



[www.cargill.com](http://www.cargill.com)

Sécurité alimentaire, qualité et affaires réglementaires  
15615 McGinty Road West  
Wayzata, MN 55391, États-Unis

© 2014 Cargill, Incorporated. All Rights Reserved.





# Manuel Cargill sur les exigences applicables aux fournisseurs et sous-traitants

version 2.1  
2014



## À L'ATTENTION DE NOS FOURNISSEURS ET SOUS-TRAITANTS

C'est avec plaisir que je vous présente la dernière version du manuel Cargill sur la gestion des fournisseurs et sous-traitants. Cargill s'engage à fournir des services et des produits alimentaires/ aliments pour animaux nutritionnels et sains tout au long de sa chaîne d'approvisionnement. Nous ferons appel uniquement à des fournisseurs et systèmes de distribution, de fabrication, de production, de stockage, de transport, d'approvisionnement, d'achat et de développement de produits qui garantissent la sécurité et la conformité réglementaire de nos produits. Il relève de la responsabilité de chaque division, service et collaborateur Cargill de fabriquer des produits sains, conformes aux exigences réglementaires applicables et aux exigences de qualité et de sécurité alimentaire Cargill. La direction de Cargill fournira les ressources et l'assistance nécessaires pour permettre à ses collaborateurs de s'acquitter de cette responsabilité.

C'est en conjuguant nos efforts à ceux de nos fournisseurs et sous-traitants que nous continuerons d'assurer la sécurité de nos produits destinés à l'alimentation humaine/animale et de réduire les risques liés à leur qualité. Au nom de Cargill, je vous remercie pour tout le travail accompli.

Cordialement,



Mike Robach  
Vice-président, Sécurité alimentaire, qualité et affaires réglementaires  
Cargill, Incorporated



## SOMMAIRE

Introduction	1
I. Exigences applicables aux fournisseurs d'ingrédients et de produits biochimiques et aux sous-traitants	3
II. Exigences pour les fournisseurs d'emballages en contact avec les aliments	5
III. Exigences applicables aux fournisseurs d'auxiliaires technologiques et de produits chimiques en contact avec les aliments	7
IV. Qualification de tous types de fournisseurs et sous-traitants	8
V. Gestion de tous types de fournisseurs et sous-traitants	11
VI. Exceptions	12
VII. Glossaire	13

## Introduction

Cargill fournit des services et produits industriels, financiers, agricoles et alimentaires dans le monde entier. En travaillant en étroite collaboration avec les agriculteurs, nos clients, les gouvernements et les communautés, nous aidons les individus à prospérer en mettant à leur service nos vastes connaissances et notre expertise de près de 150 ans. 143 000 collaborateurs répartis dans 67 pays s'engagent au quotidien à nourrir le monde de manière responsable, en réduisant notre impact environnemental et en renforçant les communautés dans lesquelles nous vivons et nous travaillons. À la lumière de cette mission et de cette diversité réglementaire, économique, culturelle et géographique, Cargill a défini au niveau mondial des normes et processus réglementaires, de qualité et de sécurité alimentaire, afin de garantir l'uniformité et l'intégrité de tous nos produits et services.

La mission et la politique de sécurité alimentaire humaine/animale de Cargill reflètent une valeur essentielle pour notre marque : nourrir la population et nous assurer que nos produits alimentaires/aliments pour animaux préservent la santé humaine et animale. Nos chaînes d'approvisionnement sont complexes, et notre présence mondiale nécessite l'entière coopération et le soutien de nos fournisseurs et sous-traitants (S/EM). Nos clients portent toute leur attention sur la sécurité alimentaire et ils attendent de nous que nous fassions de même avec nos S/EM. En conséquence, Cargill doit s'assurer que ses S/EM respectent ses valeurs et agissent conformément aux exigences réglementaires, de qualité et de sécurité alimentaire de la marque.

En 2011, Cargill a commencé à déployer un processus mondial uniforme pour la sélection de fournisseurs et sous-traitants. Il s'agit du processus de gestion des fournisseurs et sous-traitants, ou processus S/EM. L'un des principaux objectifs de ce processus est de permettre à Cargill de choisir des fournisseurs capables de répondre à toutes les exigences de ses nombreuses divisions et de réduire la requalification redondante par plusieurs activités. Le processus S/EM concerne actuellement les ingrédients et les auxiliaires technologiques pour l'alimentation humaine et animale, les produits chimiques et les emballages en contact avec les aliments, ainsi que tous les composants produits pour le compte de Cargill par des sous-traitants.

