



Manual de Expectativas de Qualidade e Segurança de Alimentos para Fornecedores Globais



I. Introdução	4
Prefácio	4
Introdução	5
Aviso Legal/Segurança de Alimentos	5
Segurança de Alimentos – Uma Responsabilidade Compartilhada	5
Transparência	5
Confidencialidade.	5
II. Programa de Gerenciamento de Fornecedores da ADM	6
Avaliação e Qualificação	6
Auditorias em Fornecedores	6
Aprovação do Fornecedor	6
Aprovação Condicional	6
Status de Fornecedor Aprovado.	6
Desqualificação e Remoção de Fornecedores da Lista	7
III. Requisitos Fundamentais	8
Comprometimento da Alta Direção	8
Sistema de Gerenciamento de Qualidade	8
Certificados	8
Registro e Controle de Documentos	8
Comunicação	9
Especificações do Produto	9
Gerenciamento de Fornecedores	10
Corretores, Distribuidores e Fabricação Terceirizada	10
Fabricantes por Contrato.	10
Prestadores de Serviços Terceirizados	10
IV. Gerenciamento de Riscos e Continuidade de Negócios.	11
Planejamento de Continuidade de Negócios e de Contingência	11
Ações Corretivas e Preventivas (CAPA)	11
Recalls e Expectativas Específicas de Notificação para Recalls	11
Simulações de Recall	11
Rastreabilidade	12

V. Requisitos de Segurança de Alimentos	13
Plano de Segurança de Alimentos/APPCC	13
Controle de Contaminação	13
Gerenciamento de Alergênicos	13
Programa de Monitoramento Ambiental (EMP)	14
Controle de Produtos Não Conformes	14
Food Fraud/Adulteração Economicamente Motivada	14
Segurança da Planta e Defesa do Produto	14
VI. Requisitos dos Programas de Pré-Requisitos	16
Normas da Instalação, Construção e Fabricação	16
Projeto Sanitário de Equipamentos	16
Utilidades (Água, Ar, Vapor, Gás)	16
Manutenção de Equipamentos	16
Calibração de Equipamentos/Controle de Dispositivos de Medição	16
Controle Químico	16
Lubrificantes	16
Limpeza, Organização e Higiene	17
Gestão de Resíduos	17
Controle de Pragas	17
Ensaio e Estabilidade	17
Controles de Transporte	18
VII. Requisitos de Treinamento	19
VIII. Monitoramento e Melhoria Contínua	20
IX. Glossário	21

Prefácio



Michael Tacke
VP, Compras Diretas,
Nutrição



Wade Wright
VP, Compras Indiretas

Na ADM, nosso propósito — desbloquear o poder da natureza para enriquecer vidas — começa com uma cadeia de suprimentos forte, segura e confiável. Nossos fornecedores desempenham um papel essencial na concretização desse propósito, ajudando-nos a garantir que cada produto que entregamos atenda aos mais altos padrões de qualidade, segurança e integridade.

Este Manual de Expectativas de Qualidade e Segurança de Alimentos para Fornecedores Globais apresenta os requisitos que todos os fornecedores da ADM devem seguir. Essas expectativas servem como base para a forma como trabalhamos juntos — fundamentadas na conformidade regulatória, na transparência e em um compromisso compartilhado com a excelência.

Acreditamos que a segurança de alimentos não é propriedade exclusiva de nenhuma empresa. É uma responsabilidade coletiva que exige alinhamento, vigilância e colaboração em todos os elos da cadeia de suprimentos. Independentemente de o fornecedor prover ingredientes diretos, auxiliares de processamento, embalagens, serviços ou equipamentos, seu desempenho impacta diretamente nossa capacidade de proteger os consumidores, manter a confiança na marca e entregar valor consistente aos nossos clientes.

Nosso compromisso com a qualidade e a segurança de alimentos é inabalável. A ADM dedica-se à melhoria contínua e à adaptação proativa às expectativas regulatórias e dos clientes. Esperamos que nossos fornecedores adotem essa mesma mentalidade — buscando inovação, garantindo responsabilidade e promovendo uma comunicação aberta em todas as etapas.

Os fornecedores não são apenas fornecedores; são parceiros em nossa missão. Agradecemos seu foco contínuo na qualidade e integridade e esperamos construir juntos uma cadeia de suprimentos forte, resiliente e responsável.

Solicitamos que leia este manual detalhadamente, garanta que as expectativas estejam implementadas em suas operações e entre em contato conosco caso tenha dúvidas ou ideias. Juntos, podemos continuar a entregar com confiança — hoje e no futuro.

I. Introdução

A ADM está comprometida em desenvolver, produzir e comercializar produtos seguros que atendam ou superem as expectativas de nossos clientes e estejam em conformidade com as leis, normas e regulamentos aplicáveis. O Manual de Expectativas de Qualidade e Segurança de Alimentos para Fornecedores Globais da ADM fornece diretrizes e expectativas para os fornecedores de produtos e serviços que impactam a segurança e a qualidade dos alimentos. Esses requisitos se aplicam a qualquer empresa que forneça materiais ou serviços para a ADM.



Aviso Legal/Segurança de Alimentos

O Manual de Expectativas de Qualidade e Segurança de Alimentos para Fornecedores Globais da ADM não se destina a substituir a responsabilidade legal do fornecedor de cumprir todos os requisitos legais aplicáveis e de fornecer à ADM produtos e serviços seguros. Os fornecedores devem desenvolver um entendimento detalhado da legislação que rege os produtos ou serviços que fornecem à ADM.

A ADM espera que seus fornecedores cumpram todos os requisitos regulatórios aplicáveis em seus países de operação e nos países onde os produtos ou serviços são entregues. Os fornecedores também deverão atender aos requisitos deste documento, de outros documentos contratuais, das especificações acordadas e de todos os requisitos necessários para manter as certificações exigidas pela ADM e seus clientes. Essas expectativas são fundamentais e foram definidas para garantir que nossas cadeias de suprimentos forneçam, de forma consistente, produtos e serviços seguros e de qualidade.

