



Poradnik wymagań dotyczących dostawców i producentów zewnętrznych Cargill

Wersja 3.0

Data wejścia w życie: 1
czerwiec 2018 r.

Wiadomość do naszych dostawców i producentów zewnętrznych

Cargill działa w przekonaniu, że właściwe postępowanie stanowi fundament długoterminowego sukcesu. Kultura ta jest zakorzeniona w Zasadach Przewodnich Cargill, które pełnią rolę podstawy naszych norm etycznych i dotyczących zgodności określających sposób prowadzenia działalności na całym świecie. Uważamy, że łańcuchy dostaw, które wspierają światowe systemy żywienia ludzi i zwierząt, muszą być bezpieczne, wysokiej jakości i zgodne z przepisami.

Cargill jest częścią wielu łańcuchów dostaw żywności na całym świecie, od fermy do stołu, a także zobowiązuje się do dostarczania zdrowych, odżywczych produktów i usług. Będziemy korzystać tylko z tych systemów projektowania produktów, zaopatrzenia, łańcucha dostaw, transportu, magazynowania, produkcji, wytwarzania i dystrybucji, które gwarantują bezpieczeństwo naszych produktów i ich zgodność z przepisami. Dotyczy to także dostawców. Każdy biznes, pracownik, dostawca i producent zewnętrzny Cargill ma obowiązek zapewnić wytwarzanie bezpiecznych produktów i przestrzegać obowiązujących przepisów, regulacji i wymogów Cargill. Obowiązek dostarczania klientom i konsumentom produktów bezpiecznych, wysokiej jakości i zgodnych z przepisami dzielimy z naszymi partnerami w łańcuchu dostaw.

Poprzez współpracę z Wami, naszymi dostawcami i producentami zewnętrznymi, będziemy nadal działać na rzecz łagodzenia ryzyka związanego z bezpieczeństwem żywności, obniżania ryzyka związanego z jakością oraz ochrony ludzi i zwierząt. Państwa praca jest kluczowym elementem bezpiecznego, zrównoważonego i odpowiedzialnego łańcucha dostaw, która pomaga Cargill, naszym klientom i społecznościom w prosperowaniu (thrive). W imieniu Cargill chciałbym podziękować Państwu za podejmowane wysiłki.

Z poważaniem

Sean Leighton

Wiceprezes ds. Bezpieczeństwa Żywności i Jakości

© Cargill, Incorporated.

SPIS TREŚCI

Wprowadzenie.....	2
I. Wymagania dotyczące surowców i dostawców opakowań, dostawców substancji chemicznych i substancji pomocniczych dopuszczonych do kontaktu z żywnością w przetwórstwie żywności i pasz oraz wszystkich producentów zewnętrznych	3
II. Wymagania dotyczące dostawców substancji chemicznych oraz środków pomocniczych do produkcji dopuszczonych do kontaktu z żywnością zgodnych z FCC i klasy technicznej.....	11
III. Ocena i kwalifikacja dostawców i producentów zewnętrznych (dotyczy wszystkich typów produktów).....	16
IV. Zarządzanie wszystkimi typami dostawców i producentów (dotyczy wszystkich typów produkcji).....	18

Wprowadzenie

Cargill zaopatruje świat w produkty i usługi żywnościowe, rolne, finansowe oraz przemysłowe. Wspólnie z rolnikami, producentami, dostawcami, wytwórcami, klientami, detalistami, przedstawicielami administracji publicznej i społecznościami pomagamy ludziom prosperować dzięki naszym innowacyjnym rozwiązaniom oraz ponad 150-letniemu doświadczeniu. Nasz zespół liczący 155 000 specjalistów w 70 krajach łączy światy żywności, rolnictwa, żywienia i zarządzania ryzykiem. Nieustannie opracowujemy produkty, które spełniają oczekiwania konsumentów, stymulując postępy w dziedzinie żywienia, bezpieczeństwa żywności i zrównoważonego rozwoju. Pomagamy wszystkim naszym partnerom wprowadzać innowacje i zarządzać ryzykiem, aby mogli żywić świat również w przyszłości.

W celu zapewnienia integralności wszystkich naszych produktów i usług Cargill ustanowiła globalne procesy i standardy w zakresie bezpieczeństwa, jakości i zgodności z przepisami dotyczące żywności i pasz. Nasi klienci oczekują bezpiecznych, wysokiej jakości i zgodnych z przepisami produktów w obszarach, w których działamy. Zarządzanie złożonymi globalnymi łańcuchami dostaw wymaga pełnej współpracy i wsparcia ze strony naszych dostawców i producentów zewnętrznych (D/PZ). Aby odnieść sukces, D/PZ muszą przestrzegać zasad Cargill oraz działać w pełnej zgodności z wymaganiami Cargill w zakresie bezpieczeństwa i jakości żywności oraz zgodności z przepisami.

W 2011 r. Cargill rozpoczął wdrażanie jednej globalnej metody kwalifikowania dostawców i producentów zewnętrznych we wszystkich swoich gałęziach biznesu. Głównym celem było umożliwienie Cargill kwalifikowania wyłącznie dostawców spełniających nasze wymagania i skorzystania z zalet wspólnego procesu kwalifikacji w wielu biznesach. Podstawowym wymaganiem stawianym D/PZ jest posiadanie ustanowionego, udokumentowanego, wdrożonego i utrzymywanego systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności (SZBŻ). Najbardziej efektywne systemy SZBŻ są ustanawiane, obsługiwane i aktualizowane w obrębie wspólnej struktury, włączonej do ogólnych działań związanych z zarządzaniem łańcuchem dostaw w naszych zakładach produkcyjnych. Dobrze funkcjonujący system SZBŻ obejmuje wiedzę o zagrożeniach, jakie mogą wystąpić w zakładzie i mogą mieć bezpośredni lub pośredni wpływ na bezpieczeństwo i zdrowotność produktów (zazwyczaj zarządzanych zgodnie z zasadami HACCP), komunikację

interaktywną, zarządzanie systemami i wdrażanie skutecznych programów wstępnych. Z tego powodu dopasowujemy nasze podejście do normy [ISO 22000](#). Takie podejście daje Cargill i naszym klientom pewność, że nasze łańcuchy dostaw są gwarantem bezpieczeństwa.

