وزارة الزارعة الأميركية إدارة سلامة وتفتيش الأغذية واشنطن، العاصمة

2006/12/11	7000.1	توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية (FSIS)

ملاحظة: لا تطبق هذه التوجيهات حتى 20 شباط/فبراير 2007 التحقق من الامتثال للمتطلبات التنظيمية لحماية المستهلك غير المتعلقة بسلامة الغذاء

1. الغرض

تزود هذه التوجيهات موظفي برنامج اليقش تعليمات حول كيفية تلاقق من أن المصانع مثل المتطلبة التنظية المصممة لحيه المستهلك بطرق غير ضيا الامة الغداء كما تصود أيضا وطف لجعيد الإجرائة الجديدة لنظام اليقش 40 050 باستثناء الإلجر 04C01 لمعاملة الإنسانية. تسحب إدارة الامة وتفتيش الأغذية من التداول الإلجر 04C01 والفل بيغي على موفظي التقش عدم استعمالها واتع توجيهات إنار الامة وتفتيش الأغة 0900.1 اللموعة 1 عند التحقق في منطلبًا المعطة الإنسانية.

النقاط الرئيسية المشمةول

نشاطات المثقق تللي ينفذها موظفو برنامج النقش يجب أن كز دائماعلى سلاة الغذاء ولكن نم الضرور أيطد التقق نم الاملثا ألم المتطلبا تللي تؤو حيقا للمستهاكين عير سلامة الغذاء.

منهجية وتتيق التحقق من وجود الثلاث بهذه المتطلبات التي تزود حيه المستهلكينغير سلامة غير الغذاء.

OP:OPPD التوزيع: إلكترهي

2. الإعفاءات

توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 5400.5، المرفق 6، "دليل إجراءات نظام التفتيش"، الصفحات 4-1 الى 4-1، 5-2 و 5-4

توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 7110.2، المراجعة 1، "تحديث تعليمات البروتين الخالي من الدهن (PFE)"

توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 7130.3، "إجراءات التفتيش للدهن والمياه المضافة الى النقانق المطهية".

توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 7140.2، "تحديد المياه المضافة في النقانق المطهية"

توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 7140.3، "تحديد المياه المضافة في النقانق الطازجة"

توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 7236.2، "وضع ملصقات المواد الغذائية على منتجات اللحوم والدواجن"

توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 7240.1، "اختبار الامتثال لملصقات الوزن الصافي لمنتجات اللحوم والدواجن"

توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 7310.6، "تحديد إنتاجية لحم الخنزير"

توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 7330.1، "وتيرة أخذ العينات للنقانق المطهية المنتجة بموجب برنامج مراقبة الجودة"

توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 10,230.1 "أخذ عينات لتحديد الأجناس للمنتجات المطهية" دليل MPI، الجزء 11-د والجزء 18

نشرات MPI، 75-56، 78-111، 79-42، 40-80، و 83-54

أي إشعارات إقليمية، نشرات MPI أو تعليمات أخرى مكتوبة ذات صلة بإعادة تقتيش منتجات المواشي لأسباب غير الصحة العامة وسلامة الغذاء.

3. (محفوظ)

4. المراجع

القانون الفدرالي لتفتيش اللحوم (FMIA)

قانون تفتيش منتجات الدواجن (PPIA)

9 CFR الأجزاء الفرعية 301, 313, 316, 317, 318, 319, 327, 381 والأجزاء الفرعية 500

توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 5000.1، المراجعة 3، "التحقق من نظام سلامة الغذاء لدى المؤسسة"

توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 5400.5، "المرفق 5، "نشاطات نظام التفتيش"

توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 6120.1، "برنامج معايير المنتجات النهائية لنظام تفتيش سرعة الخط الجديد ونظام التفتيش لمبسط

توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 6700.1، "المياه المحتجزة في منتجات اللحوم والدواجن النيئة

توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 6810.1 "ملصقات علامة الفئة على منتجات اللحوم والدواجن

توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 6900.1 المراجعة 1، "المعاملة الإنسانية للماشية المعوقة"

توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 6900.2، المراجعة 1، "المعاملة الإنسانية والذبح الإنساني للماشية"

توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 7000.2، "السياسة التجريبية وأخذ عينات المنتجات" توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 7120.1، "المكونات الآمنة والمناسبة المستخدمة في إنتاج منتجات اللحوم والدواجن"

توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 7124.1، "معايير التعريف او التركيب – استعمال المنتج، المطهو أو المملح والمقدد"

توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 7140.1 "أسئلة وأجوبة ذات صلة بالمكونات التي يمكن تسميتها نكهات منكهات، نكهات طبيعية أو منكهات طبيعية في بيانات المعلومات على ملصقات منتجات اللحوم والدواجن.

توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 7160.1، "اللحوم المنتجة بواسطة آلات متطورة لفصل اللحم عن العظام وأنظمة استعادة اللحوم"

توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 7160.2، "اللحوم المحضرة باستعمال آلات متطورة ميكانيكية لفصل اللحم عن العظام وأنظمة استعادة اللحوم"

توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 7160.3، المراجعة 1، "الاستعادة المتطورة للحوم باستعمال مواد نيئة من العمود الفقري للأبقار"

توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 7220.1، "مذكرة السياسة"

توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 7221.1، التعديل 1، "الموافقة المسبقة على الملصقات"

توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 7222.1، متطلبات التفتيش لبرامج التحكم في المصنع يخدمه الغذاء والتغذية"

توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 7235.1، "بيانات المناولة الآمنة الإلزامية على ملصقات منتجات اللحوم والدواجن النيئة او المطهية جزئيًا"

توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 7237.1، المراجعة 1، التعديل 1، "ملصقات المكونات" توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 7270.1، المراجعة 1، "إجراءات أخذ العينات والاختبار لمنتجات الدواجن النيئة المصنفة "طازجة" على الملصق

توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 7355.1، المراجعة 2، "استمارة أختام العينات لعينات المختبر وغيرها من الاستعمالات"

توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 7620.3، "دليل حسابات مفتشي عمليات التصنيع" توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 8080.1، المراجعة 4، التعديل 1، "استرجاع اللحوم ومنتجات الدواجن"

توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 10.200.1، "الوصول إلى معلومات عينات المختبر من خلال البرنامج LEARN"

توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 10.210.1، "استمارة العينات الموحدة"

توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 10.520.1، المراجعة 1، "برنامج أخذ عينات لحم الخنزير المنزوع السوائل – تحليل النيتروسامين"

الجزء 3، القسم 3، "دليل إجراءات تفتيش الواردات لبرنامج اختبار التحقق من الأجناس" مذكرات السياسة 42، 44أ، 57أ، 66ج، و84 أ

دلیل NBS 133

دلبل NIST 44

5. الخلفية

تعتبر إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أن أعلى الأولويات هي حماية الصحة العامة وسلامة الغذاء. من خلال تنفيذ التغييرات الإجرائية المعلن عنها في هذه التوجيهات، تضمن الوكالة أن يركز موظفو برنامج التفتيش اهتمامهم على سلامة الغذاء، وفي الوقت نفسه يتحققون من أشكال الحماية الأخرى المنصوص عليها في القانون الفدرالي لتفتيش اللحوم، وقانون تفتيش منتجات الدواجن. تجري الوكالة تغييرات على إجراءات التحقق التي تتعلق بهذه الحمايات الأخرى للتأكد من أنها تتماشى مع مسؤوليات وأولويات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية.

