



全球供货商质量和食品安全期望手册



I. 简介	4
前言	4
简介	5
法律声明/食品安全	5
食品安全——共同的责任	5
透明化	5
保密性	5
II. ADM 的供货商管理程序	6
评估与资质认定	6
供货商审计	6
供货商审批	6
有条件审批	6
批准供货商状态	6
供货商资格取消/除名	7
III. 基础要求	8
管理承诺	8
质量管理体系	8
认证	8
记录保存和文档控制	8
沟通	9
产品规格	9
供货商管理	10
经纪人、分销商和外包制造商	10
合同制造商	10
外包服务提供商	10
IV. 风险管理与业务连续性	11
业务连续性和应急规划	11
纠正和预防措施 (CAPA)	11
召回及召回通知要求	11
模拟召回	11
可追溯性	12

V. 食品安全要求	13
食品安全/HACCP 计划	13
污染控制	13
过敏原管理	13
环境监测计划 (EMP)	14
不合格产品的控制	14
食品欺诈/经济动机掺假	14
场地安全与产品防护	14
VI. 前置计划要求	16
场地标准、建筑和制造	16
设备的卫生设计	16
公用设施 (水、空气、蒸汽、燃气)	16
设备维护	16
设备校准与测量仪器管理	16
化学品控制	16
润滑剂	16
清洁与卫生	17
废物管理	17
有害生物管理	17
检测与稳定性	17
运输控制	18
VII. 培训要求	19
VIII. 第八章监控和持续改进	20
IX. 第九章词汇表	21



前言



迈克尔·塔克
副总裁：直接采购-营养



瓦德·莱特
副总裁：间接采购

在ADM，我们的宗旨——释放自然的力量，丰富人们的生活——始于强大、安全和可靠的供应链。我们的供货商在践行这一宗旨方面发挥着至关重要的作用，帮助我们确保所交付的每一件产品都符合质量、安全和诚信方面的最高标准。

本《全球供货商质量和食品安全期望手册》概述了所有ADM供货商应遵守的要求。这些期望建立在监管合规、透明度和共同追求卓越的承诺之上，为我们的合作方式奠定了基础。

我们认为食品安全并非某一方专有。这是一项需要在供应链每一个环节实现协调一致、保持警惕和通力合作的共同责任。无论供货商提供的是直接原料、加工助剂、包装、服务还是设备，他们的表现会直接影响我们保护消费者、维护品牌信誉以及持续为客户创造价值的的能力。

我们对质量和食品安全的承诺始终如一。ADM致力于持续改进，并积极适应监管和客户的期望。我们期望我们的供货商也能秉持同样的理念——在每一个环节追求创新，确保问责制，并在每一步促进公开沟通。

供货商不仅仅是供应商；他们是我们使命的合作伙伴。感谢您持续关注质量与诚信，我们期待与您共同构建一个强大、有韧性且负责任的供应链。

请仔细阅读本手册，确保将手册中的要求融入到您的操作中，如有任何疑问或想法，请与我们联系。携手并进，我们就能继续充满信心地交付成果——无论现在还是将来。

I. 简介

ADM 致力于开发、生产及销售安全产品, 以满足或超越客户的期望, 并遵守适用的法律、标准和法规。ADM 的《全球供货商质量和食品安全期望手册》为影响食品安全和食品质量的产品和服务供货商制定了指导方针和要求。这些要求适用于为 ADM 提供材料或服务的各个地点。



法律声明/食品安全

《ADM 全球供货商质量和食品安全期望手册》并不替代供货商履行所有适用法律要求的法律责任, 以及向 ADM 提供安全产品和服务的责任。供货商必须详细了解适用于其向 ADM 所提供产品或服务的法律法规。

ADM 期望我们的供货商在其经营所在地及产品或服务交付地, 遵守所有适用的监管要求。供货商还应满足本文档、其他合同文档、商定规范, 以及为维持 ADM 及其客户要求的认证所必需的所有要求。这些期望是基础性的, 旨在确保我们的供应链能够持续提供安全、优质的产品和服务。

