



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



I. Introduction	5
Avant-propos	5
Introduction	5
Mentions légales/Sécurité alimentaire	6
La sécurité 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 du fournisseur	8
Approbation conditionnelle	8
Statut de fournisseur agréé	8
Disqualification du fournisseur, radiation de la liste	8
III. Exigences fondamentales.	9
Engagement de la direction	9
Système de gestion de la qualité	9
Certifications	9
Tenue des documents et contrôle des documents	10
Communication	10
Spécifications du produit.	10
Gestion des fournisseurs	11
Courtiers, distributeurs et sous-traitance de la fabrication	11
Fabricants sous contrat.	11
Prestataires de services externalisés	11
IV. Gestion des risques et continuité des activités	12
Planification de la continuité des activités et des plans d'urgence	12
Actions correctives et préventives (CAPA)	12
Rappels et attentes spécifiques en matière de notification de rappels.	12
Simulations de rappels	13
Traçabilité	13

V. Exigences en matière de sécurité alimentaire	14
Plan de sécurité alimentaire/HACCP	.14
Contrôle de la contamination	.14
Gestion des allergènes	.15
Programme de surveillance environnementale (PSE)	.15
Contrôle des produits non conformes	.16
Fraude alimentaire/Adulteration à motivation économique	.16
Sécurité du site et défense des produits	.16
VI. Exigences des programmes prérequis	17
Normes du site, bâtiment et fabrication	.17
Conception hygiénique des équipements	.17
Utilités (eau, air, vapeur, gaz)	.17
Maintenance des équipements	.17
Étalonnage des équipements/Contrôle des appareils de mesure	.18
Contrôle des produits chimiques	.18
Lubrifiants	.18
Entretien et hygiène	.18
La gestion des déchets	.18
Gestion des nuisibles	.19
Essais et stabilité	.19
Contrôles du transport	.19
VII. Exigences de formation	20
VIII. Suivi et Amélioration Continue	21
IX. Glossaire	22



Avant-propos



Michael Tacke
VP, Approvisionnement
direct – Nutrition



Wade Wright
VP, Approvisionnement
indirect

Chez ADM, notre mission — exploiter le pouvoir de la nature pour enrichir des vies — commence par une chaîne d'approvisionnement solide, sûre et fiable. Nos fournisseurs jouent un rôle essentiel dans la réalisation de cet objectif, en nous aidant à garantir que chaque produit que nous livrons réponde aux normes les plus élevées en matière de qualité, de sécurité et d'intégrité.

Ce manuel des attentes en matière de qualité et de sécurité alimentaire des fournisseurs mondiaux décrit les exigences que tous les fournisseurs d'ADM doivent respecter. Ces attentes constituent le fondement de notre collaboration, fondée sur la conformité réglementaire, la transparence et un engagement commun envers l'Excellence.

Nous pensons que la sécurité alimentaire n'appartient pas à un intervenant en particulier. C'est une responsabilité collective qui exige alignement, vigilance et collaboration à chaque maillon de la chaîne d'approvisionnement. Qu'il s'agisse d'un fournisseur de matières premières, d'auxiliaires technologiques, d'emballages, de services ou d'équipements, sa performance influe directement sur notre capacité à protéger les consommateurs, à préserver la confiance dans la marque et à offrir une valeur constante à nos clients.

Notre engagement envers la qualité et la sécurité alimentaire est inébranlable. ADM s'engage dans une démarche d'amélioration continue et à s'adapter de manière proactive aux exigences réglementaires et aux attentes des clients. Nous attendons de nos fournisseurs qu'ils adoptent le même état d'esprit—rechercher l'innovation, garantir la responsabilité et favoriser une communication ouverte à chaque étape.

Les fournisseurs ne sont pas de simples fournisseurs ; ce sont des partenaires dans notre mission. Nous vous remercions de votre engagement constant envers la qualité et l'intégrité, et nous nous réjouissons à l'idée de bâtir ensemble une chaîne d'approvisionnement solide, résiliente et responsable.

Veuillez lire attentivement ce manuel, vous assurer que les attentes sont intégrées à vos opérations et nous contacter pour toute question ou idée. Ensemble, nous pouvons continuer à livrer en toute confiance—aujourd'hui et à l'avenir.

I. Introduction

ADM s'engage à développer, produire et commercialiser des produits sûrs qui répondent ou dépassent les attentes de nos clients et qui respectent les lois, normes et réglementations applicables. Le manuel des attentes en matière de qualité et de sécurité alimentaire des fournisseurs mondiaux d'ADM fournit des lignes directrices et des attentes aux fournisseurs de produits et de services ayant une incidence sur la sécurité et la qualité des aliments. Ces exigences s'appliquent à tout lieu fournissant des matériaux ou des services pour ADM.



Mentions légales/Sécurité alimentaire

Le Manuel des attentes en matière de qualité et de sécurité alimentaire des fournisseurs mondiaux d'ADM n'a pas vocation à se substituer à la responsabilité légale du fournisseur de satisfaire à toutes les exigences réglementaires applicables et de fournir à ADM des produits et services sûrs. Les fournisseurs doivent acquérir une compréhension approfondie de la législation régissant 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'exploitation et dans les pays où les produits ou services sont fournis. Les fournisseurs doivent également satisfaire aux exigences du présent document, des autres documents contractuels, des spécifications convenues et à toutes les exigences nécessaires au maintien des certifications requises par ADM et ses clients. Ces exigences sont fondamentales et visent à garantir que nos chaînes d'approvisionnement fournissent constamment des produits et des services sûrs et de qualité.

