



www.cargill.com

Inocuidad/seguridad Alimentaria, Calidad y Asuntos
Regulatorios Corporativos
15615 McGinty Road West
Wayzata, MN 55391-2398

© 2014 Cargill, Incorporated. All Rights Reserved.





Manual de requisitos para proveedores y fabricantes externos de Cargill

versión 2.1
2014



NOTA PARA NUESTROS PROVEEDORES Y FABRICANTES EXTERNOS

Me complace presentar el último Manual de gestión para proveedores y fabricantes externos de Cargill. Cargill se compromete a proporcionar productos y servicios de alimentos saludables y nutritivos a través de la cadena de suministro. Utilizaremos solamente aquellos proveedores y sistemas de desarrollo de productos, adquisición, cadena de suministro, transporte, almacenamiento, producción, fabricación y distribución que garanticen la inocuidad y el cumplimiento de las normas de nuestros productos. Cada unidad de negocios, función y empleado de Cargill tiene la responsabilidad de garantizar la fabricación de productos inocuos que cumplan con las leyes y normas aplicables, y con los requisitos corporativos de Inocuidad/seguridad Alimentaria, Calidad y Asuntos Regulatorios. La gerencia de Cargill proporcionará los recursos y el apoyo necesarios para permitir que nuestros empleados cumplan con esta responsabilidad.

A través de nuestros esfuerzos junto a usted, nuestros proveedores y fabricantes externos, continuaremos trabajando para reducir los riesgos de inocuidad y calidad de los alimentos, y para mantener la seguridad de las personas y los animales. En nombre de Cargill, quiero agradecerles su esfuerzo por continuar trabajando con esmero.

Atentamente.



Mike Robach
Vicepresidente de Inocuidad/seguridad Alimentaria
Calidad y Asuntos Regulatorios
Cargill, Incorporated



CONTENTS

Introducción	1
I. Requisitos para proveedores de ingredientes, proveedores de productos bioquímicos y fabricantes externos	3
II. Requisitos para los proveedores de envases/empaques en contacto con los alimentos	5
III. Requisitos para los proveedores de productos químicos en contacto con los alimentos y coadyuvantes de procesos	7
IV. Calificación de todos los tipos de proveedores y fabricantes externos	8
V. Gestión de todos los tipos de proveedores y fabricantes externos	11
VI. Variances	12
VII. Glosario de términos	13

Introducción

Cargill proporciona alimentos, productos agrícolas, y productos y servicios financieros e industriales en el mundo. Junto con los agricultores, los clientes, los gobiernos y las comunidades, ayudamos a las personas a desarrollarse al aplicar nuestros conocimientos y casi 150 años de experiencia. Contamos con 143 000 empleados en 67 países que están comprometidos con la idea de alimentar al mundo de una forma responsable, al reducir el impacto ambiental y mejorar las comunidades en las que vivimos y trabajamos. En vista de su diversidad y misión geográfica, cultural, económica y regulatoria, Cargill ha establecido procesos y estándares globales regulatorios, y de inocuidad/seguridad y calidad de los alimentos para garantizar la consistencia e integridad de todos nuestros productos y servicios.

La misión de Cargill y la política de inocuidad/seguridad de los alimentos reflejan un valor fundamental para Cargill: nutrir a las personas y garantizar que nuestros alimentos mantengan la inocuidad/seguridad de las personas y de los animales. Tenemos complejas cadenas de suministro, una huella global que requiere toda la cooperación y todo el respaldo de nuestros proveedores y fabricantes externos (P/FEX), y clientes enfocados en la inocuidad/seguridad de los alimentos que esperan que hagamos lo mismo con nuestros P/FEX. Esto obliga a Cargill a garantizar que nuestros P/FEX estén alineados con nuestros valores y que operen en total cumplimiento de los requisitos de calidad y regulatorios, y de inocuidad de los alimentos.

En 2011, Cargill comenzó a implementar un proceso global consistente para los proveedores y fabricantes externos que reunían los requisitos. Se llama Proceso de gestión de proveedores y fabricantes externos o Proceso P/FEX. Una de las principales metas del proceso es permitir que Cargill califique a los proveedores que son capaces de cumplir con todos los requisitos de todas nuestras unidades de negocios y reducir la recalificación redundante en múltiples negocios. Actualmente, el Proceso P/FEX abarca ingredientes alimentarios, coadyuvantes de procesos alimentarios, productos químicos en contacto con los alimentos, envases/empaques en contacto con los alimentos y todos los productos elaborados en nombre de Cargill por fabricantes externos.

