



Handbuch zu den globalen Qualitätsanforderungen an Lieferanten und Lebensmittelsicherheit



I. Einführung	5
Vorwort	4
Einführung	5
Rechtliche Hinweise/Lebensmittelsicherheit	6
Lebensmittelsicherheit – Eine gemeinsame Verantwortung	6
Transparenz	6
Vertraulichkeit	6
II. Das Lieferanten-Management-Programm von ADM	7
Bewertung und Qualifizierung	7
Lieferantenprüfungen	7
Genehmigung von Lieferanten	8
Bedingte Genehmigung	8
Zugelassener Lieferantenstatus	8
Lieferantenausschluss/Streichung	8
III. Grundlegende Anforderungen	9
Verpflichtung des Managements	9
Qualitätsmanagementsystem	9
Zertifizierungen	9
Datensatzverwaltung und Dokumentenlenkung	10
Kommunikation	10
Produktspezifikationen	10
Lieferantenmanagement	11
Makler, Vertriebshändler und ausgelagerte Fertigung	11
Auftragsfertiger	11
Ausgelagerte Dienstleister	11
IV. Risikomanagement und Geschäftskontinuität	12
Geschäftskontinuitäts- und Notfallplanung	12
Korrektur- und Präventivmaßnahmen (CAPA, Corrective and Preventive Actions)	12
Erwartungen hinsichtlich Rückrufen und spezifischer Rückrufmeldungen	12
Simulierte Rückrufe	13
Rückverfolgbarkeit	13

V. Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit	14
Lebensmittelsicherheit / HACCP-Plan	14
Kontaminationskontrolle	14
Management von Allergenen	15
Umweltüberwachungsprogramm (EMP)	15
Kontrolle nichtkonformer Produkte	16
Lebensmittelbetrug / Wirtschaftlich motivierte Verfälschung	16
Standortsicherheit und Produktschutz	16
VI. Voraussetzungsprogramm-Anforderungen	17
Standortstandards, Gebäude und Fertigung	17
Hygienegerechtes Design von Equipment	17
Versorgungseinrichtungen (Wasser, Luft, Dampf, Gas)	17
Wartung von Equipment	17
Kalibrierung von Equipment/Überwachung von Messgeräten	18
Chemikalienkontrolle	18
Schmierstoffe	18
Hauswirtschaft und Hygiene	18
Abfallmanagement	18
Schädlingsbekämpfung	18
Prüfung und Stabilität	19
Transportkontrollen	19
VII. Schulungsanforderungen	20
VIII. Überwachung und kontinuierliche Verbesserung	21
IX. Glossar	22



Vorwort



Michael Tacke

VP, Direct Procurement –
Nutrition



Wade Wright

VP, Indirect Procurement

Bei ADM beginnt unser Leitbild – die Kraft der Natur zu nutzen, um das Leben zu bereichern – mit einer starken, sicheren und zuverlässigen Lieferkette. Unsere Lieferanten spielen eine wesentliche Rolle bei der Wahrung unseres Leitbilds und helfen uns sicherzustellen, dass jedes von uns gelieferte Produkt den höchsten Anforderungen an Qualität, Sicherheit und Integrität entspricht.

Dieses Handbuch zu den globalen Qualitätsanforderungen an Lieferanten und Lebensmittelsicherheit beschreibt die Anforderungen, die alle Lieferanten von ADM erfüllen müssen. Diese Erwartungen bilden die Basis für unsere Arbeit miteinander – im Einklang mit regulatorischer Compliance, Transparenz und dem gemeinsamen Streben nach exzellenten Ergebnissen.

Wir sind der Ansicht, dass Lebensmittelsicherheit keine exklusive Angelegenheit ist. Es handelt sich um eine gemeinsame Verantwortung, die Abstimmung, Wachsamkeit und Zusammenarbeit in jedem Glied der Lieferkette erfordert. Ob Lieferanten nun Inhaltsstoffe, Verarbeitungshilfsmittel, Verpackungen, Dienstleistungen oder Equipment liefern, ihre Leistungen haben direkten Einfluss auf unsere Fähigkeit, Verbraucher zu schützen, das Vertrauen in unsere Marke zu erhalten und unseren Kunden einen gleichbleibenden Wert zu bieten.

Unser Engagement für Qualität und Lebensmittelsicherheit ist unerschütterlich. ADM engagiert sich für kontinuierliche Verbesserung und eine proaktive Anpassung an regulatorische und Kundenerwartungen. Wir erwarten von unseren Lieferanten, dass sie dieselbe Denkweise übernehmen – Innovation anstreben, Verantwortlichkeit sicherstellen und in jedem Schritt offene Kommunikation fördern.

Lieferanten sind nicht einfach nur Lieferanten; sie sind Partner in unserer Mission. Wir danken Ihnen für Ihren anhaltenden Fokus auf Qualität und Integrität und freuen uns darauf, gemeinsam eine starke, belastbare und verantwortungsvolle Lieferkette aufzubauen.

Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, stellen Sie sicher, dass die Erwartungen in Ihren Vorgängen verankert sind, und kontaktieren Sie uns bei Fragen oder Anregungen. Gemeinsam können wir weiterhin mit Zuversicht liefern – heute und in Zukunft.

I. Einführung

ADM verpflichtet sich dazu, sichere Produkte zu entwickeln, herzustellen und zu vermarkten, die die Erwartungen unserer Kunden erfüllen oder übertreffen und den geltenden Gesetzen, Normen und Vorschriften entsprechen. Das ADM-Handbuch zu den globalen Qualitätsanforderungen an Lieferanten und Lebensmittelsicherheit enthält Richtlinien und Erwartungen für Lieferanten von Produkten und Dienstleistungen, die sich auf die Lebensmittelsicherheit und -qualität auswirken. Diese Anforderungen gelten für jeden Standort, der Materialien oder Dienstleistungen für ADM liefert.



Rechtshinweis/Lebensmittelsicherheit

Das ADM-Handbuch zu den globalen Qualitätsanforderungen an Lieferanten und Lebensmittelsicherheit stellt keinen Ersatz für die rechtliche Verpflichtung eines Lieferanten dar, sämtliche gesetzlichen Anforderungen zu erfüllen und ADM mit sicheren Produkten und Dienstleistungen zu beliefern. Die Lieferanten müssen sich ein detailliertes Verständnis der Rechtsvorschriften aneignen, die die von ihnen an ADM gelieferten Produkte oder Dienstleistungen regeln.

ADM erwartet von unseren Lieferanten, dass sie alle geltenden regulatorischen Anforderungen in ihren jeweiligen Tätigkeitsländern sowie in den Ländern, in denen Produkte oder Dienstleistungen geliefert werden, erfüllen. Lieferanten müssen außerdem die Anforderungen dieses Dokuments, anderer Vertragsdokumente, vereinbarter Spezifikationen sowie alle Anforderungen erfüllen, die zur Aufrechterhaltung der von ADM und ihren Kunden geforderten Zertifizierungen notwendig sind. Diese Erwartungen sind grundlegend und dienen dazu, sicherzustellen, dass unsere Lieferketten stets sichere und qualitativ hochwertige Produkte und Dienstleistungen liefern.

