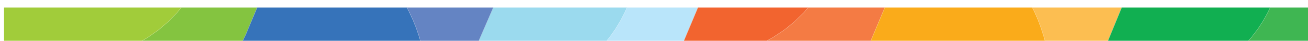




Manuel des attentes en matière de qualité des fournisseurs mondiaux et de salubrité alimentaire



I. Introduction	5
Préface	4
Introduction	5
Avis juridique/Salubrité alimentaire.	6
Salubrité alimentaire – Une responsabilité partagée	6
Transparence	6
Confidentialité	6
II. Programme de gestion des fournisseurs d'ADM.	7
Évaluation et qualification	7
Audits des fournisseurs	7
Approbation des fournisseurs	7
Approbation conditionnelle	8
Statut de fournisseur approuvé	8
Disqualification et radiation du fournisseur	8
III. Exigences fondamentales.	9
Engagement de la direction	9
Système de gestion de la qualité	9
Certifications	9
Tenue des dossiers et contrôle des documents	10
Communication	10
Spécifications du produit.	10
Gestion des fournisseurs	11
Courtiers, distributeurs et fabrication externalisée	11
Fabricants sous contrat.	11
Prestataires de services externalisés	11
IV. Gestion des risques et continuité des activités	12
Continuité des activités et planification des mesures d'urgence	12
Mesures correctives et préventives (CAPA).	12
Rappels et attentes particulières en matière de notification des rappels	12
Rappels simulés.	13
Traçabilité	13

V. Exigences en matière de salubrité alimentaire	14
Plan de salubrité alimentaire/HACCP	.14
Contrôle de la contamination	.14
Gestion des allergènes	.15
Programme de surveillance environnementale (EMP)	.15
Contrôle des produits non conformes	.16
Fraude alimentaire ou adultération à motivation économique	.16
Sécurité des sites et défense des produits	.16
VI. Exigences des programmes préalables	17
Normes du site, bâtiment et fabrication	.17
Conception hygiénique de l'équipement	.17
Installations utilitaires (eau, air, vapeur, gaz)	.17
Entretien de l'équipement	.17
Étalonnage de l'équipement/Contrôle des dispositifs de mesure	.18
Contrôle des produits chimiques	.18
Lubrifiants	.18
Entretien ménager et hygiène	.18
Gestion des déchets	.18
Gestion des ravageurs	.19
Essais et stabilité	.19
Contrôles des transports	.19
VII. Exigences de formation	20
VIII. Surveillance et amélioration continue	21
IX. Glossaire	22



Préface



Michael Tacke
VP, Approvisionnement
direct – Nutrition



Wade Wright
VP, Approvisionnements
indirects

Chez ADM, notre mission, qui consiste à libérer le pouvoir de la nature pour enrichir des vies, commence par une chaîne d'approvisionnement forte, sécuritaire et fiable. Nos fournisseurs jouent un rôle essentiel dans le respect de cet objectif, en nous aidant à garantir que chaque produit que nous livrons respecte les normes les plus élevées en matière de qualité, de sécurité et d'intégrité.

Ce manuel des attentes en matière de qualité des fournisseurs mondiaux et de salubrité alimentaire décrit les exigences que tous les fournisseurs ADM doivent respecter. Ces attentes servent de fondement à notre façon de travailler ensemble, laquelle repose sur la conformité réglementaire, la transparence et un engagement partagé envers l'excellence.

Nous pensons que la salubrité alimentaire n'est pas exclusive. Il s'agit d'une responsabilité collective qui exige une harmonisation, une vigilance et une collaboration à tous les niveaux de la chaîne d'approvisionnement. Qu'il s'agisse d'un fournisseur d'ingrédients directs, d'auxiliaires technologiques, d'emballages, de services ou d'équipements, sa performance a une incidence directe sur notre capacité à protéger les consommateurs, à maintenir la confiance envers la marque et à offrir une valeur constante à nos clients.

Notre engagement envers la qualité et la salubrité alimentaire est inébranlable. ADM s'engage à l'amélioration continue et à s'adapter de manière proactive aux attentes réglementaires et des clients. Nous attendons de nos fournisseurs qu'ils adoptent le même état d'esprit, en recherchant l'innovation, en assumant la responsabilité et en favorisant une communication ouverte à chaque étape.

Les fournisseurs ne sont pas uniquement des vendeurs; ils sont nos partenaires dans notre mission. Nous vous remercions pour votre engagement continu envers la qualité et l'intégrité, et nous avons hâte de bâtir ensemble une chaîne d'approvisionnement forte, résiliente et responsable.

Veuillez passer en revue ce manuel attentivement, assurez-vous que les attentes sont intégrées dans vos opérations et communiquez avec nous pour toute question ou suggestion. Ensemble, nous pouvons continuer à livrer en toute confiance, aujourd'hui et à l'avenir.

I. Introduction

ADM s'engage à développer, à produire et à commercialiser des produits sécuritaires qui répondent ou surpassent les attentes de nos clients et respectent les lois, normes et règlements applicables. Le manuel des attentes en matière de qualité des fournisseurs mondiaux et de salubrité alimentaire d'ADM établit les lignes directrices et les attentes à l'intention des fournisseurs de produits et de services ayant une incidence sur la salubrité alimentaire et la qualité des aliments. Ces exigences s'appliquent à tout site ou à tout emplacement fournissant des matériaux ou des services à ADM.



Avis juridique/Salubrité alimentaire

Le manuel des attentes en matière de qualité des fournisseurs mondiaux et de salubrité alimentaire d'ADM n'a pas pour but de remplacer la responsabilité légale d'un fournisseur de satisfaire à toutes les exigences légales applicables et de fournir à ADM des produits et services sécuritaires. Les fournisseurs doivent acquérir une compréhension approfondie des lois qui régissent les produits ou services qu'ils fournissent à ADM.

ADM attend de ses fournisseurs qu'ils respectent toutes les exigences réglementaires applicables dans leurs pays d'activité ainsi que dans les pays où les produits ou services sont livrés. Les fournisseurs doivent également satisfaire aux exigences de ce document, des autres documents contractuels, des spécifications convenues ainsi qu'à toutes les exigences nécessaires au maintien des certifications requises par ADM et leurs clients. Ces attentes sont fondamentales, établies afin d'assurer que nos chaînes d'approvisionnement fournissent constamment des produits et services sûrs et de qualité.

Le présent manuel ne définit en aucun cas la responsabilité ou les obligations financières du Fournisseur ou d'ADM pour les responsabilités décrites dans le présent document. Si un Accord de Fourniture est en vigueur entre le Fournisseur et ADM ou l'une de ses sociétés affiliées (ADM), et qu'il existe des incohérences entre un Accord de Fourniture applicable et le présent manuel, l'Accord de Fourniture applicable aura préséance sur le manuel pour toutes les questions non liées à la qualité, sauf indication contraire dans ledit Accord de Fourniture. S'il n'existe aucun Accord de Fourniture applicable, les conditions générales accompagnant les factures émises par ADM priment sur le manuel pour toutes les questions non liées à la qualité, sauf indication contraire dans ces conditions générales.