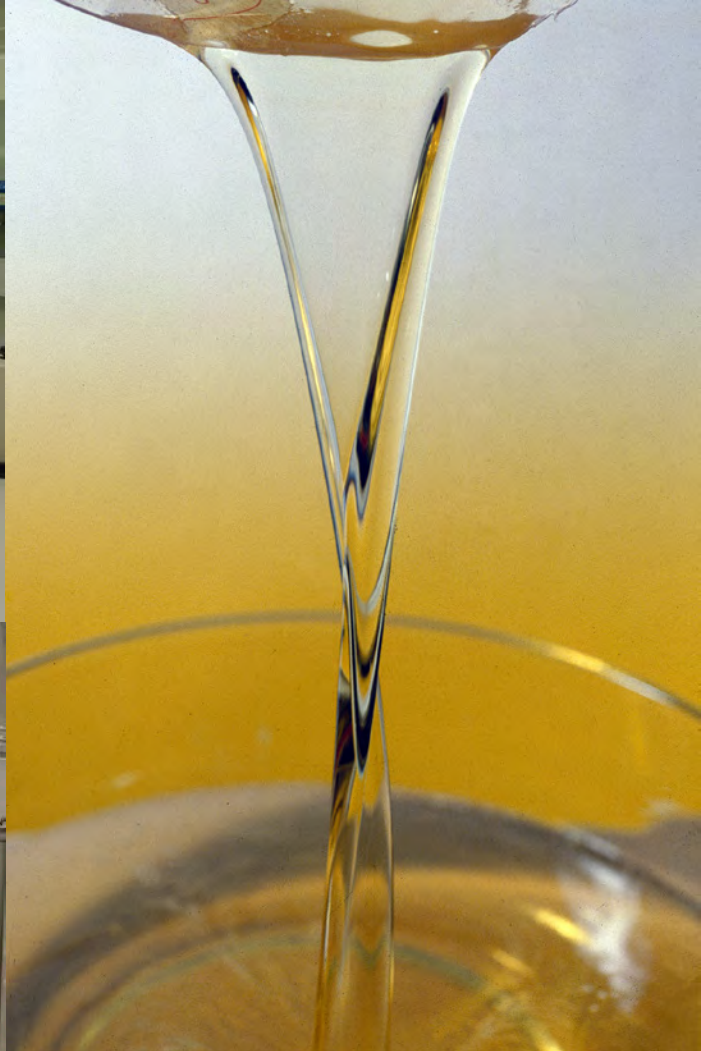
Reconocemos que es posible que los coadyuvantes de procesos, los productos químicos y el envase/empaque en contacto con los alimentos no estén sujetos a los mismos estándares legales, regulatorios y globales Inocuidad/

seguridad alimentaria que los materiales que Cargill considera ingredientes alimentarios; sin embargo, se espera que estos proveedores cuenten con procesos que garanticen su producción segura controlen los riesgos de contaminación, manejen los cambios y cumplan con las especificaciones. Este manual incluye los requisitos específicos para los proveedores de coadyuvantes de procesos, productos químicos envases/empaques en contacto con los alimentos. Sin embargo, la actitud de Cargill es que todos los proveedores deben comprender los requisitos de los proveedores de ingredientes, para que puedan comprender mejor nuestra cultura de inocuidad de los alimentos. Los proveedores de materiales que no son



ingredientes y eligen aplicar los estándares y las mejores prácticas de inocuidad/seguridad de los alimentos a sus procesos reducen el riesgo general de Cargill en cuanto a inocuidad de los alimentos. Cargill espera asociarse con P/FEX para compartir las mejores prácticas en las áreas de cumplimiento regulatorio y mejora continua, y de inocuidad/seguridad y calidad de los alimentos.

Este manual está diseñado para ser utilizado por nuestros P/FEX y proporciona información acerca de (i) los requisitos de cumplimiento regulatorio, inocuidad/seguridad y calidad de los alimentos para P/FEX (los “Requisitos de la inocuidad/seguridad de los alimentos para P/FEX de Cargill”) y de (ii) los procesos de calificación y gestión del cumplimiento regulatorio, la inocuidad/seguridad y la calidad alimenticia para P/FEX (los “Procesos de gestión y calificación de P/FEX de Cargill”).



I. Requisitos para proveedores de ingredientes, proveedores de productos bioquímicos y fabricantes externos

Existen tres componentes básicos para los requisitos de calidad y regulatorios, y de inocuidad/seguridad de los alimentos de Cargill: (i) Requisitos legales y regulatorios, (ii) Programas de prerrequisitos y requisitos APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, o HACCP), y (iii) Requisitos específicos de Cargill. Además, hay algunos requisitos adicionales para los fabricantes externos.

A. REQUISITOS LEGALES Y REGULATORIOS:

Cargill necesita que los P/FEX establezcan sus programas de inocuidad/seguridad de los alimentos para cumplir por completo con todos los requisitos legales y regulatorios aplicables. Cada P/FEX debe determinar, comprender y cumplir con los requisitos legales y regulatorios que se aplican a sus operaciones y productos en el país del fabricante y en el país de entrega de los servicios y productos. Si Cargill requiere que los P/FEX cumplan con las leyes y regulaciones de cualquier otra jurisdicción, Cargill comunicará los requisitos adicionales al P/FEX afectado.

B. PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS Y REQUISITOS APPCC:

Cargill también necesita que los proveedores y fabricantes externos de nuestros negocios de alimentos para mascotas y humanos cumplan con Codex, el estándar internacional para los programas de inocuidad/seguridad de los alimentos, CÓDIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRINCIPIOS DE PRÁCTICA GENERAL DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003 1 <http://www.codexalimentarius.org>.

Los proveedores de nuestros negocios de alimentos para animales deben cumplir con PAS 222, PAS 222:2011 PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS PARA ANIMALES <http://shop.bsigroup.com/en/forms/PASs/PAS-222/>.

Los fabricantes externos de nuestros negocios de alimentos deben cumplir con ISO 22000 y PAS 222, ISO 22000:2005 SISTEMAS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD/SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS: REQUISITOS PARA CUALQUIER ORGANIZACIÓN DE LA CADENA ALIMENTARIA <http://www.iso.org/iso/home/standards/management-standards/iso22000.htm> y PAS 222:2011 PROGRAMAS DE

PRERREQUISITOS DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS PARA ANIMALES <http://shop.bsigroup.com/en/forms/PASs/PAS-222/>.

C. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE CARGILL:

Además de cumplir con los requisitos legales y regulatorios, y con la implementación de los Programas de prerrequisitos y requisitos APPCC, Cargill ha identificado varios requisitos adicionales que los P/FEX también deben cumplir.

1. Requisitos específicos del producto, material o servicio: Para algunos productos, materiales y servicios, Cargill y los clientes de Cargill tienen requisitos adicionales. De ser así, estos requisitos adicionales se identificarán por separado para el P/FEX. Aquí se mencionan algunos ejemplos: preservación de la identidad, sin modificación genética, "Kosher", requisitos de valor nutricional de los alimentos, entre otros.
2. Sistemas de gestión: Un sistema de gestión identifica y establece el control de los riesgos para la inocuidad de los alimentos, informa de manera interna y externa en cuanto a la inocuidad de los alimentos, y garantiza la mejora continua del sistema de inocuidad de los alimentos. Entre los ejemplos se incluyen una clara política de inocuidad de los alimentos; la revisión del gestión y la verificación del sistema; recursos dedicados para el gestión de la inocuidad/seguridad de los alimentos, la calidad y la normativa; y una capacitación para los empleados sobre la inocuidad de los alimentos.
3. Sistema de gestión de las auditorías internas: Sistemas para completar auditorías internas de sus propias instalaciones, así como sistemas para monitorear la finalización de las búsquedas de acciones correctivas.
4. Defensa del producto: Contar con medidas para reducir las posibilidades de contaminación intencional del suministro de alimentos. También conocido como defensa o inocuidad de los alimentos.
5. Clasificar los insumos de alimentos: Los P/FEX solo deben utilizar insumos aprobados para el uso en alimentos durante la fabricación de productos o materiales, o el suministro de servicios para Cargill. La clasificación de insumos de alimentos cumple con los correspondientes estándares/especificaciones del Código sobre Productos

