



www.cargill.com

Corporate Food Safety, Quality & Regulatory
15615 McGinty Road West
Wayzata, MN 55391, USA

© 2014 Cargill, Incorporated. All Rights Reserved.





Cargills Anforderungen an Lieferanten und Lohnhersteller

Version 2.1
2014



MITTEILUNG AN UNSERE LIEFERANTEN UND LOHNHERSTELLER

Ich freue mich, Ihnen das neueste Cargill-Handbuch für das Management von Lieferanten und Lohnherstellern vorstellen zu dürfen. Cargill hat es sich zum Ziel gesetzt, in unserer gesamten Lieferkette gesunde, nährstoffreiche Lebens-/Futtermittel und dazu passende Dienstleistungen anzubieten. Bei Produktentwicklung, Beschaffung, Lieferkette, Transport, Lagerung, Produktion und Verteilung arbeiten wir nur mit Systemen und Lieferanten, die die Sicherheit und die Einhaltung von Vorschriften für unsere Produkte gewährleisten. Jeder Geschäftsbereich von Cargill, jede Funktion und jeder Mitarbeiter bei Cargill tragen Verantwortung für die Herstellung sicherer Produkte, die mit entsprechenden Gesetzen, Vorschriften und Unternehmensvorgaben zu Lebensmittelsicherheit, Qualität und gesetzlichen Anforderungen übereinstimmen. Das Management von Cargill stellt die erforderlichen Ressourcen und Mittel bereit, damit unsere Mitarbeiter dieser Verantwortung nachkommen können.

Gemeinsam mit Ihnen, unseren Lieferanten und Lohnherstellern, werden wir weiterhin daran arbeiten, Lebens-/Futtermittelsicherheitsrisiken einzugrenzen, Qualitätsrisiken zu reduzieren und die Sicherheit von Menschen und Tieren zu gewährleisten. Im Namen von Cargill danke ich Ihnen für Ihre harte Arbeit und Unterstützung. Mit freundlichen Grüßen



Mike Robach
VP, Corporate Food Safety, Quality and Regulatory
Cargill, Incorporated



INHALT

Einführung	1
I. Anforderungen an Lieferanten von Zutaten und Hilfsstoffen, Lieferanten von biochemischen Hilfsstoffen und Lohnhersteller:	3
II. Anforderungen an Lieferanten von Verpackungen mit Kontakt zu Lebens-/Futtermitteln	5
III. Anforderungen an Lieferanten von chemischen Stoffen mit Kontakt zu Lebens-/Futtermitteln und Lieferanten von Prozesshilfsstoffen	7
IV. Qualifizierung aller Arten von Lieferanten und Lohnherstellern	8
V. Management aller Arten von Lieferanten und Lohnherstellern	11
VI. Abweichungen	12
VII. Glossar	13

Einführung

Cargill bietet international Produkte und Dienstleistungen für die Lebensmittelbranche, den Agrarsektor, die Finanzbranche und die Industrie an. Gemeinsam mit Landwirten, Kunden, Behörden und Gemeinden fördern wir das Wohlergehen aller Menschen durch unser Fachwissen und unsere beinahe 150-jährige Erfahrung. Unser Unternehmen hat 143.000 Mitarbeiter in 67 Ländern, die sich für die verantwortungsvolle Ernährung der Weltbevölkerung, die Minimierung schädlicher Auswirkungen auf die Umwelt und ein verbessertes Gemeindeumfeld, in dem wir leben und arbeiten, einsetzen. Angesichts der geografischen, kulturellen, wirtschaftlichen und regulatorischen Vielfalt und Aufgabenstellung hat Cargill weltweite Prozesse und Standards für Lebens- und Futtermittelsicherheit, Qualität und gesetzliche Anforderungen festgelegt, um die Einheitlichkeit und Unbedenklichkeit aller unserer Produkte und Dienstleistungen sicherzustellen.

Die Aufgabenstellung und die Sicherheitsrichtlinie für Lebens-/Futtermittel von Cargill stehen in engem Zusammenhang mit unseren grundlegenden Unternehmenswerten: Menschen zu ernähren und für die Sicherheit unserer Lebens- und Futtermittel für Menschen und Tiere zu sorgen. Wir haben komplexe Lieferketten und eine globale Präsenz, die die umfassende Kooperation und Unterstützung unserer Lieferanten und Lohnhersteller (S/EM) erfordert. Unsere auf die Lebens-/Futtermittelsicherheit bedachten Kunden erwarten, dass wir ihre Anforderungen auch bei unseren S/EM durchsetzen. Cargill muss daher gewährleisten, dass sich unsere S/EM an unsere Werte halten und in voller Übereinstimmung mit Cargills Anforderungen an Lebens-/Futtermittelsicherheit, Qualität und Einhaltung von gesetzlichen Anforderungen handeln.

Im Jahr 2011 begann Cargill mit der Einführung eines weltweit einheitlichen Prozesses für die Qualifizierung von Lieferanten und Lohnherstellern. Der Prozess wird als „Managementprozess für Lieferanten und Lohnhersteller“ bezeichnet und mit „S/EM-Prozess“ abgekürzt. Eines der wichtigsten Ziele des Prozesses besteht darin, Cargill in die Lage zu versetzen, Lieferanten zu qualifizieren, die alle Anforderungen unserer zahlreichen Geschäftsbereiche erfüllen, und wiederholte Neuqualifizierungen durch mehrere Geschäftsbereiche zu vermeiden. Derzeit erstreckt sich der S/EM-Prozess auf Zutaten und Hilfsmittel, Prozesshilfsmittel sowie Kontaktchemikalien für Lebens-/Futtermittel, Verpackungen mit Lebens-/Futtermittelkontakt und auf alle Stoffe, die von Lohnherstellern für Cargill produziert werden.

