumprindo com os Requisitos de Qualidade e/ou Segurança de Alimentos da Cargill para FFE, a Cargill tem o direito de alterar o status de aprovação dele.



