
	<b>ID do documento</b>	<b>Data de emissão</b>	<b>Data de revisão</b>	<b>Página 1 de 46</b>
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Versão n.º 01
	<b>Título</b> Manual de armazém e distribuição terceirizados			<b>Tipo de documento</b> SOP

## Índice


1.	Objetivo .....	2
2.	Escopo .....	3
3.	Definição e abreviações.....	3
4.	Responsabilidades .....	5
4.1.	Responsabilidade da gestão de logística terceirizada (“3PL”) pela segurança do produto .....	5
4.2.	Responsabilidades da Cargill .....	6
4.2.1.	Operações de Segurança, Qualidade e Regulamentação de Alimentos/Produtos (FSQR - PSQR) da Cargill 6	6
4.2.2.	Equipe de SQM e auditoria .....	7
4.2.3.	Líder / Coordenador / Planejador de Armazém da Cargill .....	7
4.2.4.	Departamento de Armazenagem e Imóveis da Cargill ou Departamento de Supply Chain da Cargill ...	7
5.	Procedimento .....	7
5.1.	Introdução.....	7
5.2.	Sistema de gerenciamento de qualidade.....	8
5.2.1.	Responsabilidade da gestão .....	8
5.3.	Requisitos do programa de pré-requisitos (PRP).....	8
5.3.2.	Princípios de higiene pessoal.....	9
5.3.3.	Projeto, layout e estruturas internas das instalações.....	10
5.3.4.	Saneamento/limpeza .....	11
5.3.5.	total .....	11
5.3.6.	Equipamento.....	12
5.3.7.	Controle de pragas.....	12
5.3.8.	Prevenção de contaminação.....	13
5.3.9.	Segurança do site e defesa do produto.....	15
5.3.10.	Requisitos de documentação.....	16
5.3.11.	Gerenciamento de subcontratados.....	16
5.3.12.	Fraude de produto - Adulteração economicamente motivada.....	16
5.3.13.	Conformidade com os padrões de certificação .....	17
5.4.	Requisitos do programa operacional da instalação.....	17
5.4.1	Manuseio de Produto .....	17
5.4.2	Carregamento e descarregamento de mercadorias .....	18
5.4.3	Armazenamento de produtos e materiais .....	18
5.4.4	Padrões de operação de veículos.....	19
5.4.5	Calibração e controle de dispositivos de medição e monitoramento .....	19
5.4.6	Liberação de produtos - Disposição de produtos não conformes.....	20
5.4.7	Resolução de reclamações .....	21
5.4.8	Gestão de incidentes e continuidade dos negócios.....	21
5.4.9	Gestão de retirada e recall de produtos .....	21
5.4.10	Processamento de Pedidos.....	22
5.4.11	Requisitos de COA (Certificados de análise) .....	23
5.4.12	Requisitos de rastreabilidade.....	24
5.4.13	Registros de estoque .....	24

	<b>ID do documento</b>	<b>Data de emissão</b>	<b>Data de revisão</b>	<b>Página 2 de 46</b>
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Versão n.º 01
	<b>Título</b> Manual de armazém e distribuição terceirizados			<b>Tipo de documento</b> SOP

5.4.14	Retenção de registros .....	25
5.4.15	Programa de auditoria .....	25
	<i>Anexo A: Requisitos FSQR específicos de armazém aplicáveis a commodities agrícolas .....</i>	<i>27</i>
1.	Objetivo .....	27
2.	Escopo .....	27
3.	Procedimento .....	27
3.1	Requisitos regulamentares (obrigatório) .....	27
3.2	Certificação .....	28
3.3	Visita(s) e avaliação(ões) do prestador de serviços (todas as seções são obrigatórias) .....	28
3.3.1.	Auditorias de seguro e FSQR .....	28
3.3.2	Visitas (obrigatório).....	29
3.4	Sistema de qualidade.....	29
3.5	Armazenamento.....	31
3.5.1	Gestão de temperatura (obrigatório).....	31
3.5.2	Ventilação (recomendado).....	32
3.5.3	Gestão de umidade (obrigatório) .....	32
3.5.4	Gestão de insetos na matéria-prima (obrigatório) .....	33
3.5.5	Plano e descrição do armazenamento (obrigatório).....	33
3.5.6	Limpeza (obrigatório).....	34
3.5.7	Verificação de mercadorias.....	34
3.5.8	Ambrosia – Controle de disseminação (se aplicável).....	35
3.6	Transporte e carregamento de caminhões .....	36
4.	Gestão de produtos com propriedades especiais.....	36
4.1	Produtos convencionais (obrigatório para locais com produtos convencionais e transgênicos).....	36
4.2	Produtos transgênicos (obrigatório para locais com produtos transgênicos) .....	36
4.3	Produtos orgânicos (obrigatório para produtos orgânicos) .....	37
5.	Requisitos FSQR específicos do tanque de armazenamento aplicáveis ao Petróleo Bruto .....	37
	<i>Anexo C: Requisitos FSQR específicos de armazém aplicáveis a produtos com temperatura controlada .....</i>	<i>39</i>
	<i>Anexo D: Requisitos FSQR específicos de armazém aplicáveis a produtos farmacêuticos .....</i>	<i>40</i>
7.	Referências .....	43
8.	Notas e Anexos .....	43
9.	Histórico de revisões.....	43
10.	Autor(es) e Contribuinte(s): .....	44
11.	Aprovadores.....	46

## 1. Objetivo

O principal objetivo da Cargill é cumprir seu compromisso de fornecer produtos seguros e de qualidade. Os requisitos apresentados neste manual foram criados para ajudar os armazéns e unidades de armazenamento terceirizados da Cargill a atingir esse objetivo, identificando os programas que ajudarão a proteger a segurança e a qualidade do produto, evitar a

	<b>ID do documento</b>	<b>Data de emissão</b>	<b>Data de revisão</b>	<b>Página 3 de 46</b>
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Versão n.º 01
	<b>Título</b> Manual de armazém e distribuição terceirizados			<b>Tipo de documento</b> SOP

retirada de produtos, reclamações de clientes e não-conformidades.

## 2. Escopo

Os requisitos a seguir se aplicam a todas as instalações de distribuição de armazéns de terceiros que armazenam e/ou distribuem produtos ou materiais em nome da Cargill, Incorporated e suas afiliadas (coletivamente, "Cargill").

O escopo abrange todas as matérias-primas indicadas no anexo, ingredientes, agentes de processo, materiais de embalagem, produtos finais semiacabados e acabados (desde o recebimento até o envio de alimentos, rações/alimentos para animais, produtos farmacêuticos, cosméticos, produtos de cuidados pessoais e suplementos dietéticos). Os processos relacionados ao Negócio Industrial estão fora do escopo, a menos que estejam indicados no anexo.

Os requisitos deste manual baseiam-se nos seguintes padrões externos e especificações técnicas reconhecidos internacionalmente, complementados pelos requisitos definidos pela Cargill, e incluem:

- Codex Alimentarius
- BRCGS Armazenamento e distribuição
- Logística IFS
- Código de Segurança Alimentar SQF: Armazenamento e distribuição
- FSSC 22000
- Padrões internacionais da AIB para programas de inspeção, pré-requisitos e segurança alimentar

Em caso de dúvida, as disposições das normas listadas acima serão consideradas aplicáveis, a menos que sejam substituídas por um requisito definido pela Cargill.

O termo "deve" neste documento designa os requisitos obrigatórios do manual. O termo "pode/deveria" designa práticas recomendadas e que não são obrigatórias.

Todas as exigências deste documento são genéricas e devem ser aplicadas a todas as operações de armazéns terceirizados e locais de estocagem da Cargill, independentemente do tamanho e da complexidade.


Os requisitos específicos, dependendo do uso pretendido do produto, estão descritos nos anexos.

Observação: Os armazéns de produtos embalados têm permissão para repaletizar materiais, desde que eles permaneçam em sua embalagem original. Se um armazém estiver abrindo a embalagem original e expondo o material, ele se tornará um Fabricante Externo e isso está fora do escopo deste manual.


## 3. Definição e abreviações

**Gerenciamento de 3PL**      Gestão de logística terceirizada

**Formulário 483**      Um Formulário 483 da Agência de Administração de Alimentos e Medicamentos dos EUA (FDA) é emitido para a gerência da empresa ao final de uma inspeção do FDA, quando um investigador observa quaisquer condições que, em seu julgamento, possam constituir violações da Lei de Alimentos, Medicamentos e Cosméticos (FD&C) e leis relacionadas. Isso pode se aplicar a locais que enviam materiais para os Estados Unidos. Uma lista detalhada da remessa de mercadorias na forma de um recibo entregue pela transportadora à pessoa que consignou as mercadorias

	<b>ID do documento</b>	<b>Data de emissão</b>	<b>Data de revisão</b>	<b>Página 4 de 46</b>
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Versão n.º 01
	<b>Título</b>			<b>Tipo de documento</b>
Manual de armazém e distribuição terceirizados			SOP	

<b>AIB</b>	American Institute of Bakery (Instituto Americano de Panificação)
<b>Números de lote</b>	Os termos número de lote e lote são intercambiáveis
<b>Conhecimento de Embarque (BOL)</b>	Uma lista detalhada da remessa de mercadorias na forma de um recibo entregue pela transportadora à pessoa que consignou as mercadorias
<b>BRCGS</b>	British Retail Consortium Global Standards (Padrões globais do Consórcio Britânico de Varejo)
<b>ERP</b>	Sistema de planejamento de recursos empresariais (por exemplo, SAP, JD Edwards, CMMP, etc.)
<b>FEFO</b>	Método de gerenciamento de estoque First Expired First Out (Primeiro a vencer, primeiro a sair)
<b>FIFO</b>	Método de gerenciamento de estoque First in First Out (Primeiro a chegar, primeiro a sair)
<b>FSQR</b>	Normas de Segurança e Qualidade de Alimentos
<b>FSSC 22000</b>	A certificação do sistema de segurança de alimentos FSSC 22000 oferece uma estrutura para gerenciar com eficácia as responsabilidades de segurança alimentar de uma organização. A FSSC 22000 é totalmente reconhecida pela Global Food Safety Initiative (GFSI) e baseia-se nas normas ISO existentes
<b>IFS</b>	Norma internacional de alimentos
<b>ISPM 15</b>	As Normas Internacionais para Medidas Fitossanitárias nº 15 são uma medida fitossanitária internacional desenvolvida para tratar da regulamentação de materiais de acondicionamento de madeira no comércio internacional
<b>KPI</b>	Indicador-chave de desempenho. Uma métrica de negócios usada para avaliar fatores que são cruciais para o sucesso da logística terceirizada
<b>Empilhadeiras movidas a GLP</b>	Empilhadeira GLP (gás liquefeito de petróleo)
<b>Cronograma mestre de saneamento (MSS)</b>	Um cronograma mestre de limpeza de todas as áreas internas e externas do armazém. O cronograma define a área, a frequência da limpeza e a(s) pessoa(s) responsável(is) pela limpeza
<b>Materiais</b>	A menos que especificado de outra forma, inclui todas as matérias-primas (produtos primários), o processamento posterior (intermediário/por/co-produtos) até os produtos acabados. Inclui todos os produtos adicionados/aplicados, por exemplo, aditivos, ingredientes, auxiliares de processamento, biocidas, produtos de proteção de plantas, bem como materiais de contato com alimentos
<b>Oficial de Controle de Pragas (PCO)</b>	O Oficial de Controle de Pragas é um operador de controle de pragas certificado, responsável pela execução dos requisitos do programa de controle de pragas
<b>PSQR</b>	Normas de Segurança e Qualidade de Produtos
<b>Política global de RIM</b>	Política de gerenciamento de registros e informações da Cargill
<b>SQM</b>	Gerenciamento da qualidade de suprimentos

	<b>ID do documento</b>	<b>Data de emissão</b>	<b>Data de revisão</b>	<b>Página 5 de 46</b>
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Versão n.º 01
	<b>Título</b>			<b>Tipo de documento</b>
Manual de armazém e distribuição terceirizados			SOP	

## Armazém terceirizado

Uma empresa terceirizada que armazena os materiais de propriedade da Cargill e e que só podem ser liberados pela Cargill


### Mudanças significativas ou gatilho:

- a. Mudanças de propriedade de uma empresa terceirizada
- b. Adições ou alterações de produtos com potencial de impactar negativamente o produto armazenado (por exemplo, novo tipo de produto, commodities agrícolas não processadas, materiais alergênicos, materiais potencialmente perigosos, etc.)
- c. Incêndio, explosões ou danos causados pela água
- d. Desastres naturais ou eventos catastróficos
- e. Falhas de segurança
- f. Envolvimento da instalação em um recall ou retirada de produto
- g. Notificação do FDA ou do governo em caso de formulário 483, dependendo da região
- h. Qualquer tipo de documento emitido pelas autoridades oficiais de controle que indique não-conformidade ou uma possível não conformidade em relação a todas as leis aplicáveis a alimentos, rações, cosméticos e itens de cuidados pessoais ou farmacêuticos, por exemplo, um formulário 483 do FDA
- i. Qualquer novo uso de pesticidas ou infestações de pragas, como por exemplo fumigação
- j. Reprovação em auditoria de cliente ou de terceiros ou auditoria(s) com constatações importantes/significativas
- k. Deterioração das instalações, resultando em condições insatisfatórias
- l. Modificações nas instalações

## 4. Responsabilidades

### 4.1. Responsabilidade da gestão de logística terceirizada ("3PL") pela segurança do produto

- A responsabilidade e a autoridade para garantir que as operações do armazém estejam em conformidade com todas as leis federais, estaduais e locais aplicáveis devem ser claramente atribuídas ao pessoal de gestão competente. O organograma do local deve identificar as funções responsáveis pela segurança do produto.
- A(s) pessoa(s) responsável(is) pela segurança do produto deve(m) estabelecer procedimentos e processos de documentação para registrar informações pertinentes ao sistema de gestão de qualidade da instalação. O sistema de gestão de qualidade da logística terceirizada atenderá, no mínimo, aos padrões identificados neste manual, que estão alinhados com os Padrões da Iniciativa Global de Segurança Alimentar (FSSC 22000), bem como a outros padrões de certificações aplicáveis.
- A gestão da logística terceirizada é responsável por comunicar prontamente qualquer gatilho ou mudanças significativas que ocorram no centro de distribuição do armazém a todos os negócios da Cargill representados na logística terceirizada. Essa comunicação deve ocorrer em até 4 horas após qualquer questão de segurança ou em até dois dias úteis após o evento. O contato principal de armazéns da Cargill deve ser contactado.
- O treinamento em segurança de produtos (incluindo, entre outros: inspeções regulatórias, alergênicos (se aplicável), procedimentos de envio e recebimento, boas práticas de higiene, limpeza, controle de pragas e práticas de documentação) deve ser obrigatório para novos funcionários e o retreinamento deve ser exigido anualmente. Os requisitos de treinamento e os registros de conclusão devem ser documentados.
- O local deve estabelecer e manter um programa de limpeza bem definido, juntamente com os Cronogramas Mestres de Saneamento (MSS) para todas as áreas do local. O MSS deve especificar quem fará a limpeza, como ela ocorrerá e a frequência da limpeza. Esses requisitos devem ser documentados no(s) Procedimento(s) Operacional(is) Padrão (SOP).


