

وزارة الزراعة الأميركية
إدارة سلامة وتفتيش الأغذية
واشنطن، العاصمة

2011/11/3	6410.1 المراجعة 1	توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية (FSIS)
-----------	----------------------	---

تطبق هذه التوجيهات اعتباراً من 3 كانون الأول/ديسمبر 2011

التحقق من إجراءات المناولة وفق شروط النظافة الصحية والتحكم بالعملية من قبل موظفي برنامج التفتيش خارج الخط في عمليات ذبح الماشية من أية أعمار

1. الغرض

أ. لقد أُعيد إصدار هذه التوجيهات لتزويد موظفي برنامج التفتيش خارج خط العملي بالمعلومات حول كيفية التحقق من أن عمليات ذبح الماشية تتم بإجراءات المتأققة شروط نظافة الصية وإجراءات التحكم بالعملية وأن الإجراءات التي تتخذها تلتزم بالذبح وتضمن عدم نشو ظروف عدم النظافة الصحية.

ب. علاوة على ذلك، فقد تمّ هذه التوجيهات المعلومات التي تمّ في سيرة موظف برنامج التفتيش إجراءات المتأققة شروط النظافة الصحية والتحكم بالعملية تلي تستخدمها مؤسسات ذبح الماشية في نظامها للامنة الأغذية. من المرجح أن تلتزم إجراءات التحكم هذه ستمثل إزالة التلوث ومعالجة بمضادات الجراثيم على المؤسسات للتحقق من فاعلية إجراءات التحكم هذه. يطبق أخذ عينات لاختبار الجراثيم وفقاً تصيغ لحد البقر ومكونات لحد بقر المفروم الآخر (بما في ذلك لحم ألس ولحم الوجنات) ولحد بقر المفروم النيء.

النظرة الأساسية:

- تُفرض إجراءات التحكم بالعملية
- تُفرض إجراءات المتأققة شروط النظافة الصحية

- تُعفى تُلوث الذبائح والأجزاء
- تصف الغرض من إجراءات المثلث وفق شروط النظافة الصية والتحكم بالعصية
- تعفى النظافة عيش الذبح خي يكو تُلوث الذبائح بجرثومة تهدد سلامة الأغذية، مثل الإشريكية القولونية H7:157D أكثر احتمالاً للحدوث.
- تعفى كيف يبي قضاير المؤسسة في التفتيش الصحي لإجراءات الخاصة بالمثلث وفق شروط النظافة الصية والتحكم بالعصية إلى زيادة مظهر تُلوث الذبائح والأجزاء في نقاط متلثة زم عيش الذبح.
- تقد تعليمات إلى موظفي برنامج التفتيش عتق بكيفية التلحق من نأ عمليات في المثلث ننف إجراءات المثلث وفق شروط النظافة الصية ووافي التحكم بالعصية لعم تُلوث الذبائح نهأ تطل إزالة التلوث والمعالجا بمضادات الجرثومة على الذبائح والأجزاء لأجل معطلة أي تُلوث قد يحصل.
- تقد تعليمات إلى موظفي برنامج تفتيش لحو كية التحقق من أن المؤسسة تقيم بالصورة المنلثة نتائج الاطر الجرثومي، بما في لظ النتائج لمؤشرا التحكم بالعملية عنيداً نقطة لهل الذبح واهل عمليا التصنيلا للاحقة لبقا تقطيع اللحم والفرم شمل ثلثة الجرثيم المستخدمة كمؤشرات للتحكم بالعصية في عمليات لحد بقل المفرد البكتيريا المعوية الإشريكية القولونية العامة والإشريكية القولونية H7:157O والإشريكية القولونية تلي تور سمو يشا مرغبر العو 157O والسلمونيلا.
- تقدم معلومات تُلوث بأنظمة سلامة الأغذية عمليا الذبح كوف نأ كل نية من انجي النظام (مثل إجراءات المثلث وفق شروط النظافة الصية وإجراءات التحكم بالعملية تدخل المعالجة نذ عينا زم المنتج اللوق الداعمة هي هل ينبغي نذ في الاطر حد تحديد ما إذا كا هناك اقل للأنظمة.
- تقدم توضيحا متلث بالفوارق بين شيق عدم الامتثال تحتزم إجر نظا التفتيش القاء على الأداء (PBIS) 06D01 وتحد رمز الإجراء 01C02.
- تقدم معلومات متلثة بمسؤوليات الإثفل، بما في ذلك تعليمات لبيطي الصحة العامة والمفتش المشرف على سلامة المستهلك والمفتش المكلف والمشرف في الخط الأول.

2. الإلغاء

توجيهات إدارة لائحة وتفتيش الأجنة 6410.1 التحقق من إجراءات المثلث وفي شروط النظافة الصحية وإجراءات التحكم بالعينة في عمليات فحص الملقحة من أية أمة (4 أيار/مايو 2009).

3. سبب إعادة الإصدار

تعديل إدارة لائحة وتفتيش الأغذية إصداره التوجيهات بهدف:

1. إضافة تعريف على "تتوي الذبح والأجزاء"

2. تحديث التعليمات المنقطة بأما تلحق من إجراءات المثلث وفق شروط النظافة الصحية بموجب نظام التفتيش القاد على الأداء

3. إعادة تنسيق التوجيهات لتتولى ربط داخلة ضمن الوقت إلى وقت الموارد

4. تقديم معلومات إضافية تتعلق بحجتها على الذبائح

5. تقديم معلومات لتتولى بتتوي عدم الاثبات تحت للز 06D01

6. تقديم معلومات منقطة بمسؤوليات الإثبات.

4. المراجع

CFR 307.2(g) و 310.3, 310.17(a), 310.18(a), 318.4(b),(m) الجز 416

الجز 417

توجيهات إدارة لائحة وتفتيش الأجنة 5000.1، التحقق من نظام لائحة الأغذية في المؤسسة
توجيهات إدارة لائحة وتفتيش الأجنة 5000.2 مراجع بيلتا المؤسسة من لقيد موظفي التفتيش،
السجل الفدرالي 28 تشري الثاني/نوف 1997 المجل 62 العدد 229، الصفحة 63254-63255

توجيهات إدارة لائحة وتفتيش الأجنة 6100.1 تفتش المشي قبل الفحص

توجيهات إدارة لائحة وتفتيش الأجنة 6100.2 تفتش المشي بع الفحص

توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 6420.2 ، التحقق من إجراءات مراقبة المواد البرازية والطعام والحليب في عمليات الذبح

دليل إدارة سلامة وتفتيش الأغذية لأجراء عمليات تقييم نظام الأداء في المصنع (IPPS)

5. تعريف المصطلحات

إجراءات التحكم بالعملية: إجراء محدد أو مجموعة من الإجراءات المصممة من قبل مؤسسة لتأمين التحكم بظروف التشغيل الضرورية لإنتاج غذاء آمن وسليم. تشمل الإجراءات عادة بعض الوسائل لمراقبة أو قياس أداء النظام، وتحليل النتائج المتولدة من أجل تحديد مجموعة من معايير التحكم، واتخاذ الإجراءات اللازمة للتأكد من أن النظام يستمر في الأداء ضمن معايير التحكم. من المرجح أن تشمل الإجراءات التدابير المزمع اتخاذها من قبل المؤسسة عند فقدان التحكم بالعملية. بالإضافة إلى ذلك، يمكن استخدام الإجراءات كدعم للقرارات المتخذة في تحليل المخاطر.

المناولة وفق شروط النظافة الصحية: ممارسات تناول الذبائح وأجزائها من قبل موظفي المؤسسة وآلاتها عبر كامل عملية الذبح، بطريقة تنتج عنها منتجات نظيفة وآمنة وسليمة في بيئة تراعي شروط النظافة الصحية.

تلوث الذبائح وأجزائها: الذبائح وأجزائها التي، استناداً إلى التفتيش الحسي، تم إعدادها أو توضيبيها أو وضعها في ظروف لا تراعي النظافة الصحية مما قد يجعلها تتلامس مع الأوساخ، أو قد يجعلها مضرة بالصحة ويتوجب إتلافها ما لم يكن ممكناً إعادة معالجتها بشكل فعال. قد يحدث التلوث من:

1. مواد خارجية (مثل الزيوت المتطايرة، الدهون، غبار السكك، الصدأ والمواد المجهولة

الهوية، المياه المكثفة، والسموم والغازات)؛

2. مواد داخلية (مثل، محتوى الجهاز الهضمي، الصفراء). تساعد إجراءات المناولة وفق شروط

النظافة الصحية في تخفيض هذا النوع من التلوث.

ملاحظة: لا ترتبط جميع أنواع التلوث مباشرة بسلامة الأغذية. يجب استخدام الحكم السليم عند تحديد ما إذا كانت الظروف المرئية أثناء عملية الذبح تشكل جزءاً من عملية الذبح أو هي موجودة كنتيجة لا مفر منها في عملية الذبح. ستكون هناك حاجة علمية لتقييم كل حالة على

حدة لتحديد ما إذا كانت الظروف التي تمت ملاحظتها قد أدت إلى نشوء ظروف انعدام النظافة الصحية أو غش للمنتج.