- 6. منهجية التحقق من رموز إجراءات نظام التفتيش (ISP) للسلامة غير الغذائية (جميع رموز 04C04 و04C04)
- أ. عندما يبرمج نظام التقتيش القائم على الأداء (PBIS) أحد هذه الإجراءات للسلامة غير الغذائية وفق أحد الرموز المذكورة أعلاه، يجب على موظفي برنامج التفتيش تنفيذ إجراء التحقق المناسب، يشمل ذلك ملاحظة تركيبة المنتج، التحقق من دقة الملصقات، ملاحظة إعداد إجراءات المعالجة مراجعة سجلات المؤسسة، فحص المنتجات، التدقيق في تعريف المنتجات، الظروف ودرجة الحرارة، أو تنفيذ مجموعة متنوعة من القياسات، والاختبارات والحسابات داخل المصنع.
- ب. يجب على موظفي برنامج التفتيش عدم تنفيذ إجراءات التحقق من حماية سلامة المستهلك غير المتعلقة بسلامة الغذاء، إلا إذا لاحظوا خلال اداء نشاطات التحقق من سلامة الغذاء، ووجود ظروف او نشاطات تجعلهم يشكون بأن المؤسسة لا تلبي المتطلبات التنظيمية لحماية المستهلك غير المتعلقة بسلامة الغذاء. وعلى العكس من ذلك، في حال حدد موظفو

برناج النيقش وجو دواعي المق بيناً سلاة الغذاء المل تنفي إجرائه التحقق لحيفا الممة المستهالئفير المتعلقة بلامة الغذاء، بيغي عليه تنفيإجراءات الامة الغذاء كإلجو غير مبرمج وأن يتخذوليا إجرائها ضروق لفرض التطبيق على بيل المثال ذاا اكتشف تنفى ينف إجرائه ونني ن الملصقا ن المؤسقد استخدم مكود يثير قلق على الصحالعامة من دورن انغل عن المكو بصورة صحيحة يجب لي التنفى بنغ ونحلي الامة الغذاغير المبرمة على النود المحدفي توجيهات إدارة الامة وتفتيش الأغة 50001، اللوعة 3.

- ج. الفق 1 له التوجيبة يعي إطور ويستبدل مجع رفو 04 و 5B ي توجيهات إنار للامة وتفتيش الأغة 5400.5 الفق 5. عند التحقق من الاثلان بمتطلبه السلامة غير الملقة بسملاة الغفا يجب أن يسقلي موظفو برناج التفتيش الفق ،1 لإيجا 1. مز الإجراءات (العمو 1)
 - 2 أمثلة نع المنتجة (العمو 2)
 - 3. المجع التنظية (العمو 3)
 - 4. مراجع إصدارات إدارة الائمة وتفتيش الأغة (العمو 4)
 - 5. تعليقا للحقق (العمو 5)

ملاحظة: ترو قواد أمثلة المنتجات، واللحع التنظيمية، واصدات النقار سلام وتقتي الأغقي وتعليمات التحقق الإرشادات.هي ليست قواد "شاملة".

د. يجبعلى ظوفي برنامج تقتيش أن يفحطو المغة قط عندما يكو لديه مبد اعتقا بأن المنتخ بيلي المتطلبات التنظيمية. ولكن لا توجد خطط منعة لأخ العيتا أو أحجا محددة للعيتا تللي يتوجبعلى موظفي برناج التقتي استعمالها عد فحى المنتخا للتأكدن أن المنتجا تلي المتطلبا الننظية غير العلقة بلامة الغذاء كما لا يتوجه على موظفي برناج تقتيش فحص مجع المنتجات يفحى موظفو برناج التقتى المنتج لتحديد ما إذا كان المنتج يتوافق ع المتطلبات التنظيمية (أنظر الفق 1) مثل المعابير القيلية للمنتج المييل القيلية للوزن الصافي الحدو التنظيمة اليادوا أقصيو للمكونات أو المكونات أو نغي المنتج. في الى وجد موظف برناج التفتيش أ المغت يتجاوزأي واحدن الحدود القصوى، أو ينخفض نع متطلبا الحد الأبي، وأ ينفف ينابيتي واحدن المتطلبا التنظيمية بلامة الغذاء توج عندئا واحدن المتطلبا التنظيمية الغذاء توج عندئا

حالة عدم امتثال تنظيمي. على موظفي برنامج التقتيش تحديد ما إذا كان المنتج يتوافق مع الأنظمة على أساس دفعات الإنتاج أو آليات التحكم بالعملية بدلاً من التركيز على وحدات فردية للمنتج. على سبيل المثال، إذا تجاوزت رزمة من المنتج وزنها الصافي، ينبغي على موظفي برنامج التقتيش التحقيق لمعرفة ما إذا كانت هناك مشاكل في عملية التقتيش من شأنها ان تجعل جميع الرزم تتجاوز متطلبات الوزن الصافي.

ه. نشاطات التحقق بموجب 04A و 04B (التركيبة والملصقات).

- 1. على موظفي برنامج التفتيش التحقق من ان المؤسسة تنتج المنتج وفق الأنظمة الفدرالية المناسبة (CFR).
- 2. يجب أن يقرر موظفو برنامج التفتيش ما إذا كان المنتج يلبي الأنظمة من خلال مقارنة المنتج مع المتطلبات التنظيمية ذات الصلة، وتحديد ما إذا:
 - أ. كان المنتج يلبي المتطلبات المحددة في المعايير المطبقة للتعريف.
 - ب. الوزن الصافي للمنتج ينعكس بدقة على ملصقة.
- ج. جميع المكونات أضيفت بكميات تقع ضمن المستوى الأقصى أو الأدنى المحدد في المعيار المطبق.
- د. الإعلان عن المكونات بدقة على ملصق المنتج وبترتيب تتازلي للأهمية.
 - ه. مستويات العيوب في المنتج تتوافق مع المعايير المطبقة.

ملاحظة: عندما يقوم مفتشو الواردات بعمليات التفتيش في المؤسسات الرسمية لتفتيش الواردات، يجوز أن تضع المؤسسة نص التفتيش الرسمي على حاويات المنتج المستورد قبل ان يكمل المفتش عمليات التفتيش ((d) CFR 327.10).

