



Podręcznik globalnych wymagań dotyczących jakości dostawcy oraz bezpieczeństwa żywności



I. Wprowadzenie	5
Przedmowa	4
Wprowadzenie	5
Informacja prawna / Bezpieczeństwo żywności	6
Bezpieczeństwo żywności – wspólna odpowiedzialność	6
Przejrzystość	6
Poufność	6
II. Program zarządzania dostawcami ADM	7
Ocena i kwalifikacja	7
Audyty dostawców	7
Zatwierdzenie dostawcy	8
Zatwierdzenie warunkowe	8
Status zatwierdzonego dostawcy	8
Dyskwalifikacja i skreślenie dostawcy z listy	8
III. Wymagania podstawowe	9
Zaangażowanie kierownictwa	9
System zarządzania jakością	9
Certyfikacje	9
Zarządzanie dokumentacją i prowadzenie rejestrów	10
Komunikacja	10
Specyfikacja produktu	10
Zarządzanie dostawcami	11
Brokerzy, dystrybutorzy i produkcja kontraktowa	11
Producenci kontraktowi	11
Dostawcy usług zewnętrznych	11
IV. Zarządzanie ryzykiem i ciągłość działania	12
Ciągłość działania i planowanie awaryjne	12
Działania korygujące i zapobiegawcze (CAPA)	12
Wycofania i oczekiwania dotyczące zawiadomień, właściwe dla poszczególnych wycofań	12
Symulowane wycofania	13
Identyfikowalność	13

V. Wymagania dotyczące bezpieczeństwa żywności.	14
Bezpieczeństwo żywności / Plan HACCP	14
Kontrola zanieczyszczeń	14
Zarządzanie alergenami	15
Program monitorowania środowiska (EMP)	15
Kontrola produktów niezgodnych	16
Oszustwa żywnościowe / Fałszowanie o podłożu ekonomicznym	16
Bezpieczeństwo zakładu i ochrona produktu.	16
VI. Program wymagań wstępnych	17
Normy dotyczące obiektów, budynków i produkcja	17
Higieniczne projektowanie urządzeń	17
Media użytkowe (woda, powietrze, para, gaz)	17
Konserwacja sprzętu	17
Kalibracja sprzętu / Kontrola urządzeń pomiarowych	18
Kontrola chemiczna	18
Smary	18
Utrzymanie czystości i higiena.	18
Zarządzanie odpadami	18
Zarządzanie szkodnikami.	18
Testowanie i stabilność.	19
Kontrole transportu	19
VII. Wymagania szkoleniowe	20
VIII. Monitorowanie i ciągłe doskonalenie.	21
IX. Słowniczek	22



Przedmowa



Michael Tacke

Wiceprezes ds. zakupów
bezpośrednich
– ds. odżywiania



Wade Wright

Wiceprezes ds. zakupów
pośrednich

W ADM naszym celem — wykorzystanie potencjału natury dla wzbogacenia życia — zaczyna się od silnego, bezpiecznego i niezawodnego łańcucha dostaw. Nasi dostawcy odgrywają kluczową rolę w realizacji tego celu, pomagając nam zapewnić, że wszystkie produkty, które dostarczamy, spełniają najwyższe standardy jakości, bezpieczeństwa i integralności.

W niniejszym Podręczniku globalnych wymagań dotyczących jakości dostawcy oraz bezpieczeństwa żywności przedstawiono wymagania, które muszą spełniać wszyscy dostawcy ADM. Oczekiwania te są fundamentem naszej współpracy — opartym na zgodności regulacyjnej, przejrzystości i wspólnym dążeniu do doskonałości.

Uważamy, że bezpieczeństwo żywności nie może być traktowane jako wartość zastrzeżona. Odpowiedzialność za jego zapewnienie jest bowiem zbiorowa i wymaga spójności, czujności i współpracy na każdym etapie łańcucha dostaw. Niezależnie od tego, czy dostawca dostarcza składniki bezpośrednie, środki pomocnicze w przetwórstwie, opakowania, usługi czy sprzęt, jego działalność ma bezpośredni wpływ na naszą zdolność do ochrony konsumentów, utrzymania zaufania do marki i zapewnienia naszym klientom spójnej wartości.

Nasze zaangażowanie na rzecz jakości i bezpieczeństwa żywności jest niezachwiane. ADM stawia na ciągłe doskonalenie i proaktywne dostosowywanie się do wymogów regulacyjnych oraz oczekiwań klientów. Oczekujemy, że nasi dostawcy przyjmą takie samo podejście — będą poszukiwać innowacji, zapewniać rozliczalność i wspierać otwartą komunikację na każdym etapie.

Dostawcy to nie tylko dostawcy; to partnerzy w realizacji naszej misji. Dziękujemy za nieustanne skupienie na jakości i uczciwości oraz z niecierpliwością oczekujemy wspólnego budowania silnego, odpornego i odpowiedzialnego łańcucha dostaw.

Prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszym podręcznikiem, zapewnienie, że te oczekiwania są uwzględnione w Państwa Operacjach oraz o kontakt w przypadku jakichkolwiek pytań lub pomysłów. Razem możemy nadal pewnie realizować nasze obietnice wobec klientów.

I. Wprowadzenie

ADM zobowiązuje się do opracowywania, produkcji i wprowadzania na rynek bezpiecznych produktów, które spełniają lub przewyższają oczekiwania naszych klientów, a także są zgodne z obowiązującymi przepisami, normami i regulacjami. Podręcznik globalnych wymagań dotyczących jakości dostawcy oraz bezpieczeństwa żywności zawiera wytyczne i oczekiwania dla dostawców produktów i usług, które mają wpływ na bezpieczeństwo żywności i jakość żywności. Wymagania te dotyczą każdej lokalizacji dostarczającej materiały lub świadczącej usługi dla ADM.



Nota prawna / Bezpieczeństwo żywności

Podręcznik globalnych wymagań dotyczących jakości dostawcy oraz bezpieczeństwa żywności nie ma na celu zastępowania prawnej odpowiedzialności dostawcy do spełniania wszystkich stosownych wymogów prawnych oraz dostarczania ADM bezpiecznych produktów i usług. Dostawcy muszą sami szczegółowo zrozumieć przepisy prawa regulujące produkty lub usługi, które dostarczają do ADM.

ADM oczekuje od swoich dostawców spełnienia wszystkich wymogów regulacyjnych obowiązujących w krajach, w których prowadzą działalność, a także w krajach, do których dostarczane są produkty lub usługi. Dostawcy mają również obowiązek spełniać wymagania niniejszego dokumentu, innych dokumentów kontraktowych, uzgodnionych specyfikacji oraz wszelkie wymagania niezbędne do utrzymania certyfikatów wymaganych przez ADM i jej klientów. Oczekiwania te mają charakter podstawowy i zostały określone w celu zapewnienia, że nasze łańcuchy dostaw będą stale dostarczać bezpieczne i wysokiej jakości produkty i usługi.

