

PN-ADC-924

# THE ROLE OF QUALITY ASSURANCE IN INTERNATIONAL TRADE: AN IRISH PERSPECTIVE



June 25, 2001 at the Cairo Marriott,  
View Room

Sponsored by

Agriculture-Led Export Businesses,  
An Bord Bia and the Irish Embassy,  
Cairo

USAID Project No. 263-0264

**REGISTRATION INFORMATION**  
BORD BIA PROGRAM

Name \_\_\_\_\_

Title \_\_\_\_\_

Company \_\_\_\_\_

Address \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

TEL \_\_\_\_\_

FAX \_\_\_\_\_

Email \_\_\_\_\_

Attendees may register by calling in or faxing this registration to ALEB. They may also register at the door.

**Registration Fee:** There will be no registration fees for this program. Registrants will receive technical information on Bord Bia. There will also be coffee breaks. All participants will receive a certificate of participation following completion of evaluation forms.

***For further details, contact:***

Agriculture Led Export Businesses (ALEB)  
12 Dokki Street  
Dokki, Cairo, EGYPT  
TEL 202-348-0728/338-1445 (6 Lines)  
FAX 202-348-0729

**THE ROLE OF QUALITY  
ASSURANCE IN  
INTERNATIONAL  
TRADE: AN IRISH  
PERSPECTIVE**



**A PROGRAM SPONSORED BY  
AGRICULTURE-LED EXPORT  
BUSINESSES, BORD BIA – The  
IRISH FOOD BOARD AND  
THE IRISH EMBASSY, CAIRO**

**June 25, 2001, 2001 at 13:00  
in the View Room, Zamalak  
Tower, Cairo Marriott.**

## **THE ROLE OF QUALITY ASSURANCE IN INTERNATIONAL TRADE: AN IRISH PERSPECTIVE**

### **INTRODUCTION**

Food processors working with international markets need to take special care to assure the quality and safety of their products. This is especially true with meat, poultry and egg products.

An Bord Bia, the Irish food Board, has taken this message to heart. They have designed a series of quality assurance schemes for products that are integral parts of the Irish economy. These integrated schemes involve the farmer, the processor and customers, and are designed not only assure safety and premium quality, but also to promote Irish food products in Ireland and in export markets. Over 50% of Irish food is exported which is a key factor taken into consideration in developing these schemes.

The Schemes, which are regularly updated, incorporate best practice in the fields of safety and quality. They are in addition to the EU and Irish legal requirements. In many markets, membership of one of these schemes is necessary to supply the premium customers.

### **COURSE OUTLINE**

13:00 - Registration

13:30 – Introduction and Welcome – Morad Ahmed (ALEB)

13:45 – An Bord Bia: Our Mission

14:15 – The An Bord Bia Quality Schemes for Beef and Eggs

15:00 – Coffee Break

15:15 - The An Bord Bia Quality Schemes for Beef and Eggs

16:00 – Discussion and Remarks by H.E. Mr. Peter Gunning, Irish Ambassador to Egypt

### **WHO SHOULD ATTEND**

This is a program that will benefit food processors, association managers and staff and the regulators. We encourage processors to send not only their quality and technical staff, but those in marketing. They will learn how quality programs can help build their business. Association staff can learn about certification programs and how they are managed. Regulators will learn how such a program can make their life easier when exporters are using such programs.

### **FACULTY**

Mr. John B Keane  
Manager Quality Assurance  
Mr. Owen Brooks  
Director International Markets  
Bord Bia -Irish Food Board  
Clanwilliam Court  
Lower Mount Street  
Dublin 2, IRELAND  
TEL 353-1-668-5155  
FAX 353-1-668-7521  
EMAIL [info@bordbia.ie](mailto:info@bordbia.ie)  
Web: [www.foodisland.com](http://www.foodisland.com)

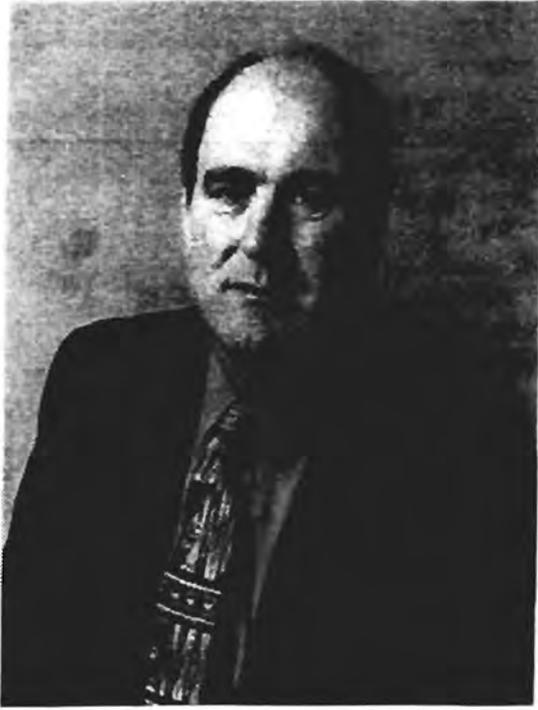
### **FOR FURTHER INFORMATION**

Mr. Richard F. Stier  
Director, Technical Services  
Mr. Morad S. Ahmed  
Co-Director, Technical Services  
Agricultural Led-Export Businesses  
12 Dokki Street, 6<sup>th</sup> Floor  
Giza, Egypt  
TEL 02-338-1445 (6 Lines)  
FAX 02-748-0729  
EMAIL [morad@egyptonline.com](mailto:morad@egyptonline.com)

### **COURSE INFORMATION**

**Monday June 25, 2001 @ 13:00 at  
the View Room, Zamalak Tower,  
Cairo Marriott**

# THE SPEAKERS



MR. JOHN KEANE



MR. OWEN BROOKS

**John B Keane - Manager, Quality Assurance**  
**Bord Bia - Irish Food Board**

***Career:***

- 1991 - Present                      **Manager - Quality Assurance Division, Bord Bia - Irish Food Board (formerly CBF - Irish Livestock and Meat Board, became Bord Bia in 1995)**
- Developed and implemented a number of Quality Assurance Schemes**
- 1984 - 1991                        **Manager of CBF - Irish Livestock & Meat Board's Paris Office**
- 1981 - 1984                        **Market Development Manager with CBF - Irish Livestock and Meat Board**
- 1977 - 1981                        **NCF & Liffey Meats**

***Education:***

**Qualified with a Magr.Sc. in UCD, Dublin in 1974**

**Owen Brooks, Director - International Markets**

**Bord Bia - Irish Food Board**

***Career:***

- 1991 - Present**                      **Director International Markets**  
**Responsible for Bord Bia's (Irish Food Board)**  
**promotional activities in non-EU markets**
- 1986 - 1991**                      **Various Senior Marketing Executive roles**  
**in Bord Bia and CBF - Irish Livestock & Meat Board**  
**(became Irish Food Board in 1995) including the**  
**initial development of Quality Assurance Schemes**
- 1976 - 1986**                      **Coras Trachtala - Irish Trade Board**  
**Including Manager of Scandinavia based in**  
**Stockholm. Manager Irish Export Agency,**  
**specialising in Middle East / North Africa.**
- 1970 - 1976**                      **Alfred Bird & Sons (Ireland) Ltd - General Foods**  
**Brand Manager.**

**Career of 25 years covering export promotion and market development and 15 years experience in the food sector.**

***Education:***

**Trinity College Dublin, BA (Mod.) in Economics 1969.**

**Director of Irish Egyptian Business Association**

**Member of the Board of IMS - International Meat Secretariat**

**THE ROLE OF QUALITY  
ASSURANCE IN  
INTERNATIONAL TRADE: AN  
IRISH PERSPECTIVE**



Agriculture-Led Export Businesses, An Bord Bia  
and the Irish Embassy, Cairo  
USAID Project No. 263-0264

**دور تأكيد الجودة في التجارة العالمية:  
من المنظور الأيرلندي**



مشروع دعم الأعمال الزراعية الموجهة للتصدير (ALEB)  
والمجلس الأيرلندي للاغذية (Bord Bia) والسفارة الأيرلندية  
مشروع تموله الوكالة الأمريكية للتنمية الدولية (USAID)  
رقم: ٢٦٤-٠٢٦٣

## WELCOME !!!!

- This is a cooperative venture by ALEB
- Please ask questions
- Please participate
- And please turn your cell phones off or down.

## مرحبا!!!!

- ورشة العمل هذه هي ورشة عمل مشترك بالتعاون مع مشروع دعم الأعمال الزراعية الموجهة للتصدير ALEB
- نرجو من حضراتكم طرح أية تساؤلات ترغبونها.
- نرجو أن تشاركونا بأرائكم.
- والرجاء غلق هواتفكم الخلوية أو خفض رنينها.

## WHY THIS PROGRAM?

- Their mission and ALEB's are similar
- Improving exports
- Upgrading quality
- Working together for the good of the industry and nation

## ما الفكرة وراء تقديم هذا البرنامج؟

- رسالتهم ورسالة المشروع متشابهتان.
- تصين الصادرات.
- تحديث الجودة وتصينها.
- المتعاون المشترك لصالح الصناعة والدولة.