本手册绝不构成对供货商或 ADM 在本手册所述责任方面承担的责任或财务义务的认定。如果供货商与 ADM 或其关联公司 (ADM) 签订了供货协议, 且适用的供货协议与本手册存在不一致之处, 则在所有非质量相关事项上, 除非该供货协议另有规定, 适用的供货协议应优先于本手册。如果不存在适用供应协议, 则随 ADM 开具发票附带的条款和条件在所有非质量相关事项上优先于本手册, 除非该条款和条件另有规定。

食品安全——共同的责任

食品安全危害可能发生在供应链的任何阶段, 并影响食品生产的任何投入。对这些危害采取有效管控措施是关键。我们依靠与供货商和合作伙伴的合作, 确保 ADM 使用的产品和服务符合高标准食品安全要求。

透明化

为遵守适用于我们运营的各项监管要求, 并确保我们始终满足客户期望, 我们坚定保证供应链的透明性。我们的供货商和合作伙伴应认同这一理念, 并通过提供必要的信息来支持我们。我们认识到透明度应是双向的, 并承诺实行透明的供货商审批流程。

保密性

与供货商共享的任何信息、材料或文档均应严格保密, 未经授权不得向供货商组织内部或外部的人员透露这些信息。





II. ADM 的供货商管理程序

评估及资质

在甄选供货商的过程中，供货商将收到有关所提供产品或服务的信息请求。此请求可能通过问卷调查或其他电子方式提出，例如电子邮件或供货商门户网站。此外，还可能包括详细文档，例如规格说明、认证文件、审计报告等。所需信息会因所供应的材料/服务以及地区或位置的具体要求等因素而有所不同。具体所需的文档和信息将在供货商评估过程开始时告知。

供货商审计

在尽职调查当中，我们会审计潜在和现有的供货商。我们的审计分为以下类别：

1. 供货商评估和资格审计
2. 例行审计
3. “原因审计”（因不符合项或监管行动）

信息在供货商评估过程开始时提供，将决定是否需要 ADM 的预审批审计。

例行审计是我们供应商基础监控计划的一部分。这些审计基于风险评估。

审计工作由 ADM 进行，或由代表 ADM 的受聘第三方进行。ADM 委托执行审计活动的任何个人或公司均可不受限制地进入与所审查的材料/服务相关的场所、流程、记录和文档。

对于某些材料或服务，ADM 可能需要对二级供货商进行审计。一级供货商（直接向 ADM 供货的供货商）应配合审计。

供货商审批

供货商审批以 ADM 收到产品或服务所需的所有信息为前提。这可能包括针对发现的任何不符合项的详细纠正和预防措施 (CAPA)，以及弥合已识别的差距。

有条件审批

供货商可在其材料进行工厂试用期间获得有条件批准。在等待 CAPA 期间，供货商也可能获得有条件批准。在等待 CAPA 期间的审批是基于风险评估，并与 ADM 就提交和实施未完成 CAPA 的时间安排达成一致。

已批准供货商状态

只有在所有商定的要求均已达成、产品 (如适用) 已通过测试并被认可、所有要求的信息均已提供，以及所有纠正和预防措施 (CAPA) 均已被 ADM 接受的情况下，供货商才能获得全面质量审批。

供货商资格取消/除名

若供货商违反协议，我们保留取消其资格的权利。如果供货商所提供的信息不属实、发生重大变更或失效，则会取消供货商的资格。可能导致取消资格或产品/服务除名的情况包括：

1. 审批所需认证失效。
2. 与供货商相关的重大监管问题。
3. 与供货商相关的重大食品安全事件。
4. 不遵守本手册的要求。
5. 严重偏离约定的产品/服务规格。
6. 未能提供所需信息。
7. 表现不佳。
8. 不遵守 ADM [行为准则](#)。
9. 合同或协议条款中提及的任何其他标准。
10. 供货商发生重大变更，使 ADM 面临风险，例如在原本“无过敏原”的位置引入过敏原。



三、基础要求

管理承诺

我们的期望是所有供货商的高层管理应致力于维护所提供商品和/或服务的质量与安全。这一承诺将体现在产品和服务的质量、客户服务,以及在出现问题时纠正和预防措施(CAPA)的有效性和及时性上。高层管理人员还应通过确保有充足的资源用于维持预期的商品和服务质量来展现其承诺。

