

Food Defense Diretrizes a Fornecedores



Data de Revisão 16 de julho de 2010

Índice

Tópico	Número da Página
Introdução	3
1. Administração do plano	3
a. Gerenciamento do plano	3
b. Funções e responsabilidades	4
c. Procedimentos de Relatório	4
d. Auto-Avaliações	4
2. Controle de Acesso	4
3. Verificação de Antecedentes	5
4. Embarque e Recebimento	5
5. Exigências dos Estados Unidos	6
Apêndice 1: Modelo de Auto-Avaliação	7

Introdução

Fornecedores que atuem em nome da Kraft Foods e que manufaturem, processem, embalem ou manipulem de qualquer maneira ingredientes ou produtos finais precisam desenvolver procedimentos específicos para proteger o produto da Kraft Foods, impedir e prevenir contaminação intencional e deverão ter protocolos em vigor para identificar, conter e responder de forma ágil e exata a ameaças e atos de contaminação intencional.

Da mesma forma, os fornecedores garantirão que seus fornecedores adotem protocolos análogos e implantem controles apropriados. Na Kraft Foods, denominamos esses esforços de Food Defense e dependemos da participação de nossos fornecedores de forma a nos ajudar a garantir nossa parcela conjunta da cadeia alimentar mundial.

As leis e expectativas governamentais acerca de Defesa Alimentar variam de país para país. Os intermediários e fabricantes de alimentos que atuam nos Estados Unidos ou exportam para os Estados Unidos possuem as exigências mais estritas do mundo. As leis de qualquer outro local são menos prescritivas. A Kraft Foods definiu um conjunto mínimo de normas de Food Defense para nos ajudar a atender às expectativas legais e do consumidor. As normas poderão exceder exigências de uma área ou países específico(a).

Este documento ajudará os fornecedores a entenderem as expectativas da Kraft Foods e fornecerá orientação sobre como atender nossas normas. É possível saber ainda mais sobre nosso programa de Food Defense em <http://fooddefense.kraft.com> ou, se foram um parceiro da Kraft Foods, entrando em contato com nosso gerente de compras.

1. Administração do Programa

a. Gerenciamento do plano

As unidades precisam criar um plano para explicar como alcançarão seus objetivos de Food Defense. No mínimo, o plano conterá os seguintes dados:

- Quem é o responsável pelo programa e por sua manutenção?
- Quais são os componentes específicos do programa (por exemplo, controle de acesso, procedimentos de embarque & recebimento etc.)
- Como a unidade acessará sua capacidade de cumprir o plano?

É importante considerar que os programas em vigor são:

- Desenvolvidos: Planos e procedimentos documentados por escrito auxiliam todos a entender o programa da unidade individual.
- Implantados: Isto significa que os planos e procedimentos escritos estão realmente em vigor e são utilizados ativamente como pretendidos.
- Avaliados: O foco nos planos e procedimentos e a avaliação da implantação do plano pela unidade indicarão quaisquer defasagens que precisam ser corrigidas.
- Mantidos: A instalação poderá manter seu programa por meio da correção real de defasagens identificadas nas avaliações e da alteração dos planos e programas conforme forem alteradas as condições.

b. Equipe de Segurança da Unidade ou Gerente do Programa

Cada unidade precisa identificar o(s) principal(is) funcionário(s) responsável(is) pelo gerenciamento do programa de Food Defense da instalação (isto é, auto-avaliação, procedimentos de relatório, medidas de controle de acesso etc.). As funções e responsabilidades deste funcionário devem ser claramente definidas e documentadas.

c. Procedimentos de Relatório

Se sua unidade tomar conhecimento de uma questão de potencial alteração de produtos, será necessário ter medidas específicas detalhadas para relatar isto à Kraft Foods e aos órgãos oficiais locais (conforme exigido por lei). Nossa capacidade de resposta rápida a um potencial incidente de adulteração poderá ajudar a minimizar e conter o dano. Como parte do planejamento do programa de Food Defense, é necessário definir essas etapas e entender quem precisa ser contatado.

d. Auto-Avaliações

Auto-Avaliações devem ser conduzidas periodicamente, pelo menos anualmente. Os principais objetivos da auto-avaliação são:

- Identificar os componentes mais vulneráveis das operações da unidade e,
- Determinar como utilizar os recursos, procedimentos e protocolos com maior eficiência para reduzir os riscos.