## PROGRAM BENEFITS

- Industry - By demonstrating good quality programs and seeing a model to copy
- Government - Models to copy and nation's to work with to ease burdens at the ports
- Associations - Why cooperation is important and how to build a quality seal program

## فوائد هذا البرنامج

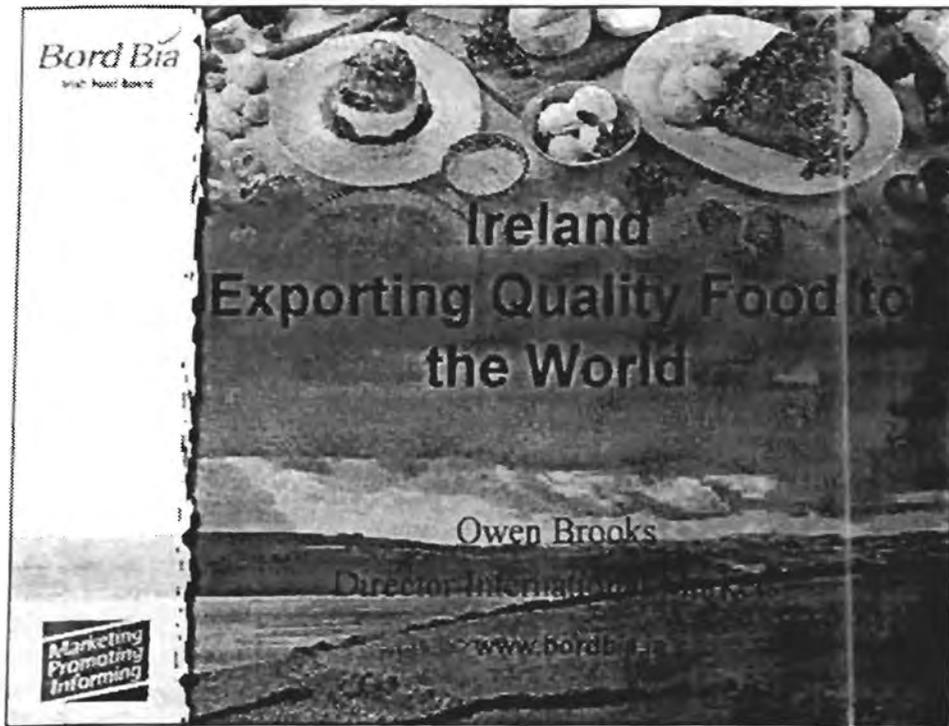
- الصناعة: عن طريق تقديم برامج جيدة والافتداء بمثل جيد من تلك البرامج لتنفيذها.
- الحكومة: هناك أمثلة جيدة يقتدى بها تنفيذها الدولة لتذليل العقبات في الموانئ.
- الجمعيات والهيئات: ما هي أهمية التعاون المشترك وكيفية وضع وارساء برامج تأكيد الجودة.

## WHY AGAIN?

- Brand Egypt concept
- Look to Ireland as a quality model
- Build markets
- Quality sells
- Quality and safety are a "ticket" to new markets

## لماذا مرة أخرى؟

- تصميم نظرية المنتج المصري.
- الاقتداء بإيرلندا كمثال جيد يقتدى به.
- بناء أسواق جديدة.
- الجودة العالية تؤدي الى زيادة رواج المنتجات.
- الجودة والسلامة هما سبيلي (تنكرة) للدخول في الاسواق الجديدة.



## Ireland - the Food Island

- Island on the edge of Europe
- Temperate climate
- Clean, natural environment
- Area = 70,282km<sup>2</sup>



## أيرلندا جزيرة الغذاء

- تقع جزيرة أيرلندا على  
حافة أوروبا
- تتمتع بمناخ معتدل
- بيئتها نظيفة وطبيعية
- تبلغ مساحتها = 70,282  
كجم<sup>2</sup>



## Irish Farms

- 4.5 million hectares of agricultural land - 80% grass
- 144,000 farm units - most are family owned
- Average size is 29.3 hectares
  - 47% < 20 hectares
- Livestock production from grass are key enterprises



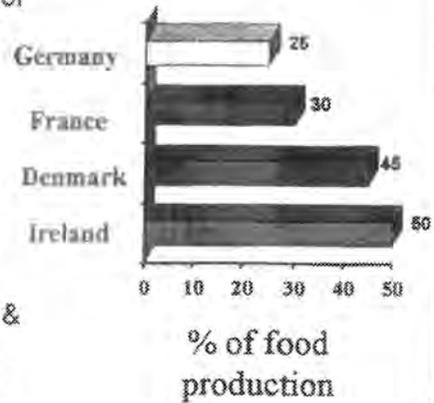
## المزارع الأيرلندية

- ٤,٥ مليون هكتارا من الاراضي الزراعية - ٨٠% حشائش  
١٤٤,٠٠٠ مزرعة معظمها مملوكة للأسر
- متوسط المساحة هي ٢٩,٣ هكتارا
- ٤٧% > ٢٠ هكتارا
- يعتمد إنتاج المواشي التي تتغذى طبيعيا على الحشائش من المشروعات الأساسية في أيرلندا



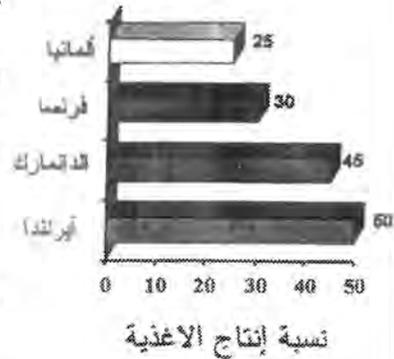
## Ireland - the Food Island

Food and Drink is a major sector in Ireland's economy. Irish companies are experienced exporters. Export more of our food & drink than any other EU member state.



## أيرلندا - جزيرة الأغذية

تعد الأطعمة والمشروبات قطاعاً رئيسياً في الاقتصاد الأيرلندي. والشركات الأيرلندية لها خبرة وباع كبير في هذا الصدد. فهي تصدر كمية كبيرة من الأطعمة والمشروبات أكثر من أي دولة أخرى من دول الاتحاد الأوروبي.



## Importance of the Food Industry

**Primary Agriculture**  
5.2% of GDP

**Agri-Food Industry**  
12.7% of GDP

8.7% of employment

11.8% of employment

7.2% of exports

12.0% of exports

**50% of Exports from Indigenous  
Irish Companies are Food and Drink**

## أهمية صناعة الاغذية

صناعة المنتجات الغذائية الزراعية

الزراعة الرئيسية

12.7% من إجمالي الناتج المحلي

5.2% من إجمالي الناتج المحلي

11.8% من العمالة

8.7% من العمالة

7.2% من الصادرات

12.0% من العمالة

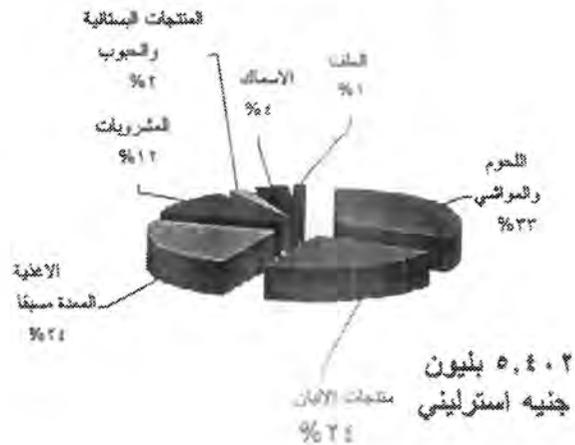
12.7% من الصادرات

**إن 50% من صادرات الشركات الايرلندية الأصلية  
هي تصنيع الاغذية والمشروبات**

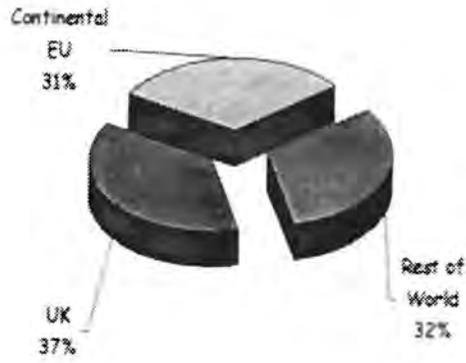
## Exports by Sector - 2000



## الصادرات حسب القطاعات



## Export Markets



Marketing  
Promoting  
Informing

## الاسواق التصديرية



Marketing  
Promoting  
Informing

## Egypt

- Ireland has been supplying food to the Egyptian market for over 20 years
- Market familiar with Irish products
- Quality very acceptable
- Very strong relations with Egyptian Authorities
- Long term commitment to the market

## مصر

- تقوم أيرلندا بإمداد السوق المصري بالأغذية على مدى عشرين عاما
- المنتجات الأيرلندية مألوفة لدى السوق المصري
- الجودة العالية للمنتجات تحظى بالقبول
- ترتبط أيرلندا بعلاقات وطيدة مع السلطات المصرية
- إخلاص والتزام تام وطويل المدى مع السوق المصري

# Egypt



# مصر



**Bord Bia**  
Irish Food Board

# Co-Operation

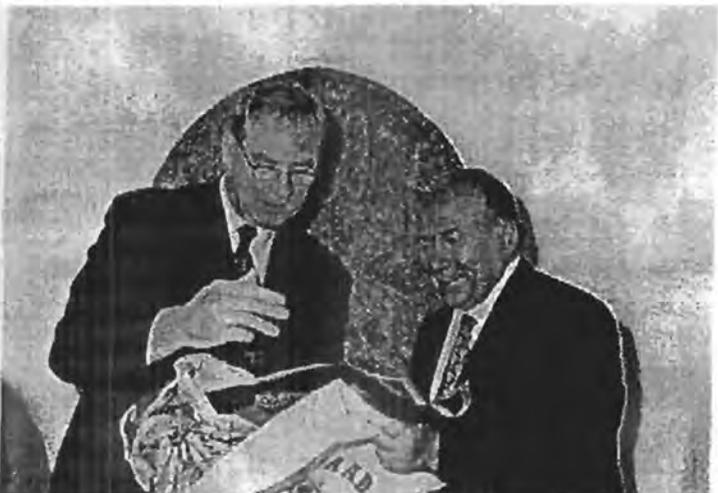


Marketing  
Promoting  
Informing

The image shows two men in dark suits and ties, looking intently at a large document or map they are holding together. The man on the left is pointing at a specific area on the document. The background is a soft-focus indoor setting with a large window or light source behind them. The overall tone is professional and collaborative.

