

	Identifiant du document	Date d'émission	Date de la révision	Page 1 de 46
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Version # 01
	Titre Manuel d'entrepôt et de distribution pour les tiers			Type de document SOP

Table des matières

1.	Objectif	2
2.	Champ d'application.....	3
3.	Définitions et abréviations	3
4.	Responsabilités.....	5
4.1.	Responsabilité de la gestion logistique tierce partie (3PL) en matière de sécurité des produits	5
4.2.	Responsabilités de Cargill	6
4.2.1.	Opérations de Cargill en matière de Sécurité alimentaire, qualité et affaires réglementaires (FSQR - PSQR) 6	
4.2.2.	SQM et équipe d'audit	7
4.2.3.	Responsable / Coordinateur / Planificateur d'entrepôts chez Cargill.....	7
4.2.4.	Stockage et immobilier de Cargill ou département de la chaîne d'approvisionnement de Cargill	7
5.	Procédure	8
5.1.	Introduction.....	8
5.2.	Système de gestion de la qualité.....	8
5.2.1.	Responsabilité de la gestion	9
5.3.	Exigences du programme de prérequis (PRP).....	9
5.3.2.	Principes d'hygiène du personnel.....	9
5.3.3.	Conception, agencement et structures internes des installations.....	10
5.3.4.	Assainissement/nettoyage	11
5.3.5.	Maintenance	12
5.3.6.	Équipement	12
5.3.7.	Lutte antiparasitaire	13
5.3.8.	Prévention de la contamination	14
5.3.9.	Sécurité des sites et défense des produits.....	16
5.3.10.	Exigences en matière de documentation	17
5.3.11.	Gestion des sous-traitants.....	17
5.3.12.	Fraude sur les produits - adultération motivée par des raisons économiques.....	17
5.3.13.	Respect des normes de certification.....	17
5.4.	Exigences du programme opérationnel de l'installation	17
5.4.1	Manipulation des produits	17
5.4.2	Chargement et déchargement des marchandises.....	18
5.4.3	Stockage des produits et des matériaux	19
5.4.4	Normes d'utilisation des véhicules	20
5.4.5	Étalonnage et contrôle des appareils de mesure et de surveillance	20
5.4.6	Libération du produit - Élimination des produits non conformes.....	21
5.4.7	Traitement des plaintes	21
5.4.8	Gestion des incidents et continuité des activités	22
5.4.9	Gestion des retraits et rappels de produits	22
5.4.10	Traitement des commandes	22
5.4.11	Exigences relatives aux COA (certificats d'analyse pour l'anglais Certificates of Analysis).....	24
5.4.12	Exigences de traçabilité	24
5.4.13	Registres d'inventaire	25

	Identifiant du document	Date d'émission	Date de la révision	Page 2 de 46
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Version # 01
	Titre Manuel d'entrepôt et de distribution pour les tiers			Type de document SOP

5.4.14	Conservation des dossiers	26
5.4.15	Programme d'audit	26
	<i>Annexe A : Exigences spécifiques de l'entrepôt FSQR applicables aux produits agricoles</i>	<i>27</i>
1.	Objectif	27
2.	Champ d'application	27
3.	Procédure	27
3.1	Exigences réglementaires (obligatoires)	27
3.2	Certification	28
3.3	Visite(s) et évaluation du prestataire de services (toutes les sections sont obligatoires)	28
3.3.1.	Assurance et audits FSQR	28
3.3.2	Visites (obligatoires)	29
3.4	Système de gestion de la qualité :	29
3.5	Stockage	31
3.5.1	Gestion de la température (obligatoire)	31
3.5.2	Ventilation (recommandée)	32
3.5.3	Gestion de l'humidité (obligatoire)	32
3.5.4	Gestion des insectes sur la matière première (obligatoire)	32
3.5.5	Plan de stockage et description (obligatoire)	33
3.5.6	Nettoyage (obligatoire)	34
3.5.7	Contrôle des marchandises	34
3.5.8	Ambrosie - Contrôle de la dissémination (le cas échéant)	35
3.6	Transport et chargement des camions	35
4.	Gestion des produits ayant des propriétés particulières	36
4.1	Produits conventionnels (obligatoire pour les sites ayant à la fois des produits conventionnels et des produits OGM)	36
4.2	Produits à base d'OGM (obligatoire pour les sites qui ont des produits à base d'OGM)	36
4.3	Produits biologiques (obligatoire pour les produits biologiques)	37
5.	Exigences spécifiques de la FSQR applicables aux réservoirs de stockage de pétrole brut	37
	<i>Annexe C : Exigences spécifiques de la FSQR applicables aux produits à température contrôlée</i>	<i>39</i>
	<i>Annexe D : Exigences spécifiques de l'entrepôt FSQR applicables aux produits pharmaceutiques</i>	<i>40</i>
7.	Références	43
8.	Notes et pièces jointes	43
9.	Historique des révisions	43
10.	Auteur(s) et contributeur(s) :	43
11.	Approbateurs	46

1. Objectif

L'objectif premier de Cargill est de respecter son engagement à fournir des produits sûrs et de qualité. Les exigences fournies dans ce manuel sont conçues pour aider les entrepôts et sites de stockage tiers de Cargill à atteindre cet objectif en

	Identifiant du document	Date d'émission	Date de la révision	Page 3 de 46
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Version # 01
	Titre Manuel d'entrepôt et de distribution pour les tiers			Type de document SOP

identifiant les programmes qui contribueront à protéger la sécurité et la qualité des produits et à prévenir les retraits de produits, les réclamations des clients et les non-conformités.

2. Champ d'application

Les exigences suivantes s'appliquent à tous les entrepôts de distribution tiers qui stockent et/ou distribuent des produits ou des matériaux au nom de Cargill, Incorporated et de ses filiales (collectivement appelés, "Cargill").

Le champ d'application couvre toutes les matières premières mentionnées dans l'annexe, les ingrédients, les auxiliaires technologiques, les matériaux d'emballage, les produits semi-finis et finis (de la réception à l'expédition des denrées alimentaires, des aliments pour animaux, des produits pharmaceutiques, des cosmétiques, des produits d'hygiène personnelle et des compléments alimentaires). Les processus liés à l'activité industrielle sont hors champ d'application, sauf indication contraire dans l'annexe.

Les exigences de ce manuel sont basées sur les normes externes et les spécifications techniques suivantes, internationalement reconnues, complétées par les exigences définies par Cargill, notamment :

- Codex Alimentarius
- BRCGS Stockage et distribution
- Logistique IFS
- Code de sécurité alimentaire SQF : Stockage et distribution
- FSSC 22000
- Normes internationales de l'AIB pour les programmes d'inspection, de contrôle préalable et de sécurité alimentaire

En cas de doute, les dispositions des normes énumérées ci-dessus seront considérées comme applicables, à moins qu'elles ne soient remplacées par une exigence définie par Cargill.

Dans le présent document, le terme "doit" désigne les exigences du manuel. Le terme "devrait" désigne des pratiques recommandées et non des exigences.

Toutes les exigences de ce document sont génériques et sont destinées à s'appliquer à toutes les opérations des entrepôts et sites de stockage tiers de Cargill, quelles que soient leur taille et leur complexité.

Des exigences spécifiques en fonction de l'utilisation prévue du produit sont décrites dans les annexes.

Remarque : Les entrepôts de marchandises emballées sont autorisés à re-palettiser les matériaux, à condition qu'ils restent dans leur emballage primaire. Si un entrepôt ouvre l'emballage primaire et expose le matériau, il devient alors un fabricant externe et n'entre pas dans le champ d'application du présent manuel.

3. Définitions et abréviations

Gestion 3PL

Gestion de la logistique par des tiers

Formulaire 483

Un formulaire 483 de la Food and Drug Administration (FDA) est remis à la direction de l'entreprise à l'issue d'une inspection de la FDA lorsqu'un ou plusieurs investigateurs ont observé des conditions qui, à leur avis peuvent constituer des violations de la loi fédérale sur les aliments, les médicaments et les cosmétiques (FD&C) et des lois connexes. Cela peut s'appliquer aux sites qui expédient des matériaux aux États-Unis. Liste détaillée d'un envoi de marchandises

	Identifiant du document	Date d'émission	Date de la révision	Page 4 de 46
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Version # 01
	Titre Manuel d'entrepôt et de distribution pour les tiers			Type de document SOP

sous la forme d'un récépissé remis par le transporteur à l'expéditeur des marchandises

AIB	American Institute of Bakery
Numéros de lots	Les termes relatives aux "numéros de lot" sont interchangeable.
Connaissance (BOL)	Liste détaillée d'un envoi de marchandises sous la forme d'un récépissé remis par le transporteur à la personne qui a expédié les marchandises.
BRCGS	Normes mondiales du British Retail Consortium
ERP	Système de planification des ressources de l'entreprise (par exemple, SAP, JD Edwards, CMMP, etc.)
FEFO	Méthode de gestion des stocks First Expired First Out
FIFO	Méthode de gestion des stocks First in First Out
FSQR	Sécurité alimentaire, qualité et affaires réglementaires
FSSC 22000	La certification du système de sécurité alimentaire FSSC 22000 fournit un cadre permettant de gérer efficacement les responsabilités d'une organisation en matière de sécurité alimentaire. La norme FSSC 22000 est pleinement reconnue par le Global Food Safety Initiative (GFSI) et s'appuie sur les normes ISO existantes.
IFS	Norme alimentaire internationale
ISPM 15	Les normes internationales pour les mesures phytosanitaires n° 15 sont une mesure phytosanitaire internationale élaborée pour réglementer les matériaux d'emballage en bois dans le commerce international.
ICP	Indicateur clé de performance. Une métrique commerciale utilisée pour évaluer les facteurs cruciaux pour le succès du 3PL
Chariots élévateurs alimentés GPL	Chariot élévateur GPL (gaz de pétrole liquéfié)
Schéma directeur d'assainissement (SDA)	Un schéma de nettoyage général de toutes les zones internes et externes de l'entrepôt. Le schéma définit la zone, la fréquence de nettoyage et la ou les personnes responsables du nettoyage.
Matières	Sauf indication contraire, ce terme englobe toutes les matières premières (produits primaires) ainsi que les transformations ultérieures (produits intermédiaires, sous-produits et coproduits) jusqu'aux produits finis. Il s'agit de tous les produits ajoutés/appliqués, tels que les additifs, les ingrédients, les auxiliaires technologiques, les biocides, les produits phytopharmaceutiques ainsi que les matériaux entrant en contact avec les denrées alimentaires.
Agent de lutte antiparasitaire (PCO)	Un agent de lutte antiparasitaire est un opérateur certifié de lutte antiparasitaire qui est responsable de l'exécution des exigences du programme de lutte antiparasitaire.
PSQR	Sécurité des produits, qualité, affaires réglementaires
Politique mondiale RIM	Politique de gestion des dossiers et de l'information de Cargill
SQM	Gestion de la qualité des fournisseurs
Entrepôt de tiers	Une entité juridique tierce où sont stockés les matériaux appartenant à Cargill et qui ne peut être libéré que par Cargill

	Identifiant du document	Date d'émission	Date de la révision	Page 5 de 46
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Version # 01
	Titre Manuel d'entrepôt et de distribution pour les tiers			Type de document SOP

Changements importants ou éléments déclencheurs :

- a. Changements de propriété dans un 3PL
- b. Ajouts ou modifications de produits susceptibles d'avoir un impact négatif sur le produit stocké (par exemple, nouveau type de produit, produits agricoles bruts, matières allergènes, matières potentiellement dangereuses, etc.)
- c. Incendie, explosions ou dégâts des eaux
- d. Catastrophes naturelles ou événements catastrophiques
- e. Violations de la sécurité
- f. Implication de l'installation dans un rappel ou un retrait de produit
- g. Notification à la FDA ou au gouvernement d'un formulaire 483 en fonction de la région
- h. Tout type de document émis par les autorités de contrôle officielles stipulant une non-conformité ou une non-conformité potentielle à l'ensemble de la législation applicable aux denrées alimentaires, aux aliments pour animaux, aux produits cosmétiques et de soins personnels ou aux produits pharmaceutiques, par exemple un formulaire FDA 483.
- i. Toute nouvelle utilisation de pesticides ou infestation de parasites, y compris la nébulisation et la fumigation.
- j. Échec de l'audit d'un client ou d'un tiers ou audit(s) avec constatations majeures/ importantes
- k. Détérioration des installations conduisant à des conditions insatisfaisantes
- l. Modifications des installations

4. Responsabilités

4.1. Responsabilité de la gestion logistique tierce partie (3PL) en matière de sécurité des produits

- La responsabilité et l'autorité de veiller à ce que les opérations de l'entrepôt soient conformes à toutes les lois applicables du pays, de l'État et des réglementations appropriées doivent être clairement attribuées au personnel d'encadrement compétent. L'organigramme de l'installation doit identifier le(s) poste(s) responsable(s) de la sécurité des produits.
- La ou les personnes responsables de la sécurité des produits établissent des procédures et des dossiers à utiliser pour documenter les informations pertinentes relatives au système de gestion de la qualité de l'installation. Le système de gestion de la qualité 3PL répondra au minimum aux normes définies dans le présent manuel, qui sont alignées sur les normes de l'initiative mondiale pour la sécurité alimentaire (FSSC 22000) ainsi que sur d'autres normes de certification applicables.
- La direction 3PL est responsable de la communication rapide à toutes les entreprises de Cargill représentées à 3PL de tout déclenchement ou changement important survenant dans le centre de distribution de l'entrepôt. Cette communication doit avoir lieu dans les quatre heures suivant tout problème de sécurité ou dans les deux jours ouvrables suivant l'événement. Cette communication doit se faire avec le contact principal de l'entrepôt Cargill.
- La formation à la sécurité des produits (y compris, mais sans s'y limiter, les inspections réglementaires, les allergènes (le cas échéant), les procédures d'expédition et de réception, les bonnes pratiques d'hygiène, l'assainissement, la lutte antiparasitaire et les pratiques de documentation) est requise pour les nouveaux employés et un recyclage est nécessaire chaque année. Les exigences en matière de formation et les relevés d'exécution doivent être documentés.
- L'installation établit et maintient un programme de nettoyage défini, ainsi que des schémas directeurs d'assainissement (SDA) pour toutes les zones de l'installation. Le SDA doit préciser qui nettoiera, comment le

	Identifiant du document	Date d'émission	Date de la révision	Page 6 de 46
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Version # 01
	Titre Manuel d'entrepôt et de distribution pour les tiers			Type de document SOP

nettoyage sera effectué et à quelle fréquence. Ces exigences doivent être documentées dans des procédures opérationnelle normalisées (POS).

- L'utilisation des produits chimiques et des produits de nettoyage doit être documentée et les produits chimiques doivent être stockés dans un endroit sécurisé.
- L'installation doit documenter les inspections des matières entrantes/sortantes et inclure toutes les informations pertinentes (telles que les températures critiques, les scellés de contrôle, les numéros de lots des matières, etc.)
- Un document de rappel formel et des exercices pratiques de récupération doivent être réalisés et documentés au moins une fois par an.
- L'installation doit disposer d'une procédure pour gérer les inspections réglementaires, qui doit prévoir l'accompagnement des inspecteurs sur place, la prise de photos, l'obtention d'échantillons et la copie des registres.
- Cargill doit être informée immédiatement de toute demande de consultation des dossiers de Cargill par les autorités officielles de contrôle avant de partager l'information. Cargill doit être informée de toute information partagée ou de tout échantillon prélevé qui concerne la production de Cargill.
- Dans le cas de demandes d'audit émanant de tiers, Cargill doit être informée immédiatement de toute demande de consultation des dossiers de Cargill avant de partager l'information.
- L'installation doit disposer d'un programme de lutte antiparasitaire qui empêche de manière adéquate l'entrée des nuisibles et les zones de refuge. Les programmes de lutte antiparasitaire sont administrés par un agent de lutte antiparasitaire (PCO) dûment certifié. L'installation doit procéder au moins une fois par an à une évaluation et à une analyse des tendances de l'activité.
- L'entretien de l'entrepôt et les conditions d'entreposage relèvent de la responsabilité du 3PL.
- Le 3PL doit disposer de programmes de maintenance et de sous-traitance appropriés pour s'assurer que le produit n'est pas compromis lorsque des travaux sont effectués dans l'installation. Les responsables de la maintenance et les sous-traitants doivent recevoir une formation appropriée afin de garantir le respect des lignes directrices en matière de sécurité des produits. Par exemple, il peut s'avérer nécessaire de déplacer des produits pour permettre à l'entrepreneur de disposer d'un espace suffisant afin d'effectuer les travaux nécessaires et ainsi que pour permettre le nettoyage après la fin des travaux.
- Le cas échéant, toutes les politiques et procédures sont rédigées dans une (des) langue(s) lisible(s) par tous les employés.

