

Food Safety Compliance training

Internal audits and annual QA reports



With our Food Safety Compliance for QA managers training we go back to the basics, the foundation to properly fulfill the complex function of a QA manager, now and in the future.

Contents

1. Food Management
2. Real-time Food Safety Compliance
3. iMIS Food 2020



A decorative background element consisting of multiple overlapping, wavy lines in various shades of light blue, creating a sense of motion and depth across the middle of the slide.

Food Management

Food Management

- Dynamic playing field
- 2000 quality requirements
- 100 suppliers
- 100 customers
- 100 employees
- 400 legislative changes



Standards

- Quality:
 - BRC
 - IFS
 - FSSC22000
 - SQF
 - Dutch HACCP
 - Quality marks such as HALAL, SKAL, UTZ
- Environment: ISO14001
- Occupational health and safety: ISO45001
- Corporate Social Responsibility:
 - CSR Performance Ladder (ISO26000)



Standards

- Food Production parameters
 - Product
 - Process
 - Person
 - Production area
- Food Defense
- Food Fraud
- Not just for production: traders too
 - HACCP of the entire chain
- Retail customer? 2 CI's and 2 Certificates!
- ZZP auditors...
- SKAL <-> NVWA <-> EDP audit

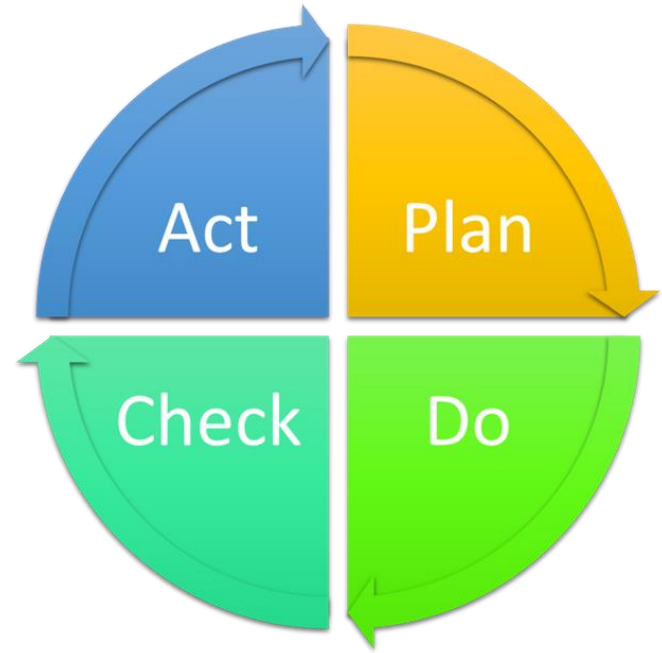


Food Safety Compliance management

Management of business performance, demand and supply relations, legislation and certification with regard to Food Safety, taking into specifications, quality activities, traceability and assessment.

	Specifications	Quality activities	Traceability	Assessment
	Requesting, drawing up, issuing and securing specifications regarding raw materials, semi-finished products, processes and end products, with which legislation, quality standards and customer requirements are met.	Drawing up, complying with and guaranteeing product and process parameters through procedures, job descriptions and responsibilities with which legislation, quality standards and customer requirements are met.	Registering all information flows and related actions regarding raw materials, semi-finished products, processes and end products, with which legislation, quality standards and customer requirements are met (transparency and consumer intimacy).	Testing whether the product and process parameters and the related procedures, job descriptions and responsibilities meet legislation, the quality standards and customer requirements that are set.
<h3>Quality Standards</h3>				
Certification	Standard requirements	Operational framework	Test, certification body informed	HACCP, TACCP, VACCP, standard based practice
<h3>Customers & Consumers</h3>				
Demand Relationships	Product, process requirements	Demand Information Center	Products, specifications	Customer satisfaction, consumer needs
<h3>Food Company</h3>				
Food Company	Product, process and people requirements	Training, support, procedures, quality documents and database	Ingredients, semi-products, final products	Business System
<h3>Suppliers</h3>				
Supply Relationships	Product, process and people requirements	Supply Information Center	Raw materials, services, specifications	Supplier selection and performance
<h3>Legislation</h3>				
Legislation	Legal requirements	HACCP and prerequisite program	Food Safety Authority informed	HACCP, legal based practice

Continuous
improvement!



iMIS Food Helpdesk: the support

- Content
 - Legislation & hazard study
 - Quality standards
 - Control rounds
 - Labeling & Specifications
 - Available 24 hours a day for recalls
- Software
 - Support in using the software
 - Remote takeover of PCs
 - Import and export of data
 - Company-specific reports
 - Handheld use, scanning and labeling



In which field do we operate?

- Dynamic playing field
- 2000 quality requirements
- 100 suppliers
- 100 customers
- 100 employees
- 400 legislative changes



Goals for Food Management:

- Brand protection
 - Legal compliance (license to operate)
 - Quality standard compliance (license to sell)
 - Peace of mind (license to chill)
- Quality
 - Real-time Food Quality Assurance
 - Building Food Quality history
 - Improving in-house Food Quality capabilities
- Efficiency
 - Opportunities for integral cost-saving
 - Flexibility: Organised for Food Quality dynamics
- Effectiveness
 - Real-time management of
 - Specifications
 - Quality activity
 - Traceability
 - Assessment



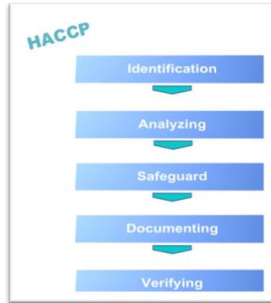
Quality Standards



Certification Management

IFS Standard requirements

1. Quality system
- 1.2 HACCP system
2. Management responsibility
3. Resource Management
4. Product control
5. Measurements, analysis, improvements



BRC Standard requirements

1. HACCP system
2. Quality system
3. Standards for the factory environment
4. Product control
5. Process control
6. Staff

QUALITY STANDARDS

EFQM	SQF	HACCP
INK	Eurepgap	BRC
ISO9001:2000	GMP Animal Feed	IFS
ISO17025	AIB	EFSSIS

ACCREDITATIONAL BODIES

CERTIFICATION BODIES

CUSTOMERS

CONSUMERS

Retail Organisations
Food Service
Wholesalers and Trade
Food Manufacturers
Out of Home Outlets
Hospitals

Habits, Attitudes
Preferences
Allergens
Quality Needs
Information Needs

FOOD AND DRINK FACTORY

FOOD & DRINK MANAGEMENT

LABORATORIES

PRODUCT SUPPLIERS

SERVICE SUPPLIERS

Microbiological
Analytical

Raw materials
Equipment
Packaging
Machines

Cleaning and Hygiene
Pest Control
Measurements
Cooling Systems

GOVERNMENT CONTROL BODIES

Global
International
National
Where appropriate

General Food Law
Codex Alimentarius

LEGISLATIONS

Customers & Consumers



Demand Relationship Management (DRM)



QUALITY STANDARDS

EFQM	SQF	HACCP
INK	Eurepgap	BRC
ISO9001:2000	GMP Animal Feed	IFS
ISO17025	AIB	EFSA

ACCREDITATIONAL BODIES

CERTIFICATION BODIES

CUSTOMERS

CONSUMERS

Retail Organisations
Food Service
Wholesalers and Trade
Food Manufacturers
Out of Home Outlets
Hospitals

Habits, Attitudes
Preferences
Allergens
Quality Needs
Information Needs

FOOD AND DRINK FACTORY

FOOD & DRINK MANAGEMENT

LABORATORIES

PRODUCT SUPPLIERS

SERVICE SUPPLIERS

Microbiological
Analytical

Raw materials
Equipment
Packaging
Machines

Cleaning and Hygiene
Pest Control
Measurements
Cooling Systems

GOVERNMENT CONTROL BODIES

Global
International
National
Where appropriate

General Food Law
Codex Alimentarius

LEGISLATIONS

Food and Drink Management



Business Performance Management (BPM)



QUALITY STANDARDS

EFQM	SQF	HACCP
INK	Eurepgap	BRC
ISO9001:2000	GMP Animal Feed	IFS
ISO17025	AIB	EFSA

ACCREDITATIONAL BODIES

CERTIFICATION BODIES

CUSTOMERS

CONSUMERS

Retail Organisations
Food Service
Wholesalers and Trade
Food Manufacturers
Out of Home Outlets
Hospitals

Habits, Attitudes
Preferences
Allergens
Quality Needs
Information Needs

FOOD AND DRINK FACTORY

FOOD & DRINK MANAGEMENT

LABORATORIES

PRODUCT SUPPLIERS

SERVICE SUPPLIERS

Microbiological
Analytical

Raw materials
Equipment
Packaging
Machines

Cleaning and Hygiene
Pest Control
Measurements
Cooling Systems

GOVERNMENT CONTROL BODIES

Global
International
National
Where appropriate

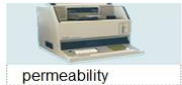
General Food Law
Codex Alimentarius

LEGISLATIONS

Suppliers



Supply Relationship Management (SRM)



QUALITY STANDARDS

EFQM	SQF	HACCP
INK	Eurepgap	BRC
ISO9001:2000	GMP Animal Feed	IFS
ISO17025	AIB	EFSA

ACCREDITATIONAL BODIES

CERTIFICATION BODIES

CUSTOMERS

Retail Organisations
Food Service
Wholesalers and Trade
Food Manufacturers
Out of Home Outlets
Hospitals

CONSUMERS

Habits, Attitudes
Preferences
Allergens
Quality Needs
Information Needs

FOOD AND DRINK FACTORY

FOOD & DRINK MANAGEMENT

LABORATORIES

Microbiological
Analytical

PRODUCT SUPPLIERS

Raw materials
Equipment
Packaging
Machines

SERVICE SUPPLIERS

Cleaning and Hygiene
Pest Control
Measurements
Cooling Systems

GOVERNMENT CONTROL BODIES

Global
International
National
Where appropriate

General Food Law
Codex Alimentarius

LEGISLATIONS



Government and Legislation



Legislation Management



QUALITY STANDARDS

EFQM	SQF	HACCP
INK	Eurepgap	BRC
ISO9001:2000	GMP Animal Feed	IFS
ISO17025	AIB	EFSA

ACCREDITATIONAL BODIES

CERTIFICATION BODIES

CUSTOMERS

CONSUMERS

Retail Organisations
Food Service
Wholesalers and Trade
Food Manufacturers
Out of Home Outlets
Hospitals

Habits, Attitudes
Preferences
Allergens
Quality Needs
Information Needs

FOOD AND DRINK FACTORY

FOOD & DRINK MANAGEMENT

LABORATORIES

PRODUCT SUPPLIERS

SERVICE SUPPLIERS

Microbiological
Analytical

Raw materials
Equipment
Packaging
Machines

Cleaning and Hygiene
Pest Control
Measurements
Cooling Systems

GOVERNMENT CONTROL BODIES

Global
International
National
Where appropriate

General Food Law
Codex Alimentarius

LEGISLATIONS

4 aspects recur in all groups:

- Specifications
- Traceability
- Quality activities
- Assessment



QUALITY STANDARDS

EFQM	SQF	HACCP
INK	Eurepgap	BRC
ISO9001:2000	GMP Animal Feed	IFS
ISO17025	AIB	EFSIS

ACCREDITATIONAL BODIES

CERTIFICATION BODIES

CUSTOMERS

CONSUMERS

Retail Organisations	Habits, Attitudes
Food Service	Preferences
Wholesalers and Trade	Allergens
Food Manufacturers	Quality Needs
Out of Home Outlets	Information Needs
Hospitals	

FOOD AND DRINK FACTORY

FOOD & DRINK MANAGEMENT

**INTERNAL
AUDIT**

LABORATORIES

PRODUCT SUPPLIERS

SERVICE SUPPLIERS

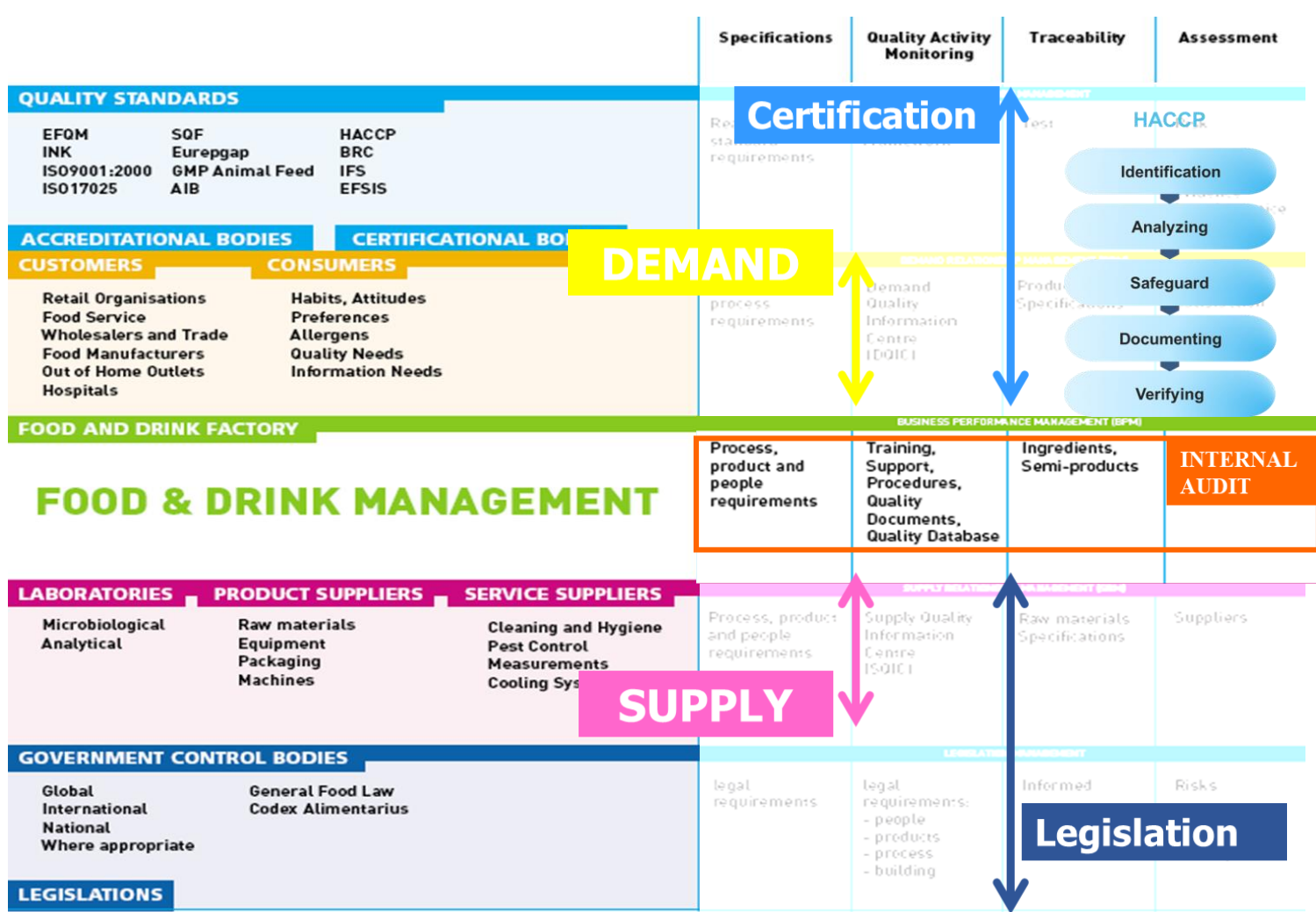
Microbiological	Raw materials	Cleaning and Hygiene
Analytical	Equipment	Pest Control
	Packaging	Measurements
	Machines	Cooling Systems