Nous savons que les auxiliaires technologiques ainsi que les produits chimiques et emballages en contact avec les aliments peuvent ne pas être soumis aux mêmes normes

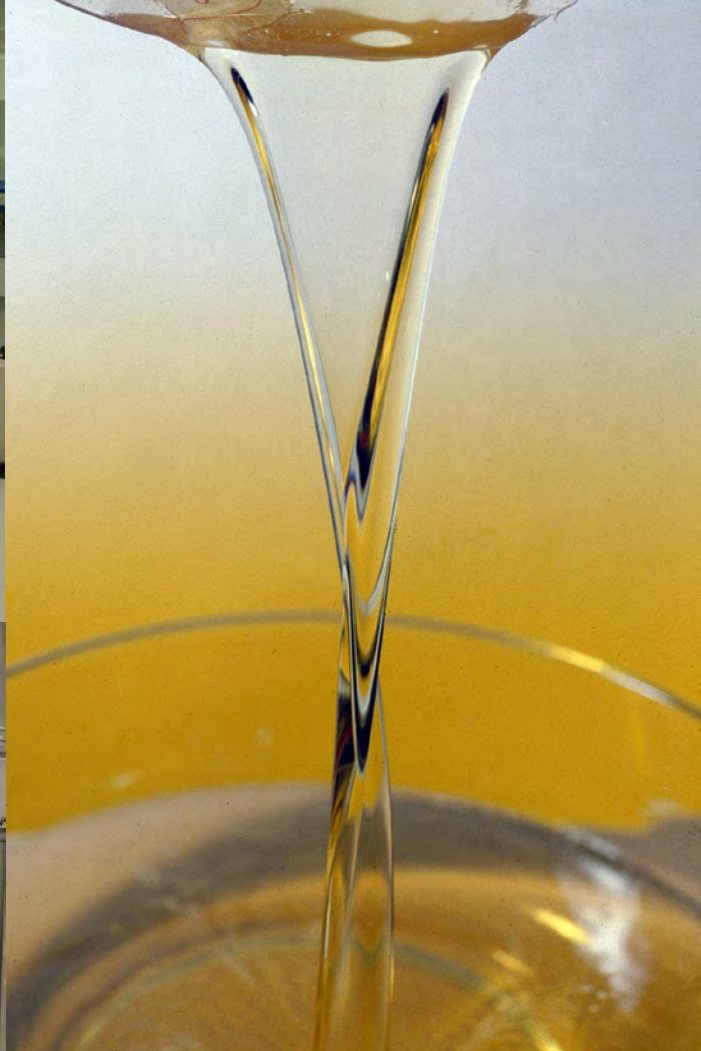
mondiales de sécurité alimentaire, réglementaires et juridiques que les composants considérés par Cargill comme des ingrédients pour l'alimentation humaine et animale. Toutefois, les fournisseurs de tels produits doivent systématiquement disposer de processus qui garantissent la pureté de leur production, maîtrisent les risques de contamination, assurent la gestion des changements et répondent aux spécifications. Des exigences spécifiques pour les fournisseurs d'auxiliaires technologiques, de produits chimiques et d'emballages en contact avec les aliments sont incluses dans le présent manuel. Cependant, Cargill exige de tous les fournisseurs



d'ingrédients qu'ils comprennent les exigences qui les concernent, afin de mieux appréhender notre culture de la sécurité alimentaire. Les fournisseurs de composants non alimentaires qui choisissent d'appliquer à leurs processus des normes de sécurité alimentaire et des pratiques optimisées réduisent le risque global de sécurité alimentaire pour Cargill. Cargill a choisi de s'associer à des S/EM pour partager des meilleures pratiques dans les domaines de la sécurité alimentaire, de la qualité, de la conformité réglementaire et de l'amélioration continue.

Ce manuel est destiné à nos S/EM et fournit des informations sur (i) les exigences de conformité réglementaire, de qualité et de sécurité alimentaire de Cargill pour les S/EM (les « exigences de sécurité alimentaire applicables aux S/EM Cargill ») et (ii) les processus de gestion et de qualification de conformité réglementaire, de qualité et de sécurité alimentaire de Cargill pour les S/EM (le « processus de gestion et de qualification des S/EM Cargill »).







# I. Exigences applicables aux fournisseurs d'ingrédients et de produits biochimiques et aux sous-traitants

Les exigences réglementaires, de qualité et de sécurité alimentaire de Cargill se décomposent en trois sections : (i) Exigences juridiques et réglementaires, (ii) Programmes prérequis et exigences HACCP et (iii) Exigences spécifiques de Cargill. Un petit nombre d'exigences supplémentaires s'appliquent également aux sous-traitants.

## A. EXIGENCES JURIDIQUES ET RÉGLEMENTAIRES –

Cargill exige des S/EM qu'ils établissent des programmes de sécurité alimentaire pour se conformer totalement à toutes les exigences juridiques et réglementaires applicables. Chaque S/EM a l'obligation de déterminer, comprendre et respecter les exigences juridiques et réglementaires qui s'appliquent à ses opérations et produits, à la fois dans le pays de fabrication et le pays de livraison des produits et services. Si Cargill demande à tout S/EM de respecter les réglementations et législations de toute autre juridiction, Cargill communiquera ces exigences supplémentaires aux S/EM concernés.