Zdajemy sobie sprawę, że niektóre substancje stosowane w przetwórstwie oraz substancje chemiczne i opakowania mające kontakt z żywnością i paszami mogą nie podlegać tym samym regulacjom prawnym i globalnym normom bezpieczeństwa żywności jak materiały uznawane przez Cargill jako surowce do produkcji żywności i pasz. Oczekujemy jednak, że dostawcy ci będą mieć wdrożone odpowiednie procesy gwarantujące bezpieczeństwo swoich produktów, kontroli zagrożeń związanych z zamieszczyczeniami i zarządzania zmianami, zgodne z naszymi specyfikacjami. Cargill deklaruje partnerską chęć współpracy z D/PZ, aby dzielić się najlepszymi praktykami dotyczącymi bezpieczeństwa, jakości, zgodności z przepisami i ciągłego doskonalenia w zakresie żywności i pasz.

Niniejszy podręcznik został opracowany z myślą o naszych D/PZ i zawiera informacje na temat (i) wymagań Cargill w zakresie bezpieczeństwa żywności, jakości i zgodności z przepisami dotyczącymi pasz i żywności w odniesieniu do D/PZ („Wymagania firmy Cargill w zakresie bezpieczeństwa żywności dotyczące dostawców i producentów zewnętrznych”) oraz (ii) procesów kwalifikacji i zarządzania nimi w zakresie bezpieczeństwa żywności, jakości i zgodności z przepisami dotyczącymi pasz i żywności („Procesy w zakresie kwalifikacji dostawców i producentów oraz zarządzania nimi w firmie Cargill”).



I. Wymagania dotyczące surowców i dostawców opakowań, dostawców substancji chemicznych i substancji pomocniczych dopuszczonych do kontaktu z żywnością w przetwórstwie żywności i pasz oraz wszystkich producentów zewnętrznych

Na wymagania Cargill w zakresie bezpieczeństwa żywności dotyczące D/PZ składają się cztery elementy: (A) Wymagania prawne i ustawowe, (B) Normy międzynarodowe i wymagania HACCP, (C) Wymagania w zakresie dobrych praktyk produkcyjnych (GMP), (D) Unikatowe wymagania Cargill. Istnieją także (E) Wymagania ogólne Cargill.



A. WYMAGANIA PRAWNE I USTAWOWE

Cargill wymaga, by D/PZ opracowali własne programy bezpieczeństwa żywności w pełni zgodne ze wszystkimi obowiązującymi wymaganiami prawnymi i ustawowymi oraz byli przygotowani do przedstawienia udokumentowanego potwierdzenia takiej zgodności. Obowiązkiem każdego D/PZ jest określenie, poznanie i przestrzeganie wszystkich wymagań prawnych i ustawowych odnoszących się do jego działalności i produktów zarówno w kraju wytwarzania, jak i w kraju dostawy usług i produktów. Jeśli Cargill wymaga od D/PZ przestrzegania praw i regulacji obowiązującej w innej jurysdykcji, przekaże mu te dodatkowe wymagania. W niektórych przypadkach Cargill może wymagać od D/PZ spełnienia wytycznych/standardów branżowych.

Obejmuje to między innymi zapewnienie przez D/PZ, że jego produkty i urządzenia spełniają wymagania prawne i ustawowe w zakresie:

- rejestracji produktu;
- oznakowania;
- pozwoleń na eksploatację obiektu;
- substancji niepożądanych (dioksyny, metale ciężkie itp.);
- biotechnologii (modyfikacje genetyczne, procesy fermentacji itp.);
- standardów identyfikowalności;
- oznaczeń — substancji odżywczych/zdrowotnych, naturalnych, non-GMO i innych;
- alergenów;
- dobrostanu zwierząt;
- ogólnego uznania za bezpieczne;
- napromieniania;
- higieny, analiz zagrożeń, dobrych praktyk produkcyjnych;



- o pakowań do żywności i dokumentów potwierdzających w celu udokumentowania limitów migracji;
- transportu produktów;
- użycia:
 - białek zwierzęcych;
 - dodatków (konserwanty, aromaty itp.);
 - leków;
 - olejów częściowo uwodornionych;
 - surowców morskich;
 - surowców modyfikowanych genetycznie;
 - antybiotyków;
 - substancji chemicznych i środków pomocniczych do produkcji.

B. NORMY MIĘDZYNARODOWE I WYMAGANIA HACCP

Cargill wymaga od D/PZ przestrzegania Kodeksu Żywności, międzynarodowych norm dla programów bezpieczeństwa żywności, <http://www.codexalimentarius.org>, w tym wymagań dotyczących zasad i systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP):

- Dla środków żywienia ludzi i zwierząt [OGÓLNE ZASADY HIGIENY ŻYWNOCI CAC/RCP 1-1969](#)
- Ponadto w przypadku żywności dla zwierząt [KODEKS PRAKTYK W ZAKRESIE DOBREGO ŻYWIENIA ZWIERZĄT CAC/RCP 54-2004](#)
- Dostawcy i producenci substancji chemicznych i środków pomocniczych do produkcji muszą spełniać lub przekraczać wymagania określone w [KODEKSIE DODATKÓW CHEMICZNYCH DO ŻYWNOCI \(FCC\)](#)

C. WYMAGANIA W ZAKRESIE DOBRZYCH PRAKTYK PRODUKCYJNYCH

Cargill wymaga od D/PZ wdrożenia następujących programów:

- [ISO/TS 22002-1:2009](#) — Programy wstępne dotyczące bezpieczeństwa żywności — produkcja żywności (część 1)
- [ISO/TS 22002-4:2013](#) — Programy wstępne dotyczące bezpieczeństwa żywności — produkcja opakowań do żywności (część 4)
- [ISO/TS 22002-6:2016](#) — Programy wstępne dotyczące bezpieczeństwa żywności — produkcja pasz i żywności dla zwierząt (część 6)



D. UNIKATOWE WYMAGANIA CARGILL

Poza oczekiwaniami wymienionymi powyżej w punktach A, B i C Cargill określił szereg dodatkowych wymagań obowiązujących wszystkich D/PZ. W niektórych obszarach działalności Cargill mogą obowiązywać unikatowe wymagania specyficzne dla danej branży lub rynku klientów.