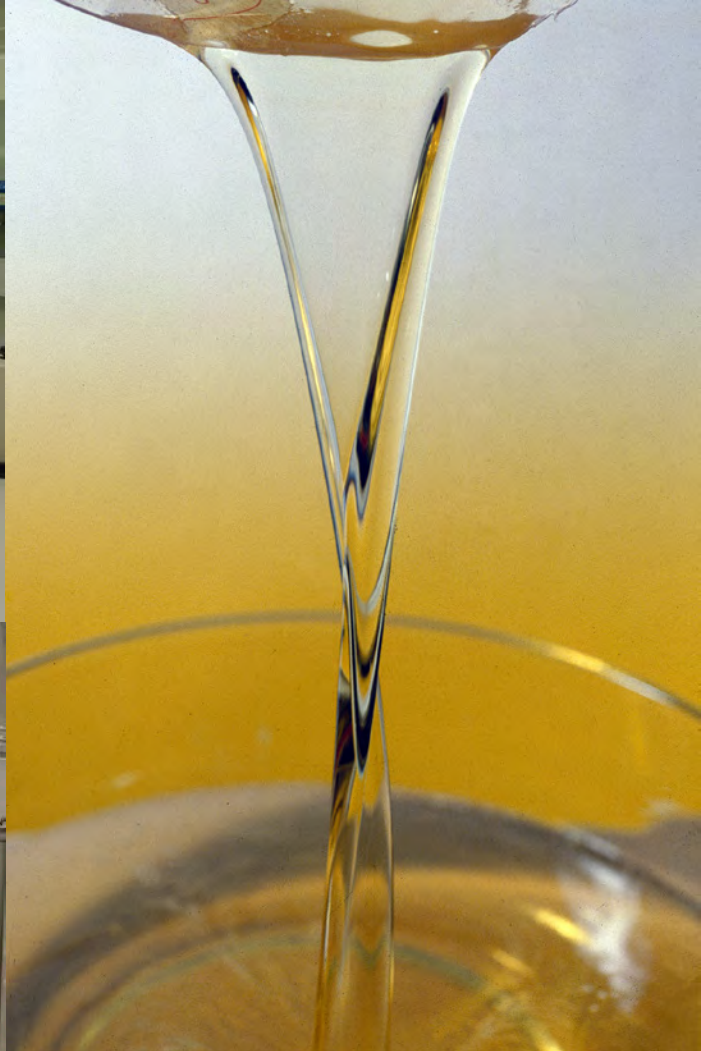
Es ist uns bewusst, dass Prozesshilfsmittel, Kontaktchemikalien und Verpackungen mit Lebens-/Futtermittelkontakt

möglicherweise nicht weltweit denselben gesetzlichen und behördlichen Standards für die Lebens-/Futtermittelsicherheit unterworfen sind wie Stoffe, die von Cargill als Zutaten und Hilfsstoffe für Lebens-/Futtermittel angesehen werden. Dennoch erwarten wir von den Lieferanten dieser Stoffe, dass sie Prozesse eingerichtet haben, die die Sauberkeit ihrer Produktionsverfahren, die Kontrolle von Kontaminationsrisiken, das Änderungsmanagement und die Einhaltung von Spezifikationen gewährleisten. Die konkreten Anforderungen an Prozesshilfsmittel, Kontaktchemikalien und Verpackungen mit Lebens-/Futtermittelkontakt sind in diesem Handbuch enthalten. Cargill ist der Meinung, dass alle Lieferanten die Anforderungen an Lieferanten von Zutaten und Hilfsstoffen kennen müssen, damit sie unsere Einstellung zur Lebens-/Futtermittelsicherheit besser verstehen. Wenn Lieferanten von Stoffen, die nicht als



Zutaten oder Hilfsstoffe verwendet werden, die Standards und bewährten Verfahren für die Lebens-/Futtermittelsicherheit auf ihre Prozesse anwenden, reduzieren sie das Gesamtrisiko von Cargill im Hinblick auf die Lebens-/Futtermittelsicherheit. Cargill möchte mit S/EM zusammenarbeiten, um bewährte Verfahren im Bereich der Lebens-/Futtermittelsicherheit, Qualität, Einhaltung gesetzlicher Anforderungen und fortlaufenden Verbesserung gemeinsam zu nutzen.

Dieses Handbuch soll von unseren S/EM eingesetzt werden. Es enthält Information über (i) Cargills Anforderungen an die Lebens-/Futtermittelsicherheit, Qualität und Einhaltung gesetzlicher Anforderungen durch S/EM („Cargills Anforderungen für S/EM an die Lebensmittelsicherheit“) und (ii) Qualifizierungs- und Managementprozesse von Cargill zur Lebens-/Futtermittelsicherheit, Qualität und Einhaltung gesetzlicher Anforderungen durch S/EM („Cargills Qualifizierungs- und Managementprozesse für S/EM“).



I. Anforderungen an Lieferanten von Zutaten und Hilfsstoffen, Lieferanten von biochemischen Hilfsstoffen und Lohnhersteller:

Cargills Anforderungen an die Lebens-/Futtermittelsicherheit, Qualität und Einhaltung gesetzlicher Anforderungen umfassen drei grundlegende Komponenten: (i) rechtliche und regulatorische Anforderungen, (ii) vorbeugende Maßnahmen und HACCP-Anforderungen und (iii) Cargill-spezifische Anforderungen. Für Lohnhersteller gelten einige zusätzliche Anforderungen.

A. RECHTLICHE UND REGULATORISCHE ANFORDERUNGEN:

Cargill verlangt von S/EM die Einrichtung eigener Programme für die Lebens-/Futtermittelsicherheit, damit alle anwendbaren rechtlichen und regulatorischen Anforderungen eingehalten werden. Es liegt in der Verantwortung jedes S/EM, sämtliche rechtlichen und regulatorischen Anforderungen zu ermitteln, zu verstehen und einzuhalten, die für ihren Betrieb und Ihre Produkte sowohl im Herstellungsland als auch im Land der Bereitstellung der Dienstleistungen und Produkte gelten. Wenn Cargill von S/EM fordert, die Gesetze und Vorschriften anderer Rechtsordnungen einzuhalten, gibt Cargill diese zusätzlichen Anforderungen den betreffenden Hersteller-S/EM bekannt.