- Químicos Alimentarios (FCC, por sus siglas en inglés) o con otros estándares/otras especificaciones reconocidos a nivel global, se produce según los programas de prerequisites correspondientes, y cumple con los requisitos regulatorios para grado alimenticio para esa sustancia en particular en las geografías relevantes. Las excepciones requieren de la aprobación de Cargill. La clasificación de insumos de los alimentos puede utilizarse para los materiales de alimentos para animales, siempre que estos cumplan con los estándares y las especificaciones de alimentos reconocidos a nivel global.
6. Control de alérgenos alimenticios: Deben existir sistemas para controlar y evitar la mezcla accidental de alérgenos alimenticios y garantizar el etiquetado adecuado de los alérgenos en los productos (no es necesario en alimentos para animales).
 7. Análisis de producto para la inocuidad/seguridad de los alimentos (incluido el análisis de adulterantes): Los productos que se analizan en busca de riesgos biológicos, químicos o físicos que puedan hacer que un alimento no sea apropiado para su uso previsto no podrán ser despachados hasta que el análisis finalice y el producto se determine como inocuo. Esta definición se aplica a los riesgos que ocurren naturalmente, por medio de un error de procesamiento, o que se generan con intencionalidad para provocar un daño.
 8. Buenas prácticas de laboratorio: Deben existir sistemas que garanticen la confiabilidad de los resultados de laboratorio de los análisis realizados en productos o materiales fabricados por Cargill. Esto incluye el uso de reconocidos métodos de análisis, procedimientos documentados, técnicos capacitados y competentes, y equipos calibrados y mantenidos.
 9. Programa de calificación de proveedores: Los P/FEX deben contar con medidas preventivas para la inocuidad de los alimentos, el cumplimiento regulatorio, la defensa de los alimentos y los programas de gestión de la calidad para sus proveedores. La prevención requiere que estas características se integren a los procesos de búsqueda de P/FEX y de una cercana interacción con los productores, proveedores, fabricantes, distribuidores, proveedores de servicio e importadores. Los P/FEX deben contar con programas de aprobación y monitoreo de sus propios proveedores. Estos programas, como mínimo, consisten en la combinación de los programas, especificaciones, políticas y procedimientos apropiados descritos en este documento.
 10. Trazabilidad: Los P/FEX deben desarrollar un sistema para identificar la cadena de suministro de cada uno de sus productos. Un ejemplo podría ser el siguiente: Un P/FEX compra un material de un intermediario que obtiene su material de diferentes fuentes y países. El P/FEX debe conocer estas fuentes, así como los países de los que proviene el material para ofrecer una línea de trazabilidad cuando se produce un incidente de inocuidad/seguridad de los alimentos.
 11. Indicadores de procesos clave: es posible que sean obligatorios para los P/FEX.
 12. Documentos obligatorios: Los P/FEX deberán proporcionar documentos específicos a Cargill para clasificar, y esos documentos deberán actualizarse de forma periódica. Cuando se solicita un documento actualizado, los proveedores deben garantizar que ese documento se haya revisado de forma interna y actualizado recientemente. Cargill almacena los documentos relacionados con la inocuidad/seguridad de los alimentos no más de tres años y esto se aplica también a los documentos de los P/FEX. En general, se solicitará que los P/FEX proporcionen actualizaciones anuales de los documentos, a menos que se especifique lo contrario.
 13. La Iniciativa Mundial de Inocuidad/seguridad de los Alimentos (GFSI, por sus siglas en inglés) se utilizó como punto de referencia de la certificación del esquema para alimentos para humanos en función de un plan acordado con Cargill para alcanzar la certificación.
 14. Permitir que Cargill visite el sitio de fabricación para comprender mejor el riesgo asociado al sitio y a los productos allí fabricados.

D. REQUISITOS ADICIONALES PARA FABRICANTES EXTERNOS

1. Los fabricantes externos deberán completar la Aprobación de diseños para envases/empaques con Cargill antes de fabricar los productos y no deben modificar el envase/empaque sin aprobación previa de Cargill.
2. Es posible que se creen registros de producción principales con cada fabricante externo.
3. Es probable que se desarrollen indicadores de procesos clave con cada fabricante externo.
4. Es posible que se evalúen las capacidades técnicas y del proceso, y que sean necesarios programas de mejora.
5. Certificación de inocuidad/seguridad y calidad de los alimentos reconocida a nivel internacional para fabricantes externos de alimentos para animales.

II. Requisitos para los proveedores de envases/empaques en contacto con los alimentos

A. REQUISITOS LEGALES Y REGULATORIOS:

1. Los proveedores deben garantizar que sus productos cumplan con las regulaciones locales para los materiales del envases/empaques en contacto con los alimentos para el uso previsto del material y con las regulaciones del país del destinatario previsto.
2. Deben estar preparados para ofrecer pruebas de cumplimiento de esas regulaciones, entre ellas los resultados de pruebas sobre habilidades de filtrado o de migración realizadas con los materiales que se prevé que estarán contenidos en el envase/empaque.

B. PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS, REQUISITOS DE INOCUIDAD/SEGURIDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS:

1. Sus plantas y sistemas de procesamiento cumplen con los requisitos de programas de prerrequisitos y diseño de la Especificación Públicamente Disponible (PAS, por sus siglas en inglés) 223:2011 para la inocuidad/seguridad de los alimentos en la fabricación y el suministro de envases/empaques para alimentos del Instituto de Estándares Británicos. Esto, finalmente, se convertirá en un estándar técnico ISO (ISO-TS xxx) (<http://shop.bsigroup.com/en/ProductDetail/?pid=00000000030240355>; tenga en cuenta que PAS debe adquirirse).
2. Haber completado y documentado la evaluación de riesgos de su proceso, de los materiales entrantes y del producto terminado.
3. Sus procesos garantizan la pureza del producto al evitar o controlar los riesgos de contaminación.
4. Sus procesos garantizan que el material de envase/empaque destinado a estar en contacto con los alimentos debe ser lo suficientemente inerte como para descartar que las sustancias se transfieran a los alimentos en cantidades muy importantes que pongan en peligro la salud humana, o provoquen un cambio inaceptable en la composición de los alimentos o el deterioro de las propiedades organolépticas.
5. Sus procesos de gestión de la calidad incluyen un proceso del manejo del cambio, que incluye la notificación al cliente.

