



HACCP Compliance Audits: The Role of the Regulator

Ahmed Al Kaabi

HACCP for Catering Project Team

HACCP Inspector Training Coordinator

ADFCA Policy

- A planned process of transition from 'inspection' to 'audit'.
- Voluntary
- Grace period

جهاز أبوظبي لرقابة الغذائية
المدير العام

**قرار المدير العام
لجهاز أبوظبي لرقابة الغذائية
رقم (11) لسنة 2011
بشأن المهمل الزمنية لتطبيق مواد النظام رقم (6) لسنة 2010**

المدير العام،
بعد الإطلاع على:

- القانون رقم 2 لسنة 2005 بشأن إنشاء جهاز أبوظبي لرقابة الغذائية وتعديلاته،
- وعلى قرار سمو رئيس مجلس إدارة الجهاز رقم 2 لسنة 2006 بشأن تعيين مدير عام لجهاز أبوظبي لرقابة الغذائية،
- وعلى القانون رقم 2 لسنة 2008 بشأن الغذاء في إمارة أبوظبي والأنظمة الصادرة عنه،
- وعلى النظام رقم 3 لسنة 2008 بشأن تتبع واسترداد الأغذية،
- وعلى النظام رقم 6 لسنة 2010 بشأن صحة الغذاء خلال مراحل التسلسل الغذائية (ويشار إليه فيما بعد بالنظام) ،

وبناءً على مقتضات المصلحة العامة ،

تقرر الآتي:

المادة الأولى

يلتزم مسؤول المنشأة الغذائية بتطبيق أحكام المادتين (4) و (102) من النظام خلال مهلة زمنية منهاها ستة أشهر من تاريخ صدور هذا القرار.

1

جهاز أبوظبي لرقابة الغذائية
المدير العام

المادة الثانية

1- يلتزم مسؤول المنشأة الغذائية بتطبيق حكم المادة (23) من النظام والمتعلق بعملية تسجيل درجة حرارة الهواء في الجزء الأكثر برودة خلال مهلة زمنية منهاها عام واحد من تاريخ صدور هذا القرار.

2- يلتزم مسؤول المنشأة الغذائية بتطبيق حكم المادة (78) من النظام والمتعلق بعملية رصد وتسجيل درجات الحرارة خلال فترة النقل مع الاحتفاظ بالسجلات لمدة سنة واحدة، وذلك خلال مهلة زمنية منهاها عام واحد من تاريخ صدور هذا القرار.

3- يلتزم مسؤول المنشأة الغذائية بتطبيق حكم المادة (80) من النظام والمتعلق بشرط أن تكون الحاويات موسومة بمعلامة " الغذاء فقط " بشكل واضح باللغتين العربية والإنكليزية حسب الحاجة، وغير قابلة للإزالة وموضحة استخدام هذه الحاويات لمعايير نقل الغذاء خلال مهلة زمنية منهاها عام واحد من تاريخ صدور هذا القرار .

4- يلتزم مسؤول المنشأة الغذائية بتطبيق أحكام المواد أرقام (82)، (83)، (84) و (85) من النظام خلال مهلة زمنية منهاها عام واحد من تاريخ صدور هذا القرار.

المادة الثالثة

تطبق أحكام المواد أرقام (100)، (101) و (103) من النظام على جميع المصانع الغذائية وحقن الدرجة الرابعة والخامسة من تاريخ صدور هذا القرار، أما فيما يخص باقي المنشآت الغذائية فيتم تطبيق أحكام هذه المواد بشأنها خلال مدة زمنية تحدد لاحقاً.

المادة الرابعة

يسرى هذا القرار من تاريخ صدوره، وعلى جميع الجهات المعنية تنفيذة كل فيما يخصه.