6. الخلفية

أ. تدرك إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أن *الاشريكية القولونية O157:H7* قد عُثر عليها في بقايا تصنيع لحم البقر، وغيرها من مكونات لحم البقر المفروم النيء (بما في ذلك لحم الرأس ولحم الوجنات) وفي لحم البقر المفروم. إن وجود *الاشريكية القولونية O157:H7* في تلك المنتجات يمكن عزوه، جزئياً، إلى الإجراءات غير الفعالة للمناولة التي تراعي النظافة الصحية والتحكم بالعملية المترافقة مع الإزالة الفعالة للتلوث ومعالجات التدخل المقاوم بمضادات الجراثيم ضرورية لمنع نشوء ظروف انعدام النظافة الصحية. المؤسسات التي تتخلف في التحكم بهذه الإجراءات والمعالجات تنشئ احتمال تلوث الذبائح والأجزاء في أنظمتها لسلامة الغذاء.

ب. الإجراءات الفعالة للمناولة التي تراعي النظافة الصحية والتحكم بالعملية تدعم نقاط التحكم الحرجة (CCPs) التي تستخدمها المؤسسة لمنع أو إزالة أو خفض مخاطر على سلامة الأغذية التي من المحتمل بشكل معقول أن تحصل في عملية الذبح إلى مستويات مقبولة. وذلك يدعم عمل تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (HACCP)، ككل، كما هو مقصود منه. تعتقد إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أن عمليات الذبح يجب أن تُركز أكثر على إجراءات المناولة التي تراعي النظافة الصحية والتحكم بالعملية لأجل منع تلوث الذبائح ونشوء ظروف غير نظيفة وصحية في عملياتها.

7. معلومات عامة

أ. تُرود التوضيحات التالية موظفي برنامج التفتيش بمقدمة لإجراءات المناولة التي تراعي النظافة الصحية أهميتها، وكيف تستطيع المؤسسة استخدامها لخفض *الاشريكية القولونية O157:H7* إلى دون المستويات الممكن اكتشافها.

ب. يتحقق موظفو برنامج التفتيش، كما هو وارد في CFR 310.18(a) 9 من أن المؤسسات تتعامل مع ذبائح وأعضاء وأجزاء البقر الأخرى بطريقة تراعي النظافة الصحية لمنع التلوث بالمواد البرازية أو البول أو الصفراء أو الشعر، أو الأوساخ أو المواد الغريبة. وبما ان مصادر

التلوث هذه، سواء كانت مادية أو تحتوي على جراثيم مسببة للمرض، سيكون الهدف الرئيسي لإجراءات المكافحة وفقاً لخطوط النظافة الصحية والتحكم بالعيب خفض احتمالاً تعرض الذبائح والأجزاء إلى أي مخاطر يهدد سلامة الأغذية أثناء إزالة الجلد، الأقدام، الرأس، جهاز الهضم المعوي، والأعضاء الداخلية الأخرى. ينبغي على موظفي برنامج التفتيش التحقق من أن تصميم المؤسسة لعمليات الذبح يتضمن ما يلي: يُلغى إجراءات المناولة وفقاً لخطوط النظافة الصحية وإجراءات التحكم بالعيب هذا الغرض فإن المؤسسة تستجيب لإظهار القياس أن الذبائح معرضة لمخاطر تهدد سلامة الأغذية.

ج. علاوة على ذلك، يتحقق موظفو برنامج التفتيش، بموجب 9 CFR 416.1، إن كل مؤسسة رصيفة تعمل بطريقة ملائمة مع نشوء ظروف انعدام نظافة الصحة وضمان المنتج على مغشوشاً. علاوة على ذلك يتحقق موظفو برنامج التفتيش من أن المؤسسة تحافظ على الظروف الصحية كما هو مطلوب في 9 CFR 416.1 لينة 416.5.

د. لذلك، على موظفي برنامج التفتيش التحقق من أن المؤسسة تخرج وتعالج بقدر ما يمكن بطرق نهج إلى منع التلوث من الحدوث في أية خطوات في العملية فإن ذلك يستلزم مع استخدام معالجات لإزالة التلوث وللحد من المضادات الجرثومية وهو ضروري لمعالجة تلوث (أ) لا ينبغي أن تعيق عملية الذبح، أو (ب) لا يحدث في الذبائح والأجزاء. نتيجة لذلك المتطلبات على المؤسسة استخدام الممارسات مثل:

1. الحفاظ على فصل مناسب للذبائح والأجزاء والأحشاء خلال عملية المناولة لمنع انتقال التلوث؛

2. التنظيف والتعقيم الروتيني أو تعقيم المعدات والأدوات اليدوية المستخدمة لإزالة التلوث أو طرد الذبائح

3. تصميم وترتيب المعدات لمنع التلوث والذبائح والأجزاء المتتالية مع المعدات الملوثة، أو عدم السماح للجلد أثناء سلخه من التلوث والتلوث بتلوث الذبائح.

4. غسل الأيدي والمآزر وتلويح تتلامس مع الذبائح والأجزاء بصورة متكررة

5. تنفيذ معالجات إزالة التلوث والتدخل بمضادات الجراثيم مثل غسل أو رش الذبائح والأجزاء وفق الحدود التي انتقتها المؤسسة، والموثقة بأنها ملائمة لمعالجة التلوث.

هـ. يجوز أن تختار المؤسسات الاحتفاظ بإجراءات مكتوبة للمناولة وفق شروط النظافة الصحية والتحكم بالعملية كجزء من خطتها لتحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة أو إجراءات التشغيل القياسية وفق شروط النظافة الصحية أو ممارسات التصنيع الجيدة أو برامج أخرى مطلوبة مسبقاً. على موظفي برنامج التفيتش استخدام المعلومات المتعلقة بالتحقق من تلك البرامج المكتوبة التي هي مضمنة في القسم 10.د من هذه الوثيقة

و. إذا قرر موظفو برنامج التفيتش أن إجراءات المناولة وفق شروط النظافة الصحية والتحكم بالعملية مستخدمة لدعم القرارات في تحاليل المخاطر وفقاً لـ CFR 417.5(a)(1) 9، عليهم التحقق من أن المؤسسات تحتفظ بالسجلات التي تعالج برنامج المناولة وفق شروط النظافة الصحية والتحكم بالعملية. على موظفي برنامج التفيتش تقييم ما إذا كانت السجلات تثبت بأن البرنامج، كما هو منفذ، هو فعال، وعما إذا كانت القرارات المتخذة بخصوص تحاليل المخاطر مدعومة على أساس متواصل.

8. تحقق إدارة سلامة وتفتيش الأغذية من إجراءات المناولة وفق شروط النظافة الصحية والتحكم بالعملية

ملاحظة: نشاطات التحقق المعالجة في هذه التوجيهات يجب استعمالها بالترافق - ويمكن إجراؤها بصورة متزامنة - مع النشاطات التي تتناولها توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 6100.1، تفتيش المواشي قبل الذبح وتوجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 6100.2، تفتيش المواشي بعد الذبح. أما التحقق من إجراءات مراقبة مواد البرازية، والطعام، والحليب في عمليات الذبح، فينبغي إجراؤه بالتوافق مع توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 6420.2، التحقق من إجراءات مراقبة المواد البرازية والطعام والحليب في عمليات الذبح.

1. يجب على موظفي برنامج التفيتش الذين ينفذون مهمات التحقق من الذبح خارج خط العملية، التحقق من إجراءات المناولة وفق شروط النظافة الصحية والتحكم بالعملية التي تقوم بها مؤسسة ذبح البقر وفقاً للتعليمات الواردة في هذا القسم. علاوة على ذلك، لأن إجراءات المناولة وفق شروط

النظافة الصحية والتحكم بالعملية تستوجب بالضرورة تقييم نظام الذبح كامل، على موظفي برنامج التفتيش تقييم إجراءات المناولة وفق شروط النظافة الصحية والتحكم بالعملية ككل.