6. Su proceso de gestión de la calidad incluye un proceso para evaluar el cumplimiento de las especificaciones.

C. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE CARGILL:

1. Para evaluar la habilidad de nuestros proveedores para cumplir con los anteriores requisitos, Cargill realizará primero un cuestionario sobre la “Inocuidad de los alimentos”. Las respuestas a este cuestionario establecen los próximos pasos o la diligencia debida para que Cargill determine la habilidad de un proveedor para demostrar el cumplimiento de las pautas anteriores. Los próximos pasos pueden ser los siguientes:
 - Ofrecer a Cargill los resultados de una auditoría de la Iniciativa Mundial de Inocuidad/seguridad de los Alimentos (GFSI, por sus siglas en inglés) utilizada como punto de referencia de auditoría del esquema que se alinea con PAS 223:2011, incluida la documentación de las acciones correctivas.
 - Ofrecer a Cargill los resultados de una auditoría de terceros que esté alineada con PAS 223:2011, incluida la documentación de las acciones correctivas.
 - Permitir que Cargill realice una auditoría de inocuidad/seguridad de los alimentos para comprender mejor el riesgo asociado al sitio y a los productos allí fabricados.
 - Permitir que Cargill visite el sitio de fabricación para comprender mejor el riesgo asociado al sitio y a los productos allí fabricados.





III. Requisitos para los proveedores de productos químicos en contacto con los alimentos y coadyuvantes de procesos

A. REQUISITOS LEGALES Y REGULATORIOS:

1. Sus productos cumplen con las regulaciones locales para el uso previsto del material y con las regulaciones del país del destinatario previsto.

B. PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS, REQUISITOS DE INOCUIDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS:

1. Los productos cumplen con la Monografía acerca del Código sobre Productos Químicos Alimentarios (FCC) <http://www.usp.org/food-ingredients/food-chemicals-codex>
 - a. En los casos en que un producto no esté diseñado para cumplir con este estándar, debe existir una especificación acordada entre Cargill y el proveedor.
2. Las plantas de procesamiento cumplen con las Pautas sobre las Buenas Prácticas de Fabricación (BPM) del FCC para productos químicos alimenticios <http://www.usp.org/food-ingredients/food-chemicals-codex> o sobre las Buenas Prácticas de Fabricación del Consejo internacional de aditivos alimenticios, y con la Guía de garantía de calidad para aditivos alimenticios y sustancias GRAS (“Generalmente reconocidas como seguras”) <http://www.foodadditives.org/foodsafety.html>. (Tenga en cuenta que para acceder a los requisitos en los enlaces anteriores deberá contar con una suscripción).
3. Los procesos garantizan la pureza del producto al evitar o controlar los riesgos de contaminación.
4. Articular los riesgos de contaminación para sus procesos y productos.
5. Sus procesos de gestión de la calidad incluyen un proceso del manejo del cambio, que incluye la notificación al cliente.
6. El proceso de gestión de la calidad incluye un proceso para evaluar el cumplimiento de las especificaciones.

C. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE CARGILL:

1. Para evaluar la habilidad de nuestros proveedores para cumplir con los anteriores requisitos, Cargill realizará primero un cuestionario para evaluar los sistemas de gestión de la calidad y pureza de los materiales producidos por el proveedor de químicos, así como los sistemas para la gestión de las cuestiones relacionadas con la inocuidad/seguridad de los alimentos. Las respuestas a este cuestionario determinan los próximos pasos o la diligencia debida para que Cargill determine la habilidad de un proveedor para demostrar el cumplimiento de las anteriores pautas de BPM, así como de la calidad y pureza de los materiales.
2. Los próximos pasos pueden ser los siguientes:
 - Ofrecer a Cargill un resumen de la auditoría y un informe de las acciones correctivas a partir de la auditoría de la certificación ISO 9001.
 - Si el material proporcionado se encuentra dentro del Alcance de la cadena de suministro GFSI (Iniciativa Mundial de Inocuidad/seguridad de los Alimentos), es decir, en las enzimas, consulte la Parte III “Elementos del esquema y alcance” en el siguiente enlace: <http://mygfsi.com/technical-resources/guidance-document.html>, luego proporcione a Cargill los resultados de una auditoría de GFSI (Iniciativa Mundial de Inocuidad/seguridad de los Alimentos) incluida la documentación de las acciones correctivas.
 - Si el material proporcionado no se encuentra dentro del Alcance de la cadena de suministros GFSI, proporcione a Cargill los resultados de una auditoría de BPF de terceros, incluida la documentación de las acciones correctivas o una apropiada auditoría de terceros que demuestre la habilidad del proveedor para cumplir con los requisitos y mantener la pureza del material, gestionar los procesos de calidad y garantizar la satisfacción del cliente.
 - Permitir que Cargill realice una auditoría de inocuidad/seguridad de los alimentos para comprender mejor el riesgo asociado al sitio y a los productos allí fabricados.