4.2. Responsabilités de Cargill

4.2.1. Opérations de Cargill en matière de Sécurité alimentaire, qualité et affaires réglementaires (FSQR - PSQR)

	Identifiant du document	Date d'émission	Date de la révision	Page 7 de 46
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Version # 01
	Titre Manuel d'entrepôt et de distribution pour les tiers			Type de document SOP

- Évaluez périodiquement l'installation, soit directement, soit indirectement par le biais d'un audit réalisé par un tiers, conformément au contrat d'entrepôt. Pour les audits réalisés par Cargill, il convient d'utiliser le formulaire d'audit d'entrepôt FSQR de l'entreprise. Les détails de l'audit de l'entrepôt, y compris la fréquence appropriée de l'audit, figurent dans le document GSC-WH-002 sur les exigences en matière d'audit et de qualification des entrepôts de tierces parties. L'auditeur reçoit le registre des actions correctives (RAC) de l'équipe de l'entrepôt dans le mois qui suit la présentation du rapport. Coordonnez avec le contact de l'entrepôt Cargill pour vous assurer que les constatations sont closes et que les actions correctives sont effectives dans les six mois (ou plus tôt si nécessaire à la suite d'une non-conformité ou d'une observation liée à la sécurité) suivant la date de soumission de l'audit initial. Si des investissements en capital sont nécessaires pour mener à bien les actions correctives, des prolongations peuvent être accordées pour clôturer les constatations. En fonction du risque pour la sécurité du produit, des constatations répétées peuvent conduire à un statut non approuvé ou à une surveillance accrue.
- Communiquez toute modification de la politique de Cargill en matière de sécurité alimentaire ou de sécurité des produits.
- Apportez un soutien au responsable/coordonnateur/planificateur/manager de l'entrepôt de Cargill.
- Autorisez l'autorisation de retour de marchandises (ARM).

4.2.2. SQM et équipe d'audit

- Responsable de l'évaluation de la sécurité des produits dans les entrepôts de tiers ainsi que des processus de gouvernance des audits des entrepôts de tiers. Les matières premières agricoles n'entrent pas dans le champ d'action de l'équipe SQM & d'audit et la gestion de ces produits est assurée par l'équipe FSQR chargée des matières premières. En outre, les entrepôts de Cargill Protein Europe sont hors du champ d'action de l'équipe SQM & d'audit et la gestion de ces entrepôts est assurée par les entreprises respectives.
- L'équipe mondiale SQM s'approprie les orientations actuelles et les révisé si nécessaire.

4.2.3. Responsable / Coordinateur / Planificateur d'entrepôts chez Cargill

- Contact principal 3PL.
- Communiquez tout problème lié aux entrepôts aux principales parties prenantes de Cargill. Organisez, si nécessaire, des réunions avec les parties prenantes.
- Les exigences de Cargill en matière de stockage et/ou de distribution de leurs produits doivent avoir été convenues et documentées avant l'exécution. Cela inclut toutes les exigences spécifiques de manipulation des produits, par exemple la température, l'humidité, les conditions d'éclairage, la hauteur de la pile ou les exigences de compatibilité.
- Toute modification des accords ou contrats existants doit être convenue, documentée et communiquée.
- Coordonnez avec le groupe Cargill Warehouse and Terminal Group l'examen contractuel ou les plaintes/préoccupations liées à l'entrepôt.
- Établissez des indicateurs de performance clés (IPC) pour les métriques 3PL.
- Coordonnez avec le FSQR ou la personne désignée par le PSQR pour traiter les conclusions de l'audit 3PL et les améliorations nécessaires à apporter à l'entrepôt.
- Coordonnez la mise en œuvre des CAPA.

4.2.4. Stockage et immobilier de Cargill ou département de la chaîne d'approvisionnement de Cargill

	Identifiant du document	Date d'émission	Date de la révision	Page 8 de 46
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Version # 01
	Titre Manuel d'entrepôt et de distribution pour les tiers			Type de document SOP

- Rencontrez les parties prenantes de Cargill pour examiner les performances de l'entrepôt avant la renégociation du contrat.
- Examinez et documentez chaque année les performances de l'entrepôt.
- Fournissez une assistance aux entreprises de Cargill qui utilisent des 3PL.
- Veillez à ce que les exigences en matière d'entrepôts énoncées dans le présent document soient incorporées par référence dans tous les futurs contrats d'entrepôt.

5. Procédure

5.1. Introduction

Le stockage et l'entreposage des matériaux se font dans des conditions qui assurent une protection appropriée contre la contamination physique, chimique et microbienne, ainsi que contre la détérioration des matériaux et de leur emballage.

Le stockage et les services doivent être effectués conformément à l'ensemble de la législation applicable et aux codes de pratique du secteur industriel (ou à des recommandations/conseils équivalents), et en particulier à la législation relative à l'hygiène et au stockage. Toutes les autorisations légales nécessaires pour procéder au stockage des matières doivent être obtenues et les exigences nationales spécifiques, telles que modifiées, doivent être respectées. Au minimum, les exigences en matière d'hygiène alimentaire doivent être conformes aux principes du Codex en matière d'hygiène alimentaire générale (CXC -1 1969). En outre, pour les aliments pour animaux, le Code d'usages pour une bonne alimentation animale CAC/RCP 54-2004 doit être respecté.

Tout le personnel de l'entrepôt de distribution est censé comprendre et respecter ces exigences et ces lignes directrices. Toute question ou préoccupation doit être adressée au responsable de l'entrepôt Cargill désigné ou à la personne chargée de la sécurité alimentaire, de la qualité et de la réglementation (FSQR).

Cargill peut procéder à des audits périodiques de la qualité, des bonnes pratiques d'entreposage, des BPF/PRP et de la gestion des stocks.

Les lignes directrices fournies doivent être utilisées comme des normes minimales, et il est attendu que chaque installation s'appuie sur ces normes et les dépasse pour réagir et s'adapter aux circonstances uniques de chaque installation.

Les matériaux ne doivent pas être mis sur le marché (c'est-à-dire transférés dans d'autres locaux ou entités (légales) que ceux appartenant à l'entrepôt tiers), sauf sur instruction expresse de Cargill. Les exceptions suivantes sont prévues :

- Ordres/exigences émis par les Autorités de contrôle officielles
- Cas de force majeure où le matériel doit être transféré rapidement pour éviter les dommages, etc.

5.2. Système de gestion de la qualité

L'entrepôt établi, documente, met en œuvre et maintient un système de gestion de la qualité assorti de responsabilités clairement définies, de normes et de procédures mises en œuvre afin de garantir que les produits Cargill sont manipulés, stockés et transportés conformément à ces exigences, aux spécifications de Cargill et à toutes les exigences réglementaires applicables.

La documentation relative au système de gestion de la qualité comprend des procédures documentées pour l'entreposage, la manutention et le stockage des produits Cargill.

	Identifiant du document	Date d'émission	Date de la révision	Page 9 de 46
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Version # 01
	Titre Manuel d'entrepôt et de distribution pour les tiers			Type de document SOP

5.2.1. Responsabilité de la gestion

La direction du 3PL doit préparer et mettre en œuvre une déclaration de politique générale décrivant au minimum l'engagement de tous les responsables de l'entrepôt à :

- Stockez et transportez les matériaux de manière à en préserver la sécurité et la qualité.
- Établissez et maintenez une culture de la sécurité des produits au sein de l'entrepôt.
- Mettez en place et améliorez en permanence le système de gestion de la sécurité des produits de l'entrepôt
- Respectez les exigences de Cargill et les exigences réglementaires pour fournir des matériaux sûrs.

5.3. Exigences du programme de prérequis (PRP)

5.3.1. Stockage des matériaux

1. Les installations utilisées pour le stockage des matériaux doivent être protégées de la poussière, de la condensation, du drainage, des déchets et d'autres sources de contamination.
2. Les zones de stockage doivent être sèches, exemptes d'odeurs et ventilées de manière appropriée. La surveillance et le contrôle de la température et de l'humidité doivent être appliqués lorsque cela est spécifié dans le contrat.
3. Les zones de stockage doivent être conçues ou aménagées de manière à permettre la séparation des fournitures d'emballage, des ingrédients et des produits finis.
4. À l'exception des matières premières et de certaines matières intermédiaires (telles que les farines de graines oléagineuses), toutes les matières doivent être stockées hors du sol (sur des palettes et sur des feuilles de papier à la demande du client, sauf si d'autres conditions de stockage ou des conditions supplémentaires sont fixées) et avec un espace suffisant entre les matières et les murs pour permettre les activités d'inspection et de lutte antiparasitaire.
5. La zone de stockage doit être conçue de manière à permettre l'entretien et le nettoyage, à prévenir la contamination et à réduire au minimum la détérioration.
6. Une zone de stockage séparée et sécurisée (fermée à clé ou dont l'accès est autrement contrôlé) doit être prévue pour les produits de nettoyage, les produits chimiques et les autres substances dangereuses. Tous les produits chimiques stockés dans les zones d'entreposage doivent être correctement étiquetés et approuvés en vue d'une utilisation appropriée.
7. Les marchandises sèches doivent être placées à l'écart des zones humides afin de protéger le produit de la contamination et de la détérioration et d'éviter que l'emballage n'abrite des parasites ou de la vermine.

5.3.2. Principes d'hygiène du personnel

Les normes d'hygiène personnelle de l'entrepôt doivent être documentées et adoptées par l'ensemble du personnel, y compris le personnel de l'agence, les contractants, les chauffeurs et les visiteurs de l'entrepôt, en ce qui concerne les risques de contamination des produits.

1. L'installation met en œuvre des pratiques d'hygiène personnelle afin d'éliminer le risque de contamination croisée par les employés, notamment se laver les mains, porter des équipements de protection individuelle propres et des vêtements propres. Les objets personnels doivent être conservés à l'écart des zones d'exploitation de l'entrepôt.
2. Les programmes de l'installation doivent interdire de manger, boire, mâcher, fumer et/ou d'utiliser du tabac dans la zone de stockage des produits de l'entrepôt. Cette activité sera limitée à des zones désignées, à l'écart de tout

	Identifiant du document	Date d'émission	Date de la révision	Page 10 de 46
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Version # 01
	Titre Manuel d'entrepôt et de distribution pour les tiers			Type de document SOP

produit Cargill. Des dispositions adéquates pour les déchets des fumeurs doivent être prises dans les fumoirs. Si une politique est en place pour protéger le matériel stocké, l'eau peut être autorisée dans des endroits désignés de l'entrepôt.

3. L'installation doit disposer de programmes visant à éviter tout risque de contamination croisée avec des personnes présentant des furoncles, des plaies, des blessures infectées ou d'autres maladies infectieuses.
4. Les installations de lavage des mains doivent contenir du savon ou un désinfectant approprié, de l'eau et des sèche-mains en papier ou à air. Ils doivent être situés à l'écart des produits Cargill et ne pas les ouvrir directement sur les zones de stockage des produits. Une signalisation appropriée indiquant les exigences en matière de lavage des mains doit être mise en évidence.
5. À aucun moment, un employé de l'entrepôt ne doit se tenir debout ou marcher sur un produit, que ce soit dans l'entrepôt ou dans les remorques.
6. Les articles d'habillement doivent être stockés correctement pour éviter toute contamination. Les vêtements de travail sont exempts de déchirures ou de matériaux qui s'effilochent. Il est généralement recommandé que les vêtements de travail ne comportent pas de boutons ni de poche extérieure au-dessus de la taille.
7. Les contractants sur site doivent respecter les principes d'une bonne hygiène.
 - a. Les contractants sur site sont tenus de signaler à la direction de l'entrepôt tout incident susceptible de conduire à un incident lié à la sécurité des produits. Il peut s'agir, par exemple, d'incidents tels qu'une fuite d'eau sur un produit lors de la réparation d'un toit ou un bris de verre lors du remplacement d'un éclairage.
 - b. Les contractants prennent toutes les précautions nécessaires pour protéger le produit à l'intérieur de l'installation de stockage.

5.3.3. Conception, agencement et structures internes des installations

L'entrepôt doit être situé et entretenu de manière à assurer la protection des produits et à prévenir les risques qu'ils encourrent. La sécurité, la légalité et la qualité des produits ne doivent pas être compromises.

Il convient de tenir compte des activités locales et de l'environnement susceptibles d'avoir un impact négatif sur les produits, et des mesures doivent être prises pour éviter la contamination des produits.

1. Le bâtiment ne doit pas comporter d'ouvertures qui permettraient aux nuisibles d'y pénétrer. Toutes les portes et fenêtres doivent rester fermées. Les fenêtres ouvertes doivent être protégées par des écrans appropriés. Il est recommandé d'équiper les fenêtres qui peuvent s'ouvrir directement sur l'extérieur de moustiquaires de protection contre les insectes, d'une diagonale maximale de 2 mm. (1mm*1mm). Une taille plus petite (0,6 mm) est recommandée pour la mouche des fruits. Tous les écrans mentionnés ci-dessus doivent pouvoir être retirés pour être nettoyés et doivent être régulièrement vérifiés pour s'assurer qu'ils ne sont pas endommagés.
2. Le sol doit être propre et exempt de fissures non traitées où le produit peut s'accumuler (créant ainsi un refuge pour les parasites). Tous les terrains de l'entrepôt doivent être finis et entretenus selon des normes appropriées.
3. Toutes les poubelles (intérieures et extérieures) doivent être suffisamment couvertes et vidées régulièrement et ne doivent pas être surchargées. Les poubelles doivent être correctement étiquetées ou identifiées par des couleurs.
4. Tout produit déversé doit être nettoyé rapidement et éliminé de manière appropriée, conformément aux exigences relatives aux produits non conformes.
5. Tous les tuyaux aériens, conduits, ventilateurs, etc. doivent être propres, exempts de fuites et en bon état de fonctionnement afin d'éviter la contamination du produit. Le toit ne doit pas présenter de fuites. La condensation doit être contrôlée pour éviter la contamination des produits Cargill.
6. La zone de stockage est suffisamment éclairée et tous les éclairages de quai et plafonniers doivent fonctionner et être correctement protégés (pas de verre non protégé).

	Identifiant du document	Date d'émission	Date de la révision	Page 11 de 46
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Version # 01
	Titre Manuel d'entrepôt et de distribution pour les tiers			Type de document SOP

7. Les matières à forte odeur, telles que les épices, etc., doivent être séparées des autres matières de Cargill afin d'empêcher le transfert des odeurs lorsque celles-ci pourraient avoir un impact négatif sur les matières de Cargill.
8. Les véhicules autres que les chariots élévateurs sont interdits dans l'entrepôt sous contrat. Si d'autres véhicules sont nécessaires pour les matériaux stockés sur le site, Cargill doit donner son accord par écrit.
9. Seuls les chariots élévateurs électriques (à batterie) et alimentés au GPL seront utilisés dans l'entrepôt sous contrat. Par accord, d'autres types de chariots élévateurs peuvent être approuvés pour divers sites d'entreposage régionaux.
10. Les chariots à main, les crics à main et les chariots élévateurs à fourche, ainsi que d'autres équipements, doivent être maintenus en bon état de propreté et inspectés à une fréquence établie pour détecter les traces de graisse et de bris de verre, et être en bon état de fonctionnement.
11. Le stockage externe doit être évité. En accord avec le département FSQR-PSQR de Cargill, le stockage externe peut être accepté à condition qu'il soit réduit au minimum, que les articles soient protégés de la contamination et de la détérioration et qu'il n'y ait pas de risque pour la sécurité du produit.
12. L'entrepôt est protégé de manière adéquate contre les incendies et les inondations, ainsi que contre d'autres risques environnementaux (tempête, tremblement de terre, etc.). Tout événement de ce type doit être communiqué immédiatement à Cargill afin de garantir la sécurité du produit.

