وزارة الزراعة الأميركية

إدارة سلامة وتفتيش الأغذية

واشنطن، العاصمة

توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية(FSIS)	**10.010.3**	**2015/1/21**

طريقة التحقق من وجود الاشريكية القولونية O157:H7 (*E. COLI*) في منتجات لحم البقر المفروم وبقايا اللحم المقطع النيء

1. الغرض

ازود هذه التوجيهات تعليمات الى المسؤولين عن فرض التطبيق واجراء التحقيقات والتحاليل (EIAOs) وغيرهم من موظفي برنامج التحقق (IPP) حول الخطوات التالي يتوجب عليهم اتخاذها لإجراء تحقيقات تتعلق عندما تجد إدارة سلامة وتفتيش الأغذية (FSIS) أو غيرها من الوكالات الفدرالية أو وكالات الولايات أن نتيجة اختبارات اللحم البقري المفروم أو بقايا اللحم المقطّع كانت ايجابية افتراضًية بالنسبة لاحتوائها على جرثومة الاشريكية القولونية O157:H7. بالإضافة إلى ذلك، تزود هذه التوجيهات معلومات حول كيف يستطيع موظفو برنامج التحقق تحديد ما إذا كانت المؤسسة قد شهدت مؤخرا حدثا عاليا (HEP) ومعلومات حول متى يتوجب على المسؤولين عن فرض التطبيق واجراء التحقيقات والتحاليل (EIAOs) وغيرهم من موظفي برنامج التحقق الاتصال بموظفي إدارة الاستراجع والتحاليل التقنية (RMTAS) في مكتب العمليات الميدانية (OFO) لطلب استراجع اللحوم من الموردين.

النقاط الرئيسية:

- تزود تعليمات الى المسؤولين عن فرض التطبيق واجراء التحقيقات والتحاليل وغيرهم من موظفي برنامج التحقق حول كيفية تقفي أثر المنتج من مؤسسة اللحم المفروم أو بقايا اللحم المقطع.
- تزود تعليماتها الى المسؤولين عن فرض التطبيق واجراء التحقيقات والتحاليل وغيرهم من

موظفي برنامج التفتيش لحوم ما هي فترة الحدث العالي (HEP) وهو الخطوة التالي يتوجب عليهم اتخاذها للتحقق من أن إجراءات المؤسسة استجابة لفترة الحدث العالي ملائمة.

- تزود تعليمات الى موظفي مكتب المنطقة وموظفي إدارة الاستراتيجيات والتحليل التقني في مكتب العمليات الميدانية (OFO RMTAS) لهو الأعلى التالي يتوجب عليهم القيام بها لاحل تقفي أثر ال منتج.
- تزود المعلومات حول الطلب من مؤسسة موقوفة تتزود من مصدر وحيد استراتيجيات المنتج عندما تحدد مختبرات إنفاذ لامة وتفتيش الأغذية وغيرها من الوكالات الفدرالية أو وكالات الولايات دقة أدخلت منتجات اللحوم التجارية في فعة جرى اختبارها وتبين أنها إيجابية بعد أخذ عينة منها جمعت في المؤسسة التي استلمت اللحوم المفرومة أو بقايا اللحم المقطع.

ملاحظة: لأغراض هذا التوجيه سوف يشمل مصطلح المسؤولين عن التطبيق واجراءات التحقيق والتحليل (EIAO) بيطريي الصحة العامة المدربين على المنهجية التالي يعتمدها هؤلاء المسؤولون.

2. الخلفية

أعلنت الوكالة في إشعار سللجل الفدرالي (79 FR 47417)، صدر في 13 آب/أغسطس 2014 أنها تقوم بتنفيذ إجراءات جديدة للحالات التالي تجد فيها إدارة لامة وتفتيش الأغذية أو غيرها من الوكالات الفدرالية أو وكالات الولايات أن اختبارات اللحم البقري المفروم النيء كانت إيجابية افتراضياً بالنسبة لوجود الاشريكية القولونية O157:H7. سوف تساهم هذه المنهجية في تحسين قدرة إدارة لامة وتفتيش الأغذية على تحديد ما إذا كانت المؤسسات التالي أنتجت هذا المصدر للمنتج الملوث قد أنتجت منتجاً آخر قد لا يكون مستقلاً من الناحية الميكروبيولوجية عن المنتج الملوث.