Este manual não determina, de forma alguma, a responsabilidade ou as obrigações financeiras do fornecedor ou da ADM pelas responsabilidades aqui estabelecidas. Se houver um Acordo de Fornecimento vigente entre o Fornecedor e a ADM ou qualquer de suas afiliadas (ADM), e houver quaisquer inconsistências entre o Acordo de Fornecimento aplicável e este Manual, o Acordo de Fornecimento aplicável prevalecerá sobre o Manual em todas as questões não relacionadas à qualidade, a menos que seja estipulado de outra forma no referido Acordo de Fornecimento. Caso não exista um Acordo aplicável, os Termos e Condições que acompanham as faturas emitidas pela ADM prevalecem sobre o Manual em todas as questões não relacionadas à qualidade, a menos que seja estipulado o contrário nesses Termos e Condições.

Segurança de Alimentos — Uma Responsabilidade Compartilhada

Perigos à segurança dos alimentos podem ocorrer em qualquer etapa da cadeia de suprimentos e afetar qualquer insumo utilizado na fabricação de alimentos. Medidas eficazes de controle desses perigos são essenciais. Contamos com a cooperação de nossos fornecedores e parceiros para garantir que os produtos e serviços utilizados pela ADM mantenham altos padrões de Segurança de Alimentos.



Transparência

Para cumprir os diversos requisitos regulatórios que regem nossas operações e garantir o cumprimento consistentemente das expectativas dos clientes, acreditamos fortemente na transparência da cadeia de suprimentos. Nossos fornecedores e parceiros devem compartilhar dessa crença e nos apoiar, fornecendo as informações necessárias. Entendemos que a transparência deve ser um processo de mão dupla e nos comprometemos com um processo transparente de aprovação de fornecedores.

Confidencialidade

Qualquer informação, material ou documentos compartilhado com um fornecedor deve ser tratado de forma confidencial e não deve ser compartilhado com pessoas, internas ou externas à organização do fornecedor, que não estejam autorizadas a ter acesso a essas informações.





II. Programa de Gerenciamento de Fornecedores da ADM

Avaliação e Qualificação

Como parte do processo de seleção de fornecedores, estes receberão uma solicitação de informações sobre os produtos ou serviços a serem fornecidos. Esta solicitação pode ser feita por meio de questionário ou outros meios eletrônicos, como e-mail ou portal do fornecedor. Além disso, podem ser incluídos documentos detalhados, como especificações, certificações, relatórios de auditoria etc. As informações solicitadas podem variar e dependem de fatores como o tipo de material ou serviço a ser fornecido e requisitos específicos da região ou localização. Os documentos exatos e as informações necessárias serão comunicados no início do processo de avaliação do fornecedor.

Auditorias em Fornecedores

Como parte de nossa diligência prévia, auditamos fornecedores potenciais e existentes. Nossas auditorias são divididas em:

1. Auditorias de avaliação e qualificação de fornecedores
2. Auditorias de rotina
3. Auditorias motivadas (devido a uma não conformidade ou ação regulatória)

As informações fornecidas no início do processo de avaliação de fornecedores determinarão se será necessária uma auditoria de pré-aprovação da ADM.

Auditorias de rotina fazem parte do nosso programa de monitoramento da base de fornecedores. Essas auditorias são baseadas em avaliações de risco.

As auditorias são realizadas pela ADM ou por terceiros contratados que auditam em nome da ADM. Qualquer pessoa ou empresa a quem a ADM confiar a realização de atividades de auditoria deverá receber acesso irrestrito às instalações, processos, registros e documentos relativos ao material/serviço em avaliação.

Para alguns materiais ou serviços, a ADM pode exigir uma auditoria de um fornecedor de Nível 2. O fornecedor de Nível 1 (fornecedor que fornece diretamente para a ADM) deverá facilitar a auditoria.

Aprovação do Fornecedor

A aprovação do fornecedor depende do recebimento, pela ADM, de todas as informações solicitadas sobre o produto ou serviço. Isso pode incluir Ações Corretivas e Preventivas (CAPA) detalhadas para quaisquer não conformidades identificadas e a resolução das lacunas encontradas.

Aprovação Condicional

Os fornecedores podem ser aprovados condicionalmente enquanto seus materiais passam por testes na instalação. Os fornecedores também podem ser aprovados condicionalmente enquanto aguardam a CAPA. A aprovação enquanto se aguarda a CAPA é baseada na avaliação de risco e no alinhamento comum com a ADM quanto aos prazos para submissão e implementação da CAPA pendente.

Status de Fornecedor Aprovado

A aprovação total da qualidade do fornecedor ocorre quando todos os requisitos acordados foram atendidos, o produto (se aplicável) foi testado e considerado aceitável, todas as informações solicitadas foram fornecidas e todas as CAPA foram aceitas pela ADM.

Desqualificação/Exclusão de Fornecedor

Reservamo-nos o direito de desqualificar fornecedores em caso de violação do acordo contratual. Os fornecedores também podem ser desqualificados caso as informações fornecidas não sejam factuais, sofram alterações substanciais ou deixem de ser mantidas. Alguns exemplos de situações que podem levar à desqualificação ou à retirada do produto/serviço do portfólio incluem:

1. Certificações vencidas que faziam parte do processo de aprovação.
2. Questões regulatórias significativas relacionadas ao fornecedor.
3. Eventos significativos de segurança de alimentos relacionados ao fornecedor.
4. Não conformidade com os requisitos deste manual.
5. Um desvio grave nas especificações acordadas do produto/serviço.
6. Não fornecimento das informações requeridas.
7. Desempenho insatisfatório.
8. Não conformidade com o Código de Conduta da ADM.
9. Quaisquer outros critérios mencionados nos termos e condições do contrato ou acordo.
10. Alterações significativas no fornecedor que colocam a ADM em risco, como a introdução de alergênicos em uma localização anteriormente considerada “livre de alergênicos”.



III. Requisitos Fundamentais

Compromisso da Gerência

Esperamos que o gerenciamento de todos os fornecedores se comprometa a manter a qualidade e a segurança dos bens e/ou serviços fornecidos. Esse compromisso será demonstrado por meio da qualidade dos bens e serviços, do atendimento ao cliente e da eficácia e agilidade da CAPA quando surgirem problemas. O gerenciamento superior também deve demonstrar comprometimento, garantindo que haja recursos suficientes disponíveis para manter a qualidade esperada de bens e serviços.