质量管理体系

质量管理体系,例如 ISO 9001,为以客户为中心、领导承诺、员工参与、流程方法、改进、循证决策和关系管理的可持续质量流程奠定了基础。

供货商应具备正式的质量管理体系,以确保所有必要的计划能够持续地生产或提供安全、优质的产品和服务。我们鼓励供货商至少以 ISO 9001 质量管理体系为基础开展运营。

认证

ADM 可能会要求某些产品和服务获得第三方认证。所需的认证因地区要求、ADM 客户要求、产品或服务而有所不同。这些认证可能包括食品安全管理(GFSI)、质量管理(ISO9001)、动物饲料安全、宗教(犹太洁食/清真)、有机、可持续发展等。我们的期望是,供货商应保持构成产品或服务审批基础的相关认证。

如果需要第三方认证,则该认证必须由认可且合格的认证机构颁发。

记录保存和文档控制

供货商应建立流程,以管理与向 ADM 供应产品或服务相关的文档和记录,其中包括文档审批、变更管理和记录保留的规程。

供货商应在 ADM 请求时,提供所有与向 ADM 所供应产品或服务相关的记录和信息,以便查阅。

沟通

供货商需设立计划,确保所有影响向 ADM 供应的产品或服务在实施变更前,及时与 ADM 沟通。这些变更包括但不限于以下内容:

- 对已达成一致的规格产生影响的变更,例如配料或配方的变更。
- 规格变更(例如,所供材料的等级、保质期)。
- 已识别出影响食品安全的问题。
- 监管机构的执法行动。
- 包装、包装尺寸和产品形式变更。
- 主要联系人或紧急联系人变更。
- 作为审批的一部分的认证出现失效(例如食品安全、贸易、宗教、环境、道德、有机等)。
- 若供货商为分销商,生产地点或制造商的变更。
- 供货公司所有权发生变更。
- 产品的重大变更。
- 位置或场所的变更。

供货商应及时向其 ADM 联系人通报可能影响向 ADM 供应商品或服务的重大干扰事件,或可能影响向 ADM 供应产品的监管检查结果。



产品规格

产品供货商应有维护产品规格的体系。提供给 ADM 的每种材料均应符合约定的规格。规格信息可能包括产品信息、食品安全危害信息和其他产品参数。

保质期和储存条件等因素应通过行业认可的测试方法进行验证,并将考虑整个保质期内的食品安全和产品稳定性。

任何诸如“不含”、“有机/生物”或“适合”之类的声明都应得到验证,并且应有相应的验证程序。

供货商应制定验证和监控程序,以确保产品始终符合约定的规格。这些验证程序应构成产品放行标准的一部分。

凡是与 ADM 商定或已共享的规格变更,均须在变更发生前告知 ADM,以便 ADM 能够对产品、流程或客户可能产生的影响进行风险评估。

若与已商定规格不一致,包括在产品交付给 ADM 后识别出的偏差,应在识别出偏差后,第一时间通知 ADM。

每批材料/产品的每次交付前或交付时,均应附有分析证书 (CoA);如经 ADM 同意,可附合格证书 (CoC),以替代分析证书。分析证书 (CoA) 应纳入产品放行标准,并覆盖所有商定因素。

产品应按照先进先出 (FIFO) 库存管理流程交付给 ADM。交付的材料在开票时应至少剩余 70% 的有效期。

供货商管理

ADM 的供货商应建立基于风险的管理系统,以管理和监控其二级供货商。二级供货商可以是产品或服务的供货商。该系统应包括供货商评定、审核、进料材料控制以及投诉管理。系统须接受 ADM 代表的审核。审查内容可能包括原材料、半成品、服务、运输和包装。

经纪人 (Brokers)、分销商 (Distributors) 和外包制造商 (Outsourced Manufacturing)

如果是通过经纪人、分销商和贸易商采购货物,则经纪人、分销商和贸易商必须:

- 仅从 ADM 认可的制造商和生产地点采购,以确保符合 ADM 的供货商期望。
- 确保其商品制造商和/或供货商遵守本手册。
- 如生产位置或已批准位置内的已批准生产线发生任何变更,请提前通知 ADM。
- 证明产品可追溯至生产位置并符合 ADM 的规格。