GOVERNMENT CONTROL BODIES

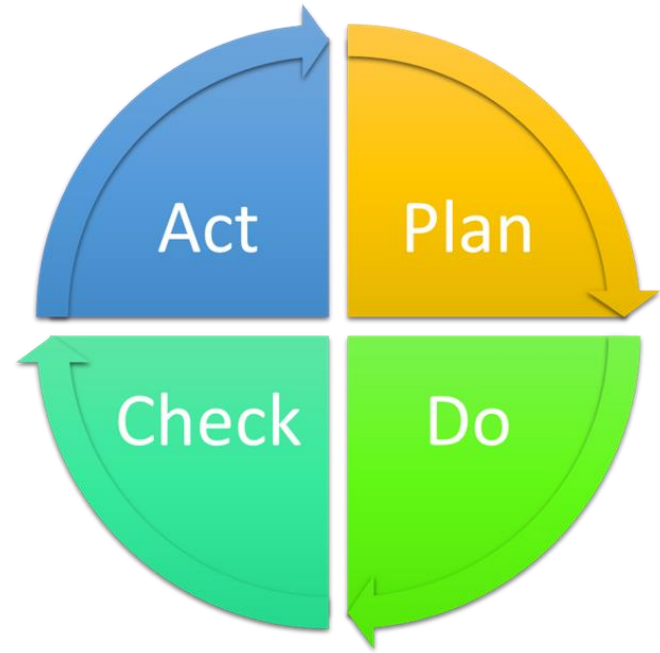
Global	General Food Law
International	Codex Alimentarius
National	
Where appropriate	

LEGISLATIONS

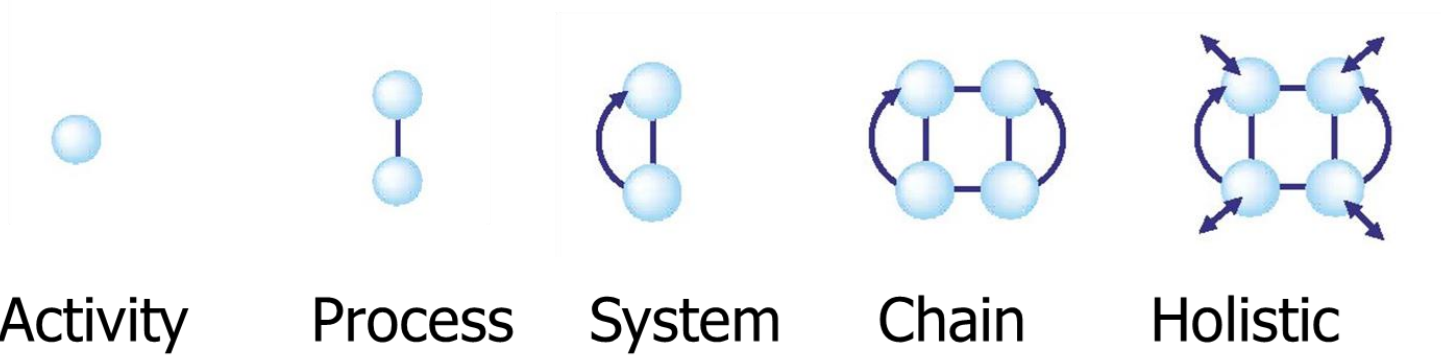
			Specifications	Quality Activity Monitoring	Traceability	Assessment
QUALITY STANDARDS			CERTIFICATION MANAGEMENT			
EFQM INK ISO9001:2000 ISO17025	SQF Eurepgap GMP Animal Feed AIB	HACCP BRC IFS EFSIS	Real time standard requirements	Operational Framework	Test	Risk Quality Standard evidence based practice
ACCREDITATIONAL BODIES		CERTIFICATION BODIES				
CUSTOMERS			DEMAND RELATIONSHIP MANAGEMENT (DRM)			
Retail Organisations Food Service Wholesalers and Trade Food Manufacturers Out of Home Outlets Hospitals		Consumers Habits, Attitudes Preferences Allergens Quality Needs Information Needs		Product, process requirements	Demand Quality Information Centre (DQIC)	Products Specifications Customer Satisfaction Consumer Needs
FOOD AND DRINK FACTORY			BUSINESS PERFORMANCE MANAGEMENT (BPM)			
FOOD & DRINK MANAGEMENT			Process, product and people requirements	Training, Support, Procedures, Quality Documents, Quality Database	Ingredients, Semi-products	INTERNAL AUDIT
LABORATORIES			SUPPLY RELATIONSHIP MANAGEMENT (SRM)			
Microbiological Analytical	Raw materials Equipment Packaging Machines	Cleaning and Hygiene Pest Control Measurements Cooling Systems	Process, product and people requirements	Supply Quality Information Centre (SQIC)	Raw materials Specifications	Suppliers
GOVERNMENT CONTROL BODIES			LEGISLATION MANAGEMENT			
Global International National Where appropriate	General Food Law Codex Alimentarius		legal requirements	legal requirements: - people - products - process - building	Informed	Risks Legal evidence based practice
LEGISLATIONS						



Continuous
improvement!

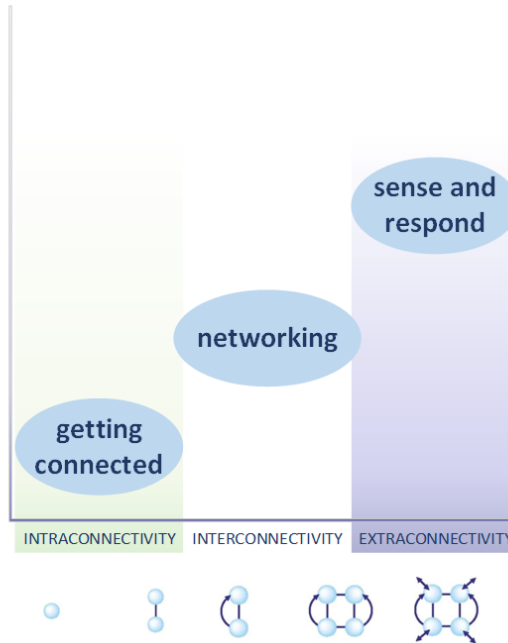


Phases of connectivity



Ad hoc or totally integrated?

- Knowing that something will happen.
- Knowing why something happens.
- Knowing that something is happening.
- Knowing that something has happened.



Phases of connectivity



Contents

1. Preface
2. Standards and Definitions
3. Auditors and audited
4. Audit execution
5. Reporting and follow-up



Why an internal audit?

- Part of the measurement system
- Check whether the company “does what it says”
- Verification of
 - Performance indicators
 - Demonstrable evidence
- Input for analysis
 - Reporting to management
 - Improvement actions
- Support continuous improvement
- Obligation from QA standards

Internal audit

- Yes
 - Measuring instrument
 - Organized and systematic
 - Snapshot
 - Open collaboration
- No
 - Looking for culprits, detecting mistakes
 - Examination
 - Stress exercise



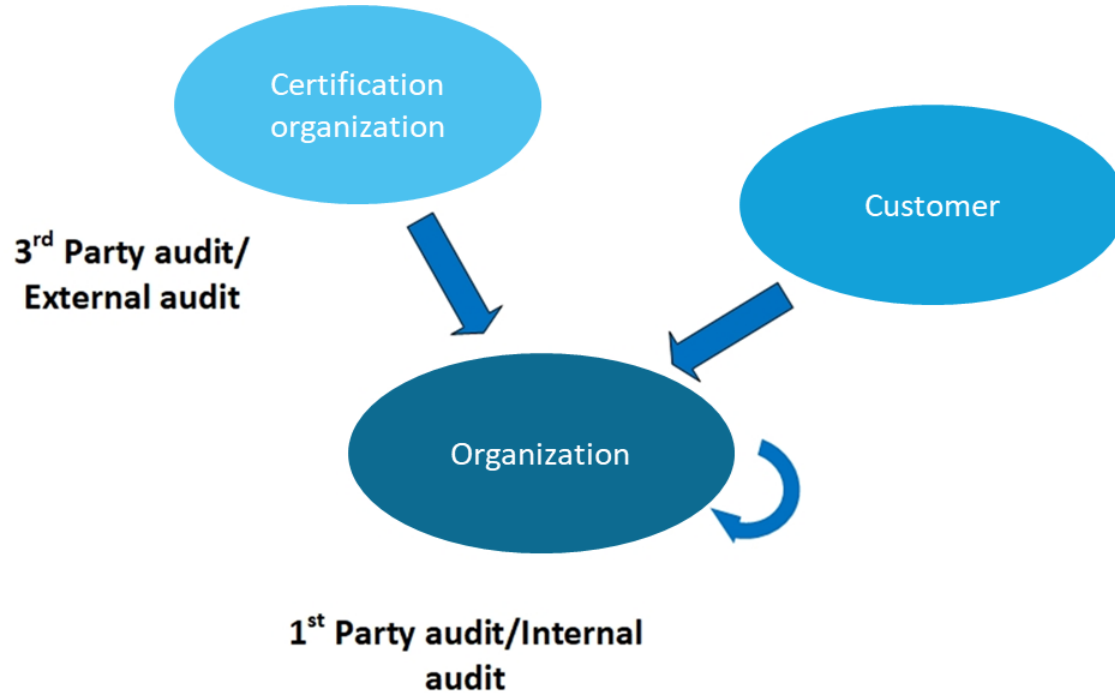
Standards and definitions



Standards and Definitions

- Audit
 - Systematic, independent and documented process for obtaining audit evidence and evaluating it objectively to determine the extent to which agreed audit criteria have been met
- Audit evidence
 - Records, statements based on facts or other information relevant to the audit criteria and verifiable
- Audit criteria
 - Set of policies, procedures or requirements used as a reference

Audit types



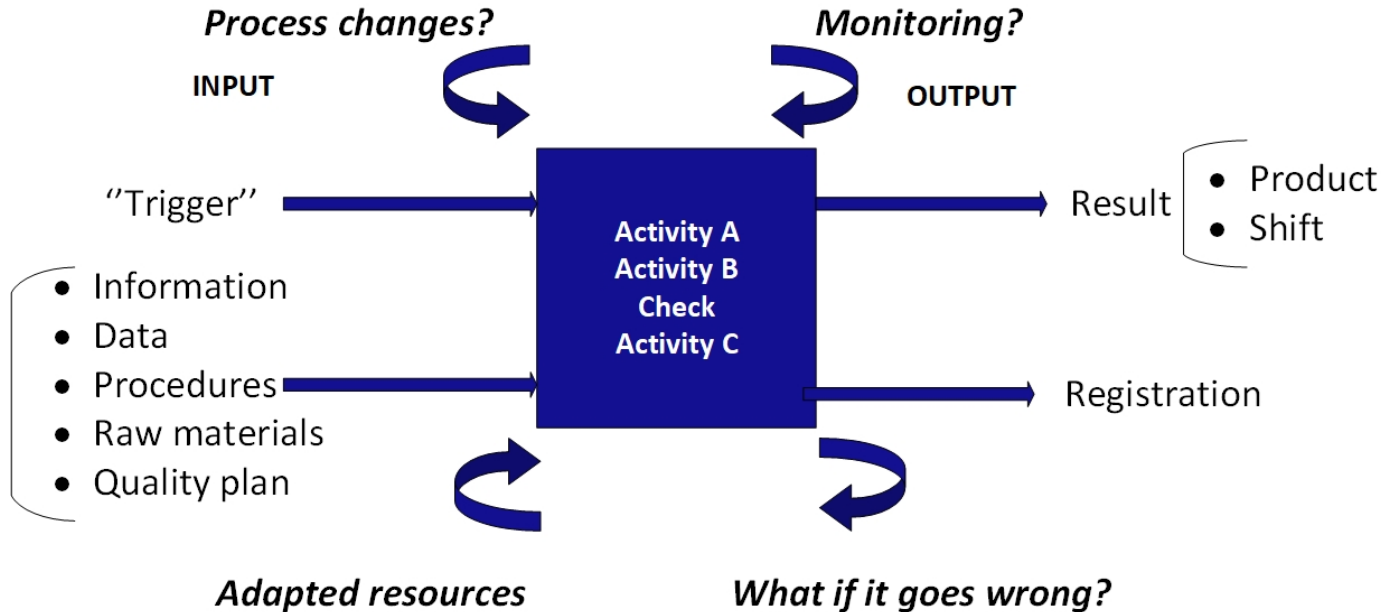
Audit methodologies

- Procedure targeted
- Process oriented
- Product- or service oriented
- Department-oriented
- Inspection rounds
- Document evaluation

Evaluation of the process

- Four basic questions:
 - Have the processes been identified and defined in a relevant way?
 - Have the responsibilities been assigned?
 - Have the procedures been implemented and kept up to date?
 - Are the procedures effective to achieve the stated results?