W tym Podręczniku nie określono w żaden sposób zobowiązań, w tym zobowiązań finansowych, dostawcy ani ADM w związku z odpowiedzialnością tu określoną. Jeżeli pomiędzy Dostawcą a ADM lub którymkolwiek z jej podmiotów powiązanych (ADM) obowiązuje Umowa Dostawy i występują jakiegokolwiek rozbieżności pomiędzy odpowiednią Umową Dostawy a niniejszym Podręcznikiem, odpowiednia Umowa Dostawy ma pierwszeństwo przed Podręcznikiem we wszystkich sprawach niezwiązanych z jakością, chyba że w takiej Umowie Dostawy określono inaczej. Jeśli nie istnieje stosowna Umowa Dostawy, wówczas towarzyszące fakturom wystawianym przez ADM Warunki mają pierwszeństwo przed Podręcznikiem we wszystkich sprawach niezwiązanych z jakością, chyba że w takich Warunkach określono to inaczej.

Bezpieczeństwo żywności — wspólna odpowiedzialność

Zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności mogą wystąpić na każdym etapie łańcucha dostaw i dotyczyć każdego elementu procesu produkcji żywności. Skuteczne środki kontroli tych zagrożeń są krytyczne. Polegamy na współpracy z naszymi dostawcami i partnerami, aby zapewnić, że produkty i usługi wykorzystywane przez ADM spełniają wysokie standardy bezpieczeństwa żywności.



Przejrzystość

Aby spełnić różnorodne wymogi regulacyjne dotyczące naszych Operacji oraz zapewnić, że konsekwentnie spełniamy oczekiwania klientów, stanowczo wierzymy w przejrzystość łańcucha dostaw. Nasi dostawcy i partnerzy powinni podzielać to przekonanie i wspierać nas, dostarczając niezbędnych informacji. Rozumiemy, że przejrzystość powinna być procesem dwukierunkowym i zobowiązujemy się do przejrzystego procesu zatwierdzania dostawców.

Poufność

Wszelkie informacje, materiały lub dokumenty przekazane dostawcy muszą być traktowane jako poufne i nie mogą być udostępniane osobom, zarówno wewnątrz, jak i na zewnątrz organizacji dostawcy, które nie są upoważnione do dostępu do tych informacji.





II. Program Zarządzania Dostawcami ADM

Ocena i kwalifikacja

W ramach procesu wyboru dostawców, dostawcy otrzymają wniosek o informację na temat oferowanych produktów lub usług. Wniosek ten może zostać przesłany w formie kwestionariusza lub za pomocą innych środków elektronicznych, takich jak poczta elektroniczna lub portal dostawcy. Dodatkowo mogą być potrzebne szczegółowe dokumenty, takie jak specyfikacje, certyfikaty, raporty z audytów itp. Zakres wymaganych informacji zależy od typu dostarczanego materiału/usługi oraz wymagań regionalnych lub lokalnych. Dokładne dokumenty oraz wymagane informacje zostaną przekazane na początku procesu oceny dostawcy.

Audyty dostawców

W ramach procesu due diligence audytujemy potencjalnych i obecnych dostawców. Nasze audyty dzielą się na:

1. Audyty oceny i kwalifikacji dostawców
2. Rutynowe audyty
3. Audyty „z przyczyny” (z powodu niezgodności lub działań regulacyjnych)

Informacja dostarczona na początku procesu oceny dostawców określi, czy wymagany jest audyt wstępny ADM.

Rutynowe audyty wchodzą w skład naszego programu monitorowania bazy dostawców. Audyty te opierają się na ocenie ryzyka.

Audyty przeprowadzane są przez ADM lub podmioty zewnętrzne audytujące na zlecenie ADM. Każda osoba lub firma, której ADM powierzy przeprowadzenie działań audytowych, będzie miała zapewniony nieograniczony dostęp do pomieszczeń, procesów, rekordów i dokumentów dotyczących materiałów lub usług będących przedmiotem audytu.

W przypadku niektórych materiałów lub usług ADM może wymagać przeprowadzenia audytu u dostawcy drugiego poziomu. Dostawca pierwszego poziomu (dostawca dostarczający bezpośrednio do ADM) ma obowiązek ułatwić przeprowadzenie audytu.

Zatwierdzenie dostawcy

Zatwierdzenie dostawcy uzależnione jest od otrzymania przez ADM wszystkich żądanych informacji na temat produktu lub usługi. Może to obejmować szczegółowe działania korygujące i zapobiegawcze (CAPA) dotyczące wszelkich wykrytych niezgodności oraz eliminowanie zidentyfikowanych luk.

Zatwierdzenie warunkowe

Dostawcy mogą zostać warunkowo zatwierdzeni na czas prób materiału w zakładzie. Dostawcy mogą również zostać warunkowo zatwierdzeni w okresie oczekiwania na realizację działań korygujących i zapobiegawczych (CAPA). Zatwierdzenie warunkowe w oczekiwaniu na realizację działań CAPA opiera się na ocenie ryzyka oraz wspólnym uzgodnieniu z ADM terminów przestania i wdrażania otwartych działań CAPA.

Status zatwierdzonego dostawcy

Pełne zatwierdzenie jakościowe dostawcy następuje, gdy wszystkie uzgodnione wymagania zostały spełnione, produkt (jeśli dotyczy) został przetestowany i uznany za akceptowalny, wszystkie wymagane informacje zostały dostarczone, a wszystkie działania CAPA zostały zaakceptowane przez ADM.

Dyskwalifikacja/skreślenie dostawcy z listy

Zastrzegamy sobie prawo do dyskwalifikacji dostawców w przypadku naruszenia Umowy. Dostawcy mogą również zostać zdyskwalifikowani, jeśli podane przez nich informacje nie są zgodne z faktami, uległy istotnym zmianom lub utraciły ważność. Oto kilka przykładów sytuacji, które mogą skutkować dyskwalifikacją lub usunięciem produktu/usługi z listy:

1. Wygaśnięcie certyfikatów, które były częścią zatwierdzenia.
2. Istotne kwestie regulacyjne dotyczące dostawcy.
3. Istotne zdarzenia związane z bezpieczeństwem żywności u dostawcy.
4. Nieprzestrzeganie wymogów opisanych w niniejszym Podręczniku.
5. Poważne odstępstwo od uzgodnionej specyfikacji produktu/usługi.
6. Niedostarczenie wymaganych informacji.
7. Słabe wyniki.
8. Nieprzestrzeganie [Kodeksu postępowania ADM](#).
9. Wszelkie inne kryteria wymienione w warunkach umowy lub porozumienia.
10. Znaczące zmiany po stronie dostawcy, które stwarzają ryzyko dla ADM, takie jak wprowadzenie alergenów do lokalizacji wcześniej wolnej od alergenów.



III. Wymagania podstawowe

Zobowiązanie kierownictwa

Oczekujemy, że najwyższe zarządzanie wszystkich dostawców będzie zaangażowane w utrzymywanie jakości i bezpieczeństwa dostarczanych towarów i/lub usług. To zaangażowanie będzie przejawiać się poprzez jakość dostarczanych towarów i usług, obsługę klienta oraz efektywność i terminowość działań korygujących i zapobiegawczych (CAPA) w przypadku wystąpienia problemów. Najwyższe kierownictwo powinno również wykazać się zaangażowaniem, zapewniając dostępność wystarczających zasobów do utrzymania oczekiwanej jakości towarów i usług.