合同制造商

ADM 合同制造商 (Co-Mans) 须遵循与供应商相同的质量和食品安全标准;因此,本手册中使用的“供应商”一词同样适用于合同制造商。若对先前商定的生产地点、生产线、工艺、配方、标签、供应商、包装及成品进行任何变更,合同制造商须至少提前 30 天向 ADM 发出书面通知。此类变更应记录在双方签署的《生产指导协议》中。此外,合同制造商必须将任何可能影响产品安全、质量或造成声誉损害的规格偏差(包括交付后发现的偏差)通知 ADM。所有合同制造商均应获得适当的认证,例如全球食品安全倡议 (GFSI)、GMP+、ISO 9001 等。

每个拟合作的 Co-Man 位置在向 ADM 供货之前,须接受食品安全、质量、监管审查和/或现场实地审计。

在经批准的供货商将生产外包给代工企业的情况下,必须通知 ADM 并获得其对新的生产位置的批准。

外包服务提供商

ADM 将针对可能影响食品安全的服务提供商,提出具体要求,并在合同中详细说明。这些服务包括但不限于洗衣、部分工厂和实验室校准、虫害控制、认证机构、清洁/消毒、第三方维护等。这些将按个案处理。



IV. 风险管理与业务连续性

业务连续性和应急规划

不可预见的事件可能会发生, 而且确实会发生。我们的供货商应具备应急和业务连续性计划, 以减轻干扰事件的影响。

纠正和预防措施 (CAPA)

经批准的供货商应针对通过预审批审计、常规审核、客户投诉, 以及因所供应产品或服务不符合规格而识别的任何不符合项, 制定纠正和预防措施行动计划。经批准的供货商还应实施有效的纠正和预防措施 (CAPA), 以纠正第三方认证 (如 GFSI、Kosher 等) 中的不符合项 (如适用)。

针对 ADM 向供货商提出的不合格项, 供货商应在既定时限内提供 CAPA。

召回及召回专属通知期望

供货商应建立并文件化召回计划和团队。该计划应包括每位成员的职责、召回团队成员的联系信息以及 ADM 联系人名单。召回计划中应包括有关机构通知 (例如美国的 RFR、英国的 FSA 等) 或认证机构的所有相关要求。

通知要求:

1. 若交付给 ADM 的产品发生召回, 供货商应在 24 小时内通知 ADM。供货商应确保收到有关收到通知的确认回复。

适用于为 ADM 或代表 ADM 进行生产的合同制造商:

1. 若涉及为 ADM 生产或代表 ADM 生产的产品发生召回, 供货商在未取得 ADM 事先通知和确认前, 不得启动召回。

2. 在监管检查过程中,如检查员为 ADM 或代表 ADM 抽取任何产品样品,合同制造商应与检查员共同分样。如果不允许分样,合同制造商应另外采集一份相同的样品。他们应记录该机构将进行的测试或分析,并在检查员离开后一小时内,联系 ADM。

模拟召回

供货商应在适用法律要求时每年进行模拟召回。

合作制造商应按规定频率进行模拟召回,以验证可追溯性。如有要求,他们应具备对所供应产品进行追溯的能力。

可追溯性

可追溯性要求应用于生产产品的所有组件(包括原料、中间体、加工助剂、返工和包装)。供货商应建立文件化的产品/原料可追溯性计划,涵盖其整个供应链的前向和后向。该计划必须包括能够证明其有效性以及能够及时向 ADM 提供关键可追溯性信息的相关记录。

基本计划要求:

- a. 交付给 ADM 的所有产品的唯一标识符。
- b. 库存报告(已用数量/剩余数量)。
- c. 经审批的供货商名单,并附有材料来源、生产位置、批号、审批状态、收货和使用日期,以及共同生产信息(如适用)的文件。
- d. 产品、全部组件及包装的批次生产记录,包括返工、扣留或销毁的材料,所用生产线/设备,审批状态,技术规格,所需审批及检测结果。
- e. 对于需要满足储存/运输要求以确保产品安全性和/或有效性的情况,应记录产品移动日期及相关监控活动的文件。
- f. 发货记录、运输服务等。