Auditing of processes





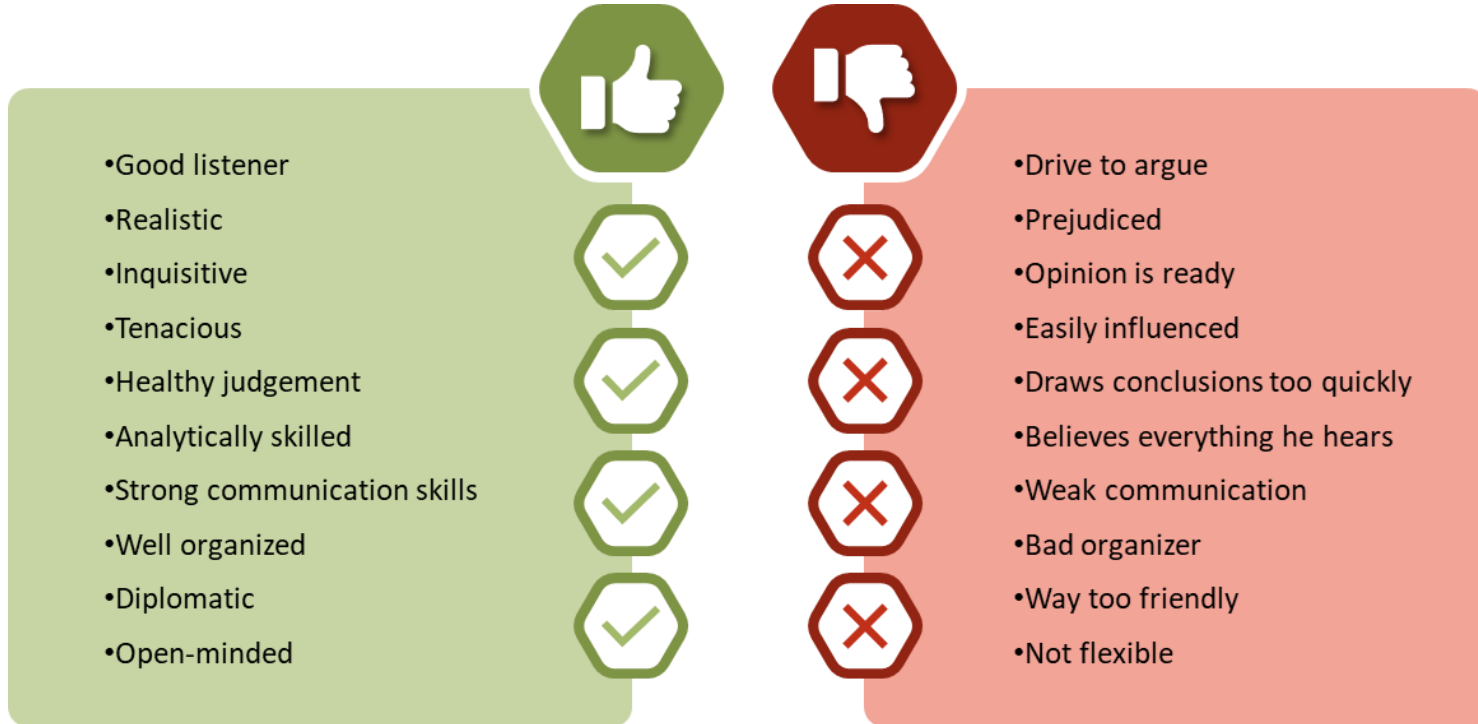
Auditors
and
audited



Auditors

- **Role of the auditor**
 - Obtaining and processing information
 - Support in improving the organization
 - Responsible for the correct execution of the audit
- **Selection and qualification**
 - In the role of the audit program
- **Qualification Requirements (Preferred)**
 - Good basic training and several years of work experience
 - Knowledge of the company
 - Knowledge of the audit criteria
 - HACCP, BRC, IFS, FSSC 22000, NVWA
 - Knowledge of audit methodology

Personal characteristics of auditors



Audited

Types

- The silent
- The talker
- The management-audited
- The man in the workplace
- The nervous
- The showman
- The referrer
- The pack rat
- The browser
- The provocateur



Tactics

- Interruptions
- The tidy room
- The extensive lunch
- To be late
- The ready meal
- Testing the auditor's knowledge
- Withholding of information



Causes of poor listening

- Not enough time to listen
- Lack of concentration
- Faking attention
- Do not find the topic interesting
- Get emotionally involved
- Respond to loaded words
- Judging the speaker instead of what he is saying
- Making lots of notes
- Diverting attention

Pitfall of both auditor and auditee

Tactic of the auditor

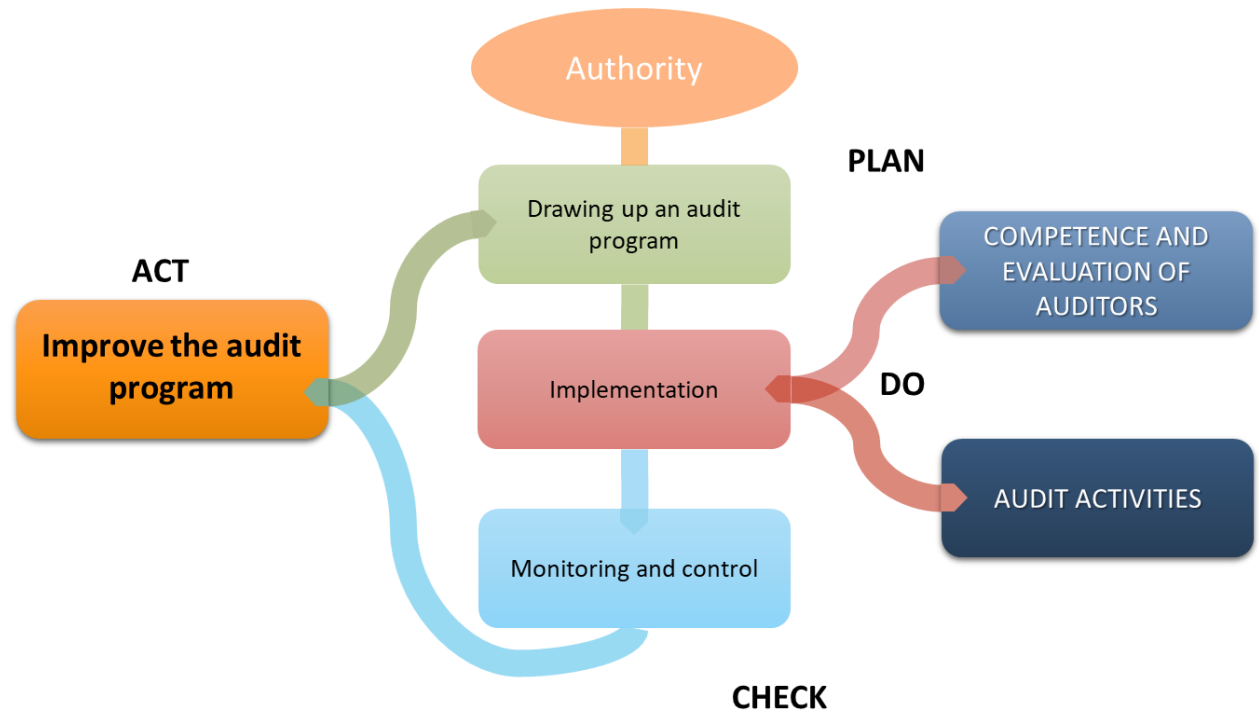
- Avoid possible obstacles
- Convince the participants of the usefulness of the audit
- Make sure the goal of the audit is achieved



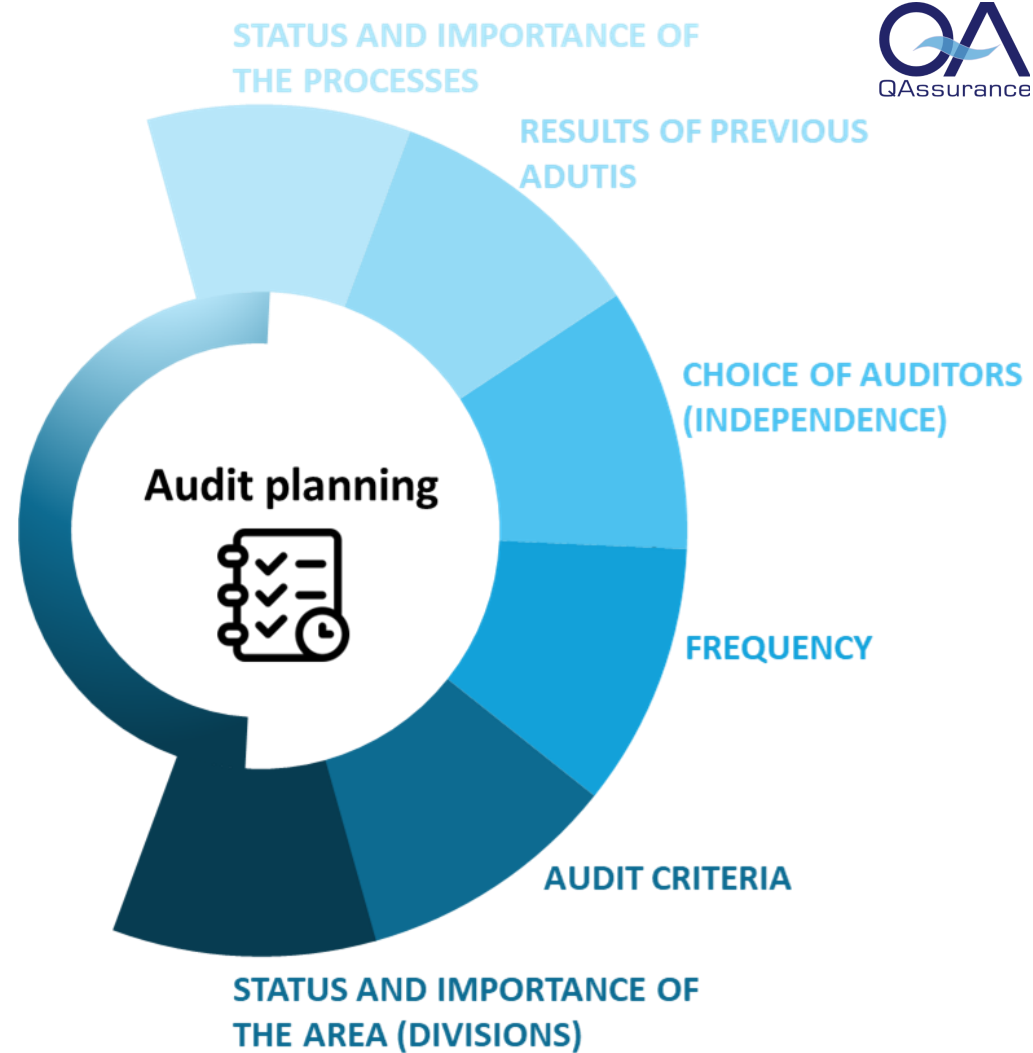
Audit execution



Management of an audit program



Audit planning



Audit execution



Audit preparation

- Documentation
 - Policy
 - Goals
 - Organization
 - Which procedures / work instructions / registrations?
 - Results of previous audits?
 - Method of reporting
- Audit plan
 - Agenda
 - Who (auditor-auditee, date/time, location?)
- Questionnaire
 - Useful or not?

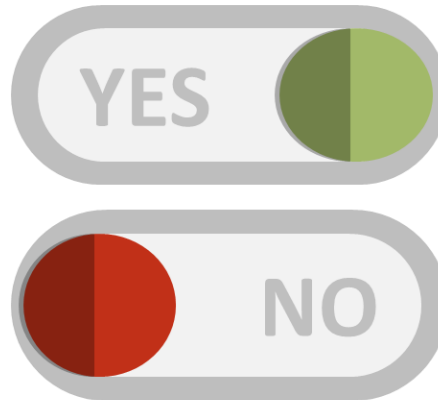
Non-verbal communication

- Gestures
- Intonation
- Body posture
 - Additional support for verbal communication
 - What we say: 7%
 - How we say it: 38%
 - Body language: 55%

Audit interview

✓ DO

- Explain purpose and usefulness
- Put auditee at ease
- Show respect
- Stay in charge of the interview
- Listen carefully
- Collect evidence
- Give feedback at the end
 - Summary of findings



✗ DON'T

- Don't get straight to the point
- Don't get side-tracked
- Don't give an uncertain impression
- Don't just emphasize the negatives
- Never give personal comments about internal matters

Audit execution

- Don't forget the introduction
- Collecting and analyzing information
- Converting information into findings
- Communication during the audit
- Closing and feedback
 - Well understood?

