



Handleiding wereldwijde verwachtingen voor leverancierskwaliteit en voedselveiligheid



I. Inleiding	4
Voorwoord	4
Inleiding	5
Juridische kennisgeving/Voedselveiligheid	5
Voedselveiligheid – Een gedeelde verantwoordelijkheid	5
Transparantie	5
Vertrouwelijkheid	5
II. Het leveranciersmanagementprogramma van ADM	6
Evaluatie en kwalificatie	6
Leveranciersaudits	6
Leveranciersgoedkeuring	6
Voorwaardelijke goedkeuring	6
Goedgekeurde leveranciersstatus	6
Uitsluiting/verwijdering van leveranciers	7
III. Fundamentele vereisten	8
Managementbetrokkenheid	8
Kwaliteitsbeheersysteem	8
Certificeringen	8
Record en documentbeheer	8
Communicatie	9
Productspecificaties	9
Leveranciersbeheer	10
Handelaren, distributeurs en uitbesteding van productie	10
Contractproducenten	10
Externe dienstverleners	10
IV. Risicomanagement en bedrijfscontinuïteit	11
Bedrijfscontinuïteit en noodplanning	11
Corrigerende en preventieve maatregelen (CAPA)	11
Terugroepingen en specifieke verwachtingen voor meldingen bij terugroepingen	11
Oefenterugroepacties	11
Traceerbaarheid	12

V. Voedselveiligheidseisen.	13
Voedselveiligheids-/HACCP-plan	13
Verontreinigingsbeheersing	13
Beheer van allergenen	13
Milieumonitoringsprogramma (EMP)	14
Controle van niet-conforme producten	14
Voedsel fraude/economisch gemotiveerde vervalsing	14
Sitebeveiliging en productbescherming	14
VI. Voorwaarden voor vereiste programma's.	16
Site-normen, gebouw en fabricage	16
Hygiënisch ontwerp van equipment	16
Nutsvoorzieningen (water, lucht, stoom, gas)	16
Onderhoud van Equipment	16
Kalibratie van Equipment en controle van meetinstrumenten	16
Chemische controle	16
Smeermiddelen.	16
Schoonmaak en hygiëne	17
Afvalbeheer	17
Ongediertebeheer	17
Testen en stabiliteit.	17
Transportcontroles	18
VII. Opleidingsvereisten	19
VIII. Monitoring en voortdurende verbetering	20
IX. Woordenlijst.	21

Voorwoord



Michael Tacke
VP, Directe Inkoop –
Voeding



Wade Wright
VP, Indirecte Inkoop

Bij ADM begint ons doel—de kracht van de natuur benutten om levens te verrijken—met een sterke, veilige en betrouwbare toeleveringsketen. Onze leveranciers spelen een essentiële rol bij het waarmaken van dit doel en helpen ons te garanderen dat elk van de producten die wij leveren voldoet aan de hoogste normen op het gebied van kwaliteit, veiligheid en integriteit.

Deze handleiding met wereldwijde verwachtingen voor leverancierskwaliteit en voedselveiligheid beschrijft de vereisten waaraan alle ADM-leveranciers moeten voldoen. Deze verwachtingen vormen de basis voor onze samenwerking, gebaseerd op compliance met wet- en regelgeving, transparantie en een gezamenlijke inzet voor uitmuntendheid.

Wij zijn van mening dat voedselveiligheid niet exclusief of eigendom van één partij is. Het is een collectieve verantwoordelijkheid die afstemming, waakzaamheid en samenwerking vereist in elke schakel van de toeleveringsketen. Of leveranciers nu directe ingrediënten, verwerkingshulpmiddelen, verpakkingen, diensten of equipment leveren, hun prestaties hebben een directe invloed op ons vermogen om consumenten te beschermen, het vertrouwen in ons merk te behouden en consistente waarde te leveren aan onze klanten.

Onze toewijding aan kwaliteit en voedselveiligheid is onwankelbaar. ADM is gericht op voortdurende verbetering en past zich proactief aan de wet- en regelgeving en klantverwachtingen aan. Wij verwachten van onze leveranciers dat zij dezelfde mentaliteit hanteren—streven naar innovatie, verantwoordelijkheid garanderen en transparante communicatie bevorderen gedurende het hele proces.

Leveranciers zijn niet alleen leveranciers; zij zijn partners in onze missie. Wij danken u voor uw voortdurende focus op kwaliteit en integriteit en kijken ernaar uit om samen een sterke, veerkrachtige en verantwoorde toeleveringsketen op te bouwen.

Lees deze handleiding aandachtig door, Garandeer dat de verwachtingen in uw bedrijfsvoering zijn verankerd en neem contact met ons op als u vragen of ideeën heeft. Samen kunnen we blijven leveren met vertrouwen—nu en in de toekomst.

I. Inleiding

ADM zet zich in voor het ontwikkelen, produceren en vermarkten van veilige producten die voldoen aan, of zelfs de verwachtingen van onze klanten overtreffen, en die voldoen aan relevante wetgeving, normen en regelgeving. De het handboek wereldwijde verwachtingen voor leverancierskwaliteit en voedselveiligheid van ADM biedt richtlijnen en verwachtingen voor de leveranciers van producten en diensten die van invloed zijn op de voedselveiligheid en -kwaliteit. Deze vereisten gelden voor elke locatie die artikelen of diensten levert aan ADM.



Juridische kennisgeving/Voedselveiligheid

De ADM Global Supplier Quality Expectations Manual is niet bedoeld als vervanging voor de wettelijke verantwoordelijkheid van de leverancier om aan alle toepasselijke wettelijke vereisten te voldoen en ADM van veilige producten en diensten te voorzien. Leveranciers moeten zelf een gedetailleerd inzicht verwerven in de wetgeving die van toepassing is op de producten of diensten die zij aan ADM leveren.

ADM verwacht van haar leveranciers dat zij voldoen aan alle toepasselijke wettelijke voorschriften in hun landen van vestiging en in de landen waar producten of diensten worden geleverd. Leveranciers dienen tevens te voldoen aan de eisen van dit document, andere contractdocumenten, overeengekomen specificaties en alle vereisten die nodig zijn om de door ADM en hun klanten vereiste certificeringen te behouden. Deze verwachtingen zijn fundamenteel en opgesteld om te garanderen dat onze toeleveringsketens consequent veilige producten en diensten van hoge kwaliteit leveren.

Deze handleiding bepaalt op geen enkele wijze de aansprakelijkheid of financiële Verantwoordelijkheden van de Leverancier of ADM voor de hierin uiteengezette Verantwoordelijkheden. Indien er een Contract van kracht is tussen de Leverancier en ADM of een van haar gelieerde ondernemingen (ADM), en er zijn tegenstrijdigheden tussen een toepasselijk Contract en deze handleiding, dan prevaleert het toepasselijke Contract boven de handleiding in alle niet-kwaliteitsgerelateerde zaken, tenzij anders vermeld in een dergelijk Contract. Als er geen toepasselijk Contract bestaat, hebben de algemene voorwaarden die bij deADM-facturen zijn gevoegd, voorrang op de handleiding in alle niet-kwaliteitsgerelateerde zaken, tenzij anders vermeld in die algemene voorwaarden.