	<b>ID do documento</b>	<b>Data de emissão</b>	<b>Data de revisão</b>	<b>Página 6 de 46</b>
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Versão n.º 01
	<b>Título</b>			<b>Tipo de documento</b>
Manual de armazém e distribuição terceirizados			SOP	

- O uso de produtos químicos e do material de limpeza deve ser documentado, e os produtos químicos devem ser armazenados em um local seguro.
- A instalação deve documentar as inspeções de entrada/saída de materiais e incluir todas as informações relevantes (como: faixas de temperatura críticas, verificações de vedação, números de lotes de materiais, etc.).
- Um documento formal de recall e exercícios práticos de retirada de produtos devem ser conduzidos e documentados pelo menos uma vez por ano.
- A instalação deve ter um procedimento para lidar com inspeções regulatórias, que pode considerar o acompanhamento de inspetores no local, fotos, obtenção de amostras e cópia de registros.
- A Cargill deve ser informada imediatamente de quaisquer pedidos das Autoridades de Controle Oficial para visualizar os registros da Cargill antes que as informações sejam compartilhadas. A Cargill deve ser informada sobre qualquer informação compartilhada ou amostras coletadas que envolvam a produção da Cargill.
- No caso de outras solicitações de auditoria de terceiros, a Cargill deverá ser informada imediatamente sobre quaisquer solicitações para visualizar os registros da Cargill antes que as informações sejam compartilhadas.
- A instalação deve ter um programa de controle de pragas que previna adequadamente a entrada de pragas e locais propensos a abrigarem pragas. Os programas de controle de pragas devem ser administrados por um Oficial de Controle de Pragas (PCO) devidamente certificado. O estabelecimento deve realizar uma avaliação e uma análise das tendências de atividade pelo menos uma vez por ano.
- A manutenção do armazém e as condições do armazém são de responsabilidade da logística terceirizada.
- A logística terceirizada deve ter programas adequados de manutenção e contratação para garantir que o produto não seja comprometido quando atividades de trabalho estiverem sendo realizadas nas instalações. A manutenção e os prestadores de serviços devem receber treinamento adequado para garantir o cumprimento das diretrizes de segurança do produto. Por exemplo, pode ser necessário mover o produto para permitir que o prestador de serviço tenha espaço para realizar o trabalho necessário e permitir a limpeza após a conclusão do trabalho.
- Quando aplicável, todas as políticas e procedimentos devem ser escritos nos idioma(s) que todos os funcionários possam ler.

## 4.2. Responsabilidades da Cargill

### 4.2.1. Operações de Segurança, Qualidade e Regulamentação de Alimentos/Produtos (FSQR - PSQR) da Cargill

- Avaliar periodicamente a instalação, direta ou indiretamente, por meio de uma auditoria de terceiros, de acordo com o contrato do armazém. Para auditorias conduzidas pela Cargill, pode ser usado o Formulário de Auditoria de Armazém FSQR Corporativo. Os detalhes da auditoria de armazém, incluindo a frequência adequada da auditoria, podem ser encontrados no documento de Requisitos de Qualificação e Auditoria de Armazém de Terceiros, GSC-WH-002. O auditor deverá receber o Registro de Ações Corretivas (CAR) da equipe do armazém no prazo de um mês após o envio do relatório. Coordenar com o contato de armazém da Cargill para garantir que as constatações sejam fechadas e as ações corretivas sejam efetivadas dentro de seis meses (ou antes, se necessário, após uma observação relacionada a não conformidade ou segurança) após a data original de envio da auditoria. Se for necessário investimento de capital para concluir as ações corretivas, poderão ser concedidas extensões para fechar as constatações. Dependendo do risco à segurança do produto, constatações repetidas podem levar ao status de não aprovado ou ao aumento da vigilância.
- Comunicar quaisquer alterações na Política de Segurança de Alimentos ou Produtos da Cargill.
- Prestar suporte ao líder/coordenador/planejador/gerente do armazém da Cargill.
- Autorizar a aprovação de devolução de mercadorias (RGA).

	<b>ID do documento</b>	<b>Data de emissão</b>	<b>Data de revisão</b>	<b>Página 7 de 46</b>
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Versão n.º 01
	<b>Título</b> Manual de armazém e distribuição terceirizados			<b>Tipo de documento</b> SOP

#### 4.2.2. Equipe de SQM e auditoria

- Responsável pela avaliação de segurança de produtos de armazéns terceirizados, bem como pelos processos de governança de auditorias de armazéns de terceiros. As matérias-primas agrícolas estão fora do escopo da equipe de SQM e Auditoria, e o gerenciamento dessas commodities é feito pela equipe de FSQR de matérias-primas. Além disso, os armazéns da Europa da Cargill Protein estão fora do escopo da equipe de SQM e Auditoria, e o gerenciamento desses armazéns é feito pelas respectivas empresas.
- A equipe global de SQM é proprietária das presentes diretrizes e as revisa conforme necessário.

#### 4.2.3. Líder / Coordenador / Planejador de Armazém da Cargill

- Contato principal da logística terceirizada.
- Comunicar qualquer problema relacionado ao armazém aos principais stakeholders da Cargill. Organizar, quando necessário, reuniões com os stakeholders.
- Os requisitos da Cargill para o armazenamento e/ou distribuição de seus produtos devem ter sido acordados e documentados antes do serviço. Isso deve incluir quaisquer requisitos específicos sobre o manuseio dos produtos, por exemplo, temperatura, umidade, condições de luz, altura da pilha ou requisitos de compatibilidade.
- Quaisquer alterações nos acordos ou contratos existentes devem ser acordadas, documentadas e comunicadas.
- Coordenar com o Grupo de Armazéns e Terminais da Cargill (Cargill Warehouse and Terminal Group) a revisão contratual ou reclamações/preocupações relacionadas ao armazém.
- Estabelecer indicadores-chave de desempenho (KPIs) para a logística terceirizada.
- Coordenar com o FSQR ou o representante de PSQR para tratar de quaisquer constatações de auditoria na logística terceirizada e melhorias necessárias no armazém.
- Coordenar a implementação do CAPA.

#### 4.2.4. Departamento de Armazenagem e Imóveis da Cargill ou Departamento de Supply Chain da Cargill


- Reunir-se com os stakeholders da Cargill para analisar o desempenho do armazém antes da renegociação do contrato.
- Analisar e documentar o desempenho do armazém anualmente.
- Fornecer suporte aos negócios da Cargill que utilizam logística terceirizada.
- Assegurar que os requisitos contidos neste documento sejam incorporados como referência em todos os futuros contratos de armazenamento.

## 5. Procedimento

### 5.1. Introdução

O armazenamento e o acondicionamento de materiais devem ser feitos em condições que os protejam, conforme apropriado, contra contaminação física, química e microbiana, bem como contra possíveis danos ao material e à sua embalagem.

O armazenamento e os serviços devem ser realizados de forma a atender a toda a legislação aplicável e às normas do setor industrial (ou recomendações/orientações equivalentes) e, em especial, à legislação relacionada à higiene e ao armazenamento. Todas as licenças legais necessárias para realizar o armazenamento de materiais devem ser obtidas, e os

	<b>ID do documento</b>	<b>Data de emissão</b>	<b>Data de revisão</b>	<b>Página 8 de 46</b>
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Versão n.º 01
	<b>Título</b> Manual de armazém e distribuição terceirizados			<b>Tipo de documento</b> SOP

requisitos nacionais específicos, bem como suas possíveis alterações, devem ser atendidos. No mínimo, os requisitos de cuidados de higiene com os alimentos devem atender aos Princípios do Codex de Higiene Alimentar Geral CXC -1 1969. Além disso, no caso de ração para animais, deve ser respeitado o Código de Práticas para a Boa Alimentação Animal CAC/RCP 54-2004.

Espera-se que todo o pessoal das instalações de distribuição do armazém compreenda e cumpra esses requisitos e diretrizes. Quaisquer dúvidas ou preocupações podem ser encaminhadas para o contato designado da Liderança de Armazéns da Cargill ou de FSQR.

A Cargill pode realizar auditorias periódicas relacionadas à qualidade, boas práticas de armazém, GMP/PRP e gestão de estoque.

As diretrizes fornecidas devem ser usadas como critérios mínimos, e espera-se que cada instalação se baseie nesses parâmetros e faça ainda mais para reagir e se adaptar às circunstâncias únicas de cada instalação.

Os materiais não devem ser colocados em outros lugares no mercado (ou seja, transferidos para outras instalações ou entidades (legais) que não sejam de propriedade do armazém terceirizado), exceto sob as instruções expressas da Cargill. Estão previstas as seguintes exceções:

- Ordens/exigências emitidas pelas autoridades de controle oficial
- Casos de força maior em que o material precisa ser transferido rapidamente para evitar danos, etc.

## 5.2. Sistema de gerenciamento de qualidade

O armazém estabelece, documenta, implementa e mantém um sistema de gestão de qualidade com responsabilidades claramente definidas, padrões e procedimentos implementados como forma de garantir que os materiais da Cargill sejam manuseados, armazenados e transportados em conformidade com esses requisitos, com as especificações da Cargill e com quaisquer requisitos regulatórios aplicáveis.

A documentação do sistema de gestão de qualidade deve incluir procedimentos documentados para o armazenamento, manuseio e estocagem de materiais da Cargill.

### 5.2.1. Responsabilidade da gestão

A gestão da logística terceirizada deve preparar e implementar uma política que descreva, no mínimo, o compromisso de toda a gestão do armazém com:


- Armazenar e transportar materiais de forma a manter a segurança e a qualidade dos materiais
- Estabelecer e manter uma cultura de segurança de produtos no armazém
- Estabelecer e aprimorar continuamente o sistema de gerenciamento da segurança dos produtos do armazém
- Cumprir os requisitos da Cargill e os requisitos regulatórios para fornecer materiais seguros

## 5.3. Requisitos do programa de pré-requisitos (PRP)

### 5.3.1. Armazenamento de materiais

1. As instalações usadas para armazenar materiais devem oferecer proteção em relação a poeira, condensação, escoamento, resíduos e outras fontes de contaminação.




	<b>ID do documento</b>	<b>Data de emissão</b>	<b>Data de revisão</b>	<b>Página 9 de 46</b>
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Versão n.º 01
	<b>Título</b>			<b>Tipo de documento</b>
Manual de armazém e distribuição terceirizados			SOP	

2. As áreas de armazenamento devem estar secas, sem odores e adequadamente ventiladas, conforme apropriado. O monitoramento e o controle da temperatura e da umidade devem ser aplicados quando forem especificados no contrato.
3. As áreas de armazenamento devem ser projetadas ou organizadas para permitir a segregação de materiais de embalagem, ingredientes e produtos acabados.
4. Com exceção das matérias-primas e de certos materiais intermediários (como farinhas de sementes oleaginosas), os materiais não devem ser armazenados no chão (devem ser armazenados em paletes e em slip-sheets conforme o cliente solicitar, a menos que sejam estabelecidas condições de armazenamento alternativas ou adicionais) e com espaço suficiente entre o material e as paredes para permitir a realização de atividades de inspeção e controle de pragas.
5. A área de armazenamento deve ser projetada para permitir a manutenção e a limpeza, evitar a contaminação e minimizar a deterioração.
6. Uma área de armazenamento separada e segura (trancada ou com controle de acesso) deve ser fornecida para materiais de limpeza, produtos químicos e outras substâncias perigosas. Todos os produtos químicos armazenados devem ser devidamente rotulados e aprovados para uso adequado.
7. Os produtos secos devem ficar longe de áreas úmidas para proteger o produto contra contaminação e deterioração e para evitar que a embalagem abrigue pragas ou vermes.

### 5.3.2. Princípios de higiene pessoal

Os padrões de higiene pessoal do armazém devem ser documentados e adotados por todo o pessoal, incluindo funcionários terceirizados, contratados, motoristas e visitantes do armazém no que diz respeito ao risco de contaminação do produto.

1. A empresa deve implementar práticas de higiene pessoal para eliminar o potencial de contaminação cruzada dos funcionários, como lavagem das mãos, exigência de uso de equipamentos de proteção individual limpos e roupas limpas. Os itens pessoais devem ser armazenados longe das áreas operacionais do armazém.
2. As normas das instalações devem proibir comer, beber, mastigar, fumar e/ou usar tabaco na área de armazenamento de produtos. Isso será confinado em áreas designadas, longe de qualquer produto da Cargill. Devem ser providenciados recipientes adequados para os resíduos dos fumantes nos fumódromos. Se houver uma política em vigor para proteger o material armazenado, pode-se permitir a entrada de água em locais designados do armazém.
3. O estabelecimento deve ter programas para garantir que não haja potencial de contaminação cruzada de pessoas com furúnculos, feridas, feridas infectadas ou outras doenças infecciosas.
4. As instalações para lavagem das mãos devem conter sabão ou antisséptico adequado, água, secadores de mãos a ar ou dispenser de papel toalha. Elas devem ficar longe dos produtos da Cargill e não devem abrir diretamente para as áreas de armazenamento de produtos. A sinalização adequada que descreve os requisitos de lavagem das mãos deve ser exibida de maneira bem visível.
5. Em nenhum momento um funcionário do armazém pode ficar em pé ou caminhar sobre o produto, seja no armazém ou nos caminhões.
6. Os artigos de vestuário devem ser armazenados adequadamente para evitar contaminação. As roupas de trabalho não devem ter rasgos, fendas ou materiais desgastados. Em geral, recomenda-se que as roupas de trabalho não tenham botões ou bolsos externos acima da cintura.
7. Os prestadores de serviços no local devem seguir os princípios de boa higiene.
  - a. Os prestadores de serviços no local deverão reportar quaisquer incidentes que possam levar a um incidente de segurança do produto à gestão do armazém. Os exemplos incluem, mas não se limitam a, incidentes como derramamento de água no produto durante um reparo no telhado ou quebra de vidro durante a

	<b>ID do documento</b>	<b>Data de emissão</b>	<b>Data de revisão</b>	<b>Página 10 de 46</b>
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Versão n.º 01
	<b>Título</b>			<b>Tipo de documento</b>
Manual de armazém e distribuição terceirizados			SOP	

substituição de uma lâmpada.


- b. Os prestadores de serviço devem tomar todas as precauções necessárias para proteger o produto dentro da instalação de armazenamento.

### 5.3.3. Projeto, layout e estruturas internas das instalações

O armazém deve estar situado e ser mantido de forma a fornecer proteção e evitar riscos aos produtos. A segurança, a licitude e a qualidade dos produtos não devem ser comprometidas.

Deve-se levar em consideração as atividades locais e o ambiente, caso possam ter um impacto potencialmente adverso sobre os produtos, e devem ser tomadas medidas para evitar a contaminação do produto.

1. O prédio não deve ter nenhuma abertura que possibilite a entrada de pragas. Todas as portas e janelas devem ser mantidas fechadas. No caso de janelas abertas, elas devem ser protegidas por telas apropriadas. Recomenda-se que as janelas que podem ser abertas diretamente para o exterior sejam equipadas com mosquiteiros com uma diagonal máxima de 2 mm. (1mm\*1mm). Recomenda-se um tamanho menor (0,6 mm) para moscas-das-frutas. Todas as telas mencionadas abaixo deveriam ser removíveis para possibilitar a limpeza e precisam ser verificadas rotineiramente para garantir que não estejam danificadas.
2. O piso deve estar limpo e não pode ter rachaduras onde o produto possa se acumular (o que atrairia pragas). Todas as áreas dentro do armazém devem ter acabamento e receber manutenção de acordo com um padrão apropriado.
3. Todas as caçambas de lixo (internas e externas) devem ser suficientemente cobertas e esvaziadas regularmente e não devem ficar excessivamente cheias. As lixeiras devem ser devidamente etiquetadas ou identificadas por cores.
4. Qualquer produto derramado deve ser prontamente limpo e descartado adequadamente, conforme estabelecido nos requisitos de produtos não conformes.
5. Todos os tubos aéreos, dutos, ventiladores, etc. devem estar limpos, sem vazamentos e em condições de funcionamento para evitar a contaminação do produto. O telhado não pode ter vazamentos. A condensação deve ser controlada para evitar a contaminação dos produtos da Cargill.
6. deve haver iluminação adequada na área de armazenamento e todas as luzes da doca e do teto devem estar funcionando e devidamente protegidas (sem vidros desprotegidos).
7. Materiais com odor forte, como especiarias, etc., devem ser segregados de outros materiais da Cargill para evitar a transferência de odores quando esses odores puderem afetar negativamente os materiais da Cargill.
8. Veículos que não sejam empilhadeiras são proibidos dentro do armazém contratado. Se forem necessários veículos alternativos para os materiais armazenados no local, a Cargill deverá fornecer uma aprovação por escrito.
9. Somente empilhadeiras elétricas (bateria) e movidas a GLP serão usadas no armazém contratado. Mediante acordo, tipos alternativos de empilhadeiras podem ser aprovados para vários locais de armazenagem regionais.
10. Os carrinhos de mão, os macacos e as empilhadeiras, bem como outros equipamentos, devem ser mantidos em condições limpas e inspecionados com uma frequência estabelecida para verificar se há indícios de graxa, vidros quebrados e se estão em condições adequadas de funcionamento.
11. deve-se evitar o armazenamento externo. Havendo acordo com o departamento FSQR-PSQR da Cargill, o armazenamento externo pode ser aceito sob a condição de que seja minimizado, os itens sejam protegidos contra contaminação e deterioração e não haja risco à segurança do produto.
12. O armazém deve estar adequadamente protegido contra incidentes de incêndio e inundação, bem como contra outros riscos ambientais (por exemplo, tempestade, terremoto). Qualquer evento desse tipo deverá ser comunicado à Cargill imediatamente, garantindo a segurança do produto.