Sistema de Gestão da Qualidade

Sistemas de gestão de qualidade, como o ISO 9001, fornecem a base para processos de qualidade sustentáveis voltados para o foco no cliente, comprometimento da liderança, engajamento das pessoas, abordagem de processos, melhoria, tomada de decisões baseada em evidências e gerenciamento de relacionamentos.

Espera-se que os fornecedores mantenham um Sistema de Gestão da Qualidade formal para garantir que todos os programas necessários para produzir ou fornecer produtos e serviços seguros e de qualidade de forma consistente estejam em vigor. Os fornecedores são incentivados a considerar, no mínimo, operar sob um sistema de gestão da qualidade baseado na norma ISO 9001.

Certificados

A ADM pode exigir certificações de terceiros para alguns produtos e serviços. As certificações exigidas variam e dependem de requisitos regionais, bem como dos requisitos, produtos ou serviços dos clientes da ADM. Essas certificações podem incluir gestão de segurança de alimentos (GFSI), gestão da qualidade (ISO 9001), segurança de alimentos para animais, certificações religiosas (Kosher/Halal), orgânicos, de sustentabilidade, entre outras. Nossa expectativa é que os fornecedores mantenham as certificações que fundamentaram a aprovação do produto ou serviço.

Nos casos em que for exigida uma certificação de terceiros, esta certificação deve ser emitida por uma entidade certificadora reconhecida e credenciada.

Registro e Controle de Documentos

Os fornecedores deverão possuir um processo estabelecido para o gerenciamento de documentação e registros relacionados aos produtos ou serviços fornecidos à ADM, o qual inclui protocolos para aprovação de documentos, gerenciamento de mudanças e retenção de registros.

Os fornecedores devem garantir acesso a todos os registros e informações referentes aos produtos ou serviços fornecidos à ADM, sempre que solicitado.

Comunicação

Os fornecedores devem possuir um programa em vigor para garantir que todas as alterações que afetem os produtos ou serviços fornecidos à ADM sejam comunicadas antes da implementação.

Essas alterações incluem, mas não se limitam às seguintes:

- Alterações que afetam as especificações acordadas, como ingredientes ou mudanças na receita.
- Alteração nas especificações (ex.: tipo de material fornecido, Shelf Life (Validade)).
- Problemas identificados que impactam a Segurança de Alimentos.
- Aplicação de normas por parte das autoridades regulatórias.
- Alteração na embalagem, pack size (tamanho da embalagem) e formato do produto.
- Alteração na pessoa de contato principal ou de emergência.
- Interrupções nas certificações que faziam parte da aprovação (por exemplo, segurança de alimentos, certificados comerciais, religiosos, ambientais, éticos, orgânicos etc.).
- Alterações no local de fabricação ou no fabricante, caso o fornecedor seja um distribuidor.
- Mudanças na propriedade da empresa fornecedora.
- Alterações significativas no produto.
- Alterações de localização ou de instalação.

Os fornecedores devem comunicar ao seu contato na ADM quaisquer eventos disruptivos que possam afetar o fornecimento de bens ou serviços à ADM ou quaisquer resultados de inspeções regulatórias que tenham impacto sobre os produtos fornecidos à ADM.



Especificações do Produto

Os fornecedores de produtos devem ter um sistema implementado para manter as especificações dos produtos. Cada material fornecido à ADM deverá atender às especificações acordadas.

As informações sobre especificações podem incluir informações sobre o produto, informações sobre perigos à Segurança de Alimentos e outros parâmetros do produto.

Parâmetros como Shelf Life (Validade) e condições de armazenamento devem ter sido validados por meio de métodos de teste aceitos pela indústria e levarão em consideração tanto a segurança de alimentos quanto a estabilidade do produto durante toda a Shelf Life (Validade).

Qualquer alegação, como “livre de”, “orgânico/bio” ou “adequado para”, deve ser validada e um procedimento de verificação correspondente deve estar implementado.

O fornecedor deve ter procedimentos de verificação e monitoramento implementados para garantir que os produtos atendam consistentemente às especificações acordadas. Esses procedimentos de verificação farão parte dos critérios de liberação do produto.

Quaisquer alterações na especificação acordada ou compartilhada com a ADM devem ser comunicadas à ADM antes que as alterações entrem em vigor, para que a ADM possa realizar uma avaliação de risco quanto ao impacto no produto, no processo ou no cliente.

Qualquer desvio da especificação definida, incluindo desvios identificados após a entrega do produto à ADM, deverá ser comunicado à ADM assim que for identificado.

Cada entrega deverá ser precedida ou acompanhada de um Certificado de Análise (CoA) ou, se acordado com a ADM, de um Certificado de Conformidade (CoC) para cada lote de material/produto. O Certificado de Análise (CoA) deverá fazer parte dos critérios de liberação do produto e deverá abranger os parâmetros acordados.

Os produtos devem ser entregues à ADM seguindo um processo de Gerenciamento de Estoque do tipo Primeiro a Entrar, Primeiro a Sair (FIFO). Os materiais entregues devem possuir pelo menos 70% do seu período de validade em vigor no momento do faturamento.

Gerenciamento de Fornecedores

Os fornecedores da ADM devem possuir um sistema de gerenciamento baseado em riscos para gerenciar e monitorar seus próprios fornecedores (fornecedores de segundo nível). Fornecedores de segundo nível podem ser fornecedores de produtos ou serviços. O sistema deverá incluir qualificação de fornecedores, verificação, controle de entrada de materiais e gerenciamento de reclamações. O sistema deve estar aberto para revisão por um representante da ADM. A revisão pode incluir materiais brutos, produtos semiacabados, serviços, transporte e embalagem.