Ce manuel ne détermine en aucun cas la responsabilité ou les obligations financières du fournisseur ou d'ADM concernant les responsabilités énoncées dans le présent document. Si un accord d'approvisionnement est en vigueur entre le fournisseur et ADM ou l'une de ses filiales (ADM), et qu'il existe des incohérences entre un tel accord et le présent manuel, l'accord d'approvisionnement applicable prévaudra sur ce manuel pour toutes les questions non liées à la qualité, sauf indication contraire dans ledit accord. Si aucun accord d'approvisionnement applicable n'existe, les conditions générales accompagnant les factures émises par ADM prévalent sur le manuel pour toutes les questions non liées à la qualité, sauf indication contraire dans ces conditions générales.

La sécurité alimentaire – Une responsabilité partagée

Les risques pour la sécurité alimentaire peuvent survenir à n'importe quelle étape de la chaîne d'approvisionnement et affecter tout intrant de la fabrication des aliments. Des mesures de contrôle efficaces de ces risques sont essentielles. Nous comptons sur la coopération de nos fournisseurs et partenaires pour garantir que les produits et services utilisés par ADM respectent des normes élevées en matière de sécurité alimentaire.



Transparence

Pour respecter les diverses exigences réglementaires qui régissent nos opérations et pour garantir que nous répondons constamment aux attentes de nos clients, nous croyons fermement à la transparence de la chaîne d'approvisionnement. Nos fournisseurs et partenaires partageront cette conviction et nous soutiendront par la fourniture des informations nécessaires. Nous comprenons que la transparence doit être un processus bidirectionnel, et nous nous engageons à un processus transparent pour l'approbation des fournisseurs.

Confidentialité

Toute information, tout matériel ou tout document partagé avec un fournisseur doivent être traités de manière confidentielle et ne doivent pas être communiqués à 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, ces derniers recevront une demande d'informations sur les produits ou services à fournir. Cette demande peut être formulée par questionnaire ou par d'autres moyens électroniques, tels que l'E-mail ou le portail fournisseur. En outre, cela peut inclure des documents détaillés tels que des spécifications, des certifications, des rapports d'audit, etc. Les informations demandées varieront et dépendront de facteurs tels que le produit ou service à fournir et les exigences spécifiques à la région ou au site. Les documents exacts et les informations requises seront communiqués dès le début du processus d'évaluation du fournisseur.

Audits des fournisseurs

Dans le cadre de notre processus de vérification préalable, nous auditons les fournisseurs potentiels et existants. Nos audits sont divisés en :

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 informations communiquées lors du lancement du processus d'évaluation des fournisseurs permettront de déterminer si un audit de pré-approbation ADM est requis.

Les audits de routine font partie intégrante de notre programme de suivi des fournisseurs. Ces audits sont fondés sur l'analyse des risques.

Les audits sont réalisés par ADM ou par des sociétés tierces mandatées qui auditent au nom d'ADM. Toute personne ou société mandatée par ADM pour effectuer des activités d'audit se verra accorder un accès sans restriction aux locaux, processus, dossiers et documents relatifs à la matière ou au service concernés.

Pour certaines matières ou certains services, ADM peut exiger un audit d'un fournisseur de niveau 2.

Le fournisseur de niveau 1 (fournisseur qui livre directement à ADM) doit faciliter la réalisation de l'audit.

Approbation du fournisseur

L'approbation du fournisseur est subordonnée à la réception par ADM de toutes les informations demandées concernant les produits ou le service. Cela peut inclure des actions correctives et préventives (CAPA) détaillées pour toute non-conformité découverte et pour combler les lacunes identifiées.

Approbation conditionnelle

Les fournisseurs peuvent être approuvés sous condition, sous réserve de la réalisation d'essais en usine sur leurs matières. Les fournisseurs peuvent également être approuvés sous condition, dans l'attente de la mise en œuvre des CAPA. L'approbation pendant l'attente des CAPA est basée sur une évaluation des risques et sur un alignement commun avec ADM concernant les délais de soumission et de mise en œuvre des CAPA en reliquat.

Statut de fournisseur agréé

L'approbation complète de la qualité du fournisseur intervient lorsque toutes les exigences convenues ont été satisfaites, 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/Radiation du fournisseur

Nous nous réservons le droit de disqualifier les fournisseurs en cas de manquement à l'accord contractuel. Les fournisseurs peuvent également être disqualifiés si les informations qu'ils fournissent ne sont pas exactes, subissent des modifications substantielles ou ne sont plus valides. Voici quelques exemples de situations pouvant entraîner une disqualification ou le retrait d'un produit/service de la liste :

1. Défaillance des certifications qui faisaient partie de l'Approbation.
2. Problèmes réglementaires importants concernant le fournisseur.
3. Incidents importants liés à la sécurité alimentaire et concernant le fournisseur.
4. Un écart important par rapport aux spécifications convenues du produit/service.
5. Non-conformité aux exigences de ce manuel.
6. Défaut de fourniture des informations requises.
7. Mauvaise performance.
8. Non-conformité au [Code de conduite d'ADM](#).
9. Tout autre critère mentionné dans les conditions générales du contrat ou de l'accord.
10. Modifications significatives chez le fournisseur qui exposent ADM à un risque, telles que l'introduction d'allergènes dans un site auparavant « Sans allergène ».