	<b>ID do documento</b>	<b>Data de emissão</b>	<b>Data de revisão</b>	<b>Página 11 de 46</b>
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Versão n.º 01
	<b>Título</b> Manual de armazém e distribuição terceirizados			<b>Tipo de documento</b> SOP

#### 5.3.4. Saneamento/limpeza

Devem existir sistemas de arrumação e limpeza que garantam que os padrões adequados de higiene sejam mantidos em todos os momentos e que o risco de contaminação seja minimizado.

As instalações e os equipamentos devem ser mantidos em condições limpas e higiênicas.


Quando pertinente, devem ser implementados cronogramas de limpeza documentados para o local, veículos, instalações e todos os equipamentos. A frequência e a profundidade da limpeza devem se basear no risco. Os procedimentos de limpeza devem incluir, quando aplicável:

- responsabilidade pela limpeza
  - o item/área a ser limpa
  - frequência da limpeza
  - método de limpeza
  - produtos químicos e concentrações
  - materiais de limpeza a serem usados
  - registros de limpeza e responsabilidade pela verificação
1. Todas as ferramentas de limpeza devem ser adequadas à sua finalidade e devem estar limpas e armazenadas de forma a evitar contaminação. As ferramentas de limpeza devem ser armazenadas de forma higiênica.
  2. Procedimentos de limpeza detalhados (SOPs) devem ser criados e utilizados nas instalações para cada área/equipamento usado para armazenar produtos da Cargill.
  3. O armazém deve ter um Master Sanitation Schedule (MSS, ou Cronograma Mestre de Limpeza) para documentar a adesão aos requisitos de limpeza. Todas as áreas da instalação devem ser limpas pelo menos uma vez por ano.
  4. Uma pessoa devidamente treinada deve aprovar a conclusão da limpeza. Uma pessoa devidamente treinada deve verificar e documentar se o programa está sendo seguido adequadamente.
  5. Os funcionários responsáveis pelas tarefas de limpeza devem ser treinados nos procedimentos de limpeza e o treinamento deve ser documentado,

#### 5.3.5. total

Deve haver um sistema de manutenção planejada que abranja todos os itens do equipamento que sejam essenciais para a segurança e a qualidade do produto. Os requisitos de manutenção devem ser definidos durante o comissionamento de novos equipamentos. Todos os empreiteiros e engenheiros terceirizados devem estar ciente dos requisitos e aderir aos padrões de segurança do produto. Todas as mudanças significativas nas instalações devem ser documentadas, reportadas e comunicadas à Cargill.

1. Um programa adequado de manutenção preventiva (PM) deve ser implementado para garantir que os dispositivos críticos de segurança sejam eficazes. Exemplos incluem vedações e proteções para docas, vedações de portas, iluminação suspensa, empilhadeiras, coletores de poeira, filtros de ar, dispositivos de controle e registro de temperatura, etc. O programa de manutenção preventiva deve ser documentado e os registros devem ser salvos.
2. O espaço e o terreno devem ser mantidos de forma a evitar a possibilidade de contaminação do processo/produto.
  - a. Armazenar adequadamente o equipamento que não estiver em uso. Os utensílios de manutenção usados durante os reparos devem ser bem organizados para evitar a contaminação do processo/produto. Ao finalizar o trabalho, todos os detritos devem ser removidos.
  - b. Remover lixo, resíduos, ervas daninhas e grama das proximidades das instalações e do terreno.

	<b>ID do documento</b>	<b>Data de emissão</b>	<b>Data de revisão</b>	<b>Página 12 de 46</b>
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Versão n.º 01
	<b>Título</b> Manual de armazém e distribuição terceirizados			<b>Tipo de documento</b> SOP

- c. Fornecer drenagem adequada para que não haja acúmulo de água parada.
  - d. deve-se limitar a vegetação para evitar a entrada de pragas. A vegetação não deve estar localizada a menos de 18" (equivalente a 0,457 metro) do perímetro da instalação nem pendurada no teto.
  - e. Instalar e manter compactadores de lixo ou sucata e/ou lixeiras cobertas para minimizar o vazamento e conter os materiais residuais. Os recipientes não podem formar uma área de abrigo ou atrair pragas. Os recipientes devem ser monitorados/tratados pelo gerenciamento de resíduos e controle de pragas para evitar isso.
3. A instalação deve ser construída, projetada e adequada em tamanho, layout e/ou divisão para permitir a manutenção e as operações de higienização dos materiais armazenados.
    - a. deve-se projetar e posicionar os equipamentos de modo a permitir uma limpeza eficaz.
    - b. devem permitir reparos temporários em casos de emergência e quando não houver risco de contaminação do produto. Eles não devem ser usados, exceto para um reparo de curto prazo, sujeito a um limite de tempo, e um plano programado para reparo permanente deve ser registrado para o equipamento nesse status.

### 5.3.6. Equipamento

Os equipamentos devem ser projetados e aprovados adequadamente para a finalidade pretendida de acordo com a legislação vigente (por exemplo, equipamentos aprovados para contato com alimentos) e devem ser usados para minimizar o risco de danos ou contaminação dos produtos.

As gaiolas com rodas, os elevadores para paletes e as empilhadeiras devem ser mantidos em boas condições de funcionamento para evitar danos ao produto e evitar a entrada de materiais estranhos no produto.

Todos os equipamentos a diesel, quando usados, devem incorporar um sistema de filtro de escapamento adequado para a remoção de partículas que possam representar um risco de contaminação do produto.

Quando os sistemas de automação física (incluindo elevadores verticais, sistemas de recuperação, sistemas de transporte, robótica etc.) são usados para atividades de manuseio de produtos, a segurança do produto deve ser garantida.

Quando for apropriado, devem ser implementados procedimentos para monitorar a condição dos paletes de madeira e das bandejas de plástico para evitar o risco de contaminação ou danos aos produtos.


As facas ou outras ferramentas fornecidas devem ser usadas de forma a evitar danos aos produtos. Facas com lâmina removível não devem ser usadas.

Todas as ferramentas perdidas, extraviadas ou danificadas sobre do produto devem ser reportadas e uma investigação deve ser realizada. Os equipamentos e utensílios devem estar em bom estado de conservação e usados apenas para o fim a que se destinam.

Os vazamentos (produto, óleo, graxa, lubrificantes) devem ser evitados e a inspeção de vazamentos deve ser feita com uma frequência adequada.

### 5.3.7. Controle de pragas

É necessário que cada armazém mantenha um programa adequado de controle de pragas realizado por uma empresa externa certificada ou por um funcionário interno certificado e qualificado. Cada armazém deve ter uma pessoa responsável

	<b>ID do documento</b>	<b>Data de emissão</b>	<b>Data de revisão</b>	<b>Página 13 de 46</b>
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Versão n.º 01
	<b>Título</b> Manual de armazém e distribuição terceirizados			<b>Tipo de documento</b> SOP

pela avaliação do Controle de Pragas. Essa pessoa deve analisar os resultados das atividades do Operador de Controle de Pragas (PCO) e certificar-se de que os registros sejam analisados regularmente.

Devem ser mantidos registros de cada inspeção, documentando as deficiências, as ações corretivas e qualquer uso de equipamentos/pesticidas. Todas as deficiências, ações corretivas e uso de pesticidas serão compartilhados com o responsável apropriado do armazém.


O serviço de controle de pragas contratado deverá ter uma cópia de sua licença atualizada e do certificado de seguro disponível no local. Os funcionários devem ser treinados e compreender os sinais de atividade de pragas e estar cientes da necessidade de reportar qualquer evidência de atividade de pragas a um gestor.

1. No mínimo, um operador de controle de pragas certificado deve estar no local para verificar mensalmente o equipamento de controle de pragas. Os resultados devem ser analisados com o contato designado da logística terceirizada após cada visita.
2. Os programas de controle de pragas devem ser documentados/contratados e devem identificar as principais pragas, planos, cronogramas e todos os outros requisitos necessários para o PCO.
3. Qualquer evidência de pragas deve ser imediatamente removida. A origem do problema deve ser investigada e resolvida.
4. deve-se manter um mapa do local mostrando a localização de todas as armadilhas mecânicas e estações de iscas externas. As estações devem ter identificação específica, indicando a data da última verificação. Iscas venenosas não são permitidas dentro das instalações.
5. Somente biocidas (inseticidas/rodenticidas etc.) aprovados pela Cargill podem ser usados perto dos produtos da Cargill. SDSs e rótulos de uso devem estar disponíveis para todos os produtos químicos usados para fins de controle de pragas. Essa lista de produtos químicos deve ser revisada anualmente para garantir o uso de produtos químicos autorizados e apropriados de acordo com a lei.
6. Todos os dispositivos de controle de pragas devem ser adequadamente instalados, operados, protegidos (se armazenados no local, devem ser segregados em uma área segura), rotulados, limpos e bem conservados.
7. Quando forem usadas armadilhas temporárias, placas de cola ou armadilhas de feromônio, seu uso deverá ser devidamente documentado no Mapa de Controle de Pragas e todos os itens deverão ser contabilizados.
8. Os materiais encontrados infestados devem ser manuseados de forma a evitar a contaminação de outros materiais presentes no local. As infestações devem ser relatadas à Cargill dentro de 24 horas de sua descoberta ou antes, dentro do prazo acordado, caso tenham potencialmente afetado a comercialização dos produtos da Cargill armazenados no local.
9. Nos casos em que a aspersão, pulverização ou fumigação for necessária para gerenciar incidentes específicos de infestação em salas, galpões de armazenamento ou outros locais onde os produtos da Cargill são armazenados, é necessário um acordo por escrito com o FSQR da Cargill.
10. Os resultados das inspeções devem ser analisados para identificar e comunicar tendências, se aplicável, à Cargill.

### 5.3.8. Prevenção de contaminação

#### 5.3.8.1. Contaminação física

- a. Política de vidro, plástico duro e quebradiço (GBHP)
  - i. É proibido o uso ou a presença de vidro em todas as áreas das instalações do armazém onde exista o potencial de contaminação material. Todas as luzes na área de armazenamento de alimentos, rações, materiais técnicos, cosméticos e farmacêuticos devem ser protegidas. É necessária uma auditoria documentada e de rotina para garantir que os possíveis problemas de GBHP sejam

	<b>ID do documento</b>	<b>Data de emissão</b>	<b>Data de revisão</b>	<b>Página 14 de 46</b>
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Versão n.º 01
	<b>Título</b> Manual de armazém e distribuição terceirizados			<b>Tipo de documento</b> SOP

identificados e corrigidos. Quando for necessário usar vidro na instalação, é necessário um registro de GBHP. A revisão do GBHP deve ser documentada de acordo com uma frequência definida.

- ii. Qualquer vidro quebrado deve ser reportado imediatamente. Deve haver um SOP de limpeza de vidros que estabeleça os requisitos para garantir a limpeza, a inspeção e a documentação adequadas por um indivíduo qualificado.
  - iii. Qualquer pedaço de GBHP quebrado diretamente sobre um produto deve ser informado à Cargill para ser descartado.
- b. O uso de madeira deve ser limitado dentro da área de armazenamento, tanto quanto possível. A instalação deve ter um programa documentado de inspeção de danos, limpeza e uso adequado de paletes, incluindo alturas de empilhamento e armazenamento adequado para evitar o alojamento de pragas.

### 5.3.8.2. Contaminação química

#### a. Alergênico

O armazém deve ter um sistema para o gerenciamento de material alergênico que minimize o risco de contaminação dos produtos por alergênicos. Isso deve considerar os formatos específicos de embalagem dos produtos que apresentam maior risco de danos, juntamente com o estado físico de quaisquer produtos que contenham alergênicos (como: pó, líquido, partículas). O programa deve ser repassado a todos os funcionários aplicáveis por meio de sessões de treinamento regulares. Os alergênicos presentes nos almoços dos funcionários ou nos itens disponíveis para consumo nas áreas de descanso devem ser identificados, monitorados e restritos apenas às áreas identificadas. Os problemas envolvendo o manuseio incorreto de alergênicos devem ser comunicados à gerência do armazém. Quaisquer problemas de contaminação cruzada com produtos da Cargill devem ser comunicados à pessoa de contato da Cargill.


Um plano documentado de gerenciamento de alergênicos deve ser estabelecido para reduzir o risco de contaminação cruzada dos produtos. As medidas de controle devem incluir:

- controles de derramamento
- procedimentos específicos de manuseio para reduzir danos ao produto
- ferramentas de limpeza específicas
- requisitos de segregação
- conhecimento de quais tipos de produtos alergênicos são armazenados nas áreas de armazém/armazenamento
- quaisquer controles adicionais solicitados pela Cargill

Os procedimentos de controle de derramamento devem ser criados para remover ou reduzir a níveis aceitáveis qualquer potencial contaminação cruzada por alergênicos. Os métodos de limpeza devem ser validados e revisados rotineiramente quanto à sua eficácia.

Os alergênicos podem ser identificados na rotulagem do produto e/ou, se embalados para venda no rótulo B2B, na ficha de dados do produto ou em outra documentação que acompanha o produto. O estabelecimento deve ter um processo pelo qual os produtos que contêm alergênicos possam ser identificados. Os produtos devem ser protegidos contra o contato cruzado não intencional com alergênicos por meio da segregação.

- i. Os alergênicos semelhantes devem ser armazenados com outros alergênicos semelhantes.
- ii. Os produtos alergênicos devem ser armazenados no térreo, se possível.
- iii. Os produtos que contêm alergênicos não devem ser armazenados acima dos produtos que não contêm alergênicos dentro das prateleiras/baias.
- iv. Produtos alergênicos e não alergênicos não devem ser empilhados uns sob os outros.

	<b>ID do documento</b>	<b>Data de emissão</b>	<b>Data de revisão</b>	<b>Página 15 de 46</b>
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Versão n.º 01
	<b>Título</b> Manual de armazém e distribuição terceirizados			<b>Tipo de documento</b> SOP

v. A Cargill exige um limite mínimo de 2 pés entre alergênicos diferentes e/ou produtos não alergênicos dentro das prateleiras/baias de armazenamento.

b. O risco de contaminação pelo uso de produtos químicos no local devem ser implementados processos para gerenciar o uso, o armazenamento e o manuseio de produtos químicos quando usados normalmente no local para evitar a contaminação química. Isso deve incluir, no mínimo:

- i. uma lista de produtos químicos para compra, aprovada pela Cargill
- ii. disponibilidade de fichas de dados de segurança de materiais e especificações que confirmem que são adequados para uso
- iii. evitar produtos com cheiro forte
- iv. rotulagem e/ou identificação dos recipientes de produtos químicos a todo momento
- v. uma área de armazenamento designada com acesso restrito a pessoas autorizadas
- vi. uso de produtos químicos somente por funcionários treinados

c. Ração medicamentosa

Os medicamentos devem ser armazenados em uma sala ou área dedicada para esse fim. O acesso aos medicamentos deve ser restrito ao pessoal autorizado. Os produtos devem ser protegidos contra o contato cruzado de medicamentos não autorizados e inseguros.