**Bord Bia**  
Irish Food Board

# التعاون المشترك



Marketing  
Promoting  
Informing

This is an identical copy of the top image, but with the title 'Co-Operation' translated into Arabic as 'التعاون المشترك' (Al-Ta'awun Al-Mushterek).

## *Bord Bia - Who are we?*

**Bord Bia is the State Agency  
responsible for the Market  
Development and Promotion of  
Irish Food and Drink**

## *ما هو المجلس الأيرلندي للأغذية - من نحن؟*

**المجلس الأيرلندي للأغذية هو هيئة تابعة للدولة  
يتولى مسؤولية تنمية السوق ودعم المنتجات  
الغذائية والمشروبات**

## Our Products

- Trade Development
- Promotion
- Information
- Quality Programmes
- Marketing Finance

## خدماتنا

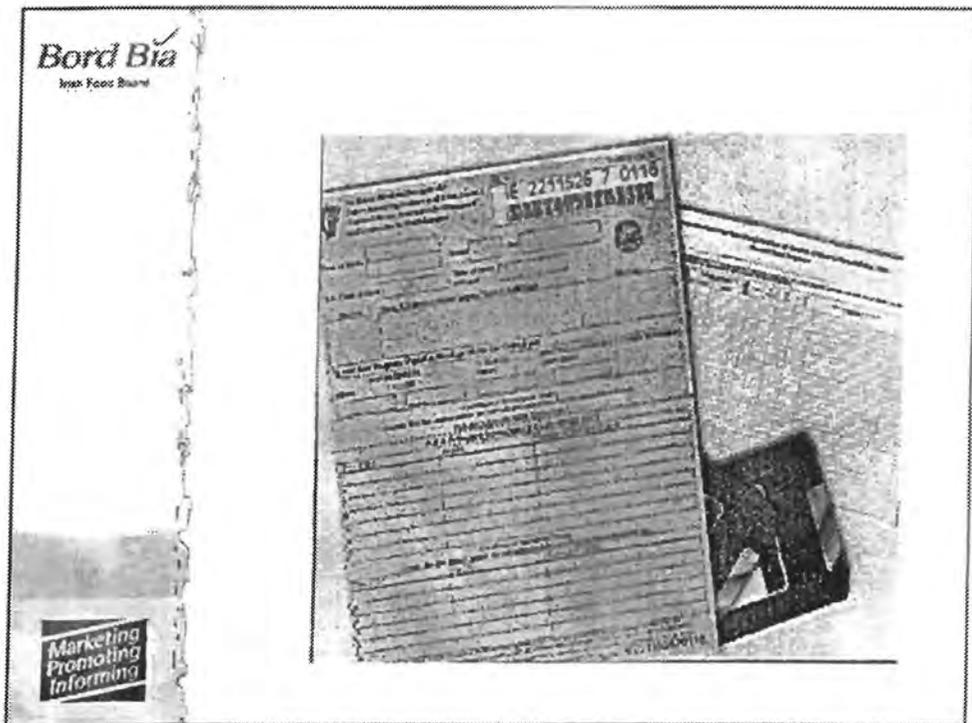
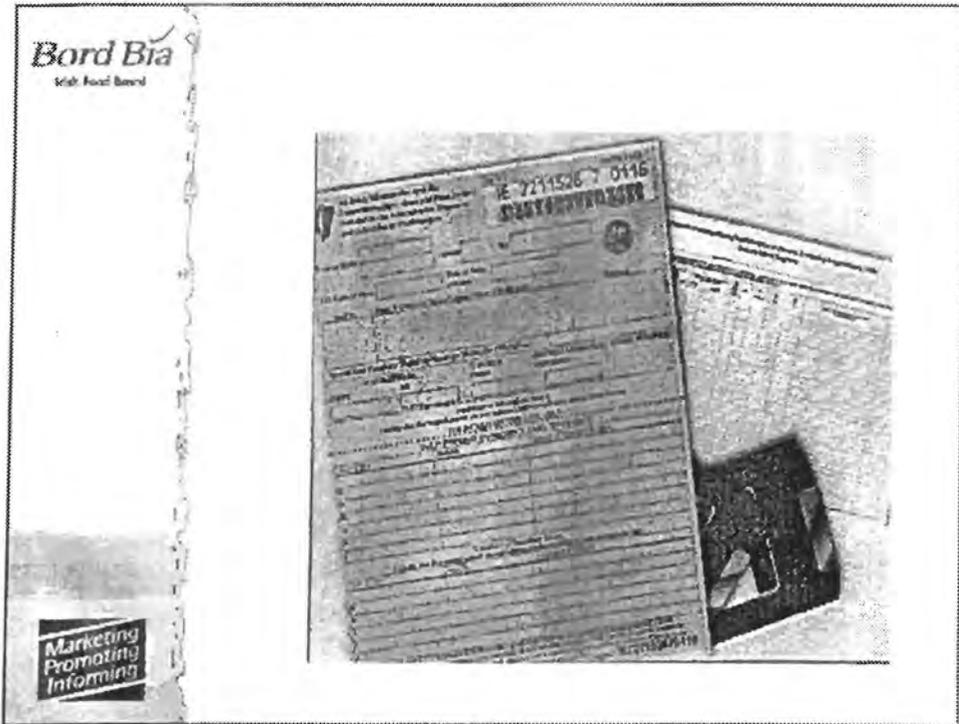
- التنمية التجارية
- الترويج
- توفير المعلومات
- وضع برامج لتأكيد الجودة
- تمويل التسويق

## Safety of Irish Beef

- High Animal Health Status
- Animal Health Controls meet all international criteria
- Irish Department of Agriculture Food and Rural Development implements stringent beef production controls
- All beef export plants supervised by official veterinarians from Department of Agriculture
- Facilities regularly inspected by overseas customers/authorities including from Egypt

## سلامة لحوم البقر

- الحالة العالية لصحة الحيوان
- تفي عمليات مراقبة الصحة الحيوانية بكافة المعايير والمتطلبات الدولية
- تقوم وزارة الزراعة والأغذية والتنمية الريفية الأيرلندية بتطبيق عمليات مراقبة صارمة على منتجات البقر.
- يقوم الاطباء البيطريون الرسميون لدى وزارة الزراعة الأيرلندية بالاشراف على كافة مصانع تصنيع لحوم البقر

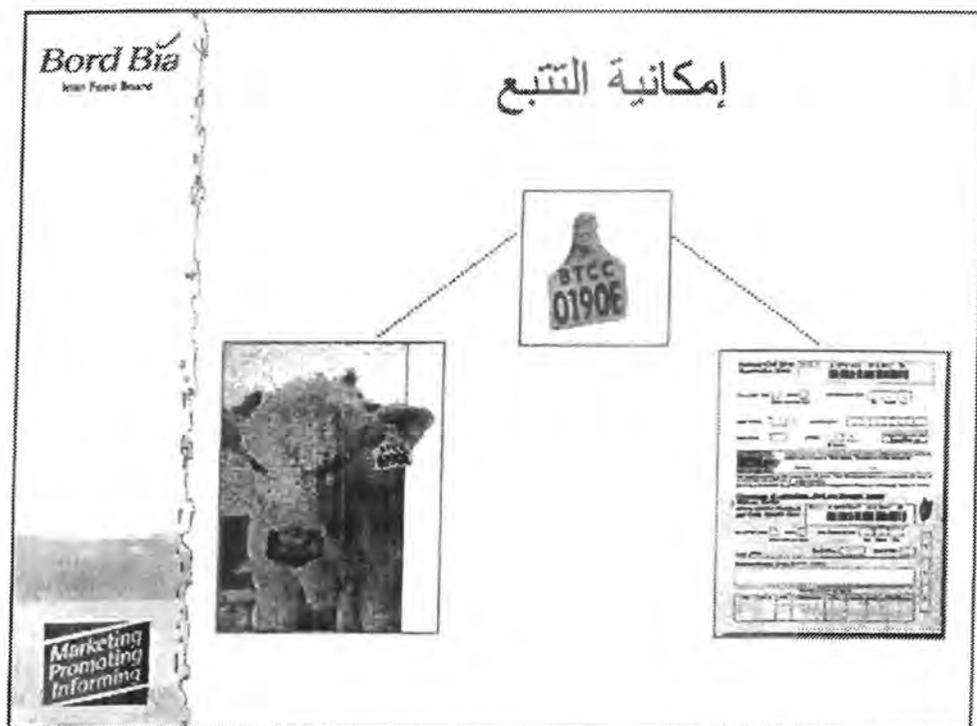
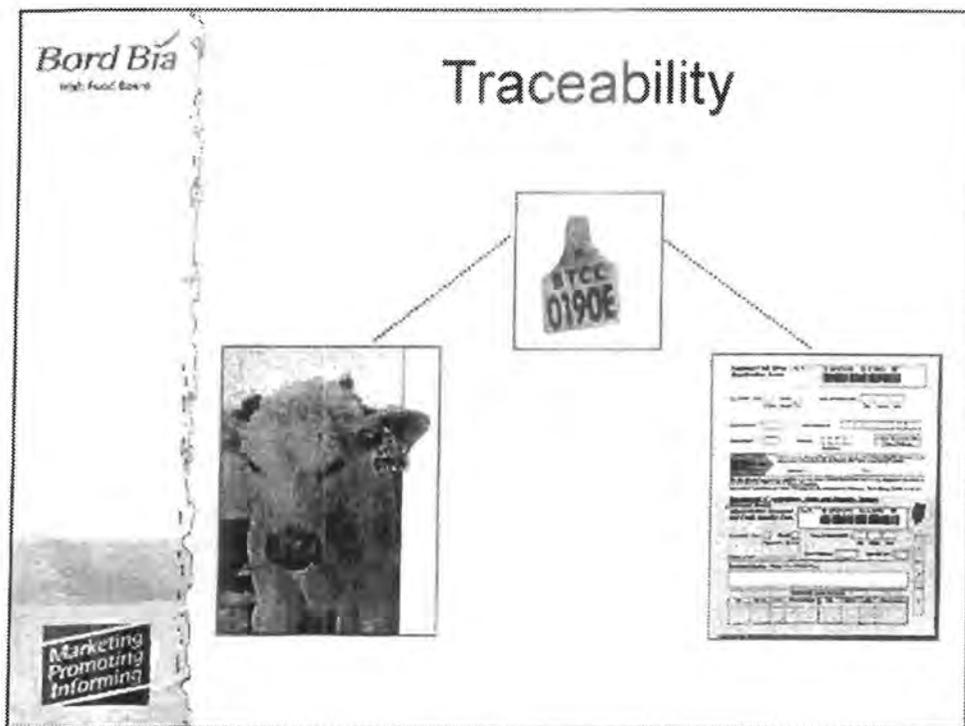