1. **Dobrostan zwierząt:** D/PZ zaangażowani w podstawową produkcję zwierzęcą muszą traktować wszystkie zwierzęta z troską i szacunkiem, stosować antybiotyki w sposób odpowiedzialny, zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz dostarczać skuteczne składniki odżywcze. D/PZ muszą stosować systemowe podejście do postępowania ze zwierzętami. Dowodem na tego rodzaju kompleksowe, systemowe podejście będzie udokumentowana zgodność z aktualną wersją „Zalecanych wytycznych w zakresie traktowania zwierząt i audytu” publikowanych przez North American Meat Institute (NAMI) lub z odpowiednimi wytycznymi krajowymi. Programy powinny obejmować takie zagadnienia, jak zaangażowanie kierownictwa, praktyki w dziedzinie zatrudniania, szkolenia pracowników, regularny monitoring, dokumentowanie braków oraz działania naprawcze. Materiały referencyjne: <http://www.animalhandling.org/ht/d/sp/i/26752/pid/26752>
2. **Brokerzy, dystrybutorzy, handlowcy i eksporterzy:** Wymagania zawarte w niniejszym podręczniku obowiązują również w przypadkach nabywania produktów za pośrednictwem brokerów, dystrybutorów, handlowców lub eksporterów (B/D/H/E), będących jednym z rodzajów D/PZ. B/D/H/E jest zobowiązany do zaopatrywania się wyłącznie w lokalizacjach produkcyjnych zatwierdzonych przez Cargill i zapewnienia, że lokalizacje te spełniają wymagania niniejszego podręcznika. B/D/H/E musi wykazać, że zachowana jest możliwość śledzenia produktu w miejscu produkcji zatwierdzonym przez Cargill, i uzyskać jej zgodę na proponowaną zmianę źródła pochodzenia zamówionego produktu. Dostarczanie produktu z lokalizacji niezatwierdzonej przez Cargill jest zabronione.
3. **Monitorowanie zgodności:** Aby ocenić zgodność D/PZ z wymaganiami określonymi w niniejszym podręczniku, Cargill zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia audytów lub wizyt w jego zakładach, włącznie ze skorzystaniem z usług niezależnych organów certyfikujących. D/PZ musi zapewnić audytorowi dostęp do zakładu produkcyjnego, dokumentów, rejestrów i próbek dotyczących produktu lub materiału sprzedawanego Cargill. Audyty mogą być przeprowadzane podczas wstępnej oceny i procesu kwalifikacji lub w dowolnym momencie po przeprowadzeniu kwalifikacji w zakresie bezpieczeństwa żywności w okresie aktywnej współpracy D/PZ z Cargill. Jeśli po uzyskaniu niezadowolających wyników procesu monitorowania zgodności D/PZ nie wdroży działań naprawczych w przypadku zidentyfikowanych niezgodności, Cargill zastrzega sobie prawo do wstrzymania wszelkich zakupów od D/PZ do czasu wdrożenia działań naprawczych lub do zakończenia współpracy.
4. **Dokumenty i zapisy:** D/PZ musi wdrożyć proces kontroli dokumentów i zapisów dotyczących bezpieczeństwa i jakości żywności oraz zgodności z przepisami. W ramach procesu oceny D/PZ zostanie poproszony o dostarczenie dokumentów potwierdzających zgodność z wymaganiami niniejszego podręcznika.
5. **Falszerstwa motywowane ekonomicznie:** W analizie zagrożeń D/PZ musi uwzględnić falszerstwo motywowane ekonomicznie, określane jako oszukańcze, zamierzone zastąpienie lub dodanie substancji do produktu w celu zwiększenia widocznej wartości produktu lub obniżenia kosztu jego produkcji, tj. dla zysku ekonomicznego. Zakazuje się D/PZ wytwarzania produktu, który został sfalszowany z powodów ekonomicznych, lub wykorzystywania tego rodzaju materiałów w swoim łańcuchu dostaw.
6. **Program reagowania kryzysowego:** D/PZ musi opracować i wdrożyć program reagowania kryzysowego odnoszący się do najbardziej prawdopodobnych sytuacji kryzysowych (naturalnych lub spowodowanych przez człowieka) oraz określić działania zapobiegawcze podjęte w celu ograniczenia ryzyka dotyczącego podaży produktu oraz bezpieczeństwa i jakości żywności.