Audit execution collection and analysis of information

**Methods of collecting
information include:**

- Interviews
- Observations of activities
- Review of documents

Information resources

Collect through sampling
and checks

Audit evidence

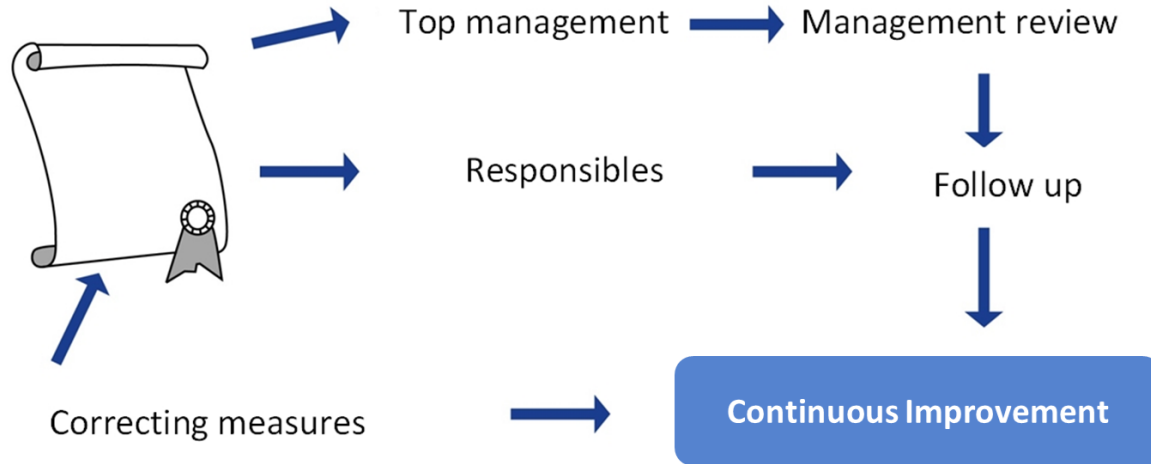
Evaluation against audit
criteria

Audit evidence

Analyse

Audit conclusions

Audit report and follow up



The writing of a deviation

- Don't forget the introduction
- Objective description
- Refer to standard document, conversation
- Describe the requirement and deviation

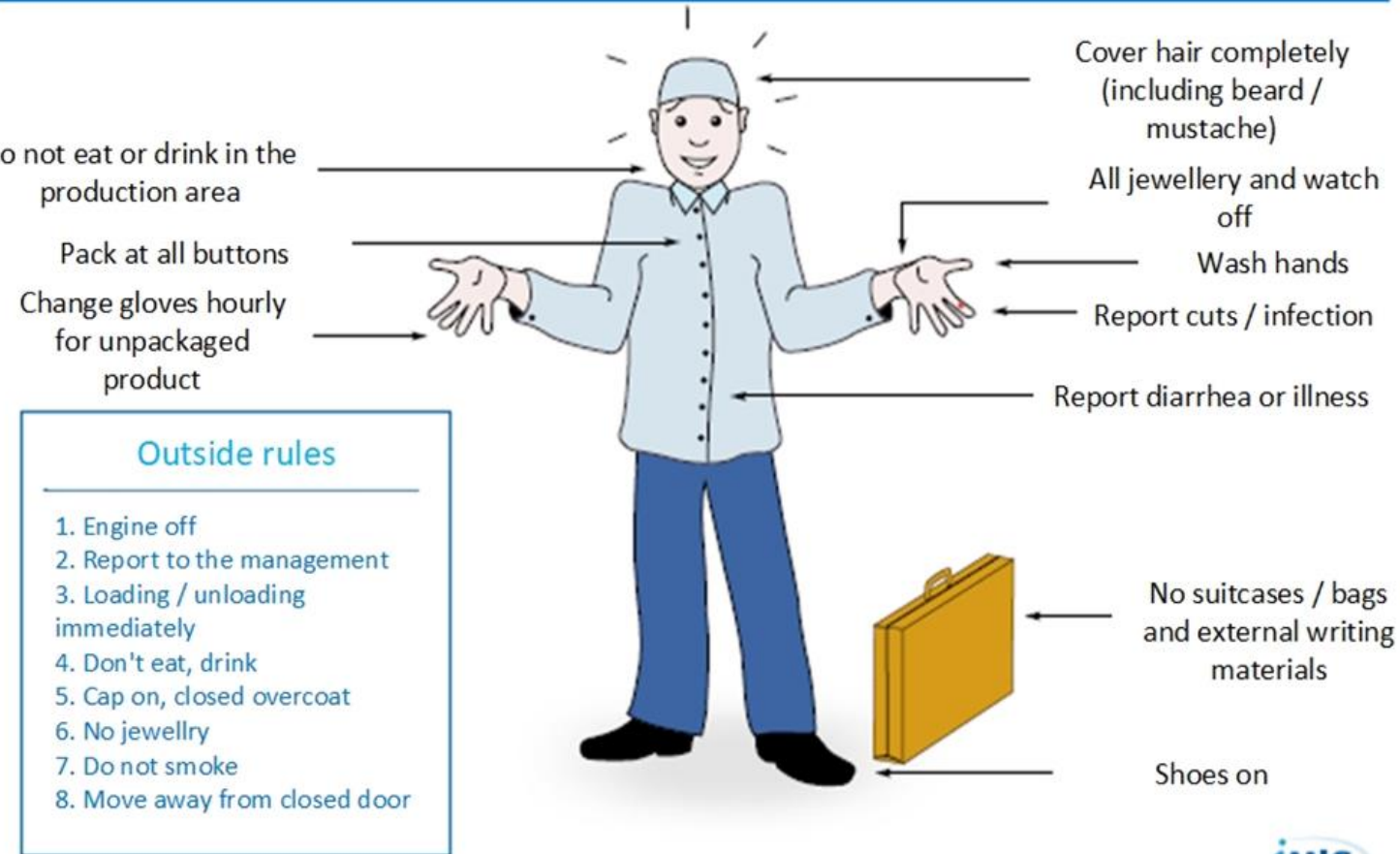
Example 1:

Verification [HACCP 5.11]

- The assessment of the analysis result and any applicable corrective measures are not recorded.
 - Analysis results of the pest control are not mentioned in the verification report
 - (with regard to verification report 16-06-06
 - Some mice have been caught. Opinions of the pest control agents have not been demonstrably followed up.



Overview of rules in production space



Example 2:

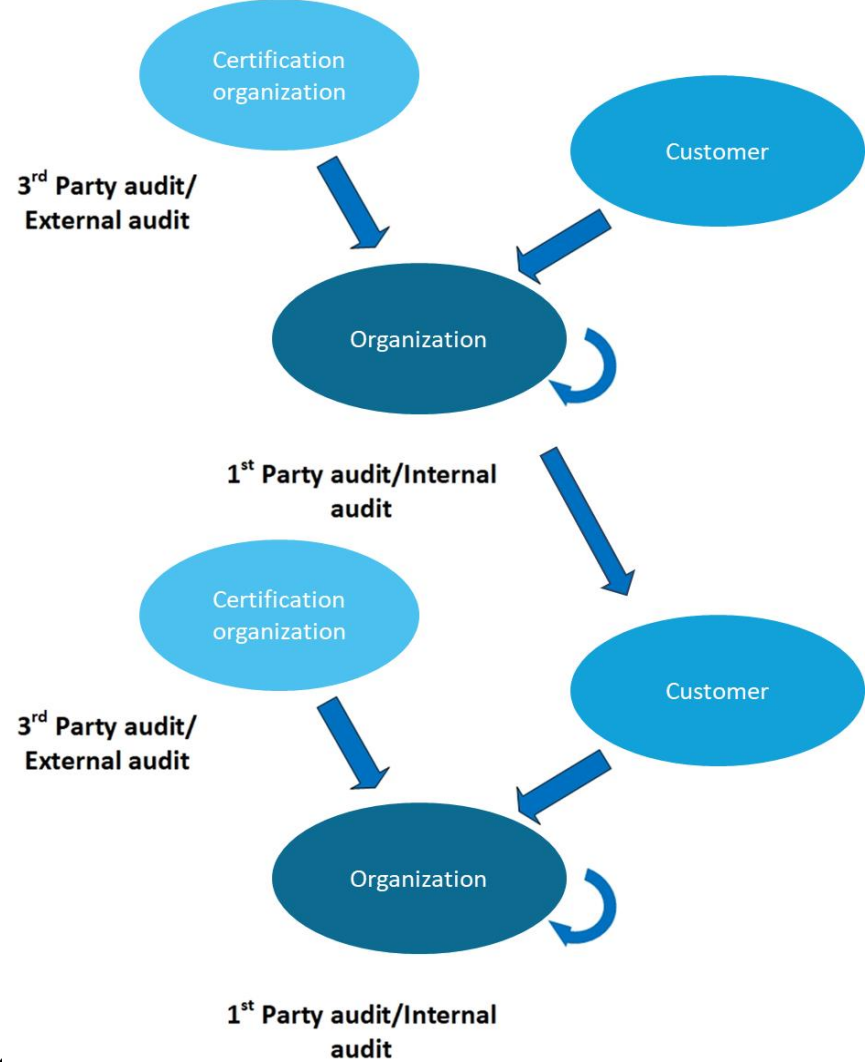
- **Prerequisite program**
- Compliance with applicable hygiene rules



Audit approach



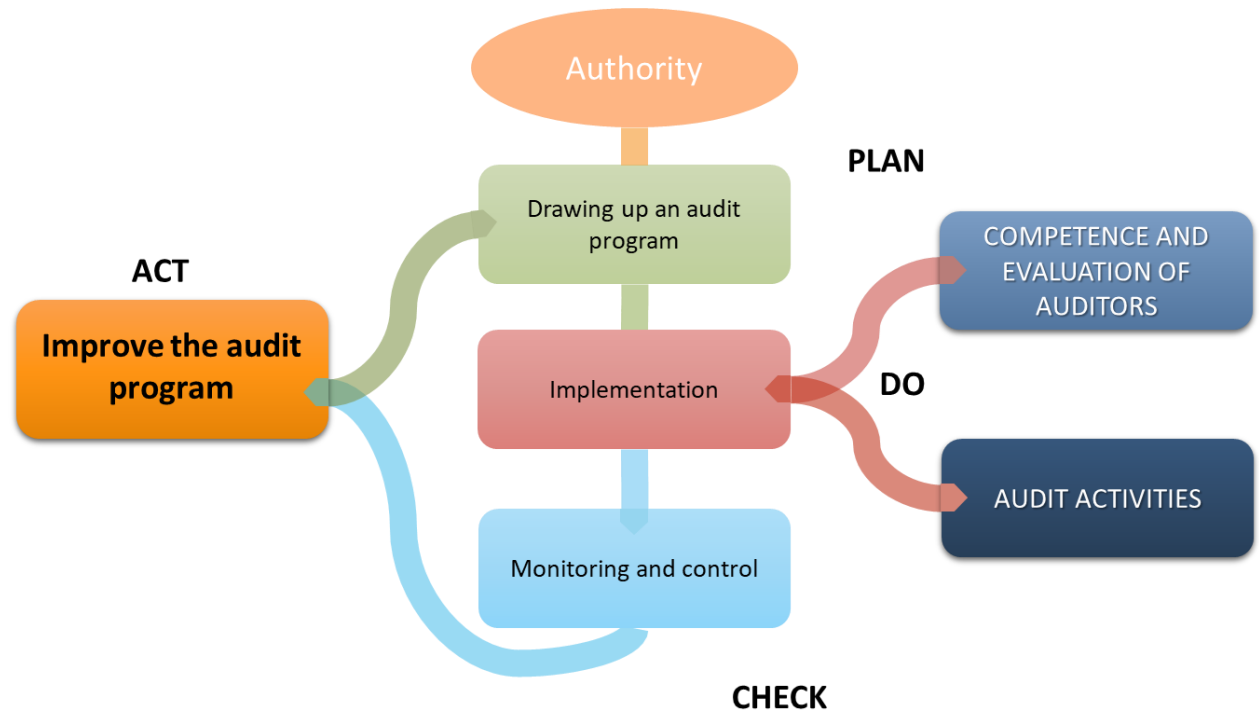
Audit types



Which audits
are we
dealing
with?