Salubrité alimentaire – Une responsabilité partagée

Les risques liés à la salubrité alimentaire peuvent survenir à n'importe quel stade de la chaîne d'approvisionnement et toucher tout intrant de la fabrication alimentaire. Des mesures de contrôle efficaces de ces dangers sont essentielles. Nous comptons sur la coopération de nos fournisseurs et de nos partenaires afin de garantir que les produits et services utilisés par ADM respectent des normes élevées de salubrité alimentaire.



Transparence

Pour respecter les diverses exigences réglementaires régissant nos opérations et garantir que nous répondons constamment aux attentes des clients, nous croyons fermement à la transparence de la chaîne d'approvisionnement. Nos fournisseurs et nos partenaires doivent partager cette croyance et nous soutenir en fournissant les informations nécessaires. Nous comprenons que la transparence doit être un processus bilatéral et nous nous engageons à assurer la transparence du processus d'approbation des fournisseurs.

Confidentialité

Tout renseignement, matériel ou document communiqué à un fournisseur doit être traité de façon confidentielle et ne doit pas être partagé avec des personnes, à l'intérieur ou à l'extérieur de l'organisation du fournisseur, qui ne sont pas autorisées à avoir accès à ces informations.





II. Programme de gestion des fournisseurs d'ADM

Évaluation et qualification

Dans le cadre du processus de sélection des fournisseurs, une demande d'information sur les produits ou services à fournir leur sera adressée. Cette demande peut être transmise au moyen d'un questionnaire ou d'autres moyens électroniques tels qu'un courriel ou un portail des fournisseurs. De plus, elle peut inclure des documents détaillés tels que des spécifications, des certifications, des rapports d'audit, etc. Les renseignements demandés varient et dépendent de facteurs tels que le matériel/service à fournir ainsi que les exigences spécifiques à la région ou à l'emplacement. Les documents exacts et les renseignements requis seront communiqués au début du processus d'évaluation du fournisseur.

Audits des fournisseurs

Dans le cadre de notre diligence raisonnable, nous auditons les fournisseurs potentiels et existants. Nos audits sont divisés de la manière suivante :

1. Audits d'évaluation et de qualification des fournisseurs
2. Audits de routine
3. Audits « pour cause » (en raison d'une non-conformité ou d'une action réglementaire)

Les renseignements fournis au début du processus d'évaluation des fournisseurs permettront de déterminer si un audit de préapprobation ADM est requis.

Les audits de routine font partie de notre programme de surveillance de la base d'approvisionnement. Ces audits sont fondés sur une analyse des risques.

Les audits sont réalisés par ADM ou par des tiers mandatés qui effectuent les audits pour le compte d'ADM. Toute personne ou entreprise mandatée par ADM pour effectuer des activités d'audit bénéficiera d'un accès illimité aux locaux, aux procédés, aux dossiers et aux documents liés au matériel ou service concerné.

Pour certains matériaux ou services, ADM peut exiger un audit d'un fournisseur de niveau 2. Le fournisseur de niveau 1 (fournisseur fournissant directement à ADM) doit faciliter l'audit.

Approbation du fournisseur

L'approbation du fournisseur dépend de la réception par ADM de toutes les informations demandées pour le produit ou service. Cela peut inclure des mesures correctives et préventives détaillées (CAPA) pour toute non-conformité découverte et pour combler les lacunes décelées.

Approbation conditionnelle

Les fournisseurs peuvent être approuvés conditionnellement en attendant les essais en usine de leur matériel. Les fournisseurs peuvent aussi être approuvés conditionnellement en attendant les CAPA. L'approbation en attendant les CAPA repose sur l'évaluation des risques et sur une entente commune avec ADM concernant les délais de soumission et de mise en œuvre des CAPA en suspens.

Statut de fournisseur approuvé

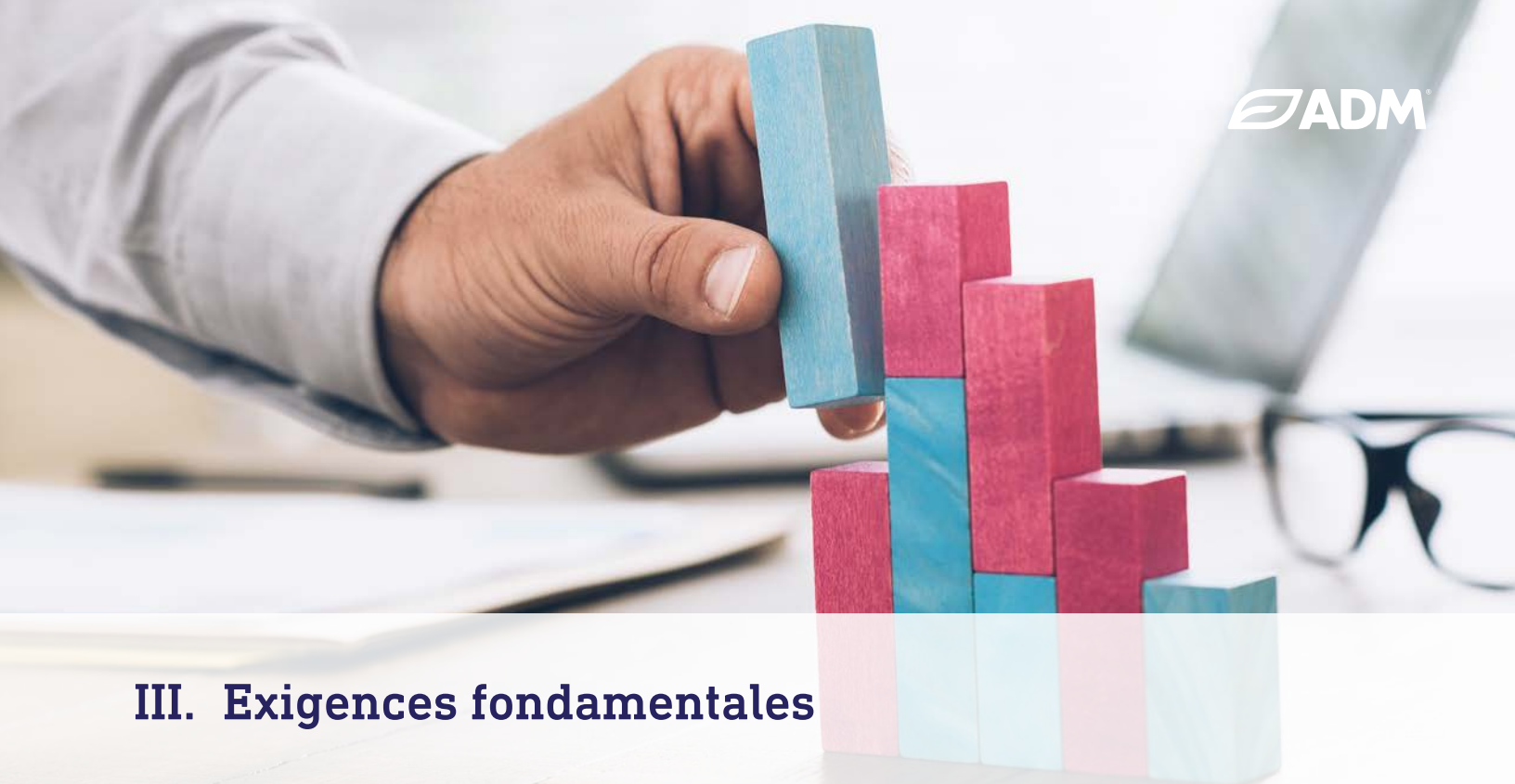
L'approbation complète de la qualité du fournisseur a lieu lorsque toutes les exigences convenues ont été respectées, que le produit (le cas échéant) a été testé et jugé acceptable, que toutes les informations demandées ont été fournies, et que toutes les CAPA ont été acceptées par ADM.

