

	INSTRUCAO OPERACIONAL		Código do Documento I01-01006-IO0001	
			MANUAL DO FORNECEDOR	Vigência 26/08/22




Motivo da Revisão:	ATUALIZAÇÃO LEGISLAÇÕES.		
Elaborador:	ALINE TAYETTE MARTINHO	Data:	26/08/22
Aprovador:	ALINE TAKAHASHI	Data:	26/08/22
Homologador:		Data:	26/08/22
			Página: 1 de 13

	INSTRUÇÃO OPERACIONAL	Código do Documento I01-01006-IO0001		
MANUAL DO FORNECEDOR	Vigência 26/08/22	Validade 26/08/27	Revisão 013	

1 - Objetivo

Alinhar junto aos nossos fornecedores os procedimentos para venda de matérias primas, materiais de embalagens e materiais de contato direto atendendo nossa legislação nacional e a legislação de nossos clientes (exportações).

2 – Definições

- ✓ **Segurança de Alimentos:** conceito que indica que o alimento não causará dano ao consumidor quando preparado e/ ou consumido de acordo com seu uso intencional.
- ✓ **Boas Práticas de Fabricação (BPF) / Programa de Pré-requisitos (PPR):** condições básicas e atividades necessárias para manter um ambiente higiênico ao longo da cadeia produtiva de alimentos, adequadas para a produção, manipulação e suprimento de produtos finais seguros e de alimento seguro para o consumo humano.
- ✓ **Food Defense:** Defesa dos Alimentos – segurança de alimentos, bebidas e suas cadeias de suprimentos de todas as formas de ataque malicioso, incluindo ataques ideologicamente motivados, levando à contaminação de alimentos, injúria, falha no fornecimento e prejuízo à empresa.

3 - FORNECEDORES DE ALIMENTOS

3.1 - Legislações necessárias para o fornecimento de:

- ✓ **Matéria-Prima**

Atender legislações nacionais específicas para o produto / negócio e legislações relacionadas a presença de contaminantes em alimentos, incluindo:

Legislações gerais

Boas Práticas de Fabricação
Resolução RDC 275 de 21/10/2002
Portaria nº 326 de 30/07/1997

Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana
Resolução RDC nº 623, 09/03/22 - ANVISA

	INSTRUCAO OPERACIONAL		Código do Documento I01-01006-IO0001	
			MANUAL DO FORNECEDOR	Vigência 26/08/22

Microbiologia de Alimentos

Resolução RDC nº 724 de 01 de Julho de 2022

Instrução Normativa nº 161 de 01 de Julho de 2022

Pesticidas

Monografia de toxicologia da Anvisa

Codex Alimentarius

Contaminantes inorgânicos

Micotoxinas

RDC nº722, de 01 de Julho de 2022

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 160, de 01 de Julho de 2022

Rotulagem e declaração de alergênicos em alimentos embalados

RDC nº727, de 01 de Julho de 2022



- Para compra de outras matérias-primas é importante consultar a legislação pertinente.
- **Como critério de aceitação para limites microbiológicos e físico-químicos, serão considerados os valores mais restritivos (Especificação/Legislação).**

4 - FORNECEDORES DE EMBALAGENS E EQUIPAMENTOS

4.1 - Material de Embalagem e Materiais Plásticos e Elastômeros para Equipamentos ou contato direto com alimentos.

É importante que o fornecedor garanta que a embalagem primária fornecida garanta total proteção a matéria-prima fornecida e ao produto acabado que será acondicionado.

Os fornecedores de matéria-prima também devem atender as legislações nacionais para material de embalagem.

O material de embalagem não deve oferecer migração de pigmentos em caso de embalagens coloridas, metais pesados, odor, etc.

i. – Para aquisição de Máquinas e Equipamentos.

	INSTRUCAO OPERACIONAL		Código do Documento I01-01006-IO0001	
			MANUAL DO FORNECEDOR	Vigência 26/08/22

É importante quando aplicável solda sanitária e acabamento polido em partes com contato com o produto (conforme item 3 – RDC nº 20, 22/03/2007) não devem possuir acabamento em pintura.