## B. PROGRAMMES PRÉREQUIS ET EXIGENCES HACCP –

Cargill exige également que les fournisseurs et sous-traitants de ses activités d'alimentation humaine et de nutrition des animaux respectent Codex, la norme internationale pour les programmes de sécurité alimentaire, CODE D'USAGE INTERNATIONAL RECOMMANDÉ DES PRINCIPES GÉNÉRAUX D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE CAC/RCP 1-1969, rév. 4-2003 <http://www.codexalimentarius.org/codex-home/fr/>.

Les fournisseurs de nos activités de nutrition animale doivent respecter la norme PAS 222, PAS 222:2011 PROGRAMMES PRÉREQUIS POUR LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE DANS LA FABRICATION D'ALIMENTS POUR ANIMAUX <http://shop.bsigroup.com/en/forms/PASs/PAS-222/>.

Les sous-traitants de notre activité de nutrition animale doivent respecter les normes ISO 22000 et PAS 222, ISO 22000:2005 SYSTÈMES DE GESTION DE LA SÉCURITÉ ANIMALE – EXIGENCES POUR TOUTE ORGANISATION DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE [http://www.iso.org/iso/fr/home/standards/management-standards/iso22000.htm?=&](http://www.iso.org/iso/fr/home/standards/management-standards/iso22000.htm?=) et PAS 222:2011 PROGRAMMES PRÉREQUIS POUR LA SÉCURITÉ

ALIMENTAIRE DANS LA FABRICATION D'ALIMENTS POUR ANIMAUX <http://shop.bsigroup.com/en/forms/PASs/PAS-222/>.

## C. EXIGENCES SPÉCIFIQUES DE CARGILL –

En plus du respect des exigences juridiques et réglementaires et la mise en place des programmes prérequis et de la méthode HACCP, Cargill a déterminé plusieurs exigences complémentaires que les S/EM doivent également respecter.

1. Exigences relatives aux services, composants et produits : pour certains produits, composants et services, Cargill et ses clients ont des exigences complémentaires. Dans ce cas, ces exigences complémentaires seront identifiées séparément pour les S/EM. Exemples : identité préservée, absence d'OGM, alimentation casher, exigences en matière de valeur nutritionnelle des aliments pour animaux, etc.
2. Systèmes de management : un système de management détermine et établit la maîtrise des risques de sécurité alimentaire, communique en interne et en externe des informations concernant la sécurité alimentaire et garantit l'amélioration continue du système de sécurité alimentaire. Exemples : politique de sécurité alimentaire animale clairement définie, audit et vérification du système, ressources dédiées à la gestion des réglementations, de la qualité et de la sécurité alimentaire, et formation des collaborateurs à la question de la sécurité alimentaire.
3. Système de gestion des audits internes : systèmes permettant de réaliser des audits internes de leurs propres installations, ainsi que des systèmes pour effectuer le suivi des résultats des actions correctives.
4. Sécurité des produits : mise en place de mesures pour réduire les risques de contamination intentionnelle de l'alimentation humaine/animale. On parle également de défense des aliments.