Durante a auto-avaliação, as unidades poderão identificar áreas potenciais de exposição ou "defasagens" nas medidas de segurança da unidade. Uma vez identificadas as defasagens, contramedidas (tais como melhorias do programa ou de processos ou atualizações de hardware de segurança física) poderão ser utilizadas para eliminar ou corrigir defasagens.

Uma Auto-Avaliação de amostra pode ser encontrada no Apêndice 1 deste documento.

2. Controle de Acesso

O controle de acesso efetivo é a base para um programa de Food Defense de sucesso. Algumas medidas de controle de acesso são:

- Sistemas automatizados de controle de acesso
- Crachás de identificação, cartões de identificação e autorizações de visitantes
- Liberações de materiais e propriedades
- Procedimentos de controle de chaves
- Procedimentos de controle de veículos
- Procedimentos de entrega
- Guardas de segurança

Um programa de controle de acesso deve identificar com segurança e documentar todos aqueles que obtiverem acesso à instalação, deve restringir o acesso àqueles que possuírem uma razão legítima para estar lá, controlar o tráfego de veículos e pedestres na unidade e relatar e reagir adequadamente a incidentes em desacordo com esta política. Um bom programa impedirá que pessoas determinadas a prejudicar nossos produtos obtenham acesso à sua unidade. As áreas que exigem medidas específicas de controle de acesso são:

- Áreas de processamento e manufatura
- Áreas de armazenamento de ingredientes e matérias-primas (incluindo estoques de embalagens)
- Áreas de armazenamento de produtos químicos e perigosos
- Áreas de embarque e recebimento

3. Verificação de Antecedentes

A política de verificação de antecedentes da Kraft Foods determina que os fornecedores que puderem demonstrar sua capacidade de cumprir medidas efetivas de triagem terão preferência sobre aqueles que não puderem. A Kraft Foods espera que nossos parceiros terceirizados realizem uma verificação razoável do nível de referência (em conformidade com as leis locais), de preferência incluindo o seguinte:

- Verificações de referência: Devem ser realizadas verificações de referência abrangentes com empregadores anteriores (os dois últimos empregadores). Isto deverá incluir a validação das datas de emprego e dados de remuneração além das informações qualitativas.
- Verificações de capacitações: Todas as capacitações educacionais relacionadas, como títulos, diplomas ou certificados, serão verificadas de forma independente para funcionários executivos.
- Datas de emprego: Quando estas não puderem ser validadas pelas verificações de referência, elas precisarão ser validadas de forma separada ou independente. Deverão ser investigados completamente intervalos entre empregos.
- Antecedentes criminais: Deverão ser verificados de forma independente os antecedentes criminais como a etapa final do processo de seleção do emprego. Se não for legalmente possível ter acesso aos antecedentes criminais, será solicitado um Certificado de Boa Conduta ao departamento de polícia ou à jurisdição judicial, quando estiver disponível.
- Verificações da capacidade creditícia: Serão conduzidas verificações creditícia para funções específicas que, por sua natureza, forneçam rápido acesso aos recursos da Empresa ou de seus funcionários, isto é, certos cargos Financeiros/ de Folha de Pagamento/RH/Alta gerência.
- Registros de habilitação: Para os cargos envolvidos na condução de automóveis, caminhões, tratores, empilhadeiras etc., será conduzida uma verificação dos registros do condutor.

4. Embarque e Recebimento

Os fornecedores precisam tomar medidas deliberadas e implantar procedimentos para monitorar e verificar a integridade da entrada e saída de embarques.

Algumas medidas a considerar são:

- Exigir que todos os condutores façam um registro de entrada antes do descarregamento para verificar a documentação de embarque e a identidade do condutor.
- Um sistema para reconhecer e relatar discrepâncias no produto acabado, matéria-prima, embalagens / rótulos e materiais químicos.

- Pré-notificação e agendamento de todos os embarques e reboques vazios. “Colocação em espera” de embarques que não foram pré-programados em um local predeterminado até que a carga possa ser verificada.
- Inspeção da entrada de embarques em relação a danos e sinais de adulteração.
- Exigir que todas as portas e aberturas de embarques de entrada estejam selados com um selo numerado que corresponda a um número de selo na documentação de embarque acompanhante. Selar embarques de saída e anotar o número do selo nos documentos acompanhantes.
- Trancar ou selar containeres/reboques vazios ou carregados parcialmente atracados na unidade ou no solo da unidade para descarregamento intermitente fora do horário comercial.