## Safety Control

- On Farm
  - Full animal traceability
  - All movements centrally recorded
  - Records of medication
  - Regular animal health checks under disease eradication programme
  - Meat and Bone meal banned
- Comprehensive BSE surveillance programme
- Elimination of all herds in which a BSE case occurs and exclusion from food chain

## عمليات مراقبة سلامة الأغذية

- الرقابة على المزارع
- إمكانية التتبع الكامل لمنشأ الحيوانات
- يتم تسجيل كافة التحركات مركزياً
- توجد سجلات للعلاجات والادوية
- إجراء فحص دوري على صحة وسلامة الحيوانات طبقاً عملاً ببرنامج الحد من الأمراض
- حظر وجبات اللحوم والعظام
- تنفيذ برنامج إشرافي شامل لمراقبة مرض جنون البقر
- إعدام كافة البقر المصاب بمرض جنون البقر وعزلها عن عمليات تصنيع الأغذية



## Safety Controls

- Full ante and post mortem examinations
- Only cattle fit for human consumption enter food chain
- Specified Risk Material (SRM) removed from all animals entering the food chain
  - The most important control to protect the Consumer
- Egypt:
  - Only boneless beef
  - No scientific evidence that beef can be infected with BSE
  - All beef from young male cattle; there has been no case of BSE in Ireland in young males

## عمليات مراقبة سلامة الأغذية

- فحص واختبار شامل قبل وبعد الوفاة
- يتم ادخال فقط المواشي الصالحة للاستهلاك الأدمي في عمليات تصنيع الاغذية
- يتم التخلص من كافة المواد المشككة للخطورة من الحيوانات التي تدخل في عمليات تصنيع الاغذية
- أهم عمليات المراقبة لحماية المستهلك
- مصر
- السماح بتصنيع لحوم البقر الخالية من العظام
- لا يوجد أي دليل علمي يثبت إصابة البقر بمرض جنون البقر
- يسمح بلحوم الذكور من البقر. ولم يكن هناك أي حالة لإصابة لحوم الذكور من البقر بهذا المرض في أيرلندا

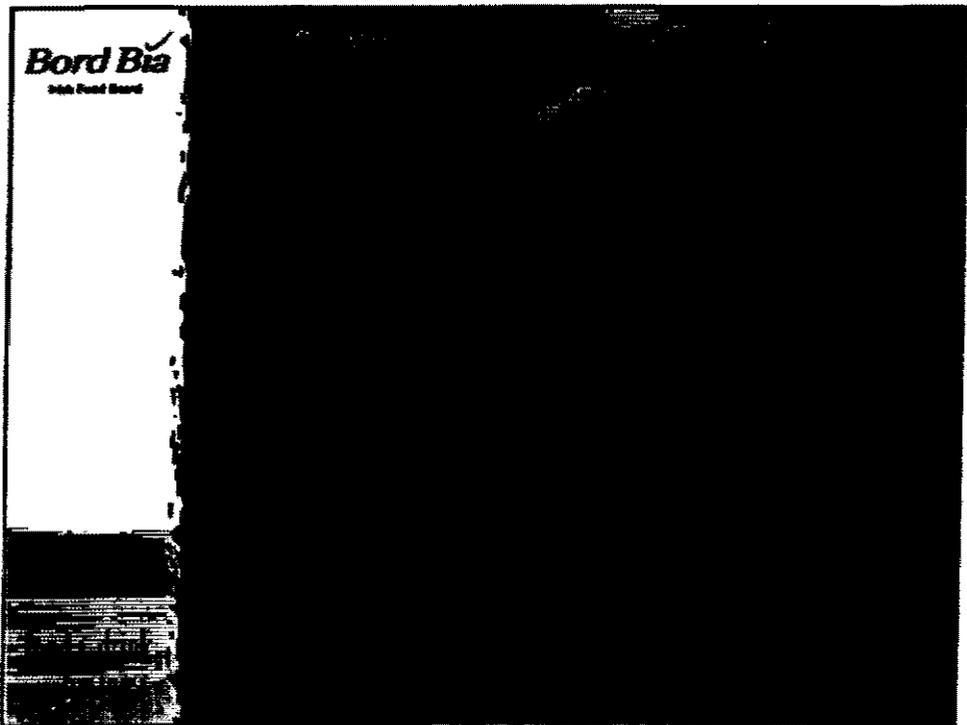
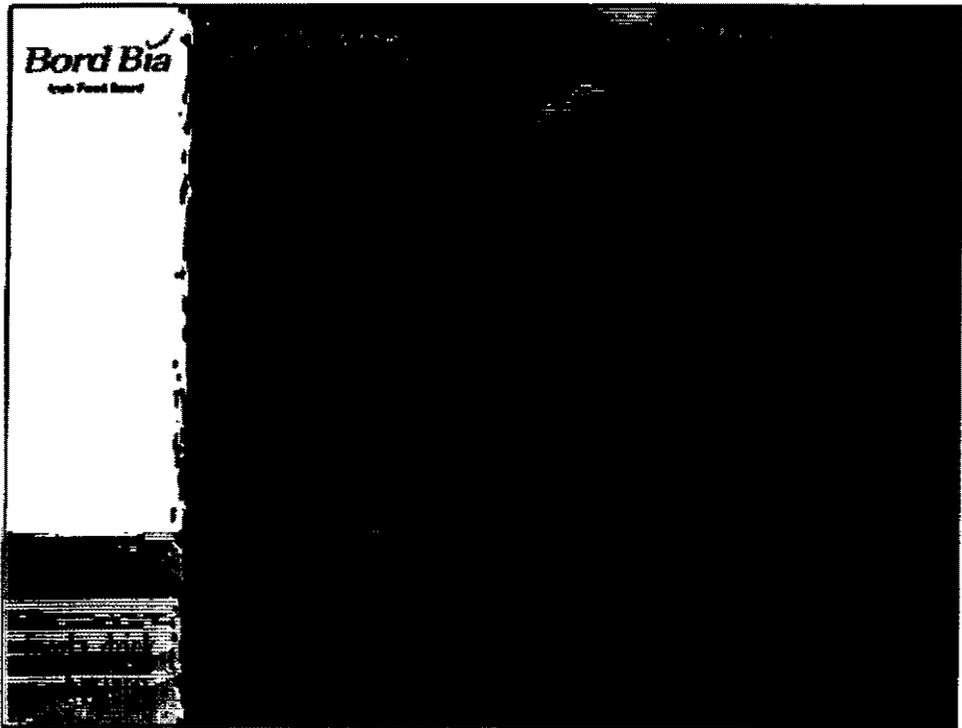
## Safety

- Consumption of Irish beef has not dropped
  - Controls have been in place since 1996
- No restrictions on the sale of Irish beef or live cattle into EU
- EU beef consumption has now substantially recovered

## السلامة

- لم ينخفض استهلاك لحوم البقر الايرلندية
- يتم تنفيذ برامج المراقبة منذ عام ١٩٩٦
- لا توجد اية قيود على مبيعات لحوم البقر الايرلندية او المواشي في الاتحاد الاوروبي
- تم تعويض واسترداد كافة الخسائر في استهلاك لحوم البقر بالاتحاد الاوروبي





## Programme

- Why are we involved?
- Relationship between Quality and Safety.
- Current Quality Assurance Schemes
  - Design
  - Development
  - General features
  - Specific features
- Management and Control.
- Future Direction.

## البرنامج

- لماذا نشترك في هذا البرنامج؟
- العلاقة بين الجودة والسلامة.
- الخطط الحالية لتأكيد الجودة
  - التصميم
  - التنمية
  - سمات عامة
  - سمات خاصة معينة
- الإدارة والمراقبة
- الاتجاه المستقبلي

## Why Are We Involved

- Statutory Obligation.
- Demand Customers/Retailers.
- Underpins Promotions.

## لماذا نشترك في هذا البرنامج؟

- الالتزام بالتشريعات
- جذب العملاء/تجار التجزئة
- دعم الحملات الترويجية

## Statutory Obligation

“Operate such Quality Assurance Schemes as may in the opinion of the Board be appropriate.....”