- و. نشاطات التحقق بموجب 04C03 (فحص منتجات المواشي).
- 1. بموجب 04C03، يجب على موظفي برنامج التقتيش التحقق لمعرفة ما إذا كانت المؤسسة تمتثل لأحكام 9 CFR 318.2, 318.5 لا يتوجب بعد الآن على موظفي برنامج التقتيش تنفيذ نشاطات تعرف بإعادة تقتيش ذبائح المواشي، إعادة تقتيش اللحوم الخالية من العظام وغير ذلك من مهمات إعادة التقتيش للتحقق من الامتثال للأنظمة المعنية. بدلاً من ذلك، يجب أن يكون موظفو برنامج التقتيش قادرين على تقرير مدى الإجراءات المطلوبة استنادًا إلى الظروف الملاحظة في المؤسسة. عندما تكون آليات التحكم الفعالة بعملية التصنيع للمؤسسة واضحة

(مثلاً، المؤسسة بعلى إجراءات افحص المنتج القادم لجهة قابو، وتستخدم براج تمح لمواق عيمة تحيين المنتج، وبرامج آليات وإجراءات التحكم هذه موثقة) يجبعلى ظيفي برنامج تلليش الحدن. نشاطا التحقق غير المنقط سبلامة الغذاء. في هذه الحالات، عليهم توجيه تفتيشهم الى الله الاقسام من عملية المتنيع تللي لا تغيل المؤسة بإجرائه التحكم. وعليهم عدم دع العيبي الفوق لاتفا قرار حول فعة تإنج مكتملة. عليهم دعم قراراتهم حول المللي المنتج من الحل اتفا قرائو بشأن قابلية ملعمال المنتج. بيج نأ لا تنفي المنتجا لليقتي في حال كانه العيوب شديدة أو متعق بعية تكفي التأثير على قيلة اسمال المنتج بيج نأ يكو وضد المنج جلاً بوضع وكافي للسع الموفئ التفتيش بتحديد ما إذا كا المنج في حالة تماثل. الغرض به فعي المنج المين يتوجب على موظفي برنامج التفتيش تنفيذه وهم التأكدن بيلة المعابير يجبن تستد قرارات القبول على دفعات الإنج وآليا التمك بعمقي التصغي بدًلان وحتا الإنتاج الفردية. يجب ان يتشاور موظفو برنامج التقتي مع المشرف الأو عليه المساعدة عند اللغو

تشمل ألمة عدم الامتثال:

أ. يجد موظف برناج القفق نأ اليجة في البراد تتضمر كتلة دمة كبير يثقة يمكن نأ تزيد من وز اليجة بطقة تخفض من جودتها، ولتفعل المؤسة أي شيء لمعالجة ذه اللغة.

ملاحظة الكتلة الدموة هي ثلل نع "نقص جرى إخفاق لأنه لم يكن ممًكنا رؤيتها تعى تبريد الذبيحة.

- ب. يجد موظف برناج التفق نام بعد نزع العظملا مثل المنتج الخالي نه العظم "لحما خال من العظم" بسبب وجود عدد من شظايا العظم وعدم مبادر المؤسة ما الجة ذه الحالة
- 2. يخو أيطد لموظف برناج التقتن نأ يلاحظو براج المؤسة للتحك بالجودة ولمجعة السجلا تلاقق ما إذا كان المؤسة تلبي المتطلبة التنظيمية.

- 3. عند الضرورة يجبن أيتشاور موظف برنامج لتفتيش عالم المشرف الأو علم المسلة في تحديد عدم الامتثال. سوف يزود مركز الخدمات التقنية إرشلته إضافي للمساغد في تحديد عد الامتثال.
 - ز. نشاطه المقق بموج 04004 (فحص منتجه الدواجن).
- 1. بموجب الإلجر 04C04 يجبعلى موفظي برنامج النفتن تلخقق مزن المؤسة تقل المنظمة الميعة لمييل المنتج النهائية للدواجن، ومستويات الجو المقلبة لللحول ومبيل إعنا العملعلى المنتج. وعليهت منتجا الدولج النقيدو في المصفع واعاد منتجا الدولج المشاكو بأمله بموجد الإلجر 04C04.
- 2. علاوهلى ذلك، يسقلى الإلجر 04C04نلخق نه التوافق لممارمتا التجالة الجيدة لغج الدولخ متثل لأحكا (b) 9 CFR 381.65 (مثلا، من خلال فن مد الذبيحة، والتأكد من توقف الفتنى قبل سلمط ومزنأ المدمن عيمة الذبح ينحو عفق مساقح صعير نسبيًا).
- 8. يجبعلى ظوفي برنامج تغليش الذي يتحقق من الالتزام بمييل المغة النئهل (FPS) متعمال المييل المدرج في لنظمة (أنظر الفق 1). وعليه تلاقق من الاقلل بإلجر اختبار ما قبل التبريد واختبار مييل المنتج النئهل ما بع التبريد، ونيقش المنتج التي أحيال التي أحيال للى يها وتفتيش لحقا المنتجة في المؤسسة. يعني عليه تنفيذ النشاطات فق الوتير المنصص عليها في 9 CFR المؤسسة. وبيد عليه في كل مرة تنفي نشاطات معرب المنتج النئهل رؤأ يسجلو النتاج في نظا فلتيش القاد على الأها (PBIS)
 - 7. جمع العينات للتحقق من حماية المستهلك غير المتعلق بسلامة الغذاء (05B01)
- أ. سفو يبرج نظا التفتيش القائملى الألها عيمة أخد العيتا للتحقق أن المتطلبا غير المتعلقة بلاسمة الغفا بموج إجرائه نظا التيقش (ISP) . (انظر الفق 1). يجوز أن ينفذ موظف برناج تغليش نشاطات اخذ عيتا للتحقق أن المتعلقة بلاسمة اللغف غير المقور عندما يلاحظه الخل تتقي نشاطا تلحقق أن للاسمة الغذاء أنشاطا غير منقط بلاسمة الغذاء وجو ظفو وأ نشاطا تجعله يشبه أن المؤسة لا بنل المتطلبا التنظية في المتعلقة بلاسمة الغف ويكو

الاختبار هو الوسيلة الوحيدة المتوفرة لتحديد حالة عدم الامتثال، أي المنتج النهائي الذي لا يستطيع موظفو برنامج التفتيش التحقق من تركيبة ومكوناته بدون فحصه في المختبر.

ملاحظة: لن يستلم بعد الآن موظفو برنامج التفتيش مجموعات أدوات الاختبار الميداني لتعريف أجناس الحيوانات (SIFT) لإجراء اختبارات في المصنع من أجل تحديد ما إذا كان المنتج يحتوي على لحم من جنس حيوان لم يتم الإعلان عنه بدقة على ملصق المنتج. وعندما تكون لديهم دواعي للقلق من وجود لحم من أجناس أخرى في المنتج، عليهم أن يجمعوا العينات كما جرى وصفه في المرفق 2. يجب أن يتبع موظفو تفتيش الواردات التعليمات المزودة في دليل إجراءات تفتيش الواردات الحيوانات.

- ب. عندما يقوم موظفو برنامج التفتيش بأخذ أية عينات، عليهم إشعار إدارة المؤسسة عند أخذ العينة والسبب الذي يبرر قيام إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بتحليل العينة. سوف يزود هذا الإشعار إدارة المؤسسة بخيار الاحتفاظ بجميع المنتجات التي تمثلها العينة بانتظار نتائج الاختبار.
- ج. الرمز 05B01 هو رمز الإجراء الذي يتوجب على موظفي برنامج التقتيش إدخاله على الجدول عندما يجمعون عينة غير متعلقة بسلامة الغذاء، لكن في حال أشارت العينة إلى أن المنتج لا يلتزم بالأنظمة، عليهم ان يوثقوا سجل عدم الامتثال (الاستمارة 4-5400 إدارة سلامة وتقتيش الأغذية) بموجب رمز إجراءات نظام التقتيش (ISP) الصحيح، وليس 05B01.