III. Exigences Fondamentales

Engagement de la direction

Nous attendons de tous nos fournisseurs que leur Management s'engage à garantir la qualité et la sécurité des biens et/ou services fournis. Cet engagement se traduira par la qualité des biens et services, le service à la clientèle, ainsi que par l'efficacité et la rapidité des actions correctives et préventives (CAPA) en cas de problème. La direction doit également démontrer son engagement en veillant à ce que des ressources suffisantes soient disponibles pour maintenir la qualité attendue des biens et services.

Système de gestion de la qualité

Les systèmes de gestion de la qualité, tels qu'ISO 9001, constituent le fondement de processus de qualité durables pour l'orientation client, l'engagement de la direction, l'implication du personnel, l'approche processus, l'amélioration continue, la prise de décision fondée sur des preuves et la gestion des relations.

Les fournisseurs sont censés disposer d'un système de gestion de la qualité formel afin de garantir tous les programmes nécessaires à la fabrication ou à la fourniture constante de produits et services sûrs et de qualité. Les fournisseurs sont encouragés à envisager, au minimum, de fonctionner selon un système de gestion de la qualité basé sur la norme ISO 9001.

Certifications

ADM peut exiger des certifications de tierce partie pour certains produits et services. Les certifications requises varient et dépendent des exigences régionales, des clients d'ADM, des produits ou des services. Ces certifications peuvent concerner la gestion de la sécurité alimentaire (GFSI), la gestion de la qualité (ISO 9001), la sécurité de l'alimentation animale, les normes religieuses (Kosher/Halal), le biologique, le développement durable, etc. Nous attendons des fournisseurs qu'ils maintiennent les certifications qui ont servi de base à l'approbation du produit ou du service.

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

Tenue des registres et contrôle des documents

Les fournisseurs doivent disposer d'un processus établi pour la gestion de la documentation et des enregistrements relatifs aux produits ou services fournis à ADM, comprenant des protocoles pour l'approbation des documents, la gestion des modifications et la conservation des enregistrements.

Les fournisseurs doivent donner accès, sur demande, à tous les documents et informations relatifs aux produits ou services fournis à ADM.

Communication

Les fournisseurs doivent disposer d'un programme visant à garantir que tous les changements ayant une incidence sur les produits ou services fournis à ADM sont communiqués avant leur mise en œuvre. Ces changements comprennent, sans toutefois s'y limiter, les éléments suivants :

- Modifications ayant un impact sur les spécifications convenues, telles que les ingrédients ou la recette.
- Modification des spécifications (par exemple, qualité du matériau fourni, durée de conservation).
- Problèmes identifiés ayant un impact sur la sécurité alimentaire.
- Mise en application de la réglementation par les autorités.
- Changement de l'emballage, de la taille d'emballage et du format du produit.
- Changement de la personne à contacter en priorité ou en cas d'urgence.
- Manquements dans les certifications qui faisaient partie de l'approbation (par exemple : sécurité alimentaire, commerce, religieux, environnemental, éthique, biologique, etc.).
- Changements de site de production ou de fabricant, si le fournisseur est un distributeur.
- Changements dans la structure de propriété de l'entreprise fournisseur.
- Changements importants apportés aux produits.
- Changements de lieu ou de site.

Les fournisseurs doivent communiquer à leur contact ADM tout événement perturbateur susceptible d'avoir un impact sur la fourniture de biens ou de services à ADM ou tout résultat d'inspections réglementaires ayant un impact sur les produits fournis à ADM.



Spécifications du produit.

Les fournisseurs de produits doivent mettre en place un système permettant de maintenir les spécifications des produits. Chaque article fourni à ADM doit être conforme aux spécifications convenues. Les informations de spécification peuvent inclure des informations sur le produit, des informations sur les risques liés à la sécurité alimentaire et d'autres paramètres du produit.

Les paramètres tels que la durée de conservation et les conditions de stockage doivent avoir été validés par des méthodes d'essai reconnues par l'industrie et tenir compte à la fois de la sécurité alimentaire et de la stabilité du produit tout au long de sa durée de conservation.

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

Le fournisseur doit mettre en place des procédures de vérification et de contrôle, afin de garantir que les produits répondent systématiquement aux spécifications convenues. Ces procédures de vérification doivent faire partie des critères de libération du produit.

Toute modification de la spécification convenue ou partagée avec ADM doit être communiquée à ADM avant sa mise en œuvre, afin qu'ADM puisse procéder à une évaluation des risques liés au produit, au processus ou à l'impact sur le client.

Tout écart par rapport aux spécifications convenues, y compris les écarts identifiés après qu'un produit a été livré à ADM, doit être communiqué à ADM dès que l'écart est constaté.

Chaque livraison doit être précédée ou accompagnée d'un certificat d'analyse (CoA) ou, si convenu avec ADM, 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 selon un processus de gestion des stocks Premier Entré, Premier Sorti (FIFO). Les matériaux livrés doivent avoir au moins 70 % de leur période de validité en vigueur au moment de la facturation.

Gestion des fournisseurs

Les fournisseurs d'ADM doivent disposer d'un système de gestion basé sur les risques afin de gérer et de 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 et la vérification des fournisseurs, le contrôle des articles entrants et la gestion des plaintes. Le système doit être accessible à un examen par un représentant d'ADM. L'examen peut porter sur les matières premières, les produits semi-finis, les services, le transport et l'emballage.