O uso de equipamentos/linhas exclusivos, a limpeza física, a lavagem e o sequenciamento são exemplos de procedimentos usados isoladamente ou em conjunto para evitar o contato cruzado.


d. Riscos associados ao óleo mineral

Deve ser implementado um controle para gerenciar o uso, o armazenamento e o manuseio de lubrificantes e fluidos especiais (fluido térmico, graxa etc.) para evitar a contaminação por óleo mineral. Isso incluirá as seguintes ações:

- os pontos críticos de lubrificação/fluido nas instalações estão identificados e procedimentos claros para o gerenciamento correto dos sistemas de lubrificação/fluido estão em vigor para evitar/minimizar vazamentos/contato.
- evitar produtos com cheiro forte
- em todos os pontos críticos de lubrificação, somente lubrificantes de grau alimentício são usados (ou seja, lubrificantes adequados para contato acidental com alimentos ou lubrificantes para contato direto com alimentos). Observação: os equipamentos da cadeia de produção precisam de lubrificação adequada para operar com desempenho e confiabilidade ideais. Em casos específicos em que nenhum lubrificante de grau alimentício de alta qualidade atenda aos requisitos específicos de lubrificação de um equipamento, deve ser encontrada uma solução técnica para evitar vazamentos/contato com uma área de armazenamento designada com acesso restrito a pessoal autorizado.
- os fluidos usados em sistemas de aquecimento indireto têm o potencial de contaminar incidentalmente óleos vegetais, razão pela qual é necessário usar vapor nas instalações de processamento.
- O vazamento de diesel ou lubrificante dos veículos de transporte e das máquinas deve ser reportado e registrado. A investigação deve ser feita adequadamente para garantir que o risco de contaminação mineral nos produtos armazenados seja baixo.

### 5.3.9. Segurança do site e defesa do produto

A segurança do site deve garantir a segurança e a integridade do produto, e a empresa deve ter procedimentos documentados de segurança do site.

	<b>ID do documento</b>	<b>Data de emissão</b>	<b>Data de revisão</b>	<b>Página 16 de 46</b>
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Versão n.º 01
	<b>Título</b> Manual de armazém e distribuição terceirizados			<b>Tipo de documento</b> SOP

Uma avaliação de risco documentada específica do local (avaliação de ameaças) deve ser realizada para identificar quaisquer riscos potenciais à segurança dos produtos armazenados nas instalações e os controles adequados devem ser implementados. A avaliação deve ser revisada em uma frequência apropriada, mediante acordo com a Cargill. Ela também deve ser revisada sempre que:

- surge um novo risco (por exemplo, uma nova ameaça é identificada)
  - ocorrer um incidente que envolva a segurança ou a qualidade do produto
1. As instalações devem sempre ter acesso restrito, protegidas por portas trancadas ou por um sistema de acesso eletrônico. O acesso ao local por funcionários, prestadores de serviços e visitantes deve ser controlado.
  2. Os armazéns devem manter um registro de visitantes/contratados/motoristas para identificar claramente qualquer pessoa que entre nas instalações.
  3. Visitantes e prestadores de serviços com autorização de acesso ao andar devem ser acompanhados o tempo todo, a menos que exista um programa por escrito para gerenciar adequadamente o acesso de prestadores de serviços sem acompanhamento.
  4. Todos os produtos e documentos devem ser fisicamente protegidos para ajudar a evitar roubo ou adulteração interna/externa.
  5. Quando funcionários são demitidos ou deixam a empresa, o armazém deve manter as instalações seguras, garantindo que as chaves sejam devolvidas ou que os códigos de acesso sejam alterados para evitar o acesso indevido ao espaço. Internamente, garantir que a comunicação sobre funcionários demitidos seja compartilhada com a equipe necessária do armazém.
  6. Qualquer incidente relevante deve ser comunicado ao Líder de Armazém da Cargill designado ou ao contato de Segurança Alimentar, Qualidade e Regulamentação (FSQR), garantindo a segurança do produto.

#### 5.3.10. Requisitos de documentação

A empresa deve documentar os procedimentos e processos para demonstrar a conformidade com este manual. Ela deve garantir que todos os documentos necessários para demonstrar a operação e o controle eficazes dos processos que sustentam essa conformidade estejam em vigor.

A empresa deve manter registros para demonstrar o controle efetivo da segurança, licitude e qualidade do produto. Os registros devem ser legíveis e autênticos, e mantidos em boas condições por um período de tempo definido apropriado.


#### 5.3.11. Gerenciamento de subcontratados

Quando as atividades forem subcontratadas, o subcontratado deverá trabalhar de acordo com os requisitos relevantes deste manual e da legislação pertinente. A Cargill deverá ser informada no caso de subcontratação.

Deve haver um contrato ou acordo por escrito com todos os subcontratados, que deve, com base no risco, definir requisitos para o manuseio, armazenamento e transporte seguros dos produtos (por exemplo, faixa de temperatura, requisitos especiais de manuseio, segurança do produto, segregação de produtos incompatíveis, tipo de veículo).

#### 5.3.12. Fraude de produto - Adulteração economicamente motivada



	<b>ID do documento</b>	<b>Data de emissão</b>	<b>Data de revisão</b>	<b>Página 17 de 46</b>
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Versão n.º 01
	<b>Título</b> Manual de armazém e distribuição terceirizados			<b>Tipo de documento</b> SOP

O armazém deve garantir que existam sistemas para minimizar e mitigar o risco de adulteração com motivação econômica, definida como fraude, falsificação, rotulagem incorreta, substituição intencional ou adição de uma substância em um produto com o objetivo de aumentar o valor aparente do produto ou reduzir o custo de sua produção, ou seja, para ganho econômico.

Um plano de avaliação de vulnerabilidade à fraude deve ser elaborado e continuamente revisado para refletir qualquer mudança de circunstâncias que possa alterar os riscos potenciais.

### 5.3.13. Conformidade com os padrões de certificação

Se os materiais estiverem sujeitos a requisitos específicos de certificação, como EFISC-GTP, orgânico, dietético, não-transgênico, Kosher, Halal etc., será necessário um acordo separado com o FSQR da Cargill para documentar as obrigações adicionais do armazém terceirizado para garantir que os padrões de certificação aplicáveis sejam atendidos.

## 5.4. Requisitos do programa operacional da instalação

### 5.4.1 Manuseio de Produto

O manuseio e a movimentação do produto devem ser realizados de forma a minimizar o risco de danos ao produto. O pessoal deve estar ciente de quaisquer produtos que exijam condições específicas de manuseio e ser treinado nos procedimentos adequados. Os procedimentos devem incluir, conforme apropriado:


- instruções para o manuseio de diferentes tipos de produtos
- segregação de produtos, o que inclui material orgânico, quando necessário, para evitar contaminação (física, química, microbiológica ou contaminação cruzada de alergênicos)
- requisitos específicos de manuseio para evitar danos ao produto

O carregamento e a condução de veículos ou contêineres de transporte devem ser realizados de forma a evitar danos, respeitando a velocidade máxima de segurança, e as cargas devem ser protegidas para evitar movimentação durante o transporte.

Quando os produtos são reembalados em paletes para armazenamento ou distribuição posterior, a embalagem deve evitar o risco de danos (por exemplo, devem ser usadas caixas suspensas). Quando necessário, os paletes reembalados devem ser envoltos em fita para evitar danos no armazenamento ou na distribuição.

Os materiais de grau alimentício devem ser armazenados e transportados separadamente do produto que será vendido como ração ou para uso técnico. As isenções a esse requisito devem ser aprovadas pelo FSQR da Cargill. Esse requisito não se aplica a materiais de grau alimentício rotulados ou designados para uso como alimento, bem como a outras aplicações não alimentícias (ração, cosméticos e produtos de cuidados pessoais, ou para uso técnico etc.).

Quando a amostragem estiver incluída no contrato de armazenamento e distribuição com a Cargill, o armazém deverá seguir o(s) procedimento(s) de amostragem acordado(s) e definido(s), incluindo a vedação adequada da amostra. Deve ser realizado por pessoal treinado. No caso de amostragem de produtos da Cargill pelas autoridades locais, as amostras retidas devem ser adequadamente armazenadas e gerenciadas pelo armazém. A Cargill deve ser notificada imediatamente.

	<b>ID do documento</b>	<b>Data de emissão</b>	<b>Data de revisão</b>	<b>Página 18 de 46</b>
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Versão n.º 01
	<b>Título</b> Manual de armazém e distribuição terceirizados			<b>Tipo de documento</b> SOP

#### 5.4.2 Carregamento e descarregamento de mercadorias

Os procedimentos de aceitação de mercadorias devem estar em vigor para garantir que os produtos estejam dentro das especificações de carga/descarga antes da aceitação. Quando condições mensuráveis específicas, como a temperatura, forem essenciais para a segurança, licitude, qualidade ou integridade dos produtos, deverão ser implementados processos para garantir que os requisitos sejam atendidos antes da aceitação.

Deve haver um procedimento de inspeção das cargas na chegada para garantir que os produtos não apresentem infestação de pragas, contaminação visual ou danos e estejam em condições satisfatórias. Os procedimentos também devem ser implementados para garantir que as cargas ou os produtos tenham sido mantidos em condições seguras antes da aceitação.


Cada instalação de distribuição de armazém é responsável por garantir que o produto que está sendo enviado aos clientes da Cargill seja carregado em veículos de transporte que estejam em boas condições.

1. Os baús LTL (Carga menor que um caminhão) devem ser trancados sem nenhuma evidência de violação.
2. Após o recebimento do produto ou dos materiais, a carreta com carga completa deverá ser lacrada sem nenhuma evidência de violação. Os números dos lacres devem ser comparados para garantir que correspondam à documentação. Caso contrário, notifique imediatamente o ponto de contato do armazém com a Cargill para determinar a disposição do produto.
3. Os armazéns devem ter um programa de inspeção de entrada de carretas/cargas para verificar, entre outras coisas, danos, sujeira, infestação/atividade de pragas ou outras condições insalubres.
4. Os armazéns devem ter um processo para inspecionar o produto antes e durante o descarregamento quanto a danos, evidências de pragas, condições do baú, odores fortes, etc.

Observação: Todos os danos devem ser identificados e fotografados após o recebimento. A notificação de danos após a data de recebimento pode resultar em despesas para o armazém.

- a. Exemplos de não conformidades incluem, mas não se limitam a: falta de lacres, danos, derramamentos, produto errado, falta e presença de itens inesperados, materiais estranhos, produtos químicos, infestação de pragas, odores, condições inaceitáveis do baú, etc. Se forem observados problemas ao abrir um baú, não prossiga com o descarregamento, mas notifique a equipe apropriada da Cargill imediatamente.
  - b. O produto danificado deve ser removido do(s) palete(s). Se acordado com a Cargill, os danos devem ser retrabalhados de acordo com os termos acordados ou colocados em produtos não comestíveis/resíduos e não enviados diretamente aos clientes da Cargill.
5. A BOL de recebimento/lista de embalagem deve ser revisada para garantir que indique o(s) código(s) de lote em todos os materiais recebidos e que esses códigos de lote correspondam ao produto no veículo. Se houver um procedimento de documentação de estoque em vigor, siga o processo definido.
  6. Requisitos ao receber "Shuttle Trailer":
    - a. Transporte de "Shuttle Trailer" dedicados - verifique se o lacre/ cadeado está intacto, se não houve adulteração e se não houve problemas com o conteúdo da carreta no local da Cargill, documente e descarregue. Se houver um problema com qualquer um dos itens indicados, entre em contato com a Cargill imediatamente e relate as constatações.
    - b. Frota de transporte não dedicada - o armazém deve seguir os itens 2 a 5 acima.
  7. Ao manusear o produto, deve-se tomar cuidado para não danificá-lo ao retirá-lo do veículo.

#### 5.4.3 Armazenamento de produtos e materiais

	<b>ID do documento</b>	<b>Data de emissão</b>	<b>Data de revisão</b>	<b>Página 19 de 46</b>
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Versão n.º 01
	<b>Título</b> Manual de armazém e distribuição terceirizados			<b>Tipo de documento</b> SOP

1. Todos os paletes armazenados no armazém devem ser acessíveis por pelo menos um lado do palete para revisar adequadamente as informações do rótulo.
2. Deve-se deixar uma quantidade definida de espaço entre a parede e os produtos/materiais para permitir o controle adequado de pragas e facilitar a limpeza. Esse espaço não deve conter detritos. Recomenda-se manter distância entre os produtos/materiais e a parede, bem como entre os estoques de paletes.
3. Os produtos devem ser armazenados por tipo, utilizando os arranjos de empilhamento acordados.
4. Quando os paletes estiverem empilhados, deverá haver uma barreira entre cada camada de palete, quando necessário, para proteger o palete inferior.
5. Os paletes de madeira devem atender às Normas Internacionais para Medidas Fitossanitárias nº 15 (ISPM 15) e não deveriam ser armazenados em áreas externas. Os paletes e skids devem ser mantidos em boas condições.
6. Os materiais de grau alimentício da Cargill só devem ser armazenados em instalações de armazenamento que atendam a todas as legislações aplicáveis a alimentos (relacionadas à higiene).

#### 5.4.4 Padrões de operação de veículos

1. A área de transporte de carga não deverá ter itens soltos, painéis danificados ou saliências que possam apresentar risco de danos aos produtos.
2. A área de transporte de carga deve ser mantida em condições adequadas para evitar a entrada de chuva ou umidade durante o transporte, quando o produto for vulnerável a danos causados pelo mau tempo.
3. A área de transporte de carga deve ser mantida em uma condição que facilite a limpeza.
4. A área de transporte de carga deve ser inspecionada antes do carregamento para garantir que seja adequada à finalidade. Isso deve garantir que (no mínimo):
  - está em condições limpas
  - as paredes, o teto e o piso estão em boas condições, sem isolamento exposto
  - não há paredes falsas no local e a vedação da porta está intacta
  - não há evidência de pragas ou atividade de pragas
  - os orifícios de drenagem (se houver) estão limpos e projetados para evitar a entrada de pragas
  - as cortinas polares/estriadas (se houver) estão limpas e intactas
  - as luzes internas (se houver) estão intactas
  - não possui odores fortes que possam contaminar os produtos
  - não possui excesso de umidade, que pode causar mofo


Os registros das inspeções devem ser documentados e guardados.

As venezianas das portas traseiras e os elevadores traseiros (quando instalados) devem estar em bom estado de funcionamento.

Devem ser evitados vazamentos (por exemplo, derramamento de óleo de grau alimentício/não alimentício, fluidos elétricos) e são necessárias inspeções de vazamento com uma frequência adequada. Isso também se aplica aos locais físicos do armazém, bem como no caso de operações de barcaças com o uso de carregadeiras.

#### 5.4.5 Calibração e controle de dispositivos de medição e monitoramento

Os requisitos de controle ambiental (por exemplo, temperatura, umidade) que influenciam a qualidade e a segurança do produto devem ser definidos e implementados.

	<b>ID do documento</b>	<b>Data de emissão</b>	<b>Data de revisão</b>	<b>Página 20 de 46</b>
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Versão n.º 01
	<b>Título</b> Manual de armazém e distribuição terceirizados			<b>Tipo de documento</b> SOP

O equipamento de medição usado para monitorar as condições ambientais e a segurança do produto deve estar instalado e identificado. As áreas de armazenamento devem estar nas temperaturas adequadas para os produtos específicos que estão sendo armazenados.

O equipamento de medição identificado deve ser calibrado e ajustado, ou sua precisão deve ser verificada. Isso deve incluir, no mínimo:

- uma lista documentada de equipamentos e sua localização
- um código de identificação e uma data de vencimento da calibração
- prevenção de ajustes por pessoal não autorizado
- proteção contra danos, deterioração ou uso indevido

O armazém deve verificar os dispositivos de medição e monitoramento em uma frequência predeterminada com base na avaliação de risco e, quando necessário, ajustar os dispositivos para garantir a precisão dentro dos parâmetros acordados.

devem existir procedimentos para registrar as ações a serem tomadas quando se constatar que os dispositivos de medição prescritos não estão operando dentro dos limites especificados. Quando a segurança ou a litude dos produtos for baseada em equipamentos considerados imprecisos, deverão ser tomadas medidas para garantir que não haja risco à segurança do produto, e a Cargill deverá ser notificada para negociar ações (quando apropriado).

#### 5.4.6 Liberação de produtos - Disposição de produtos não conformes

O armazém deve garantir que o produto não seja liberado sem que todos os procedimentos de liberação tenham sido seguidos.

Quando os produtos exigirem liberação positiva (positive release), deverão ser implementados procedimentos para garantir que a liberação não ocorra até que todos os critérios de liberação tenham sido atendidos e a liberação tenha sido autorizada. Os registros devem ser mantidos.


O armazém deve garantir que qualquer produto fora da especificação seja gerenciado de forma eficaz para evitar a liberação não autorizada.

Deve haver procedimentos para gerenciar produtos não conformes/retidos.