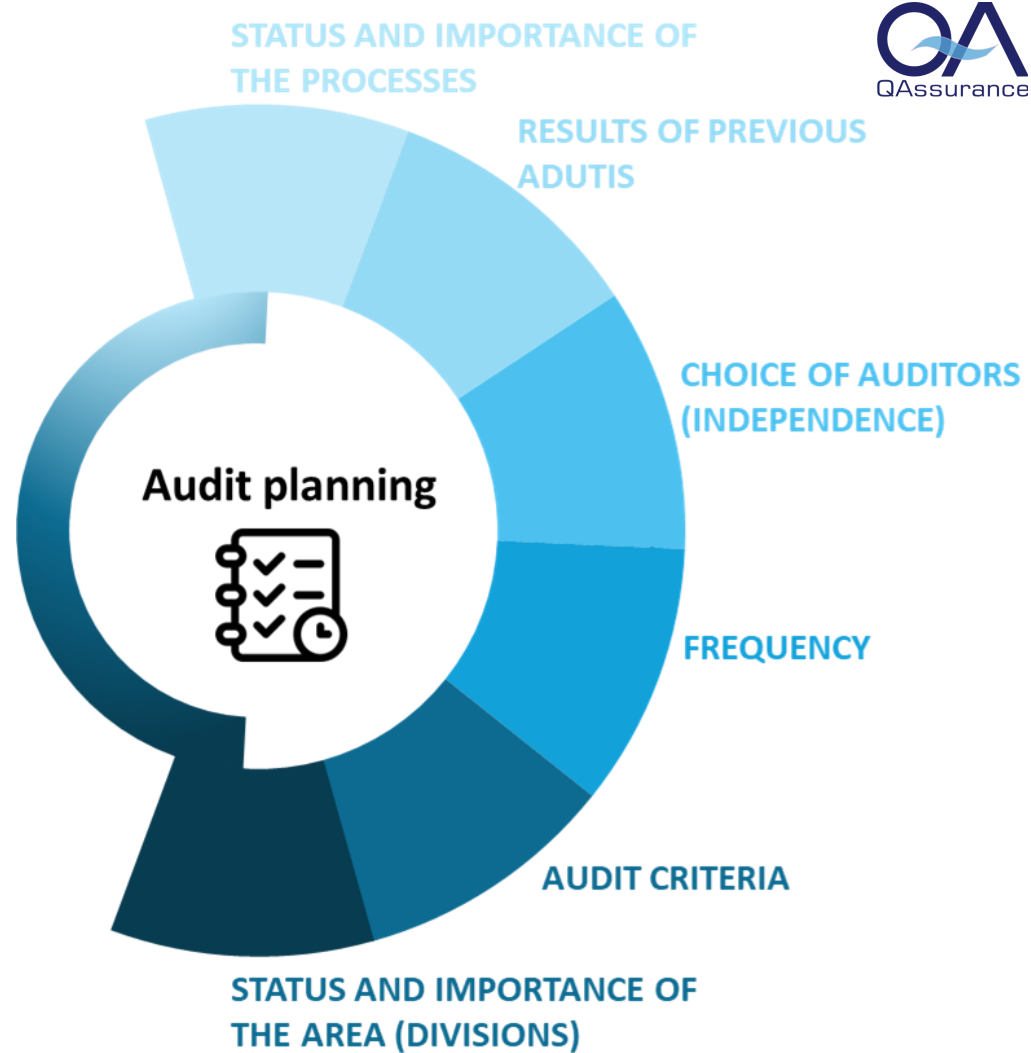
Management of an audit program



Audit program example

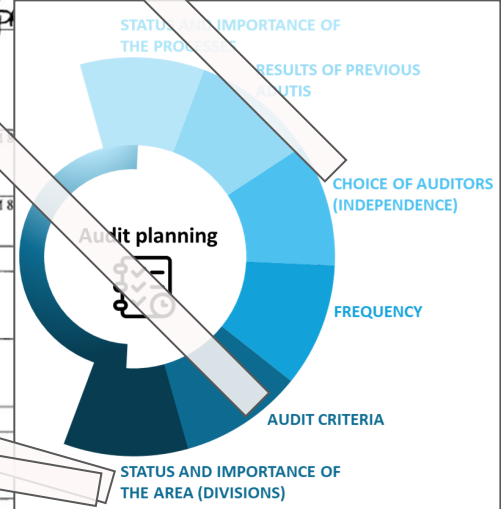
Nr.	Afdeling	Onderwerpen	CCP/ ABM	Auditor	Plandatum	Uitvoering d.d.	Besproken. d.d.
06-M-01	Mengerij	Persoonlijke hygiëne, Procesbeheersing, Traceability, behandeling afwijkende producten,	CCP-1, CCP-2, ABM 2, ABM 3, ABM 4, ABM 6, ABM 8, ABM 9, ABM 10	MN – PR	Week 10	06-03-06	24-03-06
06-M-02				DS – EB	Week 20	16-05-06	07-06-06
06-M-03				FL – HH	Week 38	27-09-06	01-11-06
06-M-04				MN – WD	Week 48		
06-I-01	Inpak	Persoonlijke hygiëne, Procesbeheersing, Traceability, Behandeling afwijkende producten, E-wegingen, Ongediertbestrijding	CCP-2, ABM 2, ABM 5, ABM 6, ABM 8	EB – WD	Week 10	07-03-06	16-03-06
06-I-02				FL – MN	Week 20	17-05-06	23-05-06
06-I-03				FL – WD	Week 38	26-09-06	01-10-06
06-I-04				PR – EB	Week 48		
06-K-01	Kwaliteits- dienst	HACCP, Klachtenafhandeling, Beheer van kwaliteitshandboek, Kwaliteitscontrole, Interne audits		YT – HH	Week 10	23-03-06	30-03-06
06-K-02				PR – EB	Week 20	16-05-06	22-05-06
06-K-03				FL – YT	Week 38		
06-K-04				HH – PR	Week 48		
06-E-01	Expeditie	Ingangscontrole, Traceability, Procesbeheersing, Behandeling afwijkende producten	ABM 1, ABM 8	DS – MN	Week 10	10-03-06	20-03-06
06-E-02				EB – YT	Week 38	21-09-06	09-11-06
06-T-01	Technische dienst	Kalibratie, preventief onderhoud, smeermiddelen	ABM 7, ABM 8	FL – HH	Week 10	17-03-06	24-03-06
06-T-02				YT – WD	Week 48		
06-B-01	Bedrijfsleiding	Opleidingsplan, Hygiëne, Inkoop		WD – YT	Week 20	22-05-06	02-06-06
06-V-01	Verkoop	Klachtenafhandeling, Offertes, Ontwikkeling nieuwe producten, Orderdoorloop, klanttevredenheid		YT – DS	Week 10	06-03-06	16-03-06
06-D-01	Directie	Recall test, TBV's, Beleid en doelstellingen, Verificatie, Inkoop, Leveranciersbeoordeling		HH – WD	Week 20	02-06-06	02-06-06
06-A-01	Administratie	Beheer p-bladen en specs		MN – DS	Week 38	17-10-06	24-10-06
06-P-01	Product ontwikkeling	Verslaglegging proeven en projecten, werken volgens P.O. procedure (invullen forms).		DS – PR	Week 20	17-05-06	23-05-06
				FL – HH	Week 48		
06-F-01	Bedrijfsbureau	Etikettering, Voorraad beheer		MN – PR	Week 48		

Audit program



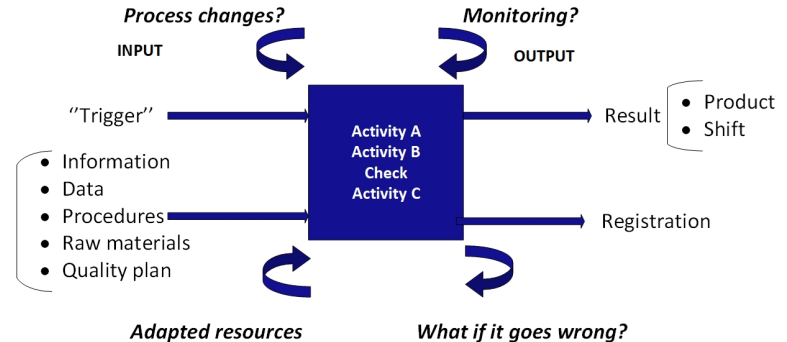
Audit program example

Nr.	Afdeling	Onderwerpen	CCP/ ABM	Auditor	Plandatum	Uitvoering d.d.	Besproken. d.d.
06-M-01	Mengerij	Persoonlijke hygiëne,	CCP-1, CCP-2,	MN – PR	Week 10	06-03-06	24-03-06
06-M-02		Procesbeheersing, Traceability,	ABM 2, ABM 3,	DS – EB	Week 20	16-05-06	01-06-06
06-M-03		behandeling afwijkende producten,	ABM 4, ABM 6,	FL – HH	Week 38	27-09-06	01-11-06
06-M-04			ABM 8, ABM 9,	MN – WD	Week 48		
06-I-01	Inpak	Persoonlijke hygiëne,	CCP-2,	EB – AVI	Week 10	07-03-06	16-03-06
06-I-02		Procesbeheersing, Traceability,	ABM 2, ABM 5,	FL – MN	Week 20	17-05-06	23-05-06
06-I-03		Behandeling afwijkende producten, E-	ABM 6, ABM 8	FL – WD	Week 38	26-09-06	01-10-06
06-I-04		wegingen, Ongediertebestrijding					
06-K-01	Kwaliteits- dienst	HACCP, Klachtenafhandeling,					
06-K-02		Beheer van kwaliteitshandboek,					
06-K-03		Kwaliteitscontrole, Interne audits					
06-K-04							
06-E-01	Expeditie	Ingangscntrole, Traceability,	ABM 1, ABM 2				3-06
06-E-02		Procesbeheersing, Behandeling					
06-T-01	Technische dienst	afwijkende producten					-06
06-T-02		Kalibratie, preventief onderhoud,	ABM 7, ABM 8				3-06
06-B-01	Bedrijfsleiding	Opleidingsplan, Hygiëne, Inkoop					6-06
06-V-01	Verkoop	Klachtenafhandeling, Offertes,					3-06
		Ontwikkeling nieuwe producten,					6-06
		Onderdoorloop, klanttevredenheid					3-06
06-D-01	Directie	Recall test, FBY's, Beleid en					6-06
		doelstellingen, Verpakking, Inkoop,					
		Leveranciersbeoordeling					7-06
06-A-01	Administratie	Beheer p-bladen en sp...					5-06
06-P-01	Product ontwikkeling	Verslaglegging processen en projecten,					
		werken volgens P.O. procedure					
		(invullen forms).					
06-F-01	Bedrijfsbureau	Etikettering, Voorraad beheer					



Is our program prioritized?

- CCP's and OPRP's
- Critical processes and control and corrective/preventative actions
- Hygiene
- Outstanding points, the follow-up



Audit execution



Preparation

Performance

Reporting

Follow up

What is our internal audit procedure?

- Qualification Requirements (Preferred)
 - Good basic training and several years of work experience
 - Knowledge of the company
 - Knowledge of the audit criteria
 - HACCP, BRC, IFS, FSSC 22000 and NVWA
 - Knowledge of audit methodology
- Knowledge of audit methodology!

Preparation

3.3 Preparation

- The preparation of an audit is the responsibility of the audit team. The preparation includes:
 - a. Determining the objective of the relevant audit
 - b. Identify the persons involved in the audit
 - c. The questions to be asked per topic or activity
 - d. Who asks questions during the audit and who takes notes (division of roles: auditor and co-auditor).



Execution

3.4 Execution

- The preparation (see 3.3) serves as a guideline for the auditor's discussion.
- Comments and / or shortcomings are immediately recorded by the co-auditor.
- At the end of the interview, the audit team summarizes the noted findings and makes an appointment for a discussion of the results with the head of the department or his / her present representative.
- The audit team may make recommendations.



Reporting

3.5.1 Audit report

- The audit team issues an audit report within ten workable days (= days that are available for the work). This report is discussed with the head of the audited department or his replacement, the quality officer and the company manager within 1 month of the performance of the audit.
- In addition to the general data (name of department, audited persons, auditors, date, audit number (for an example see appendix) this report contains:
- Description of the subjects / procedures studied
- Shortcomings and comments
- General conclusions and recommendations for improvement, if desired



Follow up

3.5.2 Measures for improvement

- In connection with discussing the audit report there should be measures to improve the identified shortcomings or recommendations. Per measure it is agreed who will take action and within what term this must be executed.

3.5.3 Check for improvement of results

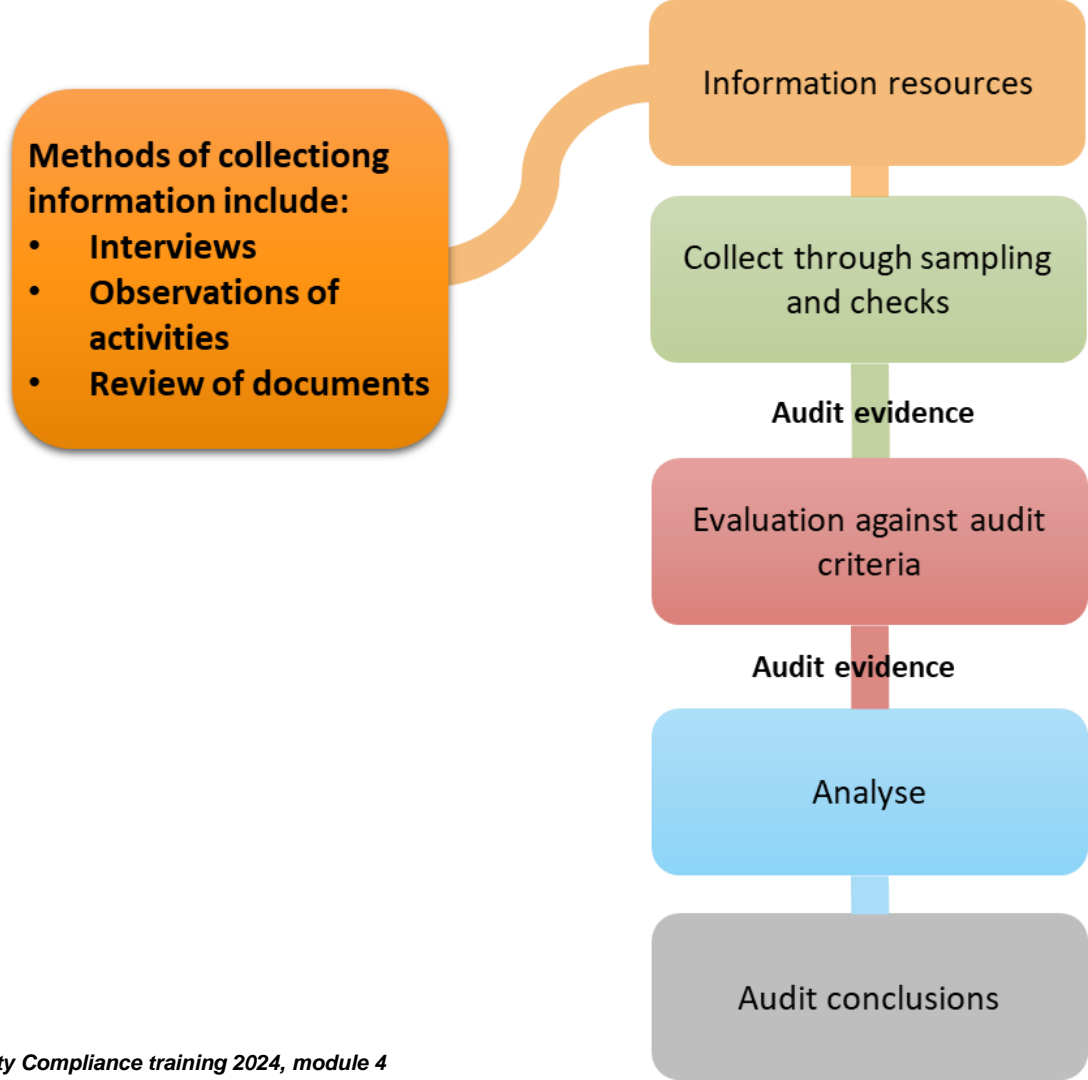
- The audit leader is responsible for checking the outcome of the named measures, This can be done during a work meeting or if necessary, by means of a follow-up visit, depending on the severity of the comments and the deadlines of the measure introduction.