Courtiers, distributeurs et sous-traitance de la fabrication

Dans les cas où des articles sont acquis par l'intermédiaire de courtiers, de distributeurs et de négociants, ces derniers doivent :

- N'acheter que chez les fabricants et sur les sites de production agréés par ADM afin de garantir la conformité aux exigences d'ADM en matière de fournisseurs.
- Garantir que leurs fabricants et/ou fournisseurs de marchandises respectent ce manuel.
- Avertir ADM à l'avance de tout changement concernant les sites de production ou les lignes de production approuvées au sein d'un site approuvé.
- Démontrer que la traçabilité des articles est possible jusqu'à leur lieu de fabrication et qu'ils 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 une notification écrite au moins 30 jours à l'avance en cas de changement apporté à des emplacements de fabrication, lignes de fabrication, 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 notifier ADM en cas d'écarts vis-à-vis des spécifications (y compris les écarts identifiés après livraison) susceptibles d'impacter la sécurité ou la qualité du produit, ou pouvant porter préjudice à la réputation de l'entreprise. Tous les Co-Man doivent obtenir des certifications appropriées telles que l'Initiative mondiale pour la salubrité alimentaire (GFSI), GMP+, ISO 9001, etc.

Chaque site potentiel de Co-Man devra faire l'objet d'un examen de sécurité alimentaire, de qualité, de conformité réglementaire et/ou d'un Audit physique sur place avant de fournir ADM.

Dans les cas où un fournisseur agréé sous-traite à un Co-Man, ADM doit en être informé et autorisé à approuver le nouveau site de fabrication.

Prestataires de services externalisés

ADM aura des exigences spécifiques, détaillées dans les contrats, pour les prestataires de services susceptibles d'avoir un impact sur la sécurité alimentaire. Ces services comprennent, sans toutefois s'y limiter, la blanchisserie, certains étalonnages d'usines et de laboratoires, la lutte antiparasitaire, les organismes de certification, le nettoyage/la désinfection, la maintenance par des tiers, etc. Ils seront gérés au cas par cas.



IV. Gestion des risques et continuité des activités

Planification de la continuité des activités et de la contingence

Des événements imprévus peuvent survenir, et cela arrive. Nos fournisseurs devront mettre en place des plans de contingence et de continuité des activités afin d'atténuer les perturbations.

Actions correctives et préventives (CAPA)

Un fournisseur agréé doit élaborer un plan d'actions correctives et préventives à la suite de toute non-conformité identifiée lors des audits préalables à l'approbation, des audits de routine, des plaintes de clients, ou de non-conformités mises à jour en raison de la fourniture de produits ou de services non conformes aux spécifications. Le fournisseur approuvé doit également mettre en place un plan d'actions correctives et préventives (CAPA) efficace afin de clôturer les non-conformités des certifications tierces telles que GFSI, Kosher, etc., le cas échéant.

Pour les non-conformités relevées par ADM auprès du fournisseur, le fournisseur doit fournir un CAPA dans les délais impartis.

Rappels de produits et attentes en matière de notification de rappels

Les fournisseurs doivent disposer d'un programme et d'une équipe de rappel établis et documentés. Le programme devra inclure les responsabilités de chaque membre, les informations de contact des membres de l'équipe de rappel et une liste de contact ADM. Toute exigence relative aux Notifications des agences compétentes (par exemple, RFR aux États-Unis, FSA au Royaume-Uni, etc.) ou des organismes de certification doit être intégrée au Programme de rappel.

Exigences en matière de notification :

1. En cas de rappel de produits livrés à ADM, le fournisseur doit notifier ADM dans les 24 heures. Le fournisseur doit garantir qu'il reçoit un accusé de réception de la notification.

Pour les fabricants sous contrat qui fabriquent pour ou au nom de ADM :

1. En cas de rappel concernant des produits fabriqués pour ou au nom d'ADM, le fournisseur ne doit pas initier un rappel sans notification préalable et accord d'ADM.

2. En cas d'inspection réglementaire au cours de laquelle l'inspecteur prélève des échantillons de produits pour le compte d'ADM, le fabricant sous contrat partagera l'échantillon avec l'inspecteur. Si le partage de l'échantillon n'est pas autorisé, le fabricant sous contrat doit prélever un échantillon duplicata. Il devra consigner les essais ou analyses que l'agence effectuera et contacter ADM dans l'heure suivant le départ de l'inspecteur.

Simulations de rappels

Les fournisseurs effectueront des simulations annuelles de rappel de produits lorsque la législation applicable l'exige.

Les co-fabricants doivent procéder à des simulations de rappel à des fréquences définies afin de mettre à l'épreuve la traçabilité. Ils devront 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 fabriquer le produit (ingrédients, produits intermédiaires, auxiliaires technologiques, reconditionnement et emballage). Les fournisseurs doivent disposer d'un programme documenté de traçabilité des produits/ingrédients tout au long de leur chaîne d'approvisionnement, en amont comme en aval. Ce programme doit inclure des documents 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 encore en stock).
- c. Liste des fournisseurs agréés avec documentation relative à l'origine des matériaux, au lieu de fabrication, aux numéros de lot, au statut d'approbation, aux dates de réception et d'usage, et aux informations sur la co-fabrication (le cas échéant).
- d. Documents de production par lot pour le produit, tous les composants et emballages, y compris le retravail, les articles mis en attente ou détruits, les lignes/équipements de production utilisés, le statut d'approbation, la spécification, les approbations requises et les résultats des tests.
- e. Documentation relative aux dates de mouvement et aux activités de suivi, lorsque des exigences de stockage/transport existent afin de garantir la sécurité et/ou l'efficacité du produit.
- f. Documents d'expédition, service de transport, etc.