IV. Calificación de todos los tipos de proveedores y fabricantes externos

La calificación inicial de Cargill de los P/FEX tiene cuatro componentes básicos: (i) solicitud, auditoría o verificación inicial de la información y la documentación, (ii) planes de acciones correctivas previos a la calificación, (iii) determinación y comunicación del estado de la inocuidad/seguridad de los alimentos, y (iv) pruebas en planta.

A. SOLICITUD, AUDITORÍA O VERIFICACIÓN INICIAL DE LA INFORMACIÓN Y LA DOCUMENTACIÓN

Cada P/FEX posible debe someterse a una revisión de cumplimiento regulatorio, y de la inocuidad/seguridad y calidad de los alimentos. El uso de cuestionarios; documentación de P/FEX; encuestas de inspección; auditorías de inocuidad de los alimentos de terceros o certificaciones (GFSI de preferencia o certificación de inocuidad y calidad de los alimentos reconocida a nivel internacional, es decir, ISO 9001 para los proveedores de productos químicos); auditorías de Cargill; pruebas de productos, y revisiones de la capacidad de cumplimiento de las especificaciones son algunos de los métodos que puede utilizar Cargill para garantizar que nuestros P/FEX pueden cumplir de forma consistente con los Requisitos de inocuidad de los alimentos de Cargill.

B. PLANES DE ACCIONES CORRECTIVAS PREVIOS A LA CALIFICACIÓN

Si Cargill identifica alguna falla en el cumplimiento de los Requisitos de Cargill de inocuidad/seguridad de los alimentos en la fase inicial de auditoría y verificación, el P/FEX debe desarrollar un plan de acción correctiva propuesto, e incluir los plazos de aprobación por parte de Cargill. El proveedor/fabricante externo debe responder en dos semanas después de recibir la auditoría con su plan de acción correctiva para cualquier hallazgo, incluyendo los plazos de implementación. Cargill no aprobará ningún plan de acción correctiva que no corrija las no conformidades mayores en un plazo de dos meses y las no conformidades menores en un plazo de seis meses. Sin embargo, Cargill puede solicitar que cualquier no conformidad se corrija en un período menor.



C. DETERMINACIÓN Y COMUNICACIÓN DEL ESTADO INICIAL DE LA INOCUIDAD/SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS DE LOS P/FEX

Cargill determinará y comunicará el estado inicial de la inocuidad/seguridad de los alimentos de un P/FEX después de la finalización de la fase inicial de auditoría y verificación y, como corresponde, del desarrollo o de la implementación de un plan de acción correctiva. El estado de la inocuidad/seguridad de los alimentos será específico de los productos/materiales/servicios, de las líneas de producción o de las plantas del P/FEX. Nota: esta determinación solo corresponde al ESTADO DE LA INOCUIDAD/SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS. No garantiza que el P/FEX haya hecho, en realidad, negocios o que los vaya a hacer con Cargill. Las clasificaciones de estado de la inocuidad de los alimentos de Cargill son las siguientes: (i) Aprobado, (ii) Aprobado con condiciones, (iii) No aprobado y (iv) Descalificado. El uso de un P/FEX por parte de Cargill se limitará a aquellos que tengan un estado de la inocuidad de los alimentos aceptable para los productos/materiales/servicios, las líneas de producción o las plantas.

A continuación, se describen las clasificaciones de estado de la inocuidad de los alimentos de Cargill:

Aprobado: Cargill puede utilizar un P/FEX que tenga estado “Aprobado”. Las no conformidades deben abordarse con un plan de acción correctiva aprobado por Cargill con la verificación de finalización de las acciones correctivas en las siguientes auditoría y verificación planificadas. Mientras tanto, el P/FEX debe proporcionar la documentación de la correcta implementación del plan de acción correctiva.

Aprobado con condiciones: Cargill no utilizará un P/FEX con estado “Aprobado con condiciones” hasta que: (i) el P/FEX no haya desarrollado e implementado un plan de acción correctiva aprobado por Cargill y (ii) Cargill no haya verificado, para su satisfacción, la correcta finalización del plan de acción correctiva. El incumplimiento del plazo

de un plan de acciones correctivas o la falta de evidencia satisfactoria de la correcta finalización de las acciones correctivas hace que, de forma automática, un P/FEX pase al estado “No aprobado”.

No aprobado: Cargill no utilizará un P/FEX que tenga estado “No aprobado”. Un P/FEX que tenga estado “No aprobado” y desee obtener estado “Aprobado” debe desarrollar e implementar un plan de acción correctiva aprobado por Cargill, y Cargill debe verificar la correcta finalización del plan de acciones correctivas y el cumplimiento de los requisitos de inocuidad de los alimentos de Cargill por medio de una nueva auditoría.

Descalificado: Cargill no utilizará un P/FEX que tenga estado “Descalificado”. El estado descalificado refleja que un P/FEX presenta graves brechas en sus programas de inocuidad de los alimentos para humanos y animales. Los P/FEX que reciben el estado “Descalificado” no pueden volver a solicitar ser proveedores de Cargill durante, al menos, un año desde la fecha en la que recibieron ese estado y, si vuelven a solicitar ser proveedores de Cargill, deberán atravesar un proceso de verificación más estricto de Cargill.