B. VORBEUGENDE MASSNAHMEN UND HACCP-ANFORDERUNGEN:

Cargill verlangt ferner, dass Lieferanten und Lohnhersteller unserer Geschäftsbereiche für Lebensmittel und Tiernahrung den Codex, den internationalen Standard für Lebensmittelsicherheitsprogramme, einhalten: RECOMMENDED INTERNATIONAL CODE OF PRACTICE, GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003 <http://www.codexalimentarius.org>.

Lieferanten unserer unserer Geschäftsbereiche für Lebensmittel und Tiernahrung müssen PAS 222, PAS 222:2011 PREREQUISITE PROGRAMMES FOR FOOD SAFETY IN THE MANUFACTURING OF FOOD AND FEED FOR ANIMALS <http://shop.bsigroup.com/en/forms/PASs/PAS-222/>, einhalten.

Lohnhersteller unserer Geschäftsbereiche für Lebensmittel und Tiernahrung müssen ISO 22000 und PAS 222, ISO 22000:2005 FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEMS – REQUIREMENTS FOR ANY ORGANIZATION IN THE FOOD CHAIN <http://www.iso.org/iso/home/standards/management-standards/iso22000.htm> und PAS 222:2011 PREREQUISITE PROGRAMMES FOR FOOD SAFETY IN THE MANUFACTURING OF FOOD AND FEED FOR ANIMALS <http://shop.bsigroup.com/en/forms/PASs/PAS-222/> einhalten.

C. CARGILL-SPEZIFISCHE ANFORDERUNGEN:

Neben der Einhaltung von rechtlichen und regulatorischen Anforderungen sowie der Umsetzung vorbeugender Maßnahmen und HACCP-Anforderungen hat Cargill mehrere zusätzliche Anforderungen ermittelt, die von S/EM ebenfalls eingehalten werden müssen.

1. Spezifische Anforderungen an Produkte, Stoffe oder Dienstleistungen: An manche Produkte, Stoffe und Dienstleistungen richten Cargill und seine Kunden zusätzliche Anforderungen. Wenn dies der Fall ist, werden diese zusätzlichen Anforderungen dem S/EM separat mitgeteilt. Beispiele dafür sind: Identity Preservation (IP), keine gentechnisch veränderten Organismen, koschere Lebensmittel und Ernährungstabellen.
2. Managementsysteme: Ein Managementsystem übernimmt die Erkennung und Steuerung von Gefahren für die Lebens-/Futtermittelsicherheit, gewährleistet die interne und externe Kommunikation im Zusammenhang mit der Lebens-/Futtermittelsicherheit und sorgt für eine fortlaufende Verbesserung des Lebens-/Futtermittelsicherheitssystems. Beispiele dafür sind eine klar formulierte Sicherheitsrichtlinie für Lebens-/Futtermittel, die Beaufsichtigung und Überprüfung des Systems durch die Geschäftsleitung, dedizierte Ressourcen für die Lebens-/Futtermittelsicherheit, Qualitäts- und Compliance-Management sowie Schulungen in Lebens-/Futtermittelsicherheit für Mitarbeiter.
3. Intern verwaltetes Auditsystem: Systeme zur Durchführung interner Audits der eigenen Anlagen sowie Systeme für die Überwachung der Durchführung von Korrekturmaßnahmen
4. Produktschutz: Es müssen Vorkehrungen getroffen werden, um die Wahrscheinlichkeit einer absichtlichen Kontamination von Lebensmitteln/Tiernahrung/Futtermitteln zu reduzieren. Dies wird auch als Produktschutz für Lebensmittel/Tiernahrung/Futtermittel oder als Lebensmittel-/Tiernahrungs-/Futtermittelsicherheit bezeichnet.