V. Exigences en matière de sécurité alimentaire

Plan de sécurité alimentaire/HACCP

Chaque site d'approvisionnement doit avoir mis en œuvre un plan écrit de sécurité alimentaire/HACCP pour tous les matériaux fournis à ADM. Les exceptions à cette exigence doivent être discutées avec ADM.

Une équipe multidisciplinaire et transversale sera dirigée par une personne qualifiée (PCQI, responsable HACCP ou similaire) afin de réaliser une évaluation des risques documentée utilisant les principes HARPC / HACCP pour éliminer ou réduire tout risque pour la sécurité alimentaire à des niveaux acceptables. Les résultats de cette évaluation devront également être consignés.

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

Tous risques nécessitant une mesure de maîtrise préventive NON contrôlée et transmis à ADM doivent être divulgués par écrit à ADM (conformément aux exigences de la chaîne d'approvisionnement en matière de PC), et un accusé de réception doit être obtenu d'ADM.

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

La réévaluation du plan de sécurité 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 surviennent dans les processus.

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, par des produits d'une spécification différente, ou par des risques tels que des allergènes, des contaminants chimiques, biologiques ou physiques. Les contrôles varieront en fonction du produit ou du service et seront examinés par le représentant ADM lors de l'intégration/qualification ou des audits.

Les matériaux en contact avec les aliments ne doivent pas introduire de risques de contamination pour les produits. Le cas échéant, les matériaux en contact avec les aliments, tels que les emballages et les surfaces en plastique destinées au contact alimentaire, doivent avoir été testés afin de garantir leur adéquation et l'absence de migration de substances du matériau vers le produit alimentaire.

Les matériaux tels que les produits chimiques de traitement seront stockés, transportés ou emballés dans des conteneurs appropriés, selon le type de produit chimique, afin de garantir que le matériau de l'emballage ou de la cuve ne migre pas dans le produit chimique et, au final, dans le produit transformé.

Gestion des allergènes

Les fournisseurs doivent mettre en place un système permettant de minimiser le risque de contamination croisée/contact croisé d'allergènes. Le fournisseur doit tenir compte des exigences légales du pays de vente lors de la mise en place des contrôles des allergènes et de l'étiquetage des produits.

Pour le contrôle des allergènes, les fournisseurs agréés doivent au minimum disposer des éléments suivants :

- a. Évaluation des risques documentée pour identifier les risques d'allergènes.
- b. Des mesures de contrôle documentées sont en place pour maîtriser les risques d'allergènes sur le site.
- c. Identification de tous les articles contenant des allergènes et mise en place de mesures pour minimiser les contacts croisés (le cas échéant).
- d. Méthodes de nettoyage validées pour garantir l'efficacité de 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 disposer d'un Programme de surveillance environnementale (EMP). Ce programme doit inclure une carte de zonage hygiénique qui catégorise les zones en fonction de leur risque de contamination du produit final et prévient toute contamination croisée potentielle. Il devrait être conçu pour identifier, évaluer et contrôler de manière proactive les risques de contamination microbienne au sein de l'établissement.

Lors de la définition de votre programme de surveillance environnementale (EMP), la sélection des emplacements d'échantillonnage doit prendre en compte le flux de circulation et de produits, la conception hygiénique des équipements, ainsi que les lieux de prolifération potentielle de pathogènes. Les stratégies d'échantillonnage doivent être alignées sur les évaluations des risques afin de garantir un suivi efficace des risques de contamination.

Le programme devra comprendre au minimum :

- Méthode d'échantillonnage.
- Emplacements d'échantillonnage : Identifier et documenter les sites d'échantillonnage en fonction de l'évaluation des risques.
- Fréquence des analyses.
- Microorganismes cibles.
- Méthodes d'essai scientifiquement valides.
- Limites de spécification.
- Enregistrement et évaluation des résultats.
- Examen annuel de ce programme.
- Plans de surveillance des événements susceptibles d'entraîner un risque de contamination croisée (par exemple, travaux de construction, fuites de toiture ou de fenêtres, etc.).
- Personnel qualifié – Désigner des personnes formées et compétentes pour exécuter et superviser le programme.



Contrôle des produits non conformes

Les fournisseurs doivent disposer d'un système permettant de gérer les produits ou matériaux non conformes utilisés dans leur installation, afin de garantir qu'aucun produit non conforme ne soit libéré par inadvertance. Cela inclut les produits finis, les matières premières, les emballages, les produits chimiques de nettoyage, les produits chimiques de procédé, etc.

Fraude alimentaire/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, le cas échéant, créer des stratégies d'atténuation pour protéger le produit. Le fournisseur doit avoir connaissance des cas historiques de fraude alimentaire ou d'événements motivés par des raisons économiques concernant ses ingrédients ou les matériaux qu'il fabrique.

Sécurité du site et défense des produits

Les fournisseurs doivent mettre en place un programme visant à dissuader et à prévenir toute contamination intentionnelle des produits tout au long des phases de production, de stockage et de transport. Ce concept est également connu sous les termes de défense alimentaire (« food defense ») ou de sécurité alimentaire (« food security »). Ce programme fera l'objet d'une révision annuelle.

De plus, les fournisseurs devraient prendre des précautions pour garantir le contrôle d'accès au site et des visiteurs dans le cadre de ce programme.