كما أعلنت الوكالة أيضاً أنها ستطلب استراجع المنتجات في حال كانت المؤسسة في الموردة

الوحيد للمنتجات التالية هي تكلفة مصدر بقايا اللحم المقطع المستخدم في اللحم المفروم والذي وجدت إدارة السلامة وتفتيش الأغذية أو أي وكالة فيدرالية أو ولائية أخرى أنه إيجابي بالنسبة لوجود الاشريكية القولونية O157:H7 رغم أن الأدلة تشير إلى أن التلوث قد حدث على الأرجح في مؤسسة المورد، رغم أن قسمًا من المنتج المزود من هذه المصدر الذي أدى قد أرسلت إلى مؤسسات أخرى. وأخيرا أعلنت عن توفر دليل للاشتباه يتعلق بأخذ العينات من المؤسسة واختبارها للتحقق من وجود الأشريكية القولونية تنتج سموم شيغا (STEC) أو علامات الفوعة، دليل للاشتباه هو المعلومات المكتوبة على الملصقات التي تدعي أنه قد جرى أخذ عينة من المنتج واختبارها نهائيا خالية من الأشريكية القولونية O157:H7 في دليل الأول للاشتباه، تزود إدارة السلامة ويتفق لأي غذاء توجيهات هو فترة الحدث العالية.

3. مسؤوليات مكتب المنطقة (DO)

أ. يكلّف مكتب المنطقة مسؤولو من التطبيق واجراء التحقيقات والتحاليل (EIAOs) أو موظفًا آخر من برنامج التفتيش بإجراء تحقيق لتتبع أثر منتج لدى المؤسسة المزودة للحم البقري المفروم أو أيا اللحم المقطّع أي مورد قد زودوا هذا المصدر الذي المنتج حيثما يكون ذلك ضروريًا بعد استلام إشعار من نظام نقل المعلومات البيولوجية والبريد الإلكتروني (BITES) هو نتيجة الاختبار الايجابي افتراضي أو إشعار من وكالة أخرى فدرالية أو في إحدى الولايات هو ذات النتيجة.

ب. يتوجب أيضًا على موظفي برنامج التتبع إتباع الإجراءات المطبق بما يتفق بنظام الإبلاغ عن فرص التطبيق الإداري (AER) كما ورد في التوجيهات 5100.3 (FSIS Directive 5100.3)، حول نظام الإبلاغ عن فرص التطبيق الإداري التابع لإدارة السلامة وتفتيش الأغذية، والتوجيهات 8010.3 (FSIS Directive 8010.3) حول "الإجراءات إثناء السلامة وتفتيش الأغذية لجمع الأدلة للمحافظة عليها والتخلص منها.

ج. يجب على مدير المنطقة أو من يعينه تكليف المسؤول عن فرص التطبيق واجراء التحقيقات والتحاليل أو موظف آخر من برنامج التتبع لتتبع أثر المنتج وصولاً إلى مؤسسة الخبز حسب ما يتطلبه التحقيق في تتبع الأثر. في حال استلام المكتب في المنطقة لمساعد إشعار عبر نظام تتبع موقع المنتج الايجابي للإشريكية القولونية O157:H7 –

(STEPS) يفيد بأن مؤسسة في منطقة قد أنتجت منتجات إيجابية أو أن مؤسسات الذبح في منطقة قد زودت منتجاً تبيّن أنه إيجابي في مؤسسة فرم اللحم، ينبغي عليه إرسال مسؤول عن فرض التطبيق الإداري أو موظف آخر في برنامج التفتيش لإجراء تحقيق لتقفي الأثر خلال يوم عمل واحد بعد استلام هذا الإشعار إذا لزم الأمر.

د. ينبغي على مدير المنطقة أو من يعينه في المنطقة التي نشأ منها المنتج الذي كانت نتيجة اختباره إيجابية في مؤسسة اللحم المفروم أو مؤسسة بقايا اللحم المقطع إجراء مراجعة وتقييم المعلومات تقفي المنتج من أجل تحديد ما إذا كان المنتج المغشوش قد دخل إلى السوق التجارية او إذا كان هناك مبرر لفرض تطبيق إجراء إضافي.

هـ. عندما تكون المؤسسة الموردة موجودة في بلد أجنبي، يجب على مكتب المنطقة إبلاغ إدارة الاسترجاع وموظفي التحليل التقني (RMTAS) إن كانت المؤسسة الأجنبية هي موردة تتزود من مصدر وحيد أو موردة تتزود من عدة مصادر، ويجب أن يزود المعلومات التي جمعت حول المورد الأجنبي خلال عملية تقفي المنتج.