5. Lebens-/futtermittelverträgliche Zutaten: S/EM dürfen in Produkten oder Stoffen sowie in Dienstleistungen für Cargill nur lebensmittelverträgliche Zutaten oder für die Verwendung in Lebensmitteln genehmigte Zutaten verwenden. Lebensmittelverträgliche Zutaten erfüllen die entsprechenden Standards oder Spezifikationen des Food Chemical Codex (FCC) oder anderer weltweit anerkannter Standards/Spezifikationen für Lebensmittel, werden unter Einhaltung der geeigneten vorbeugenden Programme erstellt und stimmen mit allen gesetzlichen Anforderungen an die Lebensmittelverträglichkeit der jeweiligen Substanz in der jeweiligen Region überein. Ausnahmen erfordern die Genehmigung von Cargill. Futtermittel- oder lebensmittelverträgliche Zutaten können für Tierfuttermittel verwendet werden, sofern sie weltweit anerkannten Standards und Spezifikationen entsprechen.
6. Untersuchung von Allergenen in Lebensmitteln: Es müssen Systeme für die Kontrolle und die Vorbeugung vor zufälligem Beimischen von Lebensmittelallergenen vorhanden sein und die korrekte Angabe von Allergenen in Produkten (für Tiernahrung/Futtermittel nicht erforderlich) ist zu gewährleisten.
7. Produktprüfung auf Lebensmittel-/Futtermittelsicherheit (einschließlich Tests auf Verfälschung): Ein Produkt, das auf biologische, chemische oder physikalische Gefahren getestet wurde, die ein Lebens- oder Futtermittelprodukt für seinen Verwendungszweck unbrauchbar machen würden, darf erst ausgeliefert werden, wenn der Test abgeschlossen und das Produkt als sicher bestätigt wurde. Diese Definition ist auf Gefahren anzuwenden, die natürlich auftreten, aufgrund eines Verarbeitungsfehlers entstehen oder bewusst mit Schädigungsabsicht hinzugefügt wurden.
8. Gute Laborpraxis (Good Laboratory Practice, GLP): Es sind Systeme vorzusehen, die die Zuverlässigkeit der Laborresultate für Tests an für Cargill produzierten Produkten oder Stoffen sicherstellen. Dies umfasst die Verwendung anerkannter Testmethoden, dokumentierter Verfahren, geschulter und kompetenter Techniker sowie kalibrierter und gewarteter Anlagen.
9. Qualifizierungsprogramm für Lieferanten: S/EM müssen Präventivmaßnahmen für die Lebens-/Futtermittelsicherheit, die Einhaltung gesetzlicher Anforderungen und den Produktschutz für Lebens-/Futtermittel sowie Qualitätsmanagementprogramme für ihre Lieferanten eingerichtet haben. Zur Vorbeugung müssen diese Funktionen in die Beschaffungsverfahren des S/EM integriert werden und erfordern eine enge Interaktion mit landwirtschaftlichen Betrieben, Lieferanten, Herstellern, Händlern, Dienstleistern und Importeuren. Alle S/EM müssen Genehmigungs- und Überwachungsprogramme für ihre eigenen Lieferanten haben. Diese Programme müssen zumindest aus einer Kombination aus geeigneten Programmen, Spezifikationen, Richtlinien und Verfahren bestehen, die in diesem Dokument beschrieben werden.
10. Rückverfolgbarkeit: S/EM müssen ein System zur Nachverfolgung der Lieferkette jedes ihrer Produkte entwickeln. Ein Beispiel dafür wäre: Ein S/EM kauft Stoffe bei einem Makler, der diese aus mehreren Quellen und Ländern bezieht. Der S/EM muss wissen, welche Quellen dies sind und aus welchen Regionen die Stoffe stammen, um über eine Rückverfolgbarkeit zu verfügen, wenn ein Zwischenfall in Bezug auf die Lebens-/Futtermittelsicherheit eintritt.
11. Wichtige Prozessindikatoren: können für S/EM erforderlich sein.
12. Erforderliche Dokumente: S/EM müssen Cargill zur Qualifizierung bestimmte Dokumente übergeben. Diese Dokumente müssen in regelmäßigen Abständen aktualisiert werden. Wenn ein aktualisiertes Dokument verlangt wird, müssen die Lieferanten sicherstellen, dass das Dokument intern überarbeitet und mit einem neuen Datum versehen wird. Cargill bewahrt Dokumente im Zusammenhang mit der Lebens-/Futtermittelsicherheit nicht länger als drei Jahre auf und wendet dieses Verfahren auch auf S/EM-Dokumente an. Im Allgemeinen wird von S/EM verlangt, jährliche Aktualisierungen der Dokumente einzureichen, sofern nichts anderes festgelegt ist.
13. Nach der Global Food Safety Initiative (GFSI) als Benchmark erstellte Schemazertifizierung für Lebensmittel oder mit Cargill vereinbarter Plan zur Erreichung der Zertifizierung
14. Cargill muss die Erlaubnis erhalten, eine gezielte Besichtigung der Fertigungsstätte durchzuführen, um die mit dem Standort und den dort hergestellten Produkten verbundenen Risiken besser einschätzen zu können.

D. ZUSÄTZLICHE ANFORDERUNGEN AN LOHNHERSTELLER

1. Lohnhersteller müssen bei Cargill vor der Herstellung eines Produkts eine Genehmigung des Verpackungslayouts einholen und dürfen die Verpackung nur mit vorheriger Genehmigung von Cargill ändern.
2. Eine Übersicht der Herstellungsunterlagen kann zusammen mit jedem Lohnhersteller erstellt werden.
3. Mit jedem Lohnhersteller werden in der Regel wichtige Prozessindikatoren erarbeitet.
4. Technische und Prozessfähigkeiten können bewertet und Verbesserungsprogramme gefordert werden.
5. International anerkannte Futtermittelsicherheits- und Qualitätszertifizierung für Lohnhersteller und Tiernahrung/Futtermittel

II. Anforderungen an Lieferanten von Verpackungen mit Kontakt zu Lebens-/Futtermitteln

A. RECHTLICHE UND REGULATORISCHE ANFORDERUNGEN:

1. Lieferanten müssen sicherstellen, dass ihre Produkte sowohl mit den lokalen Vorschriften für Verpackungen mit Lebens-/Futtermittelkontakt für den vorgesehenen Verwendungszweck sowie mit den entsprechenden Vorschriften im Bestimmungsland übereinstimmen.
2. Sie müssen in der Lage sein, die Einhaltung dieser Vorschriften zu belegen, insbesondere in Form von Prüfungsergebnissen zum Übertritt und zur Ausschwemmung von Stoffen, die in der Verpackung enthalten sind.

B. VORBEUGENDE PROGRAMME, LEBENS-/FUTTERMITTELSICHERHEIT UND QUALITÄTSANFORDERUNGEN:

1. Ihre Verarbeitungsanlagen und -systeme richten sich nach dem Publicly Available Standard (PAS) 223:2011 [Prerequisite programmes and design requirements for food safety in the manufacture and provision of food packaging](http://shop.bsigroup.com/en/ProductDetail/?pid=000000000030240355) (Vorbeugende Programme und Konstruktionsanforderungen für Lebensmittelsicherheit in der Herstellung und Bereitstellung von Lebensmittelverpackungen) des British Standards Institute. Dieser Standard wird letzten Endes zu einem ISO Technical Standard (ISO-TS xxx) werden. (<http://shop.bsigroup.com/en/ProductDetail/?pid=000000000030240355> – Hinweis: PAS muss gekauft werden.)
2. Sie müssen eine Risikobetrachtung ihrer Prozesse, eingehenden Stoffe und Endprodukte durchgeführt und dokumentiert haben.
3. Ihre Prozesse gewährleisten die Reinheit des Produkts durch Vorbeugung gegen Verunreinigungsrisiken bzw. ihre Kontrolle.
4. Ihre Prozesse gewährleisten, dass das Verpackungsmaterial, das mit Lebensmitteln in Kontakt kommt, soweit inert sein muss, dass Substanzen nicht in Mengen an die Lebensmittel übertragen werden können, die groß genug sind, um die menschliche Gesundheit zu gefährden oder eine nicht akzeptable Veränderung in der Zusammensetzung des Lebensmittels oder eine Verschlechterung seiner organoleptischen Eigenschaften zu bewirken.

5. Ihre Qualitätsmanagementprozesse umfassen das Änderungsmanagement, in dem auch die Kundenbenachrichtigung enthalten ist.
6. Ihr Qualitätsmanagementprozess umfasst einen Prozess zur Bewertung der Einhaltung von Spezifikationen.