ملاحظة: يوجه مكتب علوم الصحة العامة (OPHS) عملية أخذ عينات التحقق من سلامة الغذاء. يجب على موظفي برنامج التفتيش عند توجيههم من قبل مكتب علوم الصحة العامة توثيق جمع العينات كإجراء غير مقرر تحت الرمز 05B01.

8. فرض التطبيق

أ. يجب على موظفي برنامج التفتيش إصدار سجل عدم امتثال عندما لا يلتزم منتج بمتطلبات تنظيمية غير متعلقة بسلامة الغذاء وعليهم إبلاغ المؤسسة شفهيًا بالنتيجة. يجب ان يأخذوا في اعتبارهم جميع العوامل المعنية عند تقرير الكمية المتورطة في المنتج غير الملتزم. تشمل العوامل التي يتوجب عليهم أخذها في الاعتبار حقائق مثل إجراءات تعريف الدفعة وسجلات الاستلام وسجلات الإنتاج للمؤسسة، وكذلك الحقائق التي يمكن التأكد منها بصورة

- معقولة استنادًا إلى متوسط كمية المنتج الذي ينتج في كل نوبة عمل أو في كل خط إنتاج. عند الضرورة، على موظفي برنامج التفتيش التشاور مع المشرف الاول للمساعدة في تحديد مدى تورط المنتج.
- ب. يجب على موظفي برنامج التفتيش اتخاذ إجراءات الرقابة التنظيمية الملائمة مثل الاحتفاظ بالمنتج، ورفض المعدات أو المرافق، ووقف خطوط الإنتاج أو رفض السماح بتصنيع المنتج المحدد بشكل خاص ((CFR 500.1(a)) في حال قرروا أن المنتج المعرف بصورة خاطئة أو المغشوش اقتصاديًا –أي، منتج لا يلبي المتطلبات المحددة في المعيار المطبق لتعريف المنتج وغير ذلك لكي يدخل إلى السوق التجارية (يشحن من المؤسسة). بصورة إضافية، يجوز لإدارة سلامة وتقتيش الأغذية إلغاء أو رفض الموافقة على العلامات الخاطئة او المضللة، أو الملصقات أو أحجام أو أشكال أية حاوية ستستعمل مع أية منتجات لحوم أو دواجن حسب CFR 500.8 و CFR 500.8
- ج. ينبغي على موظفي برنامج التفتيش إصدار سجل عدم الامتثال عندما يقررون بأن عمليات التصنيع باتت خارج التحكم مما يؤدي إلى إنتاج منتج مغشوش اقتصاديًا أو معرف بصورة خاطئة. وعليهم ربط سجلات عدم الامتثال، عندما لا تكون حالات عدم الامتثال ناتجة عن نفس السبب، حسب ما جرى وصفه في توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 1,5000، المراجعة 3، وعليهم إبلاغ مكتب المنطقة عبر الاقنية الإشرافية عندما لا ترغب أو لا تستطيع إدارة المؤسسة اتخاذ الخطوات الضرورية لاستعادة التحكم بعملية التصنيع الضروري لتابية المتطلبات التنظيمية.
- د. يجب على مكتب المنطقة إبلاغ المؤسسة كتابيًا بأن حالات عدم الامتثال المتكررة يمكن ان تقود إلى اتخاذ عمل تنظيمي (3-500.1 PCFR) قد يؤثر على الإنتاج الكامل للمنتج المعني لأنه من المحتمل أن يكون مغشوشًا اقتصاديًا أو معرف بصورة خاطئة. في كل مرة يتخذ موظفو برنامج التفتيش مثل هذا العمل التنظيمي، سوف يبقى نافذ المفعول إلى أن يستلم مكتب المنطقة تأكيدات كتابية من المؤسسة حول الإجراءات التي اتخذتها لاستعادة التحكم بعملية التصنيع لتلبية المتطلبات التنظيمية. سوف يقرر مكتب المنطقة ما إذا كانت هذه الإجراءات تصحح المشكلة. بصورة إضافية، من اجل التأكد من فعالية الأعمال، سوف يقوم موظفو برنامج التفتيش بالتحقق من أن الإجراءات التصحيحية والوقائية كافية وتعمل حسب ما هو موصوف في رد المؤسسة.

ه. يجب أن يبلغ مكتب المنطقة المدير الإقليمي لقسم الامتثال والتحقيقات عندما يوجد سبب يدعو إلى الاعتقاد بأن حالات عدم الامتثال تشمل شحن المنتجات المغشوشة اقتصاديًا أو المعرفة بصورة خاطئة أو وجود ذية إجرامية للاحتيال على المستهلك.

يجب توجيه الأسئلة إلى مركز الخدمات التقنية على الهاتف 3935-233-10-1.

مساعد المدير

مكتب السياسة وتطوير البرامج

Plungs Suffer

المرفق 1

مسؤوليات موظفي	مراجع إصدارات	مراجع	أمثلة عن المنتجات	رمز الإجراء
برنامج التفتيش	إدارة سلامة	9 CFR		
	وتفتيش الأغذية			
يجب على موظفي		الأجزاء	لحم خنزير مقدد	04A01
برنامج التفتيش انتقاء	التوجيهات 7620.3	319.107	لحوم مشوية	النسبة المئوية
منتج مناسب والتحقق	"دلیل حسابات	319.80		للعائد/الانكماش،
من الالتزام بالمتطلبات	مفتشي عمليات	319.81	لحم بقري مشوي- مسلوق	الكسب
التنظيمية من خلال	التصنيع"، الفصول		ومشوي على البخار	
مراجعة سجلات وبيانات	11، 12، و 13؛ النسبة المئوية		لحم بق <i>ري</i> محفوظ	
المؤسسة، واحتساب	و 11: النسبة المنوية للكسب، النسبة	319.100	(Corned beef)	
النسبة المئوية للعائد أو	المئوية للانكماش		لحم بقري محفوظ	
الانكماش ومقارنة	والنسبة المئوية	319.101	(Corned beef) من	
النتائج مع المتطلبات	للعائد		الصدر	
التنظيمية المناسبة.		210.102	بحم بقر <i>ي</i> محفوظ	
علاوة على ذلك، ينبغي		319.102	(Corned beef) من وجه	
عليهم التحقق من			الفخذ وقطع أخرى من	
الامتثال بوزن عينة من			اللحم البقري المحفوظ	
المنتج قبل وبعد الخطوة المناسبة في عملية			لسان بقري مملح ومقدد	
المناسبة في عملية التصنيع (أي، الضخ،		319.103	فخذ خنزير ريفي، فخذ	
الطهي، التبريد، التمليح			خنزير بالطريقة الريفية	
والتقديد، والتجفيف وغير			فخذ خنزير مملح ومقدد	
ذلك)، واحتساب النسبة			فحد خدرير ممنح ومعدد ومجفف	
لمئوية للعائدات او		319.106		
الانكماش ومقارنة		317.100	كتف خنزير بالطريقة	
النتائج مع المتطلبات			الريفية وكتف خنزير مملح	
التنظيمية المناسبة.			ومقدد ومجفف	
		424.21 (c	عوامل تطرية	
	ı	.== 1		