4. مسؤوليات المركز الرئيسي لمكتب العمليات الميدانية– إدارة الاسترجاع والتحليل التقني (OFO RMTAS) – قسم الواردات

أ. ينبغي على موظفي المركز الرئيسي لمكتب العمليات الميدانية – إدارة الاسترجاع والتحليل التقني– قسم الواردات إبلاغ السلطة المركزية المعنية (CCA) في الدولة المصدرة المعنية حالما يتصل مكتب المنطقة بمكتب العمليات الميدانية – إدارة الاسترجاع والتحليل التقني– بغية تحديد ما إذا كانت المؤسسة الأجنبية لديها أية دفعات أخرى من المنتج مرتبطة بالمنتجات الايجابية افتراضيًا وهي في طريقها إلى الولايات المتحدة أو قد وصلت إليها.
يجب أن يطلب المركز الرئيسي لمكتب العمليات الميدانية إدارة الاسترجاع والتحليل التقني– قسم الواردات أن تجري المؤسسة الأجنبية تحقيق تقفي أثر في المؤسسات الأجنبية المنتجة وتحديد جميع مواد المصدر والموردين المحتملين لمكونات اللحم البقري المستعملة كمواد المصدر في إنتاج الكمية التي أخذت منها عينات اللحم البقري المفروم أو بقايا اللحم المقطع.

ب. يجب أن يراجع المركز الرئيسي لمكتب العمليات الميدانية – إدارة الاسترجاع والتحليل التقني– قسم الواردات الوثائق المستلمة من اللقاح الأجنبية.

ج. يجب أن يصدر المركز الرئيسي لمكتب العمليات الميدانية – إدارة الاسترجاع والتحليل التقني– قسم الواردات تنبيهًا إلى موظفي تفتيش الواردات لوقف دخول دفعة المخزون التي تحمل نفس رموز الإنتاج التي قدمتها الدولة الأجنبية لإعادة تفتيش مرفأ الدخول قسم الواردات في إدارة السلامة وتفتيش الأغذية بعد تأكيد النتيجة الإيجابية.

5. مسؤوليات المسؤولين عن فحص التطعيم واجراء التحقيقات والتحاليل أو غيرهم من موظفي برنامج التفتيش لتتفقي المخزون

أ. يجب أن تحدد تحقيقات فتق المخزون التالي يجريها المسؤولون عن فحص التطبيق واجراء التحقيقات (EIAO) أو غيرهم من موظفي برنامج التفتيش (IPP) جميع مواد المصدر والمورد المحتملين لمكونات اللحم البقري المستعملة في إنتاج دفعة اللحم البقري المفروم أو بقايا اللحم المطعم التالي جرى أخذ عينات منها. يقتفي لاحقًا هؤلاء المسؤولين أصل عينة الذبح والتقطيع الذي يوفي شروط النظافة الصحية وعملية تقطيع اللحوم المستخدمة في مؤسسة اللحوم التي كانت المصدر الأصلي.

ب. يجب على المسؤولين عن التطعيم واجراء التحقيقات والتحاليل (EIAOs) أو غيرهم من موظفي برنامج التفتيش فحص نتائج اختبار العينات التي أجرته مؤسسة فرم اللحم أو بقايا اللحم المطعم التالي كانت نتيجتها ايجابية أو الذي أجرته مؤسسة اللحوم المنتجة لمواد المصدر.

ج. يقتفي اختبار لاحقًا المسؤولين عن فحص التطعيم واجراء التحقيقات والتحاليل وا غيرهم من موظفي برنامج التفتيش:

1. لمراجعة معلومات المورد ومواد المصدر التي جمعها موظف برنامج التفتيش وقت جمع العينات (أنظر الفقرة 4) بما في ذلك المعلومات التالي توثق إن كانت مواد المصدر

تالي مزيج مع منتج آخر وأ مخ محتمل أ يكو ملوثً متوفر لأخ عينات منها وكذل حجم (وزن) المنتج.

2. توثيق لالأة فق التوجيه 5100.3 لإدارة لامة وتفتيش الأغذية– FSIS Directive 5100.3 والتوجيه 8010.3 لإدارة لامة وتفتيش الأغذية– FSIS Directive 8010.3 – واعداتحليل كتابي يتو ملخصً للنتائ ويصو توصيات للملف الالحق صنا:

أ) يكو المنتج قدخل السو التجارة وقيحتاج مدير المنطقالى الاتصال بإدارة الاسترجاع والتحليل التقني (RMTAS).