C. CARGILL-SPEZIFISCHE ANFORDERUNGEN:

1. Um die Fähigkeiten des Lieferanten zu bewerten, die oben genannten Anforderungen zu erfüllen, legt Cargill ihm zunächst einen Fragebogen zur Lebensmittelsicherheit vor. Die Antwort auf diesen Fragebogen legt die nächsten Schritte oder Sorgfaltsprüfungen fest, die Cargill vornehmen wird, um die Fähigkeit eines Lieferanten zu ermitteln und die Einhaltung der oben genannten Richtlinien sicherzustellen. Diese nächsten Schritte können sein:
 - Übergabe der Ergebnisse eines nach Global Food Safety Initiative (GFSI) als Benchmark durchgeführten Audits, das sich an PAS 223:2011 orientiert, an Cargill, einschließlich der Dokumentation über Korrekturmaßnahmen
 - Übergabe der Ergebnisse eines von einer Drittpartei durchgeführten Audits, das sich an PAS 223:2011 orientiert, an Cargill, einschließlich der Dokumentation über Korrekturmaßnahmen
 - Cargill muss die Erlaubnis erhalten, ein Lebensmittelsicherheitsaudit durchzuführen, um die mit dem Standort und den dort hergestellten Produkten verbundenen Risiken besser einschätzen zu können.
 - Cargill muss die Erlaubnis erhalten, eine gezielte Besichtigung der Fertigungsstätte durchzuführen, um die mit dem Standort und den dort hergestellten Produkten verbundenen Risiken besser einschätzen zu können.





III. Anforderungen an Lieferanten von chemischen Stoffen mit Kontakt zu Lebens-/Futtermitteln und Lieferanten von Prozesshilfsstoffen

A. RECHTLICHE UND REGULATORISCHE ANFORDERUNGEN:

1. Ihre Produkte stimmen sowohl mit den lokalen Vorschriften für den vorgesehenen Verwendungszweck der Stoffe sowie mit den entsprechenden Vorschriften im Bestimmungsland überein.

B. VORBEUGENDE PROGRAMME, LEBENS-/FUTTERMITTELSICHERHEIT UND QUALITÄTSANFORDERUNGEN:

1. Die Produkte stimmen mit der Monografie des Food Chemical Codex (FCC) überein. <http://www.usp.org/food-ingredients/food-chemicals-codex>
 - a. Wenn ein Produkt nicht für die Einhaltung dieses Standards entwickelt wurde, muss eine von Cargill und dem Lieferanten gemeinsam vereinbarte Spezifikation vorhanden sein.
2. Die Produktionsstätten halten die allgemeinen Regeln für gute Herstellungspraxis (General Good Manufacturing Practices, GMP) der FCC (Federal Communications Commission) für Lebensmittelchemikalien <http://www.usp.org/food-ingredients/food-chemicals-codex> oder das Handbuch für gute Herstellungsverfahren und Qualitätssicherung des International Food Additives Council für Lebensmitteladditive und allgemein als sicher anerkannte Stoffe (Generally recognized as safe, GRAS) <http://www.foodadditives.org/foodsafety.html> ein. (Hinweis: Um unter den oben genannten Links Zugriff auf die Anforderungen zu erhalten, ist gegebenenfalls ein Abonnement oder eine Mitgliedschaft erforderlich.)
3. Ihre Prozesse gewährleisten die Reinheit des Produkts durch Vorbeugung gegen Verunreinigungsrisiken bzw. ihre Kontrolle.
4. Sie nennen die Verunreinigungsrisiken für ihren Prozess und ihr Produkt.
5. Ihre Qualitätsmanagementprozesse umfassen das Änderungsmanagement, in dem auch die Kundenbenachrichtigung enthalten ist.
6. Ihr Qualitätsmanagementprozess umfasst einen Prozess zur Bewertung der Einhaltung von Spezifikationen.

C. CARGILL-SPEZIFISCHE ANFORDERUNGEN:

1. Um die Fähigkeiten des Lieferanten zu bewerten, die oben genannten Anforderungen zu erfüllen, legt Cargill ihm zunächst einen Fragebogen vor, um die Systeme für das Qualitätsmanagement und die Reinheit der Stoffe, die vom Chemielieferanten produziert werden, sowie von anderen eingerichteten Systemen für die Lebensmittelsicherheit zu beurteilen. Die Antwort auf diesen Fragebogen legt die nächsten Schritte oder Sorgfaltsprüfungen fest, die Cargill vornehmen wird, um die Fähigkeit eines Lieferanten zu ermitteln, die Einhaltung der oben genannten GMP-Richtlinien sowie die Qualität und Reinheit der Stoffe nachzuweisen.
2. Diese nächsten Schritte können sein:
 - Übergabe einer Zusammenfassung der durchgeführten Audits und eines Berichts über Korrekturmaßnahmen im Rahmen eines ISO 9001-Zertifizierungsaudits an Cargill
 - Wenn die gelieferten Stoffe im Umfang der Lieferkette der GFSI (Global Food Safety Initiative) enthalten sind (z. B. Enzyme), siehe „Part III: Scheme Scope and Key Elements“ unter dem folgenden Link: <http://mygfsi.com/technical-resources/guidance-document.html>. Danach Übergabe der Ergebnisse eines nach Global Food Safety Initiative (GFSI) als Benchmark durchgeführten Audits an Cargill, einschließlich der Dokumentation über Korrekturmaßnahmen.
 - Wenn der gelieferte Stoff nicht im Umfang der Lieferkette der GFSI (Global Food Safety Initiative) enthalten ist, sind Cargill die Ergebnisse eines GMP-Audits durch eine Drittpartei einschließlich einer Dokumentation über Korrekturmaßnahmen oder eines geeigneten Audits durch eine Drittpartei zu präsentieren, in denen die Fähigkeit des Lieferanten nachgewiesen wird, die Anforderungen einzuhalten und die Reinheit des Stoffs zu gewährleisten, Qualitätsprozesse zu verwalten und die Kundenzufriedenheit zu sichern.
 - Cargill muss die Erlaubnis erhalten, ein Lebensmittelsicherheitsaudit durchzuführen, um die mit dem Standort und den dort hergestellten Produkten verbundenen Risiken besser einschätzen zu können.