5.3.4. Assainissement/nettoyage

Des systèmes d'entretien et de nettoyage doivent être mis en place pour garantir que des normes d'hygiène appropriées sont maintenues à tout moment et que le risque de contamination est réduit au minimum.

Les locaux et les équipements doivent être maintenus dans un état de propreté et d'hygiène.

Le cas échéant, des programmes de nettoyage documentés doivent être mis en place et appliqués pour le bâtiment, les véhicules, les installations et tous les équipements. La fréquence et la profondeur du nettoyage sont fonction du risque. Les procédures de nettoyage comprennent, le cas échéant:

- La responsabilité du nettoyage
 - L'objet/ la zone à nettoyer
 - La fréquence de nettoyage
 - La méthode de nettoyage
 - Les produits chimiques de nettoyage et les concentrations
 - Les produits de nettoyage à utiliser
 - Les registres de nettoyage et la responsabilité de la vérification
1. Tous les outils sanitaires doivent être adaptés à leur usage, être propres et stockés de manière à éviter toute contamination. Les outils de nettoyage doivent être stockés de manière hygiénique.
 2. Des procédures de nettoyage écrites et détaillées (SOP) doivent être créées et utilisées sur le site pour chaque zone/équipement utilisé pour le stockage des produits Cargill.
 3. L'entrepôt doit disposer d'un schéma directeur d'assainissement (SDA) pour documenter le respect des exigences en matière de nettoyage dans le cadre du programme de l'entrepôt. Toutes les zones de l'installation doivent être nettoyées au moins une fois par an.
 4. Une personne qualifiée doit apposer sa signature une fois le nettoyage terminé. Une personne qualifiée doit vérifier et documenter que le programme est correctement suivi.
 5. Les employés chargés des tâches SDA doivent être formés aux procédures de nettoyage et la formation doit être documentée.

	Identifiant du document	Date d'émission	Date de la révision	Page 12 de 46
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Version # 01
	Titre Manuel d'entrepôt et de distribution pour les tiers			Type de document SOP

5.3.5. Maintenance

Un système de maintenance planifiée doit être mis en place pour tous les équipements essentiels à la sécurité et à la qualité des produits. Les exigences en matière de maintenance doivent être définies lors de la mise en service d'un nouvel équipement. Tous les entrepreneurs et ingénieurs tiers doivent connaître et respecter les normes de sécurité des produits. Toutes les modifications importantes apportées aux installations doivent être documentées, signalées et communiquées à Cargill.

1. Un programme approprié de maintenance préventive (MP) doit être mis en place pour garantir l'efficacité des dispositifs de protection des produits critiques. Il s'agit par exemple des joints et abris de quai, des joints de portes, des éclairages aériens, des chariots élévateurs, des dépoussiéreurs, des filtres à air, des dispositifs de contrôle et d'enregistrement de la température, etc. Le programme de MP doit être documenté et les enregistrements doivent être conservés.
2. Les bâtiments et les terrains doivent être entretenus de manière à prévenir tout risque de contamination des processus/produits.
 - a. Rangez correctement les équipements qui ne sont pas utilisés. Les ustensiles de maintenance utilisés pendant les réparations sont bien organisés afin d'éviter la contamination des processus/ produits. Les travaux sont terminés et tous les débris ont été enlevés.
 - b. Enlevez les débris, les déchets, les mauvaises herbes et l'herbe à proximité du bâtiment et du terrain.
 - c. Prévenez un drainage adéquat afin qu'il n'y ait pas d'eau stagnante.
 - d. La végétation doit être limitée afin d'empêcher la pénétration des parasites. La végétation ne doit pas se trouver à moins de 18 pouces (0,457 mètre) du périmètre de l'installation ni être suspendue au-dessus du toit.
 - e. Installez et entretenez des compacteurs de déchets ou de ferraille et/ou des bennes à ordures couvertes afin de minimiser les fuites et de contenir les déchets. Les conteneurs ne doivent pas créer de zone de refuge ni attirer les animaux nuisibles. Les conteneurs doivent être contrôlés/traités par les services de gestion des déchets et de lutte antiparasitaire afin d'éviter ce phénomène.
3. L'installation doit être construite, conçue et adaptée en termes de taille, d'agencement et/ou de cloisonnement afin de permettre l'entretien et les opérations sanitaires pour les matériaux stockés.
 - a. L'équipement doit être conçu et placé de manière à permettre un nettoyage efficace.
 - b. Les réparations temporaires doivent être autorisées en cas d'urgence et lorsque la contamination du produit n'est pas menacée. Elles ne doivent être utilisées que comme solution à court terme, sous réserve d'une limite de temps, et un plan programmé de réparation permanente doit être établi pour l'équipement dans cette situation.

5.3.6. Équipement

L'équipement doit être conçu et approuvé pour l'usage prévu conformément à la législation en vigueur (par exemple, équipement approuvé pour le contact avec les denrées alimentaires) et doit être utilisé de manière à réduire au minimum le risque de dommages ou de contamination des produits.

Les cages à roulettes, les transpalettes et les chariots élévateurs à fourche doivent être maintenus en bon état de fonctionnement afin d'éviter que le produit ne soit endommagé ou que des matières étrangères ne soient déposées sur le produit.

Tous les équipements de manutention à moteur diesel, lorsqu'ils sont utilisés, doivent être dotés d'un système de filtrage

	Identifiant du document	Date d'émission	Date de la révision	Page 13 de 46
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Version # 01
	Titre Manuel d'entrepôt et de distribution pour les tiers			Type de document SOP

des gaz d'échappement approprié permettant d'éliminer les particules susceptibles de présenter un risque de contamination pour le produit.

Lorsque des systèmes d'automatisation physique (y compris les élévateurs verticaux, les systèmes de récupération, les systèmes de convoyage, la robotique, etc.) sont utilisés pour des activités de manutention des produits, la sécurité des produits doit être garantie.

Le cas échéant, des procédures doivent être mises en place pour surveiller l'état des palettes en bois et des plateaux en plastique afin d'éviter tout risque de contamination ou d'endommagement des produits.

Les couteaux ou autres outils fournis doivent être utilisés de manière à ne pas endommager les produits. Les couteaux à lame cassable ne doivent pas être utilisés.

Tout outil perdu, égaré ou endommagé au-dessus du produit doit être signalé et faire l'objet d'une enquête. Les équipements et les ustensiles sont en bon état et ne sont utilisés que pour l'usage auquel ils sont destinés.

Les fuites (produit, huile, graisse, lubrifiants) doivent être évitées et l'inspection des fuites doit avoir lieu à une fréquence appropriée.

5.3.7. Lutte antiparasitaire

Chaque entrepôt doit mettre en place un programme approprié de lutte antiparasitaire, confié à une entreprise externe certifiée ou à une personne interne certifiée et qualifiée. Chaque entrepôt doit disposer d'une personne de contact pour l'examen de la lutte antiparasitaire. Cette personne doit examiner les résultats des activités du technicien en lutte antiparasitaire (PCO) et signer pour vérifier que les registres sont examinés régulièrement.

Pour chaque inspection, il convient de tenir un registre dans lequel sont consignées les déficiences, les mesures correctives et l'utilisation éventuelle d'équipements ou de pesticides. Toutes les déficiences, les mesures correctives et l'utilisation de pesticides seront communiquées au contact approprié de l'entrepôt.

Le service contractuel de lutte antiparasitaire doit disposer sur place d'une copie de sa licence à jour et de son certificat d'assurance. Les employés doivent être formés et comprendre les signes d'activité des nuisibles et être conscients de la nécessité de signaler tout signe d'activité des nuisibles à un responsable désigné.

1. Au minimum, un technicien de lutte antiparasitaire certifié doit être présent sur le site pour vérifier l'équipement de lutte antiparasitaire une fois par mois. Les résultats sont examinés avec le contact désigné par 3PL après chaque visite.
2. Les programmes de lutte antiparasitaire doivent être documentés/contractés et doivent identifier les organismes nuisibles cibles, les plans, les calendriers et toutes les autres exigences nécessaires au PCO.
3. Toute trace de parasites doit être rapidement éliminée. L'origine du problème doit être recherchée et résolue.
4. Un plan du site est tenu à jour, indiquant l'emplacement de tous les pièges mécaniques et postes d'appâtage extérieurs. Les stations sont dotées d'une identification spécifique indiquant la date du dernier service. Les appâts empoisonnés ne sont pas autorisés à l'intérieur de l'installation.
5. Seuls les biocides (insecticides, rodenticides, etc.) approuvés par Cargill peuvent être utilisés à proximité des produits Cargill. Les FDS et les étiquettes d'utilisation doivent être disponibles pour tous les produits chimiques utilisés pour la lutte antiparasitaire. Cette liste de produits chimiques est révisée chaque année afin de garantir l'utilisation de produits chimiques légalement autorisés/appropriés.
6. Tous les dispositifs de lutte antiparasitaire doivent être correctement installés, utilisés, sécurisés (s'ils sont stockés sur le site, ils doivent être isolés dans une zone sécurisée), étiquetés, nettoyés et bien entretenus.
7. Lorsque des pièges temporaires, des panneaux de colle ou des pièges à phéromones sont utilisés, leur utilisation

	Identifiant du document	Date d'émission	Date de la révision	Page 14 de 46
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Version # 01
	Titre Manuel d'entrepôt et de distribution pour les tiers			Type de document SOP

doit être correctement documentée sur la carte de lutte antiparasitaire et tous les articles doivent être comptabilisés.

8. Les matières infestées doivent être manipulées de manière à éviter la contamination d'autres matières présentes dans l'installation. Les infestations doivent être signalées à Cargill dans les 24 heures suivant leur découverte ou plus tôt dans les délais convenus si elles sont susceptibles d'avoir un impact sur la qualité marchande des produits stockés par Cargill.
9. Dans les cas où la nébulisation, la pulvérisation ou la fumigation est nécessaire pour gérer des incidents d'infestation spécifiques dans des salles, des hangars de stockage ou d'autres bâtiments où des produits Cargill sont stockés, un accord écrit avec Cargill FSQR est nécessaire.
10. Les résultats des inspections sont analysés afin d'identifier et de communiquer les tendances, le cas échéant, à Cargill.

5.3.8. Prévention de la contamination

5.3.8.1. Contamination physique

- a. Politique en matière de verre, de plastiques fragiles et durs (GBHP)
 - i. L'utilisation ou la présence de verre dans toutes les zones de l'entrepôt où il existe un risque de contamination du matériel est interdite. Tout éclairage dans la zone des denrées alimentaires, des aliments pour animaux, des matériaux techniques, cosmétiques et pharmaceutiques stockés doit être protégé. Un audit de routine documenté est nécessaire pour garantir que les problèmes potentiels liés au GBHP sont identifiés et corrigés. Lorsque le verre est nécessaire dans l'installation, un registre GBHP est requis. Un examen du GBHP doit être documenté à une fréquence définie.
 - ii. Les bris de verre doivent être signalés immédiatement. L'installation doit disposer d'une procédure d'exploitation normalisée (SOP) pour le nettoyage du verre, précisant les exigences en matière de nettoyage adéquat, d'inspection et de documentation par une personne qualifiée.
 - iii. Tout morceau de GBHP cassé directement sur un produit doit être signalé à Cargill pour être éliminé.
- b. L'utilisation du bois doit être limitée autant que possible à l'intérieur de la zone de stockage. L'installation doit disposer d'un programme documenté d'inspection des dommages, de nettoyage et d'utilisation appropriée des palettes, y compris les hauteurs d'empilement et l'entreposage approprié pour empêcher l'hébergement des nuisibles.

5.3.8.2. Contamination chimique

a. Allergène

L'entrepôt doit disposer d'un système de gestion du matériel allergène qui réduit au minimum le risque de contamination des produits par des allergènes. Il convient de tenir compte des formats d'emballage particuliers des produits qui présentent un risque accru d'endommagement, ainsi que de l'état physique de tout produit contenant des allergènes (par exemple, poudre, liquide, particules). Le programme doit être communiqué à tous les employés concernés dans le cadre de séances de formation régulières. Les allergènes présents dans les repas du personnel ou dans les distributeurs automatiques des zones de pause doivent être identifiés, faire l'objet d'une formation et être contrôlés uniquement dans les zones identifiées. Les problèmes liés à une mauvaise manipulation des allergènes doivent être communiqués à la direction de l'entrepôt. Tout problème de contamination croisée avec un produit Cargill doit être communiqué au contact Cargill.

Un plan de gestion des allergènes documenté doit être établi pour atténuer le risque de contamination croisée des produits.

	Identifiant du document	Date d'émission	Date de la révision	Page 15 de 46
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Version # 01
	Titre Manuel d'entrepôt et de distribution pour les tiers			Type de document SOP

Les mesures de contrôle comprennent :

- Le contrôle des déversements
- Des procédures de manipulation spécifiques pour réduire les dommages causés au produit
- Des outils de nettoyage spécialisés
- Des exigences en matière de ségrégation
- La connaissance des types de produits allergènes stockés dans l'entrepôt/les zones de stockage
- Tout contrôle supplémentaire demandé par Cargill

Les procédures de déversement doivent être conçues de manière à éliminer ou à réduire à des niveaux acceptables toute contamination croisée potentielle par des allergènes. Les méthodes de nettoyage doivent être validées et leur efficacité vérifiée régulièrement.

Les allergènes doivent être identifiés sur l'étiquette du produit et/ou, s'ils sont emballés pour la vente en B2B, sur la fiche technique du produit ou sur tout autre document d'accompagnement. L'installation doit disposer d'un processus permettant d'identifier les produits contenant des allergènes. Les produits doivent être protégés contre tout contact croisé involontaire avec des allergènes grâce à la séparation.

- i. Les allergènes similaires doivent être stockés ensemble.
- ii. Les produits allergènes doivent être stockés au niveau du sol, si possible.
- iii. Les produits contenant des allergènes ne doivent pas être stockés au-dessus des produits non allergènes dans les racks/baies.
- iv. Les produits allergènes et non allergènes ne doivent pas être empilés deux fois.
- v. Cargill exige une limite minimale de 2 pieds entre les produits allergènes différents et/ou les produits non allergènes dans les racks/baies de stockage.

b. Le risque de contamination par l'utilisation de produits chimiques sur le site

Des procédures doivent être mises en place pour gérer l'utilisation, le stockage et la manipulation des produits chimiques lorsqu'ils sont utilisés de manière habituelle sur le site, afin d'éviter toute contamination chimique. Celles-ci comprennent au minimum :

- i. Une liste de produits chimiques à acheter, approuvée par Cargill
- ii. La disponibilité des fiches de données de sécurité et des spécifications confirmant l'aptitude à l'emploi
- iii. L'évitement des produits fortement parfumés
- iv. L'étiquetage et/ou l'identification des conteneurs de produits chimiques à tout moment
- v. Une zone de stockage désignée dont l'accès est réservé au personnel autorisé
- vi. L'utilisation de produits chimiques par du personnel formé uniquement

c. Aliments médicamenteux

Les médicaments doivent être conservés dans une pièce ou une zone réservée à cet effet. L'accès aux médicaments doit être réservé au personnel autorisé. Les produits doivent être protégés contre tout contact croisé non autorisé et dangereux avec des médicaments.