Voedselveiligheid – Een gedeelde verantwoordelijkheid

Gevaren voor de voedselveiligheid kunnen in elke fase van de toeleveringsketen voorkomen en elke input in de voedselproductie beïnvloeden. Effectieve Controlemaatregelen voor deze Gevaren zijn kritiek. Wij vertrouwen op samenwerking met onze leveranciers en partners om te garanderen dat de producten en diensten die door ADM worden gebruikt, voldoen aan hoge normen voor voedselveiligheid.



Transparantie

Om te voldoen aan de diverse wettelijke voorschriften die van toepassing zijn op onze activiteiten, en om te garanderen dat we consequent aan de verwachtingen van onze klanten voldoen, zijn wij overtuigd van het belang van transparantie in de toeleveringsketen. Onze leveranciers en partners dienen deze overtuiging te delen en ons te steunen door de benodigde informatie te verstrekken. Wij begrijpen dat transparantie tweerichtingsverkeer moet zijn, en wij verbinden ons ertoe een transparant goedkeuringsproces voor leveranciers te hanteren.

Vertrouwelijkheid

Alle informatie, artikelen of documenten die met een leverancier worden gedeeld, dienen vertrouwelijk te worden behandeld en mogen niet worden gedeeld met personen, binnen of buiten de organisatie van de leverancier, die niet bevoegd zijn om over deze informatie te beschikken.





II. Het leveranciersmanagementprogramma van ADM

Evaluatie en kwalificatie

Als onderdeel van het leveranciersselectieproces ontvangen leveranciers een verzoek om informatie over de te leveren producten of diensten. Dit verzoek kan via een vragenlijst of andere elektronische middelen binnenkomen, zoals e-mail of een leveranciersportaal. Daarnaast kan het verzoek gedetailleerde documenten omvatten, zoals specificaties, certificaten, auditrapporten, et cetera. De gevraagde informatie zal variëren en is afhankelijk van factoren zoals het te leveren artikel of de te leveren dienst en regio- of locatiegebonden vereisten. De exacte documenten en benodigde informatie worden aan het begin van het leveranciersevaluatieproces meegedeeld.

Leveranciersaudits

Als onderdeel van onze due diligence voeren wij audits uit bij potentiële en bestaande leveranciers. Onze audits zijn onderverdeeld in:

1. Leverancierevaluatie- en kwalificatieaudits
2. Routinematige audits
3. 'Audits om reden' (vanwege een non-conformiteit of een wettelijke maatregel)

De informatie die aan het begin van het leverancierevaluatieproces wordt verstrekt, bepaalt of een ADM pre-goedkeuringssysteem vereist is.

Regelmatige audits maken deel uit van ons programma voor het monitoren van onze leveranciersbasis. Deze audits zijn gebaseerd op risicobeoordelingen.

Audits worden uitgevoerd door ADM, of door ingehuurd derden die namens ADM audits uitvoeren. Iedere persoon of firma die ADM vertrouwt met het uitvoeren van Auditactiviteiten, krijgt volledige toegang tot de locaties, processen, Records en Documenten met betrekking tot het betreffende Artikel of de betreffende dienst.

Voor sommige materialen of diensten kan ADM een audit bij een Tier 2-leverancier vereisen. De Tier 1-leverancier (leverancier die rechtstreeks aan ADM levert) moet de Audit faciliteren.

Leveranciersgoedkeuring

Goedkeuring van de leverancier is afhankelijk van het ontvangen van alle gevraagde informatie over het product of de dienst door ADM. Dit kan gedetailleerde corrigerende en preventieve acties (CAPA) omvatten voor alle geconstateerde afwijkingen en het overbruggen van de geïdentificeerde lacunes.

Voorwaardelijke goedkeuring

Leveranciers kunnen voorwaardelijk worden goedgekeurd in afwachting van proeven met het artikel in de faciliteit. Leveranciers kunnen ook voorwaardelijk worden goedgekeurd in afwachting van CAPA. Goedkeuring in afwachting van CAPA is gebaseerd op een risicobeoordeling en afstemming met ADM over de tijdslijnen voor het verzenden en implementeren van de nog openstaande CAPA.

Goedgekeurde leveranciersstatus

Volledige kwaliteitsgoedkeuring van de leverancier vindt plaats wanneer aan alle overeengekomen vereisten is voldaan, het product (indien van toepassing) is getest en als acceptabel bevonden, alle gevraagde informatie is aangeleverd, en alle CAPA door ADM zijn geaccepteerd.

Uitsluiting/verwijdering van leveranciers

Wij behouden ons het recht voor om leveranciers te diskwalificeren indien er sprake is van een schending van het contract. Leveranciers kunnen ook worden gediskwalificeerd als hun verstrekte informatie onjuist is, aanzienlijk verandert of niet langer geldig is. Enkele voorbeelden van situaties die kunnen leiden tot diskwalificatie of verwijdering van een product/dienst uit het assortiment zijn:

1. Het vervallen van certificeringen die onderdeel uitmaakten van de goedkeuring.
2. Aanzienlijke wettelijke kwesties met betrekking tot de leverancier.
3. Significante incidenten met betrekking tot de voedselveiligheid bij de leverancier.
4. Niet-naleving van de vereisten van deze handleiding
5. Een ernstige afwijking van de overeengekomen product-/dienstspecificatie.
6. Het niet verstrekken van de vereiste informatie.
7. Slechte prestaties.
8. Niet-naleving van de [Code van Gedrag van ADM](#).
9. Alle andere criteria die in de voorwaarden van het contract of de overeenkomst worden vermeld.
10. Aanzienlijke wijzigingen bij de leverancier die ADM in gevaar brengen, zoals de introductie van allergenen op een voorheen 'allergeenvrije' locatie.



III. Fundamentele vereisten

Inzet van het management

Wij verwachten dat het topmanagement van alle leveranciers zich inzet voor het waarborgen van de kwaliteit en veiligheid van de geleverde goederen en/of diensten. Deze toewijding zal blijken uit de kwaliteit van de goederen en diensten, de klantenservice en de effectiviteit en tijdigheid van CAPA (corrigerende en preventieve maatregelen) wanneer zich problemen voordoen. Het topmanagement dient eveneens blij te geven van betrokkenheid door te garanderen dat er voldoende resources (middelen) beschikbaar zijn om de verwachte kwaliteit van goederen en diensten te handhaven.

Kwaliteitsbeheersysteem (Quality Management System, QMS)

Kwaliteitsmanagementsystemen, zoals ISO 9001, vormen de basis voor duurzame kwaliteitsprocessen die gericht zijn op klantgerichtheid, betrokkenheid van het management, inzet van medewerkers, procesgerichte aanpak, verbetering, op bewijs gebaseerde besluitvorming en relatiebeheer.