Esses procedimentos devem incluir a identificação do produto, requisitos de armazenamento, responsabilidades e registros. A Cargill deve ser informada quando ocorrer um incidente que possa colocar em risco a segurança ou a qualidade de seu produto.

1. Para os produtos armazenados da Cargill, o produto não conforme deve ser segregado do produto conforme. Para garantir que produtos não conformes não sejam inadvertidamente confundidos com produtos conformes, são necessárias duas formas de identificação para todos os produtos retidos.
  - i) Identificação física - placas devem ser afixadas na parte externa da embalagem informando o status de retenção do produto. As placas devem ser colocadas em todos os quatro lados do palete e, quando não for possível, em pelo menos dois lados. O produto não deve ser enviado a um cliente com placas ainda coladas ao palete. Os cartazes não devem ser removidos sem a aprovação por escrito da Cargill.
  - ii) Identificação eletrônica - o produto deve ser identificado eletronicamente como produto "retido" no ERP ou sistema documentado dos 3PLs.

Sacos/caixas danificados e produtos derramados/expostos não devem ser enviados e devem ser retrabalhados ou

	<b>ID do documento</b>	<b>Data de emissão</b>	<b>Data de revisão</b>	<b>Página 21 de 46</b>
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Versão n.º 01
	<b>Título</b> Manual de armazém e distribuição terceirizados			<b>Tipo de documento</b> SOP

descartados adequadamente. A disposição do produto deve ser claramente documentada.

2. O processo de Autorização de Devolução de Materiais (RMA) deve ser seguido sempre que o produto for devolvido pelo cliente. O produto deverá ser avaliado pela Cargill sempre que houver devoluções de produtos da Cargill por parte do cliente.

#### 5.4.7 Resolução de reclamações

O armazém deverá ter um sistema para a gestão de reclamações e investigação de reclamações relativas a produtos e/ou serviços fornecidos.

Todas as reclamações deverão ser registradas, adequadamente avaliadas e investigadas, quando necessário. Os resultados de todas as investigações devem ser documentados. As ações adequadas à gravidade e à frequência dos problemas identificados deverão ser realizadas de forma imediata e eficaz, e os registros deverão ser mantidos. A comunicação sobre as investigações e o plano de ação corretiva poderão ser exigidos pela Cargill.

#### 5.4.8 Gestão de incidentes e continuidade dos negócios

Qualquer atraso, rejeição, reclamação, preocupação ou outro problema ou exceção que ocorra durante o ciclo normal de processamento deverá ser relatado imediatamente ao contato do armazém da Cargill. A empresa deverá ter procedimentos para identificar e gerenciar efetivamente os incidentes, incluindo o planejamento de contingência para permitir a continuidade dos negócios em caso de incidentes graves que possam afetar a operação.

Deverão existir procedimentos para garantir que o produto colocado em risco por um incidente seja retido enquanto se aguarda uma investigação mais aprofundada e/ou que amostras sejam retidas, quando necessário.

A Cargill deverá ser informada quando ocorrer um incidente que possa colocar em risco a segurança ou a qualidade de seus produtos.

Os procedimentos devem incluir, no mínimo:


- identificação dos principais funcionários que compõem a equipe de gestão de incidentes e suas responsabilidades
- uma lista atualizada dos principais contatos (incluindo detalhes de contato fora do horário de expediente)
- um plano de comunicação, incluindo o fornecimento de informações em tempo hábil para a Cargill e, quando apropriado, para as autoridades regulatórias.

#### 5.4.9 Gestão de retirada e recall de produtos

A empresa deverá ter procedimentos documentados eficazes para facilitar a retirada e o recall de produtos.

Isso deve incluir, no mínimo:

- identificação do pessoal-chave que constitui a equipe de gestão de retirada e recall, com responsabilidades claramente identificadas
- uma lista atualizada dos principais contatos (incluindo detalhes de contato fora do horário de expediente)
- um plano de comunicação, incluindo o fornecimento de informações em tempo hábil para os clientes e autoridades regulatórias, quando apropriado
- um plano para lidar com a logística de rastreabilidade e embalagem do produto, recuperação ou descarte do

	<b>ID do documento</b>	<b>Data de emissão</b>	<b>Data de revisão</b>	<b>Página 22 de 46</b>
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Versão n.º 01
	<b>Título</b> Manual de armazém e distribuição terceirizados			<b>Tipo de documento</b> SOP

produto afetado e reconciliação do estoque

- um plano para registrar os horários das principais atividades
- um plano para coletar e reter amostras para testes, quando apropriado
- um plano para conduzir a análise da causa raiz e implementar melhorias contínuas para evitar a recorrência


Os procedimentos de retirada e recall de produtos deverão ser testados no mínimo anualmente para garantir sua operação eficaz. Todos os registros que comprovam os dados de recall e os resultados do teste deverão ser mantidos. A precisão e a eficiência desses testes deverão ser acordadas com a Cargill.

#### 5.4.10 Processamento de Pedidos

A menos que outros acordos tenham sido disponibilizados por escrito, todos os pedidos serão transmitidos do ERP ou do Contato do armazém para a logística terceirizada (3PL). Todas as logísticas terceirizadas são obrigadas a manter cópias das informações de conhecimento de embarque/pedidos em arquivo por um prazo acordado com a Cargill.

##### 5.4.10.1 Processamento de remessas de saída

1. A inspeção pré-envio do produto deverá ser conduzida para garantir que o produto está em boas condições de envio:
  - a. Ao atender um pedido da Cargill, uma inspeção primária e secundária deverá ser concluída para verificar se o material, o número do lote e a quantidade estão corretos. Essas informações deverão corresponder ao tíquete de coleta.
  - b. O produto preparado para o envio deverá ser inspecionado quanto à limpeza, danos e evidências de pragas (incluindo sacos rasgados, caixas amassadas ou rasgadas, blocos fraturados, paletes desmoronados etc.). A inspeção deverá ser documentada.
  - c. Se aplicável, verifique o produto para garantir que ele atenda aos requisitos de prazo de validade, caso não tenha sido comunicado de outra forma pela Cargill.
  - d. Siga todas as instruções de envio indicadas.
2. Os baús deverão ser inspecionados e as inspeções documentadas para cada carga de saída antes do carregamento.
  - a. A política de inspeção e os requisitos de carga anteriores deverão ser comunicados a todas as transportadoras. A política deve garantir que não haja materiais residuais ou condições adversas no baú que possam comprometer o produto.
  - b. Cargas anteriores e certificados de limpeza devem ser verificados, quando aplicável.
  - c. A inspeção do baú realizada antes do carregamento deverá analisar, no mínimo, a ausência de corpos estranhos (vidro, limalhas de metal, sangue, graxa etc.), detritos, buracos, objetos salientes ou danos ao baú que possam comprometer o produto, ou quaisquer odores, insetos e seus ninhos, fezes de roedores, penas, derramamentos ou umidade. Todas as constatações durante a inspeção deverão ser claramente documentadas e fotografadas (se possível); o baú deve ser rejeitado e as medidas adequadas devem ser tomadas para restaurar a limpeza e/ou o reparo do veículo antes do carregamento. O contato do armazém da Cargill deverá ser informado.
3. A transportadora deverá garantir que o produto está adequadamente carregado e que a documentação necessária foi obtida antes de deixar o armazém. A transportadora deverá seguir os contratos de transporte da Cargill para garantir que a integridade do produto seja mantida durante o trânsito.
4. O Conhecimento de Embarque (BOL) deve conter informações precisas sobre o código do lote, a data e a

	<b>ID do documento</b>	<b>Data de emissão</b>	<b>Data de revisão</b>	<b>Página 23 de 46</b>
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Versão n.º 01
	<b>Título</b> Manual de armazém e distribuição terceirizados			<b>Tipo de documento</b> SOP


quantidade da remessa.

5. O estabelecimento deve manter um sistema de rotação do tipo primeiro a vencer, primeiro a sair (FEFO) e primeiro a entrar, primeiro a sair (FIFO) para todos os produtos da Cargill, salvo se houver instruções contrárias. Deverá haver um sistema eficaz para identificar a localização do estoque dentro da área de armazenamento para facilitar a rotação do estoque. O produto deverá ser manuseado com a devida atenção ao prazo de validade declarado e estar em conformidade com o prazo de validade mínimo especificado no momento da entrega, quando este for especificado pela Cargill. No caso de devoluções de produtos, o sistema de rotação FEFO deverá ser levado em consideração.
6. O armazém é responsável por seguir as coletas direcionadas com base no sistema de Planejamento de Recursos Empresariais (ERP), , instruções de contato do Armazém da Cargill ou instruções específicas de carregamento/envio do cliente. Caso o lote correto não possa ser localizado, é responsabilidade da logística terceirizada notificar o contato do armazém da Cargill. Então, o armazém terá 24 horas para localizar o produto que falta.
  - a. Exemplos de instruções especiais:
    - i. Número limitado de datas de código de lote por remessa.
    - ii. Solicitações de certificado de análise.
    - iii. Prazos de entrega específicos.
    - iv. Códigos de barras/sinalizações especiais
    - v. Quantidade de paletes ou requisitos de empilhamento etc.
  - b. Deve-se obter uma assinatura legível do motorista no BOL.
7. Requisitos do lacre:
  - a. Todas as remessas de saída devem ser lacradas com um lacre inviolável, independentemente de o pedido ser de grau alimentício ou não. A única exceção são as remessas LTL (Menores que uma carga de caminhão), nas quais um cadeado ou outro dispositivo de travamento poderá ser usado no lugar de um lacre inviolável.
  - b. A equipe do armazém da logística terceirizada deverá aplicar o lacre na presença do motorista.
  - c. As cargas de caminhões com múltiplas paradas devem ser lacradas ou travadas no momento do envio. A transportadora é responsável por lacrar ou travar novamente a carga após a realização da entrega inicial e das entregas subsequentes.
  - d. Em uma situação de baú suspenso, deixe o baú preso na doca do armazém ou lacre-o antes de movê-lo para o pátio.
  - e. Registre o número do lacre em toda a documentação de registro do motorista e do armazém e guarde uma cópia assinada pelo motorista.
  - f. Os lacres devem ser mantidos em uma área segura (não disponível para motoristas ou outros).

Observação: Se os baús não forem lacrados, o armazém poderá ser responsabilizado por todo o conteúdo do baú não lacrado.

#### 5.4.11 Requisitos de COA (Certificados de análise)

Siga as instruções da lista de coleta do ERP e/ou do contato do armazém sobre os requisitos de certificados de análise/de conformidade (COAs/COC) ou outros documentos específicos de notificação ao cliente para todas as remessas de clientes.

	<b>ID do documento</b>	<b>Data de emissão</b>	<b>Data de revisão</b>	<b>Página 24 de 46</b>
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Versão n.º 01
	<b>Título</b> Manual de armazém e distribuição terceirizados			<b>Tipo de documento</b> SOP

Observe que muitos COAs/COC ou documentos específicos de notificação ao cliente são enviados eletronicamente pela Cargill sempre que possível. Se houver um problema ao gerar um COA automaticamente, notifique o contato apropriado do armazém para obter assistência.

#### 5.4.12 Requisitos de rastreabilidade

O armazém deverá ter um sistema de rastreabilidade com a capacidade de rastrear os produtos durante o recebimento, o armazenamento, a embalagem e o despacho, quando aplicável, a distribuição e vice-versa, em todos os momentos.

Os armazéns deverão ser capazes de rastrear todos os produtos e embalagens que estiverem nele e proporcionar um estoque preciso, conforme solicitado pela Cargill. O produto deverá ser rastreável, no mínimo, pelas seguintes informações: número(s) de pedido, código(s) de produto, número(s) de lote/carga, número(s) de palete e status do produto (a lista de produtos em espera deve estar disponível) e, se aplicável, o número de sacos de cada palete. A rastreabilidade total deverá ser alcançada dentro de 4 horas e, quando não for possível, uma justificativa pela demora na rastreabilidade deverá ser fornecida ao FSQR da Cargill mediante solicitação.

#### 5.4.13 Registros de estoque

Cada instalação de distribuição de armazém deverá manter registros precisos que descrevam claramente o fluxo de estoque que entra e sai de cada instalação. Os registros de estoque devem ser mantidos diariamente e refletir claramente a quantidade disponível em qualquer momento. Os registros de estoque também devem ser mantidos por um período mínimo de um ano após a reconciliação do inventário físico anual.

##### 5.4.13.1 Requisitos de dados de estoque

Embora cada instalação de distribuição de armazém possa ter um sistema exclusivo de registro de transações de estoque, os seguintes requisitos de dados devem ser incluídos, no mínimo:


##### **Recebimento do produto:**

1. Data de recebimento
2. Descrição do produto
3. Quantidade recebida
4. Número do material
5. Número de referência de entrada/Ordem de transferência de estoque (STO)/Número da ordem de frete/Número do pedido de compra (PO)
6. Número do lote/carga
7. Temperatura e/ou condição do produto
8. Local de armazenamento
9. Quantidade recebida de cada produto específico por lote/carga

##### **Remessas de clientes:**

1. Data
2. Nome do cliente e, se aplicável, endereço do cliente.
3. Número do pedido de vendas, número da ordem de frete etc.
4. Descrição do produto



	<b>ID do documento</b>	<b>Data de emissão</b>	<b>Data de revisão</b>	<b>Página 25 de 46</b>
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Versão n.º 01
	<b>Título</b>			<b>Tipo de documento</b>
Manual de armazém e distribuição terceirizados			SOP	

5. Número do material
6. Quantidade do lote/carga
7. Números de lote/carga e número de sacos/caixas/unidades de cada palete enviado
8. Transportadora
9. As cargas com temperatura controlada devem ter as temperaturas do produto e do contêiner refrigerado registradas.

#### 5.4.13.2 Relatórios de fim de mês

As reconciliações de estoque são obrigatórias, conforme acordado com a Cargill. Uma listagem dos saldos de estoque atuais (no fim do mês) e da atividade deverão ser encaminhadas ao contato do armazém da Cargill. O relatório de estoque deve refletir, no mínimo, o seguinte: Número do material, descrição, lote/carga e quantidade. Com base nas reconciliações de estoque, todos os desvios de estoques de materiais/lotes devem ser investigados e corrigidos. A frequência definida para as reconciliações de estoque é mensal, a menos que frequências alternativas sejam definidas contratualmente.

#### 5.4.14 Retenção de registros

Todas as informações relacionadas ao envio e à Cargill deverão ser mantidas de acordo com a Política de Gestão de Informações e Registros (RIM) da Cargill. Para requisitos definidos pela Cargill, notifique o contato do armazém da Cargill na região onde o armazém da logística terceirizada está localizado. Em algumas regiões, deverão ser seguidas as leis locais ou do país, caso os requisitos de retenção sejam maiores do que os requisitos da Cargill. Os registros devem ser legíveis e genuínos.

O armazém deverá reter os seguintes registros por um período mínimo de cinco (5) anos (ou durante o prazo de validade, se for superior a 5 anos):

- a. Cartões/registros de chegada de lotes/cargas
- b. Cartões/registros de remessa de lotes/cargas

A título de derrogação ao parágrafo 1 acima, os produtos materiais sujeitos à aplicação do Regulamento REACH 1907/2006 da UE devem ser mantidos por um período de 10 anos.


#### 5.4.15 Programa de auditoria

O armazém deverá colaborar com o programa de auditoria FSQR/PSQR de armazém da Cargill e executar o plano de ação da auditoria.


A Cargill ou terceiros designados pela Cargill poderão conduzir periodicamente uma auditoria ou inspeção do Armazém. Essas auditorias devem incluir auditorias de segurança do produto e de inspeção do armazém, garantindo a conformidade com esses requisitos.

O armazém deverá fornecer à Cargill ou ao representante terceirizado que estiver conduzindo a auditoria ou inspeção assistência razoável, incluindo, entre outros, acesso a edifícios, pessoal apropriado e espaço de trabalho.