L'utilisation d'équipements/de lignes dédiés, le nettoyage physique, le rinçage et le séquençage sont des exemples de procédures utilisées seules ou en combinaison pour prévenir les contacts croisés.

d. Risque lié aux huiles minérales

Un contrôle doit être mis en place pour gérer l'utilisation, le stockage et la manipulation des lubrifiants et des fluides spéciaux (fluide calorifique, graisse, etc.) afin d'éviter la contamination par les huiles minérales. Ceux-ci comprennent des actions suivantes :

	Identifiant du document	Date d'émission	Date de la révision	Page 16 de 46
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Version # 01
	Titre Manuel d'entrepôt et de distribution pour les tiers			Type de document SOP

- Les points critiques de lubrification/fluides dans les usines sont identifiés et des procédures claires pour la gestion correcte des systèmes de lubrification/fluides sont en place pour prévenir/minimiser les fuites/contacts.
- L'évitement des produits fortement parfumés
- Dans tous les points de lubrification critiques, seuls des lubrifiants de qualité alimentaire sont utilisés (c'est-à-dire des lubrifiants adaptés au contact accidentel avec les aliments ou des lubrifiants destinés au contact direct avec les aliments). Remarque : les équipements de la chaîne de production doivent être correctement lubrifiés pour fonctionner avec des performances et une fiabilité optimales. Dans les cas spécifiques où aucun lubrifiant de qualité alimentaire ne peut répondre aux exigences particulières de lubrification d'un équipement, une solution technique doit être trouvée pour éviter les fuites/contacts dans une zone de stockage désignée dont l'accès est limité au personnel autorisé.
- Les fluides utilisés dans les systèmes de chauffage indirect sont susceptibles de contaminer accidentellement les huiles végétales et c'est raison pour laquelle il est obligatoire d'utiliser de la vapeur dans les installations de traitement.
- Les fuites de diesel ou de lubrifiant des véhicules de transport et des machines doivent être signalées et enregistrées. Une enquête doit être menée de manière appropriée afin de garantir que le risque de contamination minérale des produits stockés est faible.

5.3.9. Sécurité des sites et défense des produits

La sécurité du site doit garantir la sécurité et l'intégrité du produit et l'entreprise doit disposer de procédures de sécurité du site documentées.

Une évaluation des risques documentée et spécifique au site (évaluation de la menace) doit être entreprise afin d'identifier tout risque potentiel pour la sécurité des produits stockés dans les locaux, et des contrôles appropriés doivent être mis en œuvre. L'évaluation sera réexaminée à une fréquence appropriée, en accord avec Cargill. Elle sera également réexaminée chaque fois que :

- Un nouveau risque apparaît (par exemple, une nouvelle menace est identifiée)
 - Un incident se produit, dans lequel la sécurité ou la qualité du produit est impliquée
1. À tout moment, l'accès aux installations doit être limité, sécurisé par des portes verrouillées ou par un système d'accès électronique. L'accès au site par les employés, les entrepreneurs et les visiteurs doit être contrôlé.
 2. Les entrepôts doivent tenir un registre des visiteurs/contractants/conducteurs afin d'identifier clairement toute personne entrant dans l'installation.
 3. Les visiteurs et les entrepreneurs autorisés à accéder à l'étage doivent être accompagnés à tout moment, à moins qu'un programme écrit ne soit en place pour gérer de manière appropriée l'accès des entrepreneurs non accompagnés.
 4. Tous les produits et la documentation doivent être physiquement sécurisés afin d'éviter les vols ou les manipulations internes/externes.
 5. Lorsque le personnel est licencié ou quitte l'entreprise, l'entrepôt doit garantir la sécurité des installations en veillant à ce que les clés soient rendues ou que les codes soient modifiés afin d'empêcher leur réadmission. En interne, veillez à ce que la communication concernant les employés licenciés soit transmise au personnel de l'entrepôt concerné.
 6. Tout incident pertinent doit être communiqué au responsable de l'entrepôt Cargill désigné ou à la personne chargée

	Identifiant du document	Date d'émission	Date de la révision	Page 17 de 46
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Version # 01
	Titre Manuel d'entrepôt et de distribution pour les tiers			Type de document SOP

de la sécurité alimentaire, de la qualité et des affaires réglementaires (FSQR), afin de garantir la sécurité du produit.

5.3.10. Exigences en matière de documentation

L'entreprise doit documenter les procédures et les processus afin de démontrer la conformité à ce manuel. Elle veille à ce que tous les documents nécessaires pour démontrer le fonctionnement et le contrôle efficaces des processus qui sous-tendent cette conformité soient en place.

L'entreprise doit tenir des registres démontrant le contrôle effectif de la sécurité, de la légalité et de la qualité des produits. Les enregistrements doivent être lisibles et authentiques, et conservés en bon état pendant une période définie appropriée.

5.3.11. Gestion des sous-traitants

Lorsque des activités sont sous-traitées, le sous-traitant est tenu de travailler conformément aux exigences pertinentes du présent manuel et de la législation applicable. Cargill doit être informé en cas de contrats de sous-traitance.

Il existe un contrat ou un accord écrit avec tous les sous-traitants, qui définit, sur la base des risques, les exigences en matière de manipulation, de stockage et de transport sûrs des produits (par exemple, plage de température, exigences particulières en matière de manipulation, sécurité des produits, séparation des produits incompatibles, type de véhicule).

5.3.12. Fraude sur les produits - adultération motivée par des raisons économiques

L'entrepôt doit veiller à ce que des systèmes soient mis en place pour minimiser et atténuer le risque d'adultération motivée par des raisons économiques, définie comme frauduleuse, contrefaçon, étiquetage erroné, substitution intentionnelle ou ajout d'une substance dans un produit dans le but d'augmenter la valeur apparente du produit ou de réduire le coût de sa production, c'est-à-dire à des fins économiques.

Un plan d'évaluation de la vulnérabilité à la fraude est établi et réexaminé régulièrement pour tenir compte de tout changement de circonstances susceptible de modifier les risques potentiels.

5.3.13. Respect des normes de certification

Si les matières sont soumises à des exigences de certification particulières, telles que EFISC-GTP, biologique, diététique, sans OGM, kasher, halal, etc., un accord séparé avec Cargill FSQR est nécessaire pour documenter les tâches supplémentaires de l'entrepôt tiers afin de s'assurer que les normes de certification applicables sont respectées.

5.4. Exigences du programme opérationnel de l'installation

5.4.1 Manipulation des produits

La manipulation et le déplacement des produits doivent être effectués de manière à réduire au minimum le risque de dommages aux produits.

Le personnel doit être informé des produits nécessitant des conditions de manipulation spécifiques et être formé aux procédures appropriées. Les procédures comprennent, le cas échéant :

	Identifiant du document	Date d'émission	Date de la révision	Page 18 de 46
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Version # 01
	Titre Manuel d'entrepôt et de distribution pour les tiers			Type de document SOP

- Des instructions pour la manipulation des différents types de produits
- La séparation des produits, y compris des matières organiques, si nécessaire pour éviter la contamination (physique, chimique, microbiologique ou croisée par des allergènes)
- Des exigences spécifiques en matière de manipulation pour éviter d'endommager le produit

Le chargement et la conduite des véhicules ou des conteneurs d'expédition doivent être effectués de manière à éviter tout dommage, en respectant la vitesse maximale de sécurité, et les charges doivent être arrimées de manière à éviter tout mouvement pendant le transport.

Lorsque les produits sont reconditionnés sur des palettes en vue de leur stockage ou d'une distribution ultérieure, la configuration de l'emballage doit permettre d'éviter tout risque de dommage (par exemple, caisses en porte-à-faux). Le cas échéant, les palettes reconditionnées doivent être enveloppées d'une bande afin d'éviter qu'elles ne soient endommagées lors du stockage ou de la distribution.

Les matières de qualité alimentaire doivent être stockées et transportées séparément des produits destinés à être vendus comme aliments pour animaux ou à des fins techniques. Les dérogations à cette exigence doivent être approuvées par Cargill FSQR. Cette exigence ne s'applique pas aux matériaux de qualité alimentaire qui sont étiquetés ou désignés pour être utilisés comme denrées alimentaires ainsi que pour d'autres applications non alimentaires (aliments pour animaux, cosmétiques et soins personnels, techniques, etc.)

Lorsque l'échantillonnage est inclus dans l'accord d'entreposage et de distribution conclu avec Cargill, l'entrepôt doit suivre la ou les procédures d'échantillonnage convenues et définies, y compris le scellement adéquat de l'échantillon. Elles doivent être effectuées par du personnel formé à cet effet. En cas d'échantillonnage des produits Cargill par les autorités locales, les échantillons conservés doivent être correctement stockés et gérés par l'entrepôt. Cargill en sera immédiatement informée.

5.4.2 Chargement et déchargement des marchandises

Des procédures d'acceptation des marchandises doivent être mises en place pour garantir que les produits sont conformes aux spécifications de chargement/déchargement avant d'être acceptés. Lorsque des conditions mesurables spécifiques, telles que la température, sont essentielles pour la sécurité, la légalité, la qualité ou l'intégrité des produits, des processus doivent être mis en place pour garantir que les exigences sont satisfaites avant l'acceptation.

Une procédure d'inspection des chargements à l'arrivée doit être mise en place afin de garantir que les produits sont exempts d'infestation parasitaire, de contamination visuelle ou de dommages et qu'ils se trouvent dans un état satisfaisant. Des procédures doivent également être mises en place pour garantir que les chargements ou les produits ont été conservés dans des conditions sûres avant leur acceptation.

Chaque entrepôt de distribution est chargé de veiller à ce que les produits expédiés aux clients de Cargill soient chargés dans des véhicules de transport qui sont en bon état.

	Identifiant du document	Date d'émission	Date de la révision	Page 19 de 46
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Version # 01
	Titre Manuel d'entrepôt et de distribution pour les tiers			Type de document SOP

1. Les remorques de chargement partiel (LTL) doivent être fermées à clé et ne présenter aucune trace d'altération.
2. À la réception des produits ou des matériaux, la remorque complète doit être scellée sans aucune trace d'altération. Les numéros de scellés doivent être comparés pour garantir qu'ils correspondent à la documentation. Si ce n'est pas le cas, avertissez immédiatement le responsable de l'entrepôt de Cargill afin de déterminer la disposition du produit.
3. Les entrepôts disposent d'un programme d'inspection des remorques/charges à l'arrivée afin de détecter, sans s'y limiter, les dommages, la saleté, les infestations/activités parasites ou d'autres conditions insalubres.
4. Les entrepôts doivent disposer d'une procédure d'inspection des produits avant et pendant le déchargement afin de détecter les dommages, les traces de parasites, l'état de la remorque, les odeurs fortes, etc.
Remarque : Tous les dommages doivent être identifiés et photographiés dès réception. La notification de dommages après la date de réception peut entraîner des frais pour l'entrepôt.
 - a. Les exemples de non-conformité comprennent, entre autres, l'absence de scellés, les dommages, les déversements, les mauvais produits, les pénuries et la présence d'éléments inattendus, de matières étrangères, de produits chimiques, d'infestations de parasites, d'odeurs, de conditions inacceptables dans les remorques, etc. Si des problèmes sont constatés lors de l'ouverture d'une remorque, ne procédez pas au déchargement, mais informez immédiatement le personnel compétent de Cargill.
 - b. Les produits endommagés sont retirés de la (des) palette(s). En cas d'accord avec Cargill, les produits endommagés seront retravaillés dans les conditions convenues ou mis au rebut et non expédiés directement aux clients de Cargill.
5. Les bordereaux de livraison/liste d'emballage sont examinés pour garantir qu'ils indiquent le(s) code(s) de lot de tous les matériaux entrants et que ces codes de lot correspondent au produit dans la remorque. S'il existe une procédure de documentation de l'inventaire, suivez le processus défini.
6. Exigences en matière de réception des navettes de remorques :
 - a. Navettes de remorques dédiées - vérifiez que le sceau/cadenas est intact, qu'il n'y a pas eu d'altération et qu'il n'y a pas eu de problème avec le contenu de la remorque depuis le site de Cargill, documentez et déchargez la remorque. En cas de problème avec l'un des éléments indiqués, contactez immédiatement Cargill et faites part de vos constatations.
 - b. Flotte de navettes non dédiées - l'entrepôt doit respecter les points 2 à 5 ci-dessus.
7. Lors de la manipulation du produit, il faut veiller à ne pas l'endommager en le retirant de la remorque.

5.4.3 Stockage des produits et des matériaux

1. Toutes les palettes stockées dans l'entrepôt doivent être accessibles par au moins un côté de la palette afin de permettre un examen adéquat des informations figurant sur l'étiquette.
2. Un espace défini doit être laissé entre le mur et les produits/matériaux pour permettre une lutte efficace contre les parasites et faciliter le nettoyage. Cette zone doit être exempte de débris. Il est recommandé de maintenir une distance entre les produits/matériaux et le mur ainsi qu'entre les stocks de palettes.
3. Les produits sont stockés par type en utilisant les dispositions d'empilage convenues.
4. Lorsque les palettes sont empilées, une barrière doit être présente entre chaque couche de palettes, lorsque cela est nécessaire pour protéger la palette inférieure.
5. Les palettes en bois conformes aux normes internationales pour les mesures phytosanitaires n° 15 (NIMP 15) ne doivent pas être stockées à l'extérieur. Les palettes et les patins doivent être maintenus en bon état.
6. Les matériaux de qualité alimentaire de Cargill ne doivent être stockés que dans des installations de stockage conformes à la législation applicable en matière d'hygiène alimentaire.

	Identifiant du document	Date d'émission	Date de la révision	Page 20 de 46
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Version # 01
	Titre Manuel d'entrepôt et de distribution pour les tiers			Type de document SOP

5.4.4 Normes d'utilisation des véhicules

1. L'aire de chargement doit être exempte d'objets détachés, de panneaux endommagés ou de saillies susceptibles de présenter un risque d'endommagement des produits.
2. L'aire de chargement doit être maintenue dans un état approprié pour empêcher la pénétration de la pluie ou de l'humidité pendant le transport lorsque le produit est vulnérable aux dommages causés par les intempéries.
3. L'aire de chargement doit être maintenue dans un état qui facilite le nettoyage.
4. L'aire de chargement doit être inspectée avant le chargement pour garantir qu'elle est adaptée à l'usage prévu. Cela doit permettre de garantir (au minimum) que :
 - Elle est en bon état de propreté
 - Les murs, le plafond et le sol sont en bon état, sans isolation apparente
 - Il n'y a pas de fausses parois et le joint de la porte est intact
 - Il n'y a aucune preuve de la présence ou de l'activité de parasites
 - Les orifices de drainage (si présents) sont propres et conçus pour empêcher l'entrée de parasites
 - Les rideaux polaires/de bandes (si présents) sont propres et intacts
 - Les lumières intérieures (si présentes) sont intactes
 - Elle est exempte d'odeurs fortes susceptibles d'altérer les produits
 - Il n'y a pas d'excès d'humidité susceptible de provoquer la formation de moisissures

Les rapports d'inspection doivent être documentés et conservés.

Les volets des portes arrière et les hayons élévateurs (le cas échéant) doivent être en bon état de fonctionnement.

Les fuites (par exemple, huile déversée de qualité alimentaire/non alimentaire, fluides électriques) doivent être évitées et des inspections des fuites à une fréquence appropriée sont nécessaires. Cela s'applique également aux emplacements physiques des entrepôts ainsi qu'en cas d'opérations sur des barges à l'aide d'une chargeuse sur roues.

5.4.5 Étalonnage et contrôle des appareils de mesure et de surveillance

Les exigences en matière de contrôle de l'environnement (température, humidité, etc.) qui influent sur la qualité et la sécurité des produits doivent être définies et mises en œuvre.

Les équipements de mesure utilisés pour contrôler les conditions environnementales et la sécurité des produits doivent être en place et identifiés. Les zones de stockage doivent être à des températures appropriées pour les produits stockés spécifiques.

L'équipement de mesure identifié doit être étalonné et réglé, ou sa précision vérifiée.