IV. Qualifizierung aller Arten von Lieferanten und Lohnherstellern

Die Erstqualifizierung von S/EM durch Cargill erfolgt mit vier Komponenten: (i) Erstinformationen und Anforderung von Dokumenten, Audit bzw. Kontrollprüfung, (ii) Korrekturmaßnahmepläne vor der Qualifizierung, (iii) Feststellung und Mitteilung des Status der Lebens-/Futtermittelsicherheit und (iv) Fabrikversuch.

A. ERSTINFORMATIONEN, ANFORDERUNG VON DOKUMENTEN, AUDIT BZW. KONTROLLPRÜFUNG

Jeder ins Auge gefasste S/EM- muss einer Prüfung der Lebens-/Futtermittelsicherheit, Qualität und Einhaltung gesetzlicher Anforderungen unterzogen werden. Einsatz von Fragebogen, S/EM-Dokumentation, Inspektionsberichten, Lebens-/Futtermittelsicherheitsaudits durch Drittparteien bzw. Zertifizierungen (GFSI bevorzugt oder international anerkannte Qualitätszertifizierung für Lebens-/Futtermittelsicherheit, z. B. ISO 9001 für Lieferanten chemischer Produkte), Cargill-Audits, Produkttests und Prüfung der Fähigkeit zur Einhaltung von Spezifikationen sind einige der Methoden, die Cargill einsetzen kann, um sicherzustellen, dass unsere S/EM in der Lage sind, Cargills Anforderungen an die Lebens-/Futtermittelsicherheit durchgehend einzuhalten.

B. KORREKTURMASSNAHMEPLÄNE VOR DER QUALIFIZIERUNG

Wenn Cargill beim ersten Audit und in der Überprüfungsphase einen Mangel der Einhaltung von Cargills Anforderungen an die Lebens-/Futtermittelsicherheit feststellt, muss der S/EM Cargill einen Korrekturmaßnahmeplan mit einem Zeitplan zur Genehmigung vorlegen. Der Lieferant/Lohnhersteller muss binnen zwei Wochen nach Erhalt des Auditberichts mit einem Korrekturmaßnahmeplan für alle festgestellten Mängel unter Angabe eines Zeitplans für die Umsetzung antworten. Cargill genehmigt einen Korrekturmaßnahmeplan nur dann, wenn er dazu führt, dass alle wesentlichen Mängel binnen zwei Monaten und alle geringfügigen Mängel binnen sechs Monaten behoben werden. Cargill kann jedoch fordern, dass Mängel in einem kürzeren Zeitraum behoben werden.



C. FESTSTELLUNG UND MITTEILUNG DES ANFÄNGLICHEN STATUS DER LEBENS-/FUTTERMITTELSICHERHEIT DES S/EM

Cargill ermittelt nach Abschluss des ersten Audits und der Überprüfungsphase sowie nach der Entwicklung bzw. Umsetzung eines Korrekturmaßnahmeplans den anfänglichen Status der Lebens-/Futtermittelsicherheit des S/EM und gibt diesen bekannt. Der Status der Lebens-/Futtermittelsicherheit gilt jeweils spezifisch für bestimmte Produkte/Stoffe, Dienstleistungen, Produktionsanlagen bzw. Produktionsstätten. Hinweis: Dies ist nur eine Feststellung des STATUS DER LEBENS-/FUTTERMITTELSICHERHEIT. Damit ist nicht garantiert, dass der S/EM tatsächlich Aufträge von Cargill erhält oder erhalten wird. Cargill klassifiziert den Status der Lebens-/Futtermittelsicherheit wie folgt: (i) Genehmigt, (ii) Genehmigt mit Auflagen, (iii) Nicht genehmigt und (iv) Disqualifiziert. Cargill arbeitet nur mit S/EM zusammen, die einen akzeptablen Status der Lebens-/Futtermittelsicherheit für die jeweiligen Produkte/Stoffe, Dienstleistungen, Produktionsanlagen bzw. Produktionsstätten aufweisen.

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

Zugelassen: Cargill kann mit einem S/EM zusammenarbeiten, der den Status „Zugelassen“ aufweist. Mängel müssen in einem Korrekturmaßnahmeplan behoben werden, der von Cargill zu genehmigen ist, und die Durchführung der Korrekturmaßnahmen wird beim nächsten geplanten Audit bzw. der nächsten geplanten Überprüfung kontrolliert. In der Zwischenzeit muss der S/EM die erfolgreiche Umsetzung des Korrekturmaßnahmeplans dokumentieren.

Zugelassen unter bestimmten Bedingungen: Cargill arbeitet nicht mit einem S/EM zusammen, der den Status „Zugelassen unter bestimmten Bedingungen“ aufweist, bis: (i) der S/EM einen Korrekturmaßnahmeplan entwickelt und umgesetzt hat, der von Cargill genehmigt wurde, und (ii) Cargill sich überzeugen konnte, dass der

Korrekturmaßnahmeplan erfolgreich umgesetzt wurde. Die Nichteinhaltung eines Termins des Korrekturmaßnahmeplans oder die Nichtvorlage überzeugender Belege der erfolgreichen Durchführung von Korrekturmaßnahmen führt automatisch dazu, dass der S/EM in den Status „Nicht zugelassen“ wechselt.

Nicht zugelassen: Cargill arbeitet mit keinem S/EM zusammen, der den Status „Nicht zugelassen“ aufweist. Ein S/EM, der den Status „Nicht zugelassen“ hat und den Status „Zugelassen“ erreichen möchte, muss einen Korrekturmaßnahmeplan entwickeln und umsetzen, der von Cargill genehmigt wird, und Cargill muss sich von der erfolgreichen Durchführung des Korrekturmaßnahmeplans und der Einhaltung von Cargills Anforderungen an die Lebens-/Futtermittelsicherheit bei einem Wiederholungsaudit überzeugen.