V. 食品安全要求

食品安全/HACCP 计划

每个供应位置都必须为向 ADM 供应的所有材料制定并实施书面的食品安全/HACCP 计划。对于此要求的例外情况,应与 ADM 讨论。

应由具备资质的人员(如 PCQI、HACCP 团队负责人或类似人员)领导一个由多学科、跨职能部门成员组成的团队,利用 HARPC/HACCP 原则开展有据可查的风险评估,以消除或将任何食品安全风险降低至可接受水平。本次评估结果也应记录在案。

任何已识别的 PC/CCP 均应进行验证并告知 ADM。应将此验证结果提供给 ADM。

任何需要预防性控制但未受控制并已传递给 ADM 的危害,须按照供应链预防性控制要求,以书面形式告知 ADM,并获得 ADM 的确认。

所有相关员工均应接受与 HARPC / HACCP 活动相关的培训。

食品安全/HACCP 计划的重新评估应按规定的频率进行(不少于每两年一次),或者当发现计划缺陷或流程发生变更时进行。

污染控制

供货商应采取措施控制污染。这可能是与其他产品的污染、与不同规格产品的污染,或是受到如过敏原、化学、生物或物理等危害(如污染物)的污染。根据产品或服务不同,控制措施会有所差异,并将在供应商准入/资格认证或审计期间,由 ADM 代表进行审查。

食品接触材料不得引入产品污染风险。如适用,食品接触材料(如包装和塑料食品接触面)应经过检测,以确保其适合,并且不会有物质从材料迁移到产品中。

工艺化学品等材料应根据化学品的类型,采用合适的容器进行储存、运输或包装,以确保包装/罐体材料不会迁移至化学品,并最终迁移至加工产品中。

过敏原管理

供货商应建立系统,以尽量减少过敏原交叉污染/交叉接触的风险。在制定过敏原控制和产品标签时,供货商应考虑销售国的法律要求。

为控制过敏原,经批准的供货商至少应具备以下条件:

- a. 进行书面风险评估以识别过敏原风险。
- b. 制定并记录在案的管控措施,以控制本位置的过敏原风险。
- c. 已识别所有含有过敏原的材料,并已采取措施以尽量减少交叉接触(如适用)。
- d. 已验证清洁方法,以确保其在去除过敏原方面的有效性(如适用)。
- e. 已制定文档验证程序,以监控清洁的有效性。

环境监测计划(EMP)

生产与食源性致病菌相关产品的供货商应具备环境监测计划。该计划应包括一份卫生分区图,将各区域根据其最终产品造成污染的风险进行分类,并防止潜在的交叉污染。应将其设计用于在设施内主动识别、评估和控制微生物污染风险。

在制定环境监测计划时,采样点的选择应考虑人员和产品流动、设备的卫生设计以及潜在的致病菌藏匿位置。抽样策略必须与风险评估保持一致,以确保有效监测污染风险。

该计划至少应包括:

- 抽样方法。
- 采样位置:根据风险评估识别并记录采样点。
- 检测频率。
- 目标微生物。
- 科学有效的测试方法。
- 规格限值。
- 结果记录与评估。
- 对该计划进行年度审查。
- 监测可能导致交叉污染风险的事件(如施工、屋顶或窗户泄漏等)的监测计划
- 合格人员:指派经过培训且具备能力的人员来执行和监督该计划。



不合格产品的控制

供货商应建立一套管理其设施内不合格产品或材料的系统, 以确保不合格产品不会被误放行。这包括成品、材料、包装材料、清洁化学品、工艺化学品等。

食品欺诈/经济动机掺假

供货商应评估食品欺诈或经济动机掺假的生产和供应链漏洞, 并在必要时创建缓解策略以保护产品。供货商应了解其任何原料或所生产材料曾发生过的历史食品欺诈或经济动机掺假事件。

场所安全和产品防御

供货商应建立相关计划, 以遏制和防止在生产、储存和运输过程中对产品的故意污染。这也称为食品防御或食品安全。该计划应每年进行审查。

此外, 在该计划中, 供货商应采取预防措施, 确保对场地和访客采取门禁控制。

美国本地供货商以及向美国运输材料的供货商应保持 FDA 设施注册。





VI. 前提计划要求

场地标准、建筑和制造

供货商的场地应适合所从事操作的类型。设施的布局和设计应能保护产品或食品接触材料免受任何形式的污染,包括害虫的侵入。建筑材料应适合该类型的操作。场地应妥善维护,并保持清洁卫生。如果供货商在操作中使用水,则排水系统必须合理设计,以防止污染。