Les fournisseurs situés aux États-Unis et les fournisseurs expédiant des articles vers les États-Unis doivent maintenir leur enregistrement d'établissement auprès de la FDA.





VI. Exigences relatives aux programmes préalables

Normes du site, du bâtiment et de la fabrication

Le site du fournisseur doit être adapté à l'usage prévu pour ce type d'opération. La disposition et la conception de l'installation doivent permettre de protéger les produits ou les matériaux en contact avec les denrées alimentaires contre toute forme de contamination, notamment l'accès de nuisibles. Les matériaux de construction doivent être adaptés au type d'opération. Le site devra être correctement entretenu et maintenu dans un état d'hygiène adéquat. Si de l'eau est utilisée dans l'opération du fournisseur, le système de drainage doit être conçu de manière appropriée afin d'éviter toute contamination.

Conception hygiénique des équipements

Les surfaces des équipements et celles en contact avec les produits doivent être conçues de manière à protéger adéquatement les produits contre toute contamination provenant de l'environnement ou des équipements eux-mêmes. 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.

Utilités (eau, air, vapeur, gaz)

Les utilités telles que l'eau, l'air, la vapeur, le gaz et la glace doivent être adaptées à l'usage prévu. Le cas échéant, l'eau doit être analysée afin de garantir qu'elle répond aux exigences de l'usage prévu.

Lorsque de l'air est utilisé dans le processus, l'entrée d'air doit être positionnée de manière que l'humidité ne soit pas aspirée dans le processus et qu'elle soit filtrée de manière appropriée.

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

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

Maintenance des équipements

Tous les équipements doivent être entretenus afin de prévenir toute contamination. Un programme de maintenance préventive basé sur une évaluation des risques doit être mis en place.

Étalonnage des équipements/Contrôle des appareils de mesure

Un programme d'étalonnage doit être mis en place pour tous les équipements sensibles, en particulier les équipements de mesure et les équipements ayant un impact sur la sécurité, la légalité et la qualité des aliments.

Contrôle chimique

Les produits chimiques doivent être approuvés par les autorités réglementaires compétentes pour l'utilisation prévue. Les produits chimiques doivent être contrôlés, seul le personnel autorisé est habilité à y accéder. Ces produits chimiques doivent être stockés dans des emplacements de stockage dédiés, avec leurs spécifications techniques et leurs fiches de données de sécurité (FDS) disponibles.

Lubrifiants

Les lubrifiants utilisés doivent convenir à l'usage prévu. Les lubrifiants doivent répondre aux normes alimentaires s'ils sont utilisés sur des équipements ou des surfaces où il existe un risque de contact fortuit avec les produits. Les spécifications techniques, les fiches de données de sécurité et les certificats de conformité, conformément aux exigences applicables, doivent être disponibles. Les lubrifiants destinés à être utilisés sur des surfaces où il existe un risque de contact accidentel avec les produits doivent être exempts d'hydrocarbures aromatiques d'huiles minérales (MOAH) et d'hydrocarbures saturés d'huiles minérales (MOSH).

Entretien et hygiène

Les fournisseurs doivent mettre en place des programmes d'entretien et d'hygiène appropriés qui couvrent l'ensemble du site où sont fabriqués les produits destinés à ADM. Ces programmes doivent être rédigés et préciser la fréquence des nettoyages, 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 de garantir un nettoyage efficace et de minimiser la contamination croisée.

Des procédures d'inspection et de vérification doivent être mises en œuvre pour confirmer l'efficacité des programmes.

Gestion des déchets

La gestion des déchets doit garantir la conformité aux exigences légales applicables en matière d'élimination des déchets.

Les déchets doivent être éliminés de manière appropriée et en temps opportun. Tous les déchets et conteneurs doivent être correctement identifiés et contrôlés dans les zones désignées.

Les conteneurs à déchets et les zones de collecte des déchets doivent être maintenus propres afin de minimiser les infestations de nuisibles.



Gestion des nuisibles

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

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

Les fournisseurs doivent disposer de fiches de données de sécurité (FDS) pour tous les pesticides utilisés sur le site et tenir des documents de service précis, y compris la documentation relative aux applications de pesticides, conformément aux exigences réglementaires applicables. Les fournisseurs doivent également assurer le suivi et l'analyse des tendances en matière d'activité parasitaire sur leur site.

Essais et stabilité

Les méthodes d'analyse doivent s'appuyer sur des normes établies et reconnues internationalement, telles que celles de l'AOAC, de l'USP, du FCC, de l'ISO, etc., ou être autrement approuvées par ADM pour l'analyse. Cela s'applique, que l'analyse soit effectuée en laboratoire interne ou par un tiers.

Les laboratoires sur site doivent être situés et conçus de manière à éliminer tout risque pour l'environnement de fabrication et respecter les Bonnes Pratiques de Laboratoire (BPL) lors de leur exploitation. Les exigences relatives aux laboratoires externes doivent être documentées et faire l'objet de processus formels d'approbation et de contrôle. Les laboratoires doivent détenir une accréditation ISO 17025 pour toute analyse compendiale ou de sécurité alimentaire. Une preuve de cette accréditation doit être fournie sur demande.

Lorsqu'un dépistage des agents pathogènes et/ou des allergènes est effectué (en interne ou en externe), une mise en quarantaine du produit doit être maintenue jusqu'à ce que les tests soient terminés et examinés.

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

Contrôles du transport

Les fournisseurs doivent avoir en place des contrôles pour le transport des ingrédients, des matières premières et des emballages destinés à la fabrication et au transport des produits à ADM. Le fournisseur doit garantir que le véhicule de transport est adapté au type de produit transporté et qu'il ne présente aucun risque de contamination pour les matières transportées.