Corretores, Distribuidores e Fabricação Terceirizada

Em situações em que itens forem adquiridos por meio de corretores, distribuidores e comerciantes, estes deverão:

- Adquirir somente de fabricantes e locais de fabricação aprovados pela ADM para garantir a conformidade com as expectativas da ADM em relação aos fornecedores.
- Garantir que os fabricantes e/ou fornecedores dos produtos sigam este manual.
- Informe a ADM com antecedência sobre quaisquer alterações nas localizações de fabricação ou nas linhas de produção aprovadas dentro de uma localização aprovada.
- Demonstrar que os itens podem ser rastreados até a localização de fabricação e atendem às especificações da ADM.

Fabricantes Contratados

Os Fabricantes Contratados da ADM (Co-Mans) estão sujeitos aos mesmos padrões de qualidade e segurança de alimentos que nossos fornecedores, portanto, o termo "fornecedor" — utilizado ao longo deste manual — também se aplica aos Co-Mans. Os Co-Mans deverão notificar a ADM por escrito e pelo menos 30 dias antes de qualquer alteração em localizações de fabricação, linhas, processos, fórmulas, rótulos, fornecedores, embalagens e produtos acabados previamente definidos. Essas alterações devem ser documentadas em um Acordo de Instruções de Fabricação assinado por ambas as partes. Além disso, os Co-Mans devem notificar à ADM sobre desvios em relação às especificações, inclusive os identificados após a entrega, que possam afetar a segurança e a qualidade dos produtos ou que possam prejudicar a reputação. Todos os fabricantes contratados (Co-Mans) devem obter certificações adequadas, como Global Food Safety Initiative (GFSI), GMP+, ISO 9001 etc.

Cada localização candidata de Co-Man deverá passar por uma revisão de segurança de alimentos, qualidade, regulatória e/ou auditoria presencial antes de fornecer à ADM.

Nos casos em que um fornecedor aprovado terceiriza para um Co-Man, a ADM deverá ser notificada e permitida a aprovar a nova localização de fabricação.

Prestadores de Serviços Terceirizados

A ADM terá requisitos específicos, detalhados em contrato, para prestadores de serviços que podem afetar a Segurança de Alimentos. Esses serviços incluem, mas não se limitam a: lavanderia, algumas calibrações de planta e laboratório, controle de pragas, organismos de certificação, limpeza/sanitização, manutenção terceirizada etc. Esses casos serão gerenciados individualmente.



IV. Gerenciamento de Riscos e Continuidade de Negócios

Continuidade de Negócios e Planejamento de Contingência

Eventos imprevistos podem ocorrer e, de fato, ocorrem. Nossos fornecedores deverão ter planos de contingência e de continuidade de negócios em vigor para mitigar eventos disruptivos.

Ações Corretivas e Preventivas (CAPA)

Um fornecedor aprovado deverá desenvolver um plano de ação corretiva e preventiva após quaisquer não conformidades identificadas por meio de auditorias de pré-aprovação, auditorias de rotina, reclamações de clientes ou não conformidades decorrentes do fornecimento de produtos ou serviços fora das especificações. O fornecedor aprovado também deverá implementar um Plano de Ações Corretivas e Preventivas (CAPA) eficaz para resolver não conformidades oriundas de certificações de terceiros, como GFSI, Kosher etc., quando aplicável.

Para não conformidades apontadas pela ADM ao fornecedor, o fornecedor deverá fornecer CAPA dentro do prazo estabelecido.

Recalls e Expectativas Específicas de Notificação de Recall

Os fornecedores devem ter um programa de recall estabelecido e documentado, bem como uma equipe responsável. O programa deve incluir as responsabilidades de cada membro, informações de contato dos integrantes da equipe de recall e uma lista de contatos da ADM. Quaisquer requisitos referentes a notificações de agências (por exemplo, RFR nos EUA, FSA no Reino Unido etc.) ou organismos de certificação devem ser incluídos no programa de recolhimento.

Requisitos de Notificação:

1. Em caso de recolhimento de produtos entregues à ADM, o fornecedor deverá notificar a ADM dentro de 24 horas. O fornecedor deverá garantir que receba uma confirmação de que a notificação foi recebida.

Para fabricantes contratados que produzem para a ADM ou em seu nome:

1. No caso de um recall envolvendo produto(s) fabricados para, ou em nome da ADM, o fornecedor não deverá iniciar um recall sem prévia notificação e reconhecimento da ADM.

2. No caso de uma inspeção regulatória em que o inspetor coletar qualquer amostra de produtos para, ou em nome da ADM, o Fabricante Contratado dividirá a amostra com o inspetor. Se a divisão da amostra não for permitida, o Fabricante Contratado deverá coletar uma amostra duplicada. Eles deverão documentar os testes ou análises que a agência realizará e fazer contato com a ADM dentro de uma hora após a saída do inspetor.

Simulação de Recalls

Os fornecedores realizarão simulações anuais de recolhimento quando exigido pela legislação aplicável. Cofabricantes deverão realizar simulações de recolhimento em frequências definidas para validar a rastreabilidade. Eles devem ser capazes de realizar a rastreabilidade dos produtos fornecidos, caso seja solicitado.

Rastreabilidade

Os requisitos de rastreabilidade aplicam-se a todos os componentes utilizados na produção do produto (ingredientes, produtos intermediários, auxiliares de processamento, retrabalho e embalagem). Os fornecedores devem possuir um programa documentado para rastreabilidade de produtos/ingredientes em toda a sua cadeia de suprimentos, permitindo a rastreabilidade tanto para trás quanto para frente. Esse programa deve incluir registros que demonstrem a eficácia do programa e a capacidade de fornecer rapidamente à ADM informações críticas de rastreabilidade.

Requisitos básicos do programa:

- a. Identificador único para todos os produtos entregues à ADM.
- b. Relatórios de estoque (quantidade utilizada/quantidade em estoque).
- c. Lista de fornecedores aprovados com documentação referente à origem do material, local de fabricação, números de lote, status de aprovação, datas de recebimento e utilização e informações sobre co-manufatura (quando aplicável).
- d. Registros de produção em lote do produto, de todos os componentes e embalagens, incluindo retrabalho, materiais retidos ou destruídos, linhas/equipamentos de produção utilizados, status de aprovação, especificação, aprovações necessárias e resultados de testes.
- e. Documentação referente às datas de movimentação e atividades de monitoramento, caso existam requisitos de armazenamento ou transporte para garantir a segurança e/ou eficácia do produto.
- f. Registros de transporte, serviços de transporte etc.