Dieses Handbuch regelt weder die Haftung noch die finanzielle Zuständigkeiten des Lieferanten oder von ADM im Hinblick auf die hierin genannten Zuständigkeiten. Sofern ein Liefervertrag zwischen dem Lieferanten und ADM oder einer seiner Tochtergesellschaften (ADM) besteht und es Unstimmigkeiten zwischen einem anwendbaren Liefervertrag und diesem Handbuch gibt, hat der anwendbare Liefervertrag in allen nicht qualitätsbezogenen Belangen Vorrang vor dem Handbuch, sofern im jeweiligen Liefervertrag nichts anderes bestimmt ist. Falls kein entsprechender Vertrag besteht, haben die den von ADM ausgestellten Rechnungen beigefügten Lieferungs- und Zahlungsbedingungen („AGB“) in allen nicht qualitätsbezogenen Angelegenheiten Vorrang vor diesem Handbuch, es sei denn, in diesen Lieferungs- und Zahlungsbedingungen („AGB“) ist etwas anderes angegeben.

Lebensmittelsicherheit – Eine gemeinsame Verantwortung

Gefahren für die Lebensmittelsicherheit können in jeder Phase der Lieferkette auftreten und jeden Bestandteil der Lebensmittelherstellung beeinträchtigen. Wirksame Kontrollmaßnahmen gegen diese Gefahren sind kritisch. Wir setzen auf die Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten und Partnern, um sicherzustellen, dass die von ADM verwendeten Produkte und Dienstleistungen den hohen Standards der Lebensmittelsicherheit entsprechen.



Transparenz

Um den verschiedenen regulatorischen Anforderungen, die unsere Vorgänge regeln, gerecht zu werden und sicherzustellen, dass wir die Kundenerwartungen stets erfüllen, setzen wir entschieden auf Transparenz in der Lieferkette. Unsere Lieferanten und Partner sollen diese Überzeugung teilen und uns unterstützen, indem sie die notwendigen Informationen bereitstellen. Wir sind uns bewusst, dass Transparenz ein wechselseitiger Prozess sein sollte, und wir verpflichten uns zu einem transparenten Lieferantengenehmigungsverfahren.

Vertraulichkeit

Sämtliche Informationen, Materialien oder Dokumente, die einem Lieferanten übermittelt werden, sind vertraulich zu behandeln und dürfen nicht an Personen innerhalb oder außerhalb der Organisation des Lieferanten weitergegeben werden, die nicht berechtigt sind, diese Informationen zu erhalten.





II. Das Lieferanten-Management-Programm von ADM

Bewertung und Qualifizierung

Im Rahmen des Lieferantenauswahlprozesses erhalten die Lieferanten eine Anfrage nach Information zu den zu liefernden Produkten oder Dienstleistungen. Diese Anfrage kann per Fragebogen oder auf anderem elektronischem Wege, wie z. B. per E-Mail oder über das Lieferantenportal, erfolgen. Zusätzlich könnten detaillierte Dokumente wie Spezifikationen, Zertifizierungen, Prüfberichte usw. umfasst sein. Die angeforderten Informationen können variieren und hängen von Faktoren wie dem zu liefernden Material bzw. den Dienstleistungen sowie von regions- oder standortspezifischen Vorgaben ab. Die konkreten Dokumente und erforderlichen Informationen werden zu Beginn der Lieferantenevaluierung kommuniziert.

Lieferantenprüfungen

Im Rahmen unserer Sorgfaltspflicht führen wir Prüfungen bei potenziellen und bestehenden Lieferanten durch. Unsere Prüfungen sind unterteilt in:

1. Lieferantenauswertungs- und...
2. Routineprüfungen
3. Anlassbezogene....

Die zu Beginn des Lieferantenbewertungsprozesses bereitgestellten Informationen bestimmen, ob eine Prüfung zur Vorabgenehmigung durch ADM erforderlich ist.

Regelmäßige Prüfungen sind Teil unseres Programms zur Überwachung unserer Lieferantenbasis. Diese Prüfungen erfolgen auf Grundlage von Risikobewertungen.

Prüfungen werden entweder von ADM selbst oder von beauftragten Drittparteien durchgeführt, die im Auftrag von ADM prüfen. Jeder Person oder Firma, die von ADM mit der Durchführung von Prüfungsaktivitäten beauftragt wird, ist uneingeschränkter Zugang zu den Räumlichkeiten, Prozessen, Aufzeichnungen und Dokumenten zu gewähren, die das betreffende Material bzw. die betreffenden Dienstleistungen betreffen.

Für bestimmte Materialien oder Dienstleistungen kann ADM eine Prüfung von einem Tier-2-Lieferanten verlangen. Der Tier-1-Lieferant (Lieferant, der direkt an ADM liefert) ist verpflichtet, die Prüfung zu unterstützen.

Genehmigung von Lieferanten

Für die Zulassung als Lieferant ist es erforderlich, dass ADM alle angeforderten Informationen zum Produkt oder zur Dienstleistung erhält. Dazu können detaillierte Korrektur- und Präventivmaßnahmen (CAPA) für festgestellte Nichtkonformitäten und die Schließung der identifizierten Lücken gehören.

Bedingte Genehmigung

Lieferanten können bedingt zugelassen werden, solange die Erprobung ihres Materials in der Anlage noch aussteht. Lieferanten können auch bedingt zugelassen werden, während sie auf CAPA warten. Die Genehmigung während der Wartezeit auf CAPA basiert auf einer Risikobewertung und einer gemeinsamen Abstimmung mit ADM über die Zeitpläne für die Einreichung und Umsetzung der ausstehenden CAPA.

Zugelassener Lieferantenstatus

Die vollständige Qualitätsfreigabe des Lieferanten erfolgt, wenn alle vereinbarten Anforderungen erfüllt sind, das Produkt (sofern zutreffend) getestet und als akzeptabel befunden wurde, alle angeforderten Informationen vorliegen und alle CAPA von ADM angenommen wurden.

Lieferantenausschluss/Streichung

Wir behalten uns das Recht vor, Lieferanten zu disqualifizieren, wenn ein Verstoß gegen die vertragliche Vereinbarung vorliegt. Lieferanten können auch disqualifiziert werden, wenn die von ihnen bereitgestellten Informationen nicht sachlich richtig sind, sich wesentlich ändern oder ungültig werden. Einige Beispiele für Situationen, die zur Disqualifizierung oder zur Streichung von Produkten/Dienstleistungen aus dem Portfolio führen können, sind:

1. Ablauf von Zertifizierungen, die Teil der Genehmigung waren
2. Erhebliche regulatorische Probleme im Zusammenhang mit dem Lieferanten
3. Schwerwiegende Lebensmittelsicherheitsvorfälle im Zusammenhang mit dem Lieferanten
4. Verstoß gegen die Anforderungen dieses Handbuchs
5. Eine gravierende Abweichung von der vereinbarten Produkt-/Dienstleistungsspezifikation
6. Nichtbereitstellung erforderlicher Informationen
7. Mangelhafte Leistung
8. Verstoß gegen den [ADM-Verhaltenskodex](#)
9. Alle weiteren in den Vertragsbedingungen oder Vereinbarungen genannten Kriterien
10. Wesentliche Veränderungen beim Lieferant, die ADM gefährden, wie beispielsweise die Einführung von Allergenen in einen zuvor als „Allergen Free“ geltenden Standort



III. Grundlegende Anforderungen

Verpflichtung des Managements

Wir erwarten, dass sich das oberste Management aller Lieferanten zur Aufrechterhaltung der Qualität und Sicherheit der gelieferten Waren und/oder Dienstleistungen verpflichten. Dieses Engagement wird sich in der Qualität der Waren und Dienstleistungen, im Kundenservice sowie in der Effektivität und zeitnahen Umsetzung von CAPA bei auftretenden Problemen zeigen. Das Topmanagement muss sein Engagement auch dadurch unter Beweis stellen, dass es sicherstellt, dass genügend Ressourcen zur Aufrechterhaltung der erwarteten Qualität von Waren und Dienstleistungen verfügbar sind.