设备卫生设计

设备和产品接触面应设计为能有效防止产品受到环境或设备本身的污染。设备的构造材料应适用于所处理的产品。设计应确保设备或表面能够方便且有效地清洁。

公用设施(水、空气、蒸汽、气体)

水、空气、蒸汽、气体和冰等公用设施应适合其预期用途。在适用情况下,应检测水质,以确保其符合预期用途的要求。

在工艺过程中使用空气时,应设置进气口的位置,确保水分不会被吸入工艺过程,并能得到适当的过滤。

用于生产过程或生产设备的工艺蒸汽应由锅炉产生,且锅炉所用添加剂须获得相关国家法规批准。

凡用于食品及食品接触面的气体(如氮气或二氧化碳),均须达到 99.9% 以上纯度,并经过过滤,且获得食品接触用途认证。

维护设备

所有设备应妥善维护,以防止污染。应制定基于风险评估的预防性维修计划。

设备校准与测量仪器管理

必须为所有敏感设备,尤其是测量用设备以及对食品安全、合法性和质量有影响的设备,建立校准计划。

化学品管控

化学品须经相关监管机构批准方可用于预期用途。化学品必须严格管控, 仅限授权人员接触。这些化学品应有专门的存储位置, 并配备技术规格和安全数据表 (SDS)。

润滑剂

所用润滑剂应适用于预期用途。如润滑剂用于可能与产品发生意外接触的设备或表面, 则必须使用食品级润滑剂。应提供符合相关要求的技术规格、安全数据表和合格证书。在有产品意外接触风险的表面使用的润滑剂应不含矿物油芳烃 (MOAH) 和矿物油饱和烃 (MOSH)。

场所清洁与卫生

供货商应制定适当的清洁和卫生计划, 且该计划应覆盖为 ADM 生产产品的整个位置。这些计划应以书面形式规定, 并明确清洁频率、清洁方法、所用的清洁和消毒化学品, 以及适当的清洁工具。清洁计划应适合操作, 以确保有效清洁并最大限度地减少交叉污染。

应有检查和核查程序, 以确认该计划的有效性。

废物管理

废物管理应确保合规适用的废物清除法律要求。

废弃物应被适当且及时地处置。所有废弃材料和容器均应在指定区域内进行充分识别和管控。

应保持垃圾收集容器和垃圾区域清洁, 以防止害虫滋生。

虫害管理

供货商应建立有效的整合虫害管理程序, 以监测和控制其设施及周边区域的虫害活动。该计划应包括适当的威慑措施、排除措施以及根除措施, 以控制害虫。

场地使用的杀虫剂应经过授权并用于规定用途, 并且由经过培训且持有执照的人员施用。

供货商应提供场地所用杀虫剂的安全数据表, 并依照相关监管要求, 维护准确的服务记录, 包括杀虫剂施用的相关文件。供货商还应跟踪和趋势分析其场所的虫害活动情况。

测试与稳定性

检测方法应依据经认可的国际权威机构 (如 AOAC、USP、FCC、ISO 等) 制定的标准, 或经 ADM 批准用于分析的方法。无论是内部实验室还是第三方实验室, 情况都一样。

现场实验室应选址和设计, 以消除对生产环境的风险, 并遵循良好实验室规范 (GLP) 进行操作。外部实验室的相关要求应当以文档形式记录, 并设立正式的审批和监督程序。实验室如需进行任何药典检测或食品安全检测, 应具备 ISO 17025 认证。应在有请求时提供相关认证证明。



如果进行病原体和/或过敏原测试(无论是内部还是外部),应保持产品扣留程序,直到测试完成并审核完毕。

如 ADM 有要求,应提供稳定性研究数据,并建立持续性计划,以确保对稳定性指示性因素进行适当评估,从而保证产品的安全性和有效性。

运输控制

供货商应建立运输控制措施,确保用于产品制造和运输至 ADM 的配料、原材料和包装的运输过程受控。供货商应确保运输车辆适合所运输的产品类型,并且不会对所运输的材料造成污染风险。