ب) يكون هنا مبرر لفرض التعليق

ج) يلز إجرا تقييم للامة الغذا (FSA)

3. تزوي أخصائيالحالة بـ التحليالنهائي مع ملخص النتائكي يقو بإعدا فل للحالة في نظام الإبلاغ عن فرض التعليق الإلكتر (AER) يصنّ ضم فئ "الغير".

4. يقاف التحقيق في حال تأكد لل مخو القيق نأ نتائ الاختبار الايجابي افتراضيًا هي "سلبية".

5. الاتصال بمكتب المنطقعلى الفو صنا شتير نتائ التحقيقات إلى أ منتجً مغشوشا دق دخل إلى السو التجارية او أن لك ما يبرر اتخا عمل إداري إضافي.

6. استعمال الأدلة الوارد في الفق 2 دلي صنا إجرا قيق فتي المنتج.

د. كجزء من تحقيقهم فتي رأث القمح، ينبغي على المسؤول رع فرض التعليق واجرا التحقيقات والتحاليل وأ غيرهم من موظفي برنامج التفتيش امعة نتائج اختبارات مؤسسة الذبح لتحديد ما إذا كان المؤسسة قد واجه فترة حدو عالية في حال كان المؤسستا دق أعت تعريفً خاصًا به لفتر الحدو العالية يستند إلى عمليتها الخاصة يقي على

موظفي برنامج التيقن التحقق من أن المؤسسة تلتزم ما يدعم تعريفها لفترة الحدث العالية. ولأغراض تنفيذ نشاطات التعقب التي تقوم بها إدارة سلامة وتفتيش الأغذية، سوف تعتبر ذه الإشارة وقوع فترة الحدث العالية استنادًا إلى معيار فترة الحدث العالية للمؤسسة شرط أن تكون معيار المؤسسة مدعومة بصورة مناسبة. في حال لم تكن المؤسسة قد أعدت معايير خاصة بها لفترة الحدث العالية أو أن معاييرها غير مدعومة، ينبغي عندئذٍ على موظفي برنامج التيقن تحديد ما إذا كانت المؤسسة قد واجهت فترة حدث عالية استنادًا إلى المعايير التالية:

1. بالنسبة لفترة الحدث العالية على المستوى المحلي: 3 نتائج إيجابية لوجود الأشريكية القولونية تالية تفرز سموسيغا (STEC) و(أ علامات الفوعة) من نفس المصدر أي أن بقايا اللحم المطحون جاءت من حيوان واحد أو أكثر مّت ذبحه وتقطيعه في الوقت نفسه وأ بصورة متقطعة خلال فترة زمنية محددة (أي نوبة عمل).

2. بالنسبة لفترة الحدث العالية النظامية: 7 نتائج إيجابية أو أكثر لوجود الأشريكية القولونية تالية تفرز سموم يغا (STEC) و(أ علامات الفوعة) من نفس 30 نوعًا متتاليًا من دفعات الإنتاج التالية تحتوي على مواد من نفس المصدر.

3. الجدول 1 في المرفق رقم 3 لمعايير فترة الحدث العالية في حال أجرت المؤسسة اختبارات لأكثر من 60 عينة في اليوم أو فترة حدث عالية محلية تشمل عينات متتالية.

استنادًا إلى نتائج نشاطاتها التعقبية يقع على موظفي برنامج التيقن تقديم توصيات حول ما إذا كانت الأعمال التنظيمية او أعمال فرض التطبيق مبررة. يتوجب عندئذ على مدير المنطقة أن يحدد إن كان المنتج المغشوش قد دخل إلى السوق التجارية. واذا كان قد دخل فعلاً، عليه أن يقرر إن كان من الضروري الاتصال بإدارة الاستراتيجيات والتحليل التقني (RMTAS) التابعة لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية وما إذا كان إجراء فرض التطبيق مناسبًا.

6. استرجاعات من موردي مصدر وحيد

في حال تبين لموظف برنامج التفتيش أن المنتج الملوث قد دخل إلى السوق التجارية ويلبي المعايير التالية، عليه ان يتصل بمكتب المنطقة. وعلى مكتب المنطقة ان يتصل بإدارة الاسترجاع والتحليل التقني (RMTAS) لعقد اجتماع للجنة الاسترجاع من أجل تحديد ما إذا كان هناك مبرر لطلب الاسترجاع.