D. PRUEBAS EN PLANTA

Si un P/FEX debe realizar una prueba de planta, este requisito se le comunicará durante el proceso de calificación. Es posible que la prueba de planta no se realice en Cargill o en la instalación de P/FEX hasta que este haya recibido un estado aceptable de la inocuidad/seguridad de los alimentos. Los resultados de una prueba de planta pueden o no modificar el estado de la inocuidad de los alimentos de un P/FEX.



V. Gestión de todos los tipos de proveedores y fabricantes externos

La gestión continua de los P/FEX por parte de Cargill tiene cinco componentes principales: (i) auditoría o verificación periódicas del cumplimiento, (ii) monitoreo continuo, (iii) gestión de los eventos desencadenantes, (iv) planes de acciones correctivas posteriores a la calificación y (v) actualizaciones del estado de la inocuidad/seguridad de los alimentos.

A. AUDITORÍA O VERIFICACIÓN PERIÓDICAS DEL CUMPLIMIENTO:

Cada P/FEX debe permitir que Cargill y las personas designadas (incluidos clientes y auditorías de terceras partes), con el razonable aviso por anticipado, auditen e inspeccionen las instalaciones utilizadas para fabricar productos o materiales para Cargill, o para ofrecer servicios a Cargill. Los P/FEX también deben permitir que Cargill revise los registros y obtenga muestras retenidas pertenecientes a ese producto, material o servicio.

B. MONITORIZAR EL DESEMPEÑO:

Como parte del programa de su P/FEX, Cargill también monitorizará el desempeño continuo de los P/FEX mediante varios medios. Cargill asesorará a cada P/FEX acerca de aquellos documentos y demás información que necesitará del P/FEX para el monitoreo. Los documentos requeridos pueden modificarse de forma periódica. Los requisitos de monitoreo pueden modificarse de vez en cuando en función del estado de la inocuidad/seguridad de los alimentos, el desempeño, los cambios regulatorios y otros factores del P/FEX. A continuación se enumeran ejemplos de tipos de documentación e información que pueden solicitarse:

- Datos del producto (por ejemplo, proteínas, fibra, ceniza, MDF, humedad, tamaño de las partículas)
- Resultados de análisis microbiológicos
- Resultados de análisis de contaminación
- Informes mensuales sobre los indicadores clave de desempeño
- Auditorías de terceros
- Hoja de datos de inocuidad del material del producto
- Reclamos y solicitudes de reembolsos
- Registros de manejo del cambio
- Registros del lote
- Tabla de control del proceso (Objetivo/Rango)

C. GESTIÓN DE LOS EVENTOS DESENCADENANTES:

Un “evento desencadenante” es un evento o una circunstancia que puede hacer que Cargill cambie el estatus de la inocuidad de los alimentos u otro componente de su gestión de uno o más P/FEX. El cambio en el estado de la inocuidad/seguridad de los alimentos de un P/FEX o en otro componente de la gestión de Cargill de un P/FEX puede ser positivo o negativo. A continuación se mencionan algunos ejemplos de eventos desencadenantes:

- Incidentes en la recuperación de productos: por ejemplo, retiradas de productos del mercado, de almacenes, depósitos o transportes
- Cambio de la planta, los ingredientes o los procesos en el P/FEX o en Cargill
- Cambio de las especificaciones por parte del P/FEX o de Cargill
- Eventos industriales/económicos/de medios: por ejemplo, melamina
- Cambio de las regulaciones o del cumplimiento regulatorio
- Tendencias en los indicadores clave de desempeño
- Infracción del código de conducta del proveedor
- Resultados de la auditoría
- Cambio de propiedad o financiero

D. PLANES DE ACCIONES CORRECTIVAS POSTERIORES A LA CALIFICACIÓN:

Si Cargill identifica alguna falla en el cumplimiento de los Requisitos de inocuidad de los alimentos para humanos y animales de Cargill como resultado de una auditoría o verificación periódicas, del monitoreo continuo o de un evento desencadenante, el P/FEX debe desarrollar de inmediato un plan de acción correctiva propuesto, e incluir los plazos de aprobación por parte de Cargill. Cargill no aprobará ningún plan de acción correctiva que no corrija no conformidades mayores en un plazo de dos meses y las no conformidades menores en un plazo de seis meses. Sin embargo, Cargill puede solicitar que cualquier no conformidad se corrija en un período menor.