- 
5. Exigences de qualité des aliments : les S/EM doivent utiliser uniquement des intrants de qualité alimentaire ou aptes au contact alimentaire pour la fabrication de produits ou composants ou la prestation de services destinés à Cargill. Ces intrants sont conformes à la norme/spécification Food Chemical Codex ou à d'autres normes/spécifications alimentaires reconnues à l'échelle mondiale, sont élaborés conformément aux programmes prérequis appropriés et respectent toutes les exigences réglementaires en termes de qualité des aliments pour cette substance particulière dans les régions concernées. Toute exception requiert l'approbation de Cargill. Les exigences alimentaires (concernant la nutrition humaine ou animale) peuvent être utilisées pour les composants d'alimentation animale, à condition qu'elles respectent les normes et spécifications alimentaires reconnues mondialement.
  6. Maîtrise des allergènes alimentaires : des systèmes doivent être mis en place pour la maîtrise et la prévention de la contamination croisée par des allergènes alimentaires, en plus d'un étiquetage approprié des produits contenant des allergènes.
  7. Analyses liées à la sécurité alimentaire (dont test de présence de contaminants) : un produit soumis à des analyses visant à détecter tout risque physique, chimique ou biologique pouvant rendre un aliment inadapté à son utilisation prévue ne doit pas être livré, jusqu'à ce que le test soit complet et le produit considéré comme sain. Cette définition s'applique aux risques naturels, engendrés par une erreur de fabrication ou intentionnels.
  8. Bonnes pratiques de laboratoire (BPL) : des systèmes doivent être en place afin de garantir la fiabilité des résultats effectués en laboratoire sur des produits ou composants fabriqués pour Cargill. Cela inclut l'utilisation de méthodes de test reconnues, de procédures documentées, de techniciens formés et compétents, et d'équipements correctement entretenus et étalonnés.
  9. Programme de qualification des fournisseurs : les S/EM doivent avoir mis en place des mesures préventives pour la sécurité alimentaire, la conformité réglementaire et la sécurité des produits, ainsi que des programmes de gestion de la qualité pour leurs fournisseurs. Par mesure de prévention, ces fonctionnalités doivent être intégrées aux processus d'achats liés aux S/EM tout en maintenant une interaction étroite avec les producteurs, les fournisseurs, les fabricants, les distributeurs, les fournisseurs de services et les importateurs. Tous les S/EM doivent disposer de programmes de suivi et de sélection de leurs propres fournisseurs. Ces programmes consistent au minimum en une combinaison de programmes, spécifications, politiques et procédures appropriés décrits dans le présent document.
  10. Visibilité : les S/EM doivent développer un système permettant l'identification de la chaîne d'approvisionnement pour chaque produit. Exemple : un S/EM achète une matière auprès d'un courtier qui s'approvisionne auprès de différentes sources et dans différents pays. Le S/EM doit connaître ces sources ainsi que la région d'origine de cette matière, afin de fournir une visibilité en cas d'incident de sécurité alimentaire.
  11. Indicateurs clés de process : peuvent être requis pour les S/EM.
  12. Documents requis : les S/EM devront fournir des documents spécifiques à Cargill pour la qualification et ces derniers devront être régulièrement mis à jour. Lorsqu'une mise à jour documentaire est exigée, les fournisseurs doivent s'assurer que le document est révisé en interne et qu'une nouvelle date est indiquée. Cargill archive trois ans des documents relatifs à la sécurité alimentaire ; cela s'applique également aux documents des S/EM. En règle générale, les S/EM doivent fournir des mises à jour annuelles des documents, sauf instruction contraire.
  13. Certification de référence de la GFSI (Global Food Safety Initiative, initiative de sécurité alimentaire mondiale) pour l'alimentation humaine ou un plan d'action convenu avec Cargill pour l'obtenir.
  14. Permettre à Cargill de réaliser une visite ciblée sur le site de fabrication pour mieux comprendre les risques associés au site et aux produits qui y sont fabriqués.
- D. EXIGENCES COMPLÉMENTAIRES POUR LES SOUS-TRAITANTS**
1. La conception graphique des emballages doit être approuvée par Cargill avant de fabriquer tout produit, et ne doit pas être modifiée sans son accord.
  2. Des documents Master Manufacturing Records (MMR) doivent être créés pour chaque sous-traitant.
  3. Des indicateurs clés de process pourraient être développés avec chaque sous-traitant.
  4. Les capacités techniques et de process peuvent être évaluées et des programmes d'amélioration requis.
  5. Certification de qualité et de sécurité alimentaire reconnue mondialement pour les sous-traitants fabriquant des aliments pour animaux.

## II. Exigences pour les fournisseurs d'emballages en contact avec les aliments

### A. EXIGENCES JURIDIQUES ET RÉGLEMENTAIRES –

1. Les fournisseurs doivent s'assurer que leurs produits sont conformes aux réglementations locales en matière d'emballages en contact avec les aliments, dans le cadre de l'utilisation prévue du composant, ainsi que celles du pays destinataire prévu.
2. Les fournisseurs doivent pouvoir fournir à tout moment une preuve de conformité à ces réglementations, notamment les résultats des tests de lixivabilité et/ou de migration avec les produits emballés.

### B. PROGRAMMES PRÉREQUIS, EXIGENCES DE QUALITÉ ET DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE –

1. Leurs systèmes et usines de production répondent à la spécification publiquement disponible (PAS, Publicly Available Standard) 223:2011 Programmes prérequis et exigences de design pour la sécurité alimentaire dans la fabrication d'emballages pour aliments et leur approvisionnement de l'institut de normalisation britannique, destinée à devenir une spécification technique ISO. (<http://shop.bsigroup.com/en/ProductDetail/?pid=00000000030240355> – une spécification PAS doit être achetée.)
2. Effectuer une évaluation des risques complète et documentée de leurs processus, matières entrantes et produit fini.
3. Leurs processus garantissent la pureté des produits grâce à la prévention et/ou à la maîtrise des risques de contamination.
4. Leurs processus garantissent l'inertie du matériau d'emballage, empêchant tout transfert de substances aux aliments, en quantités suffisamment importantes pour compromettre la santé humaine ou pour modifier de façon inacceptable la composition de l'aliment ou détériorer ses propriétés organoleptiques.
5. Leurs processus de gestion de la qualité comprennent un processus de gestion des changements, avec notamment une obligation de notification du client.