5. Exigências dos Estados Unidos

Como mencionado na introdução, os intermediários e fabricantes de alimentos que atuam nos Estados Unidos ou que exportam aos Estados Unidos possuem as mais estritas exigências do mundo. O Food and Drug Administration (FDA) [Órgão de Administração de Alimentos e Medicamentos dos Estados Unidos] exige:

- Registro do FDA,
- Aviso prévio de importações,
- Manutenção de documentos e
- Detenção administrativa.

Apêndice 1: Modelo de Auto-Avaliação

Revisor:	
Data:	
Versão:	

Gerenciamento do Plano e Exercício - TODAS AS INSTALAÇÕES	Sim	Não	N/A
Foi nomeada uma equipe de segurança da unidade e FSC designados para implementar e supervisionar o plano de Food Defense e Segurança?			
São conduzidas auto-avaliações anuais de Food Defense e segurança?			
A instalação avalia trimestralmente a segurança de sua postura geral através da realização de uma auto-inspeção de sistemas de segurança física e da eficácia de protocolos e procedimentos de segurança?			
A segurança e o plano de Food Defense da unidade são revisados (e revistos, se necessário) no mínimo uma vez ao ano?			
A segurança e o plano de Food Defense da unidade são tratados como informações exclusivas da empresa?			
As principais informações de contatos de emergência para incêndios locais, polícia e ambulância são mantidas no plano?			
As informações de contato acima são revisadas e atualizadas anualmente?			
Há procedimentos de evacuação no plano de defesa?			
Há procedimentos em vigor para restringir o acesso durante uma emergência e exclusivamente ao pessoal autorizado?			
Há práticas periódicas conduzidas nos elementos operacionais do plano de segurança?			
Considerações de Planejamento de Food Defense - Armazéns, Fábricas e Unidades que processam alimentos			
Há informações chaves de contato de emergência para reguladores de saúde pública contidas no plano?			
Há um contato estabelecido entre oficiais de saúde pública e a unidade e oficiais de segurança apropriados e outros oficiais policiais?			
Há uma relação estabelecida entre a instalação e os laboratórios analíticos apropriados para uma possível assistência na investigação de casos de adulteração de produtos?			
Há procedimentos no plano para responder a ameaças de adulteração de produtos?			
Há procedimentos detalhados no plano para responder a incidentes reais de adulteração de produtos?			
Os funcionários são estimulados a relatar sinais de possível adulteração de produtos?			
A instalação possui um plano detalhado de recolhimento?			
Os procedimentos do plano de recolhimento são revisados e atualizados conforme necessário?			
Segurança Física e de Procedimentos - TODAS AS INSTALAÇÕES	Sim	Não	N/A
O chão é limpo e bem mantido com claras linhas de visada?			
As áreas externas da instalação são monitoradas quanto a sinais de atividades ou entradas suspeitas (por exemplo, por guardas ou CCTV [Circuito Fechado de TV])?			
Há iluminação externa suficiente para permitir a detecção de atividades incomuns em qualquer parte do estabelecimento fora das dependências durante horários sem luz solar?			
As saídas de emergência possuem alarmes e/ou portas autotravantes?			
Todos aqueles que não são funcionários (por exemplo, vendedores externos, contratados ou visitantes semelhantes) são registrados na entrada?			
É exigida identificação clara (identificação com fotografia expedida pelo governo) para vendedores externos, pessoal de entrega, contratados ou tipos similares de visitantes para verificar a identidade ao conceder acesso à instalação?			
Os itens a seguir estão sempre protegidos com travas, lacres ou sensores para evitar a entrada de pessoas não autorizadas?			
• Portas e portões externos			
• Janelas			
• Aberturas no teto			
• Passagens de ar			
• Reboques, vagões, containeres etc.			
• Controles de serviços públicos			
• Áreas de armazenamento			