Disqualification/Retrait du fournisseur

Nous nous réservons le droit de disqualifier les fournisseurs en cas de violation du contrat. Les fournisseurs peuvent également être disqualifiés si leurs informations fournies ne sont pas factuelles, changent substantiellement ou deviennent caduques. Voici quelques exemples de situations pouvant entraîner la disqualification ou la radiation d'un produit ou d'un service :

1. Expiration des certifications qui faisaient partie de l'approbation.
2. Problèmes réglementaires importants concernant le fournisseur.
3. Événements importants liés à la salubrité alimentaire concernant le fournisseur.
4. Écart important par rapport à la spécification convenue du produit/service.
5. Non-conformité aux exigences de ce manuel.
6. Défaut de fournir l'information requise.
7. Mauvaise performance.
8. Non-conformité au [Code de conduite d'ADM](#).
9. Tout autre critère mentionné dans les conditions du contrat ou de l'entente.
10. Changements importants chez le fournisseur exposant ADM à des risques, comme l'introduction d'allergènes dans un site auparavant « sans allergènes ».





III. Exigences fondamentales

Engagement de la direction

Nous nous attendons à ce que la haute direction de tous les fournisseurs s'engage à maintenir la qualité et la sécurité des biens et/ou services fournis. Cet engagement se manifestera par la qualité des biens et services, le service à la clientèle ainsi que par l'efficacité et la rapidité des CAPA lorsque des problèmes surviennent. La haute direction doit également démontrer son engagement en s'assurant que des ressources suffisantes sont disponibles pour maintenir la qualité attendue des biens et services.

Système de gestion de la qualité

Les systèmes de gestion de la qualité tels que la norme ISO 9001 fournissent la base de processus de qualité durables pour l'orientation client, l'engagement de la direction, l'engagement du personnel, l'approche processus, l'amélioration, la prise de décision fondée sur des preuves et la gestion des relations.

Les fournisseurs doivent disposer d'un système formel de gestion de la qualité afin de garantir la mise en œuvre de tous les programmes nécessaires pour fabriquer ou fournir de façon constante des produits et services sûrs et de qualité. Les fournisseurs sont encouragés à envisager, au minimum, d'opérer selon un système de gestion de la qualité conforme à la norme ISO 9001.

Certifications

ADM peut exiger des certifications tierces pour certains produits et services. Les certifications requises varient en fonction des exigences régionales, des exigences des clients d'ADM, des produits ou des services. Ces certifications peuvent inclure la gestion de la salubrité alimentaire (GFSI), la gestion de la qualité (ISO 9001), la sécurité de l'alimentation animale, les certifications religieuses (cacher/halal), l'agriculture biologique, la durabilité, etc. Nous nous attendons à ce que les fournisseurs maintiennent les certifications qui ont constitué la base de l'approbation du produit ou du service.

Dans les cas où une certification tierce est exigée, celle-ci doit être délivrée par un organisme de certification reconnu et accrédité.

Tenue des dossiers et contrôle des documents

Les fournisseurs doivent avoir un processus établi pour gérer la documentation et les dossiers liés aux produits ou services fournis à ADM, ce qui inclut des protocoles pour l'approbation des documents, la gestion des changements et la conservation des dossiers.

Les fournisseurs doivent accorder l'accès à tous les dossiers et renseignements relatifs aux produits ou aux services fournis à ADM sur demande.

Communication

Les fournisseurs doivent mettre en place un programme pour s'assurer que tous les changements ayant une incidence sur les produits ou services fournis à ADM soient communiqués avant leur mise en œuvre. Ces changements incluent, sans s'y limiter, les éléments suivants :

- Changements affectant les spécifications convenues, comme les ingrédients ou le changement de recette.
- Modification de la spécification (p. ex. grade du matériau fourni, durée de conservation).
- Problèmes décelés ayant une incidence sur la salubrité alimentaire.
- Mesures d'application prises par les autorités réglementaires.
- Changement du conditionnement, de la taille du conditionnement et du format du produit.
- Changement du contact principal ou du contact d'urgence.
- Expiration de certifications qui faisaient partie de l'approbation (p. ex. en matière de salubrité alimentaire, commerciale, religieuse, environnementale, éthique, biologique, etc.).
- Changements de site de fabrication ou de fabricant, si le fournisseur est un distributeur.
- Changements de propriétaire de l'entreprise fournisseur.
- Modifications significatives du produit.
- Changements d'emplacement ou de site.

Les fournisseurs doivent informer leur contact ADM de tout événement perturbateur susceptible d'affecter l'approvisionnement de biens ou de services à ADM, ou de tout résultat d'inspection réglementaire ayant une incidence sur les produits fournis à ADM.



Spécifications du produit

Les fournisseurs de produits doivent avoir un système en place pour maintenir les spécifications des produits. Chaque matériau fourni à ADM doit répondre aux spécifications convenues. Les spécifications peuvent inclure des renseignements sur le produit, les risques liés à la salubrité alimentaire et d'autres paramètres du produit.

Des paramètres tels que la durée de conservation et les conditions d'entreposage doivent avoir été validés au moyen de méthodes d'essai reconnues par l'industrie et doivent tenir compte à la fois de la salubrité alimentaire et de la stabilité du produit tout au long de la durée de conservation.

Toute allégation telle que « exempt de », « biologique/bio » ou « convient à » doit être validée, et une procédure de vérification à l'appui doit être en place.