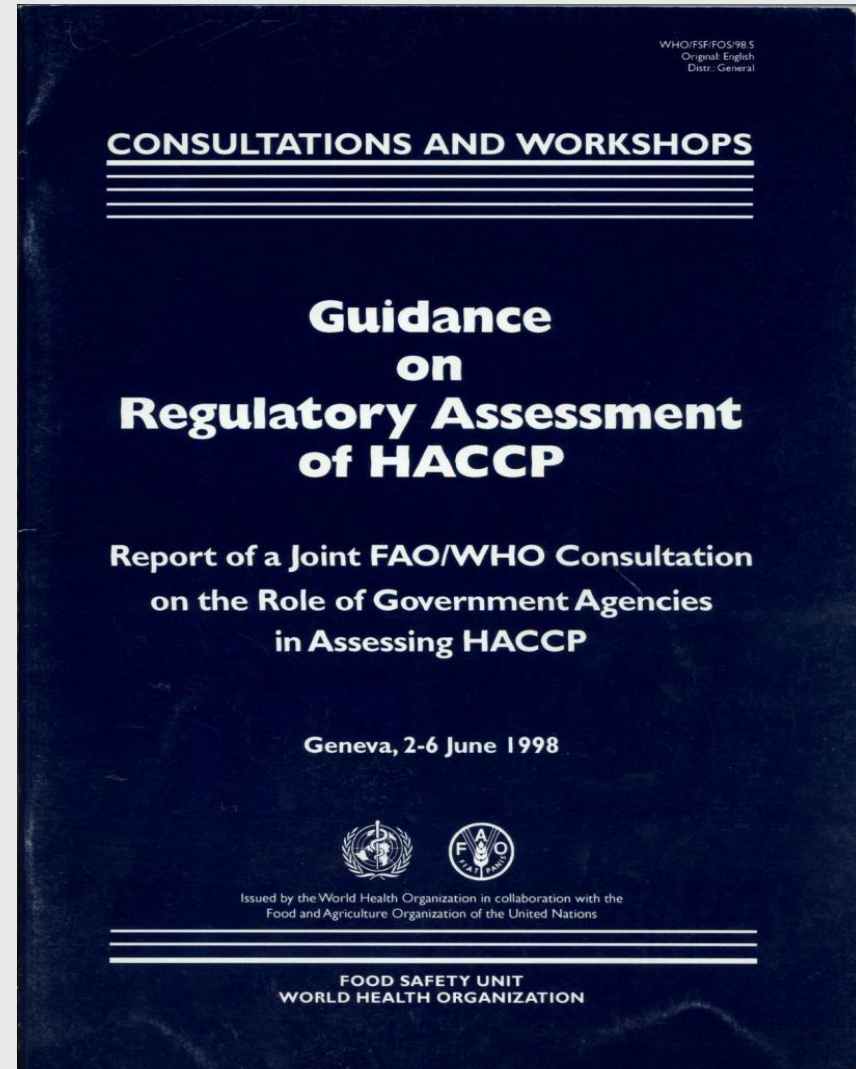

رئيس مجلس إدارة الجهاز
المدير العام

صدر في أبوظبي -
تاريخ : 25 ربيع الآخر 1432هـ -
الرقم: 28 فبراير 2011م

2

Evaluating Compliance

- ADFCA following international best practice (WHO)
- Government agencies ... are responsible for assessing HACCP and need to obtain evidence that the 7 principles are applied effectively



Who will audit?

Legal requirements for FSMS

Regulatory responsibility
to evaluate compliance

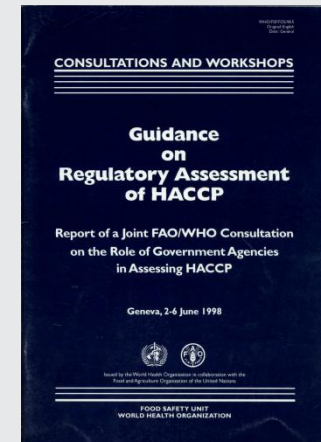
Compliance
Audits

External
Resources

Internal
Resources

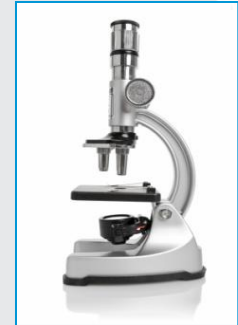
Internal Resources: Food Inspectors

- Most Governments evaluate regulatory compliance internally.
- A team of 'FSMS auditors' will be responsible for assessing compliance with Food Safety Management System Requirements
- Training requirements?



Compliance Audits?

Two key questions to satisfy:



Are the controls and limits within the plan technically **valid**?

Are the controls within the plan being **complied** with in practice?



Inspection



Audit

- A change for all everyone
 - The inspectors
 - Change in ‘role’
 - Most inspectors prefer the role of auditor
 - Adviser , consultant ...