7. **Certyfikacja zakładów w zakresie bezpieczeństwa żywności przez akredytowane podmioty zewnętrzne:**
D/PZ z branży żywności dla ludzi muszą uczestniczyć w znormalizowanym programie certyfikacji [Globalnej Inicjatywy ds. Bezpieczeństwa Żywności \(GFSI\)](#) lub posiadać udokumentowaną umowę dotyczącą certyfikacji z Cargill. W przypadku obszaru działalności Cargill zajmującego się żywnością/paszami dla zwierząt oraz jeśli D/PZ nie są objęci znormalizowanymi akredytowanymi programami certyfikacji GFSI, D/PZ musi uzyskać wymaganą certyfikację alternatywną (FAMI-QS, GMP+, EFISC, ISO 9001 itp.) lub posiadać udokumentowaną umowę dotyczącą certyfikacji z Cargill. Należy niezwłocznie powiadomić Cargill w przypadku, jeśli certyfikacja D/PZ przestanie obowiązywać.
8. **Kontrola substancji uczulających w żywności:** Tam, gdzie ma to zastosowanie, muszą istnieć systemy kontrolowania i zapobiegania przypadkowemu przedostawaniu się do żywności substancji uczulających oraz zapewnienia odpowiedniego oznaczania alergenów na etykietach.
9. **Badanie bezpieczeństwa żywności i pasz:** Zabrania się dostarczać produktów badanych pod kątem jakichkolwiek zagrożeń biologicznych, chemicznych lub fizycznych mogących sprawić, że nie nadają się do zamierzonego wykorzystania, do momentu ukończenia badań i stwierdzenia, iż są one bezpieczne.
10. **Dobra praktyka laboratoryjna:** System musi zapewniać wiarygodność wyników badań laboratoryjnych przeprowadzanych na produktach i materiałach wytwarzanych dla Cargill. Obejmuje to korzystanie z uznanych, międzynarodowych metod badawczych, udokumentowanych procedur, przeszkolonego i kompetentnego personelu laboratoryjnego oraz kalibrowanego i konserwowanego sprzętu pomiarowego.
11. **Program audytu wewnętrznego:** D/PZ musi przeprowadzać w swoich obiektach audyty wewnętrzne w zaplanowanych odstępach czasu celem określenia, czy stosowany system bezpieczeństwa i jakości żywności oraz zgodności z przepisami spełnia wymagania i jest skutecznie wdrożony. Musi istnieć system monitorowania niezgodności wyników audytu wewnętrznego wraz z udokumentowanymi wdrożonymi działaniami. D/PZ musi udokumentować kwalifikacje audytora przeprowadzającego program audytu wewnętrznego.
12. **Wymywanie/przenoszenie:** D/PZ zaopatrujący Cargill w materiały opakowaniowe musi być przygotowany na dostarczenie dowodów zgodności z odpowiednimi przepisami. Dowody powinny obejmować co najmniej wyniki badań migracji i/lub wymywalności materiałów, które opakowanie ma zawierać.
13. **Powiadomienie o zmianach:** Cargill musi zostać powiadomiony o wszelkich zmianach lub modyfikacjach dotyczących lokalizacji produkcji, specyfikacji produktu, surowców do produkcji i/lub etapów procesu produkcji, które mogą znacząco wpłynąć na wynik produkcyjny (uzyskany podczas stosowania produktu), jakość, bezpieczeństwo żywności lub zgodność z przepisami. Tego rodzaju zmiany i modyfikacje muszą zostać zatwierdzone przez Cargill. W razie konieczności Cargill określi odpowiednie działania w celu przeanalizowania zmiany i przeprowadzenia ponownej kwalifikacji D/PZ i powiązanego produktu. Zmiany lub modyfikacje mogą obejmować między innymi: zmiany uzgodnionej specyfikacji produktu, materiału lub wyglądu opakowania, procesu produkcji, formulacji lub składu, rodzaju fermentacji, faktycznego miejsca produkcji itp.
14. **Opakowanie:** Produkt sprzedawany Cargill musi być pakowany w czyste, suche pojemniki, worki, beczki, kontenery do transportu luzem itp., wolne od materiału obcego i migracji substancji chemicznych pochodzących z druku. Opakowanie musi być fabrycznie nowe, z wyjątkiem kontenerów do transportu luzem i pojemników, które są przeznaczone do czyszczenia, dezynfekcji i ponownego użycia. Poprzedni ładunek w kontenerach do transportu luzem lub przestrzeni ładunkowej nie może zawierać niczego, co mogłoby zanieczyścić produkt lub negatywnie wpłynąć na jego zdolność do użycia. Opakowanie musi być zaplombowane zgodnie z przekazanymi wymaganiami.

15. **Ochrona bezpieczeństwa produktów:** D/PZ musi stosować w procesach produkcji, przechowywania i transportu metody, które zmniejszą prawdopodobieństwo celowego skażenia dostaw żywności dla ludzi/zwierząt. Metody te mogą być także określane jako ochrona żywności lub zabezpieczenie żywności.
16. **Specyfikacje produktów:** D/PZ zapewni zgodność produktów z uzgodnionymi specyfikacjami.
17. **Monitorowanie/wycofywanie produktów:** D/PZ musi prowadzić aktualne, pisemne programy monitorowania i wycofywania produktów oraz weryfikować ich skuteczność.
18. **Certyfikacje specjalne:** Jeśli specyfikacje Cargill wymagają określonych certyfikacji (dotyczących produktów organicznych, dietetycznych, niemodyfikowane genetycznie itp.), wówczas rzeczywista lokalizacja produkcji musi być certyfikowana przez jednostkę certyfikującą zaakceptowaną przez Cargill. Ponadto Cargill musi zostać niezwłocznie powiadomiony w przypadku wygaśnięcia certyfikacji.
19. **Program kwalifikacji dostawców:** D/PZ musi mieć wdrożone metody zapobiegawcze w zakresie programów bezpieczeństwa żywności, zgodności z przepisami oraz zarządzania jakością dotyczące swoich dostawców. Działania zapobiegawcze wymagają od D/PZ integracji procesów zakupowych z powyższymi wymaganiami oraz bliskiej współpracy z hodowcami, dostawcami, producentami, dystrybutorami, usługodawcami i importerami. Wszyscy D/PZ muszą posiadać programy zatwierdzania i monitorowania dotyczące swoich dostawców, które powinny stanowić co najmniej kombinację odpowiednich programów, specyfikacji, zasad i procedur opisanych w niniejszym dokumencie.
20. **Terminale/przeładunek:** Urządzenia używane do przesyłania lub przechowywania materiałów sypkich muszą zostać zatwierdzone przez Cargill.
21. **Transparentność:** D/PZ musi wdrożyć przejrzyste podejście do współpracy z Cargill, obejmujące ujawnianie odpowiednich zasad i procedur. Jeśli Cargill tego wymaga, D/PZ musi ujawnić aktualną lokalizację zakładu produkcyjnego wytwarzającego produkt dla Cargill, a także pochodzenie surowców celem zidentyfikowania potencjalnych problemów lub w przypadku wymagań klientów Cargill.
22. **Magazyn i transport:** Zakontraktowany przez D/PZ magazyn lub transport zewnętrzny musi być objęty systemem zarządzania bezpieczeństwem żywności stosowanym u D/PZ.



E. OGÓLNE ZALECENIA CARGILL

Poniższe zalecenia nie obowiązują w całym Cargill, ale mogą dotyczyć niektórych obszarów działalności biznesowej. Należy pamiętać, że w najbliższej przyszłości zalecenia te staną się wymaganiami i będą uwzględnione w przyszłych wersjach niniejszego podręcznika.

1. **System jakości:** Zdecydowanie zaleca się, by D/PZ oprócz systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności (SZBŻ) posiadał system zarządzania jakością (SZJ). SZBŻ i SZJ są często połączone, co zapewnia optymalne wyniki. Dobrym przykładem akredytacji dotyczącej systemu SZJ jest norma [ISO 9001:2015](#). Seria norm ISO 9000 opiera się na siedmiu zasadach zarządzania jakością: koncentracja na kliencie, przywództwo, zaangażowanie ludzi, metoda oparta na procesach, doskonalenie, podejmowanie decyzji w oparciu o dowody i zarządzanie relacjami.
2. **Zrównoważony rozwój:** Cargill dąży do tego, aby być najbardziej zaufanym źródłem [zrównoważonych](#) produktów i usług dla naszych klientów. Dzięki globalnej obecności, doświadczeniu rynkowemu i możliwościom łańcucha dostaw aktywnie kształtujemy bardziej zrównoważoną przyszłość cechującą się bezpieczeństwem żywności. Nasi klienci i nasze społeczności ufają rozwiązaniom Cargill, które będą żywić świat i chronić planetę, zarówno teraz, jak i dla przyszłych pokoleń. Dzięki spełnieniu wymagań tego podręcznika nasi D/PZ będą przygotowani do dostarczania produktów pozyskiwanych w sposób zrównoważony i odpowiedzialny, ale zrównoważony rozwój to coś więcej, a priorytety Cargill w tym zakresie dotyczą użytkowania gruntów, zmian klimatycznych, zasobów wodnych, środków utrzymania rolników, bezpieczeństwa żywności oraz żywienia.