E. ACTUALIZACIONES DEL ESTADO DE LA INOCUIDAD/SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS:

Si los resultados de una auditoría o verificación periódicas, del monitoreo continuo o de la investigación de un evento desencadenante reflejan que un P/FEX no cumple con



los requisitos de la inocuidad de los alimentos de Cargill, Cargill tiene derecho de modificar el estado de la inocuidad/ seguridad de los alimentos del P/FEX. Si el estado de la inocuidad/seguridad de los alimentos de los P/FEX se modifica de Aprobado o Aprobado con condiciones a No aprobado o Descalificado, Cargill tiene derecho de dar por terminado de inmediato el uso del P/FEX y su contrato con este sin ninguna responsabilidad. Si, por algún motivo, corresponde modificar la designación del P/FEX, Cargill le notificará de inmediato a este acerca del cambio.

F. MANEJO DEL CAMBIO:

Los P/FEX no deben modificar la especificación, el proceso de producción, los insumos o los materiales sin aviso previo a Cargill y sin su aprobación. Los cambios como estos pueden generar resultados significativos en los procesos de Cargill, lo que puede provocar nuevas cuestiones de inocuidad de los alimentos para humanos y animales, y requerirán de exhaustivos análisis y revisiones antes de su aceptación. También es necesario notificar a Cargill cuando los P/FEX odifican los nombres legales o la propiedad, ya que esto puede afectar nuestros documentos internos o los documentos vinculados a los requisitos regulatorios.



VI. Variaciones

En casos excepcionales, Cargill puede permitir que los P/FEX se desvíen de uno o más de los requisitos de inocuidad de los alimentos de Cargill descritos en este manual. Cualquiera de esas desviaciones debe contar con aprobación escrita de Cargill.

VII. Glosario de términos

Ingrediente

Los materiales que están en contacto directo y son parte de la mezcla del producto terminado. The material, en general, se indica o menciona en la etiqueta del producto terminado según lo requerido por las regulaciones del gobierno.

Ejemplos: perejil, aceite de soja, cacao en polvo, sacarosa, carne vacuna picada, glucosamina, azúcar, huevos, suero, suero de leche, minerales, aminoácidos, enzimas.

Coadyuvantes de procesos

Sustancias que se agregan a un alimento para humanos y animales durante su procesamiento y que se eliminan, consumen en el proceso o reducen de alguna forma antes de que el alimento se envase/empaque como producto terminado. La sustancia puede o no declararse en la etiqueta en función de los requisitos y las normas gubernamentales de etiquetado.

Productos Químicos en contacto de los alimentos

Sustancias que se agregan directamente a un alimento para humanos o animales durante el procesamiento y que se convierten en un componente presente, en general, en el producto terminado. También pueden tener un objetivo funcional directo. Con frecuencia se conocen como químicos o compuestos químicos.

Envase/empaque en contacto con los alimentos

Material de envase/empaque que está en contacto directo o toca los alimentos.

APPCC

El Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP, por sus siglas en inglés) es un sistema que identifica, evalúa y controla los riesgos que son significativos para la inocuidad de los alimentos.

GFSI

La Iniciativa Mundial de Inocuidad de los Alimentos (GFSI) es la colaboración entre algunos de los expertos mundiales líderes en inocuidad de los alimentos.

Certificación del esquema de punto de referencia de GFSI

El Programa GFSI ofrece un marco para un sistema de certificación independiente que indica que el sistema de gestión de la inocuidad/seguridad y calidad de los alimentos de un proveedor cumple con las regulaciones internacionales y locales de inocuidad de los alimentos.

Requisitos de inocuidad de los alimentos para humanos y animales de Cargill

Existen tres componentes básicos para los requisitos de calidad y regulatorios, y de inocuidad de los alimentos de Cargill:

- Requisitos legales y regulatorios
- Programas de prerrequisitos y requisitos APPCC
- Requisitos específicos de Cargill

Además, hay algunos requisitos adicionales para los fabricantes externos.

Estado de la inocuidad/seguridad de los alimentos

Las clasificaciones de estado de la inocuidad de los alimentos de Cargill son las siguientes:

- Aprobado
- Aprobado con condiciones
- No aprobado
- Descalificado

El uso de un P/FEX por parte de Cargill se limitará a aquellos que tengan un estado de la inocuidad/seguridad de los alimentos aceptable para los productos, materiales, servicios, las líneas de producción o las plantas.

Plan de acción correctiva

Una acción correctiva es una acción que se toma para eliminar las causas de una no conformidad existente u otra situación indeseable. El plan es el conjunto de los elementos de acciones y las fechas de finalización puestas como objetivo que rodean a la acción correctiva.

P/FEX

Proveedor y fabricante externo

- El proveedor incluye a cualquier proveedor de bienes y servicios utilizado para producir productos de Cargill.
- Un fabricante externo (FEX) es una instalación que no pertenece a Cargill y que “procesa” y proporciona un “producto terminado” que (i) se vende con la marca de Cargill o de un cliente, o que (ii) se produce con los procesos/las recetas/las especificaciones propias de Cargill o de un cliente. Un proveedor que proporciona un producto terminado a Cargill.