3.5.4 Repeat audit

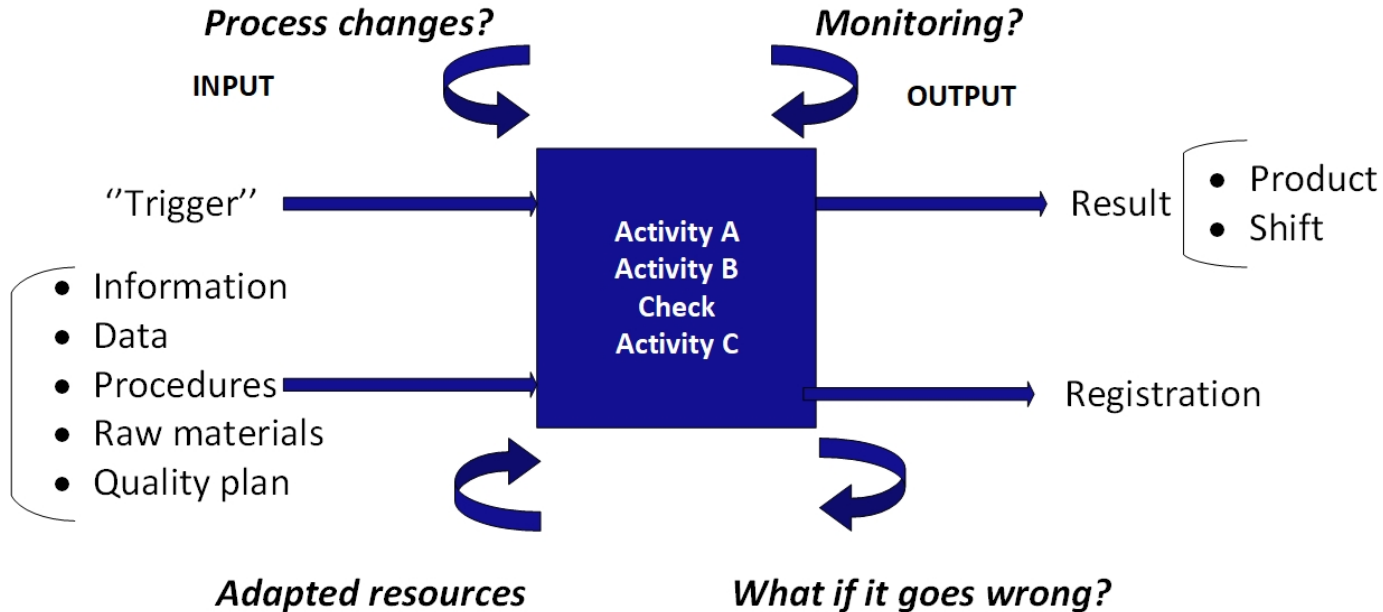
- If the identified shortcomings are serious in nature or quantity, the audit leader can decide to perform a repeat audit. The deadline cannot be later than three months from the original audit. The handling of a repeat audit is identical to the procedure for a normal internal audit (i.e.. Planning, preparation, implementation, reporting, processing of the results).

Audit execution collection and analysis of information

- What are the audit criteria during an internal audit?



Auditing of processes



Audit report 06-K-02

- **Subject Quality control**
- **Quality problems regarding seal tightness reporting audit:**
 - **Check according to Appendix 11 to I-01 and is done every 2 hours**

Audit report 06-K-02

- Subject Quality control
- Quality problems regarding seal tightness reporting audit:
 - Check according to Appendix 11 to I-01 and is done every 2 hours

- *Correct wording, reference to the standard*
- *What was examined at the place itself to establish this (seen yourself or based on an interview?)*
- *Has the form been filled in completely? How big is the sample?*

Audit report 06-K-02

- Subject Quality control
- **Reporting audit:**
- *No quarantine form has been created and is not listed as quarantined using “quarantine form”*

–Has a quarantine taken place?

–If so: There has not been handled in accordance with quarantine procedure + number. “The problem is bigger than no form!”

–Perhaps there was a 2-day chance of delivery, has this also been investigated?

Cornelis Bartlema

FOOD GROUP

Pure and honest

Business case



Test Case, with process examples

- It is December 3, 2018, internal audit with interviews
- 3 groups of 3
- Audit interview quotes of 3 people/observations
- Step 1: What's going on?
- Step 2: What else do you want to know about the other 2 groups?

Cornelis Bartlema
FOOD GROUP

pure and honest

The writing of a deviation

- Objective description
- Refer to standard document, conversation
- Describe the requirement and deviation

Cornelis Bartlema
FOOD GROUP

pure and honest

Group 1: Receipt

- Receipt, October 5, 2018
- “Shell supplied a different type of lubricant in the well-known blue jerry cans. But also something with Food, so that will be good. Fortunately, I was able to clear the product in the Tracing System, otherwise you will not know what resources you have in house. Still, it will be nice if the administration will let me know that we have new products next time. It didn’t look right in the system.”



Cornelis Bartlema

FOOD GROUP

Pure and honest

Group 2: TS

- TS, 14-11-2018
- Last week Jannus arrived at the packing line. He is hired externally, and I was ill. Fortunately, he comes here more often and has just registered on the visitors list. He also has not been drilling and such, that is not allowed when production is taking place. He has also neatly “cleared” the used lubricants in the system as being in use. Yes, Jannus is quite something. Completely into place without guidance. I heard from Helga that he has a nice new watch.



Cornelis Bartlema

FOOD GROUP

pure and honest

Group 2: Technical Service

TECHNISCHE DIENST

INSTRUCTIE

Wettelijk kader

11. Het is de plicht van de fabrikant te zorgen voor de veiligheid van de consument en de veiligheid van de werknemers.
12. Het is de plicht van de fabrikant te zorgen voor de veiligheid van de consument en de veiligheid van de werknemers.
13. Het is de plicht van de fabrikant te zorgen voor de veiligheid van de consument en de veiligheid van de werknemers.
14. Het is de plicht van de fabrikant te zorgen voor de veiligheid van de consument en de veiligheid van de werknemers.
15. Het is de plicht van de fabrikant te zorgen voor de veiligheid van de consument en de veiligheid van de werknemers.
16. Het is de plicht van de fabrikant te zorgen voor de veiligheid van de consument en de veiligheid van de werknemers.
17. Het is de plicht van de fabrikant te zorgen voor de veiligheid van de consument en de veiligheid van de werknemers.
18. Het is de plicht van de fabrikant te zorgen voor de veiligheid van de consument en de veiligheid van de werknemers.
19. Het is de plicht van de fabrikant te zorgen voor de veiligheid van de consument en de veiligheid van de werknemers.
20. Het is de plicht van de fabrikant te zorgen voor de veiligheid van de consument en de veiligheid van de werknemers.
21. Het is de plicht van de fabrikant te zorgen voor de veiligheid van de consument en de veiligheid van de werknemers.
22. Het is de plicht van de fabrikant te zorgen voor de veiligheid van de consument en de veiligheid van de werknemers.
23. Het is de plicht van de fabrikant te zorgen voor de veiligheid van de consument en de veiligheid van de werknemers.
24. Het is de plicht van de fabrikant te zorgen voor de veiligheid van de consument en de veiligheid van de werknemers.
25. Het is de plicht van de fabrikant te zorgen voor de veiligheid van de consument en de veiligheid van de werknemers.
26. Het is de plicht van de fabrikant te zorgen voor de veiligheid van de consument en de veiligheid van de werknemers.
27. Het is de plicht van de fabrikant te zorgen voor de veiligheid van de consument en de veiligheid van de werknemers.
28. Het is de plicht van de fabrikant te zorgen voor de veiligheid van de consument en de veiligheid van de werknemers.
29. Het is de plicht van de fabrikant te zorgen voor de veiligheid van de consument en de veiligheid van de werknemers.
30. Het is de plicht van de fabrikant te zorgen voor de veiligheid van de consument en de veiligheid van de werknemers.

Wettelijk kader

31. Het is de plicht van de fabrikant te zorgen voor de veiligheid van de consument en de veiligheid van de werknemers.
32. Het is de plicht van de fabrikant te zorgen voor de veiligheid van de consument en de veiligheid van de werknemers.
33. Het is de plicht van de fabrikant te zorgen voor de veiligheid van de consument en de veiligheid van de werknemers.
34. Het is de plicht van de fabrikant te zorgen voor de veiligheid van de consument en de veiligheid van de werknemers.
35. Het is de plicht van de fabrikant te zorgen voor de veiligheid van de consument en de veiligheid van de werknemers.
36. Het is de plicht van de fabrikant te zorgen voor de veiligheid van de consument en de veiligheid van de werknemers.
37. Het is de plicht van de fabrikant te zorgen voor de veiligheid van de consument en de veiligheid van de werknemers.
38. Het is de plicht van de fabrikant te zorgen voor de veiligheid van de consument en de veiligheid van de werknemers.
39. Het is de plicht van de fabrikant te zorgen voor de veiligheid van de consument en de veiligheid van de werknemers.
40. Het is de plicht van de fabrikant te zorgen voor de veiligheid van de consument en de veiligheid van de werknemers.
41. Het is de plicht van de fabrikant te zorgen voor de veiligheid van de consument en de veiligheid van de werknemers.
42. Het is de plicht van de fabrikant te zorgen voor de veiligheid van de consument en de veiligheid van de werknemers.
43. Het is de plicht van de fabrikant te zorgen voor de veiligheid van de consument en de veiligheid van de werknemers.
44. Het is de plicht van de fabrikant te zorgen voor de veiligheid van de consument en de veiligheid van de werknemers.
45. Het is de plicht van de fabrikant te zorgen voor de veiligheid van de consument en de veiligheid van de werknemers.
46. Het is de plicht van de fabrikant te zorgen voor de veiligheid van de consument en de veiligheid van de werknemers.
47. Het is de plicht van de fabrikant te zorgen voor de veiligheid van de consument en de veiligheid van de werknemers.
48. Het is de plicht van de fabrikant te zorgen voor de veiligheid van de consument en de veiligheid van de werknemers.
49. Het is de plicht van de fabrikant te zorgen voor de veiligheid van de consument en de veiligheid van de werknemers.
50. Het is de plicht van de fabrikant te zorgen voor de veiligheid van de consument en de veiligheid van de werknemers.

PROCEDURE

PROCESBEHEERSING BESLISSINGSTABEL

NO	WETGEVING	WETGEVING	WETGEVING
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50

VERANTWOORDELIJKHEDEN

NO	WETGEVING	WETGEVING	WETGEVING
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50

Hygiëneregels voor bezoekers en (externe) monteurs

Voordat men de productie ruimte betreedt dient men op de hoogte te zijn van de geldende hygiëneregels.

1. De productie ruimte mag alleen betreden worden na toestemming van de directie en ondertoezicht van een toegewezen medewerker.
2. Draag geen sieraden (horloges, kettingen, ringen, oorbellen)
3. Kleding moet tot onder de knie bedekt zijn.
4. Haren moeten volledig bedekt zijn.
5. Schoeisel moet schoon zijn. (U ontvangt een overjas, haarmetje en eventueel een paar overschoenen.)
6. Gebruik geen zware make-up of parfums.
7. Handen desinfecteren voor betreding van de productie ruimte.
8. Het is niet toegestaan te eten, drinken of roken.
9. Vermijd contact met etenswaren.
10. Verboden medicijnen in te nemen in de productieruimte

Extra regels voor monteurs

11. Pleeg geen onderhoud of reparaties in de directe omgeving van etenswaren. Als reparatie nodig is, waarschouw dan eerst de productieleider zodat alle etenswaren voldoende beveiligd kunnen worden tegen product contaminatie.

Cornelis Bartlema

FOOD GROUP

Pure and honest

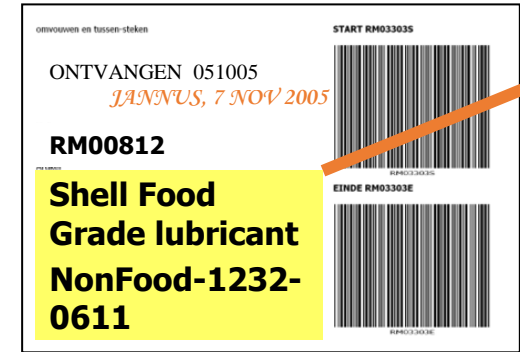
Clearance of the lubricant on Nov 7, had run out

1.3.1 Get the scanner

1.3.2 Scan the barcode when the batch is used for the first time.

1.3.3 Write the scan date and signature next to the barcode, stripe the code.

1.3.4 Place the scanner back



Visitor registration

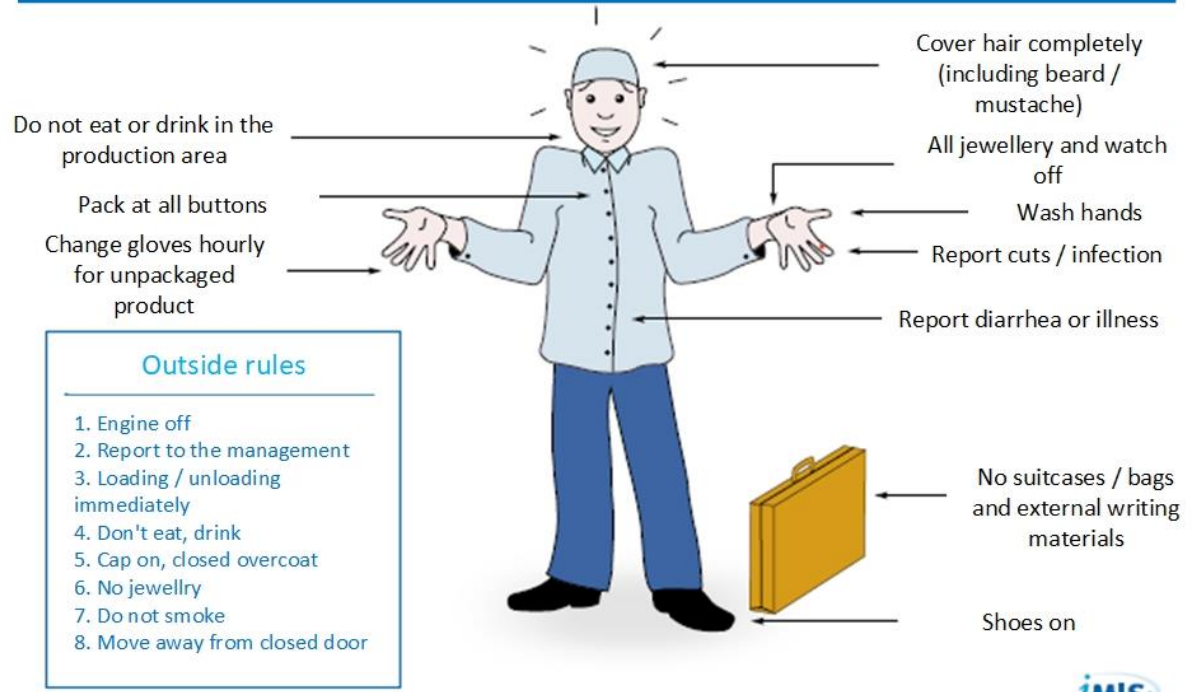


Code	RF026
Aangaande	Bezoekers/Monteurs registratie

Hierbij tekent U zich te houden aan de geldende hygiëneregels binnen ons bedrijf. Ook tekent U ervoor dat U in lijn met de Europese wetgeving medisch o.k. bent om onze productiefaciliteiten te betreden. Bij vragen, raadpleeg onze bedrijfsleider of uw begeleider.

datum	naam	bedrijf	tijd in	tijd uit	paraaf
<i>7-11-2018</i>	<i>Piet Rabbit</i>	<i>Demolition Tech</i>	<i>07:55</i>	<i>10:05</i>	<i>PR</i>

Overview of rules in production space



Group 3: Packaging

- Packaging control, 8-11-2018
- Well, last week on 11/8/2018 we had a weird problem. The belt had some black stripes of grease. I saw Jannus in production the day before, at 8:25 am, I know, because he showed me his new watch. Jannus is so handy! It functions perfectly without supervision. Yeah, that grease, Jacob also noticed it and reported it during the hygiene round. There was a good cleaning and every day it became less, and now we no longer suffer from it. And well, the chocolate is also black-brown, haha.