1. O objetivo de tais inspeções deve ser:
  - a. Determinar a conformidade do armazém com todas as leis e regulamentos aplicáveis de higiene e outros e com os requisitos da Cargill
  - b. Determinar a aceitabilidade do armazém como uma instalação de armazenamento ou centro de distribuição do Produto; e

	<b>ID do documento</b>	<b>Data de emissão</b>	<b>Data de revisão</b>	<b>Página 26 de 46</b>
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Versão n.º 01
	<b>Título</b> Manual de armazém e distribuição terceirizados			<b>Tipo de documento</b> SOP

- c. Verificar a contagem do estoque e a condição do Produto.
2. A Cargill poderá realizar auditorias periódicas do produto para determinar a preservação da qualidade atual. O status do inventário de estoque pode ser alterado pelos resultados da inspeção.
3. A Cargill poderá realizar inspeções sem aviso prévio a qualquer momento razoável para determinar a conformidade do armazém com os requisitos descritos no manual, bem como o desempenho operacional diário do armazém com relação a saneamento, procedimentos de amostragem e estoque.
4. A auditoria ou inspeção da Cargill, ou a falha em conduzir tal auditoria ou inspeção, não isentará o armazém de nenhuma de suas obrigações.

	<b>ID do documento</b>	<b>Data de emissão</b>	<b>Data de revisão</b>	<b>Página 27 de 46</b>
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Versão n.º 01
	<b>Título</b> Manual de armazém e distribuição terceirizados			<b>Tipo de documento</b> SOP

## Anexo – Requisitos FSQR específicos do armazém

### *Anexo A: Requisitos FSQR específicos de armazém aplicáveis a commodities agrícolas*

#### 1. Objetivo

O objetivo destas diretrizes é definir as condições relacionadas ao manuseio e/ou armazenamento de matérias-primas pertencentes à Cargill. Este documento é um apêndice do contrato de manuseio estabelecido entre a Cargill e a logística terceirizada (prestador de serviços). Recomenda-se que seja revisado regularmente, mediante alinhamento com o Líder de Armazém da Cargill designado ou com o contato de Segurança Alimentar, Qualidade e Regulamentação (FSQR).

#### 2. Escopo

Este documento se aplica a todos os prestadores de serviços aos quais a Cargill confia os serviços de descarga/carregamento de seus navios, balsas, caminhões e trens, bem como o armazenamento de suas matérias-primas.

As matérias-primas em questão são normalmente consideradas como as seguintes (mas podem incluir qualquer commodity agrícola e seus coprodutos obtidos por meio de processamento inicial, como esmagamento e moagem): sementes oleaginosas, cereais, óleos brutos, farelos, cascas, gérmenes. Essas commodities podem ter especificidades particulares que estarão sujeitas a requisitos detalhados: "orgânico", "convencional", "OGM", "não-OGM". Nem toda a seção é aplicável ao armazém, portanto, haverá seções "obrigatórias" e seções "recomendadas."

#### 3. Procedimento

O prestador de serviços é responsável pelas mercadorias que lhe forem confiadas pela Cargill. Ele se compromete a gerenciar todos os fluxos, ao mesmo tempo em que preserva os interesses e as propriedades dos produtos da Cargill.


##### 3.1 Requisitos regulamentares (obrigatório)

O prestador de serviços cumprirá os requisitos de todas as regulamentações aplicáveis em vigor em termos de manuseio, armazenamento e entrega dos produtos cobertos pelo contrato.

O prestador de serviços cumprirá os requisitos das regulamentações em vigor relacionados à qualidade e à segurança dos produtos cobertos pelo contrato.

Para a região da EMEA, especificamente, as regulamentações básicas são as seguintes:

- Regulamento 183/2005/EC, que estabelece os requisitos de higiene dos alimentos para animais, em particular, a necessidade de registrar o local junto às autoridades competentes (artigos 9 e 10).
- Regulamento 178/2002/EC, que estabelece os princípios e as exigências gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece os procedimentos relativos à segurança dos alimentos.
- Regulamento 852/2004/EC sobre a higiene dos gêneros alimentícios.
- Regulamento 2017/625 sobre controles oficiais realizados para garantir a conformidade com a legislação alimentar e de rações e com as disposições de saúde e bem-estar animal.
- O prestador de serviços se compromete a cumprir qualquer nova regulamentação inerente ao seu escopo de ação.
- O prestador de serviços se compromete a cumprir a regulamentação local do país, caso ela seja mais restritiva do que a regulamentação da UE.

	<b>ID do documento</b>	<b>Data de emissão</b>	<b>Data de revisão</b>	<b>Página 28 de 46</b>
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Versão n.º 01
	<b>Título</b> Manual de armazém e distribuição terceirizados			<b>Tipo de documento</b> SOP

### 3.2 Certificação

A Cargill deseja trabalhar o máximo possível com prestadores de serviços certificados. Caso o prestador de serviços não tenha uma certificação válida, ele deverá assinar e implementar todas as seções obrigatórias deste termo de compromisso para iniciar a cooperação. O prestador de serviços reconhece que é um dos atores envolvidos no escopo da certificação de seu cliente.

	<b>Fluxo padrão</b>	<b>Fluxo sob certificação EFISC/GTP ou GMP+</b>
<b>Certificação de qualidade</b>	Recomendado	Obrigatório
<b>Escopo adaptado ao produto armazenado para</b>	manuseio, trânsito, armazenamento	manuseio, trânsito, armazenamento
<b>Certificações reconhecidas</b>	EFISC-GTP, GMP+, Feed Chain Alliance, QS AIC-FEMAS-TASCC-UFAS, CSA-GTP (somente para armazenamento de grãos e sementes oleaginosas; para rações, isso deve ser claramente mencionado no escopo)	EFISC-GTP, GMP+, Feed Chain Alliance, QS AIC-FEMAS-TASCC-UFAS, CSA-GTP (somente para armazenamento de grãos e sementes oleaginosas; para rações, isso deve ser claramente mencionado no escopo)


### 3.3 Visita(s) e avaliação(ões) do prestador de serviços (todas as seções são obrigatórias)

O prestador de serviços concorda em permitir o acesso às suas instalações a qualquer agente ou representante da Cargill a qualquer momento. Da mesma forma, ele se compromete a notificar a Cargill sobre qualquer visita que possa ocorrer na área designada para o armazenamento de produtos da Cargill.

#### 3.3.1. Auditorias de seguro e FSQR

A Cargill se reserva o direito de realizar uma avaliação do prestador de serviços por meio de auditorias com o objetivo de avaliar a capacidade do prestador de serviços de cumprir os regulamentos em vigor, bem como os requisitos específicos do cliente. Essas auditorias devem ser realizadas, se aplicável, antes de qualquer primeira operação destinada a descarregar, armazenar e entregar as mercadorias abrangidas pelo contrato.

	<b>Valor de auditoria de seguro armazenado &lt;2 milhões de dólares</b>	<b>Valor de auditoria de seguro armazenado &gt;2 milhões de dólares</b>
<b>Condições</b>	Um funcionário qualificado da Cargill pode realizar a parte da inspeção para a qual estiver qualificado. A outra parte da inspeção deve ser	Uma entidade de inspeção externa é designada para a inspeção.

	<b>ID do documento</b>	<b>Data de emissão</b>	<b>Data de revisão</b>	<b>Página 29 de 46</b>
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Versão n.º 01
	<b>Título</b> Manual de armazém e distribuição terceirizados			<b>Tipo de documento</b> SOP

	feita por uma entidade de inspeção externa aprovada.
<b>Escopo da auditoria</b>	Política de armazenamento externo
<b>Conclusão</b>	Caso o resultado da inspeção não seja conclusivo, poderá ser realizado um estudo para avaliar a possibilidade de aprovar temporariamente o prestador. Um plano de ação deve ser apresentado e aprovado pela Cargill e permitir a resolução das discrepâncias em um prazo razoável. Uma nova inspeção poderá ser realizada dentro de seis meses após a primeira inspeção para verificar a eficácia das ações corretivas implementadas.
<b>Frequência</b>	A cada dois anos, mais ou menos.
	Auditoria de FSQR
<b>Escopo da auditoria</b>	O sistema de qualidade do prestador de serviços é auditado pela equipe de FSQR da Cargill ou por uma entidade externa aprovada. A auditoria será objeto de um relatório que estipulará as recomendações aprovadas por ambas as partes. O prestador de serviços concorda em realizar a implementação das ações corretivas necessárias de acordo com o prazo estabelecido pelo sistema de referência de auditoria.
<b>Conclusão</b>	Se o resultado da inspeção não for conclusivo, poderá ser realizado um estudo para avaliar a possibilidade de aprovar temporariamente o prestador. Um plano de ação deve ser apresentado e aprovado pela Cargill para permitir a resolução das discrepâncias em um prazo razoável. Uma nova inspeção poderá ser realizada dentro de seis meses após a primeira inspeção para verificar a eficácia das ações corretivas implementadas.
<b>Frequência</b>	Com base na análise de riscos e no volume armazenado.

### 3.3.2 Visitas (obrigatório)

O prestador de serviços informará à Cargill assim que possível sobre qualquer inspeção (autoridades nacionais, alfandegárias etc.) realizada nos produtos armazenados pela Cargill e, quando o produto da Cargill for amostrado, garantirá que a amostra retida emitida pela inspeção seja enviada à Cargill. De forma mais geral, o prestador de serviços concorda em comunicar à Cargill os resultados de controle ou inspeção relacionados a outros produtos armazenados em suas lojas, caso esses resultados possam gerar qualquer risco relacionado à segurança, alteração ou degradação dos alimentos ou qualquer outro fenômeno que possa causar danos à Cargill, seus produtos ou seus clientes.

### 3.4 Sistema de qualidade

O prestador de serviços estabelecerá um manual de qualidade que será disponibilizado à Cargill e poderá ser auditado pela Cargill ou por terceiros. Qualquer subcontratado ou afiliada do grupo deverá ter o mesmo nível de certificação.

<b>Conteúdo</b>	<b>Requisito</b>	<b>Obrigatório/ Recomendado</b>
-----------------	------------------	-------------------------------------



ID do documento

Data de  
emissãoData de  
revisão

Página 30 de 46

SQM-SOP-014

05/2018

09/2023


Versão n.º 01

Título

Manual de armazém e distribuição terceirizados

Tipo de documento  
SOP

<b>Rastreabilidade</b>	<p>O prestador de serviços estabelecerá um sistema de rastreabilidade a fim de garantir que meios adequados de identificação sejam implementados no nível do armazém e que os seguintes elementos de rastreabilidade estejam disponíveis em menos de 4 horas e sejam enviados em formato Excel com:</p> <p>O nome do cliente - O endereço - A tonelagem - A data de entrega - O número de indicação SAP - A empresa de transporte - Os números das placas - O local e a célula de carregamento</p> <p>Funcionários treinados disponíveis a qualquer momento.</p>	<b>Obrigatório</b>
<b>HACCP</b>	<p>O prestador de serviços poderá implementar um estudo de HACCP e desenvolver todas as ações resultantes do diagnóstico do referido estudo. Exemplo: Sem contaminações cruzadas do produto com outras matérias-primas.</p> <p>Se estiver em vigor, a análise de riscos resultante do estudo HACCP estará sujeita, no mínimo, a uma revisão anual. A análise de riscos será sistematicamente revisada durante qualquer modificação estrutural e/ou organizacional que a exija.</p>	<b>Recomendado</b>
<b>Gerenciamento de crise</b>	<p>O prestador de serviços deverá ter um procedimento para gestão de crises. Ele deverá realizar um teste desse procedimento pelo menos anualmente para garantir que os contatos de gestão de crises e o próprio procedimento permaneçam atualizados.</p> <p>A Cargill se reserva o direito de organizar um exercício de rastreabilidade.</p>	<b>Obrigatório</b>
<b>Gestão de incidentes</b>	<p>As duas partes se comprometem, a partir de agora, a envidar todos os esforços para remediar os incidentes, anomalias e erros observados e concordam em designar, cada uma, para esse fim, um ou mais representantes de qualidade que serão responsáveis por relatar a seus respectivos representantes as melhorias ou modificações necessárias.</p> <p>O prestador de serviços concorda em abordar as não conformidades recebidas da Cargill em um período máximo de 15 dias úteis/calendário e proporcionar ações corretivas para o problema.</p> <p>Caso seja necessário notificar as autoridades competentes, isso será feito pela Cargill.</p>	<b>Obrigatório</b>

	<b>ID do documento</b>	<b>Data de emissão</b>	<b>Data de revisão</b>	<b>Página 31 de 46</b>
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Versão n.º 01
	<b>Título</b> Manual de armazém e distribuição terceirizados			<b>Tipo de documento</b> SOP

<b>Treinamento</b>	O prestador de serviços se compromete a garantir que todos os funcionários tenham treinamento em segurança alimentar e no gerenciamento de matérias-primas armazenadas.	<b>Recomendado</b>
--------------------	---	--------------------

### 3.5 Armazenamento

Os produtos confiados pela Cargill ao prestador de serviços são matérias-primas. Os materiais secos a granel devem ser armazenados em instalações secas, limpas, ventiladas, fechadas e seguras, além de serem protegidos contra a entrada de água, insetos, roedores, pássaros e outras pragas. O prestador de serviços é responsável pela integridade dos lotes e pela segregação das diferentes qualidades de mercadorias na célula. Ele se compromete a manter, com cuidado, diligência e em conformidade com os requisitos legais aplicáveis, os produtos armazenados em seus armazéns/tanques desde as operações de descarga até a entrega às fábricas ou aos clientes da Cargill. Ele também precisa garantir que o ponto "zero" seja feito regularmente e registrado.

O prestador de serviços é responsável pela condição sanitária das células/tanques antes do armazenamento. Todas as precauções devem ser tomadas para que:

- As instalações de armazenamento e os sistemas de manuseio sejam estritamente limpos e fechados.
- Os procedimentos e controles de qualidade sejam adequados e correspondam aos requisitos da Cargill e aos padrões de qualidade em vigor.
- Caso seja necessário realizar análises de segurança alimentar/de rações em produtos da Cargill, o prestador de serviços deverá obter a aprovação da Cargill antes de iniciar as análises.
- Não deixe de garantir a ausência de qualquer contaminação cruzada pelo armazenamento de produtos fitossanitários e biocidas, especialmente os equipamentos apropriados (bombas dosadoras, nebulizadores, bicos antissifão).
- Não deixe de garantir a implementação de um sistema de gestão de pragas:
  1. De acordo com os regulamentos em vigor
  2. Por um prestador de serviços qualificado que possua a licença apropriada
  3. Que garanta a ausência de iscas tóxicas nas células de armazenamento.


**Qualquer presença de produto alergênico armazenado deverá ser notificada à Cargill para que uma análise do risco de contaminação cruzada seja permitida.**

**O prestador de serviços não está autorizado:**

- **A aplicar fumigação e/ou tratamento fitossanitário aos produtos da Cargill sem autorização prévia.**
- **A armazenar sementes oleaginosas em células que tenham sido tratadas com produtos fitossanitários.**
- **A armazenar sementes oleaginosas sobre betume para evitar qualquer contaminação por hidrocarbonetos policíclicos aromáticos.**

#### 3.5.1 Gestão de temperatura (obrigatório)

A baixa temperatura é um fator importante quando se trata de evitar insetos e, em geral, preservar a qualidade nutricional dos produtos armazenados. O prestador de serviços concorda em realizar o monitoramento da temperatura por meio de sondas térmicas fixas ou móveis em intervalos regulares, de preferência diariamente/semanalmente, e em comunicar as leituras à Cargill caso ocorra um aumento incomum da temperatura.

	<b>ID do documento</b>	<b>Data de emissão</b>	<b>Data de revisão</b>	<b>Página 32 de 46</b>
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Versão n.º 01
	<b>Título</b> Manual de armazém e distribuição terceirizados			<b>Tipo de documento</b> SOP

Os dados de temperatura são enviados de forma a ajudar a identificar pontos quentes no armazenamento, se houver algum. As temperaturas máxima e mínima do lote devem ser mencionadas no documento.

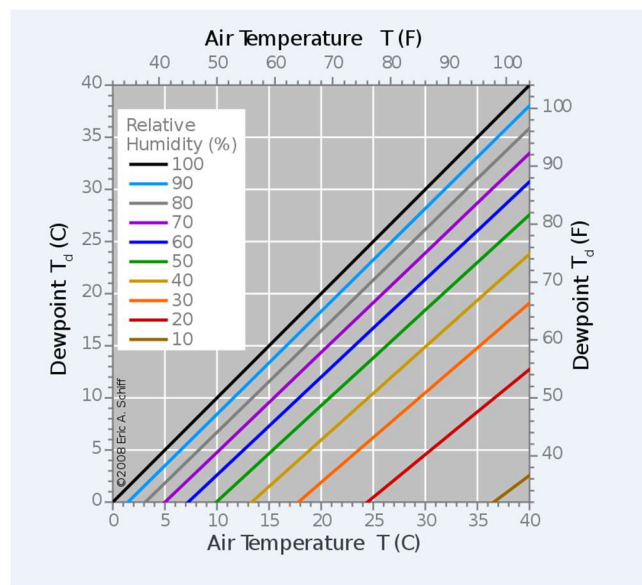
A Cargill deverá ser notificada quando:

- A temperatura do lote estiver acima de 25°C quando a temperatura ambiente estiver abaixo de 25°C.
- A temperatura do lote estiver acima de 30°C, independentemente da temperatura externa.
- Em dois dias seguidos, a temperatura aumentar em mais de 1°C.
- O prestador de serviços acreditar que há um risco na estabilidade e/ou na qualidade do produto.

### 3.5.2 Ventilação (recomendado)

Quando disponível, a ventilação pode ser necessária para atingir a temperatura correta de armazenamento a fim de evitar infestação de insetos e garantir a qualidade dos produtos armazenados. A ventilação pode ser usada para diminuir a temperatura do lote. Entretanto, isso deve ser feito em condições que evitem a formação de condensação:


- Utilize o gráfico de temperatura/umidade relativa/ponto de orvalho para determinar as melhores condições de ventilação.
- Se a diferença de temperatura entre o grão e a temperatura ambiente for superior a 10°C, a ventilação deverá ser validada com a Cargill.



### 3.5.3 Gestão de umidade (obrigatório)

O armazenamento de grãos com um nível de umidade abaixo ou igual aos limites estabelecidos pela especificação contratual de umidade é uma condição essencial para evitar danos causados por microrganismos e insetos.



	<b>ID do documento</b>	<b>Data de emissão</b>	<b>Data de revisão</b>	<b>Página 33 de 46</b>
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Versão n.º 01
	<b>Título</b> Manual de armazém e distribuição terceirizados			<b>Tipo de documento</b> SOP

### 3.5.4 Gestão de insetos na matéria-prima (obrigatório)

Se o prestador de serviços identificar a presença de insetos no lote armazenado, ele deverá notificar imediatamente a Cargill e compartilhar as seguintes informações:

- O número de insetos por kg,
- O tipo de inseto encontrado,
- Em que commodity esses insetos foram encontrados?
- Há risco de transmissão de contaminação para as células vizinhas?
- Essa parcela foi submetida a tratamento prévio com pesticidas?


Em seguida, ele deve entrar em acordo com a Cargill sobre o tratamento corretivo, se necessário:

<b>Tratamento corretivo</b>	<b>Fumigação com fosfina</b>	<b>Tratamento fitossanitário</b>	<b>Classificação física</b>
<b>Processo</b>	<p>O Prestador de Serviços deverá enviar:</p> <p>O relatório completo de fumigação com a menção do fumigante aplicado, a concentração, o tempo de exposição recomendado e o tempo real de aplicação.</p> <p>Após a ventilação, o relatório da empresa de fumigação informando que o nível de gás está em conformidade e que é seguro liberar os produtos poderá ser liberado no mercado.</p>	<p>O prestador de serviços deverá validar com a Cargill antes da aplicação:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- O produto a ser utilizado</li> <li>-A concentração usada</li> <li>-Envio de um relatório detalhando os métodos de processamento.</li> </ul> <p><b>Lembre-se de que é proibido tratar sementes oleaginosas ou seus subprodutos com um produto fitossanitário.</b></p>	<p>O prestador de serviços usa uma peneira de pequeno diâmetro para remover os insetos.</p>
<b>Após o tratamento</b>	<p>Não deixe de garantir o acompanhamento pós-processamento do lote por meio de verificações visuais regulares e monitoramento rigoroso das temperaturas.</p>		

### 3.5.5 Plano e descrição do armazenamento (obrigatório)

O prestador de serviços deverá comunicar à Cargill um plano de armazenamento que mencione:

- O plano geral
- O sistema de transporte

	<b>ID do documento</b>	<b>Data de emissão</b>	<b>Data de revisão</b>	<b>Página 34 de 46</b>
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Versão n.º 01
	<b>Título</b> Manual de armazém e distribuição terceirizados			<b>Tipo de documento</b> SOP

O prestador de serviços deverá disponibilizar à Cargill:

- Os 3 produtos anteriores armazenados na célula, a serem observados apenas os produtos mencionados no International Database Transport for Feed (IDTF)
- A descrição do protocolo de limpeza realizado por célula.

Qualquer modificação do plano de armazenamento inicial, como mistura de produtos e/ou transferência de mercadorias de uma célula para outra, deverá ser objeto de uma solicitação por escrito enviada à Cargill e será realizada somente com a concordância e autorização por escrito da Cargill.

No caso de misturas em uma célula, que podem ser as mencionadas abaixo, uma solicitação de limpeza adicional poderá ser solicitada:

- Produto bruto versus produto tratado termicamente/cozido
- Mistura de dois lotes diferentes do mesmo produto
- Mistura de dois produtos diferentes (p. ex., girassol e colza/colza convencional e colza transgênica)

### 3.5.6 Limpeza (obrigatório)

O prestador de serviços deverá garantir que as limpezas sejam realizadas e registradas de acordo com a frequência estabelecida para:


- Correias transportadoras
- Caminhões de transporte
- Pás carregadoras
- Dutos de ventilação
- Estruturas
- Elevadores
- O ambiente da porta (se aplicável)

Essas limpezas devem ser realizadas de acordo com os regimes mínimos de limpeza estabelecidos, sem conter resíduos de mercadorias armazenadas e/ou descarregadas e/ou carregadas anteriormente. No caso do uso de um desinfetante e/ou detergente e/ou produto fitossanitário, o produto deverá ser aprovado para seu uso. O nome comercial, bem como a ficha técnica do produto e a ficha de dados de segurança (SDS) serão disponibilizados à Cargill mediante solicitação.

Os planos de limpeza devem ser executados de acordo com os produtos armazenados (produto cru/tratado termicamente/cozido, convencional/transgênico). No caso de tratamento contra insetos nas instalações (células, correias transportadoras, elevadores etc.), é essencial manter o registro do serviço (data e produto utilizado). A desinfecção é obrigatória em caso de detecção de salmonela.

### 3.5.7 Verificação de mercadorias

A Cargill se compromete a notificar o prestador de serviços sobre qualquer modificação e desenvolvimento das características dos produtos que possam influenciar o serviço de armazenamento e as condições de saúde e segurança. Dessa forma, o prestador de serviços pode seguir as seguintes etapas/ações:

	<b>ID do documento</b>	<b>Data de emissão</b>	<b>Data de revisão</b>	<b>Página 35 de 46</b>
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Versão n.º 01
	<b>Título</b> Manual de armazém e distribuição terceirizados			<b>Tipo de documento</b> SOP


<b>Etapa</b>	<b>Abertura do porão - Antes da descarga (se aplicável)</b>	<b>Recepção (se aplicável)</b>	<b>Durante o armazenamento (obrigatório)</b>
<b>Ações</b>	<p>Um reconhecimento visual das mercadorias é realizado quando os baús e caçambas são abertos durante o descarregamento. Isso pode resultar em uma constatação de não conformidade.</p> <p>Qualquer não conformidade é objeto de confirmação imediata por escrito da constatação de não conformidade para a Cargill e pode levar à interrupção das operações de descarga se a Cargill considerar a não conformidade substancial (manuseio de vazamento de equipamentos, presença de corpos estranhos/insetos, produtos sujos, ...)</p>	<p>Devem ser verificados os seguintes elementos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- O aspecto visual</li> <li>- Toque</li> <li>- A presença de insetos</li> <li>- Umidade</li> <li>- Temperatura</li> <li>- Se a temperatura estiver acima de 30°C, a Cargill deverá ser avisada.</li> <li>- No caso de descarregamento de girassol, um refratômetro poderia verificar se o girassol é clássico ou oleico.</li> </ul>	<p>Notificação à Cargill sobre qualquer modificação ou desenvolvimento das características dos produtos, por meio de uma inspeção visual do(s) lote(s) armazenado(s), realizada e registrada mensalmente. Os pontos de controle são, no mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Presença de pragas, fezes de pragas</li> <li>- Compactação do produto</li> <li>- Presença de corpos estranhos</li> <li>- Presença de insetos</li> </ul> <p>Se algum dos pontos acima não estiver em conformidade, o prestador de serviços se compromete a notificar a Cargill imediatamente. No caso da presença de insetos, as soluções para gerenciar o problema devem ser validadas em conjunto com a Cargill (fumigação, tratamentos fitossanitários, limpeza de peneiras de gorgulho etc.).</p>

### 3.5.8 Ambrosia – Controle de disseminação (se aplicável)

A ambrosia é uma planta herbácea anual e comum que cresce em áreas de cultivo, campos, pastagens, margens de estradas, áreas de pousio etc. Essa planta é considerada uma "erva daninha" porque seu pólen tem um forte poder alergênico para pessoas sensíveis, por isso, é preciso notificar as áreas de desenvolvimento alvo. Essa substância indesejável regulamentada pela Diretiva 2002/32/EC é gerenciada devido à aplicação de nossos processos. Um limite de 50 ppm foi estabelecido para a ração animal e, se excedido, é necessário notificar as autoridades competentes.

No caso de detecção de mais de 50 ppm, a Cargill (o escritório de origem em Nantes) notificará o prestador de serviços por e-mail. Esse e-mail exigirá que a conformidade com as melhores práticas a seguir seja rigorosamente levada em consideração:

- Portas de armazenamento fechadas
- Caminhão coberto para transporte de carrinhos de mão, se aplicável
- Limpeza regular do local de descarga
- Limpeza e ponto zero das células de armazenamento externo no final do lote

	<b>ID do documento</b>	<b>Data de emissão</b>	<b>Data de revisão</b>	<b>Página 36 de 46</b>
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Versão n.º 01
	<b>Título</b> Manual de armazém e distribuição terceirizados			<b>Tipo de documento</b> SOP

### 3.6 Transporte e carregamento de caminhões

O transporte é realizado em conformidade com as regulamentações específicas de transporte, para as disposições relacionadas à segurança da saúde. Deve-se garantir que a chuva não entre nos baús do caminhão durante o transporte e o descarregamento. Os veículos, veículos de transporte e contêineres devem ser mantidos em estado de conservação, limpeza e condição consistente. Os produtos a granel devem ser transportados de acordo com as melhores práticas de padrões como o transporte Qualimat.

O transporte é de responsabilidade do fornecedor e/ou dos clientes, mas o prestador de serviços deve:

- Registrar as três cargas anteriores que devem ser aprovadas como cargas anteriores.
- Garantir, por meio de verificações pontuais, que:
- A limpeza aplicada é consistente com as cargas anteriores e está de acordo com a base de dados do IDTF – página inicial do *International Database Transport for feed*
- O veículo está vazio, limpo, seco, sem cheiro, sem parasitas e sem resíduos de cargas anteriores
- Cobrir os caminhões quando as mercadorias saírem
- Informar à Cargill qualquer problema relacionado à operação de carregamento
- Apresentar certificados de limpeza antes do carregamento, se aplicável

## 4. Gestão de produtos com propriedades especiais

### 4.1 Produtos convencionais (obrigatório para locais com produtos convencionais e transgênicos)

O caráter "convencional" dos produtos armazenados em nome da Cargill deverá ser preservado durante todo o período de armazenamento, descarregamento e carregamento das mercadorias incluídas. O prestador de serviços deverá implementar todas as medidas de controle para evitar a contaminação cruzada entre um produto convencional e um produto transgênico:


- Limpeza de correias transportadoras
- Limpeza de células
- Limpeza do equipamento de manuseio
- Respeito aos pontos "zero"
- Se o prestador de serviços estiver armazenando produtos transgênicos, ele deverá informar à Cargill para permitir uma avaliação de risco sobre a possível contaminação cruzada

Em caso de dúvidas sobre a possibilidade de contaminação cruzada, o prestador de serviços notificará a Cargill imediatamente para que a Cargill realize uma análise de risco.

### 4.2 Produtos transgênicos (obrigatório para locais com produtos transgênicos)

Durante as operações de descarregamento de transgênicos, a doca de descarregamento deve ser limpa em caso de transbordamento de sementes e ao final do descarregamento do barco para evitar sua disseminação. As correias transportadoras e os funis de alimentação devem ser limpos com água ao final do descarregamento do barco, além de ser feita uma verificação visual da limpeza. É possível organizar um "enxágue" com as mercadorias em conformidade, sendo que a tonelagem e os métodos de manuseio devem ser validados previamente com um contato da Cargill.

A capina mecânica no porto e nas docas deve ser realizada antes da floração (de preferência no início da primavera). O comprovante deverá ser enviado à Cargill. As áreas externas das salas de armazenamento devem ser varridas e limpas em

	<b>ID do documento</b>	<b>Data de emissão</b>	<b>Data de revisão</b>	<b>Página 37 de 46</b>
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Versão n.º 01
	<b>Título</b> Manual de armazém e distribuição terceirizados			<b>Tipo de documento</b> SOP

caso de manipulação de sementes transgênicas no exterior.

No caso do serviço de transporte (incluindo carrinhos de mão) de sementes transgênicas, os caminhões devem ser cobertos. Se o caminhão chegar descoberto, a Cargill notificará o prestador de serviços com a referência do baú para que sejam tomadas as medidas corretivas.

Os resíduos gerados pelas operações acima devem ser evacuados por metanização. A Cargill poderá realizar verificações da aplicação dessas práticas.


#### 4.3 Produtos orgânicos (obrigatório para produtos orgânicos)

O caráter "orgânico" dos produtos armazenados em nome da Cargill deverá ser preservado durante todo o período de armazenamento, incluindo o descarregamento e carregamento das mercadorias.

O prestador de serviços se compromete a armazenar as mercadorias em um armazém certificado como "Orgânico". Nenhuma derrogação será aceita. Em caso de dúvidas sobre a possibilidade de contaminação cruzada entre um produto "orgânico" e um produto "padrão", o prestador de serviços se compromete a notificar a Cargill imediatamente para que a Cargill realize uma análise de risco.

### 5. Requisitos FSQR específicos do tanque de armazenamento aplicáveis ao Petróleo Bruto

- O petróleo bruto deve ser armazenado em um ou mais tanques fechados, protegidos contra a entrada de água, insetos e outros corpos estranhos.
- O prestador de serviços deverá garantir a ausência de qualquer contaminação cruzada na última carga imediata e as três últimas cargas deverão estar em conformidade com o código de prática 14COD153 da Fediol.
- O aquecimento de óleos brutos só deve ser feito quando o prestador de serviços receber instruções da Cargill. A operação de aquecimento deve ser realizada de acordo com a recomendação de aquecimento da FOSFA.
- Os tanques de armazenamento de óleo normalmente não precisam de limpeza.
- A limpeza **não deve** ser aplicada como operação diária de rotina.
- A limpeza não é necessária se, de acordo com a matriz de limpeza da Cargill, a carga anterior for compatível com a carga seguinte.
- A limpeza **deve** ser aplicada após trabalhos de manutenção no interior ou se os tanques ficarem ociosos por um longo período de tempo.
- Recomenda-se inspecionar os tanques pelo menos uma vez por ano para verificar a presença de sedimentação (ceras, traços de terra de branqueamento, carbono ativo, polimerização, corpos estranhos etc.), o que acabará por colocar em risco a qualidade (p. ex., ceras no caso de o tanque ser esvaziado ou apenas enchido). Com base no resultado dessa inspeção, deve ser decidido e registrado se uma limpeza **deveria** ou não ser realizada e quando uma nova inspeção é necessária.


	<b>ID do documento</b>	<b>Data de emissão</b>	<b>Data de revisão</b>	<b>Página 38 de 46</b>
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Versão n.º 01
	<b>Título</b> Manual de armazém e distribuição terceirizados			<b>Tipo de documento</b> SOP

- Para tanques novos, a limpeza faz parte do procedimento de comissionamento (para remover sujeira, resíduos de solda etc.)