Inspection



Audit

The business

- Has to take responsibility
- Identify who is in charge of food safety?
- Ensure appropriate documents and records are in place



'Inspection' versus 'Audit'

... You must
do this!

How do you
manage this
risk?

Finding evidence of compliance?

Past

Documents
Records

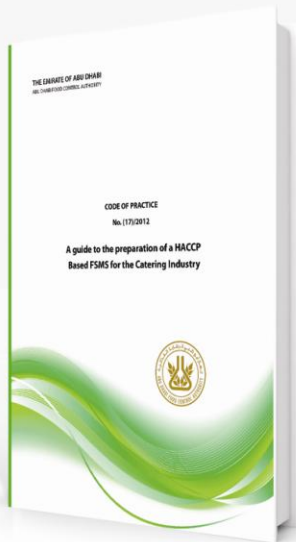
Present

Documents
Records
Observations

Future

Interviews
with manager

ADFCA Audit “Protocol”



- Ref: ‘ADFCA HACCP Standard’ {CoP}
- Observation of food safety practices
- Assessment of food safety documents & records
- Assessment of commitment of manager (chef) & food safety culture of the business

Checklist of ADFCA Requirements

- Business Structure
- Roles & responsibilities
- Client contracts
- Kitchen Practices**
- GHP
- HACCP
- Management Practices**
- Supplier Contracts
- Stock control
- Receiving
- Transport & delivery
- Control of allergens
- Calibration
- Training
- Traceability
- Verification
- Document control

Code of Practice Section	Ref	ADFCA requirements	
		Documents	Records
Hotel details			
Business Structure		Operational Chart	
Roles & responsibilities		Organizational Chart Job descriptions Kitchen FS Managers)	
Client contracts		Food safety data for each contract Individual Menus	
Kitchen Practice			
GHP		SOPs Validation data Supporting documents	Cleaning & Maintenance Schedules Daily kitchen records Daily records of problems & corrective actions
HACCP		SOPs Validation data Supporting documents	Daily kitchen monitoring records Daily records of problems & corrective actions
Management Practice			
Supplier Contracts		SOP Specifications	Approved Supplier List Approved supplier approval criteria for supplies critical to food safety
Stock control		SOP Technical data Labels in use	Daily records of problems & corrective actions
Receiving		SOP(s) Validation	Delivery records Daily records of problems & corrective actions
Transport & delivery		SOP(s) Vehicle Permits	Transport records (Evidence of temperature maintenance throughout journeys)
Control of allergens		SOP	Records of problems & corrective actions. Additional checks identified in procedures.
Calibration		SOP Purchasing specifications Manufacturer's instructions	Records of calibration
Training		Details of relevant internal & external training.	EFST SOPs Any other relevant training.
Traceability		SOPs Supplier lists	Invoices Stock control data (see above) Recall data sheets
Verification		SOPs (internal audit) SOP (selection of external auditors)	Audit records (internal & external) Other verification activities
Document control		Procedures to ensure documents and records are up-to-date and accurate at all times.	Method of internal review of effectiveness of document review procedures.