Van leveranciers wordt verwacht dat zij een formeel kwaliteitsbeheersysteem hebben om te garanderen dat alle noodzakelijke programma's zijn geïmplementeerd voor de consistente productie of levering van veilige en kwalitatief hoogwaardige producten en diensten. Leveranciers worden aangemoedigd om te overwegen om minimaal volgens een kwaliteitsbeheersysteem te werken dat is gebaseerd op ISO 9001.

Certificeringen

ADM kan voor sommige producten en diensten certificeringen van derden vereisen. Vereiste certificeringen variëren en zijn afhankelijk van regionale vereisten, vereisten van ADM-klanten, producten of diensten. Deze certificeringen kunnen betrekking hebben op voedselveiligheidsmanagement (GFSI), kwaliteitsmanagement (ISO 9001), veiligheid van diervoeder, religieuze certificeringen (Kosher/Halal), biologische, duurzame certificeringen, enzovoort. Wij verwachten dat leveranciers de certificeringen behouden die de basis vormden voor de goedkeuring van het product of de dienst.

In gevallen waarin certificering door een derde partij vereist is, moet de certificering worden afgegeven door een erkende en geaccrediteerde certificeringsinstantie.

Registratie en documentbeheer

Leveranciers dienen een vastgesteld proces te hebben voor het beheren van documenten en records met betrekking tot producten of diensten die aan ADM worden geleverd, waaronder protocollen voor documentgoedkeuring, wijzigingsbeheer en bewaren.

Leveranciers dienen op verzoek toegang te verlenen tot alle records en informatie met betrekking tot producten of diensten die aan ADM zijn geleverd.

Communicatie

Leveranciers dienen een programma te hebben om te garanderen dat alle wijzigingen die van invloed zijn op producten of diensten die aan ADM worden geleverd, vóór de implementatie worden gecommuniceerd. Deze wijzigingen omvatten, maar zijn niet beperkt tot, de volgende:

- Wijzigingen die van invloed zijn op de overeengekomen specificaties, zoals veranderingen in ingrediënten of recept.
- Wijziging in specificaties (bijv. materiaalkwaliteit, houdbaarheid).
- Geïdentificeerde problemen die de voedselveiligheid beïnvloeden.
- Handhaving door regelgevende instanties.
- Wijziging in verpakking, verpakkingsgrootte en productformaat.
- Wijziging van de primaire contactpersoon of contactpersoon voor noodgevallen.
- Tekortkomingen in certificeringen die onderdeel uitmaken van de goedkeuring (bijv. voedselveiligheid, handel, religieus, milieu, ethisch, biologisch, enz.).
- Wijzigingen in de productielocatie of producent, indien de leverancier een distributeur is.
- Wijzigingen in het eigenaarschap van het leverende bedrijf.
- Aanzienlijke productwijzigingen.
- Wijzigingen in locatie of vestiging:

Leveranciers dienen hun ADM-Contactpersoon op de hoogte te stellen van ontwrichtende gebeurtenissen die waarschijnlijk invloed zullen hebben op de levering van goederen of diensten aan ADM, of van uitkomsten van inspecties volgens wet- en regelgeving die gevolgen hebben voor producten die aan ADM worden geleverd.



Productspecificaties

Leveranciers van producten dienen een systeem te hebben voor het beheren van productspecificaties. Elk artikel dat aan ADM wordt geleverd, moet voldoen aan de overeengekomen specificaties. Specificatie-informatie kan productinformatie, informatie over Gevaren voor de voedselveiligheid en andere productparameters omvatten.

Parameters zoals houdbaarheid en opslagomstandigheden dienen te zijn gevalideerd door middel van in de branche gangbare testmethoden en moeten zowel Voedselveiligheid als productstabiliteit gedurende de gehele houdbaarheid borgen.

Alle beweringen zoals "vrij van", "biologisch" of "geschikt voor" moeten worden gevalideerd, en er moet een bijbehorende verificatieprocedure aanwezig zijn.

De leverancier dient verificatie- en controleprocedures te hebben ingesteld om te garanderen dat de producten consistent aan de overeengekomen specificaties voldoen. Deze verificatieprocedures maken deel uit van de criteria voor productvrijgave.

Wijzigingen van de specificatie die met ADM zijn overeengekomen of gedeeld, dienen vóór de uitvoering aan ADM te worden gecommuniceerd, zodat ADM een risicoanalyse kan uitvoeren met betrekking tot de impact op producten, processen of klanten.

Elke afwijking van de overeengekomen specificatie, inclusief afwijkingen die worden geïdentificeerd nadat een product aan ADM is geleverd, moet onmiddellijk na identificatie aan ADM worden gemeld.

Elke levering dient te worden voorafgegaan of vergezeld door een analysecertificaat (CoA) of, indien overeengekomen met ADM, een conformiteitscertificaat (CoC) voor elke batch materiaal/product. Het analysecertificaat (CoA) dient als onderdeel van de productvrijgavecriteria en bevat de overeengekomen parameters.

Producten dienen aan ADM te worden geleverd volgens het FIFO-principe (First In First Out) van voorraadbeheer. Geleverde artikelen dienen op het tijdstip van facturatie nog minimaal 70% van hun geldigheidsperiode te hebben.

Beheer van leveranciers

Leveranciers van ADM moeten beschikken over een risicogebaseerd beheersysteem om hun eigen leveranciers (Tier 2-leveranciers) te beheren en te monitoren. Tier 2-leveranciers kunnen leveranciers van producten of diensten zijn. Het systeem dient leverancierskwalificatie, verificatie, controle van inkomende materialen en klachtenbeheer te omvatten. Het systeem moet openstaan voor beoordeling door een vertegenwoordiger van ADM. De beoordeling kan betrekking hebben op grondstoffen, halffabrikaten, diensten, transport en verpakking.

Makelaars, distributeurs en uitbestede productie

In gevallen waarin artikelen worden ingekocht via tussenpersonen, distributeurs en handelaren, moeten zij aan de volgende voorwaarden voldoen:

- Alleen worden aangekocht bij door ADM goedgekeurde producenten en op door ADM goedgekeurde locaties om te garanderen dat wordt voldaan aan de verwachtingen van ADM ten aanzien van leveranciers.
- Garanderen dat hun producenten en/of leveranciers aan deze handleiding voldoen.
- Breng ADM vooraf op de hoogte van eventuele wijzigingen in productielocaties of goedgekeurde productielijnen binnen een goedgekeurde locatie.
- Toon aan dat artikelen tot de productielocatie kunnen worden herleid en voldoen aan de specificaties van ADM.

Contractproducenten

ADM Contractfabrikanten (Co-Mans) worden gehouden aan dezelfde kwaliteits- en voedselveiligheidsnormen als onze leveranciers; daarom is de term 'leverancier' die in deze handleiding wordt gebruikt, van toepassing op Co-Mans. Co-Mans dienen ADM minimaal 30 dagen van tevoren schriftelijk op de hoogte te stellen van eventuele wijzigingen in eerder overeengekomen productielocaties, productielijnen, processen, formules, etiketten, leveranciers, verpakkingen en eindproducten. Deze wijzigingen moeten worden gedocumenteerd in een door beide partijen ondertekende Productie-instructieovereenkomst. Bovendien moeten Co-Mans ADM op de hoogte stellen van eventuele afwijkingen van specificaties (ook als die na levering worden vastgesteld) die van invloed kunnen zijn op de productveiligheid, kwaliteit of reputatieschade kunnen veroorzaken. Alle Co-Mans dienen een passende certificering te verkrijgen, zoals Global Food Safety Initiative (GFSI), GMP+, ISO 9001, enz.

Elke potentiële Co-Man-locatie ondergaat een beoordeling op het gebied van voedselveiligheid, kwaliteit, regelgeving en/of een fysieke audit ter plaatse voordat zij aan ADM mag leveren.

Indien een goedgekeurde leverancier de productie uitbesteedt aan een Co-Man, dient ADM hiervan op de hoogte te worden gesteld en de mogelijkheid te krijgen de nieuwe productielocatie goed te keuren.

Uitbestede dienstverleners

ADM zal specifieke eisen hebben, die in contracten zijn vastgelegd, voor dienstverleners die van invloed kunnen zijn op de voedselveiligheid. Deze diensten omvatten onder meer, maar zijn niet beperkt tot, wasserij, bepaalde kalibraties in de vestiging en het laboratorium, ongediertebestrijding, certificerende instanties, reiniging/sanitatie, onderhoud door derden, enzovoort. Deze diensten worden per geval afgehandeld.



IV. Risicomanagement en bedrijfscontinuïteit

Bedrijfscontinuïteit en noodplanning

Onvoorziene gebeurtenissen kunnen zich voordoen, en dat gebeurt daadwerkelijk. Onze leveranciers moeten beschikken over nood- en bedrijfscontinuïteitsplannen om de impact van ontwrichtende gebeurtenissen te minimaliseren.

Corrigerende en preventieve maatregelen (CAPA)

Een goedgekeurde leverancier dient een actieplan voor corrigerende en preventieve acties op te stellen naar aanleiding van non-conformiteiten die zijn vastgesteld tijdens pre-audit, reguliere audits, klantklachten of non-conformiteiten als gevolg van geleverde producten of diensten die niet aan de specificaties voldoen. De goedgekeurde leverancier dient tevens een effectief CAPA-proces te implementeren om non-conformiteiten af te sluiten die zijn vastgesteld bij certificeringen door derden, zoals GFSI, Kosher enzovoort, waar van toepassing.

Voor non-conformiteiten die door ADM bij de leverancier zijn gemeld, dient de leverancier binnen de vastgestelde termijn CAPA te verstrekken.

Terugroepingen en specifieke verwachtingen voor meldingen bij terugroepingen

Leveranciers moeten beschikken over een vastgesteld, gedocumenteerd terugroepingsprogramma en een terugroepeteam. Het programma moet de verantwoordelijkheden van elk lid, contactinformatie van de leden van het terugroepeteam en een ADM-contactlijst bevatten. Alle vereisten voor meldingen aan instanties (bijv. RFR in de VS, FSA in het VK, enz.) of certificeringsinstanties moeten in het terugroepingsprogramma worden opgenomen.

Meldingsvereisten:

1. In het geval van een terugroepactie met betrekking tot producten die aan ADM zijn geleverd, dient de leverancier ADM binnen 24 uur op de hoogte te stellen. De leverancier dient te garanderen dat hij een ontvangstbevestiging krijgt van de melding.

Voor contractfabrikanten die produceren voor of in opdracht van ADM:

1. In het geval van een terugroepactie met betrekking tot producten die voor of in opdracht van ADM zijn vervaardigd, mag de leverancier geen terugroepactie initiëren zonder voorafgaande melding en bevestiging van ADM.
2. In het geval van een wettelijke inspectie waarbij de inspecteur monsters neemt van producten voor of namens ADM, zal de contractproducent het monster verdelen tussen zichzelf en de inspecteur. Indien het splitsen van het monster niet is toegestaan, dient de contractproducent een duplicaatmonster te nemen. Zij dienen de testen of analyses die het agentschap zal uitvoeren te noteren en binnen een uur na het vertrek van de inspecteur contact op te nemen met ADM.

Proefterugroepacties

Leveranciers voeren jaarlijkse proefterugroepacties uit wanneer dit wettelijk vereist is.

Co-Producenten dienen op vastgestelde frequenties proefterugroepacties uit te voeren om de traceerbaarheid te toetsen. Op verzoek moeten zij de traceerbaarheid van de geleverde producten kunnen aantonen.

Traceerbaarheid

Traceerbaarheidseisen zijn van toepassing op alle componenten die worden gebruikt om het product te vervaardigen (ingrediënten, tussenproducten, proceshulpmiddelen, herwerking en verpakkingen). Leveranciers dienen te beschikken over een gedocumenteerd programma voor product-/ingrediënttraceerbaarheid in hun volledige toeleveringsketen, zowel voorwaarts als achterwaarts. Dit programma moet documenten bevatten die de effectiviteit van het programma en het vermogen om ADM snel te voorzien van kritieke traceerbaarheidsinformatie, aantonen.

Basisvereisten programma:

- a. Unieke identificatie voor alle producten die aan ADM worden geleverd.
- b. Voorraadrapporten (verbruikte hoeveelheid/resterende hoeveelheid).
- c. Lijst met goedgekeurde leveranciers, inclusief documentatie over de herkomst van het materiaal, de productielocatie, lotnummers, goedkeuringsstatus, ontvangst- en gebruiksdata, en informatie over co-productie (indien van toepassing).
- d. Batchproductierecords voor producten, alle componenten en verpakkingen, inclusief nabewerking, achtergehouden of vernietigde materialen, gebruikte productielijnen/equipment, goedkeuringsstatus, specificatie, vereiste goedkeuringen en testresultaten.
- e. Documentatie van de datums van verplaatsing en monitoringactiviteiten, waar opslag- en/of transportvereisten van toepassing zijn om de productveiligheid en/of werkzaamheid te garanderen.
- f. Verzendgegevens, transportdiensten enzovoort.





V. Voedselveiligheidseisen:

Voedselveiligheid / HACCP-plan

Elke leverende locatie dient een geïmplementeerd, schriftelijk voedselveiligheids-/HACCP-plan te hebben voor alle artikelen die aan ADM worden geleverd. Uitzonderingen op deze vereiste dienen met ADM te worden besproken.