Le fournisseur doit mettre en place des procédures de vérification et de surveillance afin de s'assurer que les produits respectent de façon cohérente les spécifications convenues. Ces procédures de vérification feront partie des critères de libération du produit.

Tout changement à la spécification convenu ou partagé avec ADM doit être communiqué à ADM avant sa mise en œuvre, afin qu'ADM puisse procéder à une analyse des risques concernant le produit, le processus ou le client.

Toute déviation par rapport à la spécification convenue, y compris les déviations décelées après la livraison d'un produit à ADM, doit être communiquée à ADM dès que la déviation est décelée.

Chaque livraison doit être précédée ou accompagnée d'un certificat d'analyse (CoA) ou, si ADM l'a approuvé, d'un certificat de conformité (CoC) pour chaque lot de matériau/produit. Le CoA doit faire partie des critères de libération du produit et couvrir les paramètres convenus.

Les produits doivent être livrés à ADM conformément au processus de gestion des stocks Premier entré, premier sorti (FIFO). Les matériaux livrés doivent avoir au moins 70 % de leur période de validité restante au moment de la facturation.

Gestion des fournisseurs

Les fournisseurs d'ADM doivent disposer d'un système de gestion basé sur les risques pour gérer et surveiller leurs propres fournisseurs (fournisseurs de niveau 2). Les fournisseurs de niveau 2 peuvent être des fournisseurs de produits ou de services. Le système doit inclure la qualification des fournisseurs, la vérification, le contrôle des matériaux entrants et la gestion des plaintes. Le système doit être ouvert à un examen par un représentant d'ADM. L'examen peut inclure les matières premières, les produits semi-finis, les services, le transport et l'emballage.

Courtiers, distributeurs et fabrication externalisée

Dans les cas où les articles sont achetés par l'intermédiaire de courtiers, de courtiers, de distributeurs et de commerçants, ils doivent respecter ce qui suit :

- N'acheter qu'auprès de fabricants et de sites de fabrication approuvés par ADM afin d'assurer la conformité aux exigences d'ADM.
- Veiller à ce que leurs fabricants et/ou fournisseurs de biens se conforment à ce manuel.
- Notifier ADM à l'avance de tout changement aux emplacements de fabrication ou aux lignes de fabrication approuvées dans un emplacement approuvé.
- Démontrer que les produits peuvent être retracés jusqu'au site de fabrication et répondent aux spécifications d'ADM.

Fabricants sous contrat

Les fabricants sous contrat ADM (Co-Mans) sont soumis aux mêmes normes de qualité et de sécurité alimentaire que nos fournisseurs. Par conséquent, le terme « fournisseur » utilisé dans ce manuel s'applique également aux Co-Mans. Les Co-Mans doivent fournir à ADM un avis écrit au moins 30 jours avant tout changement apporté à des emplacements de fabrication, lignes de production, procédés, formules, étiquettes, fournisseurs, emballages et produits finis préalablement convenus. Ces changements devraient être documentés dans une entente « Manufacturing Instruction Agreement » signée par les deux parties. De plus, les Co-Mans doivent aviser ADM de tout écart par rapport aux spécifications, y compris ceux relevés après la livraison, pouvant compromettre la sécurité ou la qualité du produit, ou nuire à la réputation. Tous les Co-Mans doivent obtenir des certifications appropriées telles que l'Initiative mondiale pour la salubrité alimentaire (GFSI), GMP+, ISO 9001, etc.

Chaque établissement Co-Man potentiel devra faire l'objet d'un examen de salubrité alimentaire, de qualité, réglementaire et/ou d'audit physique sur place avant de fournir à ADM.

Dans les cas où un fournisseur approuvé sous-traite à un Co-Man, ADM doit être informée et autorisée à approuver le nouveau site de fabrication.

Fournisseurs de services externalisés

ADM aura des exigences précises, détaillées dans des contrats, pour les fournisseurs de services qui peuvent avoir une incidence sur la salubrité alimentaire. Ces services incluent, sans s'y limiter, la blanchisserie, certaines calibrations d'usines et de laboratoires, la lutte antiparasitaire, les organismes de certification, le nettoyage/désinfection, l'entretien effectué par des tiers, etc. Ceux-ci seront gérés au cas par cas.



IV. Gestion des risques et continuité des activités

Continuité des activités et planification des contingences

Des événements imprévus peuvent survenir, et cela arrive bel et bien. Nos fournisseurs doivent avoir en place des plans de contingence et de continuité des activités pour atténuer les événements perturbateurs.

Mesures correctives et préventives (CAPA)

Un fournisseur approuvé doit élaborer un plan d'action correctif et préventif à la suite de toute non-conformité décelée lors d'audits préalables à l'approbation, d'audits de routine, de plaintes de clients ou de non-conformités soulevées en raison de produits ou services hors spécifications fournis. Le fournisseur approuvé doit également mettre en place un plan CAPA efficace pour éliminer les non-conformités provenant des certifications tierces telles que GFSI, Cacher, etc., le cas échéant.

Pour les non-conformités soulevées par ADM auprès du fournisseur, le fournisseur doit soumettre des CAPA dans le délai imparti.

Rappels et attentes précises en matière de notifications de rappel

Les fournisseurs doivent avoir un programme de rappel établi et documenté ainsi qu'une équipe de rappel. Le programme doit inclure les responsabilités de chaque membre, les coordonnées des membres de l'équipe de rappel et une liste de contacts d'ADM. Toute exigence relative aux notifications aux agences (p. ex. RFR aux États-Unis, FSA au Royaume-Uni, etc.) ou aux organismes de certification doit être incluse dans le programme de rappel.

Exigences en matière de notification :

1. En cas de rappel impliquant des produits livrés à ADM, le fournisseur doit en informer ADM dans les 24 heures. Le fournisseur doit s'assurer de recevoir un accusé de réception de la notification.

Pour les fabricants sous contrat qui produisent pour ADM ou en son nom :

1. En cas de rappel impliquant des produits fabriqués pour ADM ou en son nom, le fournisseur ne doit pas lancer de rappel sans notification préalable et confirmation de réception de la part d'ADM.

2. Dans le cas d'une inspection réglementaire où l'inspecteur prélève des échantillons de produits pour ADM ou en son nom, le fabricant sous contrat doit partager l'échantillon avec l'inspecteur. Si le partage de l'échantillon n'est pas autorisé, le fabricant sous contrat doit prélever un échantillon en double. Ils doivent noter les tests ou analyses que l'agence effectuera et contacter ADM dans l'heure suivant le départ de l'inspecteur.

Rappels simulés

Les fournisseurs devront procéder à des rappels simulés annuels lorsque la loi applicable l'exige.

Les co-manufacturiers doivent effectuer des rappels simulés à des fréquences définies afin de mettre à l'épreuve la traçabilité. Ils doivent être en mesure d'assurer la traçabilité des produits fournis, sur demande.