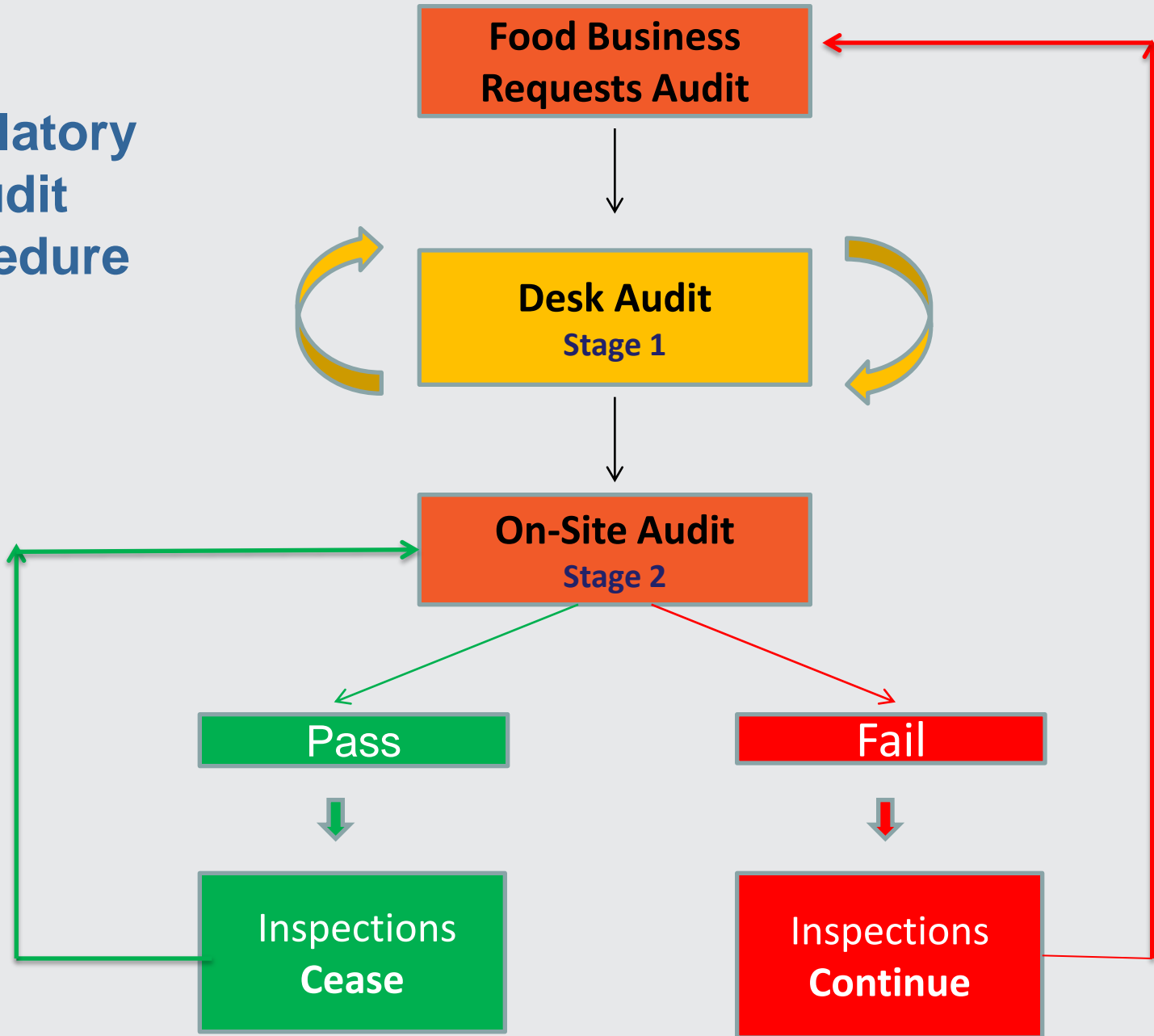
Methodology

Staged process

- Businesses with FSMS can apply for verification audit
- Desk Audit of documents/records with HACCP team
- Full on-site visit for business 'units'
 - 1-3 days (depending on size)
- Pass , fail or hold
- Opportunity to put corrective action into place
- Subsequent surveillance audits

Regulatory Audit Procedure

Surveillance Audits





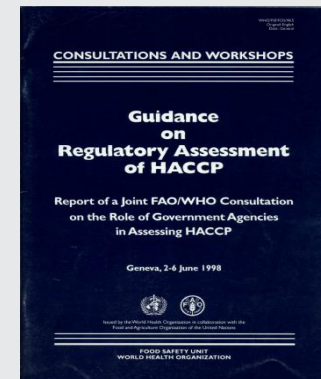
Internal Capacity Building

Training Inspectors

*“**Governments must train** the staff responsible for HACCP...An important issue is the mindset and **skills of inspectors** which need to be adapted to ensure they can **assess the effectiveness of HACCP systems** in food businesses and **rely less on traditional inspection methods.**”* FAO/WHO.

Skills Required

- Knowledge/experience of HACCP methodologies & prerequisites
 - Manufacturing, agronomy, catering
- Technical ability (food science degree or equivalent) to check validity of control measures
- Knowledge/experience of auditing methodologies
- Knowledge / experience of industry processes
- Knowledge of relevant industry Codes of Practice, legal requirements etc.



Auditor Training

Based on current international best practice within the field of HACCP-based FSMS education and training. [FAO course materials / approval]

Stage 1

- Module 1 Food Safety Management Systems
- Module 2 Auditing Food Safety Management Systems

Stage 2

- On-the-job training as part of audit team
- (6 months +)
- Lead auditors also completing MSc HACCP (HCT)





THANK YOU