Il s'agit, au minimum, des éléments suivants :

- Une liste documentée des équipements et de leur emplacement
- Un code d'identification et une date d'échéance pour l'étalonnage
- La prévention des ajustements par du personnel non autorisé
- La protection contre les dommages, la détérioration ou l'utilisation abusive

L'entrepôt doit vérifier les dispositifs de mesure et de surveillance à une fréquence prédéterminée sur la base de l'évaluation des risques et, le cas échéant, ajuster les dispositifs pour garantir la précision dans les limites des paramètres convenus.

Des procédures doivent être mises en place pour enregistrer les mesures à prendre lorsque les dispositifs de mesure prescrits ne fonctionnent pas dans les limites spécifiées. Lorsque la sécurité ou la légalité des produits repose sur un

	Identifiant du document	Date d'émission	Date de la révision	Page 21 de 46
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Version # 01
	Titre Manuel d'entrepôt et de distribution pour les tiers			Type de document SOP

équipement qui s'avère inexact, des mesures doivent être prises pour garantir qu'il n'y a pas de risque pour la sécurité du produit et Cargill doit être informé pour convenir des mesures à prendre (le cas échéant).

5.4.6 Libération du produit - Élimination des produits non conformes

L'entrepôt doit veiller à ce que les produits ne soient pas libérés sans que toutes les procédures de libération aient été suivies.

Lorsque des produits doivent faire l'objet d'une libération positive, des procédures doivent être mises en place pour garantir que la libération n'a pas lieu tant que tous les critères de celle-ci n'ont pas été remplis et qu'elle n'a pas été autorisée. Les registres doivent être conservés.

L'entrepôt doit veiller à ce que tout produit non conforme aux spécifications soit géré de manière efficace afin d'empêcher toute libération non autorisée.

Des procédures doivent être mises en place pour gérer les produits non conformes ou en attente.

Ces procédures doivent comprendre l'identification du produit, les exigences en matière de stockage, les responsabilités et les enregistrements. Cargill doit être informé de tout incident susceptible de mettre en péril la sécurité ou la qualité de son produit.

1. Pour les produits stockés par Cargill, le produit non conforme doit être séparé du produit conforme. Afin d'éviter que des produits non conformes ne soient confondus par inadvertance avec des produits conformes, deux formes d'identification sont requises pour tous les produits en attente.
 - i) Identification physique - des plaques doivent être apposées à l'extérieur du film étirable, indiquant le statut de rétention du produit. Les plaques doivent être placées sur les quatre côtés de la palette et, lorsque cela n'est pas possible, au moins sur deux côtés. Le produit ne doit pas être expédié à un client avec des plaques encore collées sur la palette. Les plaques ne doivent pas être enlevées sans l'accord écrit de Cargill.
 - ii) Identification électronique - le produit doit être identifié électroniquement comme produit "en rétention" dans le 3PL du ERP ou le système documenté.

Les sacs/boîtes endommagés et les produits renversés/exposés ne doivent pas être expédiés et doivent être retravaillés ou éliminés de manière appropriée. L'élimination des produits doit être clairement documentée.

2. La procédure d'autorisation de retour de matériel (RMA) doit être suivie chaque fois qu'un produit est renvoyé par le client. Le produit doit être évalué par Cargill chaque fois que le client retourne un produit Cargill.

5.4.7 Traitement des plaintes

L'entrepôt doit disposer d'un système de gestion des plaintes et d'enquête sur les plaintes concernant les produits et/ou les services fournis.

Toutes les plaintes sont enregistrées, évaluées de manière adéquate et font l'objet d'une enquête, le cas échéant. Les résultats de toute enquête sont documentés. Des actions adaptées à la gravité et à la fréquence des problèmes identifiés sont mises en œuvre rapidement et efficacement, et Les enregistrements sont conservés. La communication sur les enquêtes et le plan d'action correctif peut être exigée par Cargill.

	Identifiant du document	Date d'émission	Date de la révision	Page 22 de 46
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Version # 01
	Titre Manuel d'entrepôt et de distribution pour les tiers			Type de document SOP

5.4.8 Gestion des incidents et continuité des activités

Tout retard, rejet, plainte, préoccupation ou autre problème ou exception survenant au cours du cycle de traitement normal doit être signalé immédiatement au contact de l'entrepôt Cargill. L'entreprise devra mettre en place des procédures qui permettent d'identifier et de gérer efficacement les incidents, y compris des plans d'urgence pour assurer la continuité de l'activité en cas d'incidents majeurs susceptibles d'affecter l'exploitation.

Des procédures doivent être mises en place pour garantir que les produits mis en danger par un incident sont conservés dans l'attente d'une enquête plus approfondie et/ou que des échantillons sont conservés, le cas échéant.

Cargill doit être informé de tout incident susceptible de mettre en péril la sécurité ou la qualité de son produit. Les procédures comprennent au minimum :

- l'identification des principaux membres de l'équipe de gestion des incidents et de leurs responsabilités
- une liste actualisée des principaux contacts (y compris les coordonnées des personnes à contacter en dehors des heures de travail)
- un plan de communication, qui comprend la fourniture d'informations en temps utile à Cargill et, le cas échéant, aux autorités réglementaires.

5.4.9 Gestion des retraits et rappels de produits

L'entreprise dispose de procédures documentées efficaces pour faciliter les retraits et les rappels de produits.

Il s'agit, au minimum, des éléments suivants :

- l'identification du personnel clé qui constitue l'équipe de gestion des retraits et rappels, avec des responsabilités clairement identifiées
- une liste actualisée des principaux contacts (y compris les coordonnées des personnes à contacter en dehors des heures de travail)
- un plan de communication comprenant la transmission d'informations aux clients et aux autorités de régulation en temps utile, le cas échéant
- un plan pour gérer la logistique de la traçabilité et de l'emballage des produits, de la récupération ou de l'élimination des produits concernés et de la réconciliation des stocks
- un plan d'enregistrement des horaires des principales activités
- un plan de prélèvement et de conservation d'échantillons à des fins d'analyse, le cas échéant
- un plan d'analyse des causes profondes et de mise en œuvre d'améliorations permanentes pour éviter que la situation ne se reproduise

Les procédures de rappel et de retrait des produits sont testées au moins une fois par an afin de garantir leur bon fonctionnement. Tous les documents justifiant les données de rappel et les résultats de l'essai doivent être conservés. La précision et l'efficacité de ces tests doivent être convenues avec Cargill.

5.4.10 Traitement des commandes

Sauf si d'autres dispositions ont été prises par écrit, toutes les commandes seront transmises de l'ERP ou du contact de l'entrepôt au 3PL. Tous les 3PL sont tenus de conserver des copies des BOLs et des informations sur les commandes

	Identifiant du document	Date d'émission	Date de la révision	Page 23 de 46
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Version # 01
	Titre Manuel d'entrepôt et de distribution pour les tiers			Type de document SOP

pendant une période convenue avec Cargill.

5.4.10.1 Traitement des envois sortants

1. L'inspection préalable à l'expédition du produit est effectuée pour s'assurer que le produit est en bon état et expédiable :
 - a. Lors de l'exécution d'une commande Cargill, une inspection primaire et secondaire doit être effectuée pour vérifier que le matériau, le numéro de lot et la quantité sont corrects. Ces informations doivent correspondre au ticket de prélèvement.
 - b. Le produit préparé pour l'expédition est inspecté pour vérifier qu'il soit propre, qu'il ne soit pas endommagé et qu'il ne présente pas de signes de présence de parasites (sacs déchirés, caisses écrasées ou déchirées, blocs fracturés, palettes effondrées, etc.). L'inspection doit être documentée.
 - c. Le cas échéant, vérifier le produit pour s'assurer qu'il répond aux exigences en matière de durée de conservation, si Cargill n'a pas communiqué d'autres informations.
 - d. Suivez toutes les instructions d'expédition indiquées.
2. Les remorques sont inspectées et les inspections sont documentées pour chaque chargement sortant avant le chargement.
 - a. La politique d'inspection et les exigences en matière de chargements antérieurs sont communiquées à tous les transporteurs. La politique doit garantir qu'il n'y a pas de matériaux résiduels ou de conditions défavorables dans la remorque qui pourraient compromettre le produit.
 - b. Les chargements précédents et les certificats de nettoyage sont vérifiés, le cas échéant.
 - c. L'inspection de la remorque effectuée avant le chargement doit porter au minimum sur l'absence de matières étrangères (verre, limaille, sang, graisse, etc.), de débris, de trous, d'objets saillants ou de dommages à la remorque susceptibles de compromettre le produit, ainsi que sur l'absence d'odeurs, d'insectes et de leurs nids, de déjections de rongeurs, de plumes, d'éclaboussures ou d'humidité. Toute constatation faite au cours de l'inspection est clairement documentée et photographiée (si possible), la remorque est rejetée et des mesures appropriées sont prises pour rétablir la propreté et/ou réparer la remorque avant le chargement. Le contact de l'entrepôt Cargill doit être contacté.
3. Le transporteur doit s'assurer que le produit soit correctement chargé et que les documents nécessaires ont été obtenus avant de quitter l'entrepôt. Le transporteur doit respecter les contrats de transport de Cargill afin de garantir l'intégrité du produit pendant le transit.
4. Le connaissement (BOL) doit contenir des informations précises sur le code du lot, la date et la quantité de l'envoi.
5. L'établissement doit maintenir un système de rotation premier-expiré-premier-sorti (FEFO pour l'anglais First-Expired-First-Out) et premier-entré-premier-sorti (FIFO pour l'anglais First – In – First- Out) pour tous les produits Cargill, sauf instructions contraires. Un système efficace doit être mis en place pour identifier l'emplacement des stocks dans la zone de stockage afin de faciliter la rotation des stocks. Le produit doit être manipulé en tenant compte de la durée de conservation indiquée et doit être conforme à la durée de conservation minimale spécifiée à la livraison lorsque celle-ci est spécifiée par Cargill. En cas de retour de produits, le système de rotation FEFO doit être pris en considération.
6. Le responsable de l'entrepôt est chargé de respecter les consignes de prélèvement basées sur le système de planification des ressources de l'entreprise (ERP), les instructions de Cargill Warehouse Contact ou les instructions de chargement/expédition spécifiques du client. Dans le cas où le lot correct ne peut être localisé, il est de la responsabilité du 3PL d'en informer le contact de l'entrepôt de Cargill. L'entrepôt dispose alors de 24 heures pour localiser le produit manquant.

	Identifiant du document	Date d'émission	Date de la révision	Page 24 de 46
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Version # 01
	Titre Manuel d'entrepôt et de distribution pour les tiers			Type de document SOP

- a. Exemples d'instructions spéciales :
 - i. Nombre limité de dates de code de lot par envoi.
 - ii. Demandes de certificat d'analyse.
 - iii. Délais de livraison spécifiques.
 - iv. Placardage spécial/codes à barres
 - v. Quantité de palettes ou exigences en matière d'empilage, etc.

- b. Une signature lisible du conducteur doit être apposée sur l'avis de connaissance (BOL)

7. Exigences en matière de scellés :

- a. Tous les envois qui sortent doivent être scellés à l'aide d'un sceau d'inviolabilité, que la commande soit de qualité alimentaire ou non. La seule exception concerne les chargements partiels(LTL pour l'anglais Less Than Truckload), pour lesquels un cadenas ou un autre dispositif de verrouillage peut être utilisé à la place d'un scellé à témoin d'intégrité.
- b. Le personnel de l'entrepôt 3PL appose le scellé en présence du conducteur.
- c. Les chargements de camions à arrêts multiples doivent être scellés ou verrouillés au moment de l'expédition. Le transporteur est responsable de la pose de nouveaux scellés ou du verrouillage du chargement après la première livraison et les livraisons suivantes.
- d. Dans le cas d'une remorque déposée, il faut soit laisser la remorque attachée au quai de l'entrepôt, soit sceller la remorque avant de la déplacer vers le chantier.
- e. Enregistrez le numéro du scellé sur tous les documents, à la fois dans les dossiers du conducteur et de l'entrepôt, et conserver une copie signée par le conducteur.
- f. Les scellés sont conservés dans une zone sécurisée (non accessible aux conducteurs ou à d'autres personnes).

Remarque : Si les remorques ne sont pas scellées, l'entrepôt peut être tenu responsable de tout le contenu de la remorque non scellée.

5.4.11 Exigences relatives aux COA (certificats d'analyse pour l'anglais Certificates of Analysis)

Suivre les instructions de l'ERP et/ou de la liste de prélèvement des contacts de l'entrepôt concernant les exigences en matière de COA/ COC ou d'autres documents de notification spécifiques au client pour toutes les expéditions de ce dernier. Il est à noter que de nombreux COA/ COC ou documents de notification spécifiques aux clients sont envoyés électroniquement par Cargill dans la mesure du possible. En cas de problème lors de la génération automatique d'un COA, veuillez contacter le responsable de l'entrepôt concerné pour obtenir de l'aide.

5.4.12 Exigences de traçabilité

L'entrepôt dispose d'un système de traçabilité qui permet de suivre les produits tout au long de leur réception, de leur stockage, de leur conditionnement et de leur expédition, le cas échéant, de leur distribution, et vice versa, à tout moment.

Les entrepôts doivent être en mesure d'assurer la traçabilité de tous les produits et emballages dans l'entrepôt et de fournir un inventaire précis, à la demande de Cargill. Les produits doivent pouvoir être tracés au minimum à l'aide des informations

	Identifiant du document	Date d'émission	Date de la révision	Page 25 de 46
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Version # 01
	Titre Manuel d'entrepôt et de distribution pour les tiers			Type de document SOP

suivantes : numéro de commande, code(s) de produit, numéro(s) de lot, numéro(s) de palette et statut du produit (la liste des produits en attente doit être disponible) et, le cas échéant, le nombre de sacs de chaque palette. La traçabilité complète doit pouvoir être assurée dans un délai de 4 heures et, si ce n'est pas le cas, la justification d'une traçabilité plus longue doit être fournie à Cargill FSQR sur demande.

5.4.13 Registres d'inventaire

Chaque installation de distribution en entrepôt doit tenir des registres précis décrivant clairement les flux de stocks entrant et sortant de l'installation. Les registres d'inventaire sont tenus quotidiennement et indiquent clairement la quantité disponible à tout moment. Les documents d'inventaire sont également conservés pendant au moins un an après le rapprochement de l'inventaire physique annuel.

5.4.13.1 Exigences en matière de données d'inventaire

Bien que chaque installation de distribution en entrepôt puisse disposer d'un système unique d'enregistrement des transactions d'inventaire, les données suivantes doivent au minimum être comprises :

Réception du produit :

1. Date reçu
2. Description du produit
3. Montant reçu
4. Numéro d'article
5. Numéro de référence entrant/Ordre de transfert de stock (STO pour l'anglais Stock Transfer Order)/Numéro de commande de fret/Numéro de commande d'achat (PO pour l'anglais Purchase Ordre)
6. Le numéro du lot
7. Température et/ou état du produit
8. Site de stockage
9. Quantité reçue de chaque produit particulier par lot.

Expéditions de clients :

1. Date
2. Nom du client et, le cas échéant, adresse du client
3. Numéro de commande de vente, numéro de commande de fret, etc.
4. Description du produit
5. Numéro d'article
6. Quantité du lot
7. Numéros de lot et nombre de sacs/boîtes/unités de chaque palette expédiée
8. Transporteur
9. Les charges à température contrôlée doivent faire l'objet d'un enregistrement des températures du produit et du conteneur réfrigéré.

5.4.13.2 Rapports de fin de mois

Des rapprochements d'inventaire sont nécessaires, comme convenu avec Cargill. Une liste des stocks actuels (à la fin du mois) et de l'activité doit être envoyée au contact de l'entrepôt de Cargill. Le rapport d'inventaire contient au minimum les

	Identifiant du document	Date d'émission	Date de la révision	Page 26 de 46
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Version # 01
	Titre Manuel d'entrepôt et de distribution pour les tiers			Type de document SOP

éléments suivants : Numéro d'article, description, lot et quantité. Sur la base des rapprochements d'inventaires, tout écart entre les stocks de matières et de lots doit être examiné et corrigé. La fréquence définie pour les rapprochements d'inventaire est mensuelle, sauf si d'autres fréquences sont définies contractuellement.