Disqualifiziert: Cargill arbeitet mit keinem S/EM zusammen, der den Status „Disqualifiziert“ aufweist. Der Status „Disqualifiziert“ zeigt, dass ein S/EM bedeutende Lücken in seinen Programmen zur Lebens-/Futtermittelsicherheit aufweist. S/EM, die den Status „Disqualifiziert“ erhalten haben, sind für mindestens ein Jahr ab dem Datum der Zuweisung dieses Status davon ausgeschlossen, sich erneut als Lieferant von Cargill zu bewerben. Wenn sie sich dann erneut als Lieferant von Cargill bewerben, werden sie dem strengsten Überprüfungsprozess durch Cargill unterzogen.

D. FABRIKVERSUCH

Wenn ein S/EM einem Fabrikversuch unterzogen werden soll, wird diese Anforderung dem S/EM während des Qualifizierungsprozesses mitgeteilt. Ein Fabrikversuch kann in einer Cargill- oder S/EM-Anlage erst vorgenommen werden, wenn das S/EM-Unternehmen einen akzeptablen Status der Lebens-/Futtermittelsicherheit erhalten hat. Die Ergebnisse eines Fabrikversuchs können den Status der Lebens-/Futtermittelsicherheit gegebenenfalls ändern.



V. Management aller Arten von Lieferanten und Lohnherstellern

Das laufende Management von S/EM durch Cargill besteht aus fünf Komponenten: (i) regelmäßige Audits oder Nachkontrollen der Einhaltung der Vorgaben, (ii) laufende Überwachung, (iii) Management von auslösenden Ereignissen, (iv) Korrekturmaßnahmepläne nach der Qualifizierung und (v) Aktualisierungen des Status der Lebens-/Futtermittelsicherheit.

A. REGELMÄSSIGE AUDITS ODER NACHKONTROLLEN DER EINHALTUNG DER VORGABEN:

Jeder S/EM muss Cargill und den von ihm beauftragten Personen (einschließlich Auditoren von Drittparteien und Kunden) nach angemessener Vorankündigung ein Audit und eine Inspektion der Anlagen gestatten, die verwendet werden, um Produkte oder Stoffe für Cargill herzustellen bzw. Dienstleistungen für Cargill zu erbringen. S/EM müssen Cargill auch gestatten, Aufzeichnungen zu überprüfen und die Herausgabe von aufbewahrten Proben zu den jeweiligen Produkten, Stoffen oder Dienstleistungen zu verlangen.

B. LEISTUNGSÜBERWACHUNG:

Als Bestandteil seines S/EM-Programms überwacht Cargill auch die fortlaufende Leistung von S/EM mit verschiedenen Methoden. Cargill gibt dem jeweiligen S/EM bekannt, welche Dokumente und Informationen vom S/EM für diese Überwachung benötigt werden. Die benötigten Dokumente können sich gelegentlich ändern. Die Überwachungsanforderungen können sich je nach dem Status der Lebens-/Futtermittelsicherheit, den Leistungen, Änderungen der gesetzlichen Anforderungen und anderen Faktoren ändern. Einige Beispiele für die Art der erforderlichen Dokumentation und anderen Informationen werden nachstehend aufgelistet:

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

C. MANAGEMENT VON AUSLÖSENDEN EREIGNISSEN:

Ein „auslösendes Ereignis“ ist ein Ereignis oder ein Umstand, aufgrund dessen Cargill sich veranlasst sehen würde, den Status der Lebens-/Futtermittelsicherheit oder eine andere Komponente seines Managements von einem oder mehreren S/EM zu ändern. Eine Änderung des Status der Lebens-/Futtermittelsicherheit eines S/EM oder einer anderen Komponente des Managements eines S/EM durch Cargill kann positiv oder negativ sein. Beispiele für auslösende Ereignisse sind insbesondere:

- Reklamationen, die einen Rückruf zur Folge haben (Marktrückruf), z. B. Rückruf, Rückzug vom Markt
- Änderungen an Anlagen, Zutaten/Hilfsstoffen oder Prozessen beim S/EM oder bei Cargill
- Änderung der Spezifikationen durch den S/EM oder Cargill
- Ereignisse in der Branche, im wirtschaftlichen Umfeld, in den Medien – z. B. Melamin
- Änderungen der gesetzlichen Anforderungen und ihrer Umsetzung
- Trends bei wichtigen Leistungsindikatoren
- Verletzung des Supplier Code of Conduct
- Ergebnisse eines Audits
- Änderung des Eigentümers oder der finanziellen Verhältnisse

D. KORREKTURMASSNAHMEPLÄNE NACH DER QUALIFIZIERUNG:

Wenn Cargill bei einem regelmäßigen Audit oder einer Überprüfung, bei der laufenden Überwachung oder aufgrund eines auslösenden Ereignisses einen Mangel bei der Einhaltung von Cargills Anforderungen an die Lebens-/Futtermittelsicherheit feststellt, muss der S/EM Cargill unverzüglich einen Korrekturmaßnahmeplan mit einem Zeitplan zur Genehmigung vorlegen. Cargill genehmigt einen Korrekturmaßnahmeplan nur dann, wenn er dazu führt, dass alle wesentlichen Mängel binnen zwei Monaten und alle geringfügigen Mängel binnen sechs Monaten behoben werden. Cargill kann jedoch fordern, dass Mängel in einem kürzeren Zeitraum behoben werden.

E. AKTUALISIERUNGEN DES STATUS DER LEBENS-/ FUTTERMITTELSICHERHEIT:

Wenn die Ergebnisse eines regelmäßigen Audits oder einer Überprüfung, der laufenden Überwachung oder der Nachforschungen aufgrund eines auslösenden Ereignisses zeigen, dass ein S/EM Cargills Anforderungen an die Lebens-/Futtermittelsicherheit nicht einhält, hat Cargill



das Recht, den Status der Lebens-/Futtermittelsicherheit des S/EM zu ändern. Wenn sich der Status der Lebens-/Futtermittelsicherheit des S/EM von „Zugelassen“ oder „Zugelassen unter bestimmten Bedingungen“ in „Nicht zugelassen“ oder „Disqualifiziert“ ändert, hat Cargill das Recht, die Zusammenarbeit mit dem S/EM unverzüglich einzustellen und den Vertrag mit dem S/EM ohne jegliche Haftung zu beenden. Wenn Cargill aus welchem Grund auch immer eine Statusänderung des S/EM angemessen erscheint, verständigt Cargill den S/EM unverzüglich über diese Änderung.