1. تجد إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أو وكالة أخرى فدرالية أو في الولاية أن اللحم البقري المفروم كان اختباره إيجابيًا لوجود الإشريكية القولونية O157:H7 في مؤسسة فرم اللحم.
2. تقرر إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أن انتقال التلوث بالإشريكية القولونية O157:H7 غير محتمل حصوله في مؤسسة فرم اللحم التي أخذت منها العينة (استنادًا الى تقييم إدارة سلامة وتفتيش الأغذية لممارسات مؤسسة فرم اللحم).
3. تقرر إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أن مؤسسة فرم اللحم لم تمزج مواد من دفعات متعددة المصادر لاعداد دفعة المنتج الذي كان ايجابيًا.
4. بعد إجراء التعقب لتحديد مؤسسة الذبح ومورد اللحم المقطع الذي زود مادة التي أتت من مصدر وحيد، تقرر إدارة سلامة وتفتيش الأغذية ان المورد أو المستخدمين الذين اشتروا المنتج قد قاموا بتجزئة الدفعة المعنية قبل إرسالها إلى المؤسسة حيث أخذت العينة الايجابية.
5. ومن ثم أرسل قسم من الدفعة المجزأة المرسلة الى مؤسسة الفرم إلى السوق التجارية لتصنيعه الى منتج لا يحصل على معالجة كاملة للمواد الفتاكة للقضاء على الإشريكية القولونية O157:H7 في مؤسسة تخضع للتفتيش الفدرالي.

7. الأسئلة

ارسل الأسئلة المتعلقة بهذه التوجيهات إلى موظفي إدارة المخاطر والابتكارات عبر موقع askFSIS أو عبر الهاتف رقم 1-800-233-3935 (اكبس على الرقم 5). عند تقديم سؤال استعمل زر submitting a question وادخل المعلومات التالية في الحقول المزودة:

حقل الموضوع: ادخل "التوجيهات **Directive 10,010.3**

حقل السؤال: أدخل السؤال مع اكبر قدر ممكن من التفصيل.

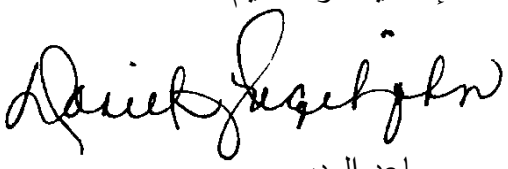
حقل المنتج: انتقِ General Inspection من القائمة المنسدلة.

حقل الفئة: انتقِ Sampling *E. coli* O157:H7 من القائمة المنسدلة

حقل السياسة: انتقِ **Domestic (U.S.) Only** من القائمة المنسدلة.

عند إكمال جميع الحقول، اكبس على زر Continue. وعند ظهور الشاشة التالية، اكبس على زر Finish Submitting Question.

ملاحظة: راجع التوجيهات FSIS Directive 5620.1 باستعمال *askFSIS*، للحصول على معلومات إضافية حول تقديم الأسئلة.



مساعد المدير

مكتب السياسة وتطوير البرامج

المرفق 1

معلومات حول المورد ومادة المصدر للدفعة التي أخذت منها العينات التي جمعها موظف برنامج التفتيش وقت جمع عينات لحم البقر المفروم أو بقايا اللحم المقطع

أ. معلومات حول المورد المستعملة في إنتاج الدفعة التي أُخذت منها العينات إذا كانت المؤسسة تنتج مواد المصدر ضمن مرافقها:

1. يوجد إثبات بأنه تم إنتاجها داخل المؤسسة (اسم المؤسسة ورقمها)
2. أرقام الدفعات أو تواريخ الذبح.
3. تواريخ الإنتاج، بما في ذلك أيام الذبح في حال توفرها.
4. اسم أجزاء اللحم البقري المستعملة في إنتاج المنتج الذي أخذت منه العينات (بقايا لحم البقر المقطع) قطع من ثاني عملية تقطيع، قلوب البقر، بقايا تقطيع لحم العجل، لحم الرقبة، الرأس أو الوجنة) أو أية معلومات تعرف بوضوح مادة المصدر المستعملة.
5. المعلومات على ملصق المنتج المصدر.

ملاحظة: يستطيع موظف برنامج التفتيش الاحتفاظ بالملصق الفعلي من الرزم الفارغة.

6. الكمية التقريبية لجزء اللحم البقر المنتج في كل دفعة (ليبرة).

ب. المعلومات حول كل مورد استعمل في إنتاج الدفعة التي أخذت منها العينات إذا استعملت المؤسسة موادًا من مصدر خارجي محلي.