V. Requisitos de Segurança de Alimentos

Plano de Segurança de Alimentos/APPCC

Cada localização fornecedora deverá ter um Plano de Segurança de Alimentos/APPCC escrito e implementado para todos os materiais fornecidos à ADM. Exceções a este requisito devem ser discutidas com a ADM.

Uma equipe multidisciplinar e multifuncional deve ser liderada por um profissional qualificado (PCQI, líder de equipe APPCC ou equivalente) para realizar uma avaliação de risco documentada utilizando os princípios HARPC/APPCC, com o objetivo de eliminar ou reduzir quaisquer riscos à segurança de alimentos a níveis aceitáveis. Os resultados desta avaliação também devem ser documentados.

Quaisquer CP/PCCs identificados devem ser validados e comunicados à ADM. Esta validação deve ser disponibilizada à ADM.

Quaisquer perigos que exijam controle preventivo, que NÃO tenham sido controlados e transferidos para a ADM, deverão ser comunicados por escrito à ADM (conforme os Requisitos de Controle Preventivo da Cadeia de Suprimentos), e um reconhecimento deverá ser recebido da ADM.

Todos os colaboradores envolvidos receberão treinamento relacionado às atividades de HARPC/APPCC.

A reavaliação do Plano de Segurança de Alimentos/APPCC deve ocorrer em frequências definidas (no mínimo a cada dois anos) ou quando forem identificadas falhas no programa ou ocorrerem alterações nos processos.

Controle de Contaminação

Os fornecedores devem implementar medidas para controlar a contaminação. Isso pode ser contaminação com outros produtos, produtos de especificação diferente ou contaminação por perigos como alergênicos, contaminantes químicos, biológicos ou físicos. Os controles variarão dependendo do produto ou serviço e serão revisados pelo representante da ADM durante o onboarding/qualificação ou auditorias.

Materiais de contato com alimentos não devem introduzir riscos de contaminação aos produtos. Quando aplicável, materiais de contato com alimentos, como embalagens e superfícies plásticas de contato com alimentos, devem ter sido testados para garantir que são adequados e que não ocorre migração de substâncias do material para o produto alimentício.

Materiais como produtos químicos de processo devem ser armazenados, transportados ou embalados em contêiner adequados ao tipo de produto químico, para garantir que o material da embalagem ou do tanque não migre para o produto químico e, conseqüentemente, para os produtos processados.

Gerenciamento de Alergênicos

Os fornecedores devem ter um sistema para minimizar o risco de contaminação cruzada/contato cruzado por alergênicos. O fornecedor deverá considerar os requisitos legais do país de venda ao estabelecer os controles de alergênicos e a rotulagem do produto.

Para o controle de alergênicos, os fornecedores aprovados devem ter, no mínimo:

- a. Avaliação de risco documentada para identificar riscos de alergênicos.
- b. Medidas de controle documentadas para gerenciar os riscos de alergênicos na localização.
- c. Foram identificados todos os materiais que contêm alergênicos e foram implementadas medidas para minimizar o contato cruzado (quando aplicável).
- d. Métodos de limpeza validados para garantir a eficácia na remoção de alergênicos (quando aplicável).
- e. Procedimentos de verificação documentados estabelecidos para monitorar a eficácia da limpeza.

Programa de Monitoramento Ambiental (EMP)

Fornecedores que produzem produtos associados a patógenos alimentares devem possuir um Programa de Monitoramento Ambiental (EMP). Esse programa deve incluir um mapa de zonas higiênicas que classifique as áreas com base no risco de contaminação do produto final e evite potenciais contaminações cruzadas. Deve ser projetado para identificar, avaliar e controlar proativamente os riscos de contaminação microbiana dentro da instalação.

Ao estabelecer seu Programa de Monitoramento Ambiental (EMP), a seleção dos locais de amostragem deve considerar o tráfego e o fluxo de produtos, o projeto sanitário dos equipamentos e as potenciais localizações de abrigo de patógenos. As estratégias de amostragem devem estar alinhadas com as avaliações de risco para garantir o monitoramento eficaz dos riscos de contaminação.

O programa deverá incluir, no mínimo:

- Método de amostragem.
- Localizações de amostragem: Identifique e documente os locais de amostragem com base na avaliação de risco.
- Frequência das análises.
- Microorganismos alvo.
- Métodos de teste cientificamente válidos.
- Limites de especificação.
- Registro e avaliação de resultados.
- Revisão anual deste programa.
- Planos de monitoramento para eventos que possam causar risco de contaminação cruzada (por exemplo, construção, vazamentos no telhado ou nas janelas etc.).
- Designar indivíduos treinados e competentes para executar e supervisionar o programa.



Controle de Produtos Não Conformes

Os fornecedores devem manter um sistema para controlar produtos ou materiais não conformes utilizados em suas instalações, de modo a garantir que esses produtos não conformes não sejam liberados acidentalmente. Isso inclui produtos acabados, matérias-primas, embalagens, produtos químicos de limpeza, produtos químicos de processo etc.

Food Fraud/Adulteração Economicamente Motivada

O fornecedor deve avaliar as vulnerabilidades da produção e da cadeia de suprimentos quanto à fraude alimentar ou à adulteração economicamente motivada e, quando necessário, criar estratégias de mitigação para proteger o produto. O fornecedor deve estar ciente de fraudes alimentares históricas ou eventos motivados economicamente envolvendo quaisquer de seus ingredientes ou materiais que fabrica.

Segurança da Planta e Defesa do Produto

Os fornecedores devem implementar um programa para interromper e prevenir a contaminação intencional de produtos durante a produção, o armazenamento e o transporte. Isso também é conhecido como defesa dos alimentos ou segurança alimentar. Este programa deve ser revisado anualmente.

Além disso, os fornecedores devem adotar medidas para garantir o controle de acesso às instalações e de visitantes como parte deste programa.