供货商应制定车辆清洁度和适用性验证程序,用于检查运送材料或食品产品到供应商位置的车辆。

液态食品产品应使用专门用于食品运输的液体散装运输车辆或罐车进行运输。应对运输工具进行充分清洁,并对前载货物进行有效管控,以防止产品受到过敏原和微生物危害的污染。

向 ADM 运送货物的车辆不得曾用于运输废弃物,包括但不限于有毒废弃物、固体废弃物或医疗废弃物。

向 ADM 运送产品或代表 ADM 运送产品的车辆(运输服务提供商)应采取有效的安全措施,以维护产品的完整性。供货商应确保制定并遵守有效的车辆密封规程,以保护产品免受故意污染、盗窃或欺诈活动的影响。



七、培训要求

供货商应为所有人员(包括承包商和临时工)制定基于角色和职责的记录在案的培训计划。培训要求应依据岗位和/或任务予以确立并追踪。培训要求应当被设计,以确保相关职责能够规范地执行,从而维护食品安全、质量和监管要求。胜任力应予以记录。

所有人员应了解基本的 GMP/PRP 要求,以及未遵循既定程序或流程可能对产品造成的风险,包括他们在维护安全、优质产品方面所发挥的重要作用。

凡在 PC/CCP 步骤上或周边工作的操作人员和监督人员,均需接受与该步骤相关风险、文件要求及偏差时应采取措施的额外培训。

培训记录及相关信息应一并保存,以提供培训的证据(如培训师、日期、位置、材料、签字等)。

八、监控和持续改进

对质量和食品安全的坚定承诺贯穿于 ADM 的供应链,对于保持我们产品的最高标准至关重要。从原材料采购到最终产品交付,质量和食品安全决不可妥协。

每个 ADM 供货商应监控其流程和绩效的效率、有效性,以确保所提供的产品或服务符合我们的要求。ADM 身为合作伙伴,可协助您共同制定监控绩效指标,并明确评审的频率。供货商可能需要提供数据、参加会议、回应信息请求,并根据需要开展双向交流,以履行合同义务。



九、词汇表

术语	定义
国际官方分析化学家协会 (AOAC)	一个汇集政府、行业和学术界的协会,旨在制定标准化的分析方法,以确保食品及其他影响全球公共健康的产品的安全性和完整性。
纠正措施及预防措施 (CAPA)	正式的纠正或预防措施。CAPA 用于通过报告的形式跟踪措施的发起与完成,该报告可根据需要与其他相关方共享,并作为所采取措施的记录。
分析证书 (CoA)	由制造商、供货商或认可的实验室出具的文档,确认产品或成分已经过测试,符合特定的安全、质量和监管标准。
合格证书 (CoC)	与分析证书类似,但这是一份更为广泛的文档,声明产品符合所有必需的法律和行业标准,且通常不列出具体的测试数据。
合同制造商 (Co-Man)	对 ADM 的原料或产品进行转化、(重新)包装或任何进一步加工的分包商,和/或代表 ADM 生产半成品或成品,和/或使用 ADM 品牌的分包商。
应急规划	应急规划是创建备用方案以应对突发事件或问题的过程。这包括识别潜在风险、评估其影响,并制定在问题发生之前的应对策略。
关键控制点 (CCP)	关键控制点 (CCP): 在生产过程中可以应用控制,并且对于预防、消除食品安全危害或将其降低到可接受水平至关重要的步骤;CCP 与过程预防性控制相同。
交叉污染	从一种类型、物品或产品批次到另一种的污染。
除名	被 ADM 取消资格的供货商。
偏差	指在食品安全管理系统中,任何偏离既定食品安全程序、监管要求或关键控制限的行为。
尽职调查	为满足 ADM 或法律要求而由个人或供货商采取的合理步骤。
经济动机掺假 (EMA)	为增加产品外观价值或降低产品成本而进行的欺诈性、故意的物质替换或添加行为。
环境监测计划 (EMP)	一种用于评估食品生产设施内卫生和污染管控措施有效性的系统方法。
先进先出 (FIFO)	一种库存管理原则,确保库存中较早进入的产品或原料在较新进入的产品或原料之前被使用或销售。
食品欺诈	为了获取经济利益而故意进行虚假陈述、掺假、替换或错误标注食品产品。
食品安全危害	食品产品中任何生物、化学或物理因素,如果食用,可能会对人体健康造成危害。
食品化学品法典 (FCC)	食品配料和添加剂的纯度、鉴别和质量方面国际公认的标准汇编。由美国药典出版。它包含了食品中使用的各种物质的详细规格、测试方法和验收标准。
食品标准局 (FSA)	英国政府机构,负责公共健康保护和食品安全确保。
全球食品安全倡议 (GFSI)	该组织评估并认可全球食品供应链中的食品安全认证标准,旨在推动食品安全的持续改进。
良好实验室规范 (GLP)	一套原则和准则,旨在确保与食品安全相关的实验室检测和分析的质量、可靠性和完整性。
危害分析和关键控制点 (HACCP)	一种食品安全管理系统,通过对原材料的生产、采购和处理,以及成品的制造、分销和消费过程中可能出现的生物、化学和物理危害进行分析和控制,以保障食品安全。
危害分析和基于风险的预防控制 (HARPC)	一种通过基于风险的方法识别和减轻食品生产中潜在危害的食品安全管理系统。
危害	任何有可能导致疾病或伤害的生物、化学(包括放射性)或物理因素。
国际标准化组织 (ISO)	一个全球标准化机构,负责制定并发布国际标准,包括涉及食品安全管理的标准。
关键绩效指标 (KPI)	组织用于衡量或比较其战略和运营目标实现情况的可量化指标。