5.4.14 Conservation des dossiers

Toutes les informations relatives à l'expédition et à Cargill doivent être conservées conformément à la politique de gestion des dossiers et de l'information de Cargill (RIM pour l'anglais Record and Information Management Policy). Pour les exigences définies par Cargill, contacter le responsable de l'entrepôt Cargill dans la région où se trouve l'entrepôt 3PL. Dans certaines régions, les lois locales ou nationales doivent être respectées si les exigences de conservation sont plus longues que celles de Cargill. Les registres sont lisibles et authentiques.

L'entrepôt conserve les registres suivants pendant au moins cinq (5) ans (ou pendant la durée de conservation si elle est supérieure à cinq ans) :

- a. Lots Cartes d'arrivée/enregistrements
- b. Fiches/enregistrements d'expédition par lot

Par dérogation au paragraphe 1 ci-dessus, les produits matériels soumis à l'application du règlement REACH 1907/2006 de l'UE sont conservés pendant une période de 10 ans.

5.4.15 Programme d'audit

L'entrepôt collabore au programme d'audit de l'entrepôt Cargill FSQR/PSQR et met en œuvre le plan d'action de l'audit.

Cargill ou des tiers désignés par Cargill peuvent périodiquement procéder à un audit ou à une inspection de l'entrepôt. Ces audits comprennent des audits de la sécurité des produits et de l'inspection des entrepôts afin de garantir le respect de ces exigences.

L'entrepôt fournira à Cargill ou à son tiers désigné une assistance raisonnable, y compris, mais sans s'y limiter, l'accès aux bâtiments, au personnel approprié et à l'espace de travail.

1. Ces inspections ont pour objet :
 - a. Déterminer la conformité de l'entrepôt avec toutes les lois et réglementations applicables en matière d'hygiène et autres, ainsi qu'avec les exigences de Cargill.
 - b. Déterminer si l'entrepôt peut servir d'installation de stockage ou de centre de distribution pour les produits ; et
 - c. vérifier l'inventaire et l'état des produits.
2. Cargill peut procéder à des audits périodiques des produits afin de déterminer la préservation de la qualité actuelle. L'état des stocks peut être modifié par les résultats de l'inspection.
3. Cargill peut effectuer des inspections sans préavis à tout moment raisonnable afin de déterminer si l'entrepôt respecte les exigences décrites dans le manuel ainsi que les performances opérationnelles quotidiennes de l'entrepôt en matière d'hygiène, de procédures d'échantillonnage et d'inventaire.
4. L'audit ou l'inspection de Cargill, ou l'absence d'audit ou d'inspection, ne libère pas l'entrepôt de ses obligations.

	Identifiant du document	Date d'émission	Date de la révision	Page 27 de 46
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Version # 01
	Titre Manuel d'entrepôt et de distribution pour les tiers			Type de document SOP

Annexe - Exigences spécifiques à l'entrepôt FSQR

Annexe A : Exigences spécifiques de l'entrepôt FSQR applicables aux produits agricoles

1. Objectif

L'objectif de ces directives est de définir les conditions relatives à la manipulation et/ou au stockage des matières premières appartenant à Cargill. Ce document est une annexe au contrat de manutention établi entre Cargill et le 3PL (prestataire de services). Il est recommandé de le réviser régulièrement, en accord avec le responsable de l'entrepôt Cargill ou le responsable de la sécurité alimentaire, de la qualité et de la réglementation (FSQR).

2. Champ d'application

Cette disposition s'applique à tous les prestataires de services auxquels Cargill confie les services de déchargement/chargement de ses navires, barges, camions et trains, ainsi que le stockage de ses matières premières.

Les matières premières concernées sont généralement considérées comme les suivantes (mais peuvent comprendre tout produit agricole et ses coproduits obtenus par une première transformation telle que le broyage et la mouture) : graines oléagineuses, céréales, huiles brutes, farines, coques, germes. Ces produits peuvent présenter des spécificités particulières qui feront l'objet d'exigences détaillées : "biologique", "conventionnel", "OGM", "non-OGM". Toutes les sections ne sont pas applicables à l'entrepôt, il y aura donc des sections "obligatoires" et des sections "recommandées".

3. Procédure

Le prestataire de services est responsable des biens qui lui sont confiés par Cargill. Elle s'engage à gérer tous les flux en préservant les intérêts et les propriétés des produits Cargill.

3.1 Exigences réglementaires (obligatoires)

Le prestataire de services se conformera aux exigences de toutes les réglementations applicables en vigueur en matière de manutention, de stockage et de livraison des produits couverts par le contrat.

Le prestataire de services se conformera aux exigences de la réglementation en vigueur relative à la qualité et à la sécurité des produits faisant l'objet du contrat.

Plus précisément, pour la région EMEA, les réglementations de base sont les suivantes :

- Règlement 183/2005/EC qui établit les exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux, en particulier la nécessité d'enregistrer le site auprès des autorités compétentes (articles 9 et 10).
- Règlement 178/2002/EC qui établit les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
- Règlement 852/2004/CE relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règlement 2017/625 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux.
- Le prestataire de services s'engage à respecter toute nouvelle réglementation inhérente à son champ d'action.
- Le prestataire de services s'engage à se conformer à la réglementation locale du pays si elle est plus restrictive que la réglementation de l'UE.

	Identifiant du document	Date d'émission	Date de la révision	Page 28 de 46
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Version # 01
	Titre Manuel d'entrepôt et de distribution pour les tiers			Type de document SOP

3.2 Certification

Cargill souhaite travailler le plus possible avec des prestataires de services certifiés. Si le prestataire de services ne dispose pas d'une certification valide, il doit signer et mettre en œuvre toutes les sections obligatoires de la présente feuille de route pour entamer la coopération. Le prestataire de services reconnaît qu'il est l'un des acteurs concernés par la portée de la certification de son client.

	Débit standard	Flux sous certification EFISC/GTP ou GMP+
Certification de la qualité	Recommandés	Obligatoire
Champ d'application adapté au produit stocké pour	manutention, transit, stockage	manutention, transit, stockage
Certifications reconnues	EFISC-GTP, GMP+, Feed Chain Alliance, QS AIC-FEMAS-TASCC-UFAS, CSA-GTP (uniquement pour le stockage des graines et des oléagineux - pour les aliments pour animaux, cela doit être clairement mentionné dans le champ d'application).	EFISC-GTP, GMP+, Feed Chain Alliance, QS AIC-FEMAS-TASCC-UFAS, CSA-GTP (uniquement pour le stockage des céréales et des oléagineux - pour les aliments pour animaux, cela doit être clairement mentionné dans le champ d'application).

3.3 Visite(s) et évaluation du prestataire de services (toutes les sections sont obligatoires)

Le prestataire de services accepte de permettre l'accès à ses locaux à tout agent ou représentant de Cargill à tout moment. De même, il s'engage à notifier à Cargill toute visite qui pourrait avoir lieu dans la zone de stockage des produits Cargill qui lui a été attribuée.

3.3.1. Assurance et audits FSQR

Cargill se réserve le droit de procéder à une évaluation du prestataire de services par le biais d'audits dans le but d'évaluer la capacité du prestataire de services à se conformer aux réglementations en vigueur ainsi qu'aux exigences spécifiques du client. Ces audits doivent être effectués, le cas échéant, avant toute première opération de déchargement, de stockage et de livraison des marchandises concernées par le contrat.

	Valeur d'audit de l'assurance stockée <2 millions USD	Valeur d'audit de l'assurance stockée >2 millions USD
Conditions	Un employé qualifié de Cargill peut effectuer la partie de l'inspection pour laquelle il est	Une entité externe est désignée pour l'inspection.

	Identifiant du document	Date d'émission	Date de la révision	Page 29 de 46
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Version # 01
	Titre Manuel d'entrepôt et de distribution pour les tiers			Type de document SOP

	qualifié. L'autre partie de l'inspection doit être effectuée par une entité externe agréée.
Champ d'application de l'audit	Politique de stockage extérieur
Conclusion	Si le résultat de l'inspection n'est pas concluant, une étude peut être réalisée pour évaluer la possibilité d'agréer temporairement le manipulateur. Un plan d'action doit être soumis et approuvé par Cargill et permettre la résolution des divergences dans un délai raisonnable. Une nouvelle inspection peut être effectuée dans les 6 mois suivant la première inspection afin de vérifier l'efficacité des actions correctives mises en œuvre.
Fréquence	Plus ou moins tous les deux ans.
	Audit FSQR
Champ d'application de l'audit	Le système de qualité du prestataire de services est audité par l'équipe FSQR de Cargill ou par une entité externe agréée. L'audit fera l'objet d'un rapport stipulant les recommandations approuvées par les deux parties. Le prestataire s'engage à mettre en œuvre les actions correctives requises dans les délais fixés par le référentiel d'audit.
Conclusion	Si le résultat de l'inspection n'est pas concluant, une étude peut être réalisée pour évaluer la possibilité d'agréer temporairement le manipulateur. Un plan d'action doit être soumis et approuvé par Cargill et permettre de résoudre les écarts dans un délai raisonnable. Une nouvelle inspection peut être effectuée dans les 6 mois suivant la première inspection afin de vérifier l'efficacité des actions correctives mises en œuvre.
Fréquence	En fonction de l'évaluation des risques et du volume stocké.

3.3.2 Visites (obligatoires)

Le prestataire de services informera Cargill dans les meilleurs délais de toute inspection (autorités nationales, douanes, etc.) effectuée sur les produits stockés par Cargill et, en cas d'échantillonnage de produits Cargill, veillera à ce que l'échantillon retenu à l'issue de l'inspection soit envoyé à Cargill. Plus généralement, le prestataire s'engage à communiquer à Cargill les résultats de contrôle ou d'inspection relatifs aux autres produits stockés dans ses magasins, si ces résultats sont susceptibles de créer un risque lié à la sécurité alimentaire, à l'altération, à la dégradation, ou à tout autre phénomène susceptible de porter préjudice à Cargill, à ses produits, ou à ses clients.

3.4 Système de gestion de la qualité :

Le prestataire de services a établi un manuel de qualité qui est mis à la disposition de Cargill et qui peut être audité par Cargill ou un tiers. Tout sous-traitant ou affilié du groupe doit avoir le même niveau de certification.

Contenu	Exigence	Obligatoire/ Recommandés
----------------	-----------------	-------------------------------------

	Identifiant du document	Date d'émission	Date de la révision	Page 30 de 46
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Version # 01
	Titre Manuel d'entrepôt et de distribution pour les tiers			Type de document SOP

Traçabilité	<p>Le prestataire de services a mis en place un système de traçabilité qui garantit que des moyens d'identification adéquats sont mis en place au niveau de l'entrepôt et que les éléments de traçabilité suivants doivent être disponibles en moins de 4 heures et envoyés en format Excel avec :</p> <p>Le nom du client - L'adresse - Le tonnage - La date de livraison - Le numéro de nomination SAP - La société de transport - Les numéros de plaque - Le lieu et la cellule de chargement</p> <p>Des employés formés sont disponibles à tout moment.</p>	Obligatoire
HACCP	<p>Le prestataire de services doit mettre en œuvre une étude HACCP et développer toutes les actions résultant du diagnostic de cette étude. Exemple : Absence de contamination croisée du produit avec d'autres matières premières.</p> <p>Si elle est en place, l'évaluation des risques résultant de l'étude HACCP fera l'objet d'une révision au moins annuelle. L'évaluation des risques sera systématiquement réexaminée lors de toute modification structurelle et/ou organisationnelle qui le requiert.</p>	Recommandés
Gestion de crise	<p>Le prestataire de services dispose d'une procédure de gestion de crise. Il effectue un test de cette procédure au moins une fois par an afin de s'assurer que les contacts de gestion de crise et la procédure elle-même restent à jour.</p> <p>Cargill se réserve le droit d'organiser un exercice de traçabilité.</p>	Obligatoire
Gestion des incidents	<p>Les deux parties s'engagent, dès à présent, à tout mettre en œuvre pour remédier aux incidents, anomalies, erreurs constatés et conviennent de désigner, chacune, à cet effet, un (des) représentant(s) qualité qui sera (seront) chargé(s) de rapporter à leur(s) représentant(s) respectif(s) les améliorations ou modifications nécessaires.</p> <p>Le prestataire de services s'engage à traiter les non-conformités reçues de Cargill dans un délai maximum de 15 jours ouvrables/calendaires et à fournir une ou des actions correctives au problème.</p> <p>Si une notification aux autorités compétentes est nécessaire, elle sera effectuée par Cargill.</p>	Obligatoire
Formation	<p>Le prestataire de services s'engage à ce que tous les employés soient formés à la sécurité alimentaire et à la gestion des matières premières stockées.</p>	Recommandés

	Identifiant du document	Date d'émission	Date de la révision	Page 31 de 46
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Version # 01
	Titre Manuel d'entrepôt et de distribution pour les tiers			Type de document SOP

3.5 Stockage

Les produits confiés par Cargill au prestataire de services sont des matières premières. Les matières sèches en vrac doivent être stockées dans un ou plusieurs bâtiments secs, propres, ventilés, fermés et sûrs ; elles doivent également être protégées contre les infiltrations d'eau, les insectes, les rongeurs, les oiseaux et autres nuisibles. Le prestataire de services est responsable de l'intégrité des lots et de la séparation des différentes qualités de marchandises dans la cellule. Il s'engage à conserver, avec soin, diligence et dans le respect des exigences légales applicables, les produits stockés dans ses entrepôts/citernes depuis les opérations de déchargement jusqu'à la livraison aux usines ou aux clients de Cargill. Il doit également veiller à ce que les points "zéro" soient effectués régulièrement et enregistrés.

Le prestataire de services est responsable de l'état sanitaire des cellules/réservoirs avant leur stockage. Toutes les précautions doivent être prises pour que

- Les installations de stockage et les systèmes de manutention soient strictement propres et étanches.
- Les procédures et les contrôles de qualité sont appropriés et correspondent aux exigences de Cargill et aux normes de qualité en vigueur.
- Si des analyses de sécurité alimentaire doivent être effectuées sur des produits Cargill, le prestataire de services doit d'abord obtenir l'approbation de Cargill pour lancer les analyses.
- Garantir l'absence de toute contamination croisée en stockant les produits phytopharmaceutiques et les biocides, notamment les équipements appropriés (pompes doseuses, nébuliseurs, buses anti-siphonnage).
- Veiller à la mise en œuvre d'un système de lutte contre les parasites :
 1. Conformément à la réglementation en vigueur
 2. Par un prestataire de services qualifié et titulaire d'une licence appropriée
 3. Garantir l'absence d'appât toxique dans les cellules de stockage.

Toute présence de produit allergène stocké doit être notifiée à Cargill afin de permettre une évaluation du risque de contamination croisée.

Le fournisseur de services n'est pas autorisé :

- **Appliquer une fumigation et/ou un traitement phytosanitaire aux produits Cargill sans accord préalable.**
- **Stocker les graines oléagineuses dans des cellules traitées avec des produits phytosanitaires.**
- **Stocker les graines oléagineuses sur le bitume pour éviter toute contamination par les hydrocarbures aromatiques polycycliques.**

3.5.1 Gestion de la température (obligatoire)

La basse température est un facteur important pour éviter les insectes et, d'une manière générale, pour préserver la qualité nutritionnelle des produits stockés. Le prestataire de services accepte de contrôler la température au moyen de sondes thermiques fixes ou mobiles à intervalles réguliers, idéalement sur une base quotidienne/hebdomadaire, et de communiquer les relevés à Cargill en cas d'augmentation inhabituelle de la température.

Les données de température sont envoyées d'une manière qui permet d'identifier les points chauds dans le stockage, s'il y en a. Les températures maximales et minimales du lot sont mentionnées dans le document.