Fornecedores sediados nos EUA e fornecedores que enviam materiais para os Estados Unidos devem manter o registro das instalações na FDA.





VI. Requisitos dos Programas de Pré-requisitos

Padrões da Instalação, Construção e Fabricação

O site do fornecedor deve ser adequado para o tipo de operação. O layout e o projeto da instalação devem assegurar a proteção dos produtos ou materiais de contato com alimentos contra qualquer forma de contaminação, incluindo o acesso de pragas. Os materiais de construção devem ser adequados ao tipo de operação. A instalação deve ser mantida de forma satisfatória e em condições higiênicas. Caso a água seja utilizada nas operações do fornecedor, o sistema de drenagem deverá ser adequadamente projetado para evitar contaminação.

Projeto Sanitário de Equipamentos

As superfícies de contato dos equipamentos e dos produtos devem ser projetadas de modo a proteger adequadamente os produtos contra contaminação ambiental ou proveniente do próprio equipamento. O material de construção deve ser adequado ao produto manuseado. O projeto deve ser tal que o equipamento ou a superfície possam ser limpos de forma fácil e eficaz.

Utilidades (Água, Ar, Vapor, Gás)

Utilidades como água, ar, vapor, gás e gelo devem ser adequadas para o uso pretendido. Quando aplicável, água deve ser testada para garantir que atende aos requisitos do uso pretendido.

Quando o ar for utilizado no processo, a admissão de ar deverá ser posicionada de modo a evitar a entrada de umidade no processo e ser devidamente filtrada.

O vapor de processo utilizado na produção ou em equipamentos de produção deve ser gerado em caldeiras utilizando aditivos aprovados pelas regulamentações do país correspondente.

Se gases como nitrogênio ou dióxido de carbono forem utilizados (alimentos e superfícies em contato com alimentos), eles deverão possuir pureza igual ou superior a 99,9%, passar por filtragem e ser certificados para uso em contato com alimentos.

Manutenção de Equipamentos

Todos os equipamentos devem ser mantidos de forma a prevenir contaminação. Deve existir um programa de manutenção preventiva baseado na avaliação de riscos.

Calibração de Equipamentos/Controle de Instrumentos de Medição

Deve existir um programa de calibração para todos os equipamentos sensíveis, especialmente equipamentos de medição e equipamentos que tenham impacto na Segurança de Alimentos, conformidade legal e qualidade.

Controle Químico

Produtos químicos devem ser aprovados pelas autoridades reguladoras competentes para o uso pretendido. Os produtos químicos devem ser controlados, com acesso restrito somente a pessoas autorizadas. Esses produtos químicos devem ter locais de armazenamento específicos, com especificações técnicas e Fichas com Dados de Segurança (FDS) disponíveis.

Lubrificantes

Os lubrificantes utilizados devem ser adequados ao uso pretendido. Os lubrificantes devem ser de grau alimentício, se forem usados em equipamentos ou superfícies onde haja risco de contato acidental com produtos. Especificações técnicas, FDS e certificados de conformidade, em conformidade com os requisitos aplicáveis, devem estar disponíveis. Lubrificantes para uso em superfícies onde existe risco de contato acidental com o produto devem ser isentos de hidrocarbonetos aromáticos de óleo mineral (MOAH) e hidrocarbonetos saturados de óleo mineral (MOSH).

Limpeza, Organização e Higiene

Os fornecedores devem possuir programas adequados de limpeza e higiene que se estendam por toda a localização onde os produtos são fabricados para a ADM. Esses programas devem ser elaborados por escrito e especificar a frequência da limpeza, os métodos de limpeza, os produtos químicos de limpeza e desinfetantes a serem utilizados, bem como as ferramentas adequadas para limpeza. Os programas de limpeza devem ser adequados à operação para garantir uma limpeza eficaz e minimizar a contaminação cruzada.

Devem existir procedimentos de inspeção e verificação para confirmar a eficácia do programa.

Gerenciamento de Resíduos

O gerenciamento de resíduos deve garantir a conformidade com os requisitos legais aplicáveis à remoção de resíduos.

Os resíduos devem ser descartados de forma adequada e tempestiva. Todos os materiais de resíduos e contêineres devem ser devidamente identificados e controlados nas áreas designadas.

Os contêineres de coleta de resíduos e as áreas de armazenamento de resíduos devem ser mantidos limpos para evitar a infestação de pragas.

Controle de Pragas

Os fornecedores devem manter um programa de gerenciamento eficaz integrado de pragas para monitorar e controlar a atividade de pragas nas instalações do fornecedor e áreas circundantes. Este programa deverá incluir medidas apropriadas de dissuasão, exclusão e eliminação para o controle de pragas.



Os pesticidas utilizados no local devem ser autorizados para o uso pretendido e aplicados por uma pessoa treinada e licenciada.

Os fornecedores devem possuir Fichas com Dados de Segurança (FDS) para todos os pesticidas utilizados no local e manter registros de serviço precisos, incluindo documentação sobre as aplicações de pesticidas, em conformidade com os requisitos regulatórios aplicáveis. Os fornecedores também devem monitorar e analisar as tendências da atividade de pragas em suas instalações.

Testes e Estabilidade

Os métodos de teste devem ser baseados em organizações estabelecidas e reconhecidas internacionalmente, como AOAC, USP, FCC, ISO etc., ou conforme aprovação da ADM para fins de análise. Isso se aplica independentemente do uso de laboratórios internos ou terceirizados.

Os laboratórios internos devem ser posicionados e projetados de forma a eliminar riscos para o ambiente fabril e seguir as Boas Práticas de Laboratório (BPL) em sua operação. Os requisitos para laboratórios terceirizados devem ser documentados e contar com processos formais de aprovação e supervisão.

Os laboratórios devem possuir acreditação ISO 17025 para quaisquer ensaios compendiais ou testes de segurança de alimentos. A comprovação dessa acreditação será fornecida mediante solicitação.

Nos casos em que forem realizados testes de patógenos e/ou alergênicos (internos ou externos), um processo de retenção do produto deverá ser mantido até que os testes sejam concluídos e analisados.

Quando exigido pela ADM, os dados do estudo de estabilidade deverão ser fornecidos e um programa contínuo deverá ser estabelecido para garantir que os parâmetros indicadores de estabilidade sejam devidamente avaliados quanto à segurança e eficácia.

Controles de Transporte

Os fornecedores deverão implementar controles para o transporte de ingredientes, matérias-primas e embalagens a serem utilizadas tanto na fabricação quanto no transporte dos produtos para a ADM. O fornecedor deve garantir que o veículo de transporte seja apropriado para o tipo de produto transportado e que não introduza riscos de contaminação ao material sendo transportado.

O fornecedor deverá adotar procedimentos para verificar a limpeza e a adequação dos veículos que entregam materiais ou produtos alimentícios em sua localização.

Produtos alimentícios líquidos devem ser transportados em caminhões-tanque a granel dedicados exclusivamente ao transporte de alimentos. Deve haver limpeza adequada e controle das cargas anteriores para garantir a proteção dos produtos contra contaminação por perigos alergênicos e microbiológicos.

Veículos que entregam produtos à ADM não podem ter sido previamente utilizados para o transporte de materiais residuais, incluindo, entre outros, resíduos tóxicos, resíduos sólidos ou resíduos médicos.

Os veículos que entregam produtos à ADM ou que realizam entregas em nome da ADM (prestadores de serviços de transporte) devem ser devidamente protegidos para manter a integridade do produto. Os fornecedores devem garantir que protocolos eficazes de selagem de veículos para proteger os produtos contra contaminação intencional, roubo ou atividades fraudulentas estejam implementados e sejam seguidos.



VII. Requisitos de Treinamento

Os fornecedores devem possuir um programa de treinamento documentado baseado nas funções e responsabilidades de todo o pessoal, incluindo contratados e trabalhadores temporários. Os requisitos de treinamento devem ser estabelecidos e acompanhados por função e/ou tarefa. Eles devem ser projetados para garantir a execução consistente da função, protegendo a segurança de alimentos, a qualidade e os requisitos regulatórios. A competência no desempenho deve ser documentada.

Todos os colaboradores devem compreender os requisitos básicos de BPF/PPR e os riscos que representam para o produto ao não seguirem os procedimentos/processos estabelecidos, incluindo a importância de seu papel na manutenção de um produto seguro e de qualidade.

Sempre que o pessoal (tanto operacional quanto supervisão) trabalhar em ou próximo a uma etapa de CP/PCC, deverá receber treinamento adicional sobre os riscos associados a essa etapa, os requisitos de documentação e as ações a serem tomadas em caso de desvios.

Os registros de treinamento devem ser mantidos, juntamente com as informações relevantes, para comprovar a realização do treinamento (facilitador, data, local, material, assinaturas etc.).

VIII. Monitoramento e Melhoria Contínua

Um compromisso inabalável com a qualidade e a segurança de alimentos em toda a cadeia de suprimentos da ADM é crucial para manter os mais altos padrões possíveis para nossos produtos. Desde a obtenção dos materiais até a entrega final dos nossos produtos, a qualidade e a segurança de alimentos jamais devem ser comprometidas.

Cada fornecedor da ADM deverá monitorar a eficiência e a eficácia de seus processos e desempenho para garantir que os produtos ou serviços fornecidos estejam em conformidade com nossos requisitos. Como parte da parceria, a ADM pode estar disponível para trabalhar com você para estabelecer as métricas de desempenho a serem monitoradas e definir a frequência de revisão. Pode ser necessário que o fornecedor compartilhe dados, participe de reuniões, responda a solicitações de informações e conduza conversas bidirecionais conforme necessário para cumprir as obrigações contratuais.



IX. Glossário

Termo	Definição
Ações Corretivas e Preventivas (CAPA)	Uma ação corretiva ou preventiva formal. Os CAPAs (Ações Corretivas e Preventivas) permitem o acompanhamento do início e da conclusão das ações em um formato de relatório que pode ser compartilhado com outras partes, conforme necessário, e se torna um registro das ações realizadas.
Adulteração Economicamente Motivada (EMA)	Substituição ou adição fraudulenta e intencional de uma substância em um produto com o objetivo de aumentar o valor aparente do produto ou reduzir o custo do produto.
Análise de Perigos e Controles Preventivos Baseados em Risco (HARPC)	Um sistema de gerenciamento da segurança de alimentos que identifica e mitiga potenciais perigos na produção de alimentos por meio de uma abordagem baseada no risco.
Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)	Um sistema de gerenciamento no qual a segurança de alimentos é abordada por meio da análise e controle de perigo biológico, químico e físico, desde a produção, aquisição e manuseio de material até a fabricação, distribuição e consumo do produto acabado.
Association of Official Analytical Collaboration (AOAC)	Uma associação que reúne governo, indústria e academia para estabelecer métodos padronizados de análise que garantam a segurança e a integridade dos alimentos e de outros produtos que impactam a saúde pública em todo o mundo.
Boas Práticas de Laboratório (BPL)	Um conjunto de princípios e diretrizes que garantem a qualidade, a confiabilidade e a integridade dos testes e análises laboratoriais relacionados à segurança de alimentos.
Certificado de Análise (CoA)	Documento emitido por um fabricante, fornecedor ou laboratório credenciado que confirma que um produto ou ingrediente foi testado e atende a padrões específicos de segurança, qualidade e regulatórios.
Certificado de Conformidade (CoC)	Um documento semelhante ao Certificado de Análise; contudo, trata-se de uma declaração mais abrangente, afirmando que o produto atende a todos os requisitos legais e da indústria exigidos, normalmente sem apresentar dados específicos de testes.
Contaminação Cruzada	Contaminação de um tipo, item, lote ou partida de produto para outro tipo, item, lote ou partida de produto.
Controles Preventivos (CP)	Procedimentos, práticas e processos baseados em risco e razoavelmente adequados que uma pessoa com conhecimento sobre a fabricação, processamento, embalagem ou armazenamento seguro de alimentos empregaria para minimizar significativamente ou prevenir os perigos identificados na análise de perigos, de acordo com o entendimento científico atual sobre fabricação, processamento, embalagem ou armazenamento seguro de alimentos no momento da análise.
Desvio	Refere-se a qualquer desvio dos procedimentos de Segurança de Alimentos estabelecidos, dos requisitos regulatórios ou dos limites essenciais de controle dentro de um Sistema de Gerenciamento de Segurança de Alimentos.
Diligência Devida	Medidas razoáveis tomadas por uma pessoa ou fornecedor para atender a um requisito da ADM ou um requisito legal.
Fabricante por Contrato (Co-Man)	Fabricantes terceirizados que realizam transformação, (re)embalagem ou qualquer outro processamento adicional de ingredientes ou produtos da ADM e/ou produzem produtos semiacabados ou produtos acabados em nome da ADM e/ou utilizando as marcas ADM.
Farmacopeia dos Estados Unidos (USP)	Refere-se a um conjunto de padrões de qualidade e métodos de teste estabelecidos pela Convenção da Farmacopeia dos Estados Unidos para garantir a identidade, pureza, potência e consistência de ingredientes alimentares, suplementos alimentares e medicamentos.
Fornecedor de Nível 1	Um fornecedor de Nível 1 é uma empresa que fornece diretamente um produto ou serviço para a ADM. Os fornecedores de Nível 1 são os mais próximos da empresa à qual fornecem produtos ou serviços e, geralmente, são o penúltimo elo da cadeia de suprimentos.
Fornecedor de Nível 2	Um fornecedor de Nível 2 é uma empresa que fornece recursos a um fornecedor de Nível 1, que é um fornecedor direto da ADM. Fornecedores de Nível 2 também são conhecidos como fornecedores secundários.
Fornecedor de Nível 3	Fornecedores ou parceiros de Nível 3 estão um passo mais distantes do produto final e normalmente trabalham com matérias-primas.