مسؤوليات موظفي	مراجع إصدارات	مراجع	أمثلة عن المنتجات	رمز الإجراء
برنامج التفتيش	إدارة سلامة	9 CFR		
	وتفتيش الأغذية			
يجب على موظفي	التوجيهات 7620.3	الأجزاء	منتجات لحم خنزير مملحة	04A02
برنامج التفتيش انتقاء	"دلیل حسابات	319.104*	ومقددة	للمنتجات الموصوفة
منتج مناسب والتحقق	مفتشي عمليات	319.105*	أقراص لحم خنزير ،	على ملصقاتها بأنها
من امتثاله – لمتطلبات	التصنيع"، الفصل	*ملاحظة:	فخذ خنزير مقطع،	تتضمن محلولاً
ملصقات ×% من	10، "المنتجات	ينطبق فقط	_	بنسبة ×%*
خلال مراجعة سجلات	الموصوفة على	على	فخذ خنزير مضغوط،	*ملاحظة: ينطبق
وملصقات المؤسسة	ملصقاتها بأنها	القسمين	فخذ خنزير متبل ومنتجات	فقط على المنتجات
واحتساب النسبة المئوية	تحت <i>وي</i> ×% من	319.104	أخرى	الموصوفة على
من المحلول المضاف	وزنها مكونات مضافة.	و 319.105،		ملصقاتها بأنها
ومقارنة النتائج مع نسبة	مصاف.	يغطي ۱۰ نتر در		۰۰ ، تتضمن محلولاً
× بالمئة المذكورة على	مذكرات السياسية:	المنتجات ١١ : : :	منتجات دواجن جاهزة	بنسبة ×%.
الملصق. بالإضافة إلى	مصر کے اسپیسیا. 57A، "ملصقات	الموصوفة	للطهي مضاف إليها	
ذلك، عليهم أن يتحققوا	وصف منتجات لحم	بأنها تتضمن ×%.	محاليل	
من الامتثال من خلال	ر الديك الرومي الذي	. /0^	منتجات لحم الديك الرومي	
وزن عينة من المنتج	يــــــــــــــــــــــــــــــــــــ		مضاف إليها الماء	
قبل وبعد الخطوة المناسبة في العملية	مضافة"		لحم بقري محفوظ	
المناسبة في العملية (مثلاً، الضخ، التمليح	42، "ملصقات		(Corned beef)، صدر	
والتقديد، التجفيف،	تعريف منتجات		لحم بقري، ولحم بقري	
وغير ذلك) باحتساب	الدواجن النيئة مع		محفوظ من وجه الفخذ	
النسبة المئوية للمحلول	عظامها التي تحتوي		ولسان بقري وقطع لحم	
المضاف ومقارنة	على محاليل."		بقري مضاف إليها محاليل	
النتيجة مع × بالمئة	44A، "ملصقات		ملصقات أو حاويات تحمل	
المذكورة على الملصق.	تعريف منتجات		معلومات خاطئة ومضللة	
	الدواجن الخالية من			
	العظام النيئة التي	201 120	منتجات دواجن جاهزة للطهو مضاف إليها	
	تحتوي على محاليل"	381.129	للصهو مصاف إليها المحاليل،	
	66C، "منتجات			
	اللحوم الحمراء غير	381.169	الملصقات، التعريف،	
	المطهوة التي تحتوي		الخصائص مطلوبة	
	على مواد مضافة 84A، "منتجات		ملصقات وممارسات خاطئة	
	84A، منتجات اللحوم الحمراء		ومضللة بوجه عام	
	اللحوم الحمراء المطهوة التي تحتوي	317.2 (c)		
	المطهوه اللي تكلوي على مواد مضافة"	(0)		
	على مواد مصاد	2176		
		317.8		

مسؤوليات موظفي برنامج التفتيش	مراجع إصدارات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية	مراجع CED 0	أمثلة عن المنتجات	رمز الإجراء
بردامج التعليس	سنرمه وبعيس الأحديه	9 CFR		04A03 -
يجب على موظفي برنامج التفتيش انتقاء منتج مناسب والتحقق من الامتثال من خلال	التوجيهات 7160.1 "آلات فصل متقدمة اللحوم عن العظام وأنظمة استعادة اللحوم"	الأجزاء 319.5	لحم الخنزير مفصول ميكانيكيًا	MSP/MSKP/ PDBFT/ PDPFT/AMRS
مراجعة سجلات وملصقات المؤسسة أو من خلال ملاحظة	التوجيهات 7160.2	381.173	لحوم دواجن مفصولة ميكانيكيًا	
أعداد المنتجات ومقارنة النتائج مع المعايير المدرجة في الانظمة. علاوة على ذلك، ينبغي	"لحوم محضرة باستعمال آلات فصل اللحوم عن العظام بصورة ميكانيكية وأنظمة استعادة اللحوم".	319.15	نسيج ذهني من لحم بقري مزال عنه الذهن جزئيًا	
عليهم أخذ عينات عندما يُطلب منهم ذلك.	التوجيهات 7160.3، المراجعة 1 "استعادة اللحوم باستعمال مواد نيئة من العمود الفقري	319.29	نسيج ذهني من لحم بقري مزال عنه الذهن جزئيًا	
من أجل التحقق من الامتثال، على موظفي برنامج التفتيش:	للأبقار "	318.24	منتجات الفصل الآلي للحوم عن العظام	
- فحص طرق تعريف المنتج، درجة الحرارة ووقت/درجة الحرارة للاحتفاظ.				
- يفحصوا العظام (مثلاً جزأين سليمين من العظام) قبل وبعد أنظمة استعادة اللحوم بعد ملاحظة الوضع والامتثال.				
المؤسسة ومقارنة النتائج مع المعايير النتظيمية المناسبة اخذ عينات عندما يطلب ذلك.				