不符合项	未能满足特定要求的产品或过程。
供应商准入	ADM 对潜在供货商进行资格评估的流程。
病原体	一种可能引起疾病并对公共卫生构成威胁的微生物。病原体可以是细菌、病毒、真菌或寄生虫。
预防性控制 (PC)	指那些基于风险、合理且适当的程序、措施和流程,由熟悉食品安全生产、加工、包装或储存的人员采用,以显著减少或防止在危害分析中识别出的危害,并与分析时间对安全食品生产、加工、包装或储存的最新科学认知保持一致。
产品	食品产品、原材料、包装材料、生产用化学品
符合资格的预防控制人员 (PCQI)	成功完成基于风险的预防控制措施的开发和应用培训的合格个人,该培训至少相当于 FDA 认可的标准化课程所接受的培训,或通过工作经验获得开发和应用食品安全系统的资格。
可报告食品登记 (Reportable Food Registry, RFR)	仅限美国或受 FDA 管辖的地区;自 2009 年 9 月 8 日起生效,依据《食品、药品和化妆品法》第 417 条 (21 U.S.C. 350f)。350f)。该法案是根据 2007 年《FDA 修正法案》(Pub.L. 110-085, 第 1005(a)(4) 条)修订。
安全数据表 (SDS)	SDS 包含各种化学品的特性等信息;身体、健康和环境健康危害;保护措施;以及处理、储存和运输化学品的安全预防措施。
卫生	对食品加工环境、设备、用具和表面进行全面清洁和消毒的全过程,以防止污染并确保食品产品安全。
供货商纠正措施请求 (SCAR)	当食品配料、包装材料或产品未能满足安全、质量、合同或监管要求时,向供货商发出的正式请求。
一级供货商	一级供货商是指直接向 ADM 提供产品或服务的公司。一级供货商与其所供应的公司距离最近,通常是供应链中的倒数第二个环节。
二级供货商	二级供货商是指向一级供货商提供资源的公司,而一级供货商是 ADM 的直接供货商。二级供货商也称为次级供货商。
三级供货商	三级供货商或合作伙伴与最终产品之间还有一步之遥,通常从事原材料方面的工作。
美国药典 (USP)	指由美国药典公约制定的一套质量标准和测试方法,以确保食品成分、膳食补充剂和药品的鉴别、纯度、强度和一致性。



《全球供货商质量和食品安全期望手册》

COE.QAL.SQ.MAN.001
发行日期：2025 年 12 月 31 日
版本：1

全球总部
77 West Wacker Drive, Suite 4600
Chicago, Illinois 60601
United States of America