F. ÄNDERUNGSMANAGEMENT:

S/EM dürfen die Spezifikationen, Produktionsprozesse, Zutaten oder Stoffe nur mit vorheriger Mitteilung an Cargill und Genehmigung durch Cargill ändern. Solche Änderungen können zu wesentlichen Änderungen in den Prozessen von Cargill führen und eventuell neue Probleme mit der Lebens-/Futtermittelsicherheit nach sich ziehen und bedürfen daher umfassender Tests und Prüfungen, bevor sie akzeptiert werden. Cargill muss auch informiert werden, wenn sich die Firmenbezeichnung oder die Eigentümerverhältnisse von S/EM ändern, weil sich damit unsere internen Dokumente oder mit gesetzlichen Anforderungen zusammenhängende Dokumente verändern können.



VI. Abweichungen

In seltenen Fällen kann Cargill einem S/EM gestatten, von einer der in diesem Handbuch festgelegten Anforderungen Cargills an die Lebens-/Futtermittelsicherheit abzuweichen. Eine solche Abweichung muss von Cargill schriftlich genehmigt werden.

VII. Glossar

Zutat/Hilfsstoff

Stoffe, die direkt mit der Mischung des Endprodukts in Kontakt kommen und Bestandteil des Endprodukts sind. Der Stoff wird gemäß den behördlichen Anforderungen in der Regel auf dem Etikett des Endprodukts ausgewiesen. Beispiele: Petersilie, Sojabohnenöl, Kakaopulver, Saccharose, Hackfleisch, Glucosamin, Zucker, Eier, Molke, Buttermilch, Mineralsalze, Aminosäuren, Enzyme.

Prozesshilfsmittel

Substanzen, die während der Verarbeitung von Lebens-/Futtermitteln zugegeben und im Prozess verbraucht oder reduziert werden, bevor das Lebens-/Futtermittel fertig abgepackt wird. Die Substanz kann je nach den Etikettierungsanforderungen und behördlichen Vorschriften auf einem Etikett deklariert sein.

Chemikalien mit Lebens-/Futtermittelkontakt

Substanzen, die einem Lebensmittel-/Tiernahrungs-/Futtermittelprodukt während der Verarbeitung direkt zugegeben und in einen Bestandteil verwandelt werden, der normalerweise im Endprodukt enthalten ist. Kann auch einen direkten funktionalen Zweck haben. Wird häufig auch als Chemikalie oder chemische Verbindung bezeichnet.

Verpackungen mit Kontakt zu Lebens-/Futtermitteln

Verpackungsmaterial, das in direkten Kontakt mit Lebens-/Futtermitteln kommt.

HACCP

Gefahrenanalyse und kritischer Kontrollpunkt (Hazard Analysis and Critical Control Point, HACCP) ist ein System, das Gefahren identifiziert, bewertet und kontrolliert, die für die Lebens-/Futtermittelsicherheit wichtig sind.

GFSI

Global Food Safety Initiative (GFSI) ist eine Zusammenarbeit zwischen den weltweit führenden Experten für Lebens-/Futtermittelsicherheit.

GFSI Benchmark Scheme Certification

Das GFSI-Programm bietet einen Rahmen für ein System unabhängiger Zertifizierungen, die bestätigen, dass das Sicherheits- und Qualitätsmanagementsystem für Lebens-/Futtermittelsicherheit eines Lieferanten mit internationalen und inländischen Vorschriften zur Lebens-/Futtermittelsicherheit übereinstimmt.

Cargills Anforderungen an die Lebens-/Futtermittelsicherheit

Cargills Anforderungen an die Lebens-/Futtermittelsicherheit, Qualität und Einhaltung gesetzlicher Anforderungen umfassen drei grundlegende Komponenten:

- Rechtliche und regulatorische Anforderungen
- Vorbeugende Maßnahmen und HACCP-Anforderungen
- Cargill-spezifische Anforderungen

Für Lohnhersteller gelten einige zusätzliche Anforderungen.

Status der Lebens-/Futtermittelsicherheit

Cargill klassifiziert den Status der Lebens-/Futtermittelsicherheit wie folgt:

- Genehmigt
- Genehmigt mit Auflagen
- Nicht genehmigt
- Disqualifiziert

Cargill arbeitet nur mit S/EM zusammen, die einen akzeptablen Status der Lebens-/Futtermittelsicherheit für die jeweiligen Produkte, Stoffe, Dienstleistungen, Produktionsanlagen bzw. Produktionsstätten aufweisen.

Korrekturmaßnahmeplan

Eine Korrekturmaßnahme wird getroffen, um die Ursachen eines bestehenden Mangels oder eines anderen unerwünschten Umstands zu beseitigen. Der Plan besteht aus einer Gruppe von Aktionen und Umsetzungsterminen, die insgesamt die Korrekturmaßnahme ergeben.

S/EM

Lieferant und Lohnhersteller (Supplier and External Manufacturer)

- Als Lieferant wird jeder Bereitsteller von Waren und Dienstleistungen bezeichnet, die für die Herstellung von Cargill-Produkten eingesetzt werden.
- Ein Lohnhersteller (EM) ist eine nicht Cargill gehörende Produktionsanlage, die etwas „herstellt“ und ein „Endprodukt“ anbietet, das (i) unter einer Cargill oder einem Kunden gehörenden Marke verkauft wird bzw. (ii) mit einem Prozess, einem Rezept oder Spezifikationen hergestellt wird, die von Cargill oder einem Kunden spezifiziert wurden. Ein Lieferant, der Cargill ein Endprodukt liefert.