6. Leur processus de gestion de la qualité comprend un processus d'évaluation de la conformité aux spécifications.

### C. EXIGENCES SPÉCIFIQUES DE CARGILL –

1. Pour évaluer la capacité de notre fournisseur à répondre aux exigences susmentionnées, Cargill adresse en premier lieu un questionnaire sur la sécurité alimentaire. Les réponses à ce questionnaire déterminent les étapes à suivre ou les procédures appropriées afin que Cargill évalue la capacité d'un fournisseur à se conformer aux exigences demandées. Les étapes à suivre peuvent être les suivantes :
  - Fournir à Cargill les résultats d'un audit de référence de la GFSI (Global Food Safety Initiative, Initiative de sécurité alimentaire mondiale) en adéquation avec la spécification PAS 223:2011, incluant un plan d'actions correctives.
  - Fournir à Cargill les résultats d'un audit réalisé par un tiers en adéquation avec la spécification PAS 223:2011, incluant un plan d'actions correctives.
  - Permettre à Cargill de réaliser un audit de sécurité alimentaire pour mieux comprendre les risques associés au site et aux produits qu'il fabrique.
  - Permettre à Cargill de réaliser une visite ciblée sur le site de fabrication pour mieux comprendre les risques associés au site et aux produits qui y sont fabriqués.







### III. Exigences applicables aux fournisseurs d'auxiliaires technologiques et de produits chimiques en contact avec les aliments

---

#### A. EXIGENCES JURIDIQUES ET RÉGLEMENTAIRES –

1. Leurs produits sont conformes aux réglementations locales, pour l'utilisation prévue du composant, ainsi qu'à celles du pays destinataire prévu.

#### B. PROGRAMMES PRÉREQUIS, EXIGENCES DE QUALITÉ ET DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE –

1. Les produits sont conformes à la monographie du Food Chemical Codex <http://www.usp.org/food-ingredients/food-chemicals-codex>
  - a. Dans les cas où un produit n'est pas conçu pour répondre à cette norme, une spécification doit être convenue entre Cargill et le fournisseur et mise en place.
2. Les usines de production respectent le guide de bonnes pratiques de fabrication (BPF) du FCC pour les produits chimiques alimentaires <http://www.usp.org/food-ingredients/food-chemicals-codex> ou le guide d'assurance qualité et de bonnes pratiques de fabrication du conseil des additifs alimentaires international pour les additifs alimentaires et les substances GRAS (Generally Recognized As Safe) <http://www.foodadditives.org/foodsafety.html>. (Remarque : pour accéder aux exigences exposées dans les liens ci-dessus, un abonnement ou une adhésion peut être requis.)
3. Des processus garantissent la pureté des produits en prévenant et/ou maîtrisant les risques de contamination.
4. Faire état des risques de contamination pour leurs processus et produits.
5. Leurs processus de gestion de la qualité comprennent un processus de gestion des changements, avec notamment une obligation de notification du client.
6. Le processus de gestion de la qualité comprend un processus d'évaluation de la conformité aux spécifications.

#### C. EXIGENCES SPÉCIFIQUES DE CARGILL –

1. Pour évaluer la capacité de notre fournisseur à répondre aux exigences susmentionnées, Cargill adresse en premier lieu un questionnaire pour évaluer les systèmes de gestion de la qualité et de la pureté des composants fabriqués par le fournisseur de produits chimiques, ainsi que tout système en place pour la gestion de la sécurité alimentaire. Les réponses à ce questionnaire déterminent les étapes à suivre ou les procédures appropriées afin que Cargill évalue la capacité d'un fournisseur à se conformer aux exigences BPF évoquées ci-dessus ainsi que la qualité et la pureté des composants.
2. Les étapes à suivre peuvent être les suivantes :
  - Fournir à Cargill un résumé d'audit et un rapport d'actions correctives à partir d'un audit de certification ISO 9001.
  - Si le composant fourni est couvert par le champ d'application de la chaîne d'approvisionnement de la GFSI (c.-à-d. des enzymes), consultez la section III, principes du schéma et éléments clés (Scheme Scope and Key Elements) dans le lien suivant : <http://mygfsi.com/technical-resources/guidance-document.html>, puis fournissez à Cargill les résultats d'un audit de référence de la GFSI, incluant un document d'actions correctives.
  - Si le composant fourni n'est pas couvert par le champ d'application de la chaîne d'approvisionnement de la GFSI, fournissez à Cargill les résultats d'un audit BPF effectué par un tiers, comprenant un document d'actions correctives. À défaut, fournissez un audit effectué par un tiers approprié qui prouve la capacité du fournisseur à se conformer aux exigences et à maintenir la pureté du composant, à gérer les processus de qualité et à garantir la satisfaction du client.
  - Permettre à Cargill de réaliser un audit de sécurité alimentaire pour mieux comprendre les risques associés au site et aux produits qu'il fabrique.



## IV. Qualification de tous types de fournisseurs et sous-traitants

La phase de qualification initiale de S/EM par Cargill se décompose en quatre parties : (i) Informations initiales et demande de document, audit et/ou vérification, (ii) Plans d'actions correctives avant qualification, (iii) Détermination et communication du statut de sécurité alimentaire et (iv) Essais en usine.

### A. INFORMATIONS INITIALES, DEMANDE DE DOCUMENT, AUDIT ET/OU VÉRIFICATION

Chaque S/EM potentiel doit se soumettre à une revue de conformité réglementaire et/ou de qualité et de sécurité alimentaire. Questionnaires, documentation sur les S/EM, inspections, audits et/ou certifications de sécurité alimentaire de tiers (GFSI à privilégier ou certifications de qualité et de sécurité alimentaire reconnues internationalement, c.-à-d. ISO 9001 pour les fournisseurs de produits chimiques), audits Cargill, tests de produits et revue de capacité de conformité aux spécifications ; il s'agit là de quelques-unes des méthodes que Cargill peut utiliser pour s'assurer que ses S/EM sont capables de répondre systématiquement aux exigences de sécurité alimentaire de la marque.

### B. PLANS D' ACTIONS CORRECTIVES AVANT QUALIFICATION

Si une non-conformité aux exigences de sécurité alimentaire de la marque est mise en évidence par Cargill lors de la phase initiale de vérification et d'audit, le S/EM doit élaborer un plan d'actions correctives comprenant un calendrier d'approbation par Cargill. Tout fournisseur/sous-traitant a deux semaines, à compter de la réception des conclusions de l'audit, pour proposer son plan d'actions correctives comprenant un calendrier de mise en place. Cargill n'approuvera aucun plan d'actions correctives n'entraînant pas une correction des non-conformités majeures dans les deux mois, et des non-conformités mineures dans les six mois. Toutefois, Cargill peut exiger que toute non-conformité soit corrigée dans un délai plus court.





### C. DÉTERMINATION ET COMMUNICATION DU STATUT DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE S/EM INITIAL

Cargill détermine et communique le statut de sécurité alimentaire initial d'un S/EM après réalisation de la phase initiale de vérification et d'audit et, le cas échéant, l'élaboration et/ou la mise en place d'un plan d'actions correctives. Le statut de sécurité alimentaire est spécifique aux produits/composants/services des S/EM, aux lignes de production et/ou aux usines. Remarque : cela détermine le STATUT DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE UNIQUEMENT. En aucun cas, cela n'indique que le S/EM a travaillé ou travaillera pour Cargill. Classifications des statuts de sécurité alimentaire Cargill : (i) Approuvé, (ii) Approuvé avec conditions, (iii) Non approuvé et (iv) Disqualifié. Cargill fera uniquement appel aux S/EM dont le statut de sécurité alimentaire est acceptable pour les produits/composants/services, lignes de production et/ou usines.

Descriptions des classifications des statuts de sécurité alimentaire Cargill :

**Approuvé :** Cargill peut faire appel à un S/EM dont le statut est « Approuvé ». Toute non-conformité doit être corrigée par un plan d'actions correctives approuvé par Cargill, avec vérification de la réalisation des actions correctives lors de la vérification/audit suivant(e) planifié(e). Dans l'intervalle, le S/EM doit fournir tout document prouvant la réussite de la mise en œuvre du plan d'actions correctives.

**Approuvé avec conditions :** Cargill ne fera pas appel à un S/EM dont le statut est « Approuvé avec conditions » tant que : (i) le S/EM n'aura pas élaboré et mis en place un plan d'actions correctives approuvé par Cargill et (ii) que Cargill n'aura pas attesté de la réussite de la réalisation du plan

d'actions correctives. Le non-respect du calendrier d'un plan d'actions correctives ou l'incapacité à fournir une preuve de la réalisation réussie des actions correctives entraîne automatiquement l'attribution du statut « Non approuvé » au S/EM.

**Non approuvé :** Cargill ne fera pas appel à un S/EM dont le statut est « Non approuvé ». Un S/EM dont le statut est « Non approuvé » et qui souhaite obtenir le statut « Approuvé » doit élaborer et mettre en œuvre un plan d'actions correctives, approuvé par Cargill, dont Cargill atteste de la réalisation réussie par un nouvel audit.