Há iluminação de emergência na instalação?			
Há monitoramento ativo das operações e da instalação internas mantido através de CCTV (Circuito Fechado de TV)?			
Há sistemas de emergência testados periodicamente?			
Há locais de controles referentes a sistemas de emergência claramente marcados?			
O acesso às áreas sigilosas de armazenamento, manufatura etc. é restrito e o acesso é controlado para evitar a entrada de pessoal não autorizado?			
Os visitantes e convidados e outros funcionários de fora do estabelecimento (por exemplo, contratados, pessoal de vendas, condutores de caminhões) ficam restritos a áreas sem produção e de armazenamento, salvo se acompanhados por um funcionário autorizado?			
Há rotas de evacuação afixadas?			
Há procedimentos em vigor para verificar rotineiramente a presença de pessoas ou pacotes ocultos em sanitários, armários de manutenção, armários pessoais e áreas de armazenamento?			
É feito um inventário regular das chaves da instalação?			
São restringidos os controles centrais aos itens a seguir (por exemplo, por meio de portão/porta trancado(a) ou limitando o acesso a funcionários designados) para impedir o acesso por pessoas não autorizadas?			
<ul style="list-style-type: none"> • Sistemas de Aquecimento, Ventilação e Ar Condicionado • Gás Propano • Sistemas hidráulicos • Eletricidade • Sistemas de desinfecção 			
Procedimentos de Segurança de Pessoal - TODAS AS INSTALAÇÕES	Sim	Não	N/A
São conduzidas verificações de antecedentes em potenciais funcionários antes da contratação?			
São exigidas verificações de antecedentes de funcionários sob contrato?			
Os funcionários recebem treinamentos sobre os procedimentos de segurança como parte de seu treinamento de orientação?			
Há procedimentos em vigor para garantir a clara identificação / reconhecimento de todos os funcionários?			
Há procedimentos de identificação em vigor para garantir a clara identificação / reconhecimento de funcionários e contratados temporários (inclusive de operários de construção, pessoal de limpeza e condutores de caminhões) na instalação?			
Há procedimentos em vigor para examinar os funcionários que entram no estabelecimento durante o horário comercial e não comercial?			
Há procedimentos em vigor para examinar a entrada de contratados no estabelecimento durante o horário comercial e não comercial?			
O acesso a áreas sigilosas da instalação é recusado a indivíduos que desempenham funções de trabalho como as de funcionários temporários, operários de construção, pessoal de limpeza, condutores de caminhões e contratados?			
Há procedimentos em vigor para garantir a clara identificação de pessoal com suas funções específicas?			
A instalação possui uma política sobre os itens (câmeras etc.) que funcionários ou visitantes podem trazer para a instalação?			
Há uma política em vigor sobre quais itens pessoais podem ou não podem ser permitidos dentro das áreas de armazenamento de alimentos, armazéns e produção?			
Se funcionários receberem armários para guardar bens pessoais, são conduzidas inspeções anunciadas e não anunciadas nos armários dos funcionários (dentro dos limites da legislação local)?			
Os funcionários são instruídos sobre o protocolo adequado para processar e relatar adulterações, doenças e outras ameaças?			
Produção de Alimentos - Fábricas e Unidades que Processam Alimentos	Sim	Não	N/A
O acesso às áreas de preparação e produção de produtos são restringidas exclusivamente a funcionários, visitantes acompanhantes e ao pessoal de inspeção reguladora?			
A mistura e a formação de lotes de produtos e ingredientes e outras operações onde grandes montantes de produto exposto são processados são monitoradas continuamente?			
As tubulações que processam e transferem produtos, água, óleo ou outros ingredientes são monitoradas para garantir a integridade?			
A integridade de embalagens de ingredientes é examinada para identificar adulterações antes do uso?			
São mantidos registros para garantir a capacidade de rastrear matérias-primas até os fornecedores?			
São mantidos registros para garantir a capacidade de rastrear produtos acabados até os vendedores?			