Qualitätsmanagementsystem

Qualitätsmanagementsysteme, wie beispielsweise ISO 9001, schaffen die Basis für nachhaltige Qualitätsprozesse in den Bereichen Kundenorientierung, Führungsverantwortung, Mitarbeiterbeteiligung, Prozessorientierung, kontinuierliche Verbesserung, evidenzbasierte Entscheidungsfindung und Beziehungsmanagement.

Von den Lieferanten wird erwartet, dass sie über ein formales Qualitätsmanagementsystem verfügen, um sicherzustellen, dass alle notwendigen Programme zur kontinuierlichen Herstellung oder Bereitstellung sicherer, qualitativ hochwertiger Produkte und Dienstleistungen vorhanden und umgesetzt werden. Lieferanten werden dazu angehalten, mindestens die Einführung eines Qualitätsmanagementsystems nach ISO 9001 in Betracht zu ziehen.

Zertifizierungen

ADM kann für einige Produkte und Dienstleistungen Zertifizierungen durch Dritte verlangen. Die erforderlichen Zertifizierungen variieren je nach regionalen Anforderungen, ADM-Kundenanforderungen, Produkten oder Dienstleistungen. Diese Zertifizierungen können beispielsweise Lebensmittelsicherheitsmanagement (GFSI), Qualitätsmanagement (ISO 9001), Tierfuttersicherheit, religiöse Zertifizierungen (Koscher/Halal), Bio-Zertifizierungen, Nachhaltigkeitszertifizierungen usw. umfassen. Unsere Erwartung ist, dass die Lieferanten die Zertifizierungen aufrechterhalten, die die Grundlage für die Produkt- oder Service-Genehmigung bilden.

In Fällen, in denen eine Zertifizierung durch Dritte erforderlich ist, muss diese durch eine anerkannte und akkreditierte Zertifizierungsstelle ausgestellt werden.

Dokumenten- und Aufzeichnungslenkung

Lieferanten müssen ein etabliertes Verfahren für die Verwaltung von Dokumenten und Aufzeichnungen im Zusammenhang mit an ADM gelieferten Produkten oder Dienstleistungen haben, das Protokolle für die Dokumentengenehmigung, das Änderungsmanagement und die Aufbewahrung von Aufzeichnungen umfasst.

Lieferanten sind verpflichtet, ADM auf Anfrage Zugang zu allen Aufzeichnungen und Informationen über die an ADM gelieferten Produkte oder Dienstleistungen zu gewähren.

Kommunikation

Die Lieferanten müssen über ein Programm verfügen, das sicherstellt, dass alle Änderungen, die sich auf die an ADM gelieferten Produkte oder Dienstleistungen auswirken, vor der Umsetzung mitgeteilt werden. Diese Änderungen umfassen unter anderem, jedoch nicht ausschließlich, Folgendes:

- Änderungen, die sich auf vereinbarte Spezifikationen auswirken, wie z. B. Änderungen der Zutaten oder der Rezeptur
- Änderung der Spezifikation (z. B. Güte des gelieferten Materials, Haltbarkeit)
- Identifizierte Probleme, die die Lebensmittelsicherheit beeinträchtigen
- Durchsetzung durch die regulatorischen Behörden
- Änderung von Verpackung, Packungsgröße und Produktformat
- Änderung der primären oder Notfallkontaktperson
- Ablauf, Verlust oder Unterbrechungen von Zertifizierungen, die Teil der Genehmigung waren (z. B. Lebensmittelsicherheit, Handel, religiös, Umwelt, ethisch, Organic (Bio) usw.)
- Änderungen des Produktionsstandorts oder des Herstellers, falls der Lieferant ein Händler ist
- Änderungen der Eigentumsverhältnisse des liefernden Unternehmens
- Wesentliche Produktänderungen
- Änderungen des Standorts oder der Betriebsstätte

Lieferanten müssen ihren ADM-Kontakt über alle Störungen informieren, die voraussichtlich die Lieferung von Waren oder Dienstleistungen an ADM beeinträchtigen, sowie über die Ergebnisse von regulatorischen Inspektionen, die Auswirkungen auf die an ADM gelieferten Produkte haben.



Produktspezifikationen

Lieferanten von Produkten müssen über ein System zur Verwaltung der Produktspezifikationen verfügen. Jedes an ADM gelieferte Material muss den vereinbarten Spezifikationen entsprechen. Spezifikationsinformationen können Produktinformationen, Informationen zu Gefahren für die Lebensmittelsicherheit und andere Produktparameter umfassen.

Parameter wie Haltbarkeit und Lagerbedingungen müssen durch branchenweit anerkannte Testmethoden validiert worden sein und werden dabei sowohl hinsichtlich Lebensmittelsicherheit als auch Produktstabilität über die gesamte Haltbarkeitsdauer hinweg berücksichtigt.

Jegliche Angaben wie „frei von“, „Organic (Bio)“ oder „geeignet für“ müssen validiert werden, und ein unterstützendes Verifizierungsverfahren muss vorhanden sein.

Der Lieferant muss über Prüf- und Überwachungsverfahren verfügen, um sicherzustellen, dass die Produkte durchgehend den vereinbarten Spezifikationen entsprechen. Diese Verifizierungsverfahren sind Bestandteil der Produktfreigabekriterien.

Jegliche Änderungen der mit ADM abgestimmten oder übermittelten Spezifikation sind ADM vor Umsetzung der Änderungen mitzuteilen, damit ADM eine Risikobewertung hinsichtlich der Auswirkungen auf Produkt, Prozess oder Kunden durchführen kann.

Jede Abweichung von der vereinbarten Spezifikation, einschließlich Abweichungen, die nach der Lieferung eines Produkts an ADM festgestellt werden, ist ADM unmittelbar nach Erkennung der Abweichung mitzuteilen.

Jede Lieferung muss für jede Charge des Materials/Produkts entweder von einem Analysezertifikat (CoA) oder, sofern mit ADM vereinbart, von einem Konformitätszertifikat (CoC) begleitet werden. Das Analysezertifikat (CoA) ist Bestandteil der Produktfreigabekriterien und muss die vereinbarten Parameter umfassen.

Produkte sollten an ADM gemäß einem FIFO-Bestand-Management-Prozess geliefert werden. Gelieferte Materialien sollten zum Zeitpunkt der Rechnungsstellung noch mindestens 70 % ihres Gültigkeitszeitraums aufweisen.

Lieferantenmanagement

ADM-Lieferanten müssen über ein risikobasiertes Managementsystem verfügen, um ihre eigenen Lieferanten (Tier-2-Lieferanten) zu managen und zu überwachen. Tier-2-Lieferanten können Lieferanten von Produkten oder Dienstleistungen sein. Das System soll die Qualifizierung und Überprüfung von Lieferanten, die Kontrolle eingehender Materialien und das Reklamationsmanagement umfassen. Das System muss einer Überprüfung durch einen Vertreter von ADM zugänglich sein. Die Überprüfung kann Rohstoffe, Halbfertigprodukte, Dienstleistungen, Transport und Verpackung umfassen.

Makler, Vertriebshändler und ausgelagerte Fertigung

In Fällen, in denen Artikel über Makler, Händler und Vertriebspartner bezogen werden, müssen diese:

- Ausschließlich bei von ADM zugelassenen Herstellern und Standorten einkaufen, um die Einhaltung der Vorschriften für Lieferanten von ADM sicherzustellen
- Sicherstellen, dass die Hersteller und/oder Lieferanten ihrer Waren dieses Handbuch einhalten
- ADM im Voraus über jegliche Änderungen an Produktionsstandorten oder genehmigten Produktionslinien innerhalb eines genehmigten Standorts benachrichtigen
- Nachweisen, dass die Artikel bis zum Herstellungsstandort zurückverfolgt werden können und den Spezifikationen von ADM entsprechen

Auftragsfertiger

Auftragsfertiger von ADM (Co-Mans) unterliegen denselben Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsstandards wie unsere Lieferanten; daher gilt der in diesem Handbuch verwendete Begriff „Lieferant“ auch für Co-Mans. Co-Mans sind verpflichtet, ADM mindestens 30 Tage im Voraus eine schriftliche Benachrichtigung über jegliche Änderungen an zuvor vereinbarten Produktionsstandorten, Produktionslinien, Prozessen, Formeln, Etiketten, Lieferanten, Verpackungen und Fertigprodukten vorzulegen. Diese Änderungen sollten in einem von beiden Seiten unterzeichneten Fertigungsanweisungsvertrag dokumentiert werden. Außerdem müssen Co-Mans ADM über jede Abweichung von den Spezifikationen informieren – einschließlich derer, die nach der Auslieferung identifiziert wurden – die Auswirkung auf die Produktsicherheit oder Qualität haben oder eine Rufschädigung verursachen können. Alle Co-Mans müssen die entsprechenden Zertifizierungen wie z. B. Global Food Safety Initiative (GFSI), GMP+, ISO 9001 usw. einholen.

Jeder potenzielle Co-Man-Standort muss vor der Belieferung von ADM einer Überprüfung hinsichtlich Lebensmittelsicherheit, Qualität, regulatorischer Prüfung und/oder einer physischen Vor-Ort-Prüfung unterzogen werden.

In Fällen, in denen ein zugelassener Lieferant an einen Co-Man ausgelagert, muss ADM benachrichtigt werden und den neuen Produktionsstandort genehmigen dürfen.

Ausgelagerte Dienstleister

ADM hat spezifische, in Verträgen detailliert aufgeführte Anforderungen für Dienstleister, die die Lebensmittelsicherheit beeinflussen können. Diese Dienstleistungen umfassen unter anderem Wäschereien, bestimmte Kalibrierungen in Werk und Labor, Schädlingsbekämpfung, Zertifizierungsstellen, Reinigung/Desinfektion, Wartung durch Dritte usw. Die Abwicklung erfolgt fallweise.



IV. Risikomanagement und Geschäftskontinuität

Geschäftskontinuitäts- und Notfallplanung

Unvorhergesehene Ereignisse können eintreten ... und tun dies tatsächlich. Unsere Lieferanten müssen Notfall- und Geschäftskontinuitätspläne haben, um Störungen abzumildern.

Korrektur- und Präventivmaßnahmen (CAPA, Corrective and Preventive Actions)

Ein zugelassener Lieferant muss nach Identifizierung von Abweichungen im Rahmen von Vorab-Prüfungen, Routineprüfungen, Kundenreklamationen oder Abweichungen aufgrund nicht spezifikationskonformer Produkte oder Dienstleistungen einen Plan über Korrektur- und Präventionsmaßnahmen erstellen. Der zugelassene Lieferant muss außerdem ein wirksames CAPA einrichten, um Abweichungen aus Zertifizierungen Dritter wie GFSI, Kosher usw. gegebenenfalls zu beheben.

Für von ADM an den Lieferanten gemeldete Abweichungen hat der Lieferant CAPA innerhalb des festgelegten Zeitrahmens vorzulegen.

Erwartungen hinsichtlich Rückrufen und spezifischer Rückrufmeldungen

Lieferanten müssen ein etabliertes, dokumentiertes Rückrufprogramm und ein entsprechendes Team haben. Das Programm muss die Zuständigkeiten für jedes Mitglied, die Kontaktinformationen für Mitglieder des Rückrufteams und eine ADM-Kontaktliste enthalten. Sämtliche Anforderungen an Meldungen von Behörden (z. B. RFR in den USA, FSA im Vereinigten Königreich usw.) oder Zertifizierungsstellen müssen in das Rückrufprogramm aufgenommen werden.

Meldungserfordernisse:

1. Im Falle eines Rückrufs von Produkten, die an ADM geliefert wurden, muss der Lieferant ADM innerhalb von 24 Stunden benachrichtigen. Der Lieferant hat sicherzustellen, dass er eine Empfangsbestätigung über den Erhalt der Meldung erhält.

Für Auftragsfertiger, die für oder im Auftrag von ADM fertigen:

1. Im Falle eines Rückrufs von Produkten, die für oder im Auftrag von ADM hergestellt wurden, darf der Lieferant keinen Rückruf ohne vorherige Meldung und Bestätigung durch ADM einleiten.

2. Im Falle einer behördlichen Inspektion, bei der der Inspektor Produktproben von Produkten entnimmt, die für oder im Namen von ADM hergestellt wurden, teilt der Auftragsfertiger die Probe mit dem Inspektor. Ist eine Aufteilung der Probe nicht zulässig, entnimmt der Auftragsfertiger eine zweite Probe. Er notiert die von der Behörde durchgeführten Tests oder Analysen und kontaktiert ADM innerhalb einer Stunde nachdem der Inspektor das Werk verlassen hat.

Simulierte Rückrufe

Lieferanten führen jährliche Scheinrückrufe durch, sofern dies nach geltendem Recht erforderlich ist.

Auftragsfertiger müssen in festgelegten Abständen simulierte Rückrufe durchführen, um die Rückverfolgbarkeit zu überprüfen. Sie müssen auf Anfrage in der Lage sein, die Rückverfolgbarkeit der gelieferten Produkte nachzuweisen.

Rückverfolgbarkeit

Die Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit gelten für alle Komponenten, die zur Herstellung des Produkts verwendet werden (Inhaltsstoffe, Zwischenprodukte, Verarbeitungshilfsmittel, Nacharbeit und Verpackung). Lieferanten sind verpflichtet, ein dokumentiertes Programm zur Rückverfolgbarkeit von Produkten und Inhaltsstoffen in ihrer gesamten Lieferkette, sowohl vorwärts als auch rückwärts, zu besitzen. Dieses Programm muss Aufzeichnungen enthalten, die die Effektivität des Programms und seine Fähigkeit, ADM zeitnah mit kritischen Rückverfolgbarkeitsinformationen zu versorgen, belegen.

Grundlegende Programm-Anforderungen:

- a. Eindeutige Kennung für alle an ADM gelieferten Produkte
- b. Bestandsberichte (verbrauchte Menge/noch vorhandene Menge)
- c. Liste der zugelassenen Lieferanten mit Dokumentation über die Herkunft des Materials, den Herstellungsstandort, die Chargennummern, den Genehmigungsstatus, die Empfangs- und Verwendungsdaten sowie gegebenenfalls Informationen zur Aufgabenfertigung
- d. Chargenfertigungsaufzeichnungen für das Produkt, alle Komponenten und Verpackungen einschließlich Nacharbeit, zurückgehaltene oder vernichtete Materialien, verwendete Produktionslinien/Equipment, Genehmigungsstatus, Spezifikation, erforderliche Genehmigungen und Testergebnisse
- e. Dokumentation der Zeitpunkte der Warenbewegung und der Überwachungsaktivitäten, sofern Lager-/Transportanforderungen bestehen, um die Produktsicherheit und/oder Wirksamkeit sicherzustellen
- f. Versandaufzeichnungen, Transportleistungen, usw.





V. Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit

Lebensmittelsicherheit / HACCP-Plan

Jeder Lieferstandort muss einen implementierten, schriftlichen Lebensmittelsicherheits-/HACCP-Plan für alle an ADM gelieferten Materialien haben. Ausnahmen von dieser Anforderung müssen mit ADM abgesprochen werden.

Ein multidisziplinäres, funktionsübergreifendes Team muss von einer qualifizierten Person (PCQI, HACCP-Teamleiter oder vergleichbar) geleitet werden, um eine dokumentierte Risikobewertung unter Anwendung von HARPC-/HACCP-Grundsätzen durchzuführen, mit dem Ziel, etwaige Lebensmittelsicherheitsrisiken zu beseitigen oder auf eine akzeptable Ebene zu reduzieren. Die Ergebnisse dieser Bewertung sind ebenfalls zu dokumentieren.

Alle identifizierten PC/CCPs sind zu validieren und ADM mitzuteilen. Diese Validierung muss ADM zur Verfügung gestellt werden.

Alle Gefahren, die eine präventive Kontrolle erfordern, aber nicht kontrolliert werden und daher an ADM weitergegeben werden, müssen ADM schriftlich offengelegt werden (gemäß den Supply Chain PC-Anforderungen), und eine Bestätigung von ADM muss eingeholt werden.

Alle zugehörigen Mitarbeiter müssen eine Schulung zu HARPC-/HACCP-Aktivitäten erhalten.

Die Neubewertung des Lebensmittelsicherheit- / HACCP-Plans ist in definierten Frequenzen (mindestens alle zwei Jahre) durchzuführen oder wenn Programmdefizite festgestellt werden oder sich Prozesse ändern.

Kontaminationskontrolle

Lieferanten müssen Maßnahmen zur Kontrolle von Kontamination ergreifen. Dies kann eine Kontamination mit anderen Produkten, Produkten anderer Spezifikation oder mit Gefahren wie Allergenen, chemischen, biologischen oder physikalischen Schadstoffen sein. Die Kontrollen variieren je nach Produkt oder Service und werden vom ADM-Vertreter während des Onboardings/der Qualifizierung oder bei Prüfungen überprüft.

Lebensmittelkontaktmaterialien dürfen kein Kontaminationsrisiko für die Produkte darstellen. Soweit anwendbar müssen Lebensmittelkontaktmaterialien wie Verpackungen und Kunststoffoberflächen auf ihre Eignung getestet worden sein, um sicherzustellen, dass keine Migration von Stoffen aus dem Material in das Lebensmittelprodukt erfolgt.

Materialien wie Prozesschemikalien werden in geeigneten Containern gelagert, transportiert oder verpackt, die für die jeweilige Chemikalie geeignet sind, um sicherzustellen, dass das Verpackungs- oder Tankmaterial nicht in die Chemikalie und letztlich in die verarbeiteten Produkte übergeht.

Management von Allergenen

Lieferanten müssen über ein System verfügen, um das Risiko von Kreuzkontaminationen oder Kreuzkontakten mit Allergenen zu minimieren. Der Lieferant hat bei der Festlegung der Allergenkontrollen und der Produktkennzeichnung die rechtlichen Anforderungen des Verkaufslandes zu berücksichtigen.

Im Rahmen der Allergenkontrolle müssen zugelassene Lieferanten mindestens Folgendes vorweisen:

- a. Dokumentierte Risikobewertung zur Identifizierung von Allergenrisiken
- B. Dokumentierte Kontrollmaßnahmen zur Kontrolle von Allergenrisiken sind am Standort vorhanden
- c. Alle Materialien, die Allergene enthalten, wurden identifiziert und es wurden Schritte unternommen, um Kreuzkontakte zu minimieren (wo zutreffend).
- d. Reinigungsmethoden wurden validiert, um die Effektivität der Methode bei der Entfernung von Allergenen sicherzustellen (sofern zutreffend).
- e. Es sind dokumentierte Überprüfungsverfahren vorhanden, um die Effektivität der Reinigung zu überwachen.

Umweltüberwachungsprogramm (EMP)

Lieferanten, die Produkte herstellen, die mit lebensmittelbedingten Krankheitserregern in Verbindung stehen, müssen über ein Umweltüberwachungsprogramm (EMP) verfügen. Dieses Programm muss eine Hygienezonenkarte enthalten, die Bereiche nach ihrem Risiko einer Kontamination des Endprodukts kategorisiert und potenzielle Kreuzkontaminationen verhindern soll. Es sollte so konzipiert sein, dass es mikrobielle Kontaminationsrisiken innerhalb der Anlage proaktiv identifiziert, bewertet und kontrolliert.

Bei der Erstellung Ihres Umweltüberwachungsprogramms (EMP) sollte die Auswahl der Probenahmestellen den Verkehrs- und Produktfluss, das hygienische Design des Equipments sowie potenzielle Standorte für Krankheitserreger berücksichtigen. Die Probenahmestrategien müssen mit den Risikobewertungen abgestimmt sein, um eine effektive Überwachung der Kontaminationsrisiken sicherzustellen.

Das Programm muss mindestens Folgendes umfassen:

- Methode der Probenahme
- Probenstandorte: Probenahmestellen auf Grundlage einer Risikobewertung identifizieren und dokumentieren
- Testhäufigkeit
- Zielmikroorganismen
- Wissenschaftlich gültige Testmethoden
- Spezifikationsgrenzen
- Aufzeichnung und Auswertung der Ergebnisse
- Jährliche Überprüfung dieses Programms
- Überwachungspläne für Ereignisse, die das Risiko einer Kreuzkontamination verursachen können (z. B. Bauarbeiten, Dach- oder Fensterleck usw.)
- Es sind geschulte und kompetente Personen mit der Ausführung und Überwachung des Programms zu beauftragen.



Kontrolle nichtkonformer Produkte

Lieferanten müssen ein System zur Verwaltung nichtkonformer Produkte oder Materialien einrichten, um sicherzustellen, dass nichtkonforme Produkte nicht versehentlich freigegeben werden. Dies umfasst Fertigwaren, Rohmaterialien, Verpackungsmaterialien, Reinigungschemikalien, Prozesschemikalien usw.

Lebensmittelbetrug/Wirtschaftlich motivierte Verfälschung

Der Lieferant muss Schwachstellen in der Produktion und Lieferkette im Hinblick auf Lebensmittelbetrug oder wirtschaftlich motivierte Verfälschung bewerten und gegebenenfalls Strategien zur Risikominderung anlegen, um das Produkt zu schützen. Der Lieferant muss sich über historische Lebensmittelbetrügereien oder wirtschaftlich motivierte Verfälschungen im Zusammenhang mit seinen Zutaten oder den von ihm hergestellten Materialien bewusst sein.

Standortsicherheit und Produktschutz

Die Lieferanten müssen über ein Programm verfügen, um eine vorsätzliche Kontamination der Produkte während der Produktion, Lagerung und des Transports abzuschrecken und zu verhindern. Dies wird auch als „Schutz von Lebensmitteln“ oder „Ernährungssicherheit“ bezeichnet. Dieses Programm muss jährlich überprüft werden.

Darüber hinaus sollten Lieferanten Vorkehrungen treffen, um die Zugangskontrolle für den Standort und Besucher als Bestandteil dieses Programms sicherzustellen.

Lieferanten mit Sitz in den USA sowie Lieferanten, die Materialien in die Vereinigten Staaten liefern, müssen ihre FDA-Einrichtungsregistrierungen pflegen.





VI. Voraussetzungsprogramm-Anforderungen

Standortstandards, Gebäude und Fertigung

Der Standort des Lieferanten muss für die Betriebsart geeignet sein. Das Layout und Design der Anlage muss so gestaltet sein, dass Produkte oder Lebensmittelkontaktmaterial vor jeglicher Form der Kontamination, einschließlich des Zugangs von Schädlingen, geschützt sind. Die Baumaterialien müssen für die Betriebsart geeignet sein. Der Standort/die Anlage ist ordnungsgemäß instand zu halten und in einem hygienischen Zustand zu bewahren. Wird im Betrieb des Lieferanten Wasser verwendet, muss das Abflusssystem so gestaltet sein, dass eine Kontamination verhindert wird.

Hygienegerechtes Design von Equipment

Equipment und Produktkontaktflächen müssen so designed sein, dass die Produkte angemessen vor Kontaminationen aus dem Umfeld oder durch das Equipment selbst geschützt werden. Das Konstruktionsmaterial muss für das gehandhabte Produkt geeignet sein. Das Design muss so beschaffen sein, dass das Equipment oder die Oberfläche leicht und effektiv gereinigt werden kann.

Versorgungseinrichtungen (Wasser, Luft, Dampf, Gas)

Versorgungseinrichtungen wie Wasser, Luft, Dampf, Gas und Eis müssen für den vorgesehenen Verwendungszweck geeignet sein. Soweit anwendbar, ist das Wasser zu prüfen, um sicherzustellen, dass es den Anforderungen des vorgesehenen Verwendungszwecks entspricht.

Wird im Prozess Luft verwendet, muss der Lufteinlass so positioniert sein, dass keine Feuchtigkeit in den Prozess gelangt und die Luft angemessen gefiltert wird.

Prozessdampf, der für die Produktion oder auf Produktionsanlagen verwendet wird, muss aus Kesseln stammen, bei denen Zusätze verwendet werden, die gemäß den jeweiligen nationalen Vorschriften zugelassen sind.

Werden Gase wie Stickstoff oder Kohlendioxid verwendet (Lebensmittel und lebensmittelberührende Oberflächen), müssen sie eine Reinheit von mindestens 99,9 % aufweisen, gefiltert und für den Kontakt mit Lebensmitteln zertifiziert sein.

Wartung von Equipment

Alle Equipment müssen so gewartet werden, dass Kontamination vermieden wird. Es muss ein auf Risikobewertung basierendes Programm für vorbeugende Wartung vorhanden sein.

Kalibrierung von Equipment/Kontrolle von Messgeräten

Für alle empfindlichen Equipment, insbesondere für Mess-Equipment und Equipment, die die Lebensmittelsicherheit, Gesetzeskonformität und Qualität beeinflussen, muss ein Kalibrierungsprogramm vorhanden sein.

Chemikalienkontrolle

Chemikalien müssen von den zuständigen regulatorischen Behörden für den vorgesehenen Verwendungszweck zugelassen sein. Der Zugang zu Chemikalien ist kontrolliert und nur autorisiertes Personal darf darauf zugreifen. Chemikalien müssen in geeigneten Lagerorten gelagert werden und zugehörige technische Spezifikationen und Sicherheitsdatenblätter (SDB) müssen zur Verfügung stehen.

Schmierstoffe

Die verwendeten Schmierstoffe müssen für den vorgesehenen Verwendungszweck geeignet sein. Schmierstoffe müssen lebensmitteltauglich sein, wenn sie auf Equipment oder Oberflächen verwendet werden, bei denen die Gefahr eines unbeabsichtigten Kontakts mit Produkten besteht. Technische Spezifikationen, Sicherheitsdatenblätter und Konformitätsbescheinigungen müssen gemäß den jeweiligen Anforderungen vorliegen. Schmierstoffe, die auf Oberflächen verwendet werden, bei denen ein Risiko eines unbeabsichtigten Kontakts mit dem Produkt besteht, dürfen keine aromatischen Mineralölkohlenwasserstoffe (MOAH) und keine gesättigten Mineralölkohlenwasserstoffe (MOSH) enthalten.

Hauswirtschaft und Hygiene

Lieferanten müssen geeignete Reinigungs- und Hygieneprogramme haben, die sich auf den gesamten Standort, an dem Produkte für ADM hergestellt werden, erstrecken. Diese Programme müssen schriftlich festgehalten werden und die Häufigkeit der Reinigung, die Reinigungsmethoden, die zu verwendenden Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie geeignete Reinigungswerkzeuge angeben. Die Reinigungsprogramme müssen für den Vorgang geeignet sein, um eine effektive Reinigung sicherzustellen und Kreuzkontaminationen zu minimieren. Es müssen Inspektions- und Verifizierungsverfahren vorhanden sein, um die Effektivität der Programme zu bestätigen.

Abfallmanagement

Das Abfallmanagement muss die Einhaltung der entsprechenden gesetzlichen Anforderungen für die Abfallentsorgung sicherstellen.

Abfälle sind sachgemäß und zeitnah zu entsorgen. Sämtliche Abfallmaterialien und Abfallcontainer müssen in dafür vorgesehenen Bereichen ordnungsgemäß identifiziert und kontrolliert werden.

Abfallsammelcontainer und Abfallbereiche müssen sauber gehalten werden, um Schädlingsbefall zu minimieren.

Schädlingsbekämpfung

Lieferanten müssen ein wirksames integriertes Schädlingsbekämpfungs-Management-Programm haben, um die Schädlingsaktivität in den Einrichtungen des Lieferanten und den umliegenden Bereichen zu überwachen und zu kontrollieren. Dieses Programm soll geeignete Abschreckungs-, Ausschluss- sowie Beseitigungsmaßnahmen zur Schädlingsbekämpfung umfassen.



Die an dem Standort verwendeten Pestizide müssen für den vorgesehenen Zweck zugelassen sein und von einer geschulten und zertifizierten Person angewendet werden.

Lieferanten müssen für alle am Standort verwendeten Pestizide Sicherheitsdatenblätter (SDS) vorhalten und lückenlose Serviceaufzeichnungen einschließlich Dokumentation der Pestizidanwendungen gemäß den regulatorischen Anforderungen führen. Lieferanten sind außerdem verpflichtet, die Schädlingsaktivität an ihrem Standort zu überwachen und Trends zu erfassen.

Prüfung und Stabilität

Prüfmethoden müssen auf etablierten, international anerkannten Organisationen wie AOAC, USP, FCC, ISO usw. basieren oder anderweitig von ADM zur Analyse genehmigt werden. Dies gilt unabhängig davon, ob interne oder externe Labore genutzt werden.

Labore vor Ort müssen so gelegen und gestaltet sein, dass Risiken für das Produktionsumfeld vermieden werden, und sie müssen gemäß der Guten Laborpraxis (GLP) betrieben werden. Die Anforderungen an externe Labore sind zu dokumentieren und es müssen formale Genehmigungs- und Überwachungsprozesse etabliert werden. Labore sollten für alle Prüfungen gemäß Arzneibuch oder zur Lebensmittelsicherheit eine ISO 17025-Akkreditierung besitzen. Ein Nachweis über die Akkreditierung ist auf Anfrage vorzulegen.

Wenn Tests auf Krankheitserreger und/oder Allergene durchgeführt werden (intern oder extern), ist ein Produktsperverfahren einzuhalten, bis die Tests abgeschlossen und überprüft sind.

Sofern von ADM gefordert, sind Stabilitätsstudien bereitzustellen und ein fortlaufendes Programm einzurichten, um sicherzustellen, dass stabilitätsindizierende Parameter sowohl hinsichtlich Sicherheit als auch Wirksamkeit ordnungsgemäß bewertet werden.

Transportkontrollen

Die Lieferanten müssen geeignete Kontrollen für den Transport von Inhaltsstoffen, Materialien und Verpackungen einführen, die sowohl für die Herstellung als auch für den Transport von Produkten an ADM verwendet werden. Der Lieferant stellt sicher, dass das Transportfahrzeug für die Art des transportierten Produkts geeignet ist und keine Kontaminationsrisiken für das transportierte Material entstehen.

Der Lieferant muss über Verfahren zur Überprüfung der Sauberkeit und Eignung von Fahrzeugen verfügen, die Materialien oder Lebensmittelprodukte an den Standort des Lieferanten liefern.

Flüssige Lebensmittelprodukte sind in Transportfahrzeugen/Tankwagen für flüssige Massenware zu transportieren, die ausschließlich für den Lebensmitteltransport eingesetzt werden. Es müssen angemessene Reinigungsmaßnahmen und Kontrollen der vorherigen Ladung/Cargo durchgeführt werden, um die Produkte vor Kontamination mit allergenen und mikrobiellen Gefahren zu schützen.

Fahrzeuge, die an ADM liefern, dürfen zuvor nicht für den Transport von Abfallmaterialien, einschließlich, aber nicht beschränkt auf giftige Abfälle, feste Abfälle oder medizinische Abfälle, verwendet worden sein.

Fahrzeuge, die Produkte an ADM liefern oder im Auftrag von ADM (Transportdienstleister) ausliefern, müssen angemessen gesichert sein, um die Unversehrtheit der Produkte zu gewährleisten. Die Lieferanten haben sicherzustellen, dass wirksame Versiegelungsprotokolle für die Fahrzeuge vorhanden sind und eingehalten werden, um die Produkte vor vorsätzlicher Kontamination, Diebstahl oder betrügerischen Aktivitäten zu schützen.



VII. Schulungsanforderungen

Lieferanten müssen ein dokumentiertes Schulungsprogramm haben, das auf den Rollen und Verantwortlichkeiten aller Mitarbeitenden basiert, einschließlich Auftragnehmern und Zeitarbeitskräften. Schulungsanforderungen müssen je nach Rolle und/oder Aufgabe festgelegt und überwacht werden. Sie sollen so entworfen sein, dass eine konsistente Ausführung der Rolle sichergestellt wird, um Lebensmittelsicherheit, Qualität und regulatorische Anforderungen zu schützen. Kompetenznachweise sind zu dokumentieren.

Alle Mitarbeiter müssen die grundlegenden GMP/PRP-Anforderungen und die Risiken, die durch die Nichteinhaltung festgelegter Verfahren/Prozesse entstehen, sowie die Bedeutung ihrer Rolle für die Aufrechterhaltung eines sicheren und qualitativ hochwertigen Produkts verstehen.

Wenn Mitarbeiter (sowohl im operativen Bereich als auch in der Aufsicht) an oder in der Nähe eines PC/CCP-Schritts arbeiten, müssen sie eine zusätzliche Schulung zu den mit diesem Schritt verbundenen Risiken, den Dokumentationsanforderungen und den im Falle einer Abweichung zu ergreifenden Maßnahmen erhalten.

Schulungsaufzeichnungen sind zusammen mit den relevanten Informationen (Schulungsleiter, Datum, Standort, Material, Unterschriften usw.) zu führen, um einen Nachweis über die Schulung zu erbringen.



VIII. Überwachung und kontinuierliche Verbesserung

Ein unerschütterliches Bekenntnis zu Qualität und Lebensmittelsicherheit über die gesamte Lieferkette von ADM ist entscheidend für die Aufrechterhaltung der höchstmöglichen Standards für unsere Produkte. Von der Beschaffung der Materialien bis zur endgültigen Auslieferung unserer Produkte dürfen Qualität und Lebensmittelsicherheit zu keiner Zeit beeinträchtigt werden.

Jeder ADM-Lieferant ist verpflichtet, die Effizienz und Effektivität seiner Prozesse und Leistungsfähigkeit zu überwachen, um sicherzustellen, dass die gelieferten Produkte oder Dienstleistungen unseren Anforderungen entsprechen. Im Rahmen einer Partnerschaft steht Ihnen ADM zur Verfügung, um gemeinsam mit Ihnen Leistungskennzahlen zur Überwachung festzulegen und die Häufigkeit der Überprüfungen zu definieren. Der Lieferant muss gegebenenfalls Daten bereitstellen, an Besprechungen teilnehmen, auf Informationsanfragen reagieren und bidirektionale Gespräche führen, um die vertraglichen Verpflichtungen zu erfüllen.



IX. Glossar

Begriff	Definition
Association of Official Analytical Collaboration (AOAC)	Eine Vereinigung, die Regierung, Industrie und Wissenschaft zusammenbringt, um Standardmethoden der Analyse festzulegen, die die Sicherheit und Integrität von Lebensmitteln und anderen Produkten sicherstellen, die weltweit die öffentliche Gesundheit beeinflussen.
Korrektur- und Präventivmaßnahmen (CAPA, Corrective and Preventive Actions)	Eine formale Korrektur- und Präventivmaßnahme. CAPAs ermöglichen die Nachverfolgung der Einleitung und des Abschlusses von Maßnahmen in einem Berichtsformular, das bei Bedarf für andere Parteien freigegeben werden kann und als Aufzeichnung der getroffenen Maßnahmen dient.
Analysenzertifikat (COA)	Ein Dokument, das von einem Hersteller, Lieferanten oder einem akkreditierten Labor ausgestellt wird und bestätigt, dass ein Produkt oder eine Zutat getestet wurde und die entsprechenden Sicherheits-, Qualitäts- und regulatorischen Standards erfüllt.
Konformitätsbescheinigung (CoC)	Ein Dokument, das dem Certificate of Analysis ähnlich ist, jedoch eine umfassendere Erklärung darstellt, dass das Produkt alle erforderlichen gesetzlichen und branchenspezifischen Standards erfüllt, oft ohne spezifische Prüfdaten aufzulisten.
Vertragsfertiger (Co-Man)	Subunternehmer, die Inhaltsstoffe oder Produkte von ADM verarbeiten, (um-)verpacken oder weiterverarbeiten und/oder im Auftrag von ADM Halbfertig- oder Fertigprodukte herstellen und/oder die Marken von ADM verwenden.
Notfallplanung	Notfallplanung ist der Prozess, einen Notfallplan zu erstellen, um unerwartete Ereignisse oder Probleme zu bewältigen. Dabei werden potenzielle Risiken identifiziert, deren Auswirkungen bewertet und Strategien entwickelt, um zu reagieren, bevor Probleme auftreten.
Kritischer Kontrollpunkt (CCP)	Ein Schritt in einem Lebensmittelprozess, an dem eine Kontrolle angewendet werden kann und der unerlässlich ist, um eine Gefahr für die Lebensmittelsicherheit zu vermeiden oder eine solche Gefahr auf ein akzeptables Maß zu reduzieren. CCPs sind dasselbe wie eine präventive Prozesskontrolle.
Kreuzkontamination	Kontamination von einem Typ, einer Art, einer Charge oder Partie eines Produkts auf einen anderen.
Auslisten	Lieferanten, die durch ADM disqualifiziert wurden.
Abweichung	Bezieht sich auf jede Abweichung von festgelegten Verfahren zur Lebensmittelsicherheit, regulatorischen Anforderungen oder kritischen Kontrollgrenzen innerhalb eines Lebensmittelsicherheitsmanagementsystems.
Sorgfaltspflicht	Angemessene Maßnahmen, die durch eine Person oder einen Lieferanten ergriffen werden, um eine ADM- oder gesetzliche Anforderung zu erfüllen.
Wirtschaftlich motivierte Verfälschung (EMA)	Betrügerische, vorsätzliche Substitution oder Hinzufügen einer Substanz zu einem Produkt, um dessen scheinbaren Wert zu erhöhen oder die Kosten zu senken.
Umweltüberwachungsprogramm (EMP)	Ein systematischer Ansatz zur Beurteilung der Effektivität von Hygiene- und Kontaminationskontrollmaßnahmen in einer Lebensmittelproduktionsanlage.
First In First Out (FIFO)	Ein Grundsatz der Bestandsführung, der sicherstellt, dass ältere Produkte oder Inhaltsstoffe vor neueren verwendet oder verkauft werden.
Lebensmittelbetrug	Eine absichtliche Irreführung, Verfälschung, Substitution oder falsche Kennzeichnung von Lebensmittelprodukten zum Zwecke des wirtschaftlichen Gewinns.
Gefahren für die Lebensmittelsicherheit	Jeglicher biologischer, chemischer oder physikalischer Stoff in Lebensmittelprodukten, der beim Verzehr potenziell gesundheitsschädlich für den Menschen sein kann.
Lebensmittelchemikalien-Kodex (FCC, Food Chemicals Codex)	Ein Kompendium international anerkannter Standards für die Reinheit, Identität und Qualität von Lebensmittelzutaten und -zusatzstoffen. Veröffentlicht durch die USP. Sie umfasst detaillierte Spezifikationen, Testmethoden und Akzeptanzkriterien für eine breite Palette von Substanzen, die in Lebensmittelprodukten verwendet werden.
Food Standards Agency (FSA)	Eine Regierungsbehörde, die für den Schutz der öffentlichen Gesundheit und die Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit im Vereinigten Königreich zuständig ist.
Global Food Safety Initiative (GFSI)	Organisation, die Zertifizierungsstandards für Lebensmittelsicherheit entlang der globalen Lebensmittel-Lieferkette bewertet und anerkennt, um eine kontinuierliche Verbesserung der Lebensmittelsicherheit voranzutreiben.

Gute Laborpraxis (GLP)	Eine Reihe von Grundsätzen und Richtlinien, die die Qualität, Zuverlässigkeit und Integrität von Labortests und -analysen im Bereich der Lebensmittelsicherheit sicherstellen.
Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte (HACCP)	Ein Managementsystem, in dem die Lebensmittelsicherheit durch die Analyse und Kontrolle biologischer, chemischer und physikalischer Gefahren von der Rohstoffproduktion, Beschaffung und Handhabung bis zur Herstellung, Verteilung und zum Verzehr des Fertigprodukts behandelt wird.
Gefahrenanalyse und risikobasierte Präventivmaßnahmen (HARPC)	Ein Lebensmittelsicherheitsmanagementsystem, das potenzielle Gefahren in der Lebensmittelproduktion durch einen risikobasierten Ansatz identifiziert und mindert.
Gefahr	Jeder biologische, chemische (einschließlich radiologische) oder physikalische Stoff, der Krankheiten oder Verletzungen verursachen kann.
Internationale Organisation für Normung (ISO)	Eine globale Normungsorganisation, die internationale Normen entwickelt und veröffentlicht, einschließlich solcher im Bereich des Lebensmittelsicherheitsmanagements.
Key Performance Indicator (KPI)	Quantifizierbare Kennzahl, die eine Organisation nutzt, um die Leistung hinsichtlich der Erreichung ihrer strategischen und operativen Ziele zu messen oder zu vergleichen.
Nichtkonformität	Ein Produkt oder Prozess, der die festgelegten Anforderungen nicht erfüllt.
Onboarding	ADM-Qualifizierungsprozess zur Bewertung potenzieller Lieferanten
Erreger	Ein Mikroorganismus, der Krankheiten verursachen kann und eine Gefahr für die öffentliche Gesundheit darstellt. Krankheitserreger können Bakterien, Viren, Pilze oder Parasiten sein.
Präventive Kontrolle (Preventive Control, PC)	Risikobasierte, angemessene Verfahren, Praktiken und Prozesse, die von einer sachkundigen Person im Bereich der sicheren Herstellung, Verarbeitung, Verpackung oder Lagerung von Lebensmitteln angewendet werden, um die im Rahmen der Gefahrenanalyse identifizierten Gefahren signifikant zu minimieren oder zu verhindern und die mit dem aktuellen wissenschaftlichen Verständnis der sicheren Herstellung, Verarbeitung, Verpackung oder Lagerung von Lebensmitteln zum Zeitpunkt der Analyse übereinstimmen.
Produkte	Produkte, Rohstoffe, Verpackungen, Prozesschemikalien
Qualifizierte Person für vorbeugende Kontrollen (PCQI)	Eine qualifizierte Person, die eine Ausbildung in der Entwicklung und Anwendung risikobasierter Präventionskontrollen erfolgreich abgeschlossen hat, die mindestens einem von der FDA als angemessen anerkannten standardisierten Lehrplan entspricht, oder die anderweitig aufgrund ihrer Berufserfahrung für die Entwicklung und Anwendung eines Lebensmittelsicherheitssystems qualifiziert ist.
Meldepflichtiges Lebensmittelregister (RFR, Reportable Food Registry)	Nur in den USA oder solchen, die der FDA-Jurisdiktion unterliegen; Inkrafttreten am 8. September 2009 gemäß Abschnitt 417 des Food Drug and Cosmetic Act (21 U.S.C.). 350f). Dieses Gesetz ist im FDA Amendments Act von 2007 (Pub. L. 110-085, Abschnitt 1005 [a] [4]) festgelegt.
Sicherheitsdatenblatt (SDS)	Das Sicherheitsdatenblatt enthält Informationen wie die Eigenschaften jeder Chemikalie; die physischen, gesundheitlichen und umweltbedingten Gesundheitsrisiken; Schutzmaßnahmen; und Sicherheitsvorkehrungen für die Handhabung, Lagerung und den Transport der Chemikalie.
Hygiene	Ein umfassender Prozess der Reinigung und Desinfektion von Lebensmittelverarbeitungsumfeld, Equipment, Utensilien und Oberflächen, um Kontamination zu verhindern und die Sicherheit der Lebensmittelprodukte sicherzustellen.
Lieferanten-Korrekturmaßnahmenanfrage (SCAR)	Eine formelle Anfrage, die an einen Lieferanten gerichtet wird, wenn eine Lebensmittelzutat, ein Verpackungsmaterial oder ein Produkt die Sicherheits-, Qualitäts-, Vertrags- oder regulatorischen Anforderungen nicht erfüllt.
Tier-1-Lieferant	Ein Tier-1-Lieferant ist ein Unternehmen, das ADM direkt ein Produkt oder eine Dienstleistung liefert. Tier-1-Lieferanten sind dem Unternehmen, das sie beliefern, am nächsten und sind oft das vorletzte Glied in der Lieferkette.
Tier-2-Lieferant	Ein Tier-2-Lieferant ist ein Unternehmen, das Ressourcen für einen Tier-1-Lieferanten bereitstellt, welcher ein direkter Lieferant von ADM ist. Tier-2-Lieferanten werden auch als Sekundärlieferanten bezeichnet.
Tier-3-Lieferant	Tier-3-Lieferanten oder -Partner sind eine Stufe weiter vom Endprodukt entfernt und arbeiten typischerweise im Rohstoffbereich.
US-Amerikanisches Arzneibuch (USP, United States Pharmacopeia)	Bezeichnet eine Reihe von Qualitätsstandards und Testmethoden, die von der United States Pharmacopeia Convention festgelegt wurden, um die Identität, Reinheit, Stärke und Konsistenz von Lebensmittelzutaten, Nahrungsergänzungsmitteln und Arzneimitteln sicherzustellen.



**Handbuch zu den globalen
Qualitätsanforderungen an Lieferanten
und Lebensmittelsicherheit**

COE.QAL.SQ.MAN.001

Datum der Ausstellung: 31.12.2025

Version: 1

Globaler Hauptsitz

77 West Wacker Drive, Suite 4600

Chicago, Illinois 60601

United States of America