“Carry out evaluations of Quality Assurance Schemes operated by others”

“Encouraging others to undertake Quality Assurance activities”

## الالتزام بالتشريعات

“إدارة نظم تأكيد الجودة حسبما يراه المجلس مناسباً...”

“القيام بعمليات تقييم خطط تأكيد الجودة التي يديرها  
آخرون”

“تشجيع الآخرين على القيام بأنشطة وأعمال تأكيد الجودة”

## **Demand Customers/Retailers**

- Late '80's food scares in Britain
- UK Food Safety Act 1990 - 'due diligence'
- + Welfare, Environment
- Demand spread from UK across Europe

**Quality Assurance a competitive necessity**

## **جذب العملاء/تجار التجزئة**

- في بريطانيا انتاب الأفراد خوفا شديدا من الأغذية في أواخر الثمانينات.
- تم وضع قانون خاص بسلامة الأغذية في المملكة المتحدة عام ١٩٩٩ - "التفتيش القانوني"
- زيادة مظاهر الرفاهية والحفاظ على البيئة.

**إن تأكيد الجودة أمرا ضروريا لزيادة القدرة التنافسية**

## Underpins Promotions

- Meat not “Branded”
- Logo to promote “Irish Meat”



**QUALITY  
ASSURANCE SCHEME**

BORD BIA - IRISH FOOD BOARD  
APPROVED QUALITY PROCESS

- Quality Irish → Quality Assured → Quality Assurance Scheme.

## دعم الحملات الترويجية

- اللحم “غير المسجلة تجارياً”
- شعار لترويج “اللحم الأيرلندية”



**QUALITY  
ASSURANCE SCHEME**

BORD BIA - IRISH FOOD BOARD  
APPROVED QUALITY PROCESS

- الجودة الأيرلندية ← ضمان تأكيد الجودة ← نظم تأكيد الجودة



**QUALITY  
ASSURANCE SCHEME**

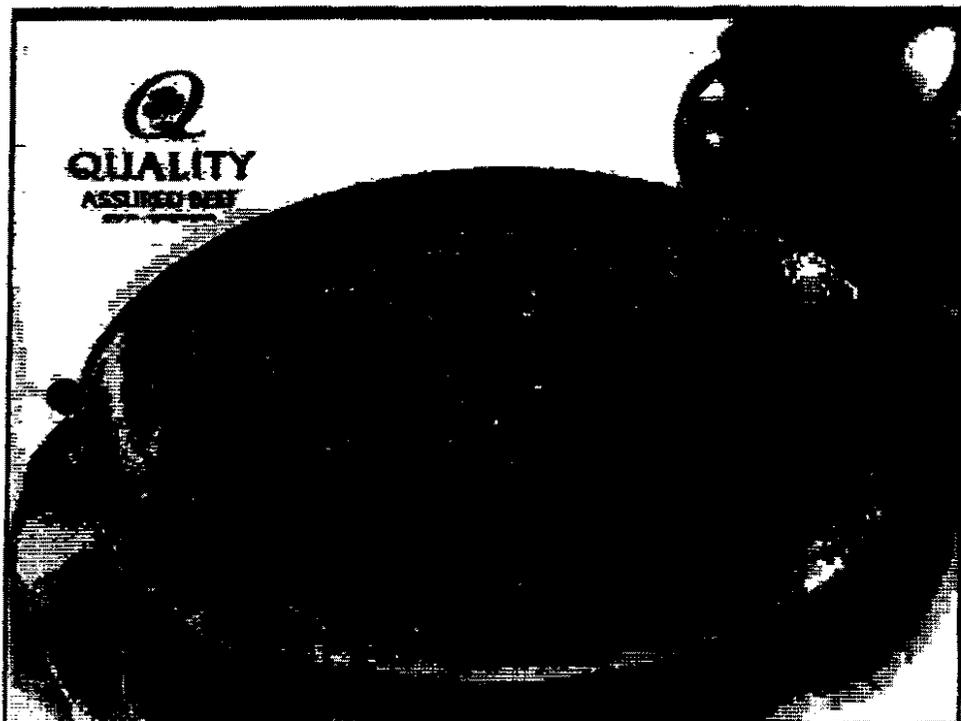
**BORD BIA – IRISH FOOD BOARD  
APPROVED QUALITY PROCESS**



**QUALITY  
ASSURANCE SCHEME**

**BORD BIA – IRISH FOOD BOARD  
APPROVED QUALITY PROCESS**







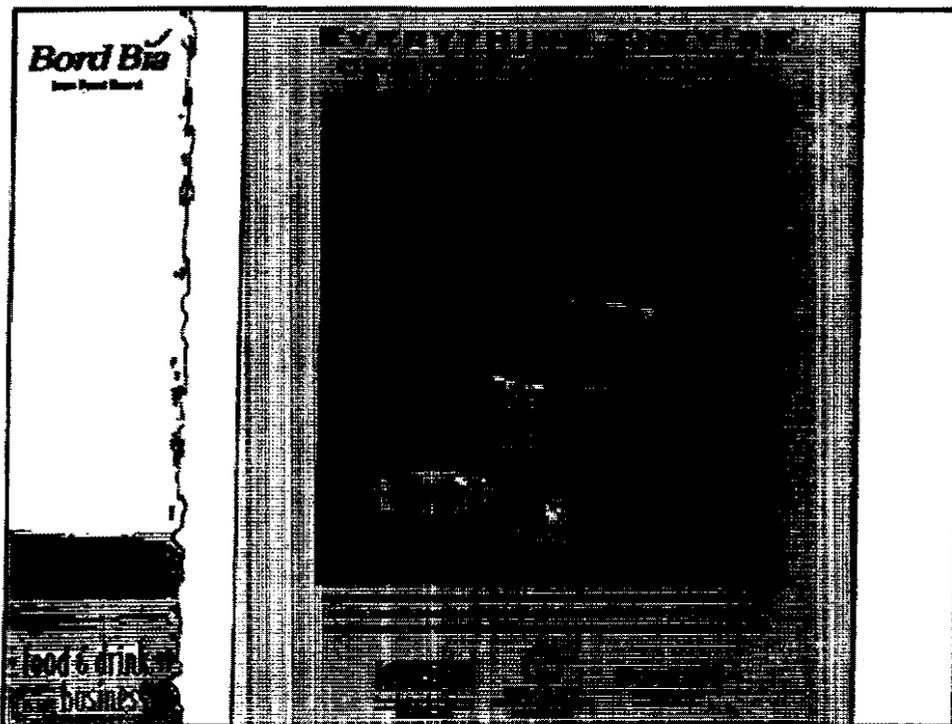
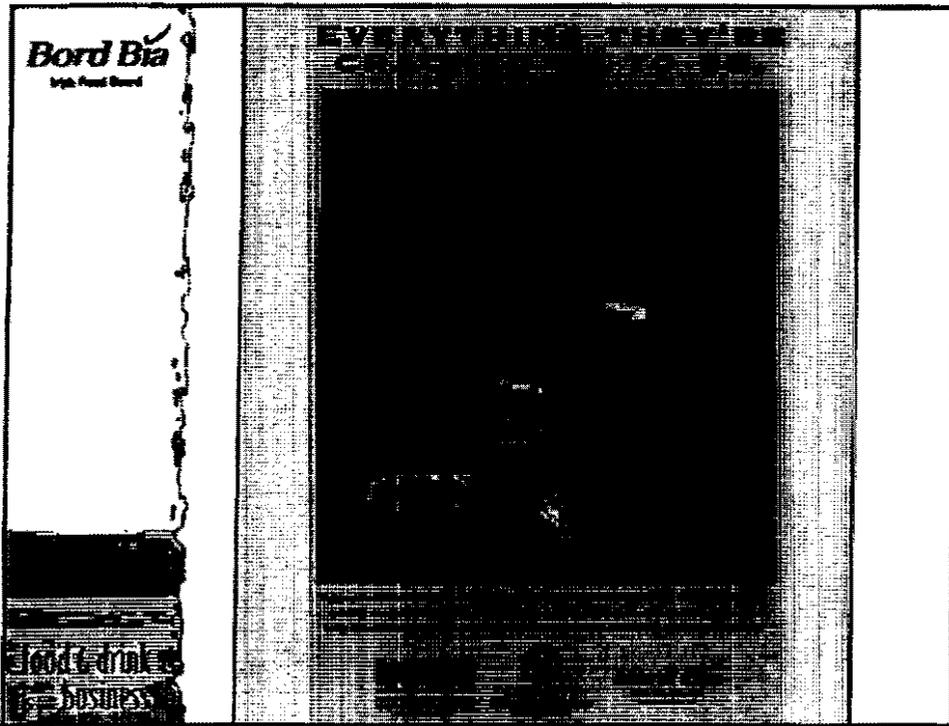
**QUALITY  
ASSURANCE SCHEME**

**BORD BIA – IRISH FOOD BOARD  
APPROVED QUALITY PROCESS**



**QUALITY  
ASSURANCE SCHEME**

**BORD BIA – IRISH FOOD BOARD  
APPROVED QUALITY PROCESS**



**Bord Bia**  
Irish Food Board

protein  
cholesterol  
vitamins

**eggs**  
packed full  
of nutrients

  
QUALITY  
ASSURANCE SCHEME

**Bord Bia**  
Irish Food Board

food & drink  
business

**Bord Bia**  
Irish Food Board

protein  
cholesterol  
vitamins

**eggs**  
packed full  
of nutrients

  
QUALITY  
ASSURANCE SCHEME

**Bord Bia**  
Irish Food Board

food & drink  
business

## Summary

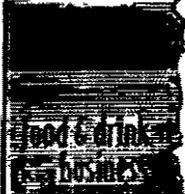
- Involved for marketing and promotion
- Satisfy demands of buyers (home and overseas)



## ملخص لما سبق

- الاهتمام بتصويق وترويج المنتجات.

- تلبية مطالب المشتريين (على المستوى المحلي والدولي).



## Relationship Between Quality and Safety

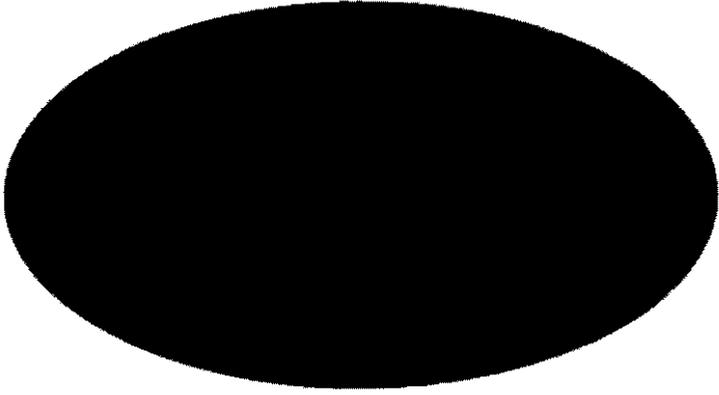
- Definition of Quality:  
"The totality of features and characteristics of a product or service that bear upon its ability to satisfy stated or implied needs"
  - Implied need → Safety
  - Safety & Quality overlap
- ↓ ↓
- Non Negotiable      Negotiable
- Hormones in Beef  
→ Salmonella in eggs

## العلاقة بين الجودة والسلامة

- تعريف الجودة:  
تكمال سمات وخصائص المنتج أو الخدمة المقدمة التي تفي بكافة الاحتياجات المعلنة أو المفهومة ضمناً
  - الاحتياجات المفهومة ضمناً ← السلامة
  - السمات المشتركة بين السلامة والجودة
- ↓ ↓
- يمكن التفاوض بشأنها      غير قابلة للتفاوض بشأنها
- ← الهرمونات في لحوم البقر  
← السالمونيلا في البيض

**Bord Bia**  
Ibn Food Board

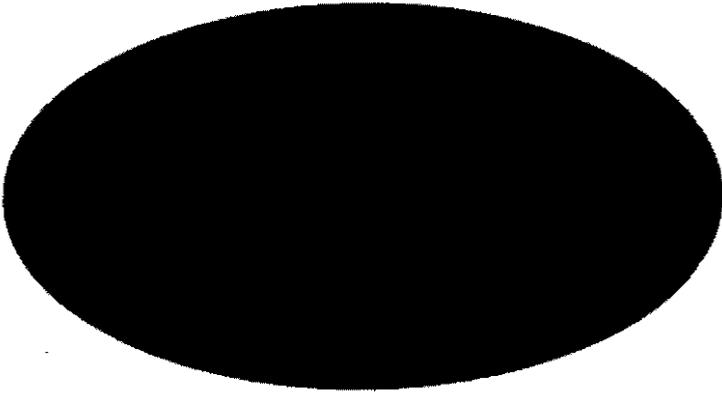
**Scope of Food Quality Assurance**



Food & drink  
business

**Bord Bia**  
Ibn Food Board

**نطاق تأكيد الجودة**



Food & drink  
business

## Current Schemes

- Design
- Development
- General Features
- Specific Features

## خططنا الحالية

- التصميم
- التنمية
- سمات عامة
- سمات خاصة معينة

## Design

- 3 Schemes (Beef, Pigmeat, Eggs).
- Poultry, Lamb.
- Technical Committees:
  - Producers;
  - Processors;
  - Regulatory;
  - Technical specialists.
- Independent Chairman.

## التصميم

- ثلاث خطط (لحوم البقر، لحوم الخنزير، البيض)
- الدولجن، الاغنام
- اللجنة الفنية:
- المنتجين،
- المصنعين،
- القائمين على العملية التنظيمية،
- الخبراء الفنيين.
- رئيس مجلس إدارة مستقل

## Regulatory

FSAI has a role in Food Assurance Schemes.

*Section 13 FSAI Act:*

*"The FSAI may by itself or with such representatives of food business groups or organisations as it considers appropriate establish Food Assurance Schemes for the protection of consumer interests"*

## القائمون على العملية التنظيمية

هيئة سلامة الأغذية الأيرلندية FSAI لها دور في خطط تأكيد الجودة

المبند ١٣ من قانون هيئة سلامة الأغذية الأيرلندية

يجوز لهيئة سلامة الأغذية الأيرلندية أن تضع بنفسها أو من قبل المجموعات أو الهيئات الممثلة لصناعة الأغذية حسبما تراه ملائمة خطط تأكيد جودة الأغذية لحماية مصالح المستهلكين"

# Beef Quality Assurance Scheme (BQAS) □ 1991

Revised: 1995

Egg Quality Assurance Scheme (EQAS) □ 1999

Revised: 2001

## Early schemes:

- Simple
- Based largely on product testing
- Now more complex

## وضع الخطط

1991 ← خطة تأكيد الجودة للحوم البقر (BQAS)  
روجت عام: 1995

1999 ← خطة تأكيد الجودة للبيض (EQAS)  
روجت عام: 2001

الخطط السابقة:

- بسيطة  
- تعتمد أساساً على اختبار المنتجات

- أصبحت الخطط الحالية أكثر تعقيداً

## Quality Assurance Schemes

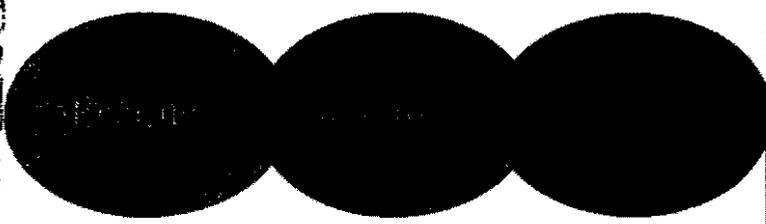
- Based on ISO 9000 standard
  - Same headings
  - Farm assurance
  - Hygiene/food safety (HACCP)
- Sector specific Quality Management System
- Auditable

## خطط تأكيد الجودة

- تعتمد على معايير الأيزو ٩٠٠٠
- نفس العناوين
- تأكيد جودة المزارع
- صحة وسلامة الأغذية (نظام تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة HACCP)
- نظام إدارة الجودة المخصص لبعض القطاعات
- يمكن مراجعته

**Bord Bia**  
Igh Food Board

# Integrated Approach

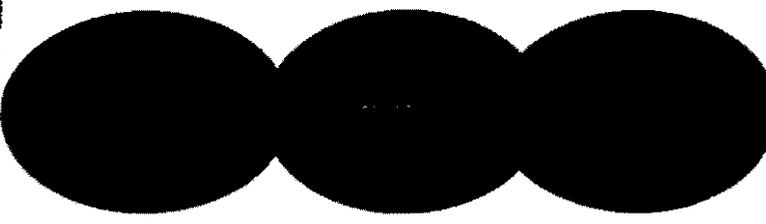


**Integrated**

Food & drink  
business

**Bord Bia**  
Igh Food Board

# منهج متكامل



**متكامل**

Food & drink  
business

## General Features

- Similar
- Voluntary
- Technical Manuals



Producer      Processor/Packing Centre

- Primary responsibility vested in member plants/packers
- Membership Fees

## السمات العامة

- متشابهة
- تطوعية
- الكتيبات الفنية



المصنع/مركز التعبئة والتغليف

المنتج

- تلقى المسؤولية الرئيسية على المصانع/مراكز التعبئة والتغليف  
الأعضاء

- رسوم العضوية

## Producer

- Participation through plant/packing centre
- To participate:
  - Sign a declaration
  - Follow a code of practice
  - Be inspected and approved
- Listed on plant/packing centre register
- Source of supply of Quality Assured product

## المنتج

- المشاركة من خلال المصنع/مركز التعبئة والتغليف
- من أجل المشاركة:
- التوقيع على إقرار
- الالتزام بميثاق التطبيق
- يتم التفتيش وإقرار الموافقة
- يتم الإبراج في سجلات المصنع/مركز التعبئة والتغليف
- مصدر توفير منتج مؤكد الجودة

## Producer Code of Practice

### Detailed

- Stockmanship
- Welfare
- Health & hygiene
- Records
- Transport
- Health and safety
- Environment
- Collection and Storage (eggs)
- HACCP Based
- Model HACCP Plan

## ميثاق التطبيق الخاص بالمنتج

### تفصيلي

- تربية الماشية
- الرعاية
- الصحة والنظافة
- السجلات
- النقل
- الصحة والسلامة
- البيئة
- الجمع والتخزين (البيض)
- تعتمد على نظام الـ HACCP
- خطة نموذجية لنظام الـ HACCP

## Farm Inspections

- Trained inspectors
- Employed by meat plant
- Up to 3 farm inspectors/plant
- Random inspections by Bord Bia  
– independent inspectors (up to 10%)

## التفتيش على المزارع

- مفتشون مدربون
- يتم توظيفهم من قبل مصنع للحوم
- يوجد ثلاث مفتشين لكل مصنع
- التفتيش العشوائي من قبل المجلس الأيرلندي  
للأغذية Bord Bia
- مفتشون مستقلون (حتى ١٠%)

## Processor/Packing Centre Requirements

- Based on ISO 9000

*Documented procedures covering:*

- Management Responsibility
- Purchasing
- Welfare & Transport
- Inspection & Testing
- Control of Non Conforming Product
- Hygiene
- Food safety (HACCP)
- Identification and Traceability
- Equipment Calibration

- Auditable

## احتياجات المصنع/مركز التعبئة والتغليف

- تعتمد على الأيزو 9000

تشمل الاجراءات الموثقة ما يلي:

- مسئولية الادارة
- الشراء
- الرقابة والنقل
- التفتيش والاختبار
- مراقبة المنتج الغير مطابق للمواصفات
- صحة الغذاء
- سلامة الاغذية (HACCP)
- تعريف المنتج وامكانية تتبعه
- معايرة المعدات

- قابلة للمراجعة

**Bord Bia**  
Irish Food Board

**HACCP**

**H – Hazard**

**A – Analysis**

**C – Critical**

**C – Control**

**P – Points**

food & drink  
is business

**Bord Bia**  
Irish Food Board

**HACCP**

نظام  
تحليل المخاطر  
وتحديد  
نقاط التحكم  
الحرية

food & drink  
is business



## Origins of HACCP

- PILLSBURY/NASA  
(1970'S)
- U.S. Codes for Canned Foods  
(1980'S)
- CODEX Alimentarius
  - common principles  
established
- Incorporation into E.U. Law  
(1990'S)



## أصول ومنشأ الـ HACCP بالولايات المتحدة الأمريكية

- بيلسبوري/وكالة ناسا الأمريكية للفضاء  
(في السبعينات)
- القوانين الأمريكية الخاصة بالأغذية  
المعلبة (في الثمانينات)
- الدستور العالمي للأغذية
- وضع المبادئ الأساسية المشتركة
- إدخاله في قانون الاتحاد الأوروبي  
(في التسعينات)

## HACCP: Seven Principles (1 - 4)

1. Conduct a hazard analysis.
2. Determine the Critical Control Points (CCPs).
3. Establish critical limits.
4. Establish a system to monitor control of the CCP.

*Reference: Codex Alimentarius (1997)*

## المبادئ الأساسية لسبعة نظام الـ HACCP ١ - ٤

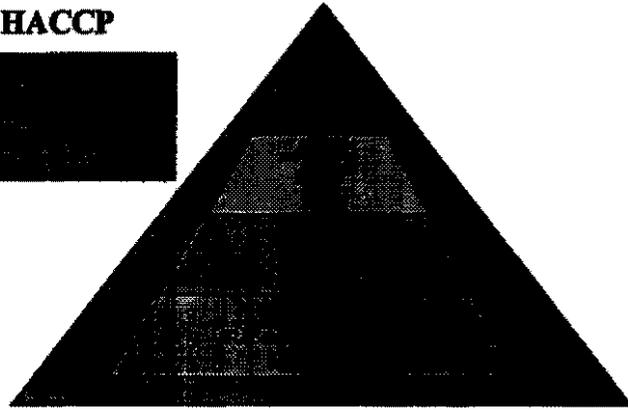
١. إجراء تحليل المخاطر
٢. تحديد نقاط التحكم الحرجة (CCPs)
٣. وضع الحدود الحرجة
٤. وضع نظام لمراقبة عمليات التحكم في نقاط التحكم الحرجة

المراجع: الدستور العالمي للأغذية (١٩٩٧)

**Bord Bia**  
Irish Food Board

## HACCP as part of an integrated Quality Assurance Scheme

HACCP



Food & drink  
business

**Bord Bia**  
Irish Food Board

## نظام الـ HACCP كجزء من خطة متكاملة لتأكيد الجودة

HACCP



Food & drink  
business

## Specific Features

### Beef Scheme (BOAS)

- Started 1991
- Revised 1995
- 43 Members
- 40,000 producers (est.)
- 30% of output
- Focus on food safety, welfare, transport and customer specifications
- IRCA Approved
- Meets requirements of all major customers

## سمات معينة

### خطة تأكيد جودة لحوم البقر (BOAS)

- بدأت عام ١٩٩١
- روجت عام ١٩٩٥
- ٤٣ عضواً
- ٤٠,٠٠٠ مصنع (تقديري)
- ٣٠% من الناتج
- التركيز على سلامة الاغذية وصحتها ومواصفات النقل والصلاء
- موافقة المنظمة الدولية للمراجعين والمفتشين
- تلبية متطلبات كافة الصلاء الراغبين

### Egg Scheme (EOAS)

- Started 1999
- 22 Members
- 300 producers
- 80% of output
- Focus on food safety and welfare
- **Home market**

### خطة تأكيد جودة البيض (EOAS)

- بدأت عام ١٩٩٩
- ٢٢ عضواً
- ٣٠٠ منتج
- ٨٠% ناتج
- التركيز على سلامة الاغذية وصحتها
- التسويق المحلي

## Benefits of QA Schemes

- Culture of Quality
- Code of Best Practice
- Defence Against Detractors
- Facilitated industry to maintain existing business and generate new business

## فوائد خطط تأكيد الجودة

- أعراف الجودة
- ميثاق أفضل تطبيق
- الدفاع ضد المعارضين
- مساعدة للصناعة على الحفاظ على نشاطها الحالي  
والشروع في أنشطة أخرى

## Quality Assurance Schemes

- Management & Control
- Future Direction

## خطط تأكيد الجودة

- الإدارة والمراقبة

- الاتجاه المستقبلي

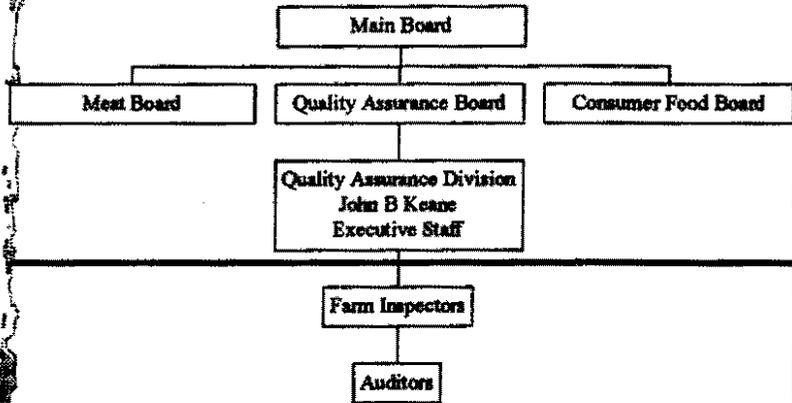
## Management & Control Procedures

- Organisation and responsibility of Quality Division
- Audit Scheduling and Frequency
- Audit Performance and Reporting
- Membership Status Controls

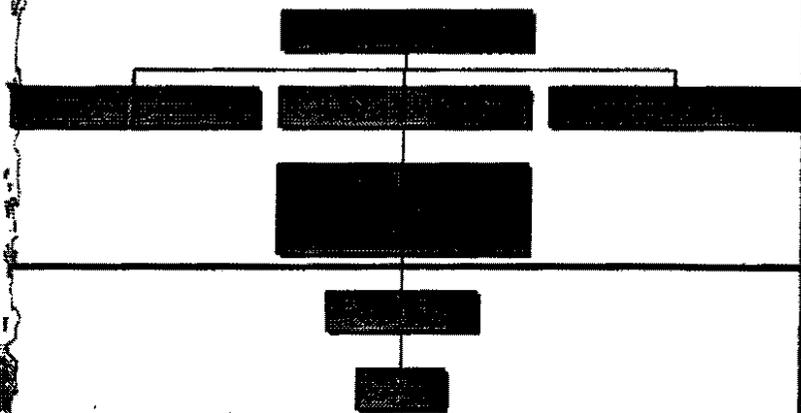
## إجراءات الإدارة والمراقبة

- المؤسسة ومسئولية قسم تأكيد الجودة
- جدول المراجعة ومدى تكرارها
- إجراء المراجعة ورفع التقارير
- عمليات مراقبة حالة العضوية

## Organisation and Responsibilities of Quality Division



## المؤسسة ومسئوليات إدارة تأكيد الجودة



## Audit Scheduling & Frequency

- ISO Based → auditable → random spot inspections

### Scheduling

- Fixed in advance
- Minimum two per year
- Random farm inspections part of audit scope

## جداول المراجعة ومدى تكرارها

- تعتمد على الأيزو —مقابلة للمراجعة— عمليات تفتيش عشوائية

### الجدول الآمنية

- جدول ثابتة مسبقة
- بعد أثنى مرتين في السنة
- عمليات تفتيش عشوائية على المزارع كجزء من نطاق المراجعة والتفتيش

## Audit Performance & Reporting

- Auditors
- Audit Procedure
- Non Compliance Categories
- Auditor Recommendation

## إجراء المراجعة ورفع التقارير

- المراجعون
- إجراء المراجعة
- نواحي عدم الالتزام
- توصيات المراجع

## Auditors

### Criteria

- Independent
- Professionally qualified lead auditor/auditors
- IRCA approved
- Proven experience in food industry
- Have signed formal confidentiality agreements
- Performance reviewed at year end

## المراجعون

### المعيار

- مستقلة
- مراجع/مراجعون مؤهلون رسمياً
- موافقة IRCA
- لتجربة المثبتة في صناعة الأغذية
- تم للتوقيع على اتفاقيات رسمية سرية
- يتم مراجعة الأداء مع نهاية العام

## Audit Procedure

### Follow recognised procedures

- Announced
- Opening Meeting
- On Site Inspection
- Records
- Report Writing
- Closing Meeting

### Auditor Checklist

- Aid memoire
- Guidelines

## إجراء المراجعة

- اتباع الإجراءات المتعارف عليها
- الاجراءات المعلنة
- الاجتماع الافتتاحي
- التفتيش على المواقع
- السجلات
- كتابة التقارير
- الاجتماع الختامي
- قائمة المراجعة الخاصة بالمراجع
- مذكرة مساعدة
- الخطوط الارشادية

## Draft Audit Programme

*Draft Bord Bia Beef Quality Assurance Scheme Audit –  
(Subject to change by auditor on site)*

Time	Activity	Auditors	Comments
9.00 – 10.00	Initial meeting Tour of plant. Hygiene requirements. Hygiene Records. Quality Assurance Control Plan (5.2)		
10.00 – 12.00	Management Responsibility (5.1) Customer Requirement (5.3) Control of Documentation (5.4) Purchasing (5.6) Animal Welfare & Transport (5.7) Processing (5.8) Traceability (5.9)		
12.00 – 1.00	Inspection and Testing (5.10) Equipment Accuracy (5.11)		Contd.

## مسودة برنامج المراجعة

مسودة عمليات المراجعة الخاصة بمطبخ جونا لحم البقر التي يندمج المجلس الأيرلندي للأغذية

التاريخ	النشاط	المراجعون	التعليقات
١٠,٠٠ – ٩,٠٠	الاجتماع المبدئي جولة بالمصنع. متطلبات السلامة الصحية. سجلات السلامة الصحية. خطة مراقبة تكويد الجودة (٥,٢)		
١٢,٠٠ – ١٠,٠٠	مسؤولية الإدارة (٥,١) العمليات المبدئي (٥,٢) مراقبة نظام خطة العمليات (٥,٤) التزويد (٥,٦) سلامة الحيوانات وظلها (٥,٧) التسويق (٥,٨) القبلة للمبيع (٥,٩)		
١,٠٠ – ١٢,٠٠	التكوى والاختبار (٥,١٠) معاينة المعدات (٥,١١)		

تابع

## Audit Report/Recommendation

- Standard Template
- Report submitted to executive
- Follow up by Executive

## تقارير/توصيات المراجعة والتفتيش

- النماذج القياسية
- رفع التقارير للجهاز التنفيذي
- المتابعة من قبل الجهاز التنفيذي

## Member Approval/Renewal

- Audit report submitted to "Approvals Committee".
- Committee reviews audit; response to non compliances; regulatory issues; may consult with auditor.
- Approve/renew membership.
- Membership certificate issued.

## الموافقة على عضوية شركة جديدة/تجديد العضوية

- رفع تقارير المراجعة لـ "لجنة الموافقات"
- تقوم اللجنة بمراجعة تقارير المراجعة، وتولي عملية عدم المطابقة، ومتابعة القضايا التنظيمية، وقد يتم التشاور مع المراجع
- الموافقة على/تجديد العضوية
- إصدار شهادة العضوية

## Future Direction

### Accreditation:

- More food products
- More food scares
- More Quality Assurance Schemes
- Quality Assurance Schemes operate to a specific standard (EN45011).
- Monitored by independent state agency (NAB).
- Bord Bia working towards EN45011.

## الاتجاه المستقبلي

### الاعتماد:

- منتجات أخرى من الأغذية
- مخاوف أخرى من الأغذية
- خطط أخرى لتأكيد الجودة
- يتم إدارة خطط تأكيد الجودة طبقاً لمعيار معين (EN45011)
- يتم مراقبة تلك الخطط من قبل هيئة مستقلة تابعة للدولة
- يسعى المجلس لتحقيق معيار EN45011

## Conclusion

- Small island – major food producer.
  - Leading edge – safety/quality.
  - Regulatory authorities police food production.
    - DAFRD
    - Department of Health
  - FSAI oversees.
  - Modern Quality Assurance Systems
    - Incorporate HACCP
    - Illustrative HACCP Plans
  - Independently audited
- Customers of Irish food can be assured.**

## الخلاصة

- جزيرة صغيرة – منتج كبير للأغذية
  - النقطة الجوهرية – سلامة الأغذية وجودتها
  - السلطات القائمة على الترويج للتأهوية الحاملة لإنتاج الأغذية
  - وزارة الزراعة والأغذية والتنمية للشؤون الريفية
  - وزارة الصحة
  - إشراف هيئة سلامة الأغذية الأيرلندية
  - خطط تأكيد الجودة الحديثة
  - إدخال HACCP
  - خطط HACCP التوضيحية
  - المراجعة المستقلة لها
- يمكن تأكيد الجودة وضمانها لمستهلكي الأغذية الأيرلندية

## *Quality Assurance in the Meat Sector*

---

The long-term development of Ireland as a meat producing country depends on the ability of the Irish industry to produce high quality meat products and sell them competitively on world markets. This is becoming all the more critical now as consumer expectation continue to increase in relation to food safety, security and product traceability.

Bord Bia had already anticipated these developments when the Quality Assurance Schemes for Beef and Pigmeat were launched a few years ago. The schemes are primarily intended to assist Irish meat companies gain a competitive edge in the market place by giving consumers added assurances about the integrity and wholesomeness of the product. The schemes have been central to the Irish meat industries efforts to establish itself as a world leader in the supply of quality meat products. In recent years an Egg Quality Assurance Scheme has been added and plans are in place to develop a poultry and lamb scheme.

Both the beef and pigmeat schemes are similar in design in that they all seek to integrate the farmer, the processing plant and the customer in a linear manner along the production chain. In this respect the schemes are unique in that they are the only Quality Assurance Schemes for meat in operation anywhere in Europe where the primary producer and the retail customer are brought together in partnership through the medium of the supplying meat plant. In this way the schemes provide an opportunity for producers to make a direct input into the marketing of their own product.

When overseas customers consider Ireland as a source of meat supply they are not just seeking quality product at a reasonable price. They also want re-assurances about the origin of the produce, the welfare of the animals; freedom for residues or prohibited substances; the hygienic methods of meat production and preparation and the quality checks to ensure that agreed customer requirements are continually met. The Quality Assurance Schemes are structured to respond to these needs.

### **The Schemes**

The schemes themselves are based on the principles of the ISO 9000 series. This is an internationally accepted system of quality management now widely applied across industry and details what is necessary for the management and control of quality assurance within a company. The schemes can provide a basis for the attainment of the ISO 9000 standard and assist in complying with legislation. It is not, however, a requirement that either the producer or processor be registered to any part of the ISO 9000 standard.

The adoption of the ISO 9000 model for operating the quality assurance schemes means that the processing plant is the pivotal basis of control. This makes sense because the meat plant is both the buyer of the livestock and the seller of the product and accordingly is ideally placed to marry the supply and demand links and more importantly is able to demonstrate compliance through audit. Other approaches to operating the Quality Assurance Schemes could have been adopted but would have resulted in additional cost to industry and the key principle of industry ownership would have been lost.

The details of the schemes which are contained in Bord Bia technical manuals can essentially be broken down into three components – Farm Assurance; Processor Requirements and Control and Monitoring.

### **Farm Assurance**

The “Farm Assurance” element of both schemes is provided through a Code of Practice which each farmer supplier must follow. The Producer Codes of Practice were developed by expert groups representing the respective sectors of industry (beef, pigmeat and eggs) using where appropriate the principles of Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP). Both codes cover similar broad areas i.e. stockmanship; animal welfare; herd health; transport; health and safety on the farm; environmental protection and crucially, origin and identification. Farmer suppliers wishing to participate in either scheme must register with their meat plant and give a signed undertaking to abide by the Code of Practice. Subsequently the farm is inspected by the plant for compliance with the requirements of the code of practice. The person carrying out the inspection must be formally trained and the inspection is based on an agreed Farm Inspection Checklist. This checklist which contains up to 40 questions is a compilation of the key issues which major retail customers seek to have addressed. Based on the outcome of the inspection farmers may be approved to participate. Those that are fully approved are listed on a plant register and are the source of quality assured product to customers participating in the scheme. Independent verification of producer approvals is carried out by Bord Bia as part of its audit programme.

### **Processor Requirements**

The scheme lays down key essential requirements covering both the product and the process. In the case of beef product eligibility is confined to steers and heifers only of less than 30 months of age. These selected cattle undergo a special processing, chilling and maturation procedure designed to ensure product of good eating quality. In the case of pigmeat products eligible include Wiltshire bacon, bone-in primals, bone-in and boneless added value bacon products and cooked hams. There are compositional product parameters covering added water, salt levels and fat. On the process side both schemes provides a set of rigorous standards including quality policy, hygiene and good manufacturing practice, food safety, purchasing, inspection and testing, product identification and traceability and storage despatch and delivery. Quality Assured product must be identified within the plant with the "Quality Assured" logo and this identification goes all the way to the retail counter. A major part of Bord Bia activities overseas is to promote "Quality Assured" Irish meat to participating retailers and consumers. The Bord Bia promotional strategy is based on highlighting the standards the product has achieved and exploiting the "clean green" image of Ireland for commercial advantage.

### **Control & Monitoring**

In accordance with accepted practice policing of the scheme within the plant is by audit rather than intensive inspection. The audits are carried out by independent professional auditors and a full audit report is issued to the meat company. There are procedures for dealing with companies who fail to comply with requirements including where appropriate their eventual removal from the scheme. This approach to operating the schemes greatly strengthens their control and management. More

importantly it puts the responsibility for compliance back on the member plant where it rightly belongs.

### **Partnership**

The Bord Bia Quality Assurance Schemes represent a partnership between the farmer, the meat processor and the retail customer. The success of the schemes to date is due entirely to the commitment shown by all parties involved in the schemes. There is now a clear realisation that food assurance is top of the list of customer demands and that it is in the interest of all participating in the food chain not just to meet but to surpass consumer expectations.

The reputation of the Irish meat industry is put on the line every time Irish meat is served. This is a responsibility that everyone from producers to retailers must never take lightly.