Segurança de Armazenamento - Armazéns, Fábricas e Unidades que processam alimentos	Sim	Não	N/A
O acesso a áreas de armazenamento de matérias-primas, inclusive refrigeradores de retenção. é restrito (por exemplo, como porta/portão trancados) a funcionários designados?			
Há um registro de acesso para áreas de armazenamento de matérias-primas?			
O acesso às áreas de armazenamento de ingredientes é restrito exclusivamente a funcionários designados?			
É mantido um registro de acesso para áreas de armazenamento de ingredientes?			
O acesso às áreas de armazenamento de produtos acabados é restrito aos funcionários designados?			
O acesso às instalações externas de armazenamento é restrito exclusivamente aos funcionários designados?			
São conduzidas inspeções periódicas de segurança nos armazéns e instalações de armazenamento (incluindo veículos de armazenamento temporário)?			
São mantidos registros sobre os resultados das inspeções de segurança na instalação?			
São mantidas embalagens e rótulos de produtos em uma área protegida para evitar roubos e uso indevido?			
O inventário de produtos acabados é verificado regularmente quanto a retiradas e acréscimos ao estoque existente?			
O acesso às áreas internas e externas de armazenamento de materiais perigosos/produtos químicos, tais como pesticidas, produtos químicos industriais, materiais de limpeza, saneantes e desinfetantes é restrito aos funcionários designados?			
As áreas de armazenamento de produtos químicos / materiais perigosos ficam separadas das áreas de produção do estabelecimento?			
É mantido inventário mensal dos materiais perigosos/produtos químicos?			
São investigadas imediatamente as discrepâncias no inventário de materiais perigosos/produtos químicos?			
As áreas de armazenamento de materiais perigosos/produtos químicos ficam separadas das áreas de estoque, armazenamento ou produção/preparação?			
Há um procedimento em vigor para receber e armazenar com segurança produtos químicos perigosos?			
Há um procedimento em vigor para controlar o descarte de produtos químicos perigosos?			
O acesso à entrada de tubulações de água e poços de água é restrito? (por exemplo, por porta / portão trancado(a) ou restringindo o acesso a funcionários designados)			
O acesso aos tanques de armazenamento de água potável é restrito?			
As tubulações de água potável são inspecionadas periodicamente quanto a uma possível adulteração?			
Laboratórios - Unidades com laboratórios preencherão esta seção.	Sim	Não	N/A
O acesso aos laboratórios é restrito (por exemplo, por porta trancada) aos funcionários designados?			
É mantido um registro de acesso para laboratórios?			
São conduzidas inspeções periódicas de segurança dos laboratórios?			
São mantidos registros sobre os resultados de inspeções de segurança?			
O inventário dos reagentes controlados é verificado regularmente quanto a retiradas e acréscimos não justificados ao estoque existente?			
Os procedimentos para relatar incidentes de falta de reagentes são revisados anualmente e atualizados conforme necessário?			
Embarque e Recebimento - Armazéns, Fábricas e Unidades que processam alimentos	Sim	Não	N/A
Os reboques nas dependências são mantidos com travas e/ou selos quando não estão sendo carregados ou descarregados?			
As entregas são monitoradas e controladas pelo pessoal de embarque e recebimento?			
Os embarques de saída do produto são selados com selos à prova de adulteração?			
Os números dos selos dos embarques de saída estão documentados nos documentos de embarque?			
Os caminhões de entrega que chegam são inspecionados quanto a atividades ou cargas incomuns?			
As credenciais e identidades de condutores são conferidas com uma carteira de habilitação válida expedida pelo governo?			
Há um depósito temporário para entregas que chegam antes da entrada na instalação?			
Os vendedores de rótulos e materiais de embalagem são selecionados levando em consideração as medidas de Food Defense implantadas pelos vendedores?			
O acesso às docas de carregamento é controlado de modo a evitar entregas não verificadas ou não autorizadas?			
É exigida notificação antecipada dos fornecedores (por telefone, e-mail ou fax) para todas as entregas que chegam?			
São investigadas imediatamente alterações suspeitas nos documentos de embarque?			
Todas as entregas são conferidas com a lista de entregas previstas?			

As entregas imprevistas são mantidas fora das dependências da instalação até a verificação?			
As entregas fora do horário comercial são aceitas?			
Se entregas fora do horário comercial forem aceitas, é exigido aviso prévio da entrega?			
Se entregas fora do horário comercial forem aceitas, é exigida a presença do indivíduo autorizado para verificar e receber a entrega?			
É verificada a integridade dos compartimentos internos do reboque e o empacotamento de lotes ou são feitas as verificações de segurança em trânsito para cargas fracionadas de caminhões (LTL) ou são verificados os embarques de cargas parciais de materiais?			
É verificada a integridade dos embarques de entradas de matérias-primas, ingredientes e produtos acabados nas docas de recebimento para comprovação da adulteração?			
É verificada a integridade dos embarques de entradas de matérias-primas, ingredientes e produtos acabados nas docas de recebimento para comprovação da adulteração?			