Traçabilité

Les exigences de traçabilité s'appliquent à tous les composants utilisés pour produire le produit (ingrédients, intermédiaires, aides de traitement, réintégration et emballage). Les fournisseurs doivent disposer d'un programme écrit de traçabilité des produits/ingrédients tout au long de leur chaîne d'approvisionnement, en amont et en aval. Ce programme doit inclure des dossiers démontrant son efficacité et sa capacité à fournir rapidement à ADM des informations critiques sur la traçabilité.

Exigences de base du programme :

- a. Identifiant unique pour tous les produits livrés à ADM.
- b. Rapports d'inventaire (quantité utilisée/quantité en stock).
- c. Liste des fournisseurs approuvés avec documentation sur l'origine des matériaux, le site de fabrication, les numéros de lot, le statut d'approbation, les dates de réception et d'utilisation et les renseignements sur la fabrication en sous-traitance (le cas échéant).
- d. Dossiers de production par lots pour le produit; tous les composants et emballages, y compris les retravaillés; matériaux retenus ou détruits; lignes de production/équipements utilisés; statut d'approbation; spécification; approbations requises; résultats des tests.
- e. Consignation des dates de déplacement et des activités de surveillance lorsqu'il existe des exigences de stockage ou de transport visant à garantir la sécurité ou l'efficacité du produit.
- f. Dossiers d'expédition, service de transport, etc.





V. Exigences en matière de salubrité alimentaire

Plan de salubrité alimentaire/HACCP

Chaque site fournisseur doit posséder un plan de salubrité alimentaire/HACCP rédigé et mis en œuvre pour tous les matériaux destinés à ADM. Les exceptions à cette exigence doivent être discutées avec ADM.

Une équipe multidisciplinaire et interfonctionnelle doit être dirigée par une personne qualifiée (PCQI, chef d'équipe HACCP ou similaire) pour effectuer une évaluation documentée des risques en utilisant les principes HARPC/HACCP afin d'éliminer ou de réduire tout risque pour la salubrité alimentaire à des niveaux acceptables. Les résultats de cette évaluation doivent également être documentés.

Tout PC/CCP décelé doit être validé et communiqué à ADM. Cette validation doit être mise à la disposition d'ADM.

Tout danger nécessitant un contrôle préventif qui n'est PAS contrôlé et transmis à ADM doit être divulgué par écrit à ADM (conformément aux exigences de contrôle préventif de la chaîne d'approvisionnement), et un accusé de réception doit être obtenu d'ADM.

Tous les employés concernés doivent recevoir une formation relative aux activités HARPC/HACCP.

La réévaluation du plan de salubrité alimentaire/HACCP doit avoir lieu à des fréquences définies (au moins tous les deux ans), ou lorsque des lacunes du programme sont constatées ou que des changements dans les procédés surviennent.

Contrôle de la contamination

Les fournisseurs doivent mettre en place des mesures pour contrôler la contamination. Il peut s'agir d'une contamination par d'autres produits, des produits d'une spécification différente, ou d'une contamination par des risques tels que des allergènes, des contaminants chimiques, biologiques ou physiques. Les contrôles varient selon le produit ou le service et doivent être examinés par le représentant ADM lors de l'intégration, de la qualification ou des audits.

Les matériaux destinés au contact alimentaire ne doivent entraîner aucun risque de contamination pour les produits. Le cas échéant, les matériaux en contact avec les aliments tels que les emballages et les surfaces en plastique doivent avoir été testés pour s'assurer qu'ils sont appropriés et qu'il n'y a pas de migration de substances du matériau vers le produit alimentaire.

Les matériaux tels que les produits chimiques de procédé seront entreposés, transportés ou emballés dans des contenants appropriés, selon le type de produit chimique, afin de garantir que le matériau de l'emballage ou du réservoir ne migre pas dans le produit chimique et, ultimement, dans le produit transformé.

Gestion des allergènes

Les fournisseurs doivent mettre en place un système pour réduire au minimum le risque de contamination croisée ou de contact croisé avec des allergènes. Le fournisseur doit tenir compte des exigences légales du pays de vente lors de l'établissement des contrôles des allergènes et de l'étiquetage des produits.

Pour le contrôle des allergènes, les fournisseurs approuvés doivent avoir mis en place les procédures suivantes, au minimum :

- a. Évaluation des risques documentée pour déceler les risques d'allergènes.
- b. Des mesures de contrôle documentées sont en place sur le site pour maîtriser les risques liés aux allergènes.
- c. Tous les matériaux contenant des allergènes ont été décelés et des mesures ont été mises en place pour minimiser le contact croisé (le cas échéant).
- d. Les méthodes de nettoyage ont été validées afin d'assurer leur efficacité pour l'élimination des allergènes (le cas échéant).
- e. Des procédures de vérification documentées sont en place pour surveiller l'efficacité du nettoyage.

Programme de surveillance environnementale (EMP)

Les fournisseurs produisant des produits associés à des agents pathogènes d'origine alimentaire doivent avoir un EMP. Ce programme doit inclure une carte de zonage hygiénique qui catégorise les zones selon leur risque de contamination du produit final et vise à prévenir la contamination croisée potentielle. Il doit être conçu pour déceler, évaluer et contrôler de manière proactive les risques de contamination microbienne au sein de l'établissement.

Lors de l'établissement de votre EMP, la sélection des sites d'échantillonnage devrait prendre en considération la circulation et le flux des produits, la conception hygiénique des équipements ainsi que les endroits susceptibles d'abriter des agents pathogènes. Les stratégies d'échantillonnage doivent être alignées sur les évaluations des risques afin d'assurer une surveillance efficace des risques de contamination.

Le programme doit inclure ce qui suit, au minimum :

- Méthode d'échantillonnage.
- Sites d'échantillonnage : déterminer et documenter les sites d'échantillonnage en fonction de l'évaluation des risques.
- Fréquence des analyses.
- Micro-organismes cibles.
- Méthodes de test scientifiquement valides.
- Limites de spécification.
- Enregistrement et évaluation des résultats.
- Revue annuelle de ce programme.
- Plans de surveillance pour les événements pouvant entraîner un risque de contamination croisée (p. ex. construction, fuites de toit ou de fenêtre, etc.)
- Personnel qualifié : affecter des personnes formées et compétentes pour exécuter et superviser le programme.



Contrôle des produits non conformes

Les fournisseurs doivent avoir en place un système de gestion des produits ou matériaux non conformes utilisés dans leurs installations, afin de s'assurer que le produit non conforme ne soit pas libéré par inadvertance. Cela inclut les produits finis, les matières premières, l'emballage, les produits de nettoyage, les produits chimiques de procédé, etc.