System zarządzania jakością

Systemy zarządzania jakością, takie jak ISO 9001, stanowią podstawę zrównoważonych procesów jakościowych w zakresie ukierunkowania na klienta, zaangażowania kierownictwa, zaangażowania ludzi, podejścia procesowego, doskonalenia, podejmowania decyzji w oparciu o dowody oraz zarządzania relacjami.

Od dostawców oczekuje się posiadania formalnego systemu zarządzania jakością, aby zapewnić wszystkie programy niezbędne do stałego wytwarzania lub dostarczania bezpiecznych, wysokiej jakości produktów i usług. Dostawcom zaleca się, aby rozważyli przynajmniej wdrożenie systemu zarządzania jakością opartego na normie ISO 9001.

Certyfikacje

ADM może wymagać certyfikatów wydanych przez niezależne jednostki certyfikujące dla niektórych produktów i usług. Wymagane certyfikaty różnią się w zależności od wymogów regionalnych, wymagań klientów ADM, produktów lub usług. Certyfikaty te mogą obejmować zarządzanie bezpieczeństwem żywności (GFSI), zarządzanie jakością (ISO 9001), bezpieczeństwo pasz, certyfikaty religijne (Koszerny/DNT), ekologiczne, zrównoważonego rozwoju itp. Oczekujemy, że dostawcy będą utrzymywać certyfikaty będące podstawą zatwierdzenia produktu lub usługi.

W przypadkach, gdy wymagany jest certyfikat zewnętrzny, musi on być wydany przez uznaną i akredytowaną jednostkę certyfikującą.

Zarządzanie dokumentacją i prowadzenie rejestrów

Dostawcy są zobowiązani do posiadania ustanowionego procesu zarządzania dokumentacją i zapisami związanymi z produktami lub usługami dostarczonymi do ADM, który obejmuje protokoły zatwierdzania dokumentów, zarządzania zmianami oraz archiwizacji dokumentacji.

Dostawcy są zobowiązani udostępnić na wniosek wszelkie rekordy i informacje dotyczące produktów lub usług dostarczanych do ADM.

Komunikacja

Dostawcy muszą mieć wdrożony program zapewniający, że wszystkie zmiany mające wpływ na produkty lub usługi dostarczane ADM zostaną zakomunikowane przed ich wdrożeniem. Zmiany te obejmują w szczególności:

- Zmiany mające wpływ na uzgodnione specyfikacje, takie jak zmiana składników lub receptury.
- Zmiany specyfikacji (np. gatunek dostarczonego materiału, okres trwałości).
- Zidentyfikowane problemy mające wpływ na bezpieczeństwo żywności.
- Egzekwowanie przepisów przez władze regulacyjne.
- Zmiany opakowania, rozmiaru opakowania i formatu produktu.
- Zmiany głównej osoby kontaktowej lub osoby kontaktowej w nagłych wypadkach.
- Uchybienia w certyfikatach, które były częścią zatwierdzenia (np. bezpieczeństwo żywności, handel, religia, środowisko, etyka, ekologia itp.).
- Zmiany miejsca produkcji lub producenta, jeśli dostawca jest dystrybutorem.
- Zmiany w strukturze własnościowej firmy dostarczającej.
- Istotne zmiany produktów.
- Zmiany dotyczące lokalizacji lub obiektów.

Dostawcy zgłaszają swojej osobie kontaktowej w ADM wszelkie zdarzenia, które mogą zakłócić dostawy towarów lub usług do ADM, a także rezultaty wszelkich kontroli regulacyjnych, które mają wpływ na produkty dostarczane do ADM.

Specyfikacja produktu

Dostawcy produktów muszą posiadać system zapewniający utrzymanie specyfikacji produktów. Każdy materiał dostarczony do ADM musi spełniać uzgodnione specyfikacje. Specyfikacja może obejmować informacje o produkcie, informacje dotyczące zagrożeń dla bezpieczeństwa żywności oraz inne parametry produktu.

Parametry, takie jak okres trwałości i warunki przechowywania, muszą zostać zweryfikowane za pomocą uznanych w branży metod testowych i będą uwzględniać zarówno bezpieczeństwo żywności, jak i stabilność produktu przez cały okres trwałości.

Wszelkie deklaracje, takie jak „wolne od”, „organiczne/bio” lub „odpowiednie dla”, muszą być zweryfikowane, a ich potwierdzenie powinno być poparte właściwą procedurą weryfikacyjną.

Dostawca powinien posiadać wdrożone procedury weryfikacji i monitorowania, aby zapewnić, że produkty są konsekwentnie zgodne z ustalonymi specyfikacjami. Procedury weryfikacyjne powinny stanowić część kryteriów zatwierdzania produktu.

Wszelkie zmiany specyfikacji uzgodnione lub udostępnione ADM muszą zostać zgłoszone do ADM przed ich wprowadzeniem, aby ADM mogło przeprowadzić ocenę ryzyka w zakresie wpływu na produkt, proces lub klienta.



Wszelkie odstępstwa od uzgodnionej specyfikacji, w tym odstępstwa zidentyfikowane po dostarczeniu produktu do ADM, należy zgłosić do ADM niezwłocznie po ich zidentyfikowaniu.

Do każdej dostawy powinien być dołączony Certyfikat Analizy (CoA) lub, jeśli uzgodniono z ADM, Certyfikat Zgodności (CoC) dla każdej partii materiału/produktu. CoA stanowi część kryteriów zatwierdzania produktu i obejmuje uzgodnione parametry.

Produkty powinny być dostarczane do ADM zgodnie z procesem zarządzania zapasami FIFO (pierwsze weszło, pierwsze wyszło). Dostarczone materiały powinny mieć co najmniej 70% pierwotnego okresu ważności pozostałego w czasie fakturowania.

Zarządzanie dostawcami

Dostawcy ADM są zobowiązani do posiadania systemu zarządzania opartego na ryzyku w celu zarządzania i monitorowania własnych dostawców (dostawców drugiego poziomu). Dostawcy drugiego poziomu mogą być dostawcami produktów lub usług. System powinien obejmować kwalifikację dostawców, weryfikację, kontrolę przychodzących materiałów oraz zarządzanie reklamacjami. System musi umożliwiać przegląd przez przedstawiciela ADM. Przegląd może obejmować surowce, półprodukty, usługi, transport i opakowania.

Brokerzy, dystrybutorzy i produkcja kontraktowa

W przypadkach, gdy towary są nabywane za pośrednictwem brokerów, dystrybutorów i traderów, muszą oni:

- Dokonywać zakupów wyłącznie od producentów i w zakładach produkcyjnych zatwierdzonych przez ADM, aby spełniać wymagania ADM dotyczące dostawców.
- Zapewnić, że producenci lub dostawcy ich towarów przestrzegają postanowień niniejszego podręcznika.
- Powiadamiać ADM z wyprzedzeniem o każdej zmianie lokalizacji produkcyjnej lub zatwierdzonej linii produkcyjnej w obrębie zatwierdzonej lokalizacji.
- Wykazać, że produkty można prześledzić do miejsca ich produkcji i że spełniają specyfikacje ADM.