ب. يستخدم الإجراء 06D01 للتحقق من الامتثال لمعايير الأداء وفق متطلبات شروط النظافة الصحية (SPS) في منطقة أو أكثر من المؤسسة. من بين نشاطات المؤسسة التي يجب أن يتحقق منها موظفو برنامج التفتيش إجراءات المناولة وفق شروط النظافة الصحية والتحكم بالعملية. للتحقق من تلبية كافة المتطلبات القانونية المرتبطة بإجراء نظام التفتيش القائم على الأداء 06D01، على موظفي برنامج التفتيش القيام بما يلي:

1. في كل أسبوعين، خلال أداء الإجراء الأسبوعي المجدول 06D01، على موظفي برنامج التفتيش التحقق من إجراءات المناولة وفق شروط النظافة الصحية والتحكم بالعملية في المؤسسة. عند إكمال التحقق من إجراءات المناولة وفق شروط النظافة الصحية والتحكم بالعملية خلال نوبة العمل، على موظفي برنامج التفتيش التحقق من أية متطلبات إضافية لمعايير الأداء وفق شروط النظافة الصحية (مثلاً، الإنارة، السمكرة، إبادة الحشرات والقوارض) وفقاً لتوجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 5000.1، كما يسمح الوقت؛
2. في الأسبوع البديل، خلال أداء الإجراء الأسبوعي المجدول 06D01، على موظفي برنامج التفتيش تركيز تحققهم على واحد أو أكثر من متطلبات معايير الأداء وفق شروط النظافة الصحية (مثلاً، الإنارة، السمكرة، إبادة الحشرات والقوارض) وفقاً لتوجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 5000.1. بعد انتهاء من التحقق من أن متطلبات معايير الأداء وفق شروط النظافة الصحية في نوبة العمل هذه؛ على موظفي برنامج التفتيش التحقق من العديد من نواحي إجراءات المناولة وفق شروط النظافة الصحية والتحكم بالعملية وفقاً لهذه التوجيهات، كما يسمح الوقت؛
3. عندما توجي المعلومات المُجمّعة ان المؤسسة قد فقدت عملية التحكم، على موظفي برنامج التفتيش تحديد ما إذا كانت المؤسسة قد اتخذت التدابير اللازمة للسيطرة مجدداً على العملية تشمل الأمثلة عن التدابير التي بإمكان المؤسسة اتخاذها: تنظيف المعدات الملوثة، إزالة الوحل المفرط عن البقر عبر الغسل، أو إجراء فحوصات إضافية للتحقق من أن العملية هي من جديد تحت السيطرة. إذا حدد المشرف أن ذلك ضرورياً، على موظفي برنامج التفتيش

القيام بتحقيق إضافي لإجراءات المناولة وفق شروط النظافة الصحية والتحكم بالعملية للتحقق من أن المؤسسة قد استعادت السيطرة من جديد على العملية. في مثل هذه الظروف، قد يكون من الضروري بالنسبة لموظفي برنامج التفتيش استخدام رمز الإجراء 06D01 بصورة أكثر تكراراً من مرة واحدة كل أسبوع آخر. بإمكان موظفي برنامج التفتيش أداء إجراء إضافي 06D01 كإجراء غير مجدول بدلاً من إجراء 04C03 مجدول، إذا قام موظفو برنامج التفتيش باستبدال إجراء 04C03 بإجراء 08S، بإمكان موظفي برنامج التفتيش القيام بإجراء غير مجدول 06D01 بدلاً من إجراء مجدول 01C02. فيما يلي أمثلة عن أنواع النتائج التي تم التوصل إليها التي يمكن أن تشير إلى فقدان السيطرة:

أ. تشير مقارنة النتائج للمراجعات الحالية والسابقة لموظفي برنامج التفتيش وجود زيادة في التلوث. مثلاً، هل كانت هناك مجموعة حديثة من أحداث التلوث بعد فترة من الامتثال الجيد.

ب. الدليل على أن أحداث التلوث لم تمنع بصورة فعالة (مثلاً، استلام مُدخلات تتعلق بنشاطات التحقق على خط العملية تظهر أن موظفي برنامج التفتيش على خط العملية يجدون التلوث أو يلاحظون إجراءات مناولة غير ملائمة بصورة أكثر تكراراً مما هو متوقع)؛

ج. المدخلات من موظفي برنامج التفتيش عندما يكون هناك تزايد في النتائج الإيجابية للجراثيم المسببة للمرض في بقايا تصنيع لحم البقر النيء أو عينات لحم البقر المفروم النيء أما من الاختبارات الميكروبيولوجية لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية أو للمؤسسة أكثر مما هو متوقع، أو موضح وموثق تحت الظروف التي يتم فيها تنفيذ إجراءات المناولة وفق شروط النظافة الصحية والتحكم بالعملية.

ج. على موظفي برنامج التفتيش جمع المعلومات باستخدام الأسئلة في القسم 9. ج الأجزاء 1-10 من هذه التوجيهات لمساعدتهم في تحديد ما إذا كانت عملية الذبح في المؤسسة تُلبّي متطلبات 9 CFR 416. الأسئلة المقدمة في كل نقطة في القسم 9. ج الأجزاء 1-10 أدناه، ليست شاملة وقد تتغير حسب نوع عملية الذبح (مثلاً، خط عالي السرعة مقابل عمليات تنظيف (سرير/مهد. هناك

جواب على إحدى الأسئلة في القسم 9. ج الأجزاء 1-10 تلي يقر رأياً فقد السيطرة في نأ هناك تلقائياً عد امثلي وفشل النظام.

د. صد التقق زم نظما سلام الأغني في المؤسسه كم وه مُحدّي في توجيهها إقرار سلام وتفتيش الأيفة 5000.1 على موظفي برنامج التفقى التلك ما إذا كتف المؤسسة يلهها نقاط تحكم حرة وأ برلم آخر مكتبو تعطل نقاط التلوث ملحتملة المحدة في ذه التوجيهها والتحقق من نأ المؤسسة تنفذ هذه النقاط أو البرلم بالطوق المناسبة.

هـ على موظفي برنامج التفقى مع المعلومات باستخدام المنهجية الخاصة في القسم 9م ذه التوجيهها للمسلة في تحديد عدم الامثلي نظامي وتيق عدم الامثلي وفقاً للتعليمات الواو في القسم 11 من ذه التوجيهها.

9. نقاط التلوث المحتملة في عملية الذبح

أ. لقد حددت إدارة لامة وتفتيش الأغذية، من لمل لموعة المنشوتة العلة ودليل الممارسات الفضلي الذي أقه الصناعة نقاط في عطة الفخ تلي تكم يها الذبح أكثر تعرضاً للتلوث. الخطوط المدرجة في ذه التوجيهها ليست امثلة ولكل الخطوط تلي تبط بأكدق بتلوث الذبائح. الخطوط المدرجة في ذه التوجيهها هي ترتيب متعبد (م السبة إلى النهاية) لتسهيل تفهمها فقط. ليس مطلوب من موظفي برنامج التفقى للتحقق من هلفس الترتيب المتتابع وعليه تحديد التبع لأصل للقق استناداً إلى الملاحظة المعين للآ تم في وقت ما.

ب. تمثيل الغرض من تعوب وتلوث فلفظ المعرضة للتلوث في ذه التوجيهها في مسلة موظفي برنامج التفقى على كيز اهتمامهم على ذه نقاط تلحق زم منع حصول أحداث التلوث بصور فعالة. صا يحث التلوث على طوفي برنامج تفقى التحقق من أن المؤسسة تتخذ الخطوات لتفقر تكرار (9 CFR 416.1) رؤاً المؤسسة دة عالجه بصور فعالة إصلاص الذبح المثلث (9 CFR 310.18).

ج. عندما يحير موظفو برنامج التفقى تلحق الروتين صد فلفظ التلوث في عملي الذبح تكم اللامة الشخصية هي الأهم. لذلك يج إجراء عمليات التحقق أن طقة إلفف آمفة على حرة الخصص في أملاك الغز وادلها القضبي في القصة الهوائية. علاو على ذلك صد قيامهم

بالتحقيقات الروتينية، على موظفي برنامج التفيتش إتباع ممارسات النظافة الشخصية الجيدة للموظفين للتأكد من أن نشاطاتهم التحقيقية لا تؤدي إلى انتقال التلوث للذبائح.

1. استلام/حفظ الماشية الحية

أ. هذه هي النقطة حيث تصل المواشي إلى المؤسسة ويحتفظ بها قبل الذبح. هناك احتمال متزايد للتلوث بجراثيم تسبب مرضاً معويًا مثل الاشريكية القولونية O157:H7 والسلمونيلا خلال هذا الوقت بسبب وجود هذه المواد على جلد وبراز الماشية. علاوة على ذلك، قد يسبب النقل إلى مرفق الذبح والتعامل معها خلال النقل والإنزال من الشاحنات، والتفاعل مع الأبقار الأخرى الإجهاد والفرز المتزايد للجراثيم المسبب للمرض.

ب. تشمل المسائل التي على موظفي برنامج التفيتش أخذها في الاعتبار عند التحقق من إجراءات الذبح وفق شروط النظافة الصحية والتحكم بالعملية عند استلام/ الاحتفاظ بالمواشي الحية، على سبيل المثال لا الحصر:

أ. أية تدابير، ان وُجدت، تتخذها المؤسسة لخفض حمولة الجراثيم المسببة للمرض، على الحيوانات الداخلة. على سبيل المثال:

1. هل تتخذ المؤسسة تدابير مثل التنظيف الدوري لمناطق الإنزال من الشاحنات والحظائر للحد من تلوث الحيوانات؟

2. هل تقوم المؤسسة بغسل الماشية؟ إذا كان الأمر كذلك، هل تقوم المؤسسة بمراقبة العملية للتأكد أن الغسل مناسب للحد من الجراثيم؟

3. هل تستخدم المؤسسة رذاذ الماء كوسيلة لخفض الغبار في الهواء وجسيمات الأوساخ في منطقة حفظ الماشية؟

4. هل تستخدم المؤسسة نظام "تحديد نسبة الوحل" (أي نظام يقيس كمية الوحل على الحيوانات الحية) لأجل تحديد الماشية التي قد تشير إلى احتمال متزايد من التلوث خلال سلخ الجلد؟

5. ما هي التدابير، إذا وجدت، التي تتخذها المؤسسة لتحديد الحمولة الجرثومية القادمة على الحيوانات؟

6. هل عمر أو نوع البقر الذي تم استلامه (مثلاً: عجول التسمين) يمثل هاجساً يتعلق بحمولة الجراثيم المسببة للمرض، وهل أخذت المؤسسة في الاعتبار هذا الهاجس؟

2. الغرز

أ. هذه هي النقطة في العملية حيث يجري نزف دم الحيوان. بصرف النظر عن أسلوب الذبح، من المهم بالنسبة للمؤسسة تخفيض تلوث الذبائح إلى حدّ الأدنى خلال أية عمليات قطع عند هذه الخطوة.

ب. الأسئلة التي على موظفي برنامج التفتيش أخذها في الاعتبار عند التحقق أن إجراءات المناولة وفق شروط النظافة الصحية والتحكم بالعملية عند الغرز تشمل على سبيل المثال لا الحصر:

أ. ما هي التدابير التي تتخذها المؤسسة للتأكد أن تلوث الذبائح تحت الجلد لا يحصل خلال الشق الأولي؟ على سبيل المثال:

1. هل تستخدم المؤسسة أصغر شقٍ ممكن لتحقيق نزف الدم؟

2. هل تستخدم المؤسسة نظام السكين الواحد حيث تكون اليد والسكين مُنظفين وتكون السكين مُعقمة بين غرز كل ذبيحة، أو تستخدم نظام السكينتين (أي تستخدم سكيناً واحدة في الوقت الذي تُعقّم السكين الأخرى) وتنظف اليد بين غرز ونزف كل ذبيحة؟

ج. هل تستخدم المؤسسة أية طريقة مثبتة علمياً لإزالة التلوث، أو معالجات تدخل بمضادات الجراثيم عند هذه النقطة من العملية التي هي فعالة في خفض وجود أو كميات الجراثيم؟

3. سلخ الجلد (اليدوي والآلي)

أ. هذه هي النقطة في العملية حيث يزال الجلد من الحيوان. الجلود مصدر هام للتلوث (مثلاً، الغبار، القذارة، البراز، الوحل). من المهم الحفاظ على النظافة الصحية عند التعامل مع الجلود.

ب. الأسئلة التي على موظفي برنامج التفتيش أخذها في الاعتبار عند التحقق من أن إجراءات المناولة وفق شروط النظافة الصحية والتحكم بالعملية عند سلخ الجلد تشمل، على سبيل المثال لا الحصر:

أ. ما هي الإجراءات التي تستخدمها المؤسسة التي تخفض احتمال تلوث الذبيحة خلال فتح الجلد (غير الغرز)؟ على سبيل المثال:

1. هل أزيل التلوث الظاهر عند خط الشق (مثلاً، بسكاكين هوائية أو بالتنظيف البخاري)؟

2. هل تزال المؤسسة الضرع بطريقة تمنع تلوث الذبيحة بالحليب كما تمنع تلوث الذبيحة المكشوفة بالجلد أو بسكين ملوث أو يد موظف؟

3. ما هي التدابير التي تستخدمها المؤسسة للحد من انتقال التلوث للذبيحة خلال سلخ الجلد؟ على سبيل المثال:

أ. هل تستخدم المؤسسة حجابات واقية بين الذبائح وجهاز سحب الجلد لخفض التلوث المحتمل إلى حدّ الأدنى؟

ب. هل تخفض المؤسسة إمكانية انتقال المواد الملوثة إلى الجو بسبب تطاير قطع من الجلد عن طريق قطع أو إزالة خصلة الشعر الطويلة في الذيل عند استخدام أجهزة سحب الجلد؟

ج. هل تسحب أجهزة سحب الجلد الميكانيكية الجلد بعيداً عن الذبيحة (مثلاً، باتجاه الأسفل أو إلى الوراء، وليس باتجاه الأعلى)، مخفضة بالتالي احتمال سقوط أو تطاير التلوث أو قطع الجلد على الذبيحة أو الموظفين الذين يعملون على الذبائح المنزوعة الجلد؟

د . هل يتلامس الجانب الخارجي للجلد مع الذبيحة عندما يجري سلخه، مما قد يسمح للجانب الخارجي القذر من لمس الذبيحة؟

هـ . هل تحافظ المؤسسة على نظافة نقاط اتصال جهاز سحب الجلد الميكانيكي، بالجلد وأيدي وثياب الموظفين الذين يعملون على الجلد والذبيحة، والسكاكين والمعدات الأخرى التي تلمس الذبيحة المسلوخة الجلد؟

و . هل يحافظ الموظفون على ممارسات النظافة الصحية المناسبة للموظفين لمنع نشوء ظروف غير صحية (مثلاً، تلامس الذبيحة مع أيادي أو أدوات أو ثياب ملوثة)؟

ز . ما هي التدابير التي تتبعها المؤسسة لتترك مسافة كافية بين الذبائح طوال عملية مناولة الذبائح لخفض الاتصال بين الذبيحة والأخرى وانتقال التلوث؟

ح . هل حجرات الغسل مستخدمة عند هذه أو أية نقطة في عملية الذبح؟ إذا كان الأمر هكذا، ما هي الإجراءات التي تتخذها المؤسسة لضمان أن حجرات الغسل لا تنتشر التلوث إلى الذبائح المجاورة؟ على سبيل المثال:

i . هل لدى المؤسسة تدابير لمراقبة رش المياه من الحجرات؟

ii . هل تتخذ المؤسسة التدابير لمعالجة حالات مثل الخراجات المفتوحة والجروح الملتهبة أو وجود طفيليات أو بقع طفيلية قبل دخول الذبائح إلى حجرات الغسل؟

iii . هل تعالج المؤسسة تجمع المياه حول شرح الذبيحة قبل ترك فتحة الشرج؟

iv . هل تتأكد المؤسسة من إزالة كل التلوث الظاهر قبل دخول الذبيحة إلى حجرة الغسل؟

v . هل تتخذ المؤسسة التدابير التي تضمن أن الذبائح التي تحمل تلوثاً مفرطاً لا تنتقل التلوث إلى الذبائح الأخرى (أي نشوء ظروف غير صحية)؟

vi. هل تتخذ المؤسسة التدابير التي تضمن أن الذبائح المعرفة ببطاقات مُشتبه بها أميركياً ومحتجزة، والتي يجب إزالتها من خط الذبح في نقطة لاحقة من العملية، لا تدخل الحجرات إلا إذا كانت هناك تدابير لمنع انتقال التلوث إلى المعدات والذبائح الأخرى؟

ملاحظة: ينبغي غسل الذبائح المُشتبه بها أميركياً في تلك الحجرات فقط بعد الحصول على إذنٍ من بيطري الصحة العامة، وبعد التأكد من أن تصميم الحجرات يمنع انتقال التلوث للذبائح الأخرى.

vii. هل تستخدم المؤسسة أية أنظمة لإزالة التلوث أو معالجات تدخل بمضادات الجراثيم عند هذه النقطة من العملية التي هي فعالة في خفض وجود أو كميات الملوثات الملوثة الجرثومية؟

viii. هل تستخدم المؤسسة أي نوع من أجهزة الاكتشاف الكلوروفيلية، عند هذه النقطة أو لاحقاً في عملية المناولة كوسيلة لتحديد المواد البرازية على الذبائح؟

ix. هل تضم المؤسسة في خططها لتحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة أو إجراءات التشغيل القياسية وفق شروط النظافة الصحية، أو ممارسات التصنيع الجيدة أو البرامج الأخرى المطلوبة مسبقاً وأي اختبار ميكروبيولوجي (مثلاً، اختبار أعداد الجراثيم الإجمالية أو أعداد الجراثيم الهوائية) بما في ذلك مؤشرات التحكم بالعملية؟ تشمل الأمثلة على الجراثيم المستخدمة كمؤشرات للتحكم بالعملية في عمليات معالجة البقر النيء: الأشريكية القولونية المعوية أو الأشريكية القولونية العامة أو الأشريكية القولونية O157.H7 أو السلمونيلا.

x. هل تتحقق المؤسسة بصورة متواصلة من المياه الساخنة المعاد تدويرها المستخدمة في الحجرات تُلبى (3)(g) CFR 416.2(9)؟ ينص هذا النظام على أن "المياه، والتلج، والمحاليل المستخدمة لتبريد أو غسل المنتج النيء يمكن أن يُعاد استخدامها لنفس الغرض شرط اتخاذ التدابير لخفض التلوث الفيزيائي أو الكيميائي أو الميكروبيولوجي لأجل منع التلوث أو جعل المنتج مغشوشاً. لا

يجوز إصا استخدام المي المتلامس مع المنتج لئنه في المنتجات الجاهز للأكل.

هل تتفق المؤسسة بصورة متواصلة من الاختي الميكروبيولوجي بأك وبع
دلو حجراً غس الذبائح لضفاناً المطلوب ليلق وأ يعلى المغت
مغشوشاً

4. ربط فتحة الشرج

أ. هذه هي النقطة في عملية الذبح حيث يغت شق حول الشرج على القسم الأخير من المصنوا
الغليظ) لتحريره من الذبيحة، ومن ثقبه لمنع انسكاب المواد البرازية.

ب. تمل الأتلة التي على ظفي برنامج التفتي أخذها في الاعتبار عند التحقق
إجرائها المتلوق وفق شروط النظافة الصحية والتحكم بالعملية ضد طفة الشرج على
بيل المثال الحصر:

أ. هل التيل التي اتخذتها المؤسسة لضمان عدم تلوث الذبيحة؟ على سبيل المثال:

1. هل تضع المؤسسة الأكياس البلاستيكية والرباطات على الشرج بطيقة نظيفة
2. هل يحافظ الموظفون على استعلى ممارسات النظافة الصية لعم نشو ظروف
غير صحية (مثلاً، لمس الذبيحة بأيادي أو أدوات أو ثياب ملوثة)
3. هل تستخدم المؤسسة أي معالجة منتج علمياً لإلوق التلوث أو تلخ بمضادات
الجرثي يكو فعّالاً في خفض وجوواً كمي الملوثا الجرثية ضد هذه نقطة
نم العملية.

5. فتح صدر الحيوان

أ. هههي النقطة في العملية حيث يتم شطر الصدر (أي الشق على طول خط الوسط).

ب. الأسئلة التي يجب أن يطرحها موظفو برنامج التفتيش عند التحقق من أن إجراءات المناولة وفق شروط النظافة الصحية والتحكم بالعملية عند فتح الصدر ، على سبيل المثال لا الحصر:

i. ما هي التدابير التي تتخذها المؤسسة لمنع إدخال التلوث في الذبيحة عند هذه النقطة من العملية؟ على سبيل المثال:

1. هل تقوم المؤسسة بتنظيف وتعقيم منشار وسكين فتح الصدر بين وتتأكد من عدم ثقب الهضمي؟

2. هل يتبع الموظفون ممارسات النظافة المناسبة لمنع نشوء ظروف غير صحية (مثلاً، تلامس الذبيحة مع الأيدي أو الأدوات أو الثياب الملوثة؟

ii. هل تستخدم المؤسسة أية معالجات مثبتة علمياً لإزالة التلوث أو التدخل بمضادات الجراثيم عند هذه النقطة من العملية تكون فعالة في خفض وجود أو كمية الملوثات الجرثومية؟

6. إزالة الرأس

أ. هذه هي النقطة في عملية الذبح حيث يفصل الرأس عن الذبيحة. من المهم الحفاظ على ظروف النظافة الصحية لأن انتقال التلوث يمكن أن يحصل إذا تلامس الرأس مع رؤوس أو معدات وسخة أو مع الموظفين.

ب. تشمل الأسئلة التي يتوجب على موظفي برنامج التفتيش طرحها عند التحقق من أن إجراءات المناولة وفق شروط النظافة الصحية والتحكم بالعملية عند فصل الرأس على سبيل المثال لا الحصر:

i. ما هي التدابير التي تنفذها المؤسسة لضمان عدم تلوث الرؤوس والمعدات والموظفين؟ على سبيل المثال:

1. هل تفصل الرؤوس بطريقة تمنع التلوث بمحتويات الجهاز الهضمي أو المواد التي تشكل خطرًا مُعيّنًا؟

2. هل تغسل المؤسسة الرؤوس بطريقة ملائمة بما في ذلك الغسل الجيد لفجوات الأنف والفم قبل غسل السطوح الخارجية؟

3. هل تحدّ المؤسسة من ترشش المياه عند غسل الرؤوس لمنع انتقال التلوث والحد من انتقال الملوثات بالجو؟

4. هل تحافظ المؤسسة على السكاكين وعلى نظافتها؟

5. هل يحافظ الموظفون على ممارسات النظافة لمنع نشوء ظروف غير صحية (مثل لمس الذبيحة بالأيدي أو الأدوات أو الثياب الملوثة)؟

ج. إذا استُخدمت حجرة غسل الرأس عند هذه النقطة في عملية الذبح، ما هي التدابير التي تستخدمها المؤسسة للتأكد بأن الرؤوس المتسخة جدًا لا تدخل الحجرة، أو أن المعدات التي تلتقط الرأس لا تلوث الرأس، أو أن رش المياه من الحجرة لا ينشر التلوث إلى الرؤوس المجاورة؟

د. هل تستخدم المؤسسة أي معالجات مثبتة علميًا لإزالة التلوث أو التدخل بمضادات الجراثيم عند هذه النقطة من العملية التي هي فعالة في خفض وجود أو كمية الملوثات الجرثومية؟

7. إدخال قضيب في المريء

أ. انها النقطة في العملية حيث تستخدم المؤسسة قضيب معدني لتحرير المريء من القصبة الهوائية ومن الأنسجة المحيطة. يمكن إنقاذ لحم المريء من باقي من الجهاز الخاص بالأحشاء لاستخدامه في إنتاج لحم البقر المفروم. بصورة يتم عادة إقفال المريء (أي ربطه) لمنع انسكاب محتوى الكرش. من المهم عند هذه النقطة من العملية، أن لا ينتقل التلوث من خارج الذبيحة إلى الداخل أو إلى المريء. علاوة على ذلك، إذا جرى خلال عملية إدخال القضيب، ثقب الجهاز

ذي العلاقة بالمعدة والأحشاء معاً، بإمكانه ان يسبب تلوث داخل وخارج الذبيحة بما يحتويه من طعام.

ب. تشمل الأسئلة التي يجب أن يطرحها موظفو برنامج التفتيش عند التحقق من أن إجراءات المناولة وفق شروط النظافة الصحية والتحكم بالعملية عند هذه النقطة من إدخال القضيبي في المريء، على سبيل المثال لا الحصر:

أ. ما هي التدابير التي تتفدها المؤسسة لمنع إدخال التلوث إلى داخل الذبيحة خلال هذه النقطة من العملية؟ على سبيل المثال:

1. هل لدى المؤسسة وسيلة لإقفال المريء لمنع تسرب محتويات الطعام؟

2. هل يحافظ الموظفون على ممارسات النظافة (مثل، غسل الأيدي والأذرع بصورة كافية لمنع تلوث الذبيحة)؟

3. هل يُبدّل أو يعقم الموظفون قضيبي المريء بين كل ذبيحة؟

ج. هل ينظف المريء ويبرد بسرعة للحدّ من التلوث ومن تضاعف الجراثيم؟

د. هل تستخدم المؤسسة أية معالجات مثبتة علمياً لإزالة التلوث أو التدخل بمضادات الجراثيم عند هذه النقطة من العملية تكون فعالة في خفض وجود أو كميات الملوثات الجرثومية؟

8. نزع الأحشاء

أ. هذه هي النقطة في العملية حيث يحصل نزع الأحشاء (مثلاً، أعضاء الذبيحة الصالحة للأكل التي تشمل القلب، الأمعاء، الكرش، الكبد، الطحال والكلي عندما تقدم مع الأحشاء). إذا لم يتم التعامل مع الأحشاء بصورة مناسبة، أو إذا لم يتبع الموظفون ممارسات النظافة الصحيحة، يمكن أن يحصل تلوث للذبيحة والأعضاء الصالحة للأكل.

ب. تشمل الأسئلة التي يجب على موظفي برنامج التفتيش طرحها عند التحقق أن إجراءات المناولة وفق شروط النظافة الصحية والتحكم بالعملية عند نزع الأحشاء، تشمل على سبيل المثال لا الحصر:

i. ما هي التدابير التي تتبعها المؤسسة لمنع تلوث الأحشاء أثناء نزعها؟ على سبيل المثال:

1. هل يُزال موظفو المؤسسة التلوث الظاهر من المناطق المزمع شقها (مثل، أي من خلال قطعها، أو استخدام السكاكين الهوائية أو التنظيف البخاري) قبل إجراء الشق؟

2. هل يُزال الرحم بطريقة تمنع تلوث الذبيحة والأحشاء؟

ج. ما هي التدابير التي تنفذها المؤسسة وتضمن أن الموظفين لا يلوثون الذبائح خلال نزع الأحشاء؟ على سبيل المثال:

i. هل يستخدم الموظفون السكاكين بالصورة المناسبة لمنع إلحاق الضرر (أي الثقب) بالكرش والأمعاء؟

ii. هل يزال التلوث في الوقت المناسب ووفقاً لإجراءات إعادة الإصلاح المقبولة؟

iii. هل يقوم الموظفون بغسل أقدامهم أو هل يرتدون أحذية أخرى عند خطوط نقل الأحشاء لمنع الأحذية من تلويث الأجزاء الأخرى من العملية؟

iv. هل تستخدم المؤسسة أية معالجات مثبتة علمياً لإزالة التلوث أو التدخل بمضادات الجراثيم عند هذه النقطة من العملية تكون فعالة في خفض وجود أو كميات الملوثات الجرثومية؟

9. شق الذبيحة

أ. هذه هي النقطة في العملية حيث يتم شق الذبيحة عمودياً إلى نصفين.

ب. تشمل الأسئلة التي يجب على موظفي برنامج التفتيش طرحها عند التحقق أن إجراءات المناولة وفق شروط النظافة الصحية والتحكم بالعملية عند الشق على سبيل المثال لا الحصر:

i. ما هي التدابير التي تتخذها المؤسسة لمنع تلوث الذبيحة المقسمة؟ على سبيل المثال:

1. هل تتظف المؤسسة وتُعقم المناشير والسكاكين بين كل ذبيحة؟

2. هل تترك المؤسسة مسافة ملائمة بين الذبائح (أي الحدّ من الاتصال بين الذبائح)؟

ii. هل تستخدم المؤسسة أية معالجات مثبتة علمياً لإزالة التلوث أو التدخل بمضادات الجراثيم عند هذه النقطة من العملية تكون فعالة في خفض وجود أو كميات الملوثات الجرثومية؟

iii. هل تعالج المؤسسة إزالة الحبل الشوكي وفقاً لـ 9CR 310.22؟

10. معالجة لحم الرأس والوجنات

أ. هذه هي النقطة في العملية حيث ينقل اللحم من الرأس والوجنات. هذا اللحم يمكن استخدامه في إنتاج منتجات لحم البقر النيء بما في ذلك لحم البقر المفروم. من المهم بالنسبة للمؤسسة الحفاظ على ظروف النظافة الصحية.

ب. تشمل الأسئلة التي يجب على موظفي برنامج التفتيش طرحها عند التحقق أن إجراءات المناولة وفق شروط النظافة الصحية والتحكم بالعملية عند معالجة لحم الرأس/لحم الوجنات تشمل على سبيل المثال لا الحصر:

i. ما هي التدابير التي تتخذها المؤسسة التي تضمن أن لحم الرأس/لحم الوجنات سليم للاستخدام في لحم البقر النيء؟ على سبيل المثال:

1. هل تحافظ المؤسسة بالصورة المناسبة على السكاكين وعلى نظافتها؟

2. هل تستخدم المؤسسة التدابير الكافية لمنع انتقال تلوث الرؤوس؟

3. هل يتبع الموظفون على ممارسات النظافة لمنع نشوء ظروف غير صحية (مثلاً، تلامس الرأس مع الأيدي أو الأدوات أو الثياب الملوثة)؟

4. هل يتم تبريد لحم الرأس والوجنات بسرعة لمنع تكاثر الجراثيم؟

5. هل تستخدم المؤسسة أية معالجات مثبتة علمياً لإزالة التلوث أو التدخل بمضادات الجراثيم عند هذه النقطة من العملية تكون فعالة في خفض وجود أو كميات الملوثات الجرثومية؟

10. تدخلات المؤسسة

أ. معلومات عامة

1. يزود الشرح التالي مقدمة لموظفي برنامج التفتيش تتعلق بتقييم التدابير التي تنفذها المؤسسة لتخفيض الاشريكية القولونية O157:H7 إلى دون المستويات الممكن اكتشافها.
2. ما مدى براعة المؤسسة في تنفيذ إجراءات مناولة الذبائح وما هي نتيجتها المباشرة على ما إذا كانت معالجات إزالة التلوث والتدخل بمضادات الجراثيم يحقق التأثير المطلوب منها . عندما يطغى يسيطر التلوث على إزالة التلوث ومعالجات التدخل بمضادات الجراثيم، فإن تخفيض الاشريكية القولونية O157:H7 قد لا يعود تلبي معايير التخفيض إلى مستوى لا يمكن اكتشافه. سيكون لدى إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أسئلة حول قدرة المؤسسة أن تدعم أن نظام سلامة الأغذية لديه التأثير الذي توقعه تحليل المخاطر، إلا إذا كان لدى المؤسسة:

أ. وثائق يدعم أن نظام سلامة الأغذية عند الذبح، بما في ذلك إجراءات المناولة وفق شروط النظافة الصحية المترافقة مع كافة معالجات التدخل هو فعال تحت الظروف الفعلية التي تطبق في عملياتها.

ب. قامت المؤسسة بإعادة تقييم نظامها بعد اعتماد إجراءات جديدة أو معدلة أو تدخلات جرى تنفيذها وحددت أن لا حاجة إلى تغييرات.

3. استنادًا إلى متطلبات (1)(a) CFR 417.4، 9، يطلب من المؤسسة التي تعتمد نقاط تحكم حرجية مُصممة للتحكم بالتلوث خلال الذبح وعملية المناولة إثبات صحة نقاط التحكم الحرجية لضمان أنها فعالة في منع أو إزالة أو خفض الجراثيم المسببة للأمراض إلى مستوى لا يمكن اكتشافه تحت الظروف التشغيلية للمؤسسة. ودعى تثبت المؤسسة أن التدخلات المستخدمة عند كل نقطة تحكم حرجية ستحقق الأثر الملحوظ تحت الظروف الفعلية داخل المصنع، تبقى فعالية نقطة التحكم الحرجية نظرية.

4. لتلبية متطلبات (1)(a) CFR 417.5، 9، يجب أن تشمل تحليل المخاطر المعتمد من المؤسسة أن جميع الوثائق التي تدعم القرارات المتخذة بالنسبة لنظام سلامة الغذاء. وهكذا، فإن المؤسسة التي يحدد تحليلها للمخاطر أن إجراءات التشغيل القياسية وممارسات التصنيع الجيدة أو أي برنامج آخر مطلوب مسبقاً سوف يمنع نشوء ظروف انعدام النظافة الصحية وحصول التلوث، بما في ذلك التلوث الاشريكية القولونية O157:H7، خلال الذبح وعملية مناولة الذبيحة تحتاج إلى أن تشمل، كجزء من تحليل المخاطر، وبيانات معلومات متعلقة بهذه البرامج المطلوبة مسبقاً التي تدعم هذا الحكم. وما لم تبرهن المؤسسة أن التدابير المنفذة عبر إجراءات التشغيل القياسية وفق شروط النظافة الصحية أو ممارسات التصنيع الجيدة أو برنامج آخر مطلوب مسبقاً، بالاقتران مع معالجات إزالة التلوث والتدخل بمضادات الجراثيم، سوف تحقق التأثير تحت الظروف الفعلية داخل المصنع، ستعتبر إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أن فعالية نظام سلامة الأغذية هي فعالية نظرية.

5. بإمكان المؤسسات أن تثبت فعالية معالجتها الفردية في إزالة التلوث والتدخل بضادات الجراثيم عن طريق ضمان أن التدخلات المستخدمة للسيطرة على المخاطر عند نقطة التحكم الحرجية مُنفذة بطريقة تتناغم مع معالم أية دراسات علمية، مراجعة من قبل النظراء، ومنشورة، أو دراسات تحدي مستخدمة كدعم للقرارات في تحليلها للمخاطر. بالنسبة للمعالجات الفردية ونظام سلامة الأغذية، بإمكان المؤسسة أن تختار الإثبات بأن آلياتها للتحكم تحقق التأثير المقصود عن طريق اختبار عينة ممثلة للذبائح بالنسبة للمؤشرات الجرثومية للتحكم بالعملية باستخدام جراثيم مؤشرة غير مسببة للمرض. يمكن إجراء الاختبار قبل وبعد تطبيق التدخلات لإظهار أن الخفض المتوقع قد حصل.

ملاحظة: في المؤسسات التي تختار اختبار الجرثومة المعنية المسببة للمرض للمخاوف، فإن العثور على نتائج إيجابية متفرقة فقط يمكن أن يكون إشارة إلى أن النظام يعمل كما هو مُصمم وأنه فعال. غير أن الفشل في إيجاد أية نتائج إيجابية قد يكون إشارة إلى أن أساليب أخذ العينات والاختبار ليست ملائمة لاكتشاف الجرثومة المسببة للمرض المعنية، وبالتالي ستفشل في تقديم معلومات أساسية حول نظام سلامة الأغذية.

ب. تحقق إدارة سلامة وتفتيش الأغذية من تدخلات المؤسسة

1. مرة في الشهر عند قيامهم بإجراء 03J01 وفقاً للمنهجية في توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 5000.1، على موظفي برنامج التفتيش أن يأخذوا في الاعتبار نظام سلامة الأغذية عند تحققهم من أن المؤسسة تلبى مسؤوليتها لخفض الاشريكية القولونية O157:H7 إلى مستوى لا يمكن اكتشافه. علاوة على ذلك، عليهم مراجعة تدخلات المؤسسة، والوثائق الداعمة وسجلات الاختبار وطرح الأسئلة التالية:

أ. هل تستخدم المؤسسة بصورة فعالة إجراءات المناولة وفق شروط النظافة الصحية كوسيلة لخفض التلوث إلى حدّه الأدنى وبالتالي منع نشوء ظروف انعدام النظافة الصحية؟

ب. هل أخذت المؤسسة في اعتبارها مستوى التلوث الذي قد يكون موجوداً على الحيوانات الداخلة من الخارج؟

ج. هل استخدمت المؤسسة هذه المعلومات كإجراء للإثبات بأن تدخلها قادرة على معالجة حمل التلوث المتوقع؟

د. هل أثبتت المؤسسة أن تدخلاتها، كما يتم تطبيقها داخل عملياتها اليومية، فعالة تحت الظروف الفعلية في المصنع؟

هـ. هل تستخدم المؤسسة بعض أشكال المراقبة الإحصائية للعملية لتثبت أن نقاط التحكم الحرجة تحقق التخفيض المقصود في الكائنات الحية؟

و. هل تقيّم المؤسسة نتائج الاختبارات، بما في ذلك الاشريكية القولونية العامة والسلمونيلا على الذبائح، والاشريكية القولونية O157:H7 على بقايا تصنيع اللحم أو مكونات لحم

قيد للبناء الأخرى، لا شريك القولية O157:H7 والسلمولاي على لحم البقر المفروم
للمسلة في تحديد كيفية تيار النتائج على العمليات

ز. عندما تقوم المؤسسة بعملية متعددة (مثلاً الخبز والمعالجة / تصنيع يفا التقطع في
موقف واحد) هل تتخط المؤسسة بلوث تصف كي يتم تسلي الاتصال لا ريد
دوائر الإنتاج في ما يتعلق بأداء عملية الذبح/مناولة النجاة ونتائج اختبار بقايا تقطع
اللحم هل نأ هذا الوثق متوفر للمراجعة من قيد إقرار سلامتهم وتفتيش لأغذية؟

جمل تفت المؤسسة كيف ستستخدم هذه المعلومات للتحقق من ولتعديل نظام لامة
الأغذية لضمانها ملائم للتحكم لا شريك القولية O157:H7

2. صفا يكون لدى موظفي برنامج التفتيش مخاوف من تدخلات المؤسسة، كما هي منفذة لا
تحقق التفتيش المقصود للجرلث (لا شريك القولية O157:H7) عليهم الاتصال
بمكتب المتفتيش والطلب هذا بأن يجري المسؤولون من التطبيق واجرا التفتيش
والتحاليل تقييما لامة الغذاء. سوف يدرس مكتب المنطقة النتائج تلي قبول إليها موظفو
برنامج التفتيش استنادا إلى المخوف بشأن لامة الغذاء والخطر على المنتج وسوف يحدث
أوليتها عملية تفتيش سلة الغذاء كما هو ضروري.

11. تحديد وتوثيق عدم الامتثال

أ. باستخدام المعلومات المجمع خلا تحقيقات إدارة لامة وتفتيش الأغذية على موظفي برنامج
التفتيش تحديد ما إذا كان هذا عدم امتثال. وعليهم استخدام المعلومات المجمع خلا نشاطاتهم
التحقيقية لتوجيههم إلى النقاط في عيط الذبح حيث سيلجز إجر المزيدين المراقبة. تفتي الامة
من إجراءات المراقبة تلي يمكن أن تشير إلى أن إجراءات المنلق وفق شروط النظافة الصية
ليست مثله بالصورة الملائمة، وحيث تفتي ظروف العمل النظافة الصحية نتيجة لفقد التحكم
با لعملية، على بيل المثال لا الحصر:

1. عدم الامتثال المتكرر أو المتواصل المتعلق بتلوث الذبائح بالبراز أو الحليب أو الطعام ص
لسلة النهائية (أي تسلم الصفا)؛

2. فقدان التحكم بالعملية المتكرر أو المتواصل الذي ينتج عنه فشل في منع تلوث الذبائح أو الأجزاء بالمواد البرازية أو البول أو الصفراء أو الشعر أو الأوساخ أو المواد الغريبة؛ الفشل في منع تلوث الذبائح والأجزاء بصورة فعالة؛ أو الفشل إزالة مثل هذه المواد الملوثة قبل التفتيش النهائي؛
3. نتائج أخذ العينات الجرثومية من جانب المؤسسة أو إدارة سلامة وتفتيش الأغذية، من الذبائح أو بقايا تصنيع اللحم أو مكونات لحم البقر المفروم الأخرى (بما في ذلك لحم الرأس ولحم الوجنات) أو لحم البقر المفروم النيء الذي يشير إلى تلوث جرثومي متزايد في الذبائح أو الأجزاء بالاشريكية القولونية العامة أو السلمونيلا أو الاشريكية القولونية O157:H7؛
4. التلوث المتزايد على الذبائح بسبب الظروف البيئية (مثلاً، الطقس أو الفصل)، أو عوامل أخرى تؤثر على ظروف الحيوانات الداخلة التي لم تعالج من قبل المؤسسة؛
5. تصميم أو الاستخدام غير مناسب للمرافق أو المعدات أو الأواني لنوع أو حجم البقر المذبوح؛
6. نتائج برامج المؤسسة المصممة لمنع ظروف انعدام النظافة الصحية خلال إجراءات مناولة الذبائح لا تدعم القرارات المتخذة في تحليل المخاطر؛
7. استلام ملاحظات من موظفي برنامج التفتيش على خط العملية أو المفتش المكلف تشير إلى زيادة حوادث أو وتيرة تلوث الذبائح (أي أن التلوث المتزايد قد يكون إشارة ان سرعة خط الذبح بالغة السرعة)؛
8. ملاحظات من موظفي برنامج التفتيش أو المفتش المكلف في المصنع تشير إلى زيادة في نتائج اختبارات الاشريكية القولونية O157:H7 الايجابية التي أجرتها إما إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أو المؤسسة لبقايا تصنيع اللحم، أو غيرها من مكونات لحم البقر المفروم النيء (بما في ذلك لحم الرأس ولحم الوجنات) أو لحم البقر المفروم؛
9. يفيد إشعار عبر مكتب المنطقة أن المؤسسة قد تكون متهمة بتزويد مؤسسة أخرى بلحم بقر مصاب بالاشريكية القولونية O157:H7؛ الايجابية أو بعملية استرجاع على صلة بمرض.

ملاحظة: عند السعي إلى الحصول على أجوبة على الأسئلة التي ترد أمثلة حولها ضمن هذه التوجيهات، فإن الجواب السلبي أو العكسي على سؤال واحد ليس إشارة تلقائية إلى عدم الامتثال النظامي أو إلى فشل تخلف النظام. عند أخذ القرارات حول الامتثال النظامي والتحكم بالعملية، على موظفي برنامج التفتيش الأخذ في الاعتبار كيف تتعلق جميع المعلومات التي جمعوها بنظام سلامة الأغذية.

ب. على موظفي برنامج التفتيش توثيق عدم الامتثال باستخدام رمز الإجراء 06D01 عند نشوء ظروف غير صحية للتنفيذ غير الفعال لإجراءات المناولة الصحية.

ج. على وجه الخصوص، يطلب من موظفي برنامج التفتيش:

1. توثيق نشوء ظروف غير صحية باستخدام رمز الإجراء 06D01 وحرف "p" -- رمز نتيجة عدم الامتثال "استناداً إلى المنتج"؛

2. الاستشهاد بنصوص CFR 310.18(a) 9 لمعالجة تلوث الذبيحة وأيضاً الاستشهاد بأية أنظمة لمعايير الأداء وفق شروط النظافة الصحية تكون مناسبة لمعالجة وضع نشوء الظروف غير الصحية. على سبيل المثال، الاستشهاد بنصوص CFR 416.5 9 إذا أدت ممارسات النظافة غير المناسبة للعمال إلى تلوث الذبيحة وبالتالي إلى نشوء ظروف غير صحية.

3. مراجعة إما أي واحد من سجلي عدم الامتثال في الملف حول الميول. وربطهما كما هو ضروري وفق التعليمات الواردة في توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 5000.1 لأجل توثيق وجود ميل لعدم الامتثال في طور الحدوث.

ملاحظة: كما هو مشار إليه في توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 5000.1، الفصل 4، فرض التطبيق، يمكن ربط عدم الامتثال مع متطلبات معايير الأداء وفق شروط النظافة الصحية بإجراءات التشغيل القياسية وفق شروط النظافة الصحية أو عدم الامتثال لأنظمة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة إذا كانت أسباب عدم الامتثال هي نفسها.

د. إذا اختارت مؤسسة ما تضمين إجراءات المناولة وفق شروط النظافة الصحية والتحكم بالعملية في خطتها لتحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، أو في إجراءات التشغيل القياسية وفق شروط

النظافة الصحية، ممارسات التصنيع الجيدة أو أي برنامج آخر مطلوب مسبقاً، فإن التخلف في تنفيذ هذه الإجراءات كما هي مكتوبة يُفضي أيضاً إلى عدم الامتثال. على موظفي برنامج التفتيش التحقق من تنفيذ هذه الإجراءات باستخدام منهجية التحقق الواردة في توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 5000.1، وتوثيق عدم الامتثال الملاحظ وفقاً للتعليمات في توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 5000.1، الفصل 4، فرض التطبيق.

هـ. على موظفي برنامج التفتيش استخدام رمز الإجراء 06D01 لتوثيق عدم الامتثال، مع الاستشهاد بالأنظمة المناسبة لمعايير الأداء وفق شروط النظافة الصحية المناسبة عندما يقرر المفتش المكلف إن هناك دليل على أن ظروف غير صحية قد تدخلت مع عدم قدرة موظف برنامج التفتيش على خط العملية لأداء إجراءات التفتيش بالصورة المناسبة. وقد يطلب المفتش المكلف خفض سرعة الخط وفقاً لـ CFR 310.1(b)(1).

و. حالات حصول التلوث المنعزلة (مثلاً، المواد البرازية، البقع، الشحم) الملاحظة خلال التحقق من إجراءات التحكم بالعملية لا تشكل دليلاً تلقائياً على أن المؤسسة قد تخلت عن المحافظة على المناولة وفق شروط النظافة الصحية. تلوث الذبائح قبل السكة الأخيرة هو عادةً نتيجة ظروف غير صحية سببتها إجراءات المناولة غير الفعالة من حيث النظافة الصحية. عندما يكون هناك تلوث على الذبائح قبل السكة الأخيرة، تستطيع المؤسسة تنفيذ الإجراءات لمعالجة التلوث قبل تقديم الذبيحة للتفتيش النهائي. على موظفي برنامج التفتيش تقييم الحصول العرضي للتلوث كما هي متعلقة بنظام الذبح الإجمالي لتحديد ما إذا كانت المؤسسة قد تخلت عن منع نشوء ظروف غير صحية. إذا قرر موظفو برنامج التفتيش أن المؤسسة قد تخلت عن منع نشوء الظروف غير صحية، عليهم توثيق ملاحظاتهم باستخدام رمز الإجراء 06D01، والاستشهاد بنصوص CFR 9 310.18(a). علاوة على ذلك، على موظفي برنامج التفتيش توثيق عدم الامتثال عندما لا تنفذ المؤسسة إجراءاتها الخاصة بالمناولة وفق شروط النظافة، أو أن الإجراءات غير فعالة في منع نشوء ظروف غير صحية منهجية ومتواصلة.

ز. على موظفي برنامج التفتيش استخدام إجراء نظام التفتيش القائم على الأداء 01C02 إلا إذا اختارت المؤسسة إدخال إجراءاتها للمناولة وفق شروط النظافة الصحية والتحكم بالعملية في إجراءات التشغيل القياسية وفق شروط النظافة الصحية الخاصة بها.

ح. على موظفي برنامج التفتيش التحقق من الاملائي مع CFR 310.18(a) 9 ر. طيق ملاحظة
نا إجراءات البلغ في المؤسسة منبقة لضمان عدم تلوث الذبج المقة للتفتيش. يقوم الموظف
خارج خط العيطة فله التفتيش بعسلركة النهائية في محطة تفتيش ما بع الخ لإدارة سلامة
وتفتيش الأيفة (أي، بعد ان تكون المؤسسة قد أعطيت فرصة لتتفكافة الإجراءات العلفة
بالمناولة) ذا لاحظ موظفو برنامج التفتيش مواد بولاء وأ طما أو حليب لهل التحقق من عد
التلوث (تسامح الصفر)، عليهم تفتيش عدم الاملائي باستخدام الجول 3J لأنظمة تحليل المخاطر
ونظا التحك الحرجة، سوية مع تعليمات توجيهات إدارة لامة وتفتيش الأيفة 6420.2 تلحق
من الإجراءات لمواق المواد البرازية والطما والحليفي عملتا الذبج ذا لاحظ موظفو برنامج
التفتيش أنواع أخرى من التلوث، (لغو السكة، لطخات الشحم) على الذبج بع السكة الأخير
يمك تفتيش عدم الاملائي باستخدام الإجراء 01C02.

12. مسؤولية موظفي الإشراف

- أشير المصطلح "موظف الإشراف" إلى أي موظف في مكتة العملتا المييلة يشرف على
موظفي برنامج التفتيش خارج خط العيطة الذي ينفذو نشاطا التفتيش في عملتا الخ البقر.
- ب. يلعب المشور دوراً رئيسي في التلكر من أن القرللة المتخذ من لقرم موظفي برنامج التفتيش
تتماشع سلطة القانوني لإدارة لامة وتفتيش الأيفة مع سياسة الوكالة ومن أن المهة
تتفق أساليب وإجراءات التفتيش المدة للآمة تتاوله في ذه التوجيهات.
- ج. ينبغي على موظفي الإشراف التابعين لإدارة لامة وتفتيش الأغذية مناقشة النقاط الرئيسية
المحددة المعينة في ذه التوجيهات مع موظفي برنامج التفتيش. علاو على ذلك على موظفي
الإشراف مقابلة قاط التلوث المحتملة في عيطة الخ للآمة تتاوله في ذه التوجيهات من أجل
التأكد من أن موظفي برنامج تفتيش يفهمو دورهم في تلحق في ما إذا كتة المؤسسة تباد إلى
اتخاذ إجراءات مصممة لمنع نشوء ظروف غير صحية من خلال منع تلوث الذبيحة.
- د. ينبغي على موظفي الإشراف التابعين لإدارة لامة وتفتيش الأغذية التشديطي أن تتحقق
موظف برنامج تفتيش من أن المؤسسة تفتظ بالوثق الكافة وفظلاً هو منصوص عليه في

(1) CFR 417.5(a) 9 لدم أي قرلنا تنقل بسلام الأغذية التي يتخذونها استناداً إلى إجراءات المنلق وفق شروط النظافة الصية وإجراءات التحكم بالعملية.

هـ. ينبغي على المشرفين أن يناقشوا كيف تؤثر إجراءات المنلق وفق شروط النظافة الصية والتحكم بالعينة على نتائج اختراق الإشريكية الكولونية O157:H7 ليقا تصبغ اللحم أعلى مكونات لحم بقر المفروم النيء الأخرى مثل بقايا تقطيع اللحم (trim) بما في ذلك لحم ألس ولحم الوجنات) أو لحم الية المفروم النيء على المشرفين أن يشددوا على أن يجري موظف برنامج التفقيس في نطق الذبح تقييماً مني لإجراءات المناولة وفق شروط النظافة الصية والتحكم لعملية في المؤسسة رفاً يتواصل مع موظفي برنامج التفقيس في نطق المعالجة كلما كان ممكناً أن يهي التفقيس السئ للإجراءات إلى نتائج إيجابية في يقا تصنيع اللحم ومكونات لحم بقر المفروم النيء الأخرى (بما في ذلك لحم ألس ولحم الوجنات) أو نتائج اختيار لحم بقر المفروم النيء.

و. ينبغي على موظفي الإشراف التأكد من أن موظفي برنامج التفقيس يطبقو بصورة صحيحة منهج التفقيس، ويتخذون قرارات مدروسة و يوثقوا لنتائج بصورة منبقة ، ويتخذو إجراءات رفض التفقيس المنبقة فوق التعليمات الواق في نه التوجيهات.

ز. يجب على موظفي الإشراف الرجوع إلى النخبة الجالا لدليل إدارة لاسمة وتفقيس الأية لإجراء تقييمات لنظام الأداء داخل المضع لموظفي برنامج التفقيس للحصول على الإرشالت والتعليمات.

13. تحليل البيانات

يتبع نظام التفقيس القاء على الأما نشاطات التفقيس للتحقق من نظام سلامة الغذاء في المؤسسة. منس التوجيهات 5000.1 التحقق من نظام لاسمة الغذائي المؤسسة، أن مكتب دعم البيئنا وحيمة الغذاء (ODIFP) مجموع تحليل البيانات والدمج (DAIG) فهو يلقا بيئنا نظام التفقيس القائم على الأداء لحو نشاطات التفقيس كل ستة أشهر. سيشمل هذا تحليل بيئنا من إجراءات معايير الأداء وفق شروط النظافة الصحية. سيحد التقرير النهائي الملفوف نشاطات عدم الامتثال حسب النشاط.

يمكن إحالة الأسئلة المتعلقة بهذه التوجيهات إلى شعبة تطوير السياسة عبر إدارة سلامة وتفتيش الأغذية عبر *askFSIS* على العنوان <http://askfsis.custhelp.com> أو بالهاتف على الرقم 1-800-233-3935.



مساعد المدير
مكتب السياسة وتطوير البرامج