### *Anexo B: Requisitos FSQR específicos de armazém aplicáveis aos grãos de cacau*

Além dos requisitos descritos na seção 5, os armazéns de grãos de cacau devem cumprir o seguinte:

- O piso da área de armazenamento deve ser plano e construído em concreto. É proibido piso de betume/asfalto, pois pode contaminar os grãos de cacau com óleos minerais e as pedras podem se desprender.
- Uma limpeza completa deve ser realizada quando o armazém estiver vazio e antes do recebimento de novos grãos de cacau. A área externa do armazém deve estar limpa, sem produtos químicos, arbustos e lixo.

	<b>ID do documento</b>	<b>Data de emissão</b>	<b>Data de revisão</b>	<b>Página 39 de 46</b>
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Versão n.º 01
	<b>Título</b> Manual de armazém e distribuição terceirizados			<b>Tipo de documento</b> SOP

- Os armazéns devem ter medidas para evitar a contaminação cruzada com outras matérias-primas, bem como a contaminação com corpos estranhos. Os grãos de cacau da Cargill devem ser armazenados em áreas dedicadas.

- Os grãos de cacau armazenados devem ser identificáveis de forma exclusiva (número do lote, origem, localização, quantidade, declarações orgânicas e de sustentabilidade, se aplicável) e devem ser adotadas medidas para evitar misturas ou transbordamento de e para outras pilhas. Recipientes não varejistas com grãos de cacau orgânico devem mostrar as certificações declaradas nos rótulos e incluir o último prestador certificado ou informar o contato da Cargill quando esse não for o caso.

- É proibido armazenar produtos alergênicos no armazém. Além disso, o equipamento para tratamento de grãos não deve ser usado para o manuseio de produtos alergênicos, caso algum deles esteja presente no local. A Cargill deve ser notificada imediatamente quando um alergênico (p. ex., amendoim) for identificado durante o armazenamento e o manuseio de grãos de cacau.

- É proibido aplicar fumigação aos produtos da Cargill sem autorização prévia. O formulário de registro de fumigação dedicado deve ser preenchido e aprovado antecipadamente pelo FSQR da Cargill.

- Os armazéns devem ter um sistema de ventilação adequado para garantir que os grãos de cacau estejam secos e livres de condensação.


- A temperatura dentro do armazém e da pilha deve ser monitorada pelo menos uma vez por semana com sondas de temperatura calibradas. A Cargill deve ser notificada imediatamente quando um ponto de calor ou fumaça for detectado na pilha. Os encarregados do armazém devem varrer o local em questão para resfriar a área afetada e secar os grãos de cacau.

- Os armazéns devem impedir a entrada de máquinas e pessoal não autorizado na área onde os grãos de cacau são armazenados.

- Os armazéns devem ter procedimentos de gestão de crises e incidentes. Uma vez por ano, os armazéns devem realizar um teste para garantir que os contatos de gestão de crises e o próprio procedimento permaneçam atualizados.

### *Anexo C: Requisitos FSQR específicos de armazém aplicáveis a produtos com temperatura controlada*

- Armazéns com temperatura controlada referem-se a qualquer instalação de armazém que tenha áreas refrigeradas, temperadas e/ou congeladas para armazenar produtos com temperatura controlada.
- A instalação do armazém deverá confirmar o desempenho operacional efetivo das instalações de congelamento,

	<b>ID do documento</b>	<b>Data de emissão</b>	<b>Data de revisão</b>	<b>Página 40 de 46</b>
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Versão n.º 01
	<b>Título</b> Manual de armazém e distribuição terceirizados			<b>Tipo de documento</b> SOP


resfriamento e armazenamento a frio. Os resfriadores, os congeladores e as câmaras frigoríficas devem ser projetados e construídos para permitir a refrigeração higiênica e eficiente do produto e devem ser facilmente acessíveis para inspeção e limpeza.

- Deve haver capacidade de refrigeração suficiente para armazenar produtos resfriados ou congelados de acordo com o limite máximo de produção previsto para o produto, com permissão para limpeza periódica das áreas refrigeradas. A descarga das linhas de degelo e condensação deve ser controlada e o disco arqueado para os sistemas de drenagem.
- A instalação do armazém deve ter um procedimento formal para monitorar as temperaturas das salas de armazenamento, incluindo a frequência das verificações e as ações corretivas se a temperatura estiver fora da especificação.
- As câmaras frigoríficas e de armazenamento refrigerado devem ser equipadas com equipamentos de monitoramento de temperatura, localizados para monitorar a parte mais quente da sala, e devem ser equipadas com um dispositivo de medição de temperatura que seja facilmente legível e acessível.
- Devem ser mantidos registros das temperaturas das câmaras frigoríficas e das áreas de armazenamento refrigerado.
- Devem existir procedimentos para identificar os métodos e as responsabilidades empregados para garantir que os processos aplicados aos materiais antes da distribuição (p. ex., descongelamento, deixar em temperatura ambiente, rotulagem), se aplicável, não representem um risco à segurança do produto ou à perda de rastreabilidade.

#### *Anexo D: Requisitos FSQR específicos de armazém aplicáveis a produtos farmacêuticos*


- O produto deve ser armazenado dentro das condições de armazenamento prescritas, o que significa que a instalação de armazenamento deverá armazenar o produto em condições adequadas de temperatura, umidade e limpeza para




	<b>ID do documento</b>	<b>Data de emissão</b>	<b>Data de revisão</b>	<b>Página 41 de 46</b>
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Versão n.º 01
	<b>Título</b> Manual de armazém e distribuição terceirizados			<b>Tipo de documento</b> SOP

garantir que o produto não seja afetado adversamente.

- Deve haver uma área de segregação específica para produtos rejeitados ou produtos fora da conformidade.
- O transporte e o armazenamento devem ser conduzidos de acordo com as boas práticas de distribuição (BPD) relevantes e com os requisitos regulatórios locais.
- Com relação ao armazenamento de IFAs (Ingredientes Farmacêuticos Ativos), uma autorização das autoridades farmacêuticas locais deve ser concedida.
- Um sistema de gestão de qualidade (SGQ) estabelecido, coberto pela ISO 9001 ou equivalente, deverá estar em vigor. Deve haver um Sistema de Gestão de Qualidade documentado, incluindo a Gestão de Riscos de Qualidade, para permitir um processo sistemático de avaliação, controle, comunicação e revisão dos riscos de qualidade do produto armazenado. Conformidade com as BPD: O SGQ com procedimentos escritos deve ser demonstrado – idealmente, o SGQ das BPD deve ser integrado ao sistema geral de qualidade.
- A entidade legal que realiza as atividades de armazenamento para a Cargill é detentora das certificações e licenças atuais exigidas por sua autoridade nacional com relação a IFAs e/ou produtos farmacêuticos? As cópias de certificações, incluindo ISO, BPD, BPF etc., devem ser compartilhadas com a Cargill. O tempo de armazenamento dos IFAs nas instalações é superior a 72 horas? Se sim, uma certificação de BPD é necessária.
- Deve haver um contrato válido e atual por escrito com a entidade da Cargill proprietária dos bens, especificando as atividades que o terceiro está sendo solicitado a fornecer.
- Deve ser implementado um Acordo de Qualidade entre a entidade da Cargill proprietária das mercadorias e a entidade que possui a licença comercial para o armazenamento. O Acordo de Qualidade deverá abranger todas as atividades relevantes realizadas pelo terceiro.
- A Cargill deverá receber os detalhes de contato da(s) pessoa(s) designada(s) responsável(is) por 1) todos os assuntos relacionados à qualidade e 2) conformidade regulatória.
- A área de armazenamento deverá ter capacidade suficiente para garantir o armazenamento ordenado, a segregação adequada e a seleção correta das mercadorias designadas para evitar contaminação e misturas.
- A área de armazenamento deve ter uma área designada para separar fisicamente os produtos em quarentena, rejeitados, recolhidos, devolvidos, fora da conformidade e comissionados.
- Os procedimentos específicos por escrito sobre o manuseio de produtos devolvidos ou rejeitados devem ser compartilhados com a Cargill.
- As condições de armazenamento (temperatura e umidade) devem ser monitoradas e documentadas. Os dispositivos de monitoramento devem ser calibrados.
- A rotação de estoque específica deve ser gerenciada no armazém (p. ex., FIFO, FEFO). Além disso, deve ser implementado um procedimento para garantir que os produtos que alcançaram a data de validade ou de reteste sejam separados do estoque vendável, aguardando a tomada de decisão pelo proprietário das mercadorias.

	<b>ID do documento</b>	<b>Data de emissão</b>	<b>Data de revisão</b>	<b>Página 42 de 46</b>
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Versão n.º 01
	<b>Título</b> Manual de armazém e distribuição terceirizados			<b>Tipo de documento</b> SOP

- Os sistemas eletrônicos de gestão de armazém devem ser validados.
- Rastreabilidade: o armazém deve garantir a manutenção de registros de forma que todas as atividades ou eventos significativos sejam rastreáveis.
- O procedimento específico de controle de mudanças deve ser implementado de acordo com os requisitos da Cargill.
- Os procedimentos específicos de desvio e não conformidade devem ser implementados de acordo com os requisitos da Cargill.
- Os procedimentos específicos de reclamação e recall devem ser implementados de acordo com as exigências da Cargill.
- Os procedimentos CAPA devem ser implementados: aqueles que tratam especificamente da conformidade com IFAs e BPD devem ser compartilhados com a Cargill.
- Deve ser implementado um programa de auditoria interna, que deve ser conduzido por pessoas qualificadas e treinadas em auditoria e técnicas de avaliação.
- Deve ser implementado um programa de treinamento em Gestão da Qualidade.
- No mínimo, o programa deverá prever treinamento para novos recrutadores e treinamento de atualização para todos os funcionários pelo menos uma vez por ano.
- Deve haver um número adequado de pessoal disponível internamente ou contratado para realizar todas as operações em conformidade com os requisitos de BPD da UE. Um treinamento específico para o pessoal-chave e para a equipe com atividades e/ou responsabilidades pelas atividades relacionadas às BPD para IFAs deve ser demonstrado. Todos (inclusive o pessoal administrativo) os envolvidos no manuseio e na distribuição de IFAs e/ou produtos de grau farmacêutico devem ser formalmente qualificados de acordo com critérios escritos. Deve haver pessoal disponível qualificado para as operações relevantes de BPD com formação/educação específica (técnica) {opcional}. Os registros de treinamento e qualificação dos indivíduos devem ser mantidos.
- Um procedimento interno deve ser implementado para garantir que o EPI necessário seja fornecido para o manuseio de materiais perigosos, a fim de oferecer proteção adequada ao pessoal.
- Deve-se implementar um procedimento de limpeza específico.
- A manutenção específica da instalação deve ser realizada para garantir a prevenção da invasão de pragas e um alto nível de padrão de higiene.
- Procedimentos específicos para controle de pragas devem ser implementados para roedores, insetos voadores e insetos rastejantes.
- Segurança do produto: medidas específicas devem ser adotadas para evitar o acesso não autorizado ao armazém.

	<b>ID do documento</b>	<b>Data de emissão</b>	<b>Data de revisão</b>	<b>Página 43 de 46</b>
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Versão n.º 01
	<b>Título</b> Manual de armazém e distribuição terceirizados			<b>Tipo de documento</b> SOP

- Os registros devem ser mantidos por pelo menos um ano após a data de validade do produto. Para IFAs com datas de reteste, os registros devem ser mantidos por pelo menos três anos após a distribuição completa do lote final do produto.
- Deve ser implementado um procedimento específico para descrever a inspeção visual dos produtos recebidos em contêineres (embalados ou a granel), incluindo seus recursos de segurança (p. ex., lacres), a confirmação da identidade do produto pelo rótulo em relação à documentação e o registro desses dados.
- O armazém deve ser bem ventilado.
- Se for instalado um sistema de aquecimento/ar-condicionado, ele deverá ser compatível com os produtos armazenados.
- Deve haver iluminação adequada no armazém.
- O projeto do sistema de tratamento de ar deve ser adequado para evitar a contaminação e a degradação dos produtos.
- O projeto, a operação e a manutenção dos sistemas de utilidades de gás (p. ex., nitrogênio ou ar comprimido) devem ser adequados para evitar a contaminação dos produtos.
- Deve ser implementado um procedimento específico para descrever a inspeção visual sobre a limpeza do veículo utilizado para entregar os produtos, a limpeza das mercadorias entregues, incluindo seus recursos de segurança (p. ex., lacres), a confirmação da identidade do produto pelo rótulo em relação à documentação e o registro desses dados.
- Qualquer subcontratação é proibida, porém, em caso de emergência, os subcontratados devem ser notificados à Cargill com antecedência, a fim de aguardar a aprovação formal.


## 7. Referências

- [Manual de Política de Segurança Alimentar da Cargill \(Cargill Food Safety Policy Manual\), fevereiro de 2022](#)
- [SQM-SOP-010 Requisitos de qualificação e auditoria de armazém de terceiros \(Third Party Warehouse Audit & Qualification Requirements\)](#)
- [Warehouse - Distribution Audit Template 4.2018 Revision](#)
- [FSSC2.5.1 Procedimento - Gestão de prestadores de serviços \(Service Providers Management\)](#)

## 8. Notas e Anexos


## 9. Histórico de revisões

Versão	Data	Resumo das alterações
01	Setembro de 2023	Extensão do escopo


	<b>ID do documento</b>	<b>Data de emissão</b>	<b>Data de revisão</b>	<b>Página 44 de 46</b>
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Versão n.º 01
	<b>Título</b> Manual de armazém e distribuição terceirizados			<b>Tipo de documento</b> SOP

## 10. Autor(es) e Contribuinte(s):

<b>Nome</b>	<b>Cargo</b>
Antonia Analatou	Especialista em comunicação e treinamento de FSQR
Kerry Bailey	Líder do centro de FSQR do Reino Unido e revestimentos e preenchimentos
Katharina Boveleth	QA Supervisor
Neil Brennan	Líder de categoria de qualidade e auditoria de fornecedores - Fabricação externa
Cristina Castaneda	Coordenador de FSQR Reus-BCN
Emma Dillon	Líder de QSC da CPAE e padronização de processos APAC
Phillip Dixon	Especialista em auditoria e gestão de qualidade de fornecedores
John Dobinson	Advogado sênior, Direito alimentar
Silvia Duran Cascales	Líder de categoria de qualidade e auditoria de fornecedores - Vitaminas, minerais
Siân Edmunds	Advogado sênior - Direito de alimentos, rações e produtos
Rinus Groot	Sr. Líder de projeto de CQ
Ashley Lambrosa	Líder regional de segurança alimentar
Danine Lindley	Líder regional de qualidade e auditoria de fornecedores
Edy Lim	Gerente de matéria-prima de sementes oleaginosas e produtos derivados
Mona McLeod	Líder de projeto e sistema PSQR
Armin Moench	Especialista em padronização de processos comerciais
Greg Mueller	Líder de estratégia de armazém
Ana Pollock	Especialista em padronização de processos
Caroline Potel	Grãos – Líder de matéria-prima
Aline Ramos	Especialista em controle de qualidade de grãos de cacau
Luiz Andre Rodrigues Ferraz	Supervisor sênior da categoria de auditoria e gestão de qualidade de fornecedores

	<b>ID do documento</b>	<b>Data de emissão</b>	<b>Data de revisão</b>	<b>Página 45 de 46</b>
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Versão n.º 01
	<b>Título</b> Manual de armazém e distribuição terceirizados			<b>Tipo de documento</b> SOP

Alexander Vysochyn	Europa Oriental - Líder de matéria-prima
Di Wu	Líder de gestão de especificações e gerente interino de qualidade de grãos de cacau
Pierluigi Ziglioli	Coordenador de padronização de processos FSQR

	<b>ID do documento</b>	<b>Data de emissão</b>	<b>Data de revisão</b>	<b>Página 46 de 46</b>
	SQM-SOP-014	05/2018	09/2023	Versão n.º 01
	<b>Título</b> Manual de armazém e distribuição terceirizados			<b>Tipo de documento</b> SOP

## 11. Aprovadores

<b>Data</b>	<b>Nome</b>	<b>Cargo</b>
Setembro de 2023	Fabian Smith	Líder de auditoria e gestão