Producenci kontraktowi

ADM Producenci kontraktowi (Co-Mans) muszą spełniać te same standardy jakości i bezpieczeństwa żywności co nasi dostawcy; w związku z tym termin „dostawca” używany w niniejszym Podręczniku odnosi się również do Co-Mans. Co-Mans są zobowiązani powiadomić 30 dni wcześniej ADM na piśmie o wszelkich zmianach dotyczących wcześniej uzgodnionych lokalizacji produkcyjnych, linii produkcyjnych, procesów, formuł, etykiet, dostawców, opakowań oraz produktów gotowych. Zmiany te powinny zostać udokumentowane w obustronnie podpisanej Umowie dotyczącej instrukcji produkcyjnej. Co więcej, Co-Mans musi powiadomić ADM o jakichkolwiek odchyleniach od specyfikacji — również tych wykrytych po dostawie — które mogą mieć wpływ na bezpieczeństwo i jakość produktu lub mogą skutkować uszczerbkiem na reputacji. Wszyscy wykonawcy kontraktowi (Co-Mans) powinni uzyskać odpowiednie certyfikaty, takie jak Globalna inicjatywa na rzecz bezpieczeństwa żywności (GFSI), GMP+, ISO 9001 itp.

Każda potencjalna lokalizacja Co-Man powinna zostać poddana przeglądowi w zakresie bezpieczeństwa żywności, jakości, przeglądowi regulacyjnemu i/lub audytowi przeprowadzanemu na miejscu przed dostawą do ADM.

W przypadku, gdy zatwierdzony dostawca zleca produkcję firmie Co-Man, ADM zostanie o tym powiadomiony i będzie mógł zatwierdzić nową lokalizację produkcji.

Dostawcy usług zewnętrznych

ADM będzie mieć szczegółowe wymagania, określone w umowach, wobec dostawców usług, którzy mogą mieć wpływ na bezpieczeństwo żywności. Usługi te obejmują, między innymi: pralnie, niektóre kalibracje urządzeń zakładowych i laboratoryjnych, zwalczanie szkodników, jednostki certyfikujące, sprzątanie/dezynfekcję, konserwację realizowaną przez podmioty zewnętrzne itp. Każdy przypadek będzie rozpatrywany indywidualnie.



IV. Zarządzanie ryzykiem i ciągłość działania

Ciągłość działania i planowanie awaryjne

Nieprzewidziane zdarzenia mogą wystąpić i faktycznie występują. Dostawcy ADM muszą mieć wdrożone plany awaryjne oraz plany ciągłości działania w celu ograniczenia wpływu zdarzeń zakłócających.

Działania korygujące i zapobiegawcze (CAPA)

Zatwierdzony dostawca jest zobowiązany opracować plan działania korygującego i zapobiegawczego po wykryciu wszelkich niezgodności określonych podczas audytów przedzatwierdzających, rutynowych audytów, reklamacji klientów oraz niezgodności wynikających z dostarczenia produktów lub usług niezgodnych ze specyfikacją. Zatwierdzony dostawca powinien również wdrożyć skuteczny plan działań korygujących i zapobiegawczych (CAPA) w celu zamknięcia niezgodności powstałych w wyniku audytów certyfikacyjnych stron trzecich, takich jak GFSI, Koszerny itp., tam gdzie ma to zastosowanie.

W przypadku niezgodności zgłoszonych przez ADM, dostawca zobowiązany jest do przekazania CAPA w ustalonym terminie.

Wycofania i oczekiwania dotyczące zawiadomień, właściwe dla poszczególnych wycofań

Dostawcy muszą mieć wdrożony i udokumentowany program wycofywania produktów z rynku oraz wyznaczony zespół do jego realizacji. Program ten uwzględnia zakres odpowiedzialności i dane kontaktowe poszczególnych członków zespołu ds. wycofań oraz listę osób kontaktowych po stronie ADM. Wszelkie wymagania dotyczące Zawiadomień odpowiednich agencji (np. RFR w USA, FSA w Wielkiej Brytanii itd.) lub jednostek certyfikujących muszą zostać uwzględnione w programie wycofywania produktów z rynku.

Wymagania dotyczące zawiadomień:

1. W przypadku wycofania z obrotu produktu(ów) dostarczonych do ADM, dostawca jest zobowiązany powiadomić ADM w ciągu 24 godzin. Dostawca jest zobowiązany zapewnić otrzymanie potwierdzenia odbioru Zawiadomienia.

Dla producentów kontraktowych produkujących dla ADM lub w jego imieniu:

1. W przypadku wycofania z obrotu produktów wyprodukowanych dla lub w imieniu ADM, dostawca nie zainicjuje akcji wycofania bez wcześniejszego zawiadomienia i potwierdzenia ze strony ADM.

2. W przypadku kontroli regulacyjnej, w trakcie której inspektor pobiera próbki produktów dla ADM lub w jego imieniu, Producent kontraktowy podzieli się próbką z inspektorem. Jeśli rozdzielenie próbki nie jest dozwolone, Producent kontraktowy pobierze drugą próbkę. Należy wówczas zapisać, jakie badania lub analizy przeprowadzi agencja, a także skontaktować się z ADM w ciągu godziny od wyjazdu inspektora.

Symulowane wycofania

Dostawcy będą przeprowadzać coroczne symulowane wycofania produktów, jeśli będzie tego wymagać obowiązujące prawo.

Producenci kontraktowi przeprowadzają symulowane wycofywanie produktów z rynku w określonych częstotliwościach w celu testowania śledzenia. Muszą być w stanie prześledzić dostarczone produkty, jeśli zostaną o to poproszeni.

Identyfikowalność

Wymagania dotyczące identyfikowalności mają zastosowanie do wszystkich składników używanych do produkcji produktu (składników, półproduktów, substancji pomocniczych w przetwórstwie, przeróbek oraz opakowań). Dostawcy powinni posiadać udokumentowany program identyfikowalności produktu/składnika w całym łańcuchu dostaw – zarówno w kierunku do odbiorcy, jak i do dostawcy. Program ten musi zawierać zapisy wykazujące jego efektywność oraz zdolność do szybkiego dostarczania ADM krytycznych informacji dotyczących identyfikowalności.

Podstawowe wymagania programu:

- a. Unikalny identyfikator wszystkich produktów dostarczonych do ADM.
- b. Raporty zapasów (ilość użyta / ilość pozostała na stanie).
- c. Lista zatwierdzonych dostawców wraz z dokumentacją określającą pochodzenie materiałów, miejsce produkcji, numery partii, status zatwierdzenia oraz daty odbioru i użycia, a także informacjami dotyczącymi współprodukcji (w stosownych przypadkach).
- d. Rejestry produkcji partii produktu, wszystkich składników i opakowań, w tym przeróbek, zatrzymanych lub zniszczonych materiałów, użytych linii produkcyjnych/sprzętu, statusu zatwierdzenia, specyfikacji, wymaganych zatwierdzeń oraz wyników testów.
- e. Dokumentacja dotycząca dat przemieszczania oraz działań monitorujących, jeśli istnieją wymagania dotyczące przechowywania lub transportu w celu zapewnienia bezpieczeństwa i/lub skuteczności produktu.
- f. Rejestry wysyłek, usługi transportowe itp.





V. Wymagania dotyczące bezpieczeństwa żywności

Bezpieczeństwo żywności / Plan HACCP

Każda lokalizacja dostaw musi posiadać wdrożony pisemny Plan Bezpieczeństwa Żywności / HACCP dla wszystkich materiałów dostarczanych do ADM. Wyjątki od tego wymogu należy omówić z ADM.

Wielodyscyplinarny, międzyfunkcyjny zespół powinien być prowadzony przez wykwalifikowaną osobę (PCQI, lidera zespołu HACCP, osobę o podobnych kwalifikacjach), która przeprowadzi udokumentowaną ocenę ryzyka z wykorzystaniem zasad HARPC/HACCP w celu wyeliminowania lub zredukowania wszelkich zagrożeń dla bezpieczeństwa żywności do akceptowalnego poziomu. Należy także udokumentować wyniki tej oceny.

Wszelkie zidentyfikowane kontrole zapobiegawcze lub krytyczne punkty kontroli muszą być poddane walidacji i zakomunikowane ADM. Wyniki wspomnianej walidacji powinny zostać udostępnione ADM.

Wszelkie zagrożenia wymagające kontroli zapobiegawczej, które nie są kontrolowane i zostają przekazane ADM, należy zgłosić ADM w formie pisemnej (zgodnie z wymogami kontroli zapobiegawczej w łańcuchu dostaw) oraz uzyskać potwierdzenie od ADM.

Wszyscy pracownicy zaangażowani w aktywności HARPC/HACCP muszą przejść odpowiednie szkolenie.

Plan Bezpieczeństwa żywności / HACCP powinien być okresowo ponownie oceniany, nie rzadziej niż co dwa lata, a także w przypadku stwierdzenia uchybień w programie lub wprowadzenia zmian w procesach.

Kontrola zanieczyszczeń

Dostawcy mają obowiązek wdrożyć środki mające na celu kontrolę zanieczyszczeń. Może to być zanieczyszczenie innymi produktami, produktami o innej specyfikacji lub zanieczyszczenie zagrożeniami, takimi jak alergeny, substancje zanieczyszczające chemiczne, biologiczne lub fizyczne. Kontrole będą się różnić w zależności od produktu lub usługi i zostaną poddane przeglądowi przez przedstawiciela ADM podczas wdrażania/kwalifikacji lub audytów.

Materiał przeznaczony do kontaktu z żywnością nie może stwarzać ryzyka zanieczyszczenia produktów. W stosownych przypadkach materiały przeznaczone do kontaktu z żywnością, takie jak opakowania i plastikowe powierzchnie kontaktowe, muszą zostać przebadane w celu zapewnienia ich przydatności oraz braku migracji substancji z materiału do produktów spożywczych.

Materiały, takie jak substancje chemiczne stosowane w procesach, będą przechowywane, transportowane lub pakowane w odpowiednich pojemnikach, dostosowanych do rodzaju substancji chemicznej, aby zapewnić, że materiał opakowania/zbiornika nie przenika do substancji chemicznej, a ostatecznie do przetworzonego produktu.

Zarządzanie alergenami

Dostawcy muszą wdrożyć system minimalizujący ryzyko krzyżowego zanieczyszczenia alergenami lub krzyżowego kontaktu z alergenami. Dostawca powinien uwzględnić wymogi prawne kraju sprzedaży przy ustalaniu zasad kontroli alergenów oraz etykietowania produktów.

W ramach kontroli alergenów zatwierdzeni dostawcy muszą posiadać co najmniej:

- a. Udokumentowana ocena ryzyka w celu określenia ryzyka alergenowego.
- b. Udokumentowane środki kontroli ryzyka alergenów w lokalizacji.
- c. Określono wszystkie materiały zawierające alergeny i wdrożono działania minimalizujące kontakt krzyżowy (jeśli dotyczy).
- d. Zwalidowane metody czyszczenia, aby zapewnić efektywność w usuwaniu alergenów (jeśli ma to zastosowanie).
- e. Udokumentowane procedury weryfikacji skuteczności czyszczenia.

Program monitorowania środowiska (EMP)

Dostawcy produkujący produkty związane z patogenami przenoszonymi drogą pokarmową muszą posiadać EMP. Program ten powinien obejmować mapę stref higienicznych, która kategoryzuje obszary według poziomu ryzyka zanieczyszczenia produktu końcowego oraz zapobiega potencjalnemu zanieczyszczeniu krzyżowemu. Powinien być zaprojektowany w celu proaktywnego określania, oceniania i kontrolowania ryzyka zanieczyszczenia mikrobiologicznego w zakładzie.

Przy wyborze lokalizacji punktów pobrania próbek podczas opracowywania programu monitorowania środowiska należy uwzględnić ruch i przepływ produktów, sanitarną konstrukcję sprzętu oraz potencjalne miejsca występowania patogenów. Strategie pobierania próbek muszą być zgodne z ocenami ryzyka, aby zapewnić skuteczne monitorowanie ryzyka zanieczyszczenia.

Program musi obejmować co najmniej:

- Metoda pobierania próbek.
- Lokalizacje pobierania próbek: Określić i udokumentować miejsca pobierania próbek na podstawie oceny ryzyka.
- Częstotliwość badań.
- Mikroorganizmy docelowe.
- Naukowo zwalidowane metody badawcze.
- Limity specyfikacji.
- Rejestrowanie i ocena wyników
- Roczny przegląd tego programu.
- Plany monitorowania zdarzeń mogących powodować ryzyko zanieczyszczenia krzyżowego (np. prace budowlane, przecieki dachu lub okien itp.).
- Należy przydzielić przeszkolone i kompetentne osoby do realizacji i nadzoru programu.



Kontrola produktów niezgodnych

Dostawcy powinni posiadać system zarządzania niezgodnymi produktami lub materiałami stosowanymi w swoim zakładzie, aby zapewnić, że produkt niezgodny nie zostanie nieumyślnie zwolniony. Obejmuje to wyroby gotowe, surowce, opakowania, środki czyszczące, chemikalia procesowe itp.

Oszustwa żywnościowe / Fałszowanie o podłożu ekonomicznym

Dostawca ma obowiązek ocenić podatności produkcji i łańcucha dostaw na oszustwa żywnościowe lub fałszowanie ekonomiczne oraz, w razie potrzeby, wdrożyć działania zaradcze w celu ochrony produktu. Dostawca ma obowiązek znać przypadki oszustw związanych z żywnością lub zdarzenia o podłożu ekonomicznym dotyczące jakichkolwiek składników lub materiałów, które produkuje.

Bezpieczeństwo zakładu i ochrona produktu

Dostawcy są zobowiązani do posiadania programu mającego na celu zapobieganie i przeciwdziałanie celowemu zanieczyszczeniu produktów podczas produkcji, przechowywania i transportu. Program ten jest również nazywany programem zapewnienia bezpieczeństwa żywnościowego. Program ten powinien być poddawany corocznemu przeglądowi.

Ponadto dostawcy powinni wdrożyć środki ostrożności w celu zapewnienia kontroli dostępu do zakładu oraz kontroli dostępu odwiedzających w ramach tego programu.

Dostawcy mający siedzibę w USA oraz dostawcy wysyłający materiały do Stanów Zjednoczonych muszą posiadać rejestrację zakładów FDA.





VI. Program wymagań wstępnych

Normy dotyczące obiektów, budynek i produkcja

Obiekt dostawcy musi być dostosowany do rodzaju prowadzonej operacji. Układ i projekt obiektu muszą zapewniać ochronę produktów lub materiałów mających kontakt z żywnością przed jakąkolwiek formą zanieczyszczenia, w tym przed dostępem szkodników. Materiały budowlane muszą być odpowiednie do rodzaju operacji. Obiekt musi być należycie utrzymywany oraz zachowywany w należytym stanie higienicznym. Jeżeli w operacji dostawcy wykorzystywana jest woda, system odwadniający musi być odpowiednio zaprojektowany, aby zapobiec zanieczyszczeniu.

Higieniczne projektowanie urządzeń

Urządzenia oraz powierzchnie mające kontakt z produktem muszą być zaprojektowane w sposób zapewniający odpowiednią ochronę produktów przed zanieczyszczeniami pochodzącymi z otoczenia lub samego urządzenia. Materiał konstrukcyjny musi być odpowiedni do przetwarzanego produktu. Projekt musi umożliwiać łatwe i skuteczne czyszczenie sprzętu lub powierzchni.

Media użytkowe (Woda, Powietrze, Para, Gaz)

Media takie jak woda, powietrze, para, gaz i lód muszą być odpowiednie do zamierzonego zastosowania. W stosownych przypadkach woda powinna być poddana badaniu w celu zapewnienia, że spełnia wymagania dotyczące zamierzonego zastosowania.

Jeżeli w procesie wykorzystuje się powietrze, wlot powietrza powinien być umieszczony w taki sposób, aby wilgoć nie była zasysana do procesu oraz aby powietrze było odpowiednio filtrowane.

Para technologiczna używana do produkcji lub na urządzeniach produkcyjnych powinna być wytwarzana w kotłach z użyciem dodatków zatwierdzonych zgodnie z obowiązującymi przepisami kraju.

Jeśli stosowane są gazy, takie jak azot lub dwutlenek węgla (do żywności i powierzchni mających kontakt z żywnością), powinny charakteryzować się czystością co najmniej 99,9%, być filtrowane oraz posiadać certyfikat dopuszczający do kontaktu z żywnością.

Konserwacja sprzętu

Wszystkie urządzenia należy utrzymywać w stanie technicznym zapobiegającym zanieczyszczeniom. Ponadto należy wdrożyć oparty na ocenie ryzyka program planowanej gospodarki remontowej.

Kalibracja sprzętu/Kontrola urządzeń pomiarowych

Program kalibracji powinien być wdrożony dla całego wrażliwego sprzętu, w szczególności sprzętu pomiarowego oraz sprzętu mającego wpływ na bezpieczeństwo żywności, legalność i jakość.

Kontrola chemiczna

Substancje chemiczne muszą być zatwierdzone przez właściwe organy regulacyjne pod kątem przeznaczenia końcowego. Chemikalia muszą być kontrolowane, a dostęp do nich mogą mieć wyłącznie osoby upoważnione. Substancje chemiczne muszą mieć dedykowane miejsca przechowywania, gdzie dostępne są specyfikacje techniczne oraz Karty Charakterystyki (SDS).

Smary

Stosowane smary muszą być odpowiednie do zamierzonego zastosowania. Smary muszą być dopuszczone do kontaktu z żywnością, jeśli są stosowane na urządzeniach lub powierzchniach, gdzie istnieje ryzyko przypadkowego kontaktu z produktami. Specyfikacje techniczne, karty charakterystyki oraz certyfikaty zgodności, zgodnie z odpowiednimi wymaganiami, muszą być dostępne. Smary stosowane na powierzchniach, na których istnieje ryzyko przypadkowego kontaktu z produktem, muszą być wolne od aromatycznych węglowodorów olejów mineralnych (MOAH) oraz nasyconych węglowodorów olejów mineralnych (MOSH).

Utrzymanie czystości i higiena

Dostawcy muszą mieć odpowiednie programy utrzymania porządku i higieny, obejmujące całą lokalizację, w której wytwarzane są produkty dla ADM. Programy te muszą być sporządzone na piśmie i określać częstotliwość sprzątnięcia, metody czyszczenia, środki czyszczące i dezynfekujące, które mają być używane, oraz odpowiednie narzędzia do czyszczenia. Programy czyszczenia muszą być odpowiednie do prowadzonej operacji, aby zapewnić skuteczne czyszczenie i zminimalizować ryzyko krzyżowego zanieczyszczenia.

Powinny być wdrożone procedury inspekcji i weryfikacji w celu potwierdzenia efektywności programu.

Zarządzanie odpadami

Zarządzanie odpadami musi zapewniać zgodność z odpowiednimi wymogami prawnymi dotyczącymi usuwania odpadów.

Odpady należy usuwać w odpowiedni sposób i w odpowiednim czasie. Wszystkie materiały odpadowe i pojemniki muszą być odpowiednio określone i kontrolowane w wyznaczonych miejscach.

Pojemniki na odpady i miejsca ich składowania należy utrzymywać w czystości, aby ograniczyć ryzyko pojawienia się szkodników.



Zarządzanie szkodnikami

Dostawcy są zobowiązani do posiadania skutecznego, zintegrowanego programu zarządzania szkodnikami w celu monitorowania i kontrolowania aktywności szkodników w swoich zakładach i otoczeniu. Program ten powinien obejmować odpowiednie środki odstraszające, zapobiegające przedostaniu się oraz eliminujące, w celu zwalczania szkodników.

Pestycydy używane w zakładzie muszą być zatwierdzone do zamierzonego stosowania i stosowane przez przeszkoloną oraz licencjonowaną osobę.

Dostawcy są zobowiązani posiadać karty charakterystyki (SDS) dla wszystkich pestycydów stosowanych na terenie zakładu oraz prowadzić dokładne rejestry usług serwisowych, w tym dokumentację dotyczącą stosowania pestycydów, zgodnie z odpowiednimi wymogami regulacyjnymi. Dostawcy zobowiązani są do śledzenia i analizowania trendów aktywności szkodników na terenie swojego zakładu.

Badania i stabilność

Metody badawcze powinny być oparte na standardach ustanowionych przez uznane, międzynarodowe organizacje, takie jak AOAC, USP, FCC, ISO itp., lub zatwierdzone przez ADM do analizy. Niezależnie od tego, czy badania są prowadzone wewnętrznie, czy przez laboratoria zewnętrzne.

Laboratoria na miejscu muszą być zlokalizowane i zaprojektowane w sposób eliminujący ryzyko dla środowiska produkcyjnego oraz działać zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Laboratoryjnej (GLP) podczas operacji. Wymagania dotyczące laboratoriów zewnętrznych muszą być udokumentowane i objęte formalnymi procesami zatwierdzania i nadzoru. Laboratoria powinny posiadać akredytację ISO 17025 na badania farmakopealne oraz związane z bezpieczeństwem żywności. Potwierdzenie takiej akredytacji należy przedstawić na żądanie.

W przypadku przeprowadzania badań na obecność patogenów i/lub alergenów (wewnętrznych lub zewnętrznych) należy utrzymywać procedurę wstrzymania produktu do czasu, aż badania zostaną zakończone i przejrane.

W przypadku wymagań ze strony ADM należy dostarczyć dane z badań stabilności oraz ustanowić program ciągłego monitorowania parametrów stabilności, aby zapewnić ich właściwą ocenę pod kątem bezpieczeństwa i skuteczności.

Kontrole transportu

Dostawcy powinni mieć wdrożone procedury kontroli dotyczące transportu składników, surowców i opakowań wykorzystywanych zarówno do produkcji, jak i transportu produktów do ADM. Dostawca ma obowiązek zapewnić, że pojazd transportowy jest odpowiedni do rodzaju przewożonego produktu i nie powoduje ryzyka zanieczyszczenia transportowanego materiału.

Dostawca powinien posiadać procedury weryfikacji czystości i przydatności pojazdów dostarczających materiał lub produkty do lokalizacji dostawcy.

Płynne produkty spożywcze muszą być transportowane wyłącznie w pojazdach/cysternach do przewozu płynów, przeznaczonych do transportu żywności. Powinno być zapewnione odpowiednie czyszczenie oraz kontrole poprzednich ładunków w celu ochrony produktów przed zanieczyszczeniem zagrożeniami alergennymi i mikrobiologicznymi.

Pojazdy dostarczające produkty do ADM nie mogą być wcześniej używane do transportu materiałów odpadowych, w tym między innymi odpadów toksycznych, odpadów stałych lub odpadów medycznych.

Pojazdy dostarczające produkty do ADM lub w imieniu ADM (dostawcy usług transportowych) muszą być odpowiednio zabezpieczone, aby zachować integralność produktu. Dostawcy muszą zapewnić wdrożenie i przestrzeganie skutecznych protokołów plombowania pojazdów w celu ochrony produktów przed celowym zanieczyszczeniem, kradzieżą lub aktywnościami oszukańczymi.



VII. Wymagania szkoleniowe

Dostawcy muszą posiadać udokumentowany program szkoleniowy oparty na rolach i odpowiedzialnościach całego personelu, w tym kontraktorów i pracowników tymczasowych. Wymagania dotyczące szkoleń powinny być ustalane i śledzone w zależności od roli i/lub zadania. Szkolenia zapewniają, że role związane z ochroną bezpieczeństwa żywności, dbaniem o jakość i przestrzeganiem przepisów są wykonywane w sposób spójny. Kompetencje dotyczące wykonywania obowiązków muszą być udokumentowane.

Wszyscy pracownicy muszą rozumieć podstawowe wymogi GMP/PRP oraz zagrożenia dla produktu wynikające z nieprzestrzegania ustalonych procedur/procesów, w tym znaczenie swojej roli w utrzymaniu bezpieczeństwa i jakości produktu.

W przypadku gdy personel (zarówno operacyjny, jak i nadzorujący) pracuje na lub w pobliżu etapu PC/CCP, musi przejść dodatkowe szkolenie w zakresie ryzyk związanych z tym etapem, wymagań dotyczących dokumentacji oraz działań w przypadku odchyłań.

Rekordy szkoleniowe oraz odpowiednie Informacje (prowadzący, data, lokalizacja, materiał, podpis itp.) powinny być przechowywane jako potwierdzenie odbycia szkolenia.

VIII. Monitorowanie i ciągłe doskonalenie

Niezachwiane zaangażowanie na rzecz jakości i bezpieczeństwa żywności w całym łańcuchu dostaw ADM jest kluczowe dla utrzymania najwyższych możliwych standardów naszych produktów. Jakość i bezpieczeństwo żywności nie mogą być zagrożone na żadnym etapie cyklu od pozyskiwania surowców po ostateczną dostawę naszych produktów.

Każdy dostawca ADM powinien monitorować sprawność i efektywność swoich procesów oraz wyników, aby zapewnić zgodność dostarczanych produktów lub usług z naszymi wymaganiami. W ramach partnerstwa ADM może współpracować z Państwem w celu ustalenia wskaźników wydajności służących do monitorowania oraz określenia częstotliwości przeglądów. Dostawca może być zobowiązany do dostarczania danych, uczestniczenia w spotkaniach, odpowiadania na zgłoszenia o informację oraz prowadzenia rozmów dwustronnych, jeśli będzie to konieczne do wypełnienia zobowiązań umownych.



IX. Słowniczek

Termin	Definicja
Analiza zagrożeń i krytyczne punkty kontroli (HACCP)	System zarządzania, w którym bezpieczeństwo żywności jest zapewniane poprzez analizę i kontrolę zagrożeń biologicznych, chemicznych i fizycznych na wszystkich etapach: od produkcji materiałów, ich pozyskiwania i przetwarzania, przez wytwarzanie, dystrybucję, aż po konsumpcję gotowego produktu.
Analiza zagrożeń oraz kontrola zapobiegawcza oparta na ryzyku (HARPC)	System zarządzania bezpieczeństwem żywności, który określa i ogranicza potencjalne zagrożenia w produkcji żywności poprzez podejście oparte na ryzyku.
Association of Official Analytical Collaboration (AOAC)	Stowarzyszenie zrzeszające rząd, przemysł i środowisko naukowe w celu ustanawiania standardowych metod analitycznych zapewniających bezpieczeństwo i integralność żywności oraz innych produktów mających wpływ na zdrowie publiczne na całym świecie.
Certyfikat analizy (ang. Certificate of Analysis, COA)	Dokument wydany przez producenta, dostawcę lub akredytowane laboratorium, który potwierdza, że produkt lub składnik został przebadany i spełnia określone normy bezpieczeństwa, jakości oraz regulacyjne.
Certyfikat zgodności (CoC)	Dokument podobny do Certyfikatu Analizy, jednak stanowi szerszą deklarację, że produkt spełnia wszystkie wymagane normy prawne i branżowe, często bez wyszczególnienia konkretnych danych testowych.
Dobra Praktyka Laboratoryjna (GLP)	Zbiór zasad i wytycznych zapewniających jakość, niezawodność i integralność badań i analiz laboratoryjnych związanych z bezpieczeństwem żywności.
Dostawca pierwszego poziomu	Dostawca pierwszego poziomu to firma, która bezpośrednio dostarcza produkt lub usługę do firmy ADM. Dostawcy poziomu 1 są najbliżsi firmie, której dostarczają produkty lub usługi, i często stanowią przedostatnie ogniwo w łańcuchu dostaw.
Dostawca poziomu 2	Dostawca drugiego poziomu to firma dostarczająca zasoby dostawcy pierwszego poziomu, który jest bezpośrednim dostawcą dla ADM. Dostawcy drugiego poziomu są również nazywani dostawcami drugorzędnymi.
Dostawca trzeciego poziomu	Dostawcy lub partnerzy trzeciego poziomu są o jeden etap dalej od produktu końcowego i zazwyczaj zajmują się surowcami.
Działania korygujące i zapobiegawcze (CAPA)	Formalne działanie naprawcze lub zapobiegawcze. Procesy CAPA umożliwiają monitorowanie rozpoczęcia i zakończenia działań w formie raportu, który można udostępniać innym stronom w razie potrzeby i który staje się zapisem podjętych działań.
Fałszowanie żywności	Celowe wprowadzanie w błąd, fałszowanie, zastępowanie lub nieprawidłowe znakowanie produktów spożywczych dla korzyści ekonomicznych.
FIFO (pierwsze weszło, pierwsze wyszło)	Zasada gospodarowania zapasami, według której starsze produkty lub składniki są używane lub sprzedawane przed nowszymi.
Food Chemicals Codex (FCC)	Kompendium międzynarodowo uznanych norm dotyczących czystości, identyfikacji i jakości składników oraz dodatków do żywności. Opublikowane przez USP. Zawiera szczegółowe specyfikacje, metody badań i kryteria akceptacji dla szerokiej gamy substancji stosowanych w produktach spożywczych.
Food Standards Agency (FSA)	Departament rządowy odpowiedzialny za ochronę zdrowia publicznego i zapewnienie bezpieczeństwa żywności w Wielkiej Brytanii.
Globalna inicjatywa na rzecz bezpieczeństwa żywności (GFSI)	Organizacja, która porównuje i uznaje standardy certyfikacji bezpieczeństwa żywności w globalnym łańcuchu dostaw żywności, wspierając ciągłe doskonalenie bezpieczeństwa żywności.
Karta charakterystyki (SDS)	Karta charakterystyki zawiera takie informacje, jak właściwości każdej substancji chemicznej; zagrożenia fizyczne, dla zdrowia i środowiska, środki ochronne oraz środki ostrożności dotyczące obchodzenia się z substancjami chemicznymi, ich przechowywania i transportu.
Kluczowy wskaźnik wydajności (KPI)	Mierzalny wskaźnik, który organizacja wykorzystuje do oceny lub porównania wyników w zakresie realizacji swoich celów strategicznych i operacyjnych.
Kontrola prewencyjna (PC)	Są to oparte na analizie ryzyka, stosowne procedury, praktyki i procesy, które osoba kompetentna w zakresie bezpiecznego wytwarzania, przetwarzania, pakowania lub przechowywania żywności wdrożyłaby w celu znaczącego zminimalizowania lub zapobieżenia zagrożeniom zidentyfikowanym w ramach analizy zagrożeń, zgodnie z aktualnym stanem wiedzy naukowej dotyczącym bezpiecznego wytwarzania, przetwarzania, pakowania lub przechowywania żywności w momencie przeprowadzania analizy.

Krytyczny punkt kontroli (CCP)	Etap, na którym można zastosować kontrolę i który jest niezbędny, aby zapobiec lub eliminować zagrożenie dla bezpieczeństwa żywności lub ograniczyć je do akceptowalnego poziomu; CCP są równoważne procesowym kontrolom zapobiegawczym.
Kwalifikowana osoba ds. kontroli zapobiegawczych (PCQI)	Osoba wykwalifikowana, która pomyślnie ukończyła szkolenie w zakresie opracowywania i stosowania kontroli zapobiegawczych opartych na ryzyku, co najmniej równoważne ze standardowym programem nauczania uznanym za odpowiedni przez FDA lub posiada inne kwalifikacje wynikające z doświadczenia zawodowego do opracowywania i stosowania systemu bezpieczeństwa żywności.
Międzynarodowa Organizacja Normalizacyjna (ISO)	Globalna organizacja normalizacyjna, która opracowuje i publikuje międzynarodowe normy, w tym te związane z zarządzaniem bezpieczeństwem żywności.
Nie zgodność	Produkt lub proces niespełniający określonych wymagań.
Odchylenie	Odnosi się do jakiegokolwiek odstępstwa od ustalonych procedur bezpieczeństwa żywności, wymogów regulacyjnych lub krytycznych limitów kontrolnych w ramach systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.
Patogen	Mikroorganizm, który może wywołać chorobę i stanowi zagrożenie dla zdrowia publicznego. Patogenami mogą być bakterie, wirusy, grzyby lub pasożyty.
Planowanie awaryjne	Planowanie awaryjne to proces tworzenia planu zapasowego na wypadek nieoczekiwanych zdarzeń lub problemów. Obejmuje identyfikację potencjalnych zagrożeń, ocenę ich wpływu oraz opracowanie strategii reagowania, zanim wystąpią zdarzenia.
Producent kontraktowy (Co-Man)	Podwykonawcy, którzy dokonują przetwarzania, (przepakowania) lub jakiegokolwiek dalszej obróbki składników lub produktów ADM i/lub wytwarzają produkty półgotowe lub gotowe produkty w imieniu ADM i/lub wykorzystując marki ADM.
Produkt(y)	Produkty spożywcze, surowce, opakowania, chemikalia procesowe.
Program monitorowania środowiska (EMP)	Systematyczne podejście służące ocenie efektywności higieny i środków kontroli zanieczyszczenia w zakładzie spożywczym.
Rejestr żywności podlegającej obowiązkowi zgłoszenia (RFR)	Tylko w USA lub dla podmiotów podlegających jurysdykcji FDA; obowiązuje od 08.09.2009, na mocy sekcji 417 ustawy o żywności, lekach i kosmetykach (21 U.S.C.). 350f). Ustawa ta została wprowadzona na mocy ustawy FDA Amendments Act z 2007 r (ustawa publiczna 110-085, sekcja 1005(a)(4)).
United States Pharmacopeia (USP)	Odnosi się do zestawu norm jakości oraz metod badawczych ustanowionych przez Konwencję Farmakopealną Stanów Zjednoczonych, aby zapewnić tożsamość, czystość, moc i spójność składników żywności, suplementów diety i produktów farmaceutycznych.
Usuń z listy	Dostawcy, którzy zostali wykluczeni przez ADM.
Wdrożenie	Proces kwalifikacyjny ADM oceniający potencjalnych dostawców.
Weryfikacja due diligence	Rozsądne kroki podejmowane przez osobę lub dostawcę w celu spełnienia wymagań ADM lub wymogów prawnych.
Zabiegi sanitarne	Kompleksowy proces czyszczenia i dezynfekcji otoczenia przetwarzania żywności, sprzętu, naczyń i powierzchni w celu zapobiegania zanieczyszczeniom i zapewnienia bezpieczeństwa produktów spożywczych.
Fałszowanie o podłożu ekonomicznym (EMA)	Oszukańcze, celowe zastąpienie lub dodanie substancji do produktu w celu zwiększenia pozornej wartości produktu lub obniżenia jego kosztu.
Zanieczyszczenie krzyżowe	Przeniesienie zanieczyszczenia z jednego rodzaju, przedmiotu, partii lub serii produktu na inny.
zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności	Jakikolwiek czynnik biologiczny, chemiczny lub fizyczny w produktach spożywczych, który może stanowić zagrożenie dla zdrowia człowieka po spożyciu.
Zagrożenie	Jakikolwiek czynnik biologiczny, chemiczny (w tym radiologiczny) lub fizyczny, który może wywołać chorobę lub uraz.
Zgłoszenie działań naprawczych dostawcy (SCAR)	Formalne zgłoszenie skierowane do dostawcy w sytuacji, gdy składnik żywności, materiał opakowaniowy lub produkt nie spełnia wymagań dotyczących bezpieczeństwa, jakości, umowy lub wymagań regulacyjnych.



Podręcznik globalnych wymagań dotyczących jakości dostawcy oraz bezpieczeństwa żywności

COE.QAL.SQ.MAN.001
Data wydania: 31.12.2025
Wersja: 1

Globalna siedziba główna
77 West Wacker Drive, apartament 4600
Chicago, Illinois 60601
Stany Zjednoczone Ameryki