II. Wymagania dotyczące dostawców substancji chemicznych oraz środków pomocniczych do produkcji dopuszczonych do kontaktu z żywnością zgodnych z FCC i klasy technicznej

Wszyscy D/PZ z branży chemicznej dostarczający materiały określone przez Cargill jako dopuszczone do kontaktu z żywnością muszą spełniać wymagania wyszczególnione w rozdziale I. „Wymagania dotyczące dostawców surowców i opakowań wchodzących w kontakt z żywnością, dostawców substancji chemicznych i środków pomocniczych do produkcji żywności i pasz oraz wszystkich producentów zewnętrznych”. Rozdział II niniejszego podręcznika dotyczy sytuacji, gdy D/PZ będzie dostarczać materiał „zgodny z FCC” lub „klasy technicznej”. Jeśli nie ma pewności co do wymaganej przez Cargill klasyfikacji materiału odnoszącej się do danej substancji chemicznej lub środka pomocniczego do produkcji żywności, należy skontaktować się z przedstawicielem Cargill w celu omówienia wymagań.

A. WYMAGANIA PRAWNE I USTAWOWE

Cargill wymaga by D/PZ opracowali własne programy bezpieczeństwa żywności w pełni zgodne ze wszystkimi obowiązującymi wymaganiami prawnymi i ustawowymi oraz byli przygotowani do przedstawienia udokumentowanego potwierdzenia takiej zgodności. Obowiązkiem każdego D/PZ jest określenie, poznanie i przestrzeganie wszystkich wymagań prawnych i ustawowych odnoszących się do jego działalności i produktów zarówno w kraju wytwarzania, jak i w kraju dostawy usług i produktów. Jeśli Cargill wymaga od D/PZ przestrzegania praw i regulacji obowiązującej w innej jurysdykcji, przekaże mu te dodatkowe wymagania. W niektórych przypadkach Cargill może wymagać od D/PZ spełnienia wytycznych/standardów branżowych. Obejmuje to między innymi zapewnienie przez D/PZ, że jego produkty i urządzenia spełniają wymagania prawne i ustawowe w zakresie:

- rejestracji produktu;
- oznakowania;
- pozwoleń na eksploatację obiektu;
- substancji niepożądanych (dioksyny, metale ciężkie itp.);
- biotechnologii (modyfikacje genetyczne, procesy fermentacji itp.);
- standardów identyfikowalności;
- higieny, analiz zagrożeń, dobrych praktyk produkcyjnych;
- transportu produktów;
- użycia:

- o surowców pochodzenia zwierzęcego;
- o substancji chemicznych i środków pomocniczych do produkcji;
- o katalizatorów.

B. NORMY MIĘDZYNARODOWE

- D/PZ substancji chemicznych i środków pomocniczych do produkcji dostarczający produkty zgodne z FCC muszą spełniać lub przewyższać normy określone w KODEKSIE DODATKÓW CHEMICZNYCH DO ŻYWNOŚCI (FCC). D/PZ dostarczający produkty klasy technicznej muszą spełniać uzgodnione wcześniej specyfikacje produktów.

C. UNIKATOWE WYMAGANIA CARGILL

Poza oczekiwaniami wymienionymi powyżej w punktach A, B i C Cargill określiła szereg dodatkowych wymagań obowiązujących wszystkich D/PZ. W niektórych obszarach działalności Cargill mogą obowiązywać unikatowe wymagania specyficzne dla danej branży lub rynku klientów.

1. **Kontrola alergenów:** Tam, gdzie to ma zastosowanie, muszą istnieć systemy kontrolowania i zapobiegania przypadkowemu przedostawaniu się do żywności substancji uczulających oraz zapewnienia odpowiedniego oznaczania alergenów na etykietach.
2. **Brokerzy, dystrybutorzy, handlowcy i eksporterzy:** Wymagania zawarte w niniejszym podręczniku obowiązują również w przypadkach, nabywania produktów za pośrednictwem brokerów, dystrybutorów, handlowców lub eksporterów (B/D/H/E), będących jednym z rodzajów D/PZ. B/D/H/E jest zobowiązany do zaopatrywania się wyłącznie w lokalizacjach produkcyjnych zatwierdzonych przez Cargill i zapewnienia, że lokalizacje te spełniają wymagania niniejszego podręcznika. B/D/T/E musi wykazać, że zachowana jest możliwość śledzenia produktu w miejscu produkcji zatwierdzonym przez Cargill, i uzyskać jej zgodę na proponowaną zmianę źródła pochodzenia zamówionego

3. **Monitorowanie zgodności:** Aby ocenić zgodność D/PZ z wymaganiami określonymi w niniejszym podręczniku, Cargill zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia audytów lub wizyt w jego zakładach, włącznie ze skorzystaniem z usług niezależnych organów certyfikujących. D/PZ musi zapewnić audytorowi dostęp do zakładu produkcyjnego, dokumentów, rejestrów i próbek dotyczących produktu lub materiału sprzedawanego Cargill. Audyty mogą być przeprowadzane podczas wstępnej oceny i procesu kwalifikacji lub w dowolnym momencie po przeprowadzeniu kwalifikacji w zakresie bezpieczeństwa żywności w okresie aktywnej współpracy D/PZ z Cargill. Jeśli po uzyskaniu niezadowolających wyników procesu monitorowania zgodności D/PZ nie wdroży działań naprawczych w przypadku zidentyfikowanych niezgodności, Cargill zastrzega sobie prawo do wstrzymania wszelkich zakupów od D/PZ do czasu wdrożenia działań naprawczych lub do zakończenia współpracy.
4. **Dokumenty i zapisy:** D/PZ musi wdrożyć proces kontroli dokumentów i zapisów dotyczących jakości i zgodności z przepisami (oraz bezpieczeństwa żywności, jeśli istnieją). W ramach procesu oceny D/PZ zostanie poproszony o dostarczenie dokumentów potwierdzających zgodność z wymaganiami niniejszego podręcznika.
5. **Falszerstwa motywowane ekonomicznie:** W analizie zagrożeń D/PZ musi uwzględnić falszerstwo motywowane ekonomicznie, określane jako oszukańcze, zamierzone zastąpienie lub dodanie substancji do produktu w celu zwiększenia widocznej wartości produktu lub obniżenia kosztu jego produkcji, tj. dla zysku ekonomicznego. Zakazuje się D/PZ wytwarzania produktu, który został sfalszowany z powodów ekonomicznych, lub wykorzystywania tego rodzaju materiałów w swoim łańcuchu dostaw.
6. **Program reagowania kryzysowego:** D/PZ musi opracować i wdrożyć program reagowania kryzysowego odnoszący się do najbardziej prawdopodobnych sytuacji kryzysowych (naturalnych lub spowodowanych przez człowieka) oraz określić działania zapobiegawcze podjęte w celu ograniczenia ryzyka dotyczącego podaży produktu, bezpieczeństwa żywności (tam, gdzie istnieje system bezpieczeństwa żywności) i jakości żywności.
7. **Akredytacja zakładów w zakresie bezpieczeństwa żywności lub jakości przez podmioty zewnętrzne:** Cargill wymaga od D/PZ utrzymywania certyfikacji w ramach systemu certyfikacji dopuszczonego w rozdziale I niniejszego podręcznika lub normy ISO 9001: WYMAGANIA DOTYCZĄCE SYSTEMÓW ZARZĄDZANIA JAKOŚCIĄ lub posiadania udokumentowanych ustaleń z Cargill dotyczących certyfikacji. Należy niezwłocznie powiadomić Cargill w przypadku, jeśli certyfikacja D/PZ przestanie obowiązywać.
8. **Dobra praktyka laboratoryjna:** System musi zapewniać wiarygodność wyników badań laboratoryjnych przeprowadzanych na produktach i materiałach wytwarzanych dla Cargill. Obejmuje to korzystanie z uznanych, międzynarodowych metod badawczych, udokumentowanych procedur, przeszkolonego i kompetentnego personelu laboratoryjnego oraz kalibrowanego i konserwowanego sprzętu pomiarowego.





9. **Program audytów wewnętrznych:** D/PZ musi przeprowadzać w swoich obiektach audyty wewnętrzne w zaplanowanych odstępach czasu celem określenia, czy stosowany system jakości i zgodności z przepisami (oraz system bezpieczeństwa żywności, jeśli istnieje) spełnia wymagania i jest skutecznie wdrożony. Musi istnieć system monitorowania niezgodności wyników audytu wewnętrznego wraz z udokumentowanymi wdrożonymi działaniami. D/PZ musi udokumentować kwalifikacje audytora przeprowadzającego program audytu wewnętrznego.
10. **Powiadomienie o zmianach:** Bez wcześniejszego powiadomienia i uzyskania pisemnej zgody Cargill D/PZ nie może wprowadzać żadnych zmian w procesie produkcyjnym lub surowcach (w tym środkach pomocniczych) i jakichkolwiek innych produktach, jeśli zmiany te negatywnie wpłynęłyby na zdolność D/PZ do przestrzegania specyfikacji i/lub dostarczenia produktu takiego samego jak zakwalifikowany przez Cargill. Ponadto Cargill musi zostać powiadomiony o każdej zmianie lokalizacji produkcji i zatwierdzić taką zmianę. W razie konieczności Cargill określi odpowiednie działania w celu przeanalizowania zmiany i przeprowadzenia ponownej kwalifikacji do użycia lokalizacji D/PZ i powiązanego produktu.
11. **Opakowanie:** Produkt sprzedawany Cargill musi być pakowany w czyste, suche pojemniki, worki, beczki, kontenery do transportu luzem itp., wolne od materiału obcego i migracji substancji chemicznych pochodzących z druku. Opakowanie musi być fabrycznie nowe, z wyjątkiem kontenerów do transportu luzem i pojemników, które są przeznaczone do czyszczenia, dezynfekcji i ponownego użycia. Poprzedni ładunek w kontenerach do transportu luzem lub przestrzeń ładunkowa nie może zawierać niczego, co mogłoby zanieczyścić materiał. Opakowanie musi być zaplombowane zgodnie z przekazanymi wymaganiami.
12. **Ochrona bezpieczeństwa produktów:** D/PZ musi stosować w procesach produkcji, przechowywania i transportu metody, które zmniejszą prawdopodobieństwo celowego skażenia dostaw żywności dla ludzi/zwierząt. Metody te mogą być także określane jako ochrona żywności lub zabezpieczenie żywności
13. **Specyfikacje produktów:** D/PZ zapewni zgodność produktów z uzgodnionymi specyfikacjami.
14. **Testowanie produktów:** O ile nie uzgodniono inaczej na piśmie, D/PZ nie wyśle produktu oczekującego na wyniki badań.
15. **Monitorowanie/wycofywanie produktów:** D/PZ musi prowadzić aktualne, pisemne programy monitorowania i wycofywania produktów oraz weryfikować ich skuteczność.
16. **Program kwalifikacji dostawców:** D/PZ musi mieć wdrożone odpowiednie metody zapobiegawcze w zakresie programów zgodności z przepisami oraz zarządzania jakością, które dotyczą swoich dostawców. Działania zapobiegawcze wymagają od D/PZ integracji procesów zakupowych z powyższymi wymaganiami oraz bliskiej współpracy z hodowcami, dostawcami, producentami, dystrybutorami, usługodawcami i importerami. Wszyscy D/PZ muszą posiadać programy zatwierdzania i monitorowania dotyczące swoich dostawców, które powinny stanowić co najmniej kombinację odpowiednich programów, specyfikacji, zasad i procedur opisanych w niniejszym dokumencie.
17. **Terminale/przeładunek:** Urządzenia używane do przesyłania lub przechowywania materiałów sypkich muszą zostać zatwierdzone przez Cargill.
18. **Transparentność:** D/PZ musi wdrożyć przejrzyste podejście do współpracy z Cargill, obejmujące ujawnianie odpowiednich zasad i procedur. Jeśli Cargill tego wymaga, D/PZ musi ujawnić aktualną lokalizację zakładu produkcyjnego wytwarzającego produkt dla Cargill, a także pochodzenie surowców celem zidentyfikowania potencjalnych problemów lub w przypadku wymagań klientów Cargill.
19. **Magazyn i transport:** Zakontraktowany przez D/PZ magazyn lub transport zewnętrzny musi być objęty systemem zarządzania bezpieczeństwem żywności stosowanym u D/PZ.



D. OGÓLNE ZALECENIA CARGILL

Poniższe zalecenia nie obowiązują w całym Cargill, ale mogą dotyczyć niektórych obszarów działalności biznesowej. Należy pamiętać, że w najbliższej przyszłości zalecenia te staną się wymaganiami i będą uwzględnione w przyszłych wersjach wymagań zawartych w niniejszym podręczniku.

Zrównoważony rozwój: Cargill dąży do tego, aby być najbardziej zaufanym źródłem [zrównoważonych](#) produktów i usług dla naszych klientów. Dzięki globalnej obecności, doświadczeniu rynkowemu i możliwościom łańcucha dostaw aktywnie kształtujemy bardziej zrównoważoną przyszłość cechującą się bezpieczeństwem żywności. Nasi klienci i nasze społeczności ufają rozwiązaniom Cargill, które będą żywić świat i chronić planetę zarówno teraz, jak i dla przyszłych pokoleń. Dzięki spełnieniu wymagań tego podręcznika nasi D/PZ będą przygotowani do dostarczania produktów pozyskiwanych w sposób zrównoważony i odpowiedzialny, ale zrównoważony rozwój to coś więcej, a priorytety Cargill w tym zakresie dotyczą użytkowania gruntów, zmian klimatycznych, zasobów wodnych, środków utrzymania rolników, bezpieczeństwa żywności oraz żywienia.



III. Ocena i kwalifikacja dostawców i producentów zewnętrznych (dotyczy wszystkich typów produktów)

Cargill oceni i zakwalifikuje każdego D/PZ jako część swojego łańcucha dostaw. Podczas przeprowadzania oceny D/PZ powinni dostarczyć jak najwięcej szczegółów, aby Cargill miał pełną świadomość środków kontroli wdrożonych w danym zakładzie produkcyjnym celem łagodzenia zagrożeń związanych z pozyskiwanymi produktami. Stosowany w Cargill proces kwalifikacji i zarządzania D/PZ składa się z pięciu podstawowych elementów: (A) wstępne informacje, prośby o przesłanie dokumentów, audyt i/lub weryfikacja, (B) plany działań naprawczych poprzedzających kwalifikację (C) umowa dotycząca bezpieczeństwa i jakości żywności oraz zgodności z przepisami, (D) określenie i przekazanie początkowego statusu kwalifikacji w zakresie bezpieczeństwa i jakości żywności, oraz (E) produkcje próbne zgodnie z wymaganiami.

A. WSTĘPNE INFORMACJE, PROŚBY O PRZESŁANIE DOKUMENTÓW, AUDYT I/LUB WERYFIKACJA

Każdy potencjalny D/PZ musi zostać poddany przeglądowi pod kątem bezpieczeństwa i jakości oraz przestrzegania przepisów dotyczących żywności. W celu zapewnienia, by D/PZ stale spełniali wymagania obowiązujące w Cargill, należy korzystać z kwestionariuszy, dokumentacji dostawców/producentów, badań w trakcie inspekcji, informacji dostępnych publicznie, danych instytucji państwowych, certyfikacji stron trzecich w zakresie bezpieczeństwa żywności, audytów przeprowadzanych na miejscu przez Cargill, badań produktów oraz analiz zdolności do zachowania zgodności ze specyfikacjami.

B. PLANY DZIAŁAŃ NAPRAWCZYCH POPRZEDZAJĄCYCH KWALIFIKACJĘ

Jeśli w audycie wstępnym przeprowadzonym przez Cargill i na etapie weryfikacji ujawnione zostaną jakiegokolwiek niezgodności dotyczące przestrzegania wymagań w zakresie bezpieczeństwa żywności, D/PZ będzie musiał opracować propozycję działań naprawczych z uwzględnieniem terminów zatwierdzenia planu przez Cargill. Przed określeniem ostatecznego statusu kwalifikacji Cargill oceni wszystkie plany działań naprawczych pod kątem przydatności w usuwaniu zidentyfikowanych niezgodności. Decyzja kwalifikacyjna zostanie podjęta dopiero wówczas, gdy w odniesieniu do wszystkich niezgodności wykrytych przez Cargill i wymagających usunięcia zostaną opracowane uzgodnione plany działań naprawczych. Jeśli nie uda się usunąć niezgodności, może to skutkować dyskwalifikacją D/PZ przez Cargill.

C. UMOWA DOTYCZĄCA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOCI I JAKOŚCI ORAZ ZGODNOŚCI Z PRZEPISAMI

Wymaga się od D/PZ zgody na przestrzeganie wszystkich wymagań Cargill oraz przepisów. Podpis pod umową dotyczącą bezpieczeństwa żywności i jakości oraz zgodności z przepisami jest jej potwierdzeniem. Umowa zostanie przekazana do wglądu na końcu procesu oceny.

D. OKREŚLENIE WSTĘPNEGO STATUSU D/PZ W ZAKRESIE BEZPIECZEŃSTWA I JAKOŚCI ŻYWNOCI ORAZ PRZEKAZYWANIE INFORMACJI

Po ukończeniu wstępnego audytu oraz etapu weryfikacji Cargill określi początkowy status D/PZ w zakresie bezpieczeństwa i jakości żywności oraz przekaże stosowne informacje z uwzględnieniem zaleceń na temat ewentualnego opracowania i wdrożenia planu działań naprawczych. Status bezpieczeństwa i jakości żywności może dotyczyć produktów/materiałów/usług, linii produkcyjnych i/lub zakładów danego D/PZ, ale zazwyczaj odnosi się do faktycznego miejsca produkcji. Uwaga: ten etap określa wyłącznie STATUS BEZPIECZEŃSTWA I JAKOŚCI ŻYWNOCI. Nie oznacza to, że D/PZ rzeczywiście prowadzi lub będzie prowadzić współpracę biznesową z Cargill. W firmie stosuje się następujące klasyfikacje statusu bezpieczeństwa i jakości żywności: (i) Zatwierdzono, (ii) Zatwierdzono warunkowo, (iii) Nie zatwierdzono (iv) Zdyskwalifikowano. Cargill ograniczy współpracę z D/PZ do tych, którzy uzyskali akceptowalny status bezpieczeństwa i/lub jakości żywności.

Opis klasyfikacji statusu bezpieczeństwa żywności i pasz stosowanych przez Cargill:

Zatwierdzono: Cargill może korzystać z D/PZ o statusie „Zatwierdzono”. Aby uzyskać status „Zatwierdzono”, D/PZ musi wcześniej dostarczyć Cargill podpisaną umowę dotyczącą bezpieczeństwa i jakości żywności oraz zgodności z przepisami. W celu utrzymania statusu „Zatwierdzono” D/PZ musi zapewnić aktualizację dokumentacji zgodnie z wymaganiami oraz realizować wymagania ciągle, m.in. dotyczące wyników wydajności w zakresie bezpieczeństwa i jakości żywności oraz usług.

Zatwierdzono warunkowo: Cargill może współpracować z D/PZ o statusie „Zatwierdzono warunkowo” po (i) sprawdzeniu, czy opracowano akceptowalny plan działań naprawczych i czy wspólnie uzgodniono termin jego finalizacji, i/lub (ii) po opracowaniu i wdrożeniu akceptowalnego planu w celu ograniczenia postrzeganego ryzyka. W momencie, gdy Cargill potwierdzi pomyślną realizację wprowadzonego planu działań naprawczych, status D/PZ może zostać zmieniony na „Zatwierdzono”.

Nie zatwierdzono: Cargill nie będzie korzystać z D/PZ o statusie „Nie zatwierdzono”. D/PZ o statusie „Nie zatwierdzono”, który chce zmienić go na „Zatwierdzono”, musi opracować i wdrożyć zatwierdzony przez Cargill plan działań naprawczych, a Cargill musi pomyślnie zweryfikować jego finalizację i zgodność z naszymi wymaganiami. Weryfikacja skutecznej realizacji planu działań naprawczych może obejmować audyt na miejscu.

Zdyskwalifikowano: Cargill nie będzie korzystać z D/PZ o statusie „Zdyskwalifikowano”. Status ten wskazuje, że programy bezpieczeństwa pasz i żywności D/PZ zawierają istotne braki. D/PZ, który uzyskał status „Zdyskwalifikowano”, nie może ponownie ubiegać się o bycie dostawcą Cargill przez co najmniej rok od daty otrzymania tego statusu. W przypadku ponownego starania się o nawiązanie współpracy z Cargill w odniesieniu do takiego D/PZ należy zastosować szczególnie surowy proces weryfikacji.

E. PRODUKCJE PRÓBNE

Jeśli wśród wymagań dotyczących D/PZ znajduje się produkcja próbna, D/PZ zostanie poinformowany o tym wymaganiu w procesie kwalifikacji. Produkcja próbna nie może być realizowana w zakładzie Cargill ani D/PZ, dopóki D/PZ nie uzyska satysfakcjonującego statusu bezpieczeństwa żywności. Wyniki produkcji próbnych mogą, ale nie muszą zmienić statusu D/PZ w zakresie bezpieczeństwa żywności.



IV. Zarządzanie wszystkimi typami dostawców i producentów (dotyczy wszystkich typów produkcji)

Ciągłe zarządzanie D/PZ stosowane w Cargill składa się z pięciu głównych elementów: (i) okresowego audytu i/ lub weryfikacji zgodności, (ii) ciągłego monitorowania, (iii) zarządzania zdarzeniami, (iv) planów działań naprawczych po kwalifikacji i (v) aktualizacji statusu kwalifikacji dotyczącego bezpieczeństwa i jakości żywności.

A. MONITOROWANIE POZIOMU OSIĄGNIĘTYCH WYNIKÓW

W ramach programu obejmującego D/PZ Cargill będzie w sposób ciągły monitorować poziom osiąganych wyników, stosując różne metody. Cargill przekaże każdemu D/PZ informacje o dokumentach i innych danych wymaganych na potrzeby monitorowania. Wymagane dokumenty mogą się okresowo zmieniać. Poniżej podano przykłady dokumentów i innych informacji, jakie mogą być wymagane:

- Dane techniczne produktu (np. zawartość białka, tłuszczu, błonnika, popiołu, MDF, wilgotność, wielkość cząstek)
- Wyniki badań mikrobiologicznych
- Wyniki badań poziomu zanieczyszczeń
- Miesięczne raporty dotyczące głównych wskaźników wydajności
- Audyty stron trzecich
- Karta charakterystyki produktu
- Reklamacje
- Zapisy dotyczące zarządzania zmianą
- Zapisy dotyczące wytwarzanych partii
- Karta nadzoru procesu (wartości docelowe/limity)

B. ZARZĄDZANIE ZDARZENIAMI

„Zarządzanie zdarzeniami” to sytuacja lub okoliczność, które mogą skłonić Cargill do zmiany statusu w zakresie bezpieczeństwa żywności lub innych parametrów w obrębie D/PZ. Zmiana statusu w zakresie bezpieczeństwa żywności lub innych parametrów może mieć charakter pozytywny lub negatywny. Przykłady zdarzeń powodujących zmianę statusu:

- Zdarzenia związane z wycofywaniem produktów, np. wycofanie z dystrybucji, wezwanie klientów do zwrotu
- Powtarzające się niespełnianie wymagań specyfikacji
- Zmiana dotycząca zakładu, surowca lub procesu dokonana przez D/PZ lub Cargill
- Zmiana specyfikacji dokonana przez D/PZ lub Cargill
- Wydarzenia branżowe, gospodarcze lub medialne, np. melamina
- Zmiana przepisów lub sposobu ich egzekwowania
- Trendy dotyczące głównych wskaźników wydajności
- Wyniki audytu

C. AKTUALIZACJE STATUSU KWALIFIKACJI DOTYCZĄCEGO BEZPIECZEŃSTWA I JAKOŚCI ŻYWNOCI

Jeżeli wyniki okresowego audytu i/lub weryfikacji, monitoringu bądź dochodzenia w sprawie zdarzenia wskazują na fakt, że D/PZ nie spełnia określonych przez Cargill wymagań dotyczących bezpieczeństwa żywności i/lub jakości, Cargill ma prawo zmienić status zatwierdzenia.