Een multidisciplinair, functieoverschrijdend team dient te worden geleid door een gekwalificeerd persoon (PCQI, HACCP-teamleider of vergelijkbaar) om een gedocumenteerde risicobeoordeling uit te voeren met gebruikmaking van HARPC/HACCP-principes, teneinde eventuele voedselveiligheidsrisico's tot aanvaardbare niveaus te elimineren of te reduceren. De Resultaten van deze beoordeling dienen eveneens te worden vastgelegd.

Alle PC/CCP's die zijn geïdentificeerd dienen te worden gevalideerd en gecommuniceerd aan ADM. Deze validatie dient beschikbaar te worden gesteld aan ADM.

Alle gevaren waarvoor een preventieve beheersmaatregel nodig is, die niet beheerst worden en aan ADM worden overgedragen, moeten schriftelijk aan ADM worden gemeld (volgens Supply Chain PC-vereisten) en er moet een bevestiging van ontvangst door ADM worden verkregen.

Alle betrokken medewerkers dienen een training te volgen met betrekking tot HARPC/HACCP-activiteiten.

Het voedselveiligheids-/HACCP-plan dient periodiek te worden herbeoordeeld op vastgestelde frequenties (minimaal eens in de twee jaar), of wanneer er tekortkomingen in het programma worden geconstateerd of er wijzigingen in de processen optreden.

Verontreinigingsbeheersing

Leveranciers dienen maatregelen te treffen om verontreiniging te beheersen. Dit kan verontreiniging zijn met andere producten, producten met een andere specificatie, of verontreiniging met gevaren zoals allergenen, chemische, biologische of fysieke verontreinigingen. De controles variëren afhankelijk van het product of de dienst en worden door de ADM-vertegenwoordiger beoordeeld tijdens de onboarding/kwalificatie of audits.

Materialen die met levensmiddelen in contact komen, mogen geen verontreinigingsrisico's voor de producten opleveren. Indien van toepassing dienen materialen die met voedsel in contact komen, zoals verpakkingen en plastic voedselcontactoppervlakken, getest te zijn om te garanderen dat ze geschikt zijn en dat er geen migratie van stoffen vanuit het materiaal naar de voedselproducten plaatsvindt.

Materialen zoals proceschemicaliën worden opgeslagen, vervoerd of verpakt in geschikte containers, passend bij het type chemische stof, om te verzekeren dat het verpakings- of tankmateriaal niet uitlooft in de chemische stof en uiteindelijk in het verwerkte product.

Beheer van allergenen

Leveranciers moeten beschikken over een systeem om het risico op kruisverontreiniging en kruiscontact met allergenen te minimaliseren. De leverancier dient bij het implementeren van allergenencontroles en productetikettering rekening te houden met de wettelijke vereisten van het land van verkoop.

Voor allergenencontroles moeten goedgekeurde leveranciers minimaal aan de volgende voorwaarden voldoen:

- a. Gedocumenteerde risicobeoordeling ter identificatie van allergenrisico's.
- b. Gedocumenteerde controlemaatregelen om allergenrisico's voor de locatie te beheersen.
- c. Alle artikelen die allergenen bevatten zijn geïdentificeerd en er zijn stappen ondernomen om kruiscontact te minimaliseren (indien van toepassing).
- d. Er zijn reinigingsmethoden gevalideerd om de effectiviteit van de methode voor het verwijderen van allergenen te garanderen (indien van toepassing).
- e. Gedocumenteerde verificatieprocedures zijn geïmplementeerd om de effectiviteit van de reiniging te bewaken.

Programma voor milieubewaking (EMP)

Leveranciers die producten produceren waaraan door voedsel overgedragen ziekteverwekkers zijn gekoppeld, dienen over een programma voor milieubewaking (EMP) te beschikken. Dit programma dient te beschikken over een hygiënische zonekaart die gebieden categoriseert op basis van hun risico op verontreiniging van het eindproduct en potentiële kruisbesmetting te voorkomen. Het programma dient zodanig te zijn ontworpen dat het proactief de risico's op microbiële verontreiniging binnen de faciliteit identificeert, beoordeelt en beheerst.

Bij het opzetten van uw EMP dient u bij de selectie van bemonsteringslocaties rekening te houden met verkeers- en productstromen, het hygiënisch ontwerp van equipment en potentiële broeihaarden voor ziekteverwekkers. Bemonsteringsstrategieën moeten worden afgestemd op de risicobeoordelingen om een effectieve monitoring van verontreinigingsrisico's te verzekeren.

Het programma dient ten minste het volgende te omvatten:

- Methode voor monstername.
- Monsterlocaties: Identificeer en documenteer bemonsteringslocaties op basis van een risicobeoordeling.
- Frequentie van testen.
- Doelmicro-organismen.
- Wetenschappelijk gevalideerde testmethoden.
- Specificatielimieten.
- Record en evaluatie van resultaten.
- Jaarlijkse evaluatie van dit programma.
- Monitoringplannen voor situaties die het risico op kruisbesmetting kunnen veroorzaken (zoals bouwwerkzaamheden, dak- of raamlekkages, enzovoort).
- Gekwalificeerd personeel – Wijs getrainde en competente personen aan voor de uitvoering en het toezicht op het programma.



Beheersing van niet-conforme producten

Leveranciers moeten een systeem implementeren voor het beheer van niet-conforme producten of materialen die in hun faciliteit worden gebruikt, om te garanderen dat niet-conforme producten niet onbedoeld worden vrijgegeven. Dit omvat eindproducten, grondstoffen, verpakkingen, reinigingsmiddelen, proceschemicaliën, enzovoort.

Voedsel fraude/economisch gemotiveerde vervalsing

De leverancier dient kwetsbaarheden in de productie en toeleveringsketen voor voedsel fraude of economisch gemotiveerde vervalsing te beoordelen en, waar nodig, mitigerende maatregelen te creëren om het product te beschermen. Leveranciers dienen op de hoogte te zijn van gevallen van voedsel fraude in het verleden of gebeurtenissen met economische motieven met betrekking tot hun ingrediënten of de materialen die ze produceren.

Locatiebeveiliging en productverdediging

Leveranciers dienen een programma te hebben om opzettelijke verontreiniging van producten tijdens de productie, de opslag en het transport te voorkomen en tegen te gaan. Dit wordt ook wel voedselverdediging (food defense) of voedselzekerheid (food security) genoemd. Dit programma wordt jaarlijks herzien.

Daarnaast dienen leveranciers in het kader van dit programma voorzorgsmaatregelen te treffen om toegangscontrole tot locaties en voor bezoekers te waarborgen.

Leveranciers gevestigd in de VS en leveranciers die artikelen naar de Verenigde Staten verzenden, dienen te beschikken over een FDA-faciliteitsregistratie.





VI. Eisen voor basisvoorwaardenprogramma

Locatiestandaarden, gebouw en fabricage

De locatie van de leverancier moet geschikt zijn voor het beoogde type bedrijfsvoering. De Lay-out en het Ontwerp van de faciliteit moeten zodanig zijn dat ze producten of voedselcontactmateriaal beschermen tegen elke vorm van verontreiniging, waaronder het binnendringen van ongedierte. De bouwmaterialen moeten geschikt zijn voor het type bedrijfsvoering. De locatie dient naar behoren te worden onderhouden en in een hygiënische staat te worden gehouden. Indien bij de bedrijfsvoering van de leverancier water wordt gebruikt, dient het afvoersysteem zodanig te zijn ontworpen dat verontreiniging wordt voorkomen.

Hygiënisch ontwerp van Equipment

Equipment en productcontactoppervlakken moeten zodanig ontworpen zijn dat producten voldoende beschermd worden tegen verontreiniging vanuit de omgeving of de Equipment zelf. Het constructiemateriaal moet geschikt zijn voor het te verwerken product. Het ontwerp moet zodanig zijn dat het equipment of het oppervlak eenvoudig en effectief kan worden gereinigd.

Nutsvoorzieningen (water, lucht, stoom en gas)

Nutsvoorzieningen zoals water, lucht, stoom, gas en ijs moeten geschikt zijn voor het beoogde gebruik. Indien van toepassing, moet het water worden getest om te garanderen dat het voldoet aan de vereisten van het beoogde gebruik.

Wanneer lucht in het proces wordt gebruikt, moet de luchtinlaat zodanig worden gepositioneerd dat er geen vocht in het proces wordt gezogen en dat eventueel aanwezig vocht adequaat wordt gefilterd.

Processtoom die voor productie of op apparatuur wordt gebruikt, dient in ketels te worden geproduceerd met additieven die zijn goedgekeurd volgens de relevante wet- en regelgeving van het betreffende land.

Indien gassen zoals stikstof of kooldioxide worden gebruikt (levensmiddelen en oppervlakken die met levensmiddelen in contact komen), dienen deze een puurheid van ten minste 99,9% te hebben, gefilterd te zijn en gecertificeerd te zijn voor contact met levensmiddelen.

Onderhoud van apparatuur

Alle apparatuur dient zodanig te worden onderhouden dat verontreiniging wordt voorkomen. Er dient een preventief onderhoudsprogramma aanwezig te zijn dat gebaseerd is op risicobeoordeling.

Kalibratie van Equipment / controle van meetinstrumenten

Er moet een kalibratieprogramma bestaan voor alle gevoelige Equipment, in het bijzonder voor meet-Equipment en Equipment die van invloed zijn op de voedselveiligheid, legaliteit en kwaliteit.

Chemische controle

Chemische stoffen moeten door de bevoegde autoriteiten volgens wet- en regelgeving zijn goedgekeurd voor het beoogde gebruik. Chemische stoffen moeten onder strikt beheer staan, waarbij alleen bevoegd personeel toegang heeft. Deze chemicaliën dienen te worden opgeslagen in specifieke magazijnen waar technische specificaties en veiligheidsinformatiebladen (SDS) beschikbaar zijn.

Smeermiddelen

De gebruikte smeermiddelen moeten geschikt zijn voor het beoogde gebruik. Smeermiddelen moeten geschikt zijn voor levensmiddelen indien ze worden gebruikt op equipment of oppervlakken waar het risico bestaat op incidenteel contact met producten. Technische specificaties, veiligheidsinformatiebladen (SDS) en conformiteitscertificaten, conform de relevante eisen, moeten beschikbaar zijn. Smeermiddelen voor gebruik op oppervlakken waar een risico bestaat op onbedoeld contact met het product moeten vrij zijn van minerale aromatische koolwaterstoffen (MOAH) en minerale verzadigde koolwaterstoffen (MOSH).

Schoonmaak en hygiëne

Leveranciers dienen te beschikken over passende schoonmaak- en hygiëneprogramma's die van toepassing zijn op de gehele locatie waar producten voor ADM worden geproduceerd. Deze programma's dienen schriftelijk te zijn vastgelegd en moeten de frequentie van reiniging, de reinigingsmethoden, de te gebruiken reinigingsmiddelen en desinfectiemiddelen, en de juiste reinigingsmaterialen specificeren. De reinigingsprogramma's moeten geschikt zijn voor de operatie om een effectieve reiniging te garanderen en kruisverontreiniging tot een minimum te beperken.

Er dienen inspectie- en verificatieprocedures aanwezig te zijn om de effectiviteit van het programma te bevestigen.

Afvalbeheer

Afvalbeheer moet ervoor zorgen dat aan de toepasselijke wettelijke vereisten voor afvalverwijdering wordt voldaan.

Afval dient op de juiste en tijdige wijze te worden afgevoerd. Alle afvalmaterialen en containers moeten adequaat worden geïdentificeerd en beheerd in daarvoor bestemde gebieden.

Afvalcontainers en afvalgebieden dienen schoon te worden gehouden om ongedierte te voorkomen.



Plaagdierbeheer

Leveranciers dienen te beschikken over een effectief, geïntegreerd plaagdiermanagementprogramma om de plaagdieractiviteit in hun faciliteiten en de omliggende gebieden te monitoren en te beheersen. Dit programma dient passende afschrikmiddelen, uitsluitingsmaatregelen en eliminatiemaatregelen te omvatten om ongedierte te beheersen.

Op de locatie gebruikte bestrijdingsmiddelen moeten zijn goedgekeurd voor het beoogde gebruik en moeten worden toegepast door een gekwalificeerde en gecertificeerde persoon.

Leveranciers moeten over veiligheidsinformatiebladen (SDS) beschikken voor alle op locatie gebruikte bestrijdingsmiddelen en nauwkeurige service records bijhouden, inclusief documentatie van de toepassing van bestrijdingsmiddelen, in overeenstemming met de relevante wettelijke vereisten. Leveranciers dienen ook de plaagdieractiviteit op hun locatie te registreren en trends te analyseren.

Testen en stabiliteit

Testmethoden dienen gebaseerd te zijn op gevestigde, internationaal erkende instanties, zoals AOAC, USP, FCC, ISO enzovoort, of anderszins door ADM goedgekeurd voor analyse. Dit geldt voor zowel intern laboratoriumgebruik als laboratoriumgebruik door derden.

Laboratoria op locatie dienen zodanig gesitueerd en ontworpen te zijn dat het risico voor de productieomgeving wordt geëlimineerd en dienen te functioneren volgens Goede Laboratoriumpraktijken (GLP). De eisen voor externe laboratoria moeten worden gedocumenteerd en voorzien zijn van formele goedkeurings- en toezichtsprocedures. Laboratoria dienen ISO 17025-geaccrediteerd te zijn voor alle compendiale en voedselveiligheidstesten. Bewijs van een dergelijke accreditatie dient op verzoek te worden overlegd.

Wanneer er (intern of extern) testen op pathogenen en/of allergenen worden uitgevoerd, moet een productenblokkeringsprocedure worden gehanteerd totdat de testen zijn afgerond en beoordeeld.

Indien vereist door ADM, dienen stabiliteitsstudiegegevens te worden verstrekt en moet een doorlopend programma worden opgezet om te garanderen dat stabiliteits-indicerende parameters adequaat worden beoordeeld op zowel veiligheid als werkzaamheid.

Transportcontroles

Leveranciers dienen beheersmaatregelen te hebben voor het transport van ingrediënten, grondstoffen en verpakkingsmaterialen die worden gebruikt voor zowel de productie van producten als het transport van producten naar ADM. De leverancier dient te garanderen dat het transportvoertuig geschikt is voor het type product dat wordt vervoerd en geen risico op verontreiniging van het te vervoeren artikel met zich meebrengt.

De leverancier dient procedures te hebben voor het controleren van de reinheid en geschiktheid van voertuigen die artikelen of producten aanleveren op de locatie van de leverancier.

Vloeibare voedingsproducten dienen te worden vervoerd in uitsluitend voor het vervoer van levensmiddelen bestemde vloeibulktransportvoertuigen/tankwagens. Er moeten passende reinigingsmaatregelen en controles van voorgaande ladingen/vracht worden uitgevoerd om de producten te beschermen tegen verontreiniging met allergene en microbiologische gevaren.

Voertuigen die aan ADM leveren mogen niet eerder zijn gebruikt voor het vervoer van afvalstoffen, waaronder, maar niet beperkt tot, giftig afval, vast afval of medisch afval.

Voertuigen die producten aan ADM leveren of namens ADM leveren (transportdienstverleners) dienen op passende wijze beveiligd te zijn om de integriteit van de producten te waarborgen. De leveranciers dienen te garanderen dat effectieve protocollen voor het verzegelen van voertuigen om producten te beschermen tegen opzettelijke verontreiniging, diefstal of frauduleuze activiteiten aanwezig zijn en worden nageleefd.



VII. Opleidingsvereisten

Leveranciers moeten beschikken over een gedocumenteerd trainingsprogramma dat is gebaseerd op rollen en verantwoordelijkheden voor al het personeel, inclusief aannemers en uitzendkrachten. Opleidingsvereisten moeten worden vastgesteld en bijgehouden per rol en/of taak. Ze moeten zodanig ontworpen zijn dat een consistente uitvoering van de rol wordt gegarandeerd om voedselveiligheid, -kwaliteit en wettelijke voorschriften te beschermen. De competentie moet worden gedocumenteerd.

Alle medewerkers dienen de basisvereisten van GMP/PRP te begrijpen en zich bewust te zijn van de risico's voor het product die ontstaan wanneer de vastgestelde Procedures/processen niet worden gevolgd, inclusief het belang van hun rol in het waarborgen van een veilig en kwalitatief hoogwaardig product.

Waar het personeel (zowel operationeel als leidinggevend) werkt aan of rondom een PC/CCP-stap, dient het aanvullende training te ontvangen over de risico's die aan deze stap verbonden zijn, de documentatievereisten en de te nemen acties in geval van een afwijking.

Trainingsrecords moeten worden bijgehouden, samen met de relevante informatie, om als bewijs van de training te dienen (facilitator, datum, locatie, materiaal, handtekeningen, enz.).

VIII. Monitoring en continue verbetering

Een onwrikbare toewijding aan kwaliteit en voedselveiligheid in de gehele toeleveringsketen van ADM is cruciaal voor het handhaven van de hoogst mogelijke normen voor onze producten. Van de inkoop van grondstoffen tot de uiteindelijke levering van onze producten mogen kwaliteit en voedselveiligheid nooit in het gedrang komen.

Elke ADM-leverancier dient de efficiëntie en effectiviteit van zijn processen en prestaties te monitoren om te garanderen dat de geleverde producten of diensten aan onze eisen voldoen. Als partner kan ADM met u samenwerken om de prestatie-indicatoren om te monitoren vast te stellen en een frequentie voor evaluatie te bepalen. De leverancier moet mogelijk gegevens verstrekken, vergaderingen bijwonen, informatieverzoeken beantwoorden en, indien nodig, tweerichtingsgesprekken voeren om aan de contractuele verplichtingen te voldoen.



IX. Woordenlijst

Term	Definitie
Afwijking	Verwijst naar elke afwijking van vastgestelde voedselveiligheidsprocedures, wettelijke voorschriften of kritische controlelimieten binnen een voedselveiligheidsbeheerssysteem.
Analysecertificaat (CoA)	Een document uitgegeven door een Producent, Leverancier of geaccrediteerd laboratorium dat bevestigt dat een product of ingrediënt is getest en voldoet aan specifieke veiligheids-, kwaliteits- en wettelijke normen.
Association of Official Analytical Collaboration (AOAC)	Een vereniging die overheid, industrie en wetenschap samenbrengt om standaardanalysemethoden vast te stellen die de veiligheid en integriteit garanderen van voedingsmiddelen en andere producten die wereldwijd de volksgezondheid beïnvloeden.
Certificaat van Conformiteit (CoC)	Een document dat vergelijkbaar is met een analysecertificaat, maar een bredere verklaring vormt dat het product aan alle vereiste wettelijke en industriële normen voldoet, vaak zonder specifieke testgegevens te vermelden.
Contractfabrikant (Co-Man)	Onderaannemers die transformeren, (her)verpakken of verdere verwerking uitvoeren van ADM's ingrediënten of producten en/of halffabrikaten of eindproducten produceren namens ADM en/of onder de merken van ADM.
Corrigerende en preventieve maatregelen (CAPA)	Een formele corrigerende of voorkomende actie. Met CAPA's kan het initiëren en voltooien van acties worden gevolgd in een rapportformulier dat met andere partijen kan worden gedeeld en een verslag wordt van de ondernomen acties.
Due Diligence	Redelijke stappen die een persoon of leverancier neemt om te voldoen aan een ADM- of wettelijke vereiste.
Economisch gemotiveerde adulteratie (EMA)	Frauduleuze en opzettelijke vervanging of toevoeging van een stof in een product om de schijnbare waarde van het product te verhogen of de kosten van het product te verlagen.
First In First Out (FIFO)	Een voorraadbeheerprincipe dat garandeert dat oudere producten of ingrediënten eerst worden gebruikt of verkocht voordat nieuwere.
Food Chemicals Codex (FCC)	Een compendium van internationaal erkende normen voor de puurheid, identiteit en kwaliteit van voedingsingrediënten en -additieven. Uitgegeven door de USP. Het omvat gedetailleerde specificaties, testmethoden en acceptatiecriteria voor een breed scala aan stoffen die in voedingsproducten worden gebruikt.
Food Standards Agency (FSA)	Een overheidsdepartement dat verantwoordelijk is voor de bescherming van de volksgezondheid en het garanderen van de voedselveiligheid in het Verenigd Koninkrijk.
Gevaar	Elk biologisch, chemisch (inclusief radiologisch) of fysiek middel dat ziekte of letsel kan veroorzaken.
Gevaren voor de voedselveiligheid	Elke biologische, chemische of fysieke factor in voedingsproducten die, indien geconsumeerd, schade aan de menselijke gezondheid kan veroorzaken.
Gevarenanalyse en kritische controlepunten (HACCP)	Een beheerssysteem waarbij voedselveiligheid wordt aangepakt door het analyseren en beheersen van biologische, chemische en fysieke gevaren, vanaf de productie, inkoop en behandeling van grondstoffen tot en met de productie, distributie en consumptie van het eindproduct.
Gevarenanalyse en risicogebaseerde preventieve controles (HARPC)	Een voedselveiligheidsbeheerssysteem (proces) dat potentiële gevaren in de voedselproductie identificeert en beperkt via een risicogebaseerde aanpak.
Goede laboratoriumpraktijken (GLP)	Een reeks principes en richtlijnen die de kwaliteit, betrouwbaarheid en integriteit van laboratoriumtesten en -analyses met betrekking tot voedselveiligheid garanderen.
Internationale Organisatie voor Standaardisatie (ISO)	Een wereldwijde standaardiseringsorganisatie die internationale normen ontwikkelt en publiceert, waaronder die met betrekking tot voedselveiligheidsbeheer.
Kritieke prestatie-indicator (KPI)	Een prestatie-indicator waarmee een organisatie haar prestaties meet of vergelijkt in termen van het behalen van strategische en operationele doelstellingen.
Kritisch controlepunt (CCP)	Een stap waarop controle kan worden toegepast en die essentieel is om Gevaren voor de voedselveiligheid te voorkomen, te elimineren of terug te brengen tot een aanvaardbaar niveau; CCP's zijn hetzelfde als procespreventieve beheersmaatregelen.
Kruisbesmetting	Verontreiniging van het ene type, artikel, partij of batch van een product naar het andere.

Milieumonitoringsprogramma (EMP)	Een systematische benadering die wordt gebruikt om de effectiviteit van reinigings- en verontreinigingscontrolemaatregelen binnen een voedselverwerkingsfaciliteit te beoordelen.
Niet-conformiteit	Producten of processen die niet voldoen aan de gespecificeerde eisen.
Noodplanning	Noodplanning is het proces van het creëren van een noodplan om onverwachte gebeurtenissen of problemen aan te pakken. Dit omvat het identificeren van potentiële risico's, het beoordelen van de impact hiervan en het ontwikkelen van strategieën om actie te ondernemen voordat er zich problemen voordoen.
Onboarding	Het ADM-kwalificatieproces voor het evalueren van potentiële leveranciers.
Pathogeen	Een micro-organisme dat ziekten kan veroorzaken en een bedreiging vormt voor de volksgezondheid. Pathogenen kunnen bacteriën, virussen, schimmels of parasieten zijn.
Persoon die bevoegd is voor het uitvoeren van preventieve controles (PCQI)	Een gekwalificeerd persoon die met succes een opleiding heeft afgerond in de ontwikkeling en toepassing van op risico's gebaseerde preventieve maatregelen. Deze opleiding is ten minste gelijkwaardig aan de opleiding die is gevolgd in het kader van een gestandaardiseerd curriculum dat door de FDA als toereikend is erkend, of die anderszins gekwalificeerd is door werkervaring om een voedselveiligheidssysteem te ontwikkelen en toe te passen.
Preventieve controles (PC)	Dat zijn op risico's gebaseerde, redelijkerwijs passende procedures, werkwijzen en processen die een persoon met kennis van de veilige productie, verwerking, verpakking of opslag van voedsel zou toepassen om de onder de geveanalyse geïdentificeerde gevaren aanzienlijk te minimaliseren of te voorkomen, en die in overeenstemming zijn met de actuele wetenschappelijke inzichten inzake veilige productie, verwerking, verpakking of opslag van voedsel ten tijde van de analyse.
Producten	Voedingsproducten, grondstoffen, verpakkingen, proceschemicaliën
Rapporteerbaar voedselregister (RFR)	Alleen voor de VS of producten onder FDA-jurisdictie; van kracht sinds 8 september 2009, onder sectie 417 van de Food Drug and Cosmetic Act (21 U.S.C.). 350f). Deze wet is vastgelegd in de FDA Amendments Act van 2007 (Pub. L. 110-085, sectie 1005 (a) (4)).
Sanitaire activiteiten	Een alomvattend proces voor het reinigen en desinfecteren van voedselverwerkingsomgevingen, equipment, gerei en oppervlakken om verontreiniging te voorkomen en de veiligheid van voedselproducten te garanderen.
Schrappen	Leveranciers die door ADM zijn gediskwalificeerd.
Tier 1-leverancier	Een Tier 1-leverancier is een bedrijf dat rechtstreeks een product of dienst aan ADM levert. Tier 1-leveranciers staan het dichtst bij het bedrijf dat zij beleveren en vormen vaak de voorlaatste schakel in de toeleveringsketen.
Tier 2-leverancier	Een Tier 2-leverancier is een bedrijf dat middelen levert aan een Tier 1-leverancier, die een directe leverancier van ADM is. Tier 2-leveranciers worden ook wel secundaire leveranciers genoemd.
Tier 3-Leverancier	Leveranciers of partners van niveau 3 staan een stap verder af van het eindproduct en werken doorgaans met grondstoffen.
United States Pharmacopeia (USP)	Verwijst naar een reeks kwaliteitsstandaarden en testmethodes die zijn vastgesteld door de United States Pharmacopeia Convention om de identiteit, puurheid, sterkte en consistentie van voedingsingrediënten, voedingssupplementen en geneesmiddelen te garanderen.
Veiligheidsinformatieblad (SDS)	Het SDS bevat informatie zoals de eigenschappen van elke chemische stof; de fysieke, gezondheids- en milieugevaren; beschermende maatregelen; en veiligheidsmaatregelen voor het hanteren, opslaan en transporteren van de chemische stof.
Verzoek om corrigerende maatregelen van de leverancier (SCAR)	Een formeel verzoek aan een leverancier wanneer een voedselingrediënt, verpakkingsmateriaal of product niet voldoet aan de veiligheids-, kwaliteits-, contract- of wettelijke eisen.
Voedselfraude	Een opzettelijke verkeerde voorstelling, vervalsing, vervanging of verkeerde etikettering van voedingsproducten met het oog op economisch gewin.
Wereldwijd initiatief voor voedselveiligheid (GFSI)	Organisatie die normen voor voedselveiligheids certificering toetst en erkent in de wereldwijde voedselvoorzieningsketen, om continue verbetering van de voedselveiligheid te stimuleren.



Handleiding wereldwijde verwachtingen voor leverancierskwaliteit en voedselveiligheid

COE.QAL.SQ.MAN.001
Publicatiedatum: 31-12-2025
Versie: 1

Wereldwijd hoofdkantoor
77 West Wacker Drive, Suite 4600
Chicago, Illinois 60601
Verenigde Staten van Amerika