Le fournisseur doit disposer de procédures de vérification de la propreté et de l'adéquation des véhicules livrant des matières ou des produits alimentaires à son site.

Les produits alimentaires liquides doivent être transportés dans des véhicules ou citernes de transport de liquides en vrac dédiés au transport de denrées alimentaires. Un nettoyage adéquat et des contrôles préalables du chargement/de la cargaison doivent être effectués afin de protéger les produits contre la contamination par des agents allergènes et des risques 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 livrant des produits à ADM ou livrant au nom d'ADM (prestataires de services de transport) doivent être sécurisés de manière appropriée afin de préserver l'intégrité des produits. Les Fournisseurs doivent garantir que des protocoles efficaces de scellage des véhicules, visant à protéger les produits contre toute Contamination intentionnelle, tout vol ou toute activité frauduleuse, sont en place et appliqués.



VII. Exigences de formation

Les fournisseurs doivent disposer d'un programme de formation documenté, basé sur les rôles et responsabilités de l'ensemble du personnel, y compris les sous-traitants et les intérimaires. Les exigences de formation doivent être établies et suivies par rôle et/ou tâche. Elles doivent être conçues pour garantir une exécution cohérente du rôle afin de protéger la sécurité alimentaire, la qualité et les exigences réglementaires. Les compétences en matière de performance doivent être documentées.

Tout le personnel doit comprendre les exigences de base des GMP/PRP et les risques qu'il fait courir au produit en ne respectant pas les procédures/processus établis, y compris l'importance de son rôle dans le maintien d'un produit sûr et de qualité.

Lorsque le personnel (opérations et supervision) travaille sur ou autour d'une étape PC/CCP, il doit recevoir une formation supplémentaire sur les risques associés à cette étape, les exigences en matière de documentation et les mesures à prendre en cas d'écart.

Les documents de formation doivent être conservés, accompagnés des informations pertinentes, afin de pouvoir fournir la preuve de la formation (animateur, date, lieu, matières, signatures, etc.).

VIII. Suivi et amélioration continue

Un engagement sans faille envers la qualité et la sécurité alimentaire tout au long de la chaîne d'approvisionnement d'ADM est essentiel 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 sécurité alimentaire ne doivent jamais être compromises.

Chaque fournisseur ADM doit surveiller l'efficacité et l'efficacité de ses processus et de ses performances afin de garantir que les produits ou services fournis respectent nos exigences. Dans le cadre d'un partenariat, ADM peut vous aider à mettre en place les indicateurs de performance à surveiller, et à définir la fréquence des évaluations. Le fournisseur peut être amené à fournir des données, à assister à des réunions, à répondre aux demandes d'information et à engager des échanges bidirectionnels, selon les besoins, afin de satisfaire aux obligations contractuelles.



IX. Glossaire

Terme	Définition
Association of Official Analytical Collaboration (AOAC)	Une association qui réunit le gouvernement, l'industrie et le milieu universitaire afin d'établir des méthodes d'analyse standardisées garantissant la sécurité et l'intégrité des aliments et autres produits ayant un impact sur la santé publique dans le monde entier.
Actions correctives et préventives (CAPA)	Une mesure corrective ou préventive formelle. Les CAPA permettent de suivre l'initiation et l'achèvement des actions dans un rapport sous forme de formulaire qui peut être partagé avec d'autres parties selon les besoins et constitue un document des actions entreprises.
Certificat d'analyse (CoA)	Un document émis par un fabricant, un fournisseur ou un laboratoire accrédité qui confirme qu'un produit ou un ingrédient a été testé et répond à des normes spécifiques de sécurité, de qualité et réglementaires.
Certificat de conformité (CoC)	Un document semblable à un certificat d'analyse, constituant toutefois une déclaration plus générale attestant que le produit répond à toutes les normes légales et industrielles requises, souvent sans mentionner de données d'essai spécifiques.
Fabricant sous contrat (Co-Man)	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 produits finis pour le compte d'ADM et/ou en utilisant les marques d'ADM.
Planification des mesures d'urgence	La planification des mesures d'urgence est le processus d'élaboration d'un plan de secours pour faire face aux événements ou problèmes imprévus. Cela implique d'identifier les risques potentiels, d'évaluer leur impact et d'élaborer des stratégies pour y répondre avant que les problèmes ne surviennent.
Point de contrôle critique (CCP)	Une étape à laquelle une mesure de contrôle peut être appliquée et qui est indispensable pour prévenir ou éliminer un risque pour la sécurité alimentaire ou le réduire à un niveau acceptable ; les CCP sont équivalents à des contrôles préventifs de processus.
Contamination croisée	Contamination d'un type, d'un article, d'un lot ou d'un batch de produits à un autre.
Radiation	Fournisseurs qui ont été radiés par ADM.
Écart	Désigne tout écart par rapport aux procédures établies en matière de sécurité alimentaire, aux exigences réglementaires ou aux limites de contrôle critiques dans le cadre d'un système de gestion de la sécurité alimentaire.
Diligence raisonnable	Mesures raisonnables prises par une personne ou un fournisseur afin de satisfaire à une exigence d'ADM ou légale.
Adultération à motivation économique (AME)	Substitution ou ajout frauduleux et intentionnel d'une substance à un produit dans le but d'en augmenter la valeur apparente ou d'en réduire le coût.
Programme de surveillance environnementale (PSE)	Une approche systématique utilisée pour évaluer l'efficacité des mesures d'assainissement et de contrôle de la contamination au sein d'une installation de production alimentaire.
Premier entré, premier sorti (FIFO)	Un principe de gestion des stocks qui garantit que les produits ou ingrédients les plus anciens sont utilisés ou vendus avant les plus récents.
Fraude alimentaire	Fausse déclaration, falsification, substitution ou étiquetage erroné intentionnel de produits alimentaires à des fins économiques.
Risques liés à la sécurité alimentaire	Tout agent biologique, chimique ou physique présent dans les produits alimentaires et susceptible de nuire à la santé humaine en cas de consommation.
Food Chemicals Codex (FCC)	Un recueil de normes internationalement reconnues concernant la pureté, l'identité et la qualité des ingrédients et additifs alimentaires. Publié par l'USP. Il inclut 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 organisme gouvernemental chargé de protéger la santé publique et de garantir la sécurité alimentaire au Royaume-Uni.
Initiative mondiale pour la sécurité alimentaire (GFSI)	Organisation qui évalue et reconnaît les normes de certification de sécurité alimentaire tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire mondiale, afin de favoriser une amélioration continue de la sécurité 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 de laboratoire liés à la sécurité alimentaire.
Analyse des risques et points de contrôle critique (HACCP)	Un système de gestion dans lequel la sécurité alimentaire est assurée par l'analyse et la maîtrise des risques biologiques, chimiques et physiques, depuis la production des matières premières, l'approvisionnement et la manipulation, jusqu'à la fabrication, la distribution et la consommation du produit fini.
Analyse des risques et contrôles préventifs fondés sur les risques (HARPC)	Un système de gestion de la sécurité alimentaire qui identifie et atténue les risques potentiels liés à la production alimentaire grâce à une approche fondée sur les risques.
Risques	Tout agent biologique, chimique (y compris radiologique) ou physique susceptible de provoquer une maladie ou une blessure.
Organisation internationale de normalisation (ISO)	Organisme mondial de normalisation qui élabore et publie des normes internationales, notamment celles relatives à la gestion de la sécurité alimentaire.
Indicateurs clés de performance (KPI)	Mesure quantifiable qu'une organisation utilise pour évaluer ou comparer sa performance en termes d'atteinte de ses objectifs stratégiques et opérationnels.
Non-conformité	Un produit ou un processus qui ne remplit pas ses exigences spécifiées.
Intégration	Processus de qualification ADM pour l'évaluation des fournisseurs potentiels.
Pathogène	Un micro-organisme susceptible de provoquer des maladies et qui constitue un problème de santé publique. Les agents pathogènes peuvent être des bactéries, des virus, des champignons ou des parasites.
Contrôles préventifs (PC)	Procédures, pratiques et processus fondés sur les risques et raisonnablement appropriés qu'une personne ayant une expertise dans la fabrication, la transformation, l'emballage ou le stockage sûrs des aliments mettrait en œuvre pour réduire ou prévenir de façon significative les risques identifiés lors de l'analyse des risques, en cohérence avec l'état actuel des connaissances scientifiques sur la fabrication, la transformation, l'emballage ou le stockage sûrs des aliments au moment de l'analyse.
Produits	Produits alimentaires, matières premières, emballages, produits chimiques de traitement
Individu qualifié en contrôles préventifs (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 standardisé reconnu comme adéquat par la FDA ou qui est autrement qualifiée par son expérience professionnelle pour développer et appliquer un système de sécurité alimentaire.
Registre des aliments à déclaration obligatoire (RFR)	États-Unis seulement ou ceux relevant de la juridiction de la FDA ; en vigueur le 8 septembre 2009, en vertu de l'article 417 de la loi sur les aliments, les médicaments et les cosmétiques (21 U.S.C. 350f). Cette loi est prescrite par la loi sur les amendements de la FDA de 2007 (Pub. L. 110-085, section 1005 (a) (4)).
Fiche de données de sécurité (FDS)	La fiche de données de sécurité (FDS) comprend des informations telles que les propriétés de chaque substance chimique ; les risques physiques, sanitaires et environnementaux ; les mesures de protection ; et les précautions de sécurité à prendre pour la manipulation, le stockage et le transport de la substance chimique.
Assainissement	Un processus complet de nettoyage et de désinfection des environnements, équipements, ustensiles et surfaces de transformation des aliments afin de prévenir la contamination et de garantir la sécurité des produits alimentaires.
Demande d'action corrective du fournisseur (SCAR)	Demande formelle adressée à un fournisseur lorsqu'un ingrédient alimentaire, un matériel d'emballage ou un produit ne respecte pas les exigences de sécurité, de qualité, de contrat ou de réglementation.
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 approvisionnent 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, lequel est un fournisseur direct d'ADM. Les fournisseurs de niveau 2 sont également connus sous le nom de fournisseurs secondaires.
Fournisseur de niveau 3	Les fournisseurs ou partenaires de niveau 3 sont encore plus éloignés du produit final et travaillent généralement dans le domaine des 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 afin de garantir l'identité, la pureté, la teneur et l'uniformité des ingrédients alimentaires, des compléments alimentaires et des produits pharmaceutiques.



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

COE.QAL.SQ.MAN.001

Date de publication : 31/12/2025

Version : 1

Siège mondial

77 West Wacker Drive, Suite 4600

Chicago, Illinois 60601

États-Unis d'Amérique