Cargill doit être informée lorsque :

- La température du lot est supérieure à 25°C lorsque la température ambiante est inférieure à 25°C.

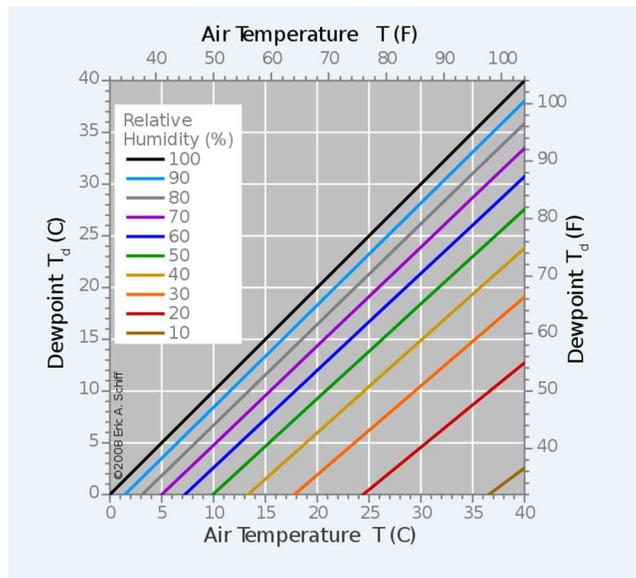
	Identifiant du document	Date d'émission	Date de la révision	Page 32 de 46
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Version # 01
	Titre			Type de document
Manuel d'entrepôt et de distribution pour les tiers			SOP	

- La température du lot est supérieure à 30°C quelle que soit la température extérieure.
- Deux jours de suite, la température augmente de plus de 1°C.
- Le prestataire de services estime qu'il existe un risque pour la stabilité et/ou la qualité du produit.

3.5.2 Ventilation (recommandée)

Lorsqu'elle est disponible, la ventilation peut être nécessaire pour atteindre la bonne température de stockage afin d'éviter les infestations d'insectes et de garantir la qualité des marchandises stockées. La ventilation peut être utilisée pour abaisser la température du lot. Toutefois, elle doit être effectuée dans des conditions qui évitent la création de condensation :

- Utilisez le graphique température/humidité relative/point de rosée pour déterminer les meilleures conditions de ventilation.
- Si la différence de température entre le grain et la température ambiante est supérieure à 10°C, la ventilation doit être validée avec Cargill.



3.5.3 Gestion de l'humidité (obligatoire)

Le stockage des céréales avec un taux d'humidité inférieur ou égal aux limites fixées par la spécification contractuelle relative à l'humidité est une condition essentielle pour éviter les dommages causés par les micro-organismes et les insectes.

3.5.4 Gestion des insectes sur la matière première (obligatoire)

Si le prestataire de services identifie la présence d'insectes dans la parcelle stockée, il en informe immédiatement Cargill et lui communique les informations suivantes :

	Identifiant du document	Date d'émission	Date de la révision	Page 33 de 46
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Version # 01
	Titre Manuel d'entrepôt et de distribution pour les tiers			Type de document SOP

- Le nombre d'insectes par kg,
- Le type d'insecte trouvé,
- Dans quel produit a-t-on trouvé ces insectes ?
- Existe-t-il un risque de transmission de la contamination aux cellules voisines ?
- Cette parcelle a-t-elle fait l'objet d'un traitement antérieur à l'aide de pesticides ?

Elle doit ensuite convenir avec Cargill du traitement curatif à appliquer si nécessaire :

Traitement curatif	Fumigation à la phosphine	Traitement phytosanitaire	Tri physique
Processus	<p>Le prestataire de services envoie :</p> <p>Le rapport de fumigation complet avec la mention du fumigation appliqué, la concentration, le temps d'exposition recommandé et l'heure réelle de l'application.</p> <p>Après ventilation, le rapport de l'entreprise de fumigation indiquant que le niveau de gaz est conforme et que les marchandises peuvent être mises sur le marché en toute sécurité.</p>	<p>Le prestataire de services doit valider avec Cargill avant l'application :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le produit utilisé -La concentration utilisée -Envoi d'un rapport détaillant les méthodes de traitement. <p>Rappel : il est interdit de traiter les graines oléagineuses ou leurs sous-produits avec un produit phytosanitaire.</p>	<p>Le prestataire de services utilise un tamis de petit diamètre pour éliminer les insectes.</p>
Après le traitement	Assurer le suivi post-traitement du lot par des contrôles visuels réguliers et un suivi rigoureux des températures.		

3.5.5 Plan de stockage et description (obligatoire)

Le prestataire de services communique à Cargill un plan de stockage qui mentionne :

- Le plan général
- Le système de transport

Le prestataire de services met à la disposition de Cargill :

- Les 3 produits précédents stockés dans la cellule, à noter uniquement les produits mentionnés dans la base de données internationale sur le transport des aliments pour animaux (IDTF pour pour l'anglais International Database Transport for Feed).
- La description du protocole de nettoyage effectué par cellule.

	Identifiant du document	Date d'émission	Date de la révision	Page 34 de 46
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Version # 01
	Titre Manuel d'entrepôt et de distribution pour les tiers			Type de document SOP

Toute modification du plan de stockage initial, telle que le mélange de produits et/ou le transfert de marchandises de cellule à cellule, fera l'objet d'une demande écrite adressée à Cargill, et ne sera réalisée qu'avec l'accord et l'autorisation écrite de Cargill.

Dans le cas de mélanges dans une cellule qui peuvent être ceux mentionnés ci-dessous, une demande de nettoyage supplémentaire peut être demandée :

- Produit brut contre produit traité thermiquement/cuit
- Mélange de deux lots différents d'un même produit
- Mélange de deux produits différents (par exemple, tournesol et colza / colza conventionnel et colza OGM)

3.5.6 Nettoyage (obligatoire)

Le prestataire de services veille à ce que les nettoyages soient effectués et enregistrés selon la fréquence établie :

- Bandes transporteuses :
- Camions-navettes
- Chargeurs de paye
- Conduits de ventilation
- Les cadres
- Les ascenseurs
- L'environnement portuaire (le cas échéant)

Ces nettoyages sont effectués conformément aux régimes de nettoyage minimums établis, et aucun résidu de marchandises précédemment stockées et/ou déchargées et/ou chargées ne doit être présent. Dans le cas de l'utilisation d'un désinfectant et/ou d'un détergent et/ou d'un produit phytosanitaire, le produit doit être agréé pour son utilisation. Le nom commercial ainsi que la fiche technique du produit et la SDS seront mis à la disposition de Cargill sur demande.

Les plans de nettoyage doivent être exécutés en fonction des produits stockés (produits crus/traités thermiquement/cuisinés, conventionnels/OGM). En cas de traitement des insectes dans les locaux (cellules, tapis roulants, ascenseurs, etc.), il est impératif de conserver l'enregistrement de la prestation (date et produit utilisé). Une désinfection est obligatoire en cas de détection de salmonelles.

3.5.7 Contrôle des marchandises

Cargill s'engage à notifier au prestataire de services toute modification et évolution des caractéristiques des produits, susceptibles d'influencer le service de stockage et les conditions d'hygiène et de sécurité. Le prestataire de services peut alors suivre les étapes/actions suivantes :

Étape	Ouverture de la cale - Avant la décharge (le cas échéant)	Réception (le cas échéant)	Pendant le stockage (obligatoire)
Actions	Une reconnaissance visuelle des marchandises est	Point suivant à vérifier : - L'aspect visuel	Une notification doit être adressée à Cargill pour toute modification ou

	Identifiant du document	Date d'émission	Date de la révision	Page 35 de 46
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Version # 01
	Titre			Type de document
Manuel d'entrepôt et de distribution pour les tiers			SOP	

<p>effectuée lors de l'ouverture des cales et des bennes pendant le déchargement. Cela peut conduire à la constatation d'une non-conformité.</p> <p>Toute non-conformité fait l'objet d'une confirmation écrite immédiate du constat de non-conformité à Cargill et peut conduire à l'arrêt des opérations de déchargement si Cargill considère que la non-conformité est substantielle (fuite de matériel, manipulation, présence de corps étrangers/insectes, marchandises souillées, ...).</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Flair - La présence d'insectes - Humidité - Température - Si la température est supérieure à 30°C, Cargill doit être averti. - Un réfractomètre pourrait être utilisé lors du déchargement du tournesol pour déterminer s'il s'agit d'un tournesol classique ou oléique. 	<p>développement des caractéristiques des produits, ceci par une inspection visuelle du (des) lot(s) stocké(s) effectuée et enregistrée tous les mois. Les points de contrôle sont au minimum les suivants</p> <ul style="list-style-type: none"> - Présence d'organismes nuisibles, d'excréments d'organismes nuisibles - Compactage du produit - Présence de corps étrangers - Présence d'insectes <p>Si l'un des points ci-dessus n'est pas conforme, le prestataire de services s'engage à en informer Cargill immédiatement. En cas de présence d'insectes, les solutions de gestion du problème seront validées conjointement avec Cargill (fumigation, traitements phytosanitaires, nettoyage des tamis à charançons, etc.)</p>
---	---	--

3.5.8 Ambroisie - Contrôle de la dissémination (le cas échéant)

L'ambroisie est une plante herbacée annuelle et commune qui pousse dans les zones de culture, les champs, les pâturages, les bords de route, les jachères, etc. Cette plante est considérée comme une "mauvaise herbe" car son pollen a un puissant pouvoir allergisant pour les personnes sensibles, d'où la nécessité de notifier les zones de développement ciblées. Cette substance indésirable réglementée par la directive 2002/32/EC est gérée grâce à l'application de nos procédés. Une limite de 50 ppm a été fixée pour les aliments pour animaux et tout dépassement doit être notifié aux autorités compétentes. En cas de détection de plus de 50 ppm, Cargill (bureau d'origine de Nantes) prévient le prestataire par email. Ce courrier électronique exigera que le respect des bonnes pratiques suivantes soit rigoureusement pris en compte :

- Portes de stockage fermées
- Camion couvert pour la mise en place de brouettes, le cas échéant
- Nettoyage régulier du lieu de déchargement
- Nettoyage et remise à zéro des cellules de stockage externes à la fin du lot

3.6 Transport et chargement des camions

Le transport s'effectue dans le respect des réglementations spécifiques au transport, pour les dispositions relatives à la sécurité sanitaire. Il convient de veiller à ce que la pluie ne puisse pas pénétrer dans les cales du camion pendant le transport et le déchargement. Les véhicules, les moyens de transport et les conteneurs doivent être maintenus en bon état de réparation, de propreté et de cohérence. Les produits en vrac doivent être transportés conformément aux meilleures pratiques des normes telles que Qualimat transport.

	Identifiant du document	Date d'émission	Date de la révision	Page 36 de 46
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Version # 01
	Titre Manuel d'entrepôt et de distribution pour les tiers			Type de document SOP

Le transport est de la responsabilité du fournisseur et/ou des clients, mais le prestataire de services doit.. :

- Enregistrer les trois chargements précédents qui seront agréés en tant que cargaisons précédentes.
- S'assurer, par des contrôles ponctuels, que :
- le nettoyage appliqué soit cohérent avec les charges précédentes et conforme à la base de données IDTF - Home International Database Transport for feed
- que le véhicule soit vide, propre, sec, inodore, exempt de vermine et de résidus du chargement précédent.
- Couvrir les camions lors du départ des marchandises
- Signaler à Cargill tout problème lié à l'opération de chargement
- Présenter les certificats de nettoyage avant le chargement, le cas échéant

4. Gestion des produits ayant des propriétés particulières

4.1 Produits conventionnels (obligatoire pour les sites ayant à la fois des produits conventionnels et des produits OGM)

Le caractère "conventionnel" des produits stockés pour le compte de Cargill doit être préservé pendant toute la durée du stockage, du déchargement et du chargement des marchandises comprises. Le prestataire de services a mis en place toutes les mesures de contrôle pour éviter la contamination croisée entre un produit conventionnel et un produit OGM :

- Nettoyage des bandes transporteuses
- Nettoyage des cellules
- Nettoyage des équipements de manutention
- Respect des points "zéro"
- Si le prestataire de services stocke des produits OGM, il doit en informer Cargill afin de permettre une évaluation des risques de contamination croisée.

En cas de doute sur une éventuelle contamination croisée, le prestataire de services en informera directement Cargill afin que Cargill procède à une analyse des risques.

4.2 Produits à base d'OGM (obligatoire pour les sites qui ont des produits à base d'OGM)

Lors des opérations de déchargement des OGM, le quai de déchargement est nettoyé en cas de débordement des semences et à la fin du déchargement du bateau pour éviter leur dissémination. Les bandes transporteuses et les trémies sont nettoyées à l'eau à la fin du déchargement du bateau et un contrôle visuel de la propreté est effectué. Un "flux" de marchandises conformes peut être organisé, le tonnage et les méthodes de manutention doivent être validés au préalable avec un contact de Cargill.

Le désherbage mécanique du port et des docks doit être effectué avant la floraison (idéalement au début du printemps). La preuve sera envoyée à Cargill. L'extérieur des locaux de stockage est balayé et nettoyé en cas de manipulation de semences OGM à l'extérieur.

En cas de service de transport (y compris la brouette) de semences OGM, les camions doivent être couverts. Si le camion arrive à découvert, Cargill en informera le prestataire de services qui a fourni la référence de la remorque afin que des mesures correctives puissent être prises.

Les déchets générés par les opérations ci-dessus sont évacués par méthanisation. Des vérifications de l'application de ces pratiques peuvent être effectuées par Cargill.

	Identifiant du document	Date d'émission	Date de la révision	Page 37 de 46
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Version # 01
	Titre Manuel d'entrepôt et de distribution pour les tiers			Type de document SOP

4.3 Produits biologiques (obligatoire pour les produits biologiques)

Le caractère "biologique" des produits stockés pour le compte de Cargill doit être préservé pendant toute la durée du stockage, y compris lors du déchargement et du chargement des marchandises.

Le prestataire de services s'engage à stocker les marchandises dans un entrepôt certifié "Bio", aucune dérogation ne sera acceptée. En cas de doute sur une éventuelle contamination croisée entre un produit "bio" et un produit "standard", le prestataire s'engage à prévenir Cargill immédiatement afin que Cargill procède à une analyse de risque.

5. Exigences spécifiques de la FSQR applicables aux réservoirs de stockage de pétrole brut

- Le pétrole brut est stocké dans un (des) réservoir(s) fermé(s), à l'abri des infiltrations d'eau, des insectes et d'autres matières étrangères.
- Le prestataire de services doit garantir l'absence de contamination croisée de la dernière cargaison immédiate et les trois dernières cargaisons doivent être conformes au code de pratique 14COD153 de Fediol.
- Le chauffage des huiles brutes ne doit être effectué que lorsque le prestataire de services reçoit l'instruction de Cargill. L'opération de chauffage doit être effectuée conformément à la recommandation de la FOSFA en matière de chauffage.
- Les réservoirs de stockage d'huile n'ont normalement pas besoin d'être nettoyés.
- Le nettoyage **ne doit pas** faire partie des opérations quotidiennes de routine.
- Le nettoyage n'est pas nécessaire si, selon la matrice de nettoyage Cargill, la cargaison précédente est compatible avec la cargaison suivante.
- Le nettoyage **doit être** effectué après des travaux d'entretien à l'intérieur ou si les réservoirs sont inutilisés pendant une période prolongée.
- Il est recommandé d'inspecter les réservoirs au moins une fois par an pour détecter la présence de sédimentation (cires, traces de terre décolorante, de charbon actif, de polymérisat, de corps étrangers, etc.), qui finira par poser un risque pour la qualité (par exemple, des cires en cas de vidange ou de remplissage). Sur la base des résultats de cette inspection, il convient de décider et d'enregistrer si un nettoyage **doit être** effectué ou non, et quand une nouvelle inspection est nécessaire.
- Pour les nouveaux réservoirs, le nettoyage fait partie de la procédure de mise en service (pour enlever la saleté, les débris de soudure, etc.).