**Disqualifié :** Cargill ne fera pas appel à un S/EM dont le statut est « Disqualifié ». Le statut « Disqualifié » indique qu'un S/EM a de graves lacunes dans ses programmes de sécurité alimentaire. Les S/EM dont le statut est « Disqualifié » ne sont pas autorisés à postuler à nouveau pour fournir Cargill pendant au moins un an à compter de la date d'attribution de ce statut et, s'ils postulent à nouveau, ils devront se soumettre au processus de vérification le plus strict de Cargill.

### D. ESSAIS EN USINE

Si un S/EM doit effectuer un essai en usine, cette exigence sera communiquée au S/EM pendant le processus de qualification. Aucun essai en usine ne peut être prévu sur un site S/EM ou Cargill tant que le S/EM ne s'est pas vu attribuer un statut de sécurité alimentaire acceptable. Les résultats d'un essai en usine peuvent être à l'origine d'un changement de statut de sécurité alimentaire S/EM.





## V. Gestion de tous types de fournisseurs et sous-traitants

La gestion continue des S/EM par Cargill se décompose en cinq sections principales : (i) Vérification de conformité et/ou audit régulier, (ii) Suivi continu, (iii) Gestion des événements déclencheurs, (iv) Plans d'actions correctives post-qualification et (v) Mises à jour du statut de sécurité alimentaire.

### A. VÉRIFICATION DE CONFORMITÉ ET/OU AUDIT RÉGULIER –

Chaque S/EM doit autoriser Cargill et ses représentants (dont des clients et auditeurs tiers), après en avoir été averti dans un délai raisonnable, à effectuer un audit et inspecter les sites utilisés pour fabriquer des produits ou composants pour Cargill et/ou fournir des services à Cargill. Les S/EM doivent également autoriser Cargill à passer en revue les documents et obtenir des échantillons de sauvegarde de ce produit, composant ou service.

### B. SUIVI DES PERFORMANCES –

Dans le cadre de son programme S/EM, Cargill surveille également de manière continue les performances des S/EM via différents moyens. Cargill indiquera à chaque S/EM les documents et autres informations requis pour ce suivi. Les documents requis peuvent être amenés à changer régulièrement. Les exigences de suivi peuvent évoluer au fil du temps, en fonction du statut de sécurité alimentaire des S/EM, des performances, des modifications réglementaires et d'autres facteurs. Vous trouverez ci-dessous des exemples de types de documents et d'informations pouvant être requis :

- Données sur les produits (p. ex. protéines, graisses, fibres, cendres, MDF, humidité, taille des particules)
- Résultats des tests microbiologiques
- Résultats des tests de contamination
- Rapports mensuels des indicateurs de performance clés
- Audits de tiers
- Fiche technique de sécurité des composants de produits
- Plaintes et demandes de remboursements
- Fichiers de gestion des changements
- Enregistrements de lots
- Tableau de contrôle des processus (cible/intervalle)

### C. GESTION DES ÉVÉNEMENTS DÉCLENCHEURS –

Un « événement déclencheur » est un événement ou une circonstance qui conduit Cargill à modifier le statut de sécurité alimentaire ou une autre composante de sa gestion d'un ou plusieurs S/EM. Cette modification peut être négative ou positive. Exemples d'événements déclencheurs (liste non exhaustive) :

- Traçabilité liée aux incidents – p. ex. rappel, retrait
- Modification de processus, d'ingrédient, d'usine au niveau du S/EM ou de Cargill
- Modification de spécification par S/EM ou Cargill
- Événements médiatiques/économiques/industriels – p. ex. mélamine
- Modifications réglementaires ou de l'exécution réglementaire
- Tendances des indicateurs de performance clés
- Violation du code de conduite des fournisseurs
- Résultats d'un audit
- Modification financière ou de propriétaire

### D. PLANS D' ACTIONS CORRECTIVES POST-QUALIFICATION –

Si Cargill met en évidence une non-conformité à ses exigences de sécurité alimentaire de la marque à l'issue d'une session régulière d'audit et/ou de vérification, dans le cadre du suivi continu ou grâce à la survenue d'un événement déclencheur, le S/EM doit élaborer dans les plus brefs délais un plan d'actions correctives comprenant un calendrier d'approbation par Cargill. Cargill n'approuvera aucun plan d'actions correctives qui n'entraîne pas une correction des non-conformités majeures dans les deux mois, et des non-conformités mineures dans les six mois. Toutefois, Cargill peut exiger que toute non-conformité soit corrigée dans un délai plus court.