Cornelis Bartlema
FOOD GROUP

Packaging

Cornelis Bartlema
 FOOD GROUP
pure and honest

INPAKAFDELING

INSTRUCTIE

instructie 1: Kennedatabeleerwing

- 1.1. Controleer de productspecificatie op alle met e-label opgepaste (de) beschrijving, code en/of andere wijzigingen.
- 1.2. Voer de product- en verpakking- en/of ingrediëntenlijst af op het materiaal.
- 1.3. Check de gewicht en/of inhoud op het materiaal.
- 1.4. In het geval van een product dat anderszins is vastgesteld, controleer de verpakking op het materiaal.

instructie 2: Inhoudcontrole
Op het materiaal worden materialen toegevoegd die worden toegevoegd.

- 2.1. TOE
- 2.1.1. Als een ingrediënt in een materiaal wordt gebruikt, wordt de verpakking van de ingrediënt en de ingrediënt toegevoegd.
- 2.1.2. Als een ingrediënt in een materiaal wordt gebruikt, wordt de verpakking van de ingrediënt en de ingrediënt toegevoegd.
- 2.1.3. Als een ingrediënt in een materiaal wordt gebruikt, wordt de verpakking van de ingrediënt en de ingrediënt toegevoegd.
- 2.1.4. Als een ingrediënt in een materiaal wordt gebruikt, wordt de verpakking van de ingrediënt en de ingrediënt toegevoegd.
- 2.1.5. Als een ingrediënt in een materiaal wordt gebruikt, wordt de verpakking van de ingrediënt en de ingrediënt toegevoegd.
- 2.1.6. Als een ingrediënt in een materiaal wordt gebruikt, wordt de verpakking van de ingrediënt en de ingrediënt toegevoegd.
- 2.1.7. Als een ingrediënt in een materiaal wordt gebruikt, wordt de verpakking van de ingrediënt en de ingrediënt toegevoegd.
- 2.1.8. Als een ingrediënt in een materiaal wordt gebruikt, wordt de verpakking van de ingrediënt en de ingrediënt toegevoegd.
- 2.1.9. Als een ingrediënt in een materiaal wordt gebruikt, wordt de verpakking van de ingrediënt en de ingrediënt toegevoegd.
- 2.1.10. Als een ingrediënt in een materiaal wordt gebruikt, wordt de verpakking van de ingrediënt en de ingrediënt toegevoegd.
- 2.1.11. Als een ingrediënt in een materiaal wordt gebruikt, wordt de verpakking van de ingrediënt en de ingrediënt toegevoegd.
- 2.1.12. Als een ingrediënt in een materiaal wordt gebruikt, wordt de verpakking van de ingrediënt en de ingrediënt toegevoegd.
- 2.1.13. Als een ingrediënt in een materiaal wordt gebruikt, wordt de verpakking van de ingrediënt en de ingrediënt toegevoegd.
- 2.1.14. Als een ingrediënt in een materiaal wordt gebruikt, wordt de verpakking van de ingrediënt en de ingrediënt toegevoegd.
- 2.1.15. Als een ingrediënt in een materiaal wordt gebruikt, wordt de verpakking van de ingrediënt en de ingrediënt toegevoegd.
- 2.1.16. Als een ingrediënt in een materiaal wordt gebruikt, wordt de verpakking van de ingrediënt en de ingrediënt toegevoegd.
- 2.1.17. Als een ingrediënt in een materiaal wordt gebruikt, wordt de verpakking van de ingrediënt en de ingrediënt toegevoegd.
- 2.1.18. Als een ingrediënt in een materiaal wordt gebruikt, wordt de verpakking van de ingrediënt en de ingrediënt toegevoegd.
- 2.1.19. Als een ingrediënt in een materiaal wordt gebruikt, wordt de verpakking van de ingrediënt en de ingrediënt toegevoegd.
- 2.1.20. Als een ingrediënt in een materiaal wordt gebruikt, wordt de verpakking van de ingrediënt en de ingrediënt toegevoegd.
- 2.1.21. Als een ingrediënt in een materiaal wordt gebruikt, wordt de verpakking van de ingrediënt en de ingrediënt toegevoegd.
- 2.1.22. Als een ingrediënt in een materiaal wordt gebruikt, wordt de verpakking van de ingrediënt en de ingrediënt toegevoegd.
- 2.1.23. Als een ingrediënt in een materiaal wordt gebruikt, wordt de verpakking van de ingrediënt en de ingrediënt toegevoegd.

PROCEDURE

```

    graph TD
      A[Inpakproces] --> B[Inpakproces (pakketten)]
      B --> C{Inpakproces (pakketten) OK?}
      C -- Ja --> D[Inpakproces (pakketten) OK]
      C -- Nee --> E[Inpakproces (pakketten) Niet OK]
      E --> F[Inpakproces (pakketten) Niet OK]
      
```

instructie 3: Inhoudcontrole

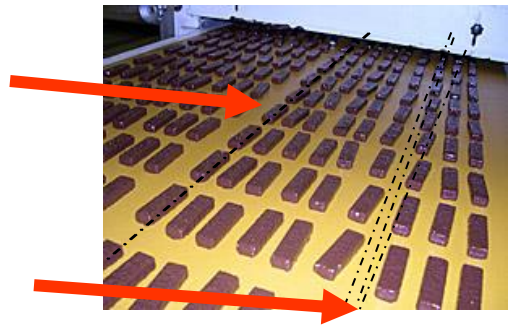
- 3.1. Inpak de verpakking met het juiste product.
- 3.2. Controleer de inhoud van de verpakking op het materiaal.
- 3.3. Controleer de inhoud van de verpakking op het materiaal.
- 3.4. Inpak de verpakking met het juiste product.

PROCESBEHEERSING BESLISSINGSTABEL

CONTROLE	WATNAWAFKAPING	AFWIJKING	OPLOSSING	VERANTWOORDELIJKHEID
Controle van de inhoud van de verpakking op het materiaal.	Controle van de inhoud van de verpakking op het materiaal.	Controle van de inhoud van de verpakking op het materiaal.	Controle van de inhoud van de verpakking op het materiaal.	Controle van de inhoud van de verpakking op het materiaal.

VERANTWOORDELIJKHEDEN

BESLISSING	BESLISSING
Beslissing 1	Beslissing 1
Beslissing 2	Beslissing 2
Beslissing 3	Beslissing 3



Packing checklist

Cornelis Bartlema									
CONTROLEFORMULIER <u>Lijn1</u>									
Controle goet. verpakking + juiste datum Lijn1			Metaaldetectiecontrole Lijn1						Week
Verpakking goed gesloten + juiste datum			2mm RVS304	1,8mm Fe	2,0mm 100-Fe				
Ma	J	N	J	N	J	N	J	N	Paraaf
1	Yes		7.30	Yes		Yes		Yes	Helga Hellewa
2	Yes		9.00	Yes		Yes		Yes	Helga Hellewa
3			12.00						
4			14.30						
5			16.30						
6									
7									
8									

Comment and correction field:

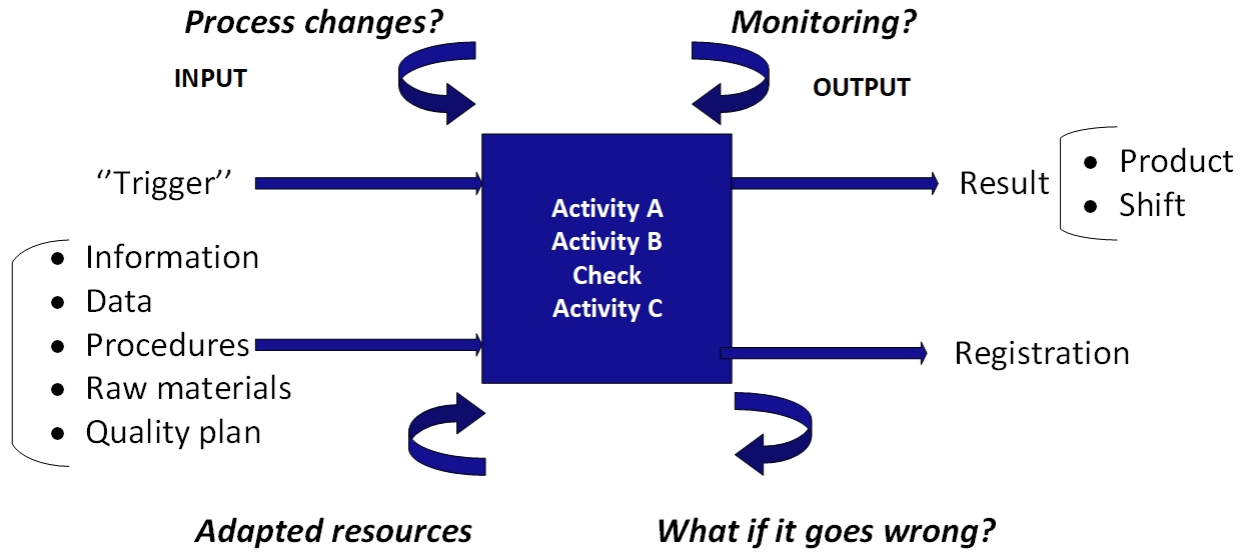
Around noon on the conveyor belt "light dark lines appeared in certain places, also have them noted in the cleaning log."

Hygiene round

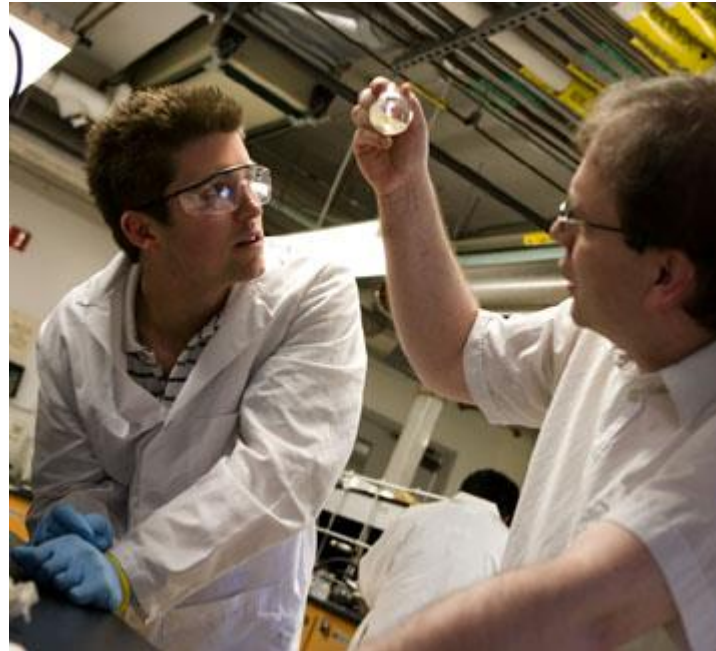


S Audit Hygienisch werken datum: 8 november 2005			
Hygienisch werken		85%	
or ger pany ion tion		8/11/2005 C. Bartlema Comelis Bartlema Food den haag Hygienisch werken v.200	
g			
de werkdag schone bedrijfskleding en haaretjes	OK		Niet OK, ...
kleding in de daarvoor bestemde ruimte gedeponeerd	OK		Niet OK, ...
thermische handschoenen indien noodzaak	OK		Niet OK, ...
kleding en handschoenen onbeschadigd	OK		Niet OK, ...
schoeisel na iedere werkdag gereinigd	OK		Niet OK, ...
en sloven na iedere werkdag gereinigd	OK		Niet OK, ...
mlijke hygiene			
enwasprocedure	OK		Niet OK, ...
men kortgeknipte schone ongelakte nagels	OK		Niet OK, ...
men tijdig besmettelijke ziekten	OK		Niet OK, ...
en eventuele verwondingen goed afgedekt	OK		Niet OK, ...
eten en drinken in kantine	OK		Niet OK, ...
iedereen zonder sieraden horloges ringen	OK		Niet OK, ...
ijn			
ortbad	OK		Niet OK, zwarte smeer op transportband

Process taken as a whole, or just the observation on the spot?



One month later...



Cornelis Bartlema Food Group

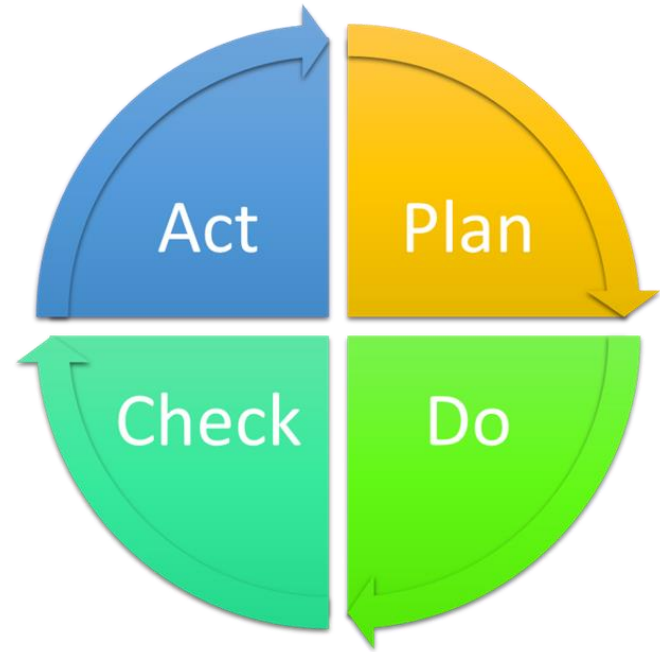
Cornelis Bartlema

FOOD GROUP

Pure and honest

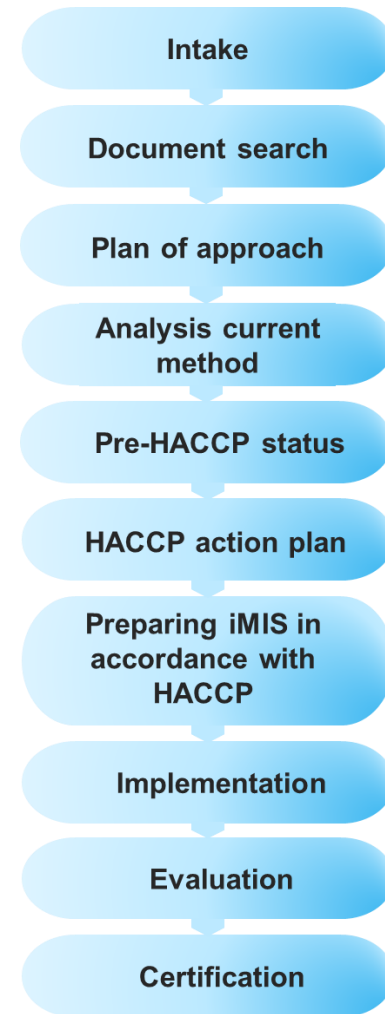
iMIS Food contents & software

- iMIS: integral Management & Information System
- Food: for real-time management of food safety
- Content
 - Operational framework for food safety
 - Food Safety standards: HACCP, FSSC22000, BRC, IFS
 - Extra for QESH: ISO9001, 14001, 26000
- Software
 - User-friendly



iMIS Food contents & software

- iMIS: integral Management & Information System
- Food: for real-time management of food safety
- Content
 - Operational framework for food safety
 - Food Safety standards: HACCP, FSSC22000, BRC, IFS
 - Extra for QESH: ISO9001, 14001, 26000
- Software
 - User-friendly



iMIS Food Safety Platform



iMIS Food Handbook

Handbook for food safety management

iMIS Food contains a management system for the quality manual. The manual system contains the company information, procedures regarding food safety.



iMIS Food Tracking

Traceability

iMIS Food Tracking keeps track of which customer each end product is delivered to. Tracking from raw material to customer is done at the touch of a button.



iMIS Food Helpdesk

Food Safety

The iMIS Food Helpdesk is specialised in food safety. With the iMIS Food system, the management has real-time insight into the Food Safety situation of his company.



iMIS Food Updates

Knowledge and Software

QA Assurance takes care of both the software and content updates of iMIS Food. These updates are implemented as iMIS Food Updates. To ensure that this process runs professionally.

iMIS Food Safety Platform



iMIS Food Portal Chain Communication

With iMIS Food Portal, all iMIS Food systems are centrally accessible in the chain. With iMIS Food Portal, the different parts are accessible for everyone in the chain.



iMIS Food Audit Management System

iMIS Food contains a management system for control rounds and incident reporting that can be coordinated with existing systems.



iMIS Food **SpecCheck** Specifications and labeling

With the specification management system, SpecCheck, all the specifications of the finished product under control. SpecCheck is system from raw material to end product.



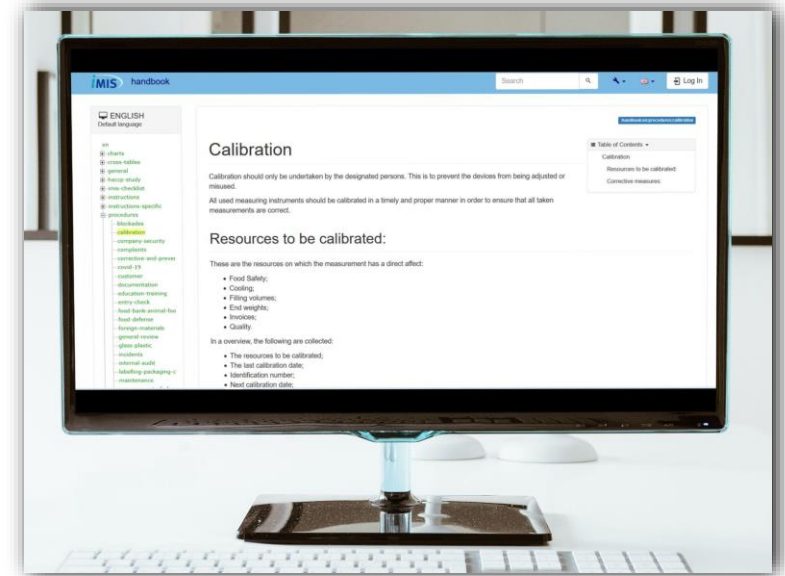
iMIS Food Intranet Company Integration

With the iMIS Food intranet, all iMIS Food systems are centrally accessible and standardized. Information can easily be shared between people and systems.

iMIS Food Handbook

General procedures:

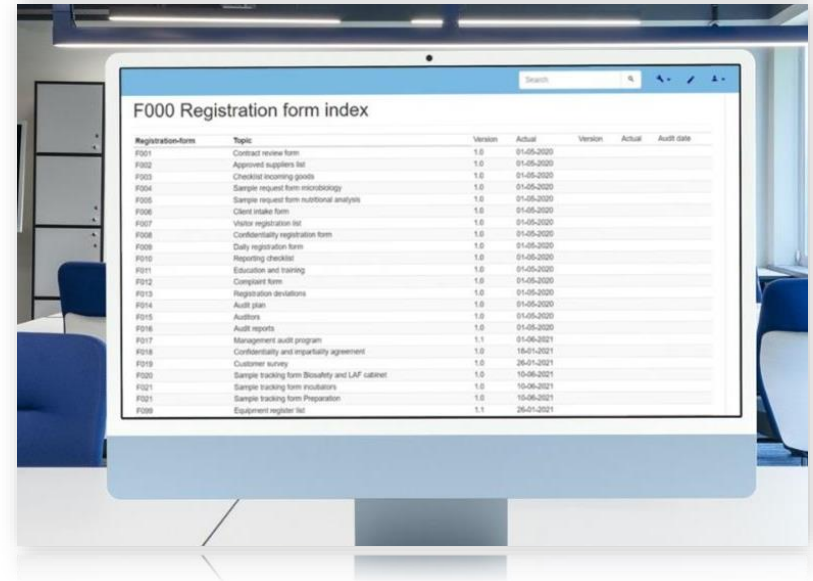
- Specifications
- Complaints
- Food Defense
- Visitors
- Calibration
- Traceability
- Internal audit
- Recall
- Foreign objects
- Customer and customer satisfaction
- Management review



iMIS Food Handbook

General procedures:

- Supplier assessment
- Product development
- Education and training
- Incidents
- Wood
- Glass and hard plastic
- Quarantine
- Maintenance
- Pest control
- Documentation
- Validation & verification
- Corrective measures



iMIS Food Tracking



TRACKING

Raw materials & additives
Semi – end products
Maintenance & Sampling



CHECKING

Entry check
Management of best before dates
Overviews:

- Raw materials
- Realized production

- Delivered products and to whom



DATA

Import/export file function

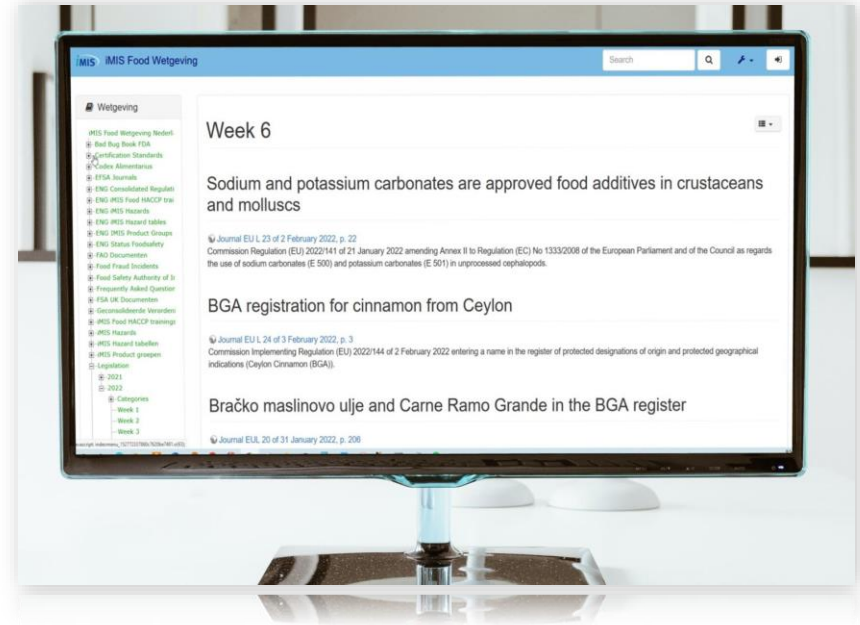
iMIS Food Helpdesk

- The helpdesk is available for any questions.
- Provides both software and content support for iMIS Food.
- To guarantee that this procedure operates well, each iMIS Food user has the same version of the system. The assistance is frequently the result of changes in legislation or standards.
- QAssurance is available 24 hours a day for any recalls and calamities



iMIS Food Updates

- iMIS Food users have access to:
 - Legislation
 - HACCP training material
 - Hazard tables



iMIS Food Audit

- It is a management system for control rounds and incident reporting which can be adapted to existing systems.
- The inspection round can be carried out with a tablet or phone.
- The system can also be used to report incidents.
- All findings end up in a central overview for corrective action.



iMIS Food Audit

- Hygiene checks, glass checks, cleaning checks can be performed and reported via phone/tablet/ pc.
- It can be determined per checklist whether the checked items are already OK or the final value must be changed.
- Everything is documented.

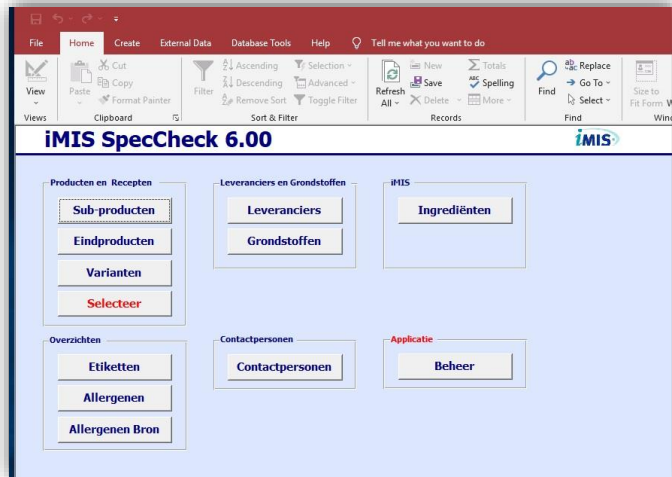


iMIS Food SpecCheck

- With the specification management system, a company has all the specifications of the finished product under control. The system provides a complete management system from raw material to label on the end product.
- As a result, end product specifications are provided with good ingredient declaration, nutritional values, and allergens



iMIS Food SpecCheck



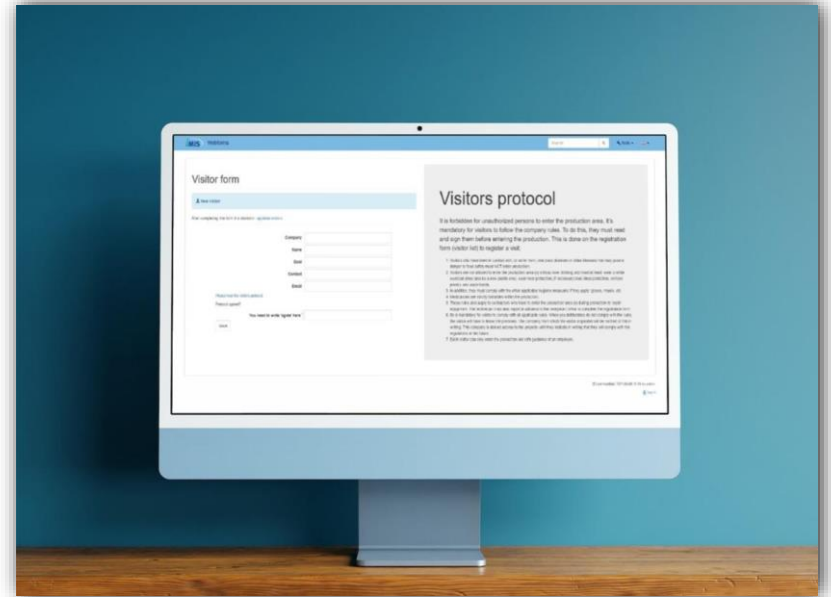
Overview

The home screen of the iMIS Food SpecCheck consists of ingredients: an overview of the ingredients, which make up the raw materials and end products.

- Raw materials: the raw material information from the suppliers, which is linked to the ingredient list.
- Sub-products: the recipes and sub-recipes that make up the end product.
- End products: the final calculated end product information which is approved for use.

iMIS Food Intranet

- With the iMIS Food intranet, everyone in the company can access the following components: the handbook system, the legislation site, the calendar with the quality planning, and the inspection rounds.
- Moreover, access can be granted to the documentation system, the audit system, the specification management system and traceability.
- The iMIS Food intranet is the central place of the quality system. New content and software are introduced through iMIS Food updates and implemented via the iMIS Food intranet.



QA reports

- Internal audit
- Food defense reports, including TACCP
- Food fraud reports, including VACCP
- Verification report
- Management review
- Recall test
- Tracing test (or testing, for claims)
- Emergency plan test
- Incident reports to certifying body
- Cross table to the standard
- Preparation of QA audit folder
- Audit: log book
- Corrective action handling



Food Safety Compliance

Internal audits and annual QA reports



QAssurance B.V.
Van Nelleweg 1 - Rotterdam
TABAK 3.10

+31-(0)10-2004080
info@qassurance.com
www.qassurance.com