Ficha com Dados de Segurança (FDS)	A FDS inclui informações como as propriedades de cada produto químico, os riscos físicos, à saúde e à saúde ambiental, as medidas de proteção e as precauções de segurança para o manuseio, o armazenamento e o transporte do produto químico.
Food Chemicals Codex (FCC)	Um compêndio de padrões internacionalmente reconhecidos para a pureza, identidade e qualidade de ingredientes e aditivos alimentares. Publicado pela USP. Inclui especificações detalhadas, métodos de teste e critérios de aceitação para uma ampla variedade de substâncias utilizadas em produtos alimentícios.
Food Fraud	Falsificação, adulteração, substituição ou rotulagem incorreta intencional de produtos alimentícios com o objetivo de obter ganho econômico.
Food Standards Agency (FSA)	Um departamento governamental responsável por proteger a saúde pública e garantir a Segurança de Alimentos no Reino Unido.
Global Food Safety Initiative (GFSI)	Organização que avalia e reconhece padrões de certificação de Segurança de Alimentos em toda a cadeia de abastecimento alimentar global, visando impulsionar a melhoria contínua na Segurança de Alimentos.
Indicador-Chave de Desempenho (KPI)	Medida quantificável que uma organização utiliza para avaliar ou comparar o desempenho em termos de cumprimento de seus objetivos estratégicos e operacionais.
Indivíduo Qualificado em Controles Preventivos (PCQI)	Um indivíduo qualificado que concluiu com sucesso o treinamento no desenvolvimento e aplicação de controles preventivos baseados em risco, pelo menos equivalente ao recebido em um currículo padronizado reconhecido como adequado pela FDA ou que é qualificado por meio de experiência profissional para desenvolver e aplicar um sistema de segurança de alimentos.
Integração	Processo de qualificação da ADM para avaliação de potenciais fornecedores.
Não conformidade	Um produto ou processo que não atende aos requisitos especificados.
Patógeno	Um microrganismo que pode causar doenças e representa uma preocupação de saúde pública. Os patógenos podem ser bactérias, vírus, fungos ou parasitas.
Planejamento de Contingência	O planejamento de contingência é o processo de criação de um plano alternativo para lidar com eventos ou problemas inesperados. Envolve identificar riscos potenciais, avaliar seu impacto e desenvolver estratégias para responder antes que os eventos ocorram.
Perigo	Qualquer agente biológico, químico (incluindo radiológico) ou físico que tenha potencial para causar doenças ou ferimentos.
Perigos à Segurança de Alimentos	Qualquer agente biológico, químico ou físico presente em produtos alimentícios que tenha potencial para causar danos à saúde humana se consumido.
Primeiro a entrar, primeiro a sair (FIFO)	Um princípio de gestão de inventário que garante que produtos ou ingredientes mais antigos sejam usados ou vendidos antes dos mais novos.
Produtos	Produtos alimentícios, matérias-primas, embalagens, produtos químicos de processamento
Programa de Monitoramento Ambiental (EMP)	Uma abordagem sistemática utilizada para avaliar a eficácia das medidas de saneamento e medidas de controle de contaminação em uma instalação de produção de alimentos.
Registro de Alimentos de Declaração Obrigatória (RFR)	Apenas nos EUA ou sob jurisdição da FDA; em vigor a partir de 8 de setembro de 2009, de acordo com a seção 417 da Lei de Alimentos, Medicamentos e Cosméticos (21 U.S.C. 350f). Este ato é estabelecido pelo FDA Amendments Act de 2007 (Pub. L. 110-085, seção 1005 (a) (4)).
Remoção da lista	Fornecedores que foram desqualificados pela ADM.
Saneamento	Um processo abrangente de limpeza e desinfecção de ambientes, equipamentos, utensílios e superfícies usados no processamento de alimentos para prevenir a contaminação e garantir a segurança dos produtos.
Solicitação de Ação Corretiva ao Fornecedor (SCAR)	Uma solicitação formal emitida a um fornecedor quando um ingrediente alimentício, material de embalagem ou produto deixa de atender aos requisitos de segurança, qualidade, contrato ou regulatórios.



Manual de Expectativas de Qualidade e Segurança de Alimentos para Fornecedores Globais

COE.QAL.SQ.MAN.001

Data de Emissão: 31/12/2025

Versão: 1

Sede Global

77 West Wacker Drive, Suite 4600

Chicago, Illinois 60601

Estados Unidos da América