### E. MISES À JOUR DU STATUT DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE –

Si les résultats d'une session régulière d'audit et/ou de vérification, d'un suivi continu ou d'un événement déclencheur démontrent qu'un S/EM ne répond pas aux exigences de sécurité alimentaire de Cargill, la société se





réserve le droit de modifier le statut de sécurité alimentaire du S/EM. Si le statut de sécurité alimentaire d'un S/EM passe de « Approuvé » ou « Approuvé avec conditions » à « Non approuvé » ou « Disqualifié », Cargill se réserve le droit d'interrompre immédiatement l'utilisation du S/EM ainsi que son contrat avec le S/EM sans engager sa responsabilité. Si, pour une quelconque raison, il convient de modifier la désignation du S/EM, Cargill en informera rapidement le S/EM.

#### **F. GESTION DES CHANGEMENTS –**

Les S/EM ne doivent pas modifier les spécifications, processus de production, données ou composants sans informer au préalable Cargill et sans son approbation. De telles modifications peuvent entraîner d'importants changements au sein des processus Cargill, générant potentiellement des problèmes de sécurité alimentaire et requérant des tests et passages en revue approfondis avant acceptation. Cargill doit également être informé lorsque les S/EM changent de dénomination sociale ou de propriétaire, car cela peut avoir un impact sur nos documents internes ou les documents liés aux exigences réglementaires.



## **VI. Exceptions**

Dans de rares cas, Cargill peut autoriser les S/EM à ne pas respecter une ou plusieurs exigences de sécurité alimentaire Cargill exposées dans le présent manuel. Toute exception doit être approuvée par écrit par Cargill.

## VII. Glossaire

### Ingrédient

Matière en contact direct et faisant partie du mélange du produit fini. Ces composants sont généralement déclarés ou mentionnés sur l'étiquette du produit fini, tel que requis par les réglementations gouvernementales. Exemples : persil, huile de soja, poudre de cacao, saccharose, bœuf haché, glucosamine, sucre, œufs, lactosérum, babeurre, minéraux, acides aminés, enzymes.

### Auxiliaire technologique

Substance(s) ajoutée(s) à un aliment pour humain/animal pendant sa fabrication et qui est/sont retirée(s), consommée(s) par le processus ou réduite(s) de toute manière avant que l'aliment ne soit conditionné sous sa forme finale. La substance peut ou non être mentionnée sur une étiquette, en fonction des exigences d'étiquetage et des réglementations gouvernementales.

### Produits chimiques en contact avec les aliments

Substances directement ajoutées à un aliment pour humain/animal pendant la fabrication et transformées en un constituant normalement présent dans le produit fini. Peut également avoir un objectif fonctionnel direct. Souvent nommées produit chimique ou composé chimique.

### Emballage en contact avec les aliments

Matériau d'emballage directement en contact avec les aliments.

### HACCP

De l'anglais « Hazard Analysis and Critical Control Point » (système d'analyse des dangers – points critiques pour leur maîtrise), il s'agit d'un système qui identifie, évalue et contrôle les risques significatifs pour la sécurité alimentaire.

### GFSI

De l'anglais « Global Food Safety Initiative » (initiative de sécurité alimentaire mondiale), il s'agit d'une plate-forme de collaboration entre certains des principaux experts mondiaux de la sécurité alimentaire.

### Certification de référence GFSI

Le programme GFSI fournit un cadre pour un dispositif de certification indépendante attestant que le système de gestion de la qualité et de la sécurité alimentaire d'un fournisseur est conforme aux réglementations de sécurité alimentaire nationales et internationales.

### Exigences de sécurité alimentaire Cargill

Les exigences réglementaires, de qualité et de sécurité alimentaire de Cargill se décomposent en trois sections :

- Exigences juridiques et réglementaires
- Programmes prérequis et exigences HACCP
- Exigences spécifiques de Cargill

Un petit nombre d'exigences supplémentaires s'appliquent également aux sous-traitants.

### Statut de sécurité alimentaire

Classifications des statuts de sécurité alimentaire Cargill :

- Approuvé
- Approuvé avec conditions
- Non approuvé
- Disqualifié

Cargill fera uniquement appel à des S/EM dont le statut de sécurité alimentaire est acceptable pour les produits, composants et services, lignes de production et/ou usines.

### Plan d'actions correctives

Une action corrective est une action mise en place pour éliminer les causes d'une non-conformité existante ou de toute autre situation indésirable. Le plan correspond à l'ensemble des actions et dates de réalisation prévues pour ces actions correctives.

### S/EM

Correspond à l'anglais « Supplier and External Manufacturer » : fournisseur et sous-traitant

- Un « fournisseur » se rapporte à tout fournisseur de biens et services sollicité pour fabriquer des produits Cargill.
- Un « sous-traitant » est un site non-Cargill qui fabrique et fournit un « produit fini » qui (i) est vendu sous une marque Cargill ou de client et/ou (ii) est fabriqué suivant les spécifications/recettes/processus spécifiés par le client ou Cargill. Il s'agit d'un fournisseur proposant un produit fini à Cargill.