Fraude alimentaire ou adultération à motivation économique

Le fournisseur doit évaluer les vulnérabilités de la production et de la chaîne d'approvisionnement en matière de fraude alimentaire ou d'adultération à motivation économique et, au besoin, élaborer des stratégies d'atténuation pour protéger le produit. Le fournisseur doit être au courant des cas historiques de fraude alimentaire ou d'adultération à motivation économique concernant ses ingrédients ou les matériaux qu'il produit.

Sécurité des sites et défense des produits

Les fournisseurs doivent avoir un programme en place pour dissuader et prévenir la contamination intentionnelle des produits lors de la production, de l'entreposage et du transport. On parle également de défense alimentaire ou de salubrité alimentaire. Ce programme doit être révisé annuellement.

De plus, les fournisseurs devraient mettre en place des précautions afin d'assurer les contrôles d'accès au site et aux visiteurs dans le cadre de ce programme.

Les fournisseurs basés aux États-Unis et les fournisseurs expédiant des matériaux vers les États-Unis doivent maintenir les enregistrements des installations de la FDA.





VI. Exigences relatives aux programmes préalables

Normes du site, bâtiment et fabrication

Le site du fournisseur doit être adapté à la finalité du type d'opération. La disposition et la conception de l'installation doivent être telles qu'elles protègent les produits ou les matières en contact avec les aliments contre toute forme de contamination, y compris l'accès aux ravageurs. Les matériaux de construction doivent être adaptés au type d'opération. Le site doit être convenablement entretenu et maintenu dans des conditions d'hygiène. Si de l'eau est utilisée dans les opérations du fournisseur, le système de drainage doit être conçu de manière à prévenir toute contamination.

Conception hygiénique de l'équipement

Les surfaces de contact du matériel et du produit doivent être conçues de manière à protéger adéquatement les produits contre la contamination provenant de l'environnement ou de l'équipement lui-même. Le matériau de construction doit être adapté au produit manipulé. La conception doit permettre un nettoyage facile et efficace de l'équipement ou de la surface.

Installations utilitaires (eau, air, vapeur, gaz)

Les services techniques tels que l'eau, l'air, la vapeur, le gaz et la glace doivent convenir à l'utilisation prévue. Le cas échéant, l'eau doit être testée pour s'assurer qu'elle répond aux exigences de l'usage prévu.

Lorsque de l'air est utilisé dans le procédé, les prises d'air doivent être positionnées de façon à empêcher l'entrée d'humidité dans le procédé et l'air doit être filtré de manière appropriée.

La vapeur de procédé utilisée pour la production ou sur les équipements de production doit être produite dans des chaudières utilisant des additifs approuvés par les réglementations du pays concerné.

Si des gaz tels que l'azote ou le dioxyde de carbone sont utilisés (aliments et surfaces en contact avec les aliments), ils doivent avoir une pureté d'au moins 99,9 %, être filtrés et certifiés pour un usage en contact alimentaire.

Entretien de l'équipement

Tout l'équipement doit être entretenu afin d'éviter toute contamination. Un programme d'entretien préventif fondé sur l'évaluation des risques doit être en place.

Étalonnage de l'équipement/Contrôle des dispositifs de mesure

Un programme d'étalonnage doit être en place pour tout équipement sensible, en particulier l'équipement de mesure et l'équipement ayant une incidence sur la salubrité alimentaire, la légalité et la qualité.

Contrôle des produits chimiques

Les produits chimiques doivent être approuvés par les autorités réglementaires compétentes pour l'usage prévu. Les produits chimiques doivent être contrôlés, et seul le personnel autorisé peut y accéder. Ces produits chimiques doivent avoir des emplacements de stockage dédiés, avec les spécifications techniques et les fiches de données de sécurité (FDS) disponibles.

Lubrifiants

Les lubrifiants utilisés doivent être adaptés à l'usage prévu. Les lubrifiants doivent être de qualité alimentaire s'ils sont utilisés sur des équipements ou des surfaces où il existe un risque de contact accidentel avec les produits. Les spécifications techniques, les FDS et les certificats de conformité, conformément aux exigences pertinentes, doivent être disponibles. Les lubrifiants utilisés sur des surfaces où il existe un risque de contact accidentel avec le produit doivent être exempts d'hydrocarbures aromatiques d'huile minérale (MOAH) et d'hydrocarbures saturés d'huile minérale (MOSH).

Entretien ménager et hygiène

Les fournisseurs doivent avoir en place des programmes d'entretien ménager et d'hygiène appropriés qui s'étendent à l'ensemble des installations où des produits sont fabriqués pour ADM. Ces programmes doivent être rédigés et préciser la fréquence du nettoyage, les méthodes de nettoyage, les produits chimiques de nettoyage et de désinfection à utiliser ainsi que les outils de nettoyage appropriés. Les programmes de nettoyage doivent être adaptés à l'opération afin d'assurer un nettoyage efficace et de minimiser la contamination croisée.

Des procédures d'inspection et de vérification seront mises en place pour confirmer l'efficacité du programme.

Gestion des déchets

La gestion des déchets doit veiller au respect des exigences légales appropriées pour l'élimination des déchets.

Les déchets doivent être éliminés de manière appropriée et en temps opportun. Tous les déchets et contenants doivent être adéquatement décelés et contrôlés dans les zones désignées.

Les contenants de collecte de déchets et les zones de déchets doivent être maintenus propres afin de minimiser l'infestation de parasites.



Gestion des ravageurs

Les fournisseurs doivent disposer d'un programme efficace de gestion intégrée des ravageurs afin de surveiller et de contrôler l'activité des ravageurs dans leurs installations et les zones environnantes. Ce programme doit inclure des mesures de dissuasion appropriées, des mesures d'exclusion ainsi que des mesures d'élimination, pour contrôler les ravageurs.

Les pesticides utilisés sur le site doivent être autorisés pour l'usage prévu et appliqués par une personne formée et titulaire d'un permis.

Les fournisseurs doivent avoir des FDS pour tous les pesticides utilisés sur le site et tenir des dossiers de service exacts, y compris la documentation sur l'application des pesticides, conformément aux exigences réglementaires applicables. Les fournisseurs doivent également assurer le suivi et l'analyse des tendances de l'activité des nuisibles sur leur site.

Essais et stabilité

Les méthodes d'essai doivent être fondées sur les normes établies par des organismes reconnus internationalement tels que l'AOAC, l'USP, la FCC, l'ISO, etc. ou autrement approuvées par ADM pour analyse. Cette exigence s'applique, qu'il s'agisse d'un laboratoire interne ou externe.