1. اسم ورقم المؤسسة
2. رقم هاتف المؤسسة
3. نقطة الاتصال مع المؤسسة:
   أ) الاسم
   ب) المنصب
   ج) عنوان البريد الإلكتروني
   د) رقم الفاكس
4. أرقام دفعات المورد أو تواريخ الإنتاج
5. تواريخ الإنتاج

6. اسم أجزاء لحم البقر المستعملة في إنتاج المنتج الذي أخذت منه العينات (أي بقايا تقطيع لحم البقر ، قطع من ثاني عملية تقطيع، قلوب البقر ، بقايا تقطيع لحم العجل، لحم الرقبة، الرأس او الوجنة أو أية معلومات تعرف بصورة واضحة مصدر المادة المستعملة). اجمع المعلومات من الملصق المثبت على المنتج.

ملاحظة: يستطيع موظف برنامج التفتيش الاحتفاظ بالملصق الفعلي من الرزم الفارغة.

7. الكمية التقريبية لأجزاء لحم البقر المنتجة في كل دفعة (ليبرة)

ج. معلومات حول كل مورد استعمل في إنتاج الدفعة التي أخذت منها العينات في حال استعملت المؤسسة مواد من مصدر خارجي أجنبي

1. اسم المؤسسة الأجنبية
2. بلد المنشأ
3. رقم المؤسسة الأجنبية
4. رقم مؤسسة الاسيتراد الأميركية (مختوم على كرتونات الشحن او على الاستمارة 9540.1 لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية).
5. نقطة الاتصال بمؤسسة الاستيراد والمستورد إن وجد:
   أ) الاسم
   ب) المنصب
   ج) عنوان البريد الإلكتروني
   د) رقم الفاكس

6. رقم شهادة التفتيش (موجود على شهادة التفتيش وعلى الاستمارة 9540.1 لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية. بالنسبة لكندا، هذا الرقم موجود على الكرتونات وهو نفسه مثل "علامة الشحن").
7. تاريخ الإنتاج أو أية معلومات أخرى، مثل خطوط الترميز أو رموز الإنتاج التي تحدد تاريخ إنتاج المنتج.

8. علامات الشحن (انظر الملاحظة)
9. تاريخ دخول المنتج المستورد إلى البلاد (يتم الحصول على ذلك من وثائق الشحن، في حال توفرها).
10. اسم أو وصف مادة المصدر المزودة المستعملة في إنتاج المنتج الذي أخذت منه العينة (أي بقايا لحم البقر المقطع، قطع من ثاني عملية تقطيع، قلب البقر، بقايا لحم العجل المقطع، لحم الرقبة أو الرأس أو الوجنة أو أية معلومات تعرف بوضوح مادة المصدر المستعملة).

ملاحظة: علامات الشحن هي رموز خاصة مؤلفة من أحرف وأرقام توضع على كرتونات الشحن في الدولة الأجنبية. إنها مهمة لتتبع لتعقب المنتج. هذه العلامة تربط المنتج مع شهادة التفتيش الأجنبية.

المرفق 2

أسئلة حول تقفي أثر المنتج

I- تقفي اثر المنتج أثر في مؤسسات اللحم البقري المفروم (MT43) وبقايا اللحم المقطع (MT55) حيث وجدت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أو غيرها من الوكالات الفدرالية أو وكالات الولايات نتيجة العينة الايجابية.

الأسئلة العامة

1. زود رقم استمارة العينة لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية أو أية معلومات تعريف للعينة الايجابية.

2. ما هو تاريخ الإنتاج للعينة الايجابية؟

3. حدد ما إذا كانت جميع منتجات اللحم البقري النيء التي لها علاقة بنتيجة الاختبار الايجابية (يشمل ذلك منتج اللحم المفروم ومواد المصدر) هي تحت مراقبة المؤسسة او إذا كانت قد شحنت.

ملاحظة: تقفي أثر المنتج في مؤسسات بقايا اللحم المقطع (MT55) يصل إلى قسم "مواد المصدر المشتراة" (معلومات المورد).

مواد المصدر التي تذبح في الموقع

1. هل أتت أي من مواد المصدر المستعملة لإنتاج المنتج الايجابي من عملية ذبح قامت بها المؤسسة بذاتها (أي مواد مصدرها المؤسسة)؟

نعم، بعض مواد المصدر أنتجت داخل المؤسسة .
نعم، جميع مواد المصدر أنتجت داخل المؤسسة (أي أن المؤسسة هي المورد الوحيد للمادة المصدر).

كلا لