

وزارة الزراعة الأمريكية
إدارة سلامة وتفتيش الأغذية -
واشنطن العاصمة
9 CFR 417
[جدول القضايا رقم 00-022N]

تلوث منتجات لحم البقر
بالاشريكية القولونية O157:H7
الوكالة: إدارة سلامة وتفتيش
الأغذية - وزارة الزراعة الأمريكية
العمل: الامتثال لأنظمة تحليل
المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
وطلب إبداء الملاحظات
ملخص: تنشر إدارة سلامة وتفتيش
الأغذية هذه الوثيقة لإبلاغ
مُصنّعي منتجات لحم البقر آراء
الوكالة حول تطبيق أنظمة تحليل
المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
بالنسبة للتلوث بالاشريكية
القولونية O157:H7.

تعتقد إدارة سلامة وتفتيش الأغذية
أن توفر بعض البيانات العلمية
حول الاشريكية القولونية
O157:H7 تشكل تغييراً قد يؤثر
على تحليل المؤسسة للمخاطر أو
يعدل خططها لتحليل المخاطر
ونقاط التحكم الحرجة (HACCP)
بالنسبة لمنتجات لحم البقر النيء.
لذلك، وبموجب أنظمة تحليل
المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، إذا
لم تكن المؤسسة قد أعادت بعد

تقييم خططها لتحليل المخاطر
ونقاط التحكم الحرجة بالنسبة
لمنتجات لحم البقر النيء على
ضوء هذه البيانات، عليها أن تفعل
ذلك الآن. المؤسسات التي لم تقم
بذلك بعد، عليها إعادة تقييم
خططها لتحليل المخاطر ونقاط
التحكم الحرجة لتحديد ما إذا كان
التلوث بالاشريكية
القولونية O157:H7 خطراً من
المحتمل حصوله بصورة معقولة في
عملياتها الانتاجية. هذه المتطلبات
تتطبق على خطط تحليل المخاطر
ونقاط التحكم الحرجة بالنسبة لكافة
منتجات لحم البقر النيء بما في
ذلك اللحم المفروم، ومنتجات البقر
الأخرى غير الصحيحة. إذا كانت
إعادة التقييم تؤدي الى التحديد أن
الاشريكية القولونية O157:H7
هي خطر على الغذاء من المحتمل
حصوله بصورة معقولة في عملية
الانتاج للمؤسسة، عندها يجب
معالجته في خطة تحليل المخاطر
ونقاط التحكم الحرجة.
يطلب من كافة المؤسسات التي
تنتج منتجات لحم البقر النيء
إعادة تقييم خططها لتحليل
المخاطر ونقاط التحكم الحرجة.
لكن المؤسسات التي تستلم المنتج
للقرم قد يكون لديها مواصفات
للشراء تتطلب من جميع مورديها
ان يكون لديهم واحدة أو أكثر من

نقاط التحكم الحرجة (CCPS)
المثبتة علمياً لإزالة أو خفض
الاشريكية القولونية O157:H7
تحت المستويات التي يمكن
اكتشافها. بإمكان هذه المؤسسات
أن تحدد أنه لا حاجة لاتخاذ
خطوات لمعالجة هذه الجرثومة
المسببة للمرض في عملياتها
الانتاجية. على المؤسسات التي
تعتمد هذه المقاربة أن تُدخل
مواصفات الشراء هذه في وسائلها
لضمان تلبية مواصفاتها في
خططها لتحليل المخاطر ونقاط
التحكم الحرجة واجراءات التشغيل
القياسية وفق شروط النظافة
الصحية (SOPs) التي اعتمرتها
إدارة سلامة وتفتيش الأغذية
كشروط مسبقة لخطة تحليل
المخاطر ونقاط التحكم الحرجة أو
البرامج الأخرى المطلوبة مسبقاً.
علاوة على ذلك، سوف تصدر
إدارة سلامة وتفتيش الأغذية
توجيهات جديدة تتعلق بمراقبة
الاشريكية القولونية O157:H7
وسوف توفر في التداول مسودة
الوكالة لتقييم المخاطر المقارنة
لشرائح الستيك الصحيحة وغير
الصحيحة (المطراة بالإبرة)
(أنظر العناوين). علاوة على ذلك،
ستصدر إدارة سلامة وتفتيش
الأغذية توجيهات معدلة لأخذ
عينات واختبار الاشريكية

لمزيد من المعلومات يمكن

الاتصال بالدكتور دانيال

إنجلجون، مدير الأنظمة وموظفي

تطوير التوجيهات، إدارة سلامة

وتفتيش الأغذية، وزارة الزراعة

الأميركية

Dr. Daniel Engeljohn,

Director, Regulations

and Directives

Development Staff, Food

Safety and Inspection

Service, U.S.

Department of

Agriculture (202) 720-

5627

معلومات تكميلية: أنظمة تحليل

المخاطر ونقاط التحكم الحرجة

تدير إدارة سلامة وتفتيش الأغذية

برنامج تنظيمي بموجب القانون

الفدرالي لتفتيش اللحوم (FMIA)

(21 U.S.C. 601 et seq.)

والقانون الفدرالي لتفتيش منتجات

الدواجن (21 U.S.C. PPIA)

451 et seq.) لحماية صحة

ورفاهية المستهلكين عن طريق منع

توزيع منتجات اللحم والدواجن التي

ليست سليمة أو مغشوشة أو تحمل

تعريفاً خاطئاً. للسير قدماً في هدف

خفض خطر الأمراض المنتقلة عن

طريق الغذاء من منتجات اللحم

أنظر المعلومات الإضافية بالنسبة

لتواريخ تحقق إدارة سلامة وتفتيش

الأغذية.

العناوين: تقديم نسخة أصلية

ونسختين عن الملاحظات

المكتوبة إلى كاتب إدارة سلامة

وتفتيش الأغذية، FSIS

Docket Clerk, Docket

No. 00-022N, U.S.

Department of

Agriculture, Food

Safety and Inspection

Service, Room 102,

Cotton Annex, 300

12th Street, SW,

Washington, DC

20250-3700

سوف تتوفر جميع الملاحظات

المقدمة استجابة لهذه الوثيقة

والمواد الإرشادية ليطلع عليها

الناس في مكتب الكاتب بين

الساعة 8:30 صباحاً و 4:30

بعد الظهر، من الاثنين إلى

الجمعة. ستكون مسودة تقييم

المخاطر المقارنة لشرائح الستيك

الصحيحة وغير الصحيحة

(تطرية بالإبر) متوفرة أيضاً

على

الانترنت:

<http://www.fsis.usda.gov>

[/OPPDE/rdad/publication](http://OPPDE/rdad/publication)

[s.htm](http://www.fsis.usda.gov).. ستجعل إدارة سلامة

وتفتيش الأغذية هذه المواد

الإرشادية أيضاً متوفرة اليوم على

نفس العنوان على الانترنت.

القولونية O157:H7، وناقش هذا

الإشعار التعديلات المتوقع إجراؤها.

تدعو إدارة سلامة وتفتيش الأغذية

إلى إرسال الملاحظات حول

المسائل المقدمة في هذا الإشعار،

في المواد الإرشادية وفي مسودة

تقييم المخاطر المقارنة.

التواريخ: يمكن تقديم الملاحظات

لغاية 6 كانون الأول/ديسمبر

2002. المؤسسات التي تنتج

منتجات لحم البقر النيء، والتي لم

تعيد بعد تقييم خطتها لتحليل

المخاطر ونقاط التحكم الحرجة

بالنسبة لهذه المنتجات على ضوء

البيانات العلمية حول الاشركية

القولونية O157:H7 المناقشة في

هذا الإشعار، عليها إعادة تقييم

خطتها لتحليل المخاطر ونقاط

التحكم الحرجة بحلول التواريخ

التالية التي تعمل فيها لحجم

المرفق: 6 كانون الأول/ديسمبر

2002 بالنسبة للمرافق الكبيرة

(كافة المؤسسات التي تشغل 500

عامل أو أكثر)؛ 4 شباط/فبراير

2003، بالنسبة للمرافق الصغيرة

(كافة المؤسسات التي تشغل 10

عمال أو أكثر لكن أقل من 500)؛

و 7 نيسان/إبريل 2003 للمرافق

الصغيرة جداً (كافة المؤسسات التي

تشغل من 10 عمال أو التي لديها

مبيعات سنوية أقل من 2,5 مليون

دولار أميركي).

التحكم الحرجة على الأقل سنوياً، وكلما حصلت أية تغيرات قد تؤثر على تحليل المخاطر الأساسية أو تُبدّل خطط تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (الفقرة § 417.4(a)(3). المعلومات الجديدة المتعلقة بحقيقة أن الاشرىكية القولونية O157:H7 منتشرة أكثر مما كان يُعتقد سابقاً هي تغيير كبير. عندما يكشف إعادة التقييم أن الخطة ما لم تعد تُلبّي المتطلبات بالنسبة لمضمون خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، يجب أن تعدّل المؤسسة الخطة فوراً (الفقرة § 417.4(a)(3).

سياسة الاشرىكية

القولونية O157:H7

سنة 1994، أبلغت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية الناس أن لحم البقر النيء المفروم الملوّث بالاشريكية القولونية O157:H7 مغشوش بموجب القانون الفدرالي لتفتيش اللحوم إلا إذا جرت معالجته للقضاء على الجرثومة المسببة للمرض. وسنة 1994 أيضاً، بدأت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أخذ العينات واختبار لحم البقر المفروم بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7. بالنسبة لتعليمات برنامج الوكالة الحالي

أكثر من هذه المخاطر من المحتمل بشكل معقول أن يحصل في عملية الانتاج، تتطلب القوانين التنظيمية أن تصنع المؤسسات وتنفذ خطة لتحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، بالنسبة لكل منتج وأن تشمل تدابير مكتوبة محددة للتحكم بكل خطر يتم تحديده (الفقرة § 417.2(b)(1) و (c).

ينص القسم § 417.2(a)(1) على أن الخطر الذي يهدد سلامة الأغذية من المحتمل حصوله بشكل معقول إذا أقامت مؤسسة حذرة بوضع تدابير تحكم لأن المخاطر قد حصلت تاريخياً، أو لأن هناك إمكانية معقولة انها سوف تحصل في النوع الخاص من المنتج الجاري انتاجه في غياب آليات التحكم هذه.

يجب تحديد احتمال حصول المخاطر على سلامة الأغذية في عملية انتاج منتج مُعيّن في مكان مُعيّن، وتحديد ملاءمة التدابير الوقائية للتحكم بالخطر المحتمل من قِبَل كل مؤسسة. من الواضح أن الظروف التي تؤثر على هذه التحديات قد تتغير مع الوقت. لهذا السبب، تتطلب أنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة أن تعيد كل مؤسسة تقييم ملاءمة خطتها لتحليل المخاطر ونقاط

والدواجن إلى أقصى حد ممكن، أصدرت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية قوانين تنظيمية نهائية في 25 تموز/يوليو 1996، وفرضت اعتماد أنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) لتخفيف الجراثيم المسببة للمرض على المؤسسات الخاضعة للتفتيش الفدرالي (61 FR 38806). تتطلب هذه القوانين التنظيمية من المؤسسات الخاضعة للتفتيش الفدرالي اتخاذ التدابير الوقائية والتصحيحية في كل مرحلة من عملية انتاج الغذاء حيث تحصل المخاطر على سلامة الأغذية. يتطلب الجزء 417، من القوانين التنظيمية حول أنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة تحديد المخاطر على سلامة الأغذية التي من المحتمل بصورة معقولة أن تحصل في عملية الانتاج وتحديد التدابير الوقائية التي يمكن أن تطبقها المؤسسة لمراقبة تلك المخاطر في انتاج بعض المنتجات الخاصة (الفقرة § 417.2(a). تدرج عشر مجالات محتملة للمخاطر، بما في ذلك التلوث الميكروبيولوجي لإرشاد المؤسسات في هذا التحليل (الفقرة § 417.2(a)(3)). عندما يكشف تحليل للمخاطر عن ان واحداً أو

وتفتيش الأغذية أن الجراثيم المسببة للمرض بما في ذلك *الاشريكية القولونية* O157:H7 قد يتم إدخالها تحت سطوح المنتجات غير الصحيحة نتيجة للعمليات التي تؤدي إلى صنعها. لذلك، لن يكون الطهي العادي لتلك المنتجات ملائماً لقتل الجراثيم المسببة للمرض. وعلى عكس ذلك، يبقى داخل لحم المنتجات الصحيحة محمياً من الجراثيم المسببة للمرض المنقولة من تحت السطح الخارجي. وبالتالي، فإن الطهي العادي لهذه المنتجات سيقضي على أية *اشريكية قولونية* O157:H7. أخيراً، في إشعار *السجل الفدرالي* هذا، طلبت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية إبداء الملاحظات والتوصيات المتعلقة بسياسة الوكالة وبأية متطلبات تنظيمية قد تكون مناسبة لمنع توزيع منتجات البقر المغشوشة بهذه الجراثيم المسببة للمرض.

في 8 آذار/مارس 1999، عقدت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية اجتماعاً عاماً لمناقشة السياسة المعلنة في إشعارها *للسجل الفدرالي* في 19 كانون الثاني/يناير 1999. في 11 شباط/فبراير 2000، أعلنت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أنها ستعقد اجتماعاً عاماً في 29 شباط/فبراير 2000، لمناقشة

للاستهلاك، (مثلاً، تصنيع بقايا اللحم للاستخدام في إنتاج لحم البقر المفروم). شرح هذا البيان أن قطع لحم البقر الصحيحة التي ستخضع لمزيد من المعالجة إلى منتجات غير صحيحة قبل توزيعها للاستهلاك يجب معاملتها بنفس الطريقة كقطع لحم البقر غير الصحيحة، لأن الجرثومة المسببة للمرض قد يتم إدخالها تحت سطح تلك المنتجات عندما تخضع لمزيد من المعالجة في منتجات غير صحيحة. بقايا التصنيع (أي قطع اللحم المتبقية بعد إزالة قطع الستيك والروستو والقطع الأخرى الصحيحة) هي مثال عن هذا النوع من المنتجات. على الرغم من أن بقايا التصنيع قد تكون صحيحة، فإنها تخضع عادة لمزيد من المعالجة لتحويل إلى منتجات غير صحيحة.

لقد أعلنت الوكالة أنه إذا وجد أن المنتجات غير الصحيحة والمنتجات الصحيحة التي ستخضع لمزيد من المعالجة لتحويل إلى منتجات غير صحيحة قبل توزيعها للاستهلاك ملوثة *بالاشريكية القولونية* O157:H7، يجب معالجتها لتحويلها إلى منتج جاهز للأكل، أو قد تعتبر مغشوشة (64 FR 2804). شرحت إدارة سلامة

لأخذ واختبار العينات، أنظر توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 10,010.1، برنامج الاختبار الميكروبيولوجي *للالاشريكية القولونية* O157:H7 في لحم البقر النيء المفروم، الأول من شباط/فبراير 1998، المتوفر على الانترنت على العنوان <http://www.fsis.usda.gov/ppde/rdad/publications.htm> وفي مكتب الكاتب).

في 19 كانون الثاني/يناير 1999، نشرت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بياناً حول سياستها بعنوان "منتجات لحم البقر ملوثة *بالاشريكية القولونية* O157:H7" (64 FR 2803). فسّر هذا البيان سياسة الوكالة التي تحكم منتجات لحم البقر التي تحتوي على *الاشريكية القولونية* O157:H7. أعلنت الوكالة أنه، عند تقييم منتجات لحم البقر الملوثة *بالاشريكية القولونية* O157:H7، سوف تميز بين القطع الصحيحة من العضل (مثل الستيك والروستو) غير صحيحة (مثلاً، لحم البقر المطري ميكانيكياً/آلياً بالإبر وبين القطع الصحيحة للعضلات التي ستخضع لمزيد من المعالجة في منتجات غير صحيحة قبل توزيعها

خطر التلوث بالاشريكية

القولونية O157:H7

لقد ارتبط التعرض للاشريكية القولونية O157:H7 بأمراض بشرية تهدد الحياة (التهاب ونزيف القولون وأعراض انحلال الدم البوريمي). في الاجتماع العام في 29 شباط/فبراير 2000، قدم ممثل عن مراكز المراقبة والوقاية من الأمراض تقديره القومي للأمراض المنقولة عن طريق الغذاء المرافقة للاشريكية القولونية O157:H7. أظهرت هذه التقديرات زيادة في الأمراض عن تقديرات مراكز المراقبة والوقاية من الأمراض القديمة المرافقة للاشريكية القولونية O157:H7. في هذا الوقت، زادت مراكز المراقبة والوقاية من الأمراض تقديراتها الخاصة بالأمراض المرافقة للاشريكية القولونية O157:H7 لأن بيانات الرصد المتواصل سمحت بتقديرات أكثر تفصيلاً حول الأمراض غير الحادة التي لا تستدعي استشارة طبيب¹. فكما أعلنت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية في 11

شباط/فبراير 2000، في تقرير موجز عن الاجتماع، ومع أن ليس

¹ بالنسبة للمعلومات حول التقديرات، أنظر بول ميد وآخرين، "المرض والوفاة ذات العلاقة بالمرض في الولايات المتحدة،" جريدة الأمراض المعدية الناشئة، المجلد 5، رقم 5، 1999.

المرافقة للاشريكية

القولونية O157:H7. يتوفر النص

الكامل للاجتماع العام في 29 شباط/فبراير 2000 على الانترنت على

<http://www.fsis.usda.gov/oppde/rdad/frpubs/ecolimtg.pdf>

في 5 تشرين الثاني/نوفمبر 2001، أعلنت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية عن توفر الملاحظات وطلبت إبداء الملاحظات على مسودة تقييمها لخطر الاشريكية القولونية O157:H7 على لحم البقر المفروم (66 FR 55912). في هذا الوقت، أنتجت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية الملخص التفسيري لتقييم الخطر الواردة ومسودة تقييم الخطر المتوفرة على الانترنت.

تناقش مسودة تقييم الخطر وتستنشهد بالدراسات الواردة أدناه. كما هو مذكور أدناه، تحت "البيانات ذات الصلة التي تتطلب إعادة التقييم"، قدمت البيانات من بعض هذه الدراسات وبيانات الرصد المتواصل لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية الأدلة على أن الاشريكية القولونية O157:H7 منتشرة أكثر مما كان يعتقد سابقاً قبل أن تصبح هذه البيانات متوفرة.

التطورات الأخيرة المتعلقة

بالاشريكية

القولونية O157:H7(65 FR

6881). في إشعار السجل

الفدرالي المؤرخ في 11

شباط/فبراير 2000، أجابت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أيضاً على الملاحظات المستلمة المتعلقة

بالاشريكية القولونية O157:H7

ومن جديد طلبت إبداء الملاحظات.

في 29 شباط/فبراير 2000،

عقدت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية

الاجتماع العام حول الاشريكية

القولونية O157:H7. خلال

الاجتماع، قدمت عدة منظمات

معلومات عن الاشريكية القولونية

O157:H7. قدمت إدارة سلامة

وتفتيش الأغذية معلومات عن

إجراءات الاختبار الجديدة التي

تستخدمها بالنسبة للاشريكية

القولونية O157:H7 وحول تقييم

إدارة سلامة وتفتيش الأغذية لخطر

الاشريكية القولونية O157:H7.

وقدمت إدارة الأبحاث الزراعية

(ARS) المعلومات عن الأبحاث

المتعلقة بأثر الاشريكية

القولونية O157:H7 على

الحيوانات التي تدخل مرافق الذبح

وعلى عدة مراحل في عملية الذبح.

كذلك، قدمت مراكز المراقبة والوقاية

من الأمراض (CDC) معلومات

تتعلق بتقديراتها المتزايدة للأمراض

بالمئة (38 من 1046 عينة)⁵، 6
بالمئة (14 من 240 عينة)⁶،
وبالنسبة للدراسة التي يشار إليها
كدراسة سميث، 23 بالمئة (707
من 3054 عينة)⁷.

تحدثت ثلاث دراسات من عدة
ولايات عن انتشار ظاهر في
حظائر التسمين التي تحتوي على
واحدة أو أكثر من البقر المصابة.
حتى ولو كان حيوان واحد من
قطيع قد وجد إيجابياً بالنسبة
للاشريكية القولونية O157:H7،
يعتبر القطيع إيجابياً بالنسبة
للاشريكية القولونية O157:H7.
كانت هذه التقديرات 63 بالمئة
(63 من أصل 100 حظيرة
تسمين)⁸، و 100 بالمئة (6 من 6
حظائر تسمين)⁹، و 100 بالمئة (5
من 5 حظائر تسمين)¹⁰.

العلاقات الايكولوجية بين الوجود
السائد للدراسات المذكورة في الجملة
السابقة وجدت نسبة عالية من
القطعان التي تحتوي على الأقل
على أن حيوانا واحداً كان إيجابياً
بالنسبة للاشريكية القولونية
O157:H7، وباستثناء دراسة
سميث، لم تجد هذه الدراسات ضمن

لحم البقر المفروم النيء المختبرة
0,149 بالمئة. باستخدام الأسلوب
الجديد بين 3 أيلول/سبتمبر 1999
و 8 أيلول/سبتمبر 2002، كان
انتشار الاشريكية
القولونية O157:H7 في عينات
لحم البقر النيء المفروم المختبرة
0,797 بالمئة. هذه الزيادة في
الاشريكية القولونية O157:H7 في
عينات لحم البقر النيء المفروم
توحي بأن المعدل المُتدني للنتائج
الإيجابية في الماضي قد يكون
سببه حساسية طريقة جمع وحجم
العينات المستخدمة أكثر منه ندرة
الجراثيم المسببة للمرض.

وفي الاجتماع العام في 29
شباط/فبراير 2000 أيضاً، قدّم
ممثل من إدارة الأبحاث الزراعية
(ARS) معلومات تتعلق بدراسة
حديثة عن الاشريكية
القولونية O157:H7 (المشار إليها
في ما بعد بالدراسة القديمة)³. في
هذه الدراسة عن المواشي، كانت
28 بالمئة (91 من 327) من
العينات البرازية إيجابية بالنسبة
للاشريكية القولونية O157:H7.
ووجدت دراسات سابقة عن مواشي
التسمين وجودها بنسبة 2 بالمئة
(188 من 11,881 عينة)⁴، 4

جميع هذه الأمراض كانت معزوة
إلى البقر، فان ازدياد الأمراض
المرافقة للاشريكية
القولونية O157:H7 تشير إلى أن
هذه الجرثومة المسببة للمرض
حصلت بوتيرة أكبر مما كان يعتقد
سابقاً (65 FR 6882). تواصل
مراكز المراقبة والوقاية من الأمراض
جمع البيانات حول أثر الحالات
التي أبلغ عنها. استناداً إلى بيانات
فودنت (Foodnet) الأولية
الحديثة، لا يبدو أن هناك تراجعاً
يذكر في المرض المرافق
للاشريكية القولونية O157:H7²

قدم ممثل إدارة سلامة وتفتيش
الأغذية أيضاً في الاجتماع العام
معلومات حول الإجراءات الجديدة
لاختبارات الاشريكية
القولونية O157:H7 التي بدأت
الوكالة استخدامها في 3
أيلول/سبتمبر 1999. لهذا
الأسلوب حساسية تزيد أربعة
أضعاف عن الأسلوب السابق. قيل
إدخال أسلوب اختبار إدارة سلامة
وتفتيش الأغذية الجديد، كانت نسبة
انتشار الاشريكية
القولونية O157:H7 في عينات

² التقرير الأسبوعي عن معدل الإصابات
المرضية والوفيات. 2002. بيانات فودنت
الأولية حول أثر الأمراض المنقولة عن
طريق الغذاء. المواقع المنتقاة، الولايات
المتحدة 2001. المجلد 51، الرقم 15:
329-325.

الأبقار الحية المُعدّة لإنتاج لحم البقر المفروم أعطيت بحدود 10 بالمئة. كانت حدود الشك تتوقف على فئة حيوان المأخوذ بعين الاعتبار أو المسمن أو المختار لإزالته من القطيع، وتراوح بين أقل من 5 بالمئة إلى أكثر من 15 بالمئة. بالنسبة للمرافق التي تدبج البقر المختارة لإزالتها من القطيع، كان الوجود المقدر للاشريكية القولونية O157:H7 - براميل بوزن 2000 باوند ملوثة 15 بالمئة مع مجال يتراوح من 5 بالمئة إلى أقل من 30 بالمئة. بالنسبة للعجول المخصية أو الأبقار الصغيرة، كان وجود هذه الجرثومة المقدر في البراميل أكثر من 40 بالمئة، مع حد أدنى أكبر من 20 بالمئة وحد أعلى أقل من 60 بالمئة.

بقايا تقطيع اللحم من الصناديق تمزج معاً وتفرم للحصول على منتج بمحتوى مُعيّن من الدهون. إن خط محتويات عدة براميل يُشنت جرائم الاشريكية القولونية O157:H7 وينتج عنه منتجات مفرومة مع تركيز أقل لكن مع سيطرة أعلى للتلوث مما في البراميل الأصلية. توحى التقديرات الأولية لتقييم الخطر أن حوالي 90 بالمئة من الحمولات المفرومة تتضمن على الأقل جرثومة واحدة من الاشريكية

(10 من 1412 عينة)¹¹، 1 بالمئة (52 من 4361 عينة)¹²، 2 بالمئة (89 من 4031 عينة)¹³ و 3 بالمئة (7 من 205 عينات)¹⁴.

ذكرت خمس دراسات أجريت في عدة ولايات وجود ظاهر في قطعان الاستيلاء التي تضم حيوان أو أكثر مُصاب. هذه التقديرات كانت 24 بالمئة (22 من 91 قطع)¹⁵، 61 بالمئة (8 من 13 قطع)¹⁶، 75 بالمئة (27 من 36 قطع)¹⁷، 87 بالمئة (13 من 15 قطع)¹⁸، و 100 بالمئة (16 من 6 قطعان)¹⁹.

اجتماع في العام في 29 شباط/فبراير 2000، قدّمت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية نتائج أولية من مسودة إدارة سلامة وتفتيش الأغذية لتقييم خطر الاشريكية القولونية O157:H7 في لحم البقر المفروم. لم تشمل هذه النتائج الأولية الأدلة المقدمة في الاجتماع من قبل إدارة الأبحاث الزراعية (الدير 2000). أفضل تقدير لوجود الاشريكية القولونية O157:H7 في

قطيع مُعيّن العديد من الحيوانات التي هي إيجابية بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7. لقد وجدت دراسات سميث والدير وجود عدد أكبر من الحيوانات المصابة بالاشريكية القولونية O157:H7 من كافة الدراسات الأخرى المذكورة. هذه الدراسات وجدت عدداً أكبر من الحيوانات ضمن قطيع مُعيّن بأنها إيجابية أكثر مما فعلت الدراسات الأخرى.

تناولت الدراسة من إدارة الأبحاث الزراعية المذكورة أعلاه (الدير 2000) أيضاً تقدم الاشريكية القولونية O157:H7 على الذبائح، ما بعد نزع الأحشاء، وما بعد المعالجة. ووجدت الاشريكية القولونية O157:H7 على 43 بالمئة (148 من 341) في الذبائح قبل نزع الأحشاء، و 18 بالمئة (59 من 332) من الذبائح بعد نزع الأحشاء، و 2 بالمئة (6 من 330) من الذبائح بعد نزع الأحشاء.

علاوة على مواشي التسمين، تشكل قطعان الاستيلاء والحليب وأبقار وعجول اللحم مصدراً هاماً لمنتجات اللحم. أربع دراسات قدمت دليل على السيطرة البرازية للاشريكية القولونية O157:H7 من 1 بالمئة

القولونية O157:H7 مع حد أدنى أعلى من 70 بالمئة وحد أعلى أكبر من 95 بالمئة.

التقديرات المقدمة في الاجتماع العام كانت أولية ومبنية على افتراض أن مرافق الذبح كانت تحقق تخفيضاً معدلة حوالي 1.5 log10 للاشريكية القولونية O157:H7 نتيجة لتدابير إزالة التلوث المتخذة بعد نزع الجلود وبعد شق الذبائح إلى قطعتين. في هذا الوقت، لم تكن لدى إدارة سلامة وتفتيش الأغذية معلومات حول مستوى تخفيض حمل الجراثيم (log)، بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7 الذي تحقق في عمليات ذبح مُعينة أو في ما بعد، أو حول ما إذا كان تخفيض 1.5 log10 الذي تشكل في تقييم الخطر يمكن مقارنته مع ما تحققه الصناعة اليوم. إذا أدت التدخلات المثبتة علمياً المستخدمة اليوم إلى تخفيض يزيد عن 1.5 log10، وإذا بقيت العوامل الأخرى هي ذاتها، عندها ستكون نسبة وجود الاشريكية القولونية O157:H7 أدنى من تلك المعكوسة في التقديرات الأولية لتقييم الخطر.

تطلب إدارة سلامة وتفتيش الأغذية إبداء الملاحظات والبيانات حول هذه القضايا. لا تزال إدارة سلامة

وتفتيش الأغذية تراجع مسودة تقييم الخطر وقد تعمد لاحقاً إلى تعديل تقديراتها في المستقبل.

كما ذكرنا أعلاه، في 5 تشرين الثاني/نوفمبر 2001، أعلنت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية عن توفر مسودة تقييمها للخطر بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7 لحم البقر المفروم (66 FR 55912) وطلبت إبداء الملاحظات. في ذلك الوقت، قدمت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أيضاً مسودة تقييم الخطر إلى الأكاديميات القومية للعلوم (NAS) لمراجعة النظراء العلميين. تلقت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 6 ملاحظات رداً على طلبها الملاحظات في السجل الفدرالي. إدارة سلامة وتفتيش الأغذية حالياً بصدد مراجعة هذه الملاحظات. تتوقع إدارة سلامة وتفتيش الأغذية استلام ملاحظات الأكاديميات الوطنية للعلوم (NAS) المتعلقة بتقييم الخطر قريباً وقد تعمد إلى تعديل تقييم الخطر استناداً إلى ملاحظات NAS وملاحظات عامة الناس المستلمة.

البيانات ذات الصلة بالموضوع التي تتطلب إعادة التقييم

اقترحت الدراسات قبل دراسات سميت والدرن أن معدلات السيطرة

على الاشريكية القولونية O157:H7 ضمن القطعان كانت متدنية. وجد مسح للقاعدة الأساسية لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية لسنة 1992-1993 حول ذبائح العجول المخصية والأبقار الصغيرة أن 4 (0.2%) من هذه الذبائح مصابة بالاشريكية القولونية O157:H7 ووجد مسح للقاعدة الأساسية لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية لسنة 1993-1994 حول ذبائح البقر والثيران انه لا وجود للاشريكية القولونية O157:H7 إيجابي بينها. لقد أنجزت كل من إدارة تفتيش الصحة الحيوانية والنباتية - التابعة لوزارة الزراعة الأميركية - الخدمات البيطرية - النظام القومي لرصد صحة الحيوانات أيضاً مسوحات في أرض مزارع الماشية اللبانية سنة 1992 وماشية حظائر التسمين سنة 1994. وجدت هذه المسوحات القومية للاشريكية القولونية O157:H7 في 0.4 بالمئة من الأبقار اللبانية التي أخذت منها عينات وان 1.6 بالمئة من الماشية في حظائر التسمين قد أخذت منها عينات. وهكذا، فان هذه النتائج أوحى ان الاشريكية القولونية O157:H7 حصلت في الماشية على مستوى سيطرة يتطلب

الجديد للاختبار قد أصبحت متاحة سنة 1999. لم يسبق لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية ان أبلغت مصنعي منتجات البقر انها تعتقد ان إتاحية هذه البيانات تشكل تغييراً قد يؤثر على تحاليل المؤسسات للمخاطر وبيدّل خطتها أنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة بالنسبة لمنتجات لحم البقر النيء. النتائج الأولية لمسودة تقييم خطر الاشريكية القولونية O157:H7 تدعم موقف إدارة سلامة وتفتيش الأغذية. ما من مزيد من البيانات الحديثة قد أصبح متاحاً ومن شأنه ان يؤثر على خلاصات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية المتعلقة بسيطرة الاشريكية القولونية O157:H7.

بالاستناد إلى المعلومات النادرية من موظفيها في برنامج التفتيش، ومن مراجعات التحقق في العمق (IDVs)، تعتقد إدارة سلامة وتفتيش الأغذية ان معظم المؤسسات لم تأخذ في الحسبان البيانات المناقشة أعلاه في تحاليلها للمخاطر وان المؤسسات ربما لم تعالج الاشريكية القولونية O157:H7 في خطتها أنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة أو، بالنسبة لمؤسسات الجرش، في برامج تخدم

الفرصة للملاحظات حول هذا الموقف، بينما تواصل إدارة سلامة وتفتيش الأغذية تطوير استراتيجيات شاملة. فكما هو مُفسّر تحت أنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة المناقش أعلاه، تتطلب الأنظمة ان تعيد المؤسسات تقييم خطتها أنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة حيثما يحصل أي تغيير قد يؤثر على تحاليلها للمخاطر أو يُبدّل خطتها أنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة. إتاحية بيانات اختبارات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية منذ ان بدأت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية باستخدام أسلوبها الجديد للاختبار والمعلومات من دراسات سميث وإلدر المقدمة أعلاه في تغيير يتطلب من المؤسسات إعادة تقييم خطتها أنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة لأن هذه البيانات تقدم الدليل على ان الاشريكية القولونية O157:H7 أكثر سيطرة مما كان يُعتقد سابقاً منذ ان أصبحت هذه البيانات متاحة.

لقد أكملت دراسات إلدر وسميث سنة 2000 و 1999 على التوالي ومن ثم نشرت، كما ان بيانات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية للرصد المتواصل من أسلوبها

عدداً كبيراً من العينات لاكتشاف الكائنات الحية في أعداد الماشية. النتائج من برنامج إدارة سلامة وتفتيش الأغذية لاختبار الاشريكية القولونية O157:H7 منذ ان بدأت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية باستخدام أسلوبها الاختباري الجديد وبعض دراسات الأبحاث التي نوقشت أعلاه تقدم الأدلة على ان الاشريكية القولونية O157:H7 أكثر سيطرة مما كان يُعتقد قبل ان تصبح هذه البيانات متاحة، وان هذه المادة المُمرضة قد تكون خطراً من المُرجح والمعقول ان يحصل عند كافة أطوار تناول منتجات البقر النيء. الدراسات المُعينة المذكورة أعلاه التي توحى بان الاشريكية القولونية O157:H7 مسيطرة أكثر مما كان يُعتقد سابقاً في الماشية الحية، والذبائح هي دراسة إلدر -Elder- ودراسة سميث -Smith- (كلاهما مذكورين أعلاه).

إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بصدد نشر هذه الوثيقة لإبلاغ المؤسسات الخاضعة للتفتيش الفدرالي عن موقف الوكالة حول وجه واحد من استراتيجياتها الخاصة بالصحة العامة للتفاعل مع تلوث الاشريكية القولونية O157:H7 ولإعطاء

قدمت الأدلة على ان *الاشريكية القولونية* O157:H7 كان لها وجود سائد أكثر مما كان يُعتقد في ذلك الوقت، وان المادة المُمرضة قد تكون خطراً من المُرجح والمعقول انه سيحدث عند كافة أطوار مناولة منتجات لحم البقر النيء. علاوة على ذلك، وضعت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية نصوص الاجتماع العام على موقعها على الانترنت بعد الاجتماع بوقت قصير. أخيراً، أطلقت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية مسودة تقييم الخطر التي ناقشت البيانات التي قَدّمت الدليل على ان *الاشريكية القولونية* O157:H7 ذات وجود سائد أكثر مما كان يعتقد سابقاً، على صفحة موقعها في تشرين الثاني/نوفمبر 2001.

ولأن إدارة سلامة وتفتيش الأغذية جعلت بعض البيانات المناقشة أعلاه متوفرة/مُتاحة سنة 2000 وأطلقت مسودة تقييم الخطر سنة 2001، فان المؤسسات التي تنتج منتجات لحم البقر النيء قد تكون قد أعادت تقييم خطتها أنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة استناداً إلى بياناتها لتحديد ما إذا كانت *الاشريكية القولونية* O157:H7 خطراً من المُرجح والمعقول ان يحصل في انتاجها لهذه المنتجات، وإذا كان

معظم مؤسسات المعالجة تستخدم اللحم من كل من قطاع الاستيلاذ والقطاع الفدرالية. تعتقد إدارة سلامة وتفتيش الأغذية ان المؤسسات التي تذبج نوعي القطعان أو تستخدم نوعي اللحم في العملية لن تطور خطط أنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة مختلفة لذبح القطعان الفدرالية مقابل قطاع الاستيلاذ المختارة أو لمعالجة اللحم من القطعان الفدرالية مقابل قطاع الاستيلاذ المختارة.

إعادة التقييم المسبقة استناداً إلى البيانات ذات العلاقة ل*الاشريكية القولونية* O157:H7

لأنه مطلوب من كافة المؤسسات إعادة تقييم خطتها أنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة على الأقل سنوياً وفقاً للفقرة (3)(a)417.4، على كافة المؤسسات ان تكون قد أعادت تقييم خطتها أنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة على الأقل مرة، وإذا أمكن مرتين، منذ الاجتماع العام في 29 شباط/فبراير 2000. كما ذكر أعلاه، في الاجتماع العام، قدمت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية، إدارة الأبحاث الزراعية والمراقبة والوقاية من الأمراض بعض البيانات التي

كشروط مسبقة لخطط أنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة. لذلك، تصدر الوكالة هذا الإشعار لإبلاغ عامة الناس عن وجهات نظرها في ما يتعلق بتداعيات بيانات *الاشريكية القولونية* O157:H7 المناقشة أعلاه.

وفقاً للبيانات من الدراسات المناقشة أعلاه، الوجود البرازي السائد ل*الاشريكية القولونية* O157:H7 في الماشية الفدرالية أعلى بكثير من الوجود البرازي السائد ل*الاشريكية القولونية* O157:H7 في قطاع الاستيلاذ المختارة (البقر الحلوب، الأبقار والثيران). غير ان إدارة سلامة وتفتيش الأغذية تعتقد ان المؤسسات التي تنتج منتجات لحم البقر النيء، بما في ذلك تلك التي تذبج قطاع الاستيلاذ المختارة أو التي تستخدم اللحم من قطاع الاستيلاذ المختارة في العملية، تحتاج إلى إعادة تقييم خطتها أنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة لأن البيانات تظهر ان *الاشريكية القولونية* O157:H7 متواجدة في قطاع الاستيلاذ المختارة، لأن معظم مؤسسات الذبح تذبج كل من القطعان الفدرالية وقطعان الاستيلاذ المختارة، ولأن

من لحم البقر المفروم. وفقاً للفقرة (2)(a)417.2، مطلوب من المؤسسات ان تُعيّن الاستخدام المقصود أو مستهلكي المنتج المنجز. لذلك، لكي تكون قادرة على تحديد ملاءمة خططها أنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، فان المؤسسات التي تنتج منتجات لحم البقر الصحيحة بحاجة لتحديد ما إذا كانت المنتجات ستستخدم لإنتاج المنتج النيء، غير الصحيح.

تعالج هذه الوثيقة فقط الحاجة إلى إعادة تقييم خطة أنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة. لا تستطيع إدارة سلامة وتفتيش الأغذية التنبؤ باحتمال ان تحتاج مؤسسة تنتج لحم البقر النيء إلى دمج، أو تبديل، آليات الرقابة لمنع، إزالة أو خفض الاشريكية

القولونية O157:H7 إلى مستوى مقبول (أي، مستوى لن يكون قابلاً للاكتشاف باستخدام أسلوب إدارة سلامة وتفتيش الأغذية للاختبار أو أسلوب مع حساسية مساوية على الأقل لأسلوب إدارة سلامة وتفتيش الأغذية) في واحدة أو أكثر من خطط أنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة كنتيجة لإعادة تقييم الخطة. إلا ان إدارة سلامة وتفتيش

تجر تقييماً لخططها أنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة استناداً إلى البيانات ذات العلاقة بالاشريكية القولونية O157:H7 المناقشة أعلاه لتحديد ما إذا كانت الاشريكية القولونية O157:H7 خطراً من المُرجح والمعقول ان يحدث في انتاجها لتلك المنتجات، وإذا كان الأمر كذلك، ما إذا كانت خططها أنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة تعالج هذا الخطر بالصورة المناسبة، مطلوب منها القيام بإعادة التقييم. إذا كانت هذه المادة المُمرضة خطراً من المُرجح والمعقول ان يحدث، عندها يجب معالجته في خطة أنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة عبر واحدة أو أكثر من نقاط التحكم الحرجة المصممة لمراقبة المادة المُمرضة.

حتى المؤسسات التي تنتج منتجاً صحيحاً ستحتاج إلى إعادة تقييم خططها أنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة استناداً إلى البيانات الجديدة للاشريكية القولونية O157:H7.

مطلوب من هذه المؤسسات إعادة تقييم خططها أنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة لأن الكثير من منتج البقر الصحيح قد يستخدم لإنتاج منتج غير صحيح

الأمر كذلك، ما إذا كانت خططها أنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة تعالج هذا الخطر بالصورة المناسبة. المؤسسات التي أخذت في الحسبان البيانات ذات العلاقة الاشريكية القولونية O157:H7 في إعادة التقييم ليس مطلوب منها القيام بإعادة تقييم أخرى لخططها أنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، شريطة ان يكون لدى هذه المؤسسات الدليل على إعادتها للتقييم استناداً إلى تلك البيانات التي هي متاحة لموظفي برنامج التفتيش التابع لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية في تحاليلها للمخاطر، خطط أنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، أو سجل إعادة التقييم. على المؤسسات ان تأخذ في الحسبان كافة البيانات المناقشة أعلاه التي توجي بان الاشريكية القولونية O157:H7 ذات وجود سائد أكثر مما كان يُعتقد: بيانات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية للاختبار والبيانات من دراسات سميت وإلير.

نتائج إعادات التقييم استناداً إلى البيانات ذات العلاقة بالاشريكية القولونية O157:H7

المؤسسات التي تنتج منتجات لحم البقر النيء التي لم

المعالجة إلى منتج نيّ غير صحيح قد تحدّد ان تلك البيانات لا تؤثر على تحاليلها للمخاطر، وان خطتها لأنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة لا تحتاج للتغيير .

نقاط التحكم الحرجة، شروط النظافة الصحية والبرامج الأخرى المطلوبة مسبقاً

تتطلب الأنظمة ان تطور المؤسسات خطط أنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة التي تشمل نقاط التحكم الحرجة والخطوات، أو الإجراءات في عملية الغذاء التي يمكن تطبيق الرقابة عليها، وكنتيجه لذلك، يمكن منع الخطر، إزالته أو خفضه إلى مستويات مقبولة. تعتبر إدارة سلامة وتفتيش الأغذية الخفض مقبول بالنسبة للاشريكية القبولية O157:H7 ان يكون لمستوى غير قابل للاكتشاف.

لأن آليات الرقابة لخفض خطر تلوث الاشريكية القبولية O157:H7 عندما يكون المنتج لا يزال صحيحاً قد تكون أفضل وسيلة لمراقبة الخطر، تعتقد إدارة سلامة وتفتيش الأغذية ان مؤسسات الذبح ومؤسسات نزع العظام عليها ان تدرس جدياً مسألة

احتمال معقول لحدوث تلوث

الاشريكية القبولية O157:H7

لمنتجاتها من لحم البقر النيء في غياب آليات المراقبة (أنظر الفقرة 417.2(a)(1).

مع انه مطلوب من كافة المؤسسات التي تنتج منتجات لحم البقر النيء ان تعيد تقييم خطتها أنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، قد تحدد بعض المؤسسات انها ليست بحاجة لتغيير خطتها أنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة. على سبيل المثال، قد تكون بعض المؤسسات قد عالجت الاشريكية القبولية O157:H7 في خطتها لأنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة. وحتى لو ان هذه المؤسسات لم تأخذ بيانات اختبار إدارة سلامة وتفتيش الأغذية

وبيانات إلدر وسميث في الحسبان، في تحاليلها السابقة للمخاطر، فانها قد تحدد ان خطتها أنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة لا زالت ملائمة لمنع، إزالة أو خفض الاشريكية القبولية O157:H7 إلى مستوى غير قابل للاكتشاف، وان هذه البيانات لا تؤثر على تحاليلها للمخاطر. على نفس المنوال، المؤسسات التي تنتج منتجاً نيّ صحيحاً لن يخضع لمزيد من

الأغذية تعتقد انه نظراً لبيانات اختبارات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية، والبيانات من دراسات إلدر وسميث المناقشة أعلاه، على المؤسسات ان تدرس جدياً إمكانية ان يكون تلوث الاشريكية القبولية O157:H7 خطراً من المرجح والمعقول ان يحدث في انتاجها لمنتجات البقر، على وجه الخصوص إذا كانت المؤسسة تنتج منتجات غير صحيحة قد كانت أو ربما أصبحت مغشوشة مع الاشريكية القبولية O157:H7 أو تنتج منتجاً صحيحاً سوف يستخدم لمنتج غير صحيح، وان المنتج غير الصحيح هذا قد وجد أو يمكن ان يوجد انه مغشوش مع الاشريكية القبولية O157:H7.

في تحديد ما إذا كانت الاشريكية القبولية O157:H7 خطراً من المرجح والمعقول ان يحدث في عملية الانتاج لمنتجاتها من لحم البقر النيء، على المؤسسات ان تأخذ في الحسبان ما إذا كانت منتجاتها من لحم البقر النيء قد اختبرت إيجابية بالنسبة للاشريكية القبولية O157:H7 في اختبارات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية واختبارات الصناعة. عليها أيضاً ان تأخذ في الاعتبار ما إذا كان هناك

بالنسبة للاشريكية

القولونية O157:H7 عن طريق

ضمان ان تشغيل نقاط التحكم

الدرجة في مرافقها تستطيع تلبية

معالم parameters تلك الدراسات

باستخدام بديل مناسب للاشريكية

القولونية O157:H7 الذي يمكن

ان يشمل، لكن دون الحصر بها،

الاشريكية القولونية O157:H7

وأشكال الاشريكية

القولونية O157:H7. ليست هناك

أوضاع يطلب فيها موظفي برنامج

التفتيش من المؤسسة إدخال بكتيريا

مُمرضة أو مؤذية إلى المؤسسة

لإثبات فعالية نقاط التحكم الدرجة

علمياً. بإمكان المؤسسات ضمان

فاعلية نقاط التحكم الدرجة لديها

عبر الرصد، التحقق والإجراءات

التصحيحية في خططها أنظمة

تحليل المخاطر ونقاط التحكم

الدرجة المكتوبة.

تعتمد إدارة سلامة وتفتيش الأغذية

ان المؤسسات التي تستلم المنتج

للجرش عليها ان تعالج الاشريكية

القولونية O157:H7. بإمكان هذه

المؤسسات استخدام نقاط التحكم

الدرجة المثبتة علمياً في خططها

أنظمة تحليل المخاطر ونقاط

التحكم الدرجة لمعالجة الاشريكية

القولونية O157:H7. التدخلات

بانت متاحة للجارشين. بإمكان هذه

الاشريكية القولونية O157:H7

غير ضروري.

وفقاً لمتطلبات الفقرة

(1)(a) 417.4، على المؤسسات

ان تثبت نقاط التحكم الدرجة علمياً

لضمان ان بإمكانها ان تُطبق

بنجاح نقطة التحكم الدرجة

المناسبة علمياً لمنع، إزالة أو

خفض الاشريكية

القولونية O157:H7 بموجب

شروطها التجارية التشغيلية (أنظر

38826-38827 FR 61). إلى

حين ستبرهن المؤسسات ان نقطة

التحكم الدرجة حققت الأثر

الملحوظ في الظروف الفعلية داخل

المرفق، فان فعالية نقطة التحكم

الدرجة تبقى نظرية. استناداً إلى

المعلومات من موظفي برنامج

التفتيش و IDVs، تعتمد إدارة

سلامة وتفتيش الأغذية ان العديد

من المؤسسات لم تثبت علمياً نقاط

التحكم الدرجة لديها استناداً إلى

الظروف/الشروط الفعلية داخل

المرفق.

لقد برهنت الدراسات

العلمية المنشورة ان هناك أساليب

لإزالة التلوث يمكن استخدامها

لمنع، إزالة أو خفض الاشريكية

القولونية O157:H7. بإمكان

المؤسسات إثبات نقاط التحكم

الدرجة لديها علمياً

تأسيس نقطة تحكم حرجة أو أكثر

مثبتة علمياً مصممة لإزالة، أو

خفض الاشريكية

القولونية O157:H7 والمواد

المُمرضة الأخرى. إذا كانت لدى

هذه المؤسسات آليات مراقبة

موجودة لمعالجة الاشريكية

القولونية O157:H7 على وجه

التخصيص، لا يمكنها الاستنتاج ان

المادة المُمرضة ليست خطراً من

المرجع والمعقول حدوثه في غياب

آليات المراقبة هذه. تعتمد إدارة

سلامة وتفتيش الأغذية ان أي

تدخل تستخدمه مؤسسات الذبح

ونزع العظام لمعالجة الاشريكية

القولونية O157:H7 يجب ان يكون

مندمجاً في خططها أنظمة تحليل

المخاطر ونقاط التحكم الدرجة. في

ذلك الوقت، لم تكن إدارة سلامة

وتفتيش الأغذية مدركة لأية برامج

مطلوبة مسبقاً ومناسبة للاستخدام

في مؤسسات الذبح ونزع العظام

لمعالجة الاشريكية

القولونية O157:H7. تُعلم إدارة

سلامة وتفتيش الأغذية انها تنوي

تراقب بدقة وعن كثب تحاليل

المخاطر وخطط أنظمة تحليل

المخاطر ونقاط التحكم الدرجة

لمؤسسات الذبح ونزع العظام هذه

التي تقوم أو التي قامت بإعادة

تقييم وقررت ان تتدخلت لأجل

المؤسسات أيضاً تأسيس والمطالبة بان تتم تلبية مواصفات المواد التي تشتريها من الموردين. تعتقد إدارة سلامة وتفتيش الأغذية ان الجارشين الذين لديهم مواصفات شراء تتطلب ان يكون لدى جميع مورديها نقاط تحكم حرجة واحدة أو أكثر في خطتها لأنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة المثبتة علمياً لأجل إزالة أو خفض الاشريكية القبولية O157:H7 تحت مستويات يمكن كشفها والتي تضمن ان هذه المواصفات ملبأة يمكن ان تحدد ان لا حاجة إلى خطوات اضافية لمعالجة الاشريكية القبولية O157:H7 في عملياتها الانتاجية بالنسبة لحوم البقر المفورم. لكن، نظراً لطبيعة المادة الممرضة، توصي إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بقوة ان يكون للجارشين الذين عندهم مواصفات شراء تعالج الاشريكية القبولية O157:H7 تحديد ما إذا كانت نقاط التحكم الحرجة التي تمنع الاشريكية القبولية O157:H7 من النمو أو التلويث بعد استلام المنتج ضرورية. بإمكان الجارشين دمج مواصفات الشراء لمنع المنتجات الملوثة بالاشريكية

القبولية O157:H7 من دخول مؤسساتهم في خطتهم أنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة. غير ان الوكالة تعترف أيضاً ان البعض قد يقول ان مواصفات الشراء التي تعالج الاشريكية القبولية O157:H7 لا تُفسي بهم إلى نقطة، خطوة أو إجراء في عملية الغذاء يكون فيها من الممكن تطبيق التحكم (أنظر تعريف "نقطة التحكم الحرجة" في الفقرة 417.1). أيضاً، إذا كانت لدى الجارشين مواصفات شراء تعالج الاشريكية القبولية O157:H7 وتتطلب ان تكون المنتجات القادمة قد عولجت لإزالة أو خفض الاشريكية القبولية O157:H7 إلى مستوى لا يمكن اكتشافه، وإذا ضمنوا ان هذه المواصفات قد تمت تليبيتها، بإمكان هذه المؤسسات تحديد انها لا تحتاج إلى نقطة تحكم حرجة مُفصلة لإزالة أو خفض الاشريكية القبولية O157:H7 بعد استلام المنتج. اعترافاً منها بهذه الحجج. تتصح إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بان بإمكان الجارشين اختيار عدم دمج مواصفات الشراء التي تعالج الاشريكية القبولية O157:H7 كنقاط تحكم حرجة في خطتهم لأنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة. لكن، إذا لم يُدمجوا مواصفات الشراء هذه كنقاط التحكم

الحرجة في خطتهم لأنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، على المؤسسات إدخالها/دمجها في النظافة الصحية التي اعترفت بها إدارة سلامة وتفتيش الأغذية كشرط مسبقة بالنسبة لأنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (61 FR 38834)، أو في برامج أخرى هي شروط مسبقة بالنسبة لأنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (البرامج المطلوبة مسبقاً).

الأنظمة الحالية لا تشمل المتطلبات المُعيّنة للبرامج المطلوبة مسبقاً غير النظافة الصحية. لكن، بموجب الفقرة (1)(a) 417.5، يجب ان تحتفظ المؤسسات بسجلات تحاليل المخاطر بما في ذلك كافة الوثائق الداعمة. وفقاً لهذه الأنظمة، يجب ان تشمل تحاليل المخاطر مخاطر سلامة الأغذية التي يمكن ان تحدث قبل، أثناء وبعد الدخول إلى المؤسسة، (الفقرة (a) 417.2). إذا حدّدت مؤسسة في تحاليلها للمخاطر ان الاشريكية القبولية O157:H7 خطر يمكن ان يحدث عند واحدة من هذه النقاط، لكنها لن تحدث على الأرجح وبصورة معقولة في عمليات المؤسسة لأن لدى المؤسسة برنامج مطلوب مسبقاً مع مواصفات شراء

التي تُوثق تنفيذ ورصد شروط النظافة الصحية. وفقاً لأنظمة النظافة الصحية، ستحتاج المؤسسات التي تدخل مواصفات الشراء التي تعالج/الاشريكية القلونية H7:O157 في النظافة الصحية إلى التقييم الروتيني لمواصفات الشراء لديها في منع غش منتجاتها. سوف تحتاج أيضاً إلى إعادة النظر بمواصفات الشراء هذه حسب الضرورة لكي تبقى فعالة (أنظر 416.14). علاوة على ذلك، سوف تحتاج إلى الاحتفاظ بسجلات لتوثيق تنفيذ ورصد وتصحيح مواصفاتها للشراء (أنظر الفقرة 416.15 و 416.16).

بموجب الفقرة 416.15، مطلوب من المؤسسات اتخاذ الإجراءات التصحيحية عندما تُحدّد ان النظافة الصحية قد تخلفت في منع التلوث المباشر أو غش المنتج؛ لكن، ليس من المطلوب من المؤسسات، بموجب الفقرة 416.15، إعادة تقييم النظافة الصحية عندما تحدد ان النظافة الصحية التابعة لها ربما قد تخلفت عن منع التلوث المباشر أو غش المنتج. إذا انتجت المؤسسات التي تعالج/الاشريكية القلونية H7:O157 في النظافة الصحية وليس في خطتها لأنظمة

مسبقاً ربما تخلفت عن منع تلوث أو غش المنتج. إذا انتجت المؤسسات التي تعالج/الاشريكية القلونية H7:O157 في برامجها المطلوبة مسبقاً وليس في خطتها لأنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة منتجات إيجابية، سوف يعتبر هذا الحدوث "إنحرفاً غير مُعطى بإجراء تصحيحي مُعيّن" أو "خطر غير ملحوظ" (الفقرة 417.3(b)). لذلك، سيطلب من هذه المؤسسات ان تتخذ الإجراءات التصحيحية، بما في ذلك إعادة التقييم التي وضعت في الفقرة (417.3(b)).

بالنسبة للبرامج الأخرى المطلوبة مسبقاً التي تشمل مواصفات الشراء التي تعالج/الاشريكية القلونية H7:O157، قد تستخلص المؤسسات ذات النظافة الصحية التي تشمل مواصفات الشراء التي تعالج/الاشريكية القلونية H7:O157 ان المادة المُمرضة من المُرجح والمعقول انها لن تحدث في عمليات مؤسستها بسبب النظافة الصحية. لكن، خلافاً للبرامج الأخرى المطلوبة مسبقاً، تقدم الأنظمة الحالية متطلبات بالنسبة للنظافة الصحية وتضمن ان إدارة سلامة وتفتيش الأغذية لها وصول إلى سجلات المؤسسات

تعالج/الاشريكية القلونية H7:O157، ومعلومات تتعلق بالبرنامج المطلوب مسبقاً الذي يدعم التوثيق الذي يجب الاحتفاظ به بموجب (1)(a) 417.5. يجب ان تكون كافة الوثائق التي تدعم تحاليل المخاطر متاحة لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية عند الطلب (f) 417.5).

تتوقع إدارة سلامة وتفتيش الأغذية من الوثائق الداعمة المتعلقة بالبرامج المطلوبة مسبقاً غير النظافة الصحية ان تشمل إجراءات البرامج وآليات الرقابة التشغيلية كتابة. علاوة على ذلك، تتوقع إدارة سلامة وتفتيش الأغذية من التوثيق ان يشمل السجلات التي تُوثق ان البرنامج فعال وان/الاشريكية القلونية H7:O157 ليس من المُرجح والمعقول حدوثها. بدون هذه الوثائق، قد تتساءل إدارة سلامة وتفتيش الأغذية عن ملائمة نظام أنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة للمؤسسة وعن تحاليل المخاطر.

على المؤسسات إعادة النظر في برامجها المطلوبة مسبقاً لضمان فعاليتها وعليها اتخاذ الإجراءات التصحيحية المناسبة عندما تحدد ان برامجها المطلوبة

المستندات الداعمة للشركة بالنسبة لهذه البرامج وستتخذ قراراً يتعلق بملاءمة هذه البرامج، وخطط أنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة المطبقة، وتحليل المخاطر على أساس كل حالة على حده.

لا تعتقد إدارة سلامة وتفتيش الأغذية ان المؤسسات التي تستلم منتج لحم البقر النيء للجرش ستكون قادرة على استبدال النظافة الصحية أو البرامج الأخرى المطلوبة مسبقاً التي تعالج *الاشريكية القولونية* O157:H7 بكاملها لأن الوكالة لا تعتقد ان المنتج الملوث من *الاشريكية القولونية* O157:H7 من مصادر خارجية سيكون خطر الأغذية الوحيد الذي من المرجح والمعقول حدوثه في انتاج لحم البقر المفروم في غياب آليات الرقابة. بالنسبة للمؤسسات التي تستلم منتج لحم البقر النيء لأجل الجرش، تعتقد إدارة سلامة وتفتيش الأغذية ان النظافة الصحية أو البرامج الأخرى المطلوبة مسبقاً مع خطط أنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة تعمل كنظم أنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة لسلامة الأغذية التي تنتج بصورة فعالة منتجات سليمة وغير مغشوشة.

ان تعترف بالمكونات الأخرى هذه لأنظمة سلامة الأغذية في المؤسسة عند تحديد ما إذا كانت خطط أنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة ملائمة.

في هذا الإشعار، تعترف إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بان المؤسسات التي تستلم منتج لحم البقر النيء للجرش يمكنها تضمين مواصفات الشراء بصورة فعالة التي تعالج *الاشريكية*

القولونية O157:H7 في النظافة الصحية والبرامج الأخرى المطلوبة مسبقاً. لم تتخذ إدارة سلامة وتفتيش الأغذية قراراً عاماً في ما يتعلق بأخطار سلامة الأغذية غير *الاشريكية القولونية* O157:H7 ولا قرارات عامة تتعلق بأية ظروف غير الجارشين الذين يستلمون المنتجات التي تُلبى مواصفات الشراء التي يمكن معالجتها عبر البرامج المطلوبة مسبقاً، غير أنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة. إذا عالجت المؤسسات، غير الجارشين، أية أخطار على سلامة الأغذية في برنامج مطلوب مسبقاً، وإذا شمل الجارشون أكثر من مواصفات الشراء المعالجة *للشريكية القولونية* O157:H7 في برامجهم المطلوبة مسبقاً، سترجع إدارة سلامة وتفتيش الأغذية

تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة منتجاً ملوثاً إيجابياً *بالاشريكية القولونية* O157:H7، يمكن ان يعتبر هذا الحدث "انحرافاً غير مُغطى بإجراءات تصحيحية مُعيّنة" أو "خطر غير ملحوظ" (الفقرة (b) 417.3. لذلك، سيطلب من هذه المؤسسات اتخاذ الإجراءات التصحيحية، بما في ذلك إعادة التقييم، المنصوص عنه في الفقرة (b) 417.3.

تلتقي إدارة سلامة وتفتيش الأغذية عريضة مؤرخة في 30 كانون الأول/ديسمبر 1999، موقعة من عدة منظمات تجارية تتعاطى اللحم والدواجن (أنظر 65 FR 30952 للمعلومات حول هذه العريضة ونص هذه العريضة). أعلنت العريضة ان خطة أنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة هي جزء واحد فقط من النظام العام لسلامة الأغذية في المرفق وان المكونات الأخرى التي هي جزء لا يتجزأ من هذا النظام تشمل النظافة الصحية، ممارسات مختلفة من التصنيع الجيد، وبرامج أخرى مطلوبة مسبقاً التي هي ضرورية لتشكيل الأسس لنظام أنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة. أعلنت العريضة ان إدارة سلامة وتفتيش الأغذية عليها

برنامج التفتيش التابع لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية في تحاليلها للمخاطر، خطط أنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة أو سجل إعادة التقييم. صحيح انه ليس مطلوب من المؤسسات الحفاظ على سجل مكتوب لإعادة تقييمها، إلا ان إدارة سلامة وتفتيش الأغذية تشجعها على فعل ذلك.

تتوي المؤسسة إعطاء التعليمات لموظفي برنامج التفتيش لتحديد ما إذا كانت إعادة التقييم قد أجريت أو هي قيد الإجراء والبدء بأخذ هذا القرار في 6 تشرين الثاني/نوفمبر 2000. في هذا الوقت، سيضمن موظفو برنامج التفتيش بان كافة المؤسسات التي تنتج منتجات لحم البقر النيء على دراية ان الوكالة قد أصدرت هذا الاشعار وستضمن ان تلك المؤسسات التي لم تُعد بعد تقييم خطتها لأنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة استناداً إلى البيانات ذات العلاقة بالاشريكية القبولية O157:H7 المناقشة أعلاه قد بدأت إعادة تقييمها في الوقت المناسب لإنجازه بحلول التاريخ التالي وفقاً لحجم المرفق: 6 كانون الأول/ديسمبر 2002 للمرافق الكبيرة (كافة المؤسسات مع 500 عامل أو أكثر)؛ 4 شباط/فبراير

المؤسسات في الولايات التي لها برامجها الخاصة للتفتيش التي تنتج منتجات لحم البقر النيء والتي لم تفعل ذلك بعد، يجب ان تعيد تقييم خطتها لأنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة على ضوء بيانات الاشريكية القبولية O157:H7 المناقشة أعلاه. على نفس النحو، على المنتجين خارج الولايات المتحدة الذين يستوردون منتج لحم البقر النيء إلى الولايات المتحدة والذين لم يفعلوا ذلك بعد ان يعيدوا تقييم نظمهم لأنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة استناداً إلى البيانات المناقشة أعلاه.

إجراءات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية لفرض تطبيق وتسهيل الامتثال مع متطلبات إعادة التقييم

على المؤسسات التي تنتج منتجات لحم البقر النيء ان تعيد تقييم خطتها لأنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة إلا إذا كانت قد أعادت تقييم خطتها لأنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة استناداً إلى بيانات الاشريكية القبولية O157:H7 التي توجي بان المادة الممرضة يمكن ان يكون لها وجود سائد أكثر مما كان يُعتقد سابقاً وان لديها أدلة على إعادة التقييم هذه متاحة لموظفي

التحقق

مطلوب من كافة المؤسسات القيام بنشاطات التحقق الجارية لضمان ان خطتها لأنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة منفذة بصورة فعالة (الفقرة (2)(a) 417.4. سواء كان لدى المؤسسة نقاط تحكم حرجة تعالج الاشريكية القبولية O157:H7 في خطتها لأنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة أو خلّصت إلى ان المادة الممرضة من المرجح والمعقول انها لن تحدث لأن لديها مواصفات شراء تمنع المادة الممرضة من دخول المرفق، مطلوب من المؤسسة القيام بنشاطات تحقق جارية لضمان ان أي نقطة تحكم حرجة تعالج الاشريكية القبولية O157:H7 بصورة ملائمة، أو ان مواصفات الشراء تواصل منع المادة الممرضة من دخول المرفق. توصي إدارة سلامة وتفتيش الأغذية ان تشمل نشاطات تحقق المؤسسات اختبار الاشريكية القبولية O157:H7.

برامج التفتيش التابعة للولايات والبرامج خارج الولايات المتحدة (U.S.)

الأغذية أمثال المؤسسة مع الجزء
417.

الإرشاد

تضع إدارة سلامة وتفتيش
الأغذية في المتناول مبادئ توجيهية
بعنوان "إرشاد لجارشي وموردي لحم
البقر المنزوع عظمه ومنتجات بقايا
اللحمعلى
الانترنت

<http://www.fsis.usda.gov/ppde/rdad/publications.htm>

m في هذه المواد الارشادية المتاحة
اليوم، تقدم إدارة سلامة وتفتيش
الأغذية التوصيات لخفض حدوث
الاشريكية

القولونية O157:H7 والسالمونيلا في
لحم البقر المفروم، ولحم البقر
المنزوع عظمه ومنتجات بقايا
اللحم. في الأصل، جعلت إدارة
سلامة وتفتيش الأغذية المواد
الارشادية هذه متاحة لعامة الناس
في آذار/مارس 1998. لقد وسعت
إدارة سلامة وتفتيش الأغذية مواد
الارشاد هذه لتشمل الإرشاد لموردي
لحم البقر المنزوع عظمه وبقايا
اللحم، وتوصيات لخفض
السالمونيلا في لحم البقر المفروم،
لحم البقر المنزوع عظمه ومنتجات
بقايا اللحم.

بنتائج إعادة التقييم المطلوبة والبدء
بجمع هذه البيانات في: 23 كانون

الأول/ديسمبر 2002 للمرافق

الكبيرة؛ 19 شباط/فبراير 2003

للمرافق الصغيرة؛ و 21 نيسان/إبريل

2003 للمرافق الصغيرة جداً.

سيجمع موظفو برنامج التفتيش

البيانات المتعلقة (1) عما إذا قامت

المؤسسات بإعادة تقييم خطتها

لأنظمة تحليل المخاطر ونقاط

التحكم الحرجة استناداً إلى البيانات

ذات العلاقة بالاشريكية

القولونية O157:H7 قبل أو بعد

نشر هذا الإشعار؛ (2) عما إذا

غيرت المؤسسات خطتها لأنظمة

تحليل المخاطر ونقاط التحكم

الحرجة أو برامجها المطلوبة مسبقاً

كنتيجة لإعادة التقييم الذي أخذ هذه

البيانات في الحسبان؛ (3) عما إذا

غيرت المؤسسات خطتها لأنظمة

تحليل المخاطر ونقاط التحكم

الحرجة أو برامجها المطلوبة مسبقاً،

كيف تم تغيير الخطط أو البرامج

المطلوبة مسبقاً؛ و(4) عما إذا لم

تغير المؤسسات خطتها لأنظمة

تحليل المخاطر ونقاط التحكم

الحرجة أو برامجها المطلوبة مسبقاً.

إذا لم تقم مؤسسة ما بإعادة تقييم

خطتها لأنظمة تحليل المخاطر

ونقاط التحكم الحرجة، وفقاً لهذه

الوثيقة، ستقيم إدارة سلامة وتفتيش

2003 للمؤسسات الصغيرة (كافة

المؤسسات مع 10 عمال لكن أقل

من 500)؛ و 7 نيسان/إبريل

2003 للمؤسسات الصغيرة جداً

(كافة المؤسسات مع أقل من 10

عمال أو مبيعات سنوية أقل من

2,5 مليون دولار أميركي). لن تبدأ

إدارة سلامة وتفتيش الأغذية فرض

تطبيق إعادة التقييم المطلوب لغاية

6 كانون الأول/ديسمبر 2002

بالنسبة للمرافق الكبيرة؛ 4

شباط/فبراير 2003 للمرافق

الصغيرة و 7 نيسان/إبريل 2003

للمرافق الصغيرة جداً. عند النظر

إلى إجراءات إعادة التقييم داخل

المؤسسات قبل الوقت الذي مطلوب

منها ضمنه إتمام إعادة تقييمها،

ستضمن إدارة سلامة وتفتيش

الأغذية ان كافة المؤسسات التي

تنتج لحم البقر النيء، بما في ذلك

تلك التي هي شركات أعمال صغيرة

وصغيرة جداً التي لا تنتمي ربما

إلى جمعيات تجارية، على دراية

بهذا الإشعار. سوف ترسل إدارة

سلامة وتفتيش الأغذية هذا الإشعار

بالبريد لكافة المرافق الصغيرة

والصغيرة جداً قبل التاريخ الفعال

لإعادة التقييم.

بعدها، تنوي الوكالة

إعطاء التعليمات لموظفي برنامجها

للتفتيش لجمع البيانات المتعلقة

وتفتيش الأغذية من مرافق البيع بالتجزئة على أسماء وأرقام المؤسسات التي تورد المواد المصدر بالنسبة لدفعة لحم البقر المفروم التي أخذت منها عينات، أرقام دفعات المورد وتواريخ الانتاج وأية معلومات يمكن ان تكون مفيدة للموردين إذا تلقوا لاحقاً إشعاراً بخصوص وجود منتج مصاب بالاشريكية القولونية O157:H7.

بموجب الفقرة

(1)(b)320.1، مطلوب من المؤسسات ومن مرافق البيع بالتجزئة الحفاظ على سجلات كل صفقة ينخرط فيها شراؤها أو استلامها أي لحم أو أي منتج لحم غداء. يجب ان تظهر هذه السجلات اسم أو وصف البنود التي اشترتها أو استلمتها (i)(1)(b)320.1 واسم وعنوان بائع البنود التي اشترتها (iv)1(b)320.1. يجب ان تقدم المؤسسات ومرافق البيع بالتجزئة لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية الوصول إلى هذه السجلات (320.4, 21 U.S.C. 642). تتوقع إدارة سلامة وتفتيش الأغذية ان تكون أرقام دفعات الموردين وتواريخ الانتاج متاحة بصورة طبيعية في مؤسسات الجرش الفدرالية ومرافق البيع بالتجزئة.

المؤسسات الموردة انها ربما قد تكون قد وردت منتجات مصابة بالاشريكية القولونية O157:H7 إلى مؤسسة جرش أو مرفق للبيع بالتجزئة.

تتوي إدارة سلامة وتفتيش الأغذية جمع المعلومات ذات العلاقة بالموضوع المتعلقة بالموردين من مؤسسات الجرش الفدرالية ومرافق البيع بالتجزئة. إذا أكدت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية ان المنتجات المفرومة مصابة بالاشريكية القولونية O157:H7، تتوي إدارة سلامة وتفتيش الأغذية الحصول من مؤسسات الجرش الفدرالية على المعلومات التالية المتعلقة بمورديها للمواد المصدر: الاسم، نقطة الاتصال ورقم هاتف المؤسسات التي تورد المواد المصدر لدفعة اللحم المفروم النيء أخذت منها عينات؛ أرقام دفعات الموردين وتاريخ الانتاج؛ وأية معلومات أخرى قد تكون مفيدة للموردين الذين ربما وردوا المنتج المصاب بالاشريكية القولونية O157:H7 إلى مؤسسات الجرش الفدرالي. على نفس المنوال، في الوقت الذي تجمع فيه إدارة سلامة وتفتيش الأغذية العينات من لحم البقر المفروم من مرافق البيع بالتجزئة، ستحصل إدارة سلامة

في المواد الإرشادية ولخفض أكثر لخطر التلوث بالاشريكية القولونية O157:H7 بعد استلام المنتج، توصي إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بان يمنع الجارشون الذين يستلمون المنتج من أكثر من مورد واحد من إجراء أي خلط للمنتجات من موردين مختلفين إلا إذا كان بإمكانهم ان يبرهنوا ان مصدر المواد من الموردين المختلفين قد عولج بالصورة المناسبة لإزالة أو خفض الاشريكية القولونية O157:H7 إلى مستوى لا يمكن اكتشافه. ان حفظ المنتج من موردين مختلفين منفصلاً سيمنع أي مادة مصدر تلوث محتمل جزءاً بالاشريكية القولونية O157:H7 من غش المواد والمصدر من الموردين الآخرين. كذلك، في الحفاظ على المنتج من موردين مختلفين منفصلاً سيكون الجارشون قادرين على تعيين المصدر الكامن لأي منتج ملوث بالاشريكية القولونية O157:H7 فيما لو تم اكتشاف المادة المُمرضة. إذا وجدت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية عينات لحم البقر المفروم المنتجة من مصدر مواد للمورد خارج مؤسسات الجرش أو مرافق البيع بالتجزئة بانها مصابة بالاشريكية القولونية O157:H7، تتوي إدارة سلامة وتفتيش الأغذية إشعار

علاوة على ذلك، تتوقع إدارة سلامة وتفتيش الأغذية من المؤسسات ومن مرافق البيع بالتجزئة الحصول بصورة طبيعية على معلومات الاتصال التي تجمعها إدارة سلامة وتفتيش الأغذية.

علاوة على ذلك، تجعل إدارة سلامة وتفتيش الأغذية متاحاً على عنوان الانترنت الذي أدرج سابقاً مواداً إرشادية حول خفض حدوث الاشريكية القولونية O157:H7 بالنسبة لمؤسسات ذبح البقر ولمنتجات الحيوانات الحية. في المواد الإرشادية لمؤسسات ذبح البقر، أدخلت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أمثلة عن الدراسات المنشورة حول أساليب إزالة التلوث التي يمكن استخدامها كنقاط تحكم حرجة تعالج الاشريكية القولونية O157:H7.

تدعو الوكالة إلى إرسال الملاحظات حول المواد الإرشادية التي تجعلها متاحة. في المواد الإرشادية، تشدد إدارة سلامة وتفتيش الأغذية على انه من المهم بالنسبة لكل إنسان منخرط في إنتاج منتجات البقر ان يكون لديه تدابير مصممة لمنع، إزالة أو خفض وجود الاشريكية القولونية O157:H7 في منتجاته.

في كل من المواد الإرشادية بالنسبة لجارشي لحم البقر وموردي لحم البقر المنزوع عظمه ومنتجات بقايا اللحم، والمواد الإرشادية لمؤسسات ذبح البقر، توصي إدارة سلامة وتفتيش الأغذية المؤسسات بان تعتبر ان الوجود السائد للاشريكية القولونية O157:H7 قد يكون أعلى من نيسان/إبريل لغاية آخر أيلول/سبتمبر مما هو في الأوقات الأخرى من السنة، وانه قد يكون عليهم ان يأخذوا في الحسبان الوجود المتزايد هذا في نظمهم لأنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة. أظهرت عدة دراسات ان الفترة الزمنية بين حزيران/يونيو وأيلول/سبتمبر هي موسم وجود سائد²⁰. علاوة على

L. Garber²⁰ وما بعد. العوامل المرافقة لعزل/فرز الاشريكية القولونية O157:H7 المنتجة للفيروسيتكسين في المزارع اللبانية. J Food Prot، 1999؛ 62(4):307-312. الوجود السائد للاشريكية القولونية O157:H7 في قطعان البقر الحلوب والبقر في ولاية واشنطن. Epidemiol Infect، 1994؛ 113: 199-207؛ Hancock D.، آراء شخصية، مشروع أبحاث جار بالتعاون مع FDA-CVM، 2001؛ Hancock، D.D.، وبعد، آثار ممارسات مناولة سماد المزارع على الوجود السائد للاشريكية القولونية O157:H7 بين القطعان. J Food Prot، 1997؛

ذلك، راجعت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية مؤخراً بيانات اختبار المؤسسات التي أظهرت وجوداً سائداً أكثر للاشريكية القولونية O157:H7 بين نيسان/إبريل وأيلول/سبتمبر. للأخذ في الاعتبار وجود الاشريكية القولونية O157:H7 السائد، قد تحتاج المؤسسات إلى القيام بنشاطات تحقيقات أكثر تواتراً وأكثر صرامة وقد تكون بحاجة إلى استخدام تدخلات أكثر صرامة خلال نيسان/إبريل لغاية آخر أيلول/سبتمبر.

أخيراً، على عنوان الانترنت الذي سبق ان أدرج، تجعل إدارة سلامة وتفتيش الأغذية المواد الإرشادية متاحة حول الإجراءات للموافقة المشتركة لأدارة سلامة وتفتيش الأغذية وإدارة الغذاء والدواء (FDA) على مكونات ومصادر الإشعاع، بما في ذلك

Heuvelink، 60(4):363-366 A.E. وبعد، حصول الاشريكية القولونية O157:H7 المنتج لفيروسيتكسين على المزارع اللبانية الهولندية. J Clin Microbiol، 1998؛ كانون الأول: 3487-3480؛ Van Donkersgoed J.T. وبعد الوجود السائد للفيروسيتكسين، الاشريكية القولونية O157:H7 والسالمونيلا في براز وكروش القطعان عند المعالجة. Can Vet J، 1999؛ 40:332-338.

الأخرى المستخدمة في المنتجات غير الصحيحة، وذبائح وأجزاء البقر التي ستعالج وتحول إلى منتجات غير صحيحة.

ومع أن إدارة سلامة وتفتيش الأغذية لم تُنه بعد خططها المتعلقة بنشاطات التحقق في المؤسسات التي تنتج المنتجات الصحيحة، إلا أنها تنوي القيام بنشاطات التحقق في المؤسسات التي تزود منتجات صحيحة إلى مؤسسات الجرش عندما تقرر الوكالة أن مورد ما قد يكون مسؤولاً عن منتج ني مصاب بالاشريكية القولونية O157:H7. في هذا الوضع، تنوي إدارة سلامة وتفتيش الأغذية القيام بنشاطات تحقق تتعلق بنظام أنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة والنظافة الصحية لدى المورد. وتنوي إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أيضاً إجراء اختبارات تحقق على بقايا اللحم عندما تجد الوكالة منتجاً نيئاً عند مؤسسة فرم استلمت المنتج المصاب بالاشريكية القولونية O157:H7 من مصادر خارجية و تحديد هوية المزود.

لقد تلقت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية عريضة من مركز العلوم لمصلحة عامة الناس (CSPI) مؤرخة في الأول من

الأغذية في اختبار بقايا قطع اللحم والمواد المصادر الأخرى بالنسبة للمنتجات غير الصحيحة والذبائح والأجزاء التي ستعالج لتحول إلى منتجات غير صحيحة لأن آليات المراقبة لخفض خطر الاشريكية القولونية O157:H7 عندما يكون المنتج لا يزال صحيحاً قد تكون أفضل طريقة لمراقبة المخاطر. سوف يتحقق اختبار إدارة سلامة وتفتيش الأغذية من فعالية آليات الرقابة هذه. مثل آليات الرقابة هذه سوف تشمل على تدخلات مستخدمة في أمكنة الذبح، ممارسات التبريد المناسبة والمنتجات المفصولة التي سبق أن عولجت مع تدخلات من منتجات لحم تعالج. المعالجة الوحيدة لإزالة الاشريكية القولونية O157:H7 في المنتجات النيئة، غير الصحيحة (مثلاً، لحم البقر النيء، الستيك المطرى بالشفرة، ولحم الشوي المطرى بالشفرة) هي معالجة كاملة لقتل الجراثيم، مثل الإشعاع أو الطهي. لكن، هناك أيضاً معالجات يمكن استخدامها والتي أظهرت أنها تخفض بصورة كبيرة مستوى هذه الجرثومة المسببة للمرض. في هذا الوقت، لم تُنه إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بعد الخطط للبدء باختبار الاشريكية القولونية O157:H7 في بقايا اللحم النيء، والمواد الصحية

المواد المضادة للجراثيم المستخدمة في انتاج منتجات اللحم والدواجن، وإرشادات مُعيّنة حول استخدام ووضع المصقات على المكونات ومصادر الاشعاع المستخدمة لخفض الكائنات الحيّة الصغيرة جداً، وعلى الأخص الاشريكية القولونية O157:H7 على ذبائح البقر، ولحم البقر المفروم وبقايا قطع اللحم. وثيقة الإرشاد هذه شملت أيضاً نقاشاً حول إضافات الغذاء المباشرة والثانوية والاستخدام المناسب لبيان المكونات على ملصقات اللحم المعالج.

برنامج إدارة سلامة وتفتيش الأغذية لاختبار الاشريكية القولونية O157:H7

حالياً، تختبر برنامج إدارة سلامة وتفتيش الأغذية فقط منتجات لحم البقر النيء بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7. علاوة على مواصلة اختبار الاشريكية القولونية O157:H7 في لحم البقر النيء، تفكر إدارة سلامة وتفتيش الأغذية في اختبار بقايا قطع اللحم النيء والمواد الأخرى الصحيحة المستخدمة في المنتجات غير الصحيحة وفي ذبائح وأجزاء البقر من اول وثاني تقطيع للذبيحة التي ستعالج لتحول إلى منتجات صحيحة. تفكر إدارة سلامة وتفتيش

إعادة تقييم خطة أنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة والملاحظات التي استلمت المتعلقة ببرنامج الوكالة لاختبارات الاشريكية القولونية O157:H7، وعريضة CSPI والرسالة من شركة إكسيل.

توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 10,010.1

وفقاً لتعليمات برنامج الوكالة الحالي لأخذ العينات والاختبارات في توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 10,010.1، لا تجمع إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بصورة نموذجية عينات لحم البقر النيء المفروم لاختبار الاشريكية القولونية O157:H7 في المؤسسات التي تتخذ اجراءات تعالج هذه الجرثومة. وجدت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية مؤخراً ان بعض هذه المؤسسات التي تنتج لحم البقر النيء المفروم كانت لديها مشاكل مع تلوث الاشريكية القولونية O157:H7. لذلك، فان إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بصدد مراجعة التوجيهات بحيث لا تعفى أي مؤسسة تنتج لحم البقر النيء من أخذ إدارة سلامة وتفتيش الأغذية العينات منها واختبارها بالنسبة للاشريكية

تؤخذ من بقايا اللحم المقطع أكثر من اللحم المفروم لبلوغ نفس مستوى التحقيقات الإحصائية لفعالية عملية التدخل.

وأوصت إكسيل أيضاً بان تعلن إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أن لحم البقر المفروم الذي اختبر ووجد سلبياً بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7 يمكن أن يكون عليه ملصق يشير إلى ذلك بحيث يستطيع موظفو برنامج إدارة سلامة وتفتيش الأغذية خفض أخذهم للعينات من المنتج بعد وجوده في محلات البيع بالتجزئة. أوصت إكسيل بأن يُسمح بتطبيق هذا البيان على المنتج الذي يُختبر سلبياً بالنسبة للاشريكية

القولونية O157:H7: "المنتج الذي أُخذت منه عينات والعينات التي اختُبرت ووُجدت سلبية بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7". لقد أرسلت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية نسخة عن الكتاب على الانترنت.

بتعديل أخذها لعينات التحقق وبرنامج الاختبار بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7، ستدرس إدارة سلامة وتفتيش الأغذية البيانات التي جمعها موظفو التفتيش لبرنامجها في ما يتعلق بأعمال المؤسسات رداً على

تموز/يوليو 2002، تطالب بان تقوم إدارة سلامة وتفتيش الأغذية، إضافة إلى اختبارها الحالي للحم البقر النيء والمفروم بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7، بإجراء اختبارات على ذبائح اللحم النيء وبقايا لحم البقر. أعلن المركز أيضاً في عريضته انه ينبغي أن يُطلب من مرافق الذبح القيام باختبارات الاشريكية القولونية O157:H7 على الذبائح وبقايا اللحم المقطع. لقد أرسلت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بالبريد الالكتروني نسخة عن العريضة على الانترنت على العنوان المدرج سابقاً.

تلقت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أيضاً كتاباً من شركة إكسيل Excel Corporation، مؤرخاً في 10 حزيران/يونيو 2002، تضمن توصيات لتغيير برنامج اختبارات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية. أعلنت شركة إكسيل أن تواتر أخذ العينات عند إدارة سلامة وتفتيش الأغذية ينبغي أن يستند على ما أظهرته الأدلة العلمية حول فعالية التدخلات المُطبَّقة في خفض الاشريكية القولونية O157:H7. وأعلنت إكسيل أيضاً أن الذبائح يجب أن يؤخذ منها عينات بوتيرة أكبر من بقايا اللحم المقطع وان

القولونية H7:O157. تنوي إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أخذ العينات واختبار المنتجات من كافة مؤسسات الجرش في هذا الوقت. وستطور إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أيضاً برنامج تحقق قائم على الخطر بأخذ في الاعتبار العوامل مثل حجم الانتاج وفعالية التدخلات.

تنوي إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أيضاً إعادة النظر في التوجيهات 10,010.1 لجعلها متناغمة مع أنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة. وفقاً للتوجيهات القائمة، إذا جمعت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية عينات من لحم البقر النيء المفروم من المؤسسات التي تظهر اختبارات إيجابية بالنسبة للاشريكية القولونية H7:O157، يجب ان تواصل إدارة سلامة وتفتيش الأغذية جمع المعلومات من هذه المؤسسة إلى حين تحصل الوكالة على نتائج 15 اختبار سلبي.

تنوي إدارة سلامة وتفتيش الأغذية إلغاء هذه الأحكام من التوجيهات لأن إدارة سلامة وتفتيش الأغذية تعتقد ان هذه السياسة غير متناغمة مع أنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة. بموجب أنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم

الحرجة، تعود مسؤولية اتخاذ الإجراءات التصحيحية المناسبة إلى المؤسسة عندما ما يكون الاختبار إيجابياً بالنسبة للاشريكية القولونية H7:O157.

عندما أزلت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية من التوجيهات النص الذي تطالب إدارة سلامة وتفتيش الأغذية فيه بـ 15 نتيجة سلبية متتالية بالنسبة للاشريكية القولونية H7:O157 على أثر نتيجة اختبار إيجابية، ستصرف إدارة سلامة وتفتيش الأغذية حسب ما تراه مناسباً في تحديد العدد المناسب لعينات المتابعة للجمع والاختبار وستعمد إلى هذا التحديد استناداً إلى السبب المشتبه به للتلوث بالاشريكية القولونية H7:O157 وإلى الإجراءات التصحيحية للمؤسسة.

تُعين التوجيهات الحالية "الدُفعة التي أخذت منها العينات" ككل منتجات لحم البقر النيء المفروم المنتجة بين إجراءات كاملة لتنظيف وتعقيم كافة المعدات المستخدمة في تناول أو معالجة منتج من لحم البقر النيء المفروم. تعتقد إدارة سلامة وتفتيش الأغذية ان هذا التعريف فرضي للغاية وانه ينبغي، بموجب أنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة

إعطاء المؤسسات مزيداً من المرونة في ما يتعلق بتعريف الدفعة التي أخذت منها عينات. لذلك، تعيد إدارة سلامة وتفتيش الأغذية النظر في التوجيهات للاعتراف بتعريف المؤسسات للدفعة التي أخذت منها عينات، شريطة ان تكون لدى المؤسسات قاعدة علمية أو قاعدة مقبولة لتعريف الدفعة التي أخذت منها عينات.

غير ان إدارة سلامة وتفتيش الأغذية تُحذر ان الحجم المُعرّف للدفعة من قبيل المؤسسة لا يعني هذه المؤسسة من مسؤولية معرفة ما إذا كانت هناك روابط بين الدفعات على سبيل المثال، إذا تم انتاج دفعات متعددة من منتج نيء مفروم من مواد مصدر من نفس دفعة الانتاج لمزود واحد، وان بعض هذا المنتج قد وجد إيجابياً بالنسبة للاشريكية القولونية H7:O157، سوف تتوقع إدارة سلامة وتفتيش الأغذية ان يكون لدى المؤسسة قاعدة علمية تُبرر لماذا لا يجوز اعتبار أي منتج من اللحم النيء المفروم المنتج من تلك المادة المصدر على انه مغشوش.

أخيراً، تنوي إدارة سلامة وتفتيش الأغذية إعادة النظر في التوجيهات للتأكيد ان الوكالة سوف

الأساسي لمكونات لحم البقر النيء وبفطائر لحم البقر المحشوة بلحم البقر المفروم، وربما بيانات القاعدة الأساسية للذبائح، عند تحديدها كيف ستعدل برنامجها الاختباري للاشريكية القولونية O157:H7، وعند إجراء أي تعديل إضافي على التوجيهات التي تعالج البرنامج.

للاشريكية القولونية O157:H7 في لحم البقر الصحيح وغير الصحيح (المُطَرَى)

في أيار/مايو 2001، طلبت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية ان تُجيب اللجنة الاستشارية القومية حول المعايير الميكروبيولوجية للغذاء (NACMCF) على عدة أسئلة في ما يتعلق بالاشريكية القولونية O157:H7 في لحم البقر المُطَرَى بالشفرة المدية، والبقر غير الصحيح. راجعت NACMCF البيانات من جامعة الولاية في كانزاس للاستجابة على هذه الأسئلة. هناك تقرير من NACMCF بتاريخ 14 شباط/فبراير 2002، يتضمن أسئلة إدارة سلامة وتفتيش الأغذية وأجوبة NACMCF على الأسئلة متاح على الانترنت

<http://www.fsis.usda.gov/O>
PHS/NACMCF/Index.htm

إدارة سلامة وتفتيش الأغذية. عالجت الملاحظات قضايا مختلفة بما في ذلك "سياسة إدارة سلامة وتفتيش الأغذية المتعلقة بالمنتجات غير الصحيحة المعلنة في 19 كانون الثاني/يناير 1999، بيان السياسة، إدارة سلامة وتفتيش الأغذية واختبار الصناعة بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7 وبيانات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية لتقييم خطر الاشريكية القولونية O157:H7 التي قُدمت في الاجتماع العام في 29 شباط/فبراير 2000. علاوة على ذلك، أجابت عدة أجوبة على الأسئلة الجديرة بالاعتبار التي أدرجتها إدارة سلامة وتفتيش الأغذية في إشعار 11 شباط/فبراير 2000.

لقد درست إدارة سلامة وتفتيش الأغذية هذه الملاحظات عندما طورت الخطط لإجراء التغييرات في التوجيهات O157:H7. المناقشة أعلاه. ستواصل إدارة سلامة وتفتيش الأغذية دراسة هذه الملاحظات، وأي ملاحظة تقدم استجابة لهذا الإشعار، والبيانات التي جمعها موظفو برنامج التفتيش المتعلقة بأعمال المؤسسات الناجمة عن إعادة التقييم، وبيانات الخط

تجمع فقط عينات المنتجات التي مرّت في سجلات مراجعة ما قبل الشحن وفقاً للفقرة (c) 417.5.

لا تنوي إدارة سلامة وتفتيش الأغذية وقف برنامجها الاختباري للاشريكية القولونية O157:H7. بقيامها ببرنامجها الخاص للتحقق عن طريق أخذ واختبار العينات، سيكون لدى إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بيانات قيمة حول حدوث الاشريكية القولونية O157:H7 في عمليات معالجة البقر. تدعو إدارة سلامة وتفتيش الأغذية إلى إرسال الملاحظات حول القضايا ذات العلاقة بتوجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 10,010.1.

الملاحظات

استجابة لإشعار 11 شباط/فبراير 2000 الذي يعلن عن عقد اجتماع عام في 29 شباط/فبراير 2000، تلقت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 294 ملاحظة كان 285 منها ملاحظات متشابهة. كانت الملاحظات من المستهلكين، من مجموعات المستهلكين، من الجمعيات الصناعية، من المنظمات التي تهتم بالحيوان الغذاء، ومن موظف في

مراكز السيطرة على الأمراض والوقاية منها (CDC) وإدارة وسلامة وتفتيش الأغذية البيانات على ممارسات الطهي بالنسبة للمنتج الذي سبب المرض، ومعالجة هذا المنتج، وأماكن شراء هذا المنتج.

لقد أجرت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أيضاً تقييماً مقارناً لخطر اللحم غير الصحيح (غير المطبوخ والسنتيك غير الصحيح (المطبوخ بالشفرة المدية). نتائج تقييم الخطر متناغمة مع نتائج NACMCF. خلص تقييم الخطر إلى ان خطر مرض الاشريكية القولونية H7:O157 ليس أكبر بالنسبة للسنتيك المشوي المطبوخ من خطر السنتيك المشوي غير المطبوخ عند حرارة تتراوح بين 100 درجة فهرنهايت وأقل من 140 درجة فهرنهايت ، بصرف النظر عن مستوى التلوث بالاشريكية القولونية H7:O157 أو حساسية المستهلك. وخلص تقييم الخطر أيضاً إلى ان خطر المرض المرافق للاشريكية القولونية H7:O157 من السنتيك المشوية المطبوخ وغير المطبوخ المطهية لـ 140 درجة فهرنهايت صغير جداً، بصرف النظر عن مستوى التلوث الأولي أو حساسية المستهلك. أخيراً، خلص

القولونية H7:O157 في المنتج النيء.

خلصت NACMCF إلى ان هناك بيانات غير كافية لتقييم ما إذا كانت مشاوي البقر المطبوخة بالشفرة النديّة، وغير الصحيحة تشكل خطراً أكبر بالنسبة للمستهلك من خطر مشاوي البقر الصحيح في ما يتعلق بالاشريكية القولونية H7:O157 إذا أُعدت بنفس الطريقة مثل البقر المشوي.

وخلصت NACMCF

إلى انه كانت هناك بيانات غير كافية للإجابة على السؤال عما إذا كانت الأدلة العلمية تدعم الحاجة إلى متطلبات وضع الملصقات للتمييز بين المنتجات الصحيحة وغير الصحيحة لحماية عامة الناس.

حدد تقرير NACMCF

وجود حاجة لاجراء أبحاث حول معالجة الاشريكية

القولونية H7:O157 في شرائح السنتيك المطبوخة بالشفرة وقدم

توصيات إلى إدارة سلامة وتفتيش الأغذية تتعلق بمطالب الوكالة

المستقبلية إلى NACMCF حول هذه القضية. في حال انتشار حالة

مرض معزوة إلى استهلاك سنتيك البقر، أوصى التقرير بان تجمع

خلصت NACMCF،

استناداً إلى بيانات جامعة ولاية كانزاس إلى ان سنتيك البقر غير الصحيح والمطبوخ بالشفرة المدية يمكن ان يحتوي على جرعة معدية من الاشريكية القولونية H7:O157 في داخلها.

وخلصت NACMCF أيضاً إلى ان السنتيك المطبوخ بالشفرة المدية لا يمثل خطراً بالنسبة للمستهلكين أكبر من خطر سنتيك البقر الصحيح بالنسبة للاشريكية

القولونية H7:O157 إذا كان اللحم

مشوي/مُسَخَّن في فرن ومطهي بحرارة داخلية من 140 درجة F أو أعلى. غير ان NACMCF لم تخلص إلى ان السنتيك المطبوخ بلشفرة لا يشكل خطراً أكبر من السنتيك الصحيح عندما يطهى بأساليب أخرى أو عندما يطهى على حرارة أدنى. أقتراح التقرير ان

السنتيك المطبوخ بالشفرة قد يشكل

خطراً، خاصة بالنسبة للأشخاص ذوي الحصانة الضعيفة، عندما

يُخدمون بقطع باردة(أي عندما تُطهى بحرارة داخلية أقل من 120

درجة F). كافة تقديرات

NACMCF كانت قائمة على

سيناريو أسوأ الحالات التي كانت تفترض تركيزاً عالياً جداً (3×10^3)

من الاشريكية

عبر Listserv، وهي خدمة اشتراك مجانية بالبريد الإلكتروني. علاوة على ذلك، التحديث مُتاح على الانترنت عبر صفحة إدارة سلامة وتفتيش الأغذية على الانترنت المتواجدة على <http://www.fsis.usda.gov>. يستخدم التحديث لتقديم المعلومات المتعلقة بسياسات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية، والإجراءات، والأنظمة وإشعارات السجل الفدرالي، واجتماعات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية العامة، و عمليات الاسترجاع وأية أنواع أخرى من المعلومات التي قد تؤثر أو تكون ذات أهمية بالنسبة للمعنيين/أصحاب المصلحة.

الشفرة (مثلاً، الشوي أو الطهي بالفرن أو المقلي) وغياب للبيانات حول نسبة المراكز الصناعية والمستهلكين الذين يُحضرون هذه المنتجات وفقاً لكل واحدة من هذه الأساليب المختلفة. إذا حصلت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية على بيانات هامة وموثوقة تظهر ان الصناعة والمستهلكين يطهون تقليدياً المنتجات المطراة بالدبابيس او الابر او الشفرة بطريقة تقضي على الاشريكية القولونية O157:H7، عندها ستفكر إدارة سلامة وتفتيش الأغذية في إدخال تعديلات على سياستها المتعلقة بالاشريكية القولونية O157:H7 في هذه المنتجات.

إشعار عام إضافي

التوعية العامة للناس حول كافة قطاعات وضع القواعد وتطوير السياسة هامة. بناءً على ذلك، وفي محاولة لضمان أن الأقليات و النساء والأشخاص من ذوي الإعاقة يعرفون بهذا الإشعار، ستعلن إدارة سلامة وتفتيش الأغذية عن ذلك وستنتج نسخاً من السجل الفدرالي هذا المتوفر عبر قسم التحديث لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية. تقدم إدارة سلامة وتفتيش الأغذية تحديثاً أسبوعياً يتم نقله

تقييم خطر المرض عند إدارة سلامة وتفتيش الأغذية إلى ان هذا الخطر هو أعلى قليلاً بالنسبة للسنيك المطراة المشوية أو المقلية بالمقارنة مع السنيك غير المطرى المشوي او المقلي على حرارة بين 110 درجة فهرنهايت و 140 درجة فهرنهايت. تقييم إدارة سلامة وتفتيش الأغذية للخطر المقارن للسنيك الصحيح وغير الصحيح (المطرى بالشفرة (لا يزال مسودة وثيقة وهو متاح على عنوان الانترنت على: <http://www.fsis.usda.gov/ppde/rdad/publications.htm> ندعو إدارة سلامة وتفتيش الأغذية إلى إرسال الملاحظات حول تقييم الخطر هذا.

لقد تلقت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أيضاً رسالة مؤرخة في 27 آب/أغسطس 2002 من الجمعية القومية لتربية البقر تتعلق بدراسة تقييم قطع لحم البقر من ثاني تقطيع للذبيحة البقر بالنسبة للسياسة المعلنة في 19 كانون الثاني/يناير 1999، السجل الفدرالي. هناك غياب للبيانات حول ممارسات الصناعة والمستهلك بالنسبة لطهي شرائح السنيك المطراة بالدبابيس او الابر او