	Identifiant du document	Date d'émission	Date de la révision	Page 38 de 46
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Version # 01
	Titre Manuel d'entrepôt et de distribution pour les tiers			Type de document SOP

Annexe B : Exigences spécifiques de l'entrepôt FSQR applicables aux fèves de cacao

Outre les exigences décrites à la section 5, les entrepôts de fèves de cacao doivent satisfaire aux exigences suivantes :

- Le sol de l'aire de stockage doit être plat et construit en béton. Les sols en bitume/asphalte sont interdits car ils peuvent contaminer les fèves de cacao avec des huiles minérales et les pierres peuvent s'écailler.
- Un nettoyage complet est effectué lorsque l'entrepôt est vide et avant la réception de nouvelles fèves de cacao. La zone extérieure de l'entrepôt doit être propre, sans produits chimiques, arbustes ni déchets.
- Les entrepôts doivent disposer de mesures permettant d'éviter la contamination croisée avec d'autres matières premières ainsi que la contamination par des corps étrangers. Les fèves de cacao de Cargill sont stockées dans des zones réservées à cet effet.
- Les fèves de cacao stockées sont identifiables de manière unique (numéro de lot, origine, lieu, quantité, allégations biologiques et de durabilité le cas échéant) et des mesures sont en place pour éviter les mélanges ou les débordements vers et depuis d'autres piles. Les récipients non destinés à la vente au détail contenant des fèves de cacao biologiques doivent

	Identifiant du document	Date d'émission	Date de la révision	Page 39 de 46
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Version # 01
	Titre Manuel d'entrepôt et de distribution pour les tiers			Type de document SOP

indiquer les certifications revendiquées sur les étiquettes et mentionner le dernier manipulateur certifié ou informer le contact de Cargill lorsque ce n'est pas le cas.

- Il est interdit de stocker des produits allergènes dans l'entrepôt. De même, l'équipement utilisé pour le traitement des haricots ne doit pas être utilisé pour la manipulation de produits allergènes s'ils sont présents ailleurs sur le site. Cargill doit être informé immédiatement lorsqu'un allergène (par exemple, une arachide) est identifié au cours du stockage et de la manipulation des fèves de cacao.
- Il est interdit d'appliquer la fumigation aux produits Cargill sans accord préalable. Le formulaire d'enregistrement pour la fumigation doit être rempli et approuvé par Cargill FSQR au préalable.
- Les entrepôts disposent d'un système de ventilation en place et adéquat pour garantir que les fèves de cacao soient sèches et exemptes de condensation.
- La température à l'intérieur de l'entrepôt et du tas est contrôlée au moins une fois par semaine à l'aide de sondes de température étalonnées. Cargill doit être immédiatement informée de la détection d'un point chaud ou d'une combustion lente dans le tas. Les entrepositaires doivent ratisser l'endroit concerné pour refroidir la zone touchée et sécher les fèves de cacao.
- Les entrepôts empêchent les machines et le personnel non autorisés de pénétrer dans la zone où sont stockées les fèves de cacao.
- Les entrepôts disposent de procédures de gestion des crises et des incidents. Une fois par an, les entrepôts effectuent un test pour s'assurer que les contacts de gestion de crise et la procédure elle-même restent à jour.

Annexe C : Exigences spécifiques de la FSQR applicables aux produits à température contrôlée

- Les entrepôts à température contrôlée désignent toute installation d'entreposage dotée de zones de réfrigération, de tempéragé et/ou de congélation où sont stockés des produits à température contrôlée.
- L'installation d'entreposage confirme le bon fonctionnement des installations de congélation, de réfrigération et d'entreposage frigorifique. Les chambres froides, les congélateurs à air pulsé et les entrepôts frigorifiques doivent être conçus et construits de manière à permettre une réfrigération hygiénique et efficace des produits et doivent être facilement accessibles à des fins d'inspection et de nettoyage.
- La capacité de réfrigération doit être suffisante pour stocker les produits réfrigérés ou congelés au débit maximal prévu du produit, en prévoyant un nettoyage périodique des zones réfrigérées. L'évacuation des conduites de dégivrage et de condensats doit être contrôlée et les disques doivent être dirigés vers les systèmes d'évacuation .

	Identifiant du document	Date d'émission	Date de la révision	Page 40 de 46
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Version # 01
	Titre Manuel d'entrepôt et de distribution pour les tiers			Type de document SOP

- L'installation d'entreposage doit disposer d'une procédure écrite de contrôle de la température des locaux d'entreposage, précisant la fréquence des contrôles et les mesures correctives à prendre si la température n'est pas conforme aux spécifications.
- Les chambres froides et les entrepôts frigorifiques doivent être équipés d'un dispositif de contrôle de la température, placé de manière à contrôler la partie la plus chaude de la chambre, et muni d'un dispositif de mesure de la température facilement lisible et accessible.
- Les températures des chambres de congélation, des chambres froides et des chambres réfrigérées sont consignées.
- Des procédures doivent être mises en place pour identifier les méthodes et les responsabilités utilisées pour garantir que les processus appliqués aux matériaux avant la distribution (par exemple, décongélation, relâchement, étiquetage), le cas échéant, ne présentent pas de risque pour la sécurité du produit ou la perte de traçabilité.

Annexe D : Exigences spécifiques de l'entrepôt FSQR applicables aux produits pharmaceutiques

- Le produit doit être stocké dans les conditions prescrites, c'est-à-dire que l'entrepôt doit stocker le produit dans des conditions de température, d'humidité et de propreté appropriées pour garantir que le produit n'est pas défavorablement altéré.
- Une zone de séparation spécifique pour les produits rejetés ou non conformes doit être clairement mise en place.
- Le transport et le stockage doivent être effectués conformément au GDP et aux exigences réglementaires locales.
- En ce qui concerne le stockage des (ingrédients pharmaceutiques actifs (API pour l'anglais Active Pharmaceutical Ingredients), une autorisation pharmaceutique doit être accordée par les autorités pharmaceutiques locales.

	Identifiant du document	Date d'émission	Date de la révision	Page 41 de 46
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Version # 01
	Titre Manuel d'entrepôt et de distribution pour les tiers			Type de document SOP

- Un système de gestion de la qualité, conforme à la norme ISO 9001 ou à une norme équivalente, doit être en place. Un système documenté de gestion de la qualité doit être mis en place, y compris la gestion des risques liés à la qualité, afin de permettre un processus systématique d'évaluation, de contrôle, de communication et d'examen des risques liés à la qualité du produit stocké. Conformité au GDP : Il convient de démontrer l'existence d'un système de gestion de la qualité assorti de procédures écrites - idéalement, le système de gestion de la qualité du PIB devrait être intégré au système de qualité global.
- L'entité juridique qui effectue des activités d'entreposage pour Cargill est-elle titulaire des certifications et licences requises par son autorité nationale en ce qui concerne les API et/ou les produits pharmaceutiques ? Les copies des certifications (ISO, GDP, GMP, etc.) doivent être communiquées à Cargill. La durée de stockage de l'API dans les locaux est-elle supérieure à 72 heures ? Si c'est le cas, une certification PIB est nécessaire.
- Il doit exister un contrat écrit valide et en cours de validité avec l'entité Cargill propriétaire des marchandises, spécifiant les activités que le tiers est tenu de fournir.
- Un accord de qualité doit être mis en place entre l'entité Cargill qui possède les marchandises et l'entité qui détient le permis d'exploitation pour l'entreposage. L'accord de qualité doit couvrir toutes les activités pertinentes réalisées par le tiers.
- Cargill doit recevoir les coordonnées de la (des) personne(s) désignée(s) responsable(s) 1) de toutes les questions liées à la qualité et 2) du respect de la réglementation.
- La zone de stockage doit avoir une capacité suffisante pour garantir un stockage ordonné, une ségrégation appropriée et une sélection correcte des marchandises désignées afin d'éviter la contamination et les mélanges.
- La zone de stockage doit disposer d'une zone désignée pour séparer physiquement les produits mis en quarantaine, rejetés, rappelés, retournés, non conformes et mis en service.
- Des procédures écrites spécifiques pour le traitement des produits retournés ou rejetés doivent être communiquées à Cargill.
- Les conditions de stockage (température et humidité) doivent être contrôlées et documentées. Les dispositifs de surveillance doivent être calibrés.
- Une rotation spécifique des stocks doit être gérée dans l'entrepôt (par exemple FIFO, FEFO). En outre, une procédure devrait être mise en œuvre pour garantir que les produits ayant atteint leur date de péremption ou de réanalyse sont séparés du stock vendable en attendant que le propriétaire des marchandises prenne une décision.
- Les systèmes de gestion électronique des entrepôts doivent être validés.
- Traçabilité : l'entrepôt veille à tenir des registres qui permettent de retracer toutes les activités ou tous les événements importants.
- Une procédure spécifique de contrôle des changements doit être mise en œuvre conformément aux exigences de Cargill.

	Identifiant du document	Date d'émission	Date de la révision	Page 42 de 46
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Version # 01
	Titre Manuel d'entrepôt et de distribution pour les tiers			Type de document SOP

- Une procédure spécifique de déviation et de non-conformité doit être mise en œuvre conformément aux exigences de Cargill.
- Une procédure spécifique de réclamation et de rappel doit être mise en œuvre conformément aux exigences de Cargill.
- Des procédures CAPA doivent être mises en œuvre : celles qui traitent spécifiquement de la conformité de l'API et du PIB doivent être partagées avec Cargill.
- Un programme d'audit interne doit être mis en place - il doit être mené par des personnes qualifiées et formées aux techniques d'audit et d'évaluation.
- Un programme de formation à la gestion de la qualité doit être mis en place.
- Au minimum, le programme devrait prévoir une formation pour les nouveaux recruteurs et une formation de remise à niveau pour tous les employés au moins une fois par an.
- Le personnel disponible en interne ou en sous-traitance est en nombre suffisant pour effectuer toutes les opérations conformément aux exigences de l'UE en matière de GDP. Une formation spécifique pour le personnel clé et le personnel ayant des activités et/ou des responsabilités dans les activités liées au GDP pour les API doit être démontrée. Toutes les personnes (y compris le personnel administratif) impliquées dans la manipulation et la distribution des API et/ou des produits de qualité pharmaceutique sont formellement qualifiées selon des critères écrits. Il existe du personnel qualifié pour les opérations liées au GDP, disposant d'une formation (technique) spécifique {facultatif}. Les dossiers de formation et de qualification des personnes sont conservés.
- Une procédure interne doit être mise en place pour veiller à ce que les EPI nécessaires à la manipulation des matières dangereuses soient fournis afin d'assurer une protection adéquate du personnel.
- Une procédure de nettoyage spécifique doit être mise en œuvre.
- Un entretien spécifique des bâtiments doit être effectué pour éviter la pénétration des parasites et garantir un niveau d'hygiène élevé.
- Des procédures spécifiques de lutte contre les nuisibles doivent être mises en œuvre pour les rongeurs, les insectes volants et les insectes rampants.
- Sécurité des produits : des mesures spécifiques doivent être mises en place pour empêcher tout accès non autorisé à l'entrepôt.
- Les registres doivent être conservés pendant au moins un an après la date de péremption du produit. Pour les IPA ayant des dates de réanalyse, les enregistrements doivent être conservés pendant au moins trois ans après la distribution complète du lot de produit final.

	Identifiant du document	Date d'émission	Date de la révision	Page 43 de 46
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Version # 01
	Titre Manuel d'entrepôt et de distribution pour les tiers			Type de document SOP

- Une procédure spécifique doit être mise en œuvre pour décrire l'inspection visuelle des produits reçus dans des conteneurs (emballés ou en vrac), y compris leurs dispositifs de sécurité (par exemple, les scellés), la confirmation de l'identité du produit à partir de l'étiquette par rapport à la documentation et l'enregistrement de ces données.
- L'entrepôt doit être bien ventilé.
- Si un système de chauffage/climatisation est installé, il doit être compatible avec les produits stockés.
- L'entrepôt est suffisamment éclairé.
- La conception du système de traitement de l'air est appropriée pour éviter la contamination et la dégradation des produits.
- La conception, le fonctionnement et l'entretien des systèmes d'alimentation en gaz (azote ou air comprimé, par exemple) sont appropriés pour éviter la contamination des produits.
- Une procédure spécifique doit être mise en œuvre pour décrire l'inspection visuelle de la propreté du véhicule utilisé pour livrer les produits, la propreté des marchandises livrées, y compris leurs dispositifs de sécurité (par exemple, les scellés), la confirmation de l'identité du produit à partir de l'étiquette par rapport à la documentation et l'enregistrement de ces données.
- Toute sous-traitance est interdite, mais en cas d'urgence, tout sous-traitant doit être notifié à Cargill à l'avance, dans l'attente d'une approbation formelle.

7. Références

- [Manuel de politique de sécurité alimentaire de Cargill, février 2022](#)
- [SQM-SOP-010 Exigences en matière d'audit et de qualification des entrepôts de tiers](#)
- [Warehouse - Distribution Audit Template 4.2018 Revision](#)
- [FSSC2.5.1 Procédure - Gestion des prestataires de services](#)

8. Notes et pièces jointes

9. Historique des révisions

Version	Date	Résumé des modifications
01	Septembre 2023	Extension du champ d'application

10. Auteur(s) et contributeur(s) :

Nom	Intitulé de poste
Antonia Analatou	Spécialiste de la communication et de la formation FSQR
Kerry Bailey	Chef de file du pôle FSQR au Royaume-Uni et dans le secteur des revêtements et des produits de remplissage

	Identifiant du document	Date d'émission	Date de la révision	Page 44 de 46
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Version # 01
	Titre Manuel d'entrepôt et de distribution pour les tiers			Type de document SOP

Katharina Boveleth	Superviseur QA
Neil Brennan	Responsable de la qualité des fournisseurs et de l'audit - Fabrication externe
Cristina Castaneda	Coordinateur FSQR Reus-BCN
Emma Dillon	Responsable CPAE QSC et normalisation des processus APAC
Phillip Dixon	Spécialiste de la gestion de la qualité des fournisseurs et des audits
John Dobinson	Juriste senior, droit de l'alimentation
Silvia Duran Cascales	Qualité des fournisseurs et audit Category Leader - Vitamines, minéraux
Siân Edmunds	Conseiller principal - Droit des denrées alimentaires, des aliments pour animaux et des produits
Rinus Groot	Mr. Chef de projet QA
Ashley Lambrosa	Responsable régional de la sécurité alimentaire
Danine Lindley	Responsable régional de la qualité des fournisseurs et de l'audit
Edy Lim	Gestionnaire des matières premières pour les oléagineux et les produits dérivés
Mona McLeod	Système PSQR et chef de projet
Armin Moench	Spécialiste de la normalisation des processus d'entreprise
Greg Mueller	Responsable de la stratégie d'entreposage
Ana Pollock	Spécialiste de la normalisation des processus
Caroline Potel	Céréales-Responsable des matières premières
Aline Ramos	Spécialiste QA Fèves de cacao
Luiz Andre Rodrigues Ferraz	Gestion de la qualité des fournisseurs et audit Catégorie superviseur principal
Alexander Vysochyn	Europe de l'Est - Responsable des matières premières
Di Wu	Responsable de la gestion des spécifications et gestionnaire intérimaire de la qualité Fèves de cacao

	Identifiant du document	Date d'émission	Date de la révision	Page 45 de 46
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Version # 01
	Titre Manuel d'entrepôt et de distribution pour les tiers			Type de document SOP

Pierluigi Ziglioli	Coordinateur de la normalisation des processus FSQR
--------------------	---

	Identifiant du document	Date d'émission	Date de la révision	Page 46 de 46
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Version # 01
	Titre Manuel d'entrepôt et de distribution pour les tiers			Type de document SOP

11. Approbateurs

Date	Nom	Intitulé de poste
Septembre 2023	Fabian Smith	Responsable mondial de la gestion de la qualité des fournisseurs et des audits