Les laboratoires sur place doivent être situés et conçus de manière à éliminer les risques pour l'environnement de fabrication et à suivre les Good Laboratory Practice (GLP) pour leur exploitation. Les exigences pour les laboratoires externes doivent être documentées et faire l'objet de processus formels d'approbation et de supervision. Les laboratoires devraient détenir l'accréditation ISO 17025 pour tout test compendial ou de salubrité alimentaire. Une preuve de cette accréditation sera fournie sur demande.

Lorsqu'un test de dépistage de pathogènes et/ou d'allergènes est effectué (interne ou externe), une mise en attente du produit doit être maintenue jusqu'à ce que les tests soient terminés et révisés.

Lorsque requis par ADM, les données d'études de stabilité doivent être fournies et un programme continu doit être mis en place afin de s'assurer que les paramètres indicateurs de stabilité sont correctement évalués tant pour la sécurité que pour l'efficacité.

Contrôles des transports

Les fournisseurs doivent avoir en place des contrôles pour le transport des ingrédients, des matières premières et des emballages à utiliser tant pour la fabrication que pour le transport des produits vers ADM. Le fournisseur doit s'assurer que le véhicule de transport convient au type de produit transporté et ne doit pas introduire de risques de contamination au produit transporté.

Le fournisseur doit avoir mis en place des procédures de vérification de la propreté et de la conformité des véhicules livrant des matériaux ou des produits alimentaires sur son site.

Les produits alimentaires liquides doivent être transportés dans des véhicules de transport en vrac liquide ou des camions-citernes dédiés au transport de produits alimentaires. Un nettoyage adéquat et des contrôles préalables de chargement/cargaison doivent être effectués afin de protéger les produits contre la contamination par des dangers allergènes et microbiologiques.

Les véhicules livrant à ADM ne doivent pas avoir été utilisés auparavant pour le transport de déchets, y compris, mais sans s'y limiter, de déchets toxiques, de déchets solides ou de déchets médicaux.

Les véhicules effectuant des livraisons de produits à ADM ou pour le compte d'ADM (fournisseurs de services de transport) doivent être sécurisés de manière appropriée afin de préserver l'intégrité des produits. Les fournisseurs doivent s'assurer que des protocoles efficaces de scellement des véhicules, visant à protéger les produits contre toute contamination intentionnelle, le vol ou des activités frauduleuses, sont en place et sont respectés.



VII. Exigences de formation

Les fournisseurs doivent disposer d'un programme de formation documenté basé sur les rôles et responsabilités de tout le personnel, y compris les entrepreneurs et les travailleurs temporaires. Les exigences de formation doivent être établies et suivies par rôle et/ou tâche. Elles doivent être élaborées de manière à assurer une application constante du rôle afin de protéger la salubrité alimentaire, la qualité et la conformité aux exigences réglementaires. La compétence en matière de performance doit être documentée.

Tout le personnel doit comprendre les exigences fondamentales en matière de GMP/PRP ainsi que les risques encourus pour le produit en cas de non-respect des procédures ou processus établis, y compris l'importance de leur rôle dans le maintien d'un produit sûr et de qualité.

Lorsque des membres du personnel (tant des opérations que de la supervision) travaillent sur ou à proximité d'une étape PC/CCP, ils doivent recevoir une formation supplémentaire sur les risques associés à cette étape, les exigences en matière de documentation et les mesures à prendre en cas de déviation.

Les dossiers de formation doivent être conservés, accompagnés des informations pertinentes, afin de fournir une preuve de la formation (animateur-formateur, date, lieu, matériel, signatures, etc.).



VIII. Surveillance et amélioration continue

Un engagement indéfectible envers la qualité et la salubrité alimentaire dans toute la chaîne d'approvisionnement d'ADM est crucial pour maintenir les normes les plus élevées possibles pour nos produits. De l'approvisionnement en matières premières à la livraison finale de nos produits, la qualité et la salubrité alimentaire ne doivent jamais être compromises.

Chaque fournisseur d'ADM doit surveiller l'efficacité et l'efficacité de ses processus et de sa performance afin de garantir que les produits ou services fournis respectent nos exigences. Dans le cadre d'un partenariat, ADM peut être disponible pour travailler avec vous afin d'établir les indicateurs de performance à surveiller et de définir une fréquence d'examen. Le fournisseur peut être amené à fournir des données, à participer à des réunions, à répondre à des demandes d'information et à mener des conversations bidirectionnelles, selon les besoins, afin de remplir les obligations contractuelles.



IX. Glossaire

Terme	Définition
Association de collaboration analytique officielle (AOAC)	Une association qui réunit le gouvernement, l'industrie et le milieu universitaire afin d'établir des méthodes d'analyse standard garantissant la sécurité et l'intégrité des aliments et autres produits ayant une incidence sur la santé publique dans le monde entier.
mesures correctives et préventives (CAPA)	Une mesure corrective ou préventive formelle. Les CAPA permettent de suivre l'initiation et l'achèvement des mesures sous forme de rapport pouvant être partagé avec d'autres parties au besoin et devenant un enregistrement des mesures entreprises.
Certificat d'analyse (CoA)	Un document émis par un fabricant, un fournisseur ou un laboratoire agréé, confirmant qu'un produit ou un ingrédient a été testé et respecte des normes de sécurité, de qualité et réglementaires précises.
Certificat de conformité (CoC)	Un document similaire au certificat d'analyse; il s'agit toutefois d'une déclaration plus générale indiquant que le produit répond à toutes les normes légales et industrielles requises, souvent sans fournir de données de test précises.
Fabricant sous contrat (Co-Man)	Les sous-traitants qui effectuent la transformation, le (re)emballage ou tout autre traitement des ingrédients ou produits d'ADM et/ou produisent des produits semi-finis ou finis pour le compte d'ADM et/ou en utilisant les marques ADM.
Planification d'urgence	La planification d'urgence est le processus de création d'un plan de secours pour faire face à des événements ou à des problèmes imprévus. Cela implique de déceler les risques, d'évaluer, d'évaluer leur incidence et de développer des stratégies pour réagir avant que les problèmes ne surviennent.
Point de contrôle critique (CCP)	Une étape à laquelle un contrôle peut être appliqué et qui est essentielle pour prévenir ou éliminer un risque lié à la salubrité alimentaire ou le réduire à un niveau acceptable; les CCP correspondent aux contrôles préventifs du procédé.
Contamination croisée	Une contamination d'un type, d'un élément, d'un lot ou d'une série de produit à un autre.
Radiation	Les fournisseurs qui ont été disqualifiés par ADM.
Écart	Fait référence à toute déviation des procédures établies de salubrité alimentaire, des exigences réglementaires ou des limites critiques de contrôle dans le cadre d'un système de gestion de la salubrité alimentaire.
Diligence raisonnable	Les mesures raisonnables prises par une personne ou un fournisseur afin de satisfaire à une exigence d'ADM ou légale.
Adultération à motivation économique (EMA)	Une substitution ou un ajout frauduleux et intentionnel d'une substance dans un produit dans le but d'augmenter la valeur apparente du produit ou d'en réduire le coût.
Programme de surveillance environnementale (EMP)	Une approche systématique utilisée pour évaluer l'efficacité des mesures d'hygiène et de contrôle de la contamination au sein d'une installation de production alimentaire.
Premier entré, premier sorti (FIFO)	Principe de gestion des stocks qui veille à ce que les produits ou les ingrédients les plus anciens soient utilisés ou vendus avant les plus récents.
Fraude alimentaire	Une fausse représentation, une adultération, une substitution ou un mauvais étiquetage intentionnels de produits alimentaires dans le but d'un gain économique.
Risques liés à la salubrité alimentaire	Tout agent biologique, chimique ou physique présent dans les produits alimentaires ayant le potentiel de nuire à la santé humaine s'il est consommé.
Food Chemicals Codex (FCC)	Un recueil de normes reconnues internationalement pour la pureté, l'identité et la qualité des ingrédients et additifs alimentaires. Publié par l'USP. Il comprend des spécifications détaillées, des méthodes d'essai et des critères d'acceptation pour une large gamme de substances utilisées dans les produits alimentaires.
Agence des normes alimentaires (FSA)	Un département gouvernemental responsable de la protection de la santé publique et de la salubrité alimentaire au Royaume-Uni.
Initiative mondiale pour la salubrité alimentaire (GFSI)	Une organisation qui évalue et reconnaît les normes de certification de la salubrité alimentaire dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire mondiale, afin de favoriser l'amélioration continue de la salubrité alimentaire.

Bonnes pratiques de laboratoire (BPL)	Un ensemble de principes et de lignes directrices qui garantissent la qualité, la fiabilité et l'intégrité des tests et analyses en laboratoire liés à la salubrité alimentaire.
Analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise (HACCP)	Un système de gestion dans lequel la salubrité alimentaire est assurée par l'analyse et le contrôle des dangers biologiques, chimiques et physiques, depuis la production, l'approvisionnement et la manutention des matières premières, jusqu'à la fabrication, la distribution et la consommation du produit fini.
Analyse des risques et contrôles préventifs basés sur les risques (HARPC)	Un système de gestion de la salubrité alimentaire qui décèle et atténue les dangers dans la production alimentaire grâce à une approche basée sur les risques.
Danger	Tout agent biologique, chimique (y compris radiologique) ou physique susceptible de provoquer une maladie ou une blessure.
Organisation internationale de normalisation (ISO)	Un organisme mondial de normalisation qui élabore et publie des normes internationales, y compris celles liées à la gestion de la salubrité alimentaire.
Indicateur de rendement clé (KPI)	Une mesure quantifiable qu'une organisation utilise pour évaluer ou comparer le rendement en matière d'atteinte des objectifs stratégiques et opérationnels.
Non-conformité	Un produit ou un procédé qui ne répond pas aux exigences spécifiées.
Intégration	Un processus de qualification ADM visant à évaluer les fournisseurs potentiels.
Pathogène	Un micro-organisme qui peut causer des maladies et qui est un enjeu de santé publique. Les agents pathogènes peuvent être des bactéries, des virus, des champignons ou des parasites.
Contrôles préventifs (PC)	Les procédures, les pratiques et les processus raisonnablement appropriés, fondés sur les risques, qu'une personne connaissant la fabrication sécuritaire, la transformation sécuritaire, l'emballage sécuritaire ou la conservation sécuritaire des aliments appliquerait afin de minimiser ou de prévenir de façon significative les dangers décelés lors de l'analyse des risques, et qui sont conformes à la compréhension scientifique actuelle de la fabrication, de la transformation, de l'emballage ou de la conservation sécuritaire des aliments au moment de l'analyse.
Produits	Les produits alimentaires, les matières premières, les emballages et les produits chimiques de procédé.
Personne qualifiée en matière de contrôle préventif (PCQI)	Une personne qualifiée qui a suivi avec succès une formation sur le développement et l'application de contrôles préventifs basés sur les risques au moins équivalente à celle reçue dans le cadre d'un programme normalisé reconnu comme adéquat par la FDA ou qui est autrement qualifiée par son expérience professionnelle pour développer et appliquer un système de salubrité alimentaire.
Registre des aliments à déclarer (RFR)	Aux États-Unis seulement ou sous la juridiction de la FDA; à compter du 8 septembre 2009, en vertu de l'article NBSP 417 de la Food Drug and Cosmetic Act (21 U.S.C. 350f). Cette loi est prescrite par la FDA Amendments Act (FDAAA) de 2007 (Pub. L. NBSP 110-085, section NBSP 1005 (a) (4)).
Fiche de données de sécurité (FDS)	La FDS d'un produit chimique répertorie les propriétés de ce produit, les risques physiques, sanitaires et environnementaux qu'il présente ainsi que les mesures de protection et les précautions à adopter pendant sa manipulation, son entreposage et son transport.
Hygiène	Un processus complet de nettoyage et de désinfection des environnements, équipements, ustensiles et surfaces de transformation alimentaire afin de prévenir la contamination et d'assurer la sécurité des produits alimentaires.
Demande d'action corrective du fournisseur (SCAR)	Une demande formelle adressée à un fournisseur lorsqu'un ingrédient alimentaire, un matériau d'emballage ou un produit ne respecte pas les exigences de sécurité, de qualité, contractuelles ou réglementaires.
Fournisseur de niveau 1	Un fournisseur de niveau 1 est une entreprise qui fournit directement un produit ou un service à ADM. Les fournisseurs de niveau 1 sont les plus proches de l'entreprise qu'ils fournissent et constituent souvent l'avant-dernier maillon de la chaîne d'approvisionnement.
Fournisseur de niveau 2	Un fournisseur de niveau 2 est une entreprise qui fournit des ressources à un fournisseur de niveau 1, qui est un fournisseur direct d'ADM. Les fournisseurs de niveau 2 sont également appelés fournisseurs secondaires.
Fournisseur de niveau 3	Les fournisseurs ou partenaires de niveau 3 sont un cran plus éloignés du produit final et travaillent généralement dans les matières premières.
Pharmacopée des États-Unis (USP)	Fait référence à un ensemble de normes de qualité et de méthodes d'essai établies par la Convention de la Pharmacopée des États-Unis (USP) afin de garantir l'identité, la pureté, la teneur et l'uniformité des ingrédients alimentaires, des suppléments alimentaires et des produits pharmaceutiques.



Manuel des attentes en matière de qualité des fournisseurs mondiaux et de salubrité alimentaire

COE.QAL.SQ.MAN.001

Date de publication : 2025-12-31

Version : 1

**Siège social international
77 West Wacker Drive, Suite 4600
Chicago, Illinois 60601
États-unis d'Amérique**