Devem atender as normas de segurança pertinentes (NR 12 e NR 10).

Nota: o fechamento quanto a avaliação do equipamento novo deverá ser realizada na reunião da ESA (Equipe de Segurança de Alimentos) e registrada em ata.

4.2 - Regulamentos gerais sobre embalagens e materiais em contato com alimentos

[Resolução - RDC nº 91, de 11 de maio de 2001](#). Aprova o Regulamento Técnico “Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos”.

Adesivos para contato com alimentos

[Resolução - RDC nº 91, de 11 de maio de 2001](#). Aprova o Regulamento Técnico “Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos”.

Embalagens celulósicas

[Portaria nº 177, de 4 de março de 1999](#). Aprova o Regulamento Técnico "Disposições Gerais Para Embalagens e Equipamentos Celulósicos em Contato com Alimentos".

[Resolução - RDC nº 130, de 10 de maio de 2002](#). Altera o subitem 2.10 do item 2 da Portaria nº 177/99, de 04 de março de 1999.

[Resolução - RDC nº 129, de 10 de maio de 2002](#). Aprova o Regulamento Técnico sobre Material Celulósico Reciclado.

Embalagens elastoméricas

[Resolução nº 123, de 19 de junho de 2001](#). Aprova o Regulamento Técnico sobre Embalagens e Equipamentos Elastoméricos em Contato com Alimentos.

Embalagens metálicas

[Lei nº 9.832, de 14 de setembro de 1999](#). Proíbe o uso industrial de embalagens metálicas soldadas com liga de chumbo e estanho para acondicionamento de gêneros alimentícios, exceto para produtos secos ou desidratados.

[Resolução RDC nº 20, de 22 de março de 2007](#). Aprova o Regulamento Técnico sobre Disposições para Embalagens, Revestimentos, Utensílios, Tampas e Equipamentos Metálicos em Contato com Alimentos.

RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 498, DE 20 DE MAIO DE 2021

	INSTRUCAO OPERACIONAL	Código do Documento I01-01006-IO0001		
MANUAL DO FORNECEDOR	Vigência 26/08/22	Validade 26/08/27	Revisão 013	

Altera a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 20, de 22 de março de 2007, que aprova o regulamento técnico sobre disposições para embalagens, revestimentos, utensílios, tampas e equipamentos metálicos em contato com alimentos.

Embalagens plásticas

[Resolução nº 105, de 19 de maio de 1999.](#) Aprova o Regulamento Técnico “Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos”.

[Resolução RDC nº 51, de 26 de novembro de 2010.](#) Dispõe sobre migração em materiais, embalagens e equipamentos plásticos destinados a entrar em contato com alimentos.

[Resolução RDC nº 52, de 26 de novembro de 2010.](#) Dispõe sobre corantes em embalagens e equipamentos plásticos destinados a estar em contato com alimentos.

[Resolução RDC nº 56, de 16 de novembro de 2012.](#) Dispõe sobre a lista positiva de monômeros, outras substâncias iniciadoras e polímeros autorizados para a elaboração de embalagens e equipamentos plásticos em contato com alimentos.

Aditivos para embalagens plásticas

[Resolução - RDC nº 326, de 03 de dezembro de 2019.](#) Estabelece a lista positiva de aditivos destinados à elaboração de materiais plásticos e revestimentos poliméricos em contato com alimentos e dá outras providências.

5 – CERTIFICAÇÕES

Empresas fornecedoras certificadas em esquemas/normas voltadas para a Segurança de Alimentos em sua planta contribuem com a segurança de nossos produtos.

HACCP

FSSC 22000

BRC

ISO 22000

IFS



→ Para os laboratórios de análise físico-química e microbiológica.

	INSTRUÇÃO OPERACIONAL	Código do Documento I01-01006-IO0001		
MANUAL DO FORNECEDOR	Vigência 26/08/22	Validade 26/08/27	Revisão 013	

É importante que o fornecedor seja certificado em pelo menos uma das normas relacionadas à Segurança de Alimentos acima (ISO, FSSC, BRC, IFS) e seus laboratórios de análise acreditados ISO 17025.

Nota: Fornecedores que ainda não possuem certificação voltada para Segurança de Alimentos serão avaliados pelo formulário de Avaliação do Fornecedor e pelos Programas de Pré Requisitos (Boas Práticas de Fabricação) implementados em suas instalações.

6 – PARA FORNECER AO GRUPO CARINO

É importante que o fornecedor nos encaminhe os documentos abaixo (solicitados via e-mail) antes de ser iniciada a primeira compra:

6.1 – Documentos Necessários.

- Fornecedores de Matéria-prima

- Manual de fornecedores
- Ficha Técnica do insumo fornecido;
- Formulário de avaliação do fornecedor;
- Laudos de análise para Macro e Microscopia – (Para matérias-primas);
- Laudo de metais pesados;
- Laudo de pesticidas;
- Laudo de micotoxinas, caso seja pertinente;
- Laudo de microbiologia, caso seja pertinente;
- Laudo de antibióticos (para Leite e derivados), caso seja pertinente;
- FISPQ, caso seja pertinente;
- Laudo de migração total e específica para as embalagens primárias das MP;
- Responsável técnico (RT), caso seja pertinente;
- Licença de Funcionamento Sanitária (ANVISA) ou Ministério da Agricultura (MAPA), caso pertinente;
- Licença de Operação/Ambiental (CETESB/IBAMA);
- Alvará de funcionamento (Prefeitura).

➤ **Fornecedores de Material de Embalagem e Material de Contato Direto (Plásticos, Metal e Elastoméricos)**

- Manual de fornecedores
- Ficha Técnica do insumo fornecido;
- Formulário de avaliação do fornecedor;
- Laudo de migração total e específica;
- Responsável técnico (RT), caso seja pertinente;
- Licença de funcionamento (ANVISA ou Prefeitura).

	INSTRUCAO OPERACIONAL		Código do Documento I01-01006-IO0001	
			MANUAL DO FORNECEDOR	Vigência 26/08/22

➤ **Fornecedores de Produtos Químicos (Limpeza, Pintura, Lubrificação, Reagentes de Laboratório e Caldeira)**

- Ficha Técnica;
- FISPQ (Ficha de Segurança de Produtos Químicos) / Ficha de Emergência;
- Indicação de Grau Alimentício (Quando permitido entrar em contato com alimentos).

Nota: Para a compra de produtos esporádicos os critérios de documentação são os mesmos. Caso ocorra a necessidade de documentos mais específicos, serão solicitados junto ao fornecedor.

Os documentos acima fazem parte da lista de documentos referentes à renovação do cadastro do fornecedor em nosso banco de dados. Podendo sendo atualizado a cada três anos para formulários de avaliação do fornecedor, para laudos para matérias-primas e materiais de embalagem a solicitação é feita anual ou conforme validade do documento em questão. Para materiais de contato direto a solicitação dos documentos será realizada para cadastro do fornecedor (primeira compra) ou alteração de legislação relacionada.



Somente após o envio de todos os documentos ocorrerá à aprovação do fornecedor.

Os requisitos apontados acima fazem parte do Sistema de Gestão para Segurança de Alimentos conforme o esquema de certificação FSSC 22000 (ISO 22000 + ISO TS/22002:1 + Requisitos Adicionais).

7 - TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

➤ **Para os prestadores de serviço de transporte:**

- O veículo deve ser dedicado ao transporte de alimentos.
- O veículo deve estar em condições de garantir a integridade do produto transportado. Evitando possibilidade de fraudes na mercadoria (uso de lacres, cadeado, rastreabilidade, etc.). Estas medidas devem ser informadas ao Grupo Carino durante a contratação.
- O transporte não se limita apenas ao deslocamento dos alimentos. Inclui todas as operações relacionadas ao CARREGAMENTO e ao DESCARREGAMENTO dos produtos. Os cuidados durante essas operações têm importância fundamental para a garantia da segurança e qualidade dos produtos.

	INSTRUCAO OPERACIONAL	Código do Documento I01-01006-IO0001		
MANUAL DO FORNECEDOR	Vigência 26/08/22	Validade 26/08/27	Revisão 013	

- A cabine do condutor do veículo deve ser isolada da parte que contém os alimentos.
- A parte do veículo em contato com a carga deve ser revestida de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável, para impedir a contaminação e deterioração dos produtos.
- Se o alimento estiver apenas em sua embalagem primária (contato direto com o produto) não deverá ser transportado em contato direto com o piso do veículo.
- Quando a embalagem do alimento indicar: ele deve ser colocado sobre prateleiras ou similares, pallets ou slip sheet (se necessário removíveis), de forma a evitar contaminação.
- Os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (pallets, cortinas, divisórias móveis, espaçadores, calços, cordas, grampos, prateleiras, estrados, lona, plásticos, encerados) devem estar limpos, em boas condições (inclusive sem furos), para não contaminarem ou causarem danos ao produto.
- Deve-se evitar freadas bruscas e curvas em alta velocidade para que as bandejas não tombem, o que pode danificar as embalagens e os produtos
- A manutenção do piso e das laterais da carroceria deve ser periódica para evitar que lascas de madeira ou pregos possam danificar e contaminar os produtos.
- Caminhão com carroceria/vagão aberto pode ser utilizado para transporte de produtos que não exijam condições especiais, de acordo com as recomendações do fabricante (produtos não perecíveis, carga seca). Nesse caso, sugere fazer amarração e ENLONAMENTO completo da carga.

NOTA: MOTORISTAS E AJUDANTES DEVEM RECEBER TREINAMENTO ADEQUADO SOBRE OS CUIDADOS NO TRANSPORTE DE ALIMENTOS E SOBRE OS RISCOS DE CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO DOS PRODUTOS.

- Em se tratando de carga de latas, o veículo deve ser carregado colocando 1 palete por vez até completar o pedido, através de empilhadeira ou paleteira.
- A carroceria do caminhão não deve conter nenhum material estranho no seu interior, como por exemplo: pneus estepes, ferramentas, galões de combustível.



- Para transporte de alergênicos em caso de insumos com diferentes tipos de alergênicos os mesmos deverão estar separados com barreiras físicas de forma a garantir a ausência de contaminação cruzada.

	INSTRUCAO OPERACIONAL	Código do Documento I01-01006-IO0001		
MANUAL DO FORNECEDOR	Vigência 26/08/22	Validade 26/08/27	Revisão 013	

- O veículo e os insumos transportados devem evitar a possibilidade de fraude na mercadoria através do uso de lacres, cadeados, rastreadores, selagem da embalagem primária, fitas personalizadas, etc.

✓ DICAS

- Para melhor conservação da embalagem e do produto pode ser feito o envelopamento dos pallets, conforme o caso.
- No transporte de alimentos, seguir sempre as orientações do fabricante.
- Nunca transportar produtos **AVARIADOS** ou **VENCIDOS** em um mesmo carregamento que contenha produtos destinados à venda e consumo.
- Separar os diferentes tipos de alergênicos não colocando um sobre o outro. Utilize folhas de papelão limpas para separar a carga.

7.1 - Certificado de Vistoria e/ou Alvará Sanitário

- Os veículos de transporte de alimentos devem possuir Certificado de Vistoria e/ou Alvará Sanitário de acordo com a legislação vigente.
- É de responsabilidade do proprietário ou responsável pelo veículo de transporte, manter o Certificado de Vistoria e/ou Alvará Sanitário em consonância com a legislação vigente.

7.2- Limpeza e higiene do veículo

- Para limpeza dos veículos que transportam alimentos, devem-se usar produtos fabricados à base de ingredientes não tóxicos ou que não transmitam sabor ou odor, aprovados por órgãos competentes. Para os caminhões tanques.
- Em se tratando de caminhão baú, as portas devem permitir a adequada higienização e possuir vedação suficiente para impedir a entradas de insetos rasteiros e/ou voadores e manter a temperatura interna.
- A carroceria deve ser mantida limpa, seca e, se o caso, forrada adequadamente para evitar contaminação química ou microbiológica do alimento que está sendo transportado.

ATENÇÃO!

	INSTRUCAO OPERACIONAL	Código do Documento I01-01006-IO0001		
MANUAL DO FORNECEDOR	Vigência 26/08/22	Validade 26/08/27	Revisão 013	

Todos os veículos de entrega (frota própria ou locada) devem ser LIMPOS internamente antes de todo carregamento, e no caso de produtos não refrigerados/congelados, NÃO devem apresentar fontes de contaminação por pragas e/ou materiais estranhos.

7.3 - Cuidados com Produtos Perecíveis

- O resfriamento do container para o transporte de alimentos perecíveis deve ser efetuado antes do carregamento. A temperatura exterior pode ser a causa de variações de temperaturas prejudiciais à boa conservação dos produtos.
- O sistema de refrigeração deve assegurar condições de temperatura e umidade adequadas aos alimentos transportados, segundo recomendação do fabricante.
- Para produtos alimentares refrigerados e/ou congelados, o transportador deve controlar a temperatura para garantir que os alimentos sejam mantidos à temperatura recomendada pelo fabricante.

7.4 - Transporte compartilhado de alimentos com outros produtos

- **É PROIBIDO MANTER** no mesmo local ou **TRANSPORTAR** no mesmo veículo, **ALIMENTOS e PRODUTOS TÓXICOS** ou outras **SUBSTÂNCIAS** que possam comprometer a integridade dos alimentos, contaminá-los ou corrompê-los.
- O transporte de **ALIMENTOS** em conjunto com **OUTROS PRODUTOS** (exceto produtos tóxicos), numa mesma câmara de conservação, só é admitido no caso de alimentos compatíveis, ou seja, aqueles que em função da sua origem, características de conservação (temperatura e umidade) e embalagens de acondicionamento, não corram risco de contaminação cruzada durante o transporte.
- **É PROIBIDO** transportar matérias-primas para a indústria alimentícia e/ou alimentos conjuntamente com **PESSOAS E ANIMAIS**.
- Quando não houver compatibilidade para transporte dos **ALIMENTOS** no mesmo compartimento com **OUTROS PRODUTOS**, o transporte no mesmo veículo **PODERÁ** ser feito desde que este possua **ÁREAS DEVIDAMENTE ISOLADAS** (ambientes diferenciados) e que seja dotado de revestimentos internos de fácil limpeza, que aceitem a lavagem úmida e que não venham a absorver odores do baú.

	INSTRUCAO OPERACIONAL	Código do Documento I01-01006-IO0001		
MANUAL DO FORNECEDOR	Vigência 26/08/22	Validade 26/08/27	Revisão 013	

- As áreas isoladas devem conter divisórias instaladas de tal forma que vedem a passagem de odores aos demais ambientes. As divisórias podem ser móveis para permitir total flexibilidade às cargas a serem transportadas, mas é necessário acesso independente para cada ambiente.



- Cargas com diferentes necessidades de temperatura devem seguir as normas de compartimentação da câmara de conservação.
- Não transportar em conjunto alimentos refrigerados e cargas secas que possam sofrer alteração em razão da temperatura do ambiente.

7.5 – Motoristas e Ajudantes

Para entrada e permanência no Grupo Carino durante a etapa de carga ou descarga é importante que motoristas e ajudantes estejam atentos às regras de Boas Práticas aplicadas pelo Grupo Carino.

- Retirar Adornos e Adereços como brincos, anéis, piercing, correntes, relógios e pulseiras;
- Cabelos devem estar totalmente protegidos pela touca, ao adentrar as áreas de recebimento de materiais (pátio interno ou docas de recebimento/expedição);
- Não fumar nas áreas internas da empresa;
- Não é permitido realizar refeições nas dependências da Empresa. Ao utilizar o estacionamento para refeições, recolher os restos de alimentos e o lixo e depositar em lixeiras.
- Aparelhos eletrônicos (celular, máquina fotográfica) não são permitidos nas dependências internas;
- Utilize roupas adequadas (camiseta/camisa, calças e sapatos fechados). Não é permitido o uso de chinelos e bermudas/shorts ou camisetas regatas tipo cava larga;
- É proibido entrada nas dependências da empresa sem o acompanhamento do setor interno responsável pela contratação do serviço;
- Não cuspir ou escarrar nas áreas internas;
- Utilizar somente o sanitário destinado ao uso de terceiros.

8 – CÓDIGO DE CONDUTA ENTRE FORNECEDORES E COLABORADORES DO GRUPO CARINO

8.1 – Presentes

	INSTRUCAO OPERACIONAL	Código do Documento I01-01006-IO0001		
MANUAL DO FORNECEDOR	Vigência 26/08/22	Validade 26/08/27	Revisão 013	

Os Fornecedores não devem oferecer nenhum tipo de presente aos colaboradores do Grupo Carino, seja em moeda corrente, brindes, viagens, refeições, entre outros benefícios. As cortesias ou brindes porventura recebidos não poderão ser considerados de caráter pessoal, cabendo a Direção do Grupo Carino decidir o destino.

8.2 - Corrupção

Os Fornecedores não devem tolerar, permitir ou vincular-se à prática de suborno, corrupção ou quaisquer práticas ilegais, envolvendo colaboradores do Grupo Carino ou outros agentes participantes da relação comercial.

8.3 - Conflitos de Interesse

Os Fornecedores devem evitar quaisquer transações, negócios ou situações que possam gerar ou caracterizar conflito de interesse em relação aos colaboradores do Grupo Carino.

8.4 - Relação Interpessoal

As pessoas envolvidas nesta relação comercial devem sempre ser tratadas com dignidade e respeito, desde início das tratativas de compra e venda até a conclusão deste procedimento, com a entrega do produto ou serviço fruto desta comercialização.

IMPORTANTE:

Nas negociações entre Fornecedores e Compradores do Grupo Carino, é esperado que as mesmas sejam conduzidas com transparência, assegurando que haja oportunidade de competição entre os Fornecedores aprovados e de uma avaliação completa e imparcial das propostas.

8.5 - Informação Confidencial

Os Fornecedores não devem divulgar informação confidencial do Grupo Carino. Na dúvida sobre a natureza da informação e a necessidade de veiculação da mesma, requerer a autorização dirigindo a solicitação à Direção do Grupo Carino. A mesma atitude é esperada dos colaboradores do Grupo Carino em relação aos Fornecedores.

Se tiver conhecimento que qualquer um destes padrões esteja sendo violado, envie e-mail diretamente à Direção do Grupo Carino pelo seguinte endereço eletrônico: denuncias@carino.com.br

	INSTRUCAO OPERACIONAL	Código do Documento I01-01006-IO0001		
MANUAL DO FORNECEDOR	Vigência 26/08/22	Validade 26/08/27	Revisão 013	

Aceite de Recebimento

Eu, _____ representante da empresa
_____, CNPJ nº _____ e I.E nº _____
_____, localizada _____ confirmo
o recebimento Manual do Fornecedor enviado pelo Grupo Carino e declaro estar de acordo com as
informações nele contida e estarei divulgando seu conteúdo aos setores relacionados da empresa.

Sem mais para o momento,

Ass. responsável (Fornecedor)
Nome:
Cargo:
Data: ____/____/____

Nota: Devolver esta página preenchida e carimbada.