مسؤوليات موظفي برنامج التفتيش	مراجع إصدارات إدارة سلامة وتقتيش الأغذية	مراجع 9 CFR	أمثلة عن المنتجات	رمز الإجراء
يجب على موظفي برنامج التفتيش انتقاء منتج مناسب، والتحقق من الامتثال للمتطلبات والبقسماط من خلال العجين/ البقسماط من خلال العجين/ البقسماط المعابير المدرجة في المعابير المدرجة في ذلك، ينبغي عليهم الأنظمة. علاوة على خلال تنفيذ اختبارات العجين البقسماط على خلال تنفيذ اختبارات مجموعة فرعية واحدة أو المصنع) أو دفعات المصنع) أو دفعات	التوجيهات حسابات مفتشي عملية التصنيع، عملية التصنيع، الفصل 14، "حسابات متنوعة". التوجيهات السياسية 089 السياسية 089 "استعمال العبارة المقلف بالبقسماط على ملصقات المقالي"	الأجزاء 319.880 381.166	المنتجات المغلفة بالبقسماط أقراص مغلفة بالبقسماط قطع لحم مغلفة والبقسماط قطع دجاج مغلفة بالبقسماط مقالي	- 04A04 التغليف بالعجين/ البقسماط

مسؤوليات موظفي برنامج التفتيش	مراجع إصدارات إدارة سلامة	مراجع O CED	أمثلة عن المنتجات	رمز الإجراء
بردسی است	إداره مدرمه. وتفتيش الأغذية	9 CFR		' <i>۽ جن</i>
يجب أن يتحقق	التوجيهات	الأجزاء		04B01
موظفو برنامج التفتيش من انتقاء	7620.3، "دلیل حسابات مفتشی	319.15	منتجات لحم بقري متنوعة	معايير
التعليس من النفاء	" التصنيع	319.140	النقانق	المنتج
والتحقق من	التوجيهات	319.141 319.142	نقانق لحم خنزیر طازجة نقانق لحم بقر <i>ي</i> طازجة	
الامتثال خلال مراجعة سجلات	،7220.1	319.143 319.144	نقانق الفطور	
مربب سبر <u>ت</u> وملصقات	"مذكرات		نقانق لحم خنزیر کامل	
المؤسسة أو مراقبة	السياسة"	319.145 319.160	نقانق إيطالية نقانق لحم خنزير مدخن	
إعداد المنتجات ومقارنة النتائج		319.180	نقانق لحم فرانكفورتر ومنتجات مماثلة	
بالمعايير التنظيمية		319.181	نقانق تشيزفورتر ومنتجات مماثلة	
المناسبة.			براونشواغر، نقانق الكبد أو ليفروورست لحم مصنع (Luncheon meat)	
		319.182	رغيف اللحم (meat loaf)	
من أجل التحقق		319.260	سکرابل بروکووست	
من بعض المتطلبات		319.261	برودووست تشیلی کون کارنه	
التنظيمية، ينبغي		319.280	تشيلي كون كارنه الفاصوليا	
على المفتش إجراء		319.281	هاش کورن بیف هاش	
حسابات لتحديد مكونات محددة		319.300 319.301	عورن بیت هاس یخنهٔ لحم	
مثل النسبة المئوية		319.301	تامالیس ٔ	
للدهن أو المياه		319.302	سباغيتي مع كرات لحم وصلصة سباغيتي مع لحم وصلصة ومنتجات مماثلة	
		319.304 319.305	صلصة سباغيتي مع لحم	
		319.306	مصارین مع حلیب	
			فاصوليا ونقانق فرانكفورتر في الصلصلة، (مُخلل) مع نقانق وينرز وعصير ومنتجات	
		319.307 319.308	مماثلة	
		319.309	فاصوليا ليما مع لحم فخ الخنزير في الصلصة	
			الصلصه فاصوليا مع لحم الخنزير في الصلصة،	
		319.310	فاصوليا مع لحم الخنزير في الصلصة،	
			فاصوليا مع لحم الخنزير المقدد في الصلصة ومنتجات مماثلة.	
			الصلصة ومنتجات ممانية.	

مسؤوليات موظفي برنامج التفتيش	مراجع إصدارات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية	مراجع 9 CFR	أمثلة عن المنتجات	رمز الإجراء
ينبغي على موظفي برنامج التفتيش انتقاء منتج مناسب	التوجيهات 7620.3 "دليل	الأجزاء 319.311	خضار تشو مين مع الخضار وتشوب سُوي مع الخضار واللحم لحم خنزير مع صلصة الشواء ولحم بقر	04B01 (تابع)
والتحقق من الامتثال من خلال مراجعة سجلات وملصقات	حسابات مفتشي التصنيع	319.312 319.313 319.500	مع صلصة الشواء لحم بقر مع مرق ومرق مع لحم البقر فطائر اللحم	
المؤسسة ومقارنة النتائج مع المعايير التنظيمية المناسبة.	التوجيهات 7220.1، "مذكرات السياسة"	319.700 319.701 319.702 319.703	سمن نباتي أو سمن صناعي سمن مختلط شحم خنزير شحم حيواني مستخلص أو خليط منه	
من أجل التحقق من بعض المتطلبات التنظيمية ينبغي		319.720 319.721 319.760	خلاصة اللحم خلاصة اللحم السائل لحم خنزير مفروم مع التوابل (Deviled ham)، ولسان مع التوابل (deviled	
على موظفي برنامج التفتيش احتساب المكونات المحددة مثل		319.761 319.762	tongue) ومنتجات مماثلة منتجات غذائية من لحوم معلبة ومنتجات غذائية من لحوم معلبة ومنتجات غذائية من لحم بالتوابل	
المحددة من النسبة المئوية للدهن أو النسبة المئوية المئوية المئوية المئوية المياه.		319.881 381.156 381.157	هریس لحم الخنزیر (Ham spread) وهریس اللسان ومنتجات مماثلة منتجات غذائیة من لحم الکبد معاییر محتوی لحوم الدواجن لبعض	
		381.158 381.159 381.160 381.161	منتجات الدواجن دواجن مزال منها العظام معلبة وغذاء خاص بالأطفال أو كبار السن	
		381.162 381.163 381.164	عشاء من لحم الدواجن مع فطائر لفائف دواجن برغر من (النوع) أقراص (النوع) آلا كبيف (النوع)	
		381.165	" حيي (النوع) شرائح ستيك أو فيليه (النوع) بالفرن (النوع) أو محمر (النوع) مشوي (النوع) مشوي محضر على حرارة رطبة.	

مسؤوليات موظفي برنامج التفتيش	مراجع إصدارات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية	مراجع 9 CFR	أمثلة عن المنتجات	رمز الإجراء
ينبغي على موظفي		الأجزاء		04B01
برنامج التفتيش	التوجيهات	381.167	بعض أطباق الدواجن الأخرى والمواد	(تابع)
انتقاء منتج مناسب	التوجيهات 7620.3، "دليل		الخاصة	
والتحقق من	حسابات مفتشی		النسبة المئوية القصوى للجلد في بعض	
الامتثال من خلال مراجعة سجلات	التصنيع	381.168	منتجات الدواجن	
مراجعه سجدت			2.3	
المؤسسة ومقارنة النتائج مع المعايير	التوجيهات 7220.1،		المعايير للأنواع ولفئات ولقطع الدواجن	
التنظيمية المناسبة.	"مذكرات السياسة"	381.170	النيئة	
من أجل التحقق	•			
من بعض			تعريف ومعايير لحم الديك الرومي المقدد	
المتطلبات			(ham)	
التنظيمية، ينبغي		381.171		
على موظفي				
برنامج التفتيش				
احتساب المكونات				
المحددة مثل النسبة المئوية				
النسبة المنوية للدهن أو النسبة				
المئوية للمياه.				

مسؤوليات موظفي برنامج التفتيش	مراجع إصدارات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية	مراجع 9 CFR	أمثلة عن المنتجات	رمز الإجراء
يجب أن يختار موظفو برنامج التفتيش منتج والتحقق من ان ملصق المنتج صحيح وأنه توجد موافقة على الملصق في الملف	التوجيهات 10.16، "ملصقات علامات الدرجة على منتجات اللحوم والدواجن" التوجيهات 7222.1، "متطلبات التقتيش لبرامج التحكم داخل المصنع لخدمة الغذاء والتغذية"	الأجزاء 317.2 317.8 381.116	ملصقات أو ممارسات خاطئة أو مضللة بصورة عامة: المحظورات والمتطلبات المحددة للملصقات والحاويات النص على ملصقات الحاويات المباشرة	04B02 CN/الدرجة الملصق/العدد المعلن عنه

مسؤوليات موظفي برنامج التفتيش	مراجع إصدارات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية	مراجع 9 CFR	أمثلة عن المنتجات	رمز الإجراء
يج لي ظوفي برناج النقش منتج منتج منتج منتج منتب البيع بالتجوّئ منطلبة الوز الصافي من خلا مراجع تسجيلا المؤسسة وجراء تيق في الوز الصافي/الوز	الله 133 NBS الله NIST 44 الله NIST 44 *حدث إدارة سلامة ويَقْش لأا غذية الله على المفتشي استعلما الله NIST والله NIST المحبوب حاسوي 44 كمرجوب حاسوي الصافي.	لأجزاء	يج أن تلحه جع المنتجا الوز الصافي وأن تلبي منطلبا الوز الصلي بغض نظر مط ذال كان الحاويات كو الوز النقيي أو المحق الصافي. طبع ملصقا لكةي المحتويا المحتويا التعريف والإلجوا تتلحديد لامائنا للوزن الصافي	04B03 الوز الصاف
المصفى، ومعلير البر الوز الله الوز الله الوز المسفى الفارغ. هل يتعلق بالشقى نه تقتيش مراقب الجودة، يغي على طفي برناج		317.18 317.19 317.20 317.21 317.22 381.121a	متطلبًا للفن بالنه للوزن الدقيق والتصليحات والتصليحات والتعديلات، والاستبلاء بعد الموازين: لنجل مناولة ملصقة كه المحتوية المحتوية التعريف والإجرائ لتحديد لامتثال للوز الصياة	
مراقب الجوق بعد ينقم البرنامج تأكد نه إنباع نظه البرنامج لجه المثنا مع المتطلبات التظية للوز الصافي		381.121b 381.121c 381.121d	منطلبه اليؤن بالنسبة للوز الدقيق والتصليحات والتعديلات، والاستبادا بعد النقش الموازين: اختبار مناولة المنتج غير الصحيح الوزن	

مسؤوليات موظفي برنامج التفتيش	مراجع إصدارات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية	مراجع 9 CFR	أمثلة عن المنتجات	رمز الإجراء
بيغي لع خلفي برناج التقش قلت منتج مناب والقق مم يلي: يلي: 1. نأ يحو العسق جميع	التوجيبةا 7620.3 "الملي حسلته فتشي عملته التصنيع"	الأجزاء 316 317	نه الإلجو ينبغل لنح جع المنتجا تي تلحم ملصقات. تعلي المنتجا وضع	04B04 الملصقة بوهج عا
المعلوبة المطلوبة و المعلوبة و ا	التوجيهات 7120.1، "المكوتة الآمنة	318 319	ملصقة لع حاوياتها تعلي الأجهزة ودلحو	
المكونات حبد الترينيد التتللي له نسبه الترينيد التعلق له المحدد 3.أن بيغل العمدة به المكونة ا	والمنابقب المستختمفي نتاج منتجا المسلمال المسا	319.6	الحاوية إلى المؤسسة ا	
1.4 ن المؤسقد استخدت مكوته مقود قوفًا للمتطلبات التنظيقي المتطلبات 5. ن الصف السنخ بطرقة	للحوم والدواجن" التوجيهات 6700.1 "الله	327.10(d) 327.26	وتحفيد المنتجة القيو المتطق المسلح الأجناس	
د. ن الشعب المسلم المس	المحتجزفي للمو النيئة والدواجن"	381	المفصول ميكانيكيًا لختم العبق للمنتجة المستوقد	
القق نم نأ المؤسسة تلبي المتطلبة التنظية المتطلبة التنظية والمستوقد المنتجة المستوقد	التوجيهة 7235.1 "بيلته المناولة لأمنة لإلزامية	381.174	التعاريف وحم ايير المكونة المكونة والحاوية المتعقة القيو المتعقة	
عند الققى ربه متطلبه المكونه المحطوراو بنيا املنا المحافق المحونات بيعي لي خلفي المؤسفد النقش مراقب المؤسفد	لعى ملصنقاً منتجا اللحوم اولدولخ النيئة	424.21	العيو المدهد باستعلها الأجناس مالصوة لكيانيكيًا (نوا لدواجن)	
رب يا الله المنتج ومقارفة مع الموق عليه. الموق الله المواد الموا	والمطهو جزئيًا" التوجيبها 7270.1،	441.10	مكو ات غذاقي ومصول إشعلية معراي حمةاي	
البروتيةيأ ن تعببه ردو فعل سلةي (أي حساسية) ديعض الأفاد، وبالتاله فإن	المراجع ،1 "أخذ العيناتا وجراء لاختبارل منتجات		المسللة: المنتجة النقِدُ	
الله أثو لع سلامة الأغذيا الله الله الله الله الله الله الله ال	المعقم بهأل			

مسؤوليات موظفي برنامج التفتيش	مراجع إصدارات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية	مراجع 9 CFR	أمثلة عن المنتجات	رمز الإجراء
التحقق من الامتثال للفئات التالية: الجراءات ملائمة لمواجهة سوء الأحوال الجوية تقريع الشاحنات المناولة خلال التفتيش السابق للنبح مناولة الحيوانات المشتبه بها والمعوقة الكهربائي/الجهاز البديل ملاحظات حول الزلات والسقوط فعالية الصعق واعية على خط الذبح		9 CFR الأجزاء 313 500.1, 500.2, 500.3	تلبي المؤسسة المعابير المنصوص عليها في الأنظمة للتأكد من والذبح الإنساني للمواشي. تتخذ المؤسسة إجراءات عندما تقرر المؤسسة أو إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بأن المؤسسة النتظيمية.	04C02 الإنسانية والذبح الإنساني
	النظامي)			

مسؤوليات موظفي برنامج التفتيش	مراجع إصدارات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية	مراجع 9 CFR	أمثلة عن المنتجات	رمز الإجراء
يجب على موظفي برنامج التفتيش انتقاء منتج/إجراء مناسب والتحقق من هذه المتطلبات التنظيمية من خلال مراجعة سجلات المؤسسة و/أو مراقبة أداء نشاطات المصنع. ينبغي على موظفي برنامج التفتيش فحص المنتج لتحديد ما إذا كان مغشوشًا اقتصاديًا أو يحمل تعريفًا		الأجزاء 318.2	اللحوم الخالية من العظام ذبائح اللحوم الخارير خبائح اللحوم المنتجات المسترجعة إعادة إصلاح المنتج إعادة تفتيش المنتج، الاحتفاظ والتخلص من	04C03 فحص منتجات المواشي
خاطئًا		318.6	منتجات لحوم في المؤسسات الرسمية متطلبات نتعلق بالإجراءات المتعلقة بالمكونات والمواد الأخرى المستخدمة في إعداد المنتجات	

مسؤوليات موظفي برنامج التفتيش	مراجع إصدارات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية	مراجع 9 CFR	أمثلة عن المنتجات	رمز الإجراء
ينبغي على موظفي برنامج التفتيش التحقق من الامتثال من خلال تتفيذ ما يلي: الم يلي: الم المتبار معايير المنتج النهائي قبل التبريد المتبار معايير المنتج النهائي بعد التبريد إعادة تفتيش الذبائح والحواصل تفتيش المنتجات المعادة التفتيش المنتجات المعاد تصنيعها التفتيش للتحقق من المنتجات في المؤسسة مراقبة ممارسات الذبح		الأجزاء 381.76 381.78 381.91 (b) 381.84 381.86 381.145 381.1	معايير المنتج النهائي إعادة العمل/إعادة العمل/إعادة التصنيع/المنتجات المنفذة منتجات الدواجن وبنود أخرى تدخل الى المؤسسات الرسمية. "الفحص والمتطلبات الأخرى المنتجات المعادة الممارسات التجارية الجيدة لذبح الدواجن	04C04 فحص منتجات الدواجن

مسؤوليات موظفي برنامج التفتيش	مراجع إصدارات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية	مراجع 9 CFR	أمثلة عن المنتجات	رمز الإجراء
بيغي لي موظفي برنام التفق أن يختار اعشوائد منتجا منابداً المتشال. المقتاء ومعالقة العيتا المحتبر وارسالهلي المختبر وعند بروز مبه المنتج لا يلتز بالمتطلبة التنظيقي بالمتطلبة التنظيقي	التوجيهات 10,210.1،	الأجزاء 301.2 381.1 318.22 319 381 318.9 381.146 318.24 319.5 381.173 500.3	نقل مطهو (طلا الأقصي 30% من الدهون و 40% في الدهون و 40% في الدهون المضافة) نقل مطهو (10% في الله المضافة) نقل إيطالية (لدهون) حم بيقي مفوه /همبرغولهم خينز مفوه ا (لدهون والرطوبة) مفوه ا (لدهون والرطوبة) منتجة شا قو هيدرييني تحكم منتجة شا قو هيدرييني تحكم منتجة لحم مفطو آليان عظام منتجة لحم مفطو آليان عظام منتجة لحم مفطو آليان عظام المطهو حديد كقي الله المضافة في النقان المطهو عينا ن المنتجة التي يتغي أنها فالحص عينا ن المنتثال المهو المستخلف خذ عينا في مؤسستا رسقي المطام وأنظمة لتعادة اللحوم ن آلي مفصولة ميكانيكيًا العظام وأنظمة لتعادة اللحوم في مؤسستا رسقي المعورة ميكانيكيًا النوع) مفصولة ميكانيكيًا النوع)	05B01 التيون الخاطئ الش الاقتصولي خواذ العينات الموجهة ورف

مسؤوليات موظفي برنامج التفتيش	مراجع إصدارات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية	مراجع CFR 9	أمثلة عن المنتجات	رمز الإجراء
ينبغيعلى موظف برونج التقتيش التققمن الاملثا ومعالقج وارسال لخنزير المعط المقتد، أو البايكون، والإشريقي القولونية والإشريقي القولونية واللمونيلا، وقجات واللمونيلا، وقجات والأجفل المفصولة ميكانيكي وغير ميكانيكي وغير لك)، للى لمختبر ميكانيكي وغير لله من التعليمات لمحدد عن ورو الكمبيوترأو عن لكمبيوترأو عن لكمبيوترأو عن ورو عتمليت من لكمبيوترأو عن المنقو الأوأو وورة عنمليت من لكمبيوترأو عن المنطقة والأوأو وورة الرئيسي في المنطقات الكريسي في واشنطن.	لأخا لعينات" لتوجيهات	لأجز اء 301.2 318.9 381.1	نقج الحدم التمك الهية الرقم الهيدروجيني المطقد البرطقد البروتين خنازير الحون مفصولة منتجا المح منزوة آليًا عن المنتجات جاهز للأكل حم بقي مفهو المنتروسامين في لحم طيت من المنتجات الواجب المختا له فحص المختا في مؤسسة رسقي لخد عليت في مؤسسة رسقي المؤسسة الم	05B02 لغذاء/ أنذ بظت موجة لصحة لعامة

المرفق 2

تعليمات لتقديم عينات لتعريف الأنوا

عندما يجمع موظفو برنامج التفتيش عينات لاختبار الأنواع عليهم ان يجمعوا رطلاً واحدًا على الأقل من المنتج ووضعه في كيس بلاستيكي مزود من قبل المختبر، إذا كان المنتج محتوى في غلاف طبيعي يجب على موظفي برنامج التفتيش جمع عينة لاستحلابها.

- 1. يجب أن يكمل موظفو برنامج التفتيش الاستمارة 2-10,000 لإدارة سلامة وتفتيش الاغذية (يمكن طلب الاستمارة من مركز التزويد الميداني في بيتسفيل، مريلاند، وفق الترتيب التالي:
 - الكتلة 7- رقم المؤسسة
 - الكتلة 13- تاريخ اخذ العينة
 - الكتلة 14- تاريخ إرسالها بالبريد
 - الكتلة 21 مربع التحقق (تعريفات الأنواع)
 - الكتلة 24- تزويد دفعة الإنتاج التي جرى اخذ عينات منها
 - الكتلة 24 تزويد الأنواع المعلنة
 - الكتلة 25- اسم المفتش (مكتوب يدويًا أو مطبوع)
 - الكتلة 26− رقم الشارة
 - 2. يجب عليهم أن يربطوا ملصق منتج يظهر بيان مكونات على الاستمارة 2-10,000.
 - 3. ينبغي عليهم أن:
 - أ. اتباع التعليمات الواردة في التوجيهات 7355.1، المراجعة 2، استعمال أختام العينة لعينات المختبر وتطبيقات أخرى.
 - ب. شحن العينة من المختبر الشرقي في حاوية شحن محكمة السد.
 - ج. استعمال ما يكفي من رزم هلام التجميد للمحافظة على العينة باردة. و
 - د. الشحن خلال الليل بواسطة الشاحن المتعاقد معه من يوم الاثنين حتى يوم الجمعة. بالنسبة للعينات التي تشحن أيام الجمعة تأكد من تعليم يوم السبت كيوم تسليم الرزم وشمول ملصق تسليم يوم السبت على الصندوق.

سوف تفرض النتائج على موقع الانترنت (أنظر توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 10,200.1) بالنسبة لتأكيد الاستلام ونتائج العينات.

سوف يفحص المختبر المنتج مقابل مجموعة من نتائج الأنواع المضادة للأمصال وتبلغ عن نتائج الأنواع التي تشير الى نوع لم يعلن على الأنواع التي تشير الى نوع لم يعلن على بيان المكون على انه موجود او انه أحد الأنواع على بيان المكونات على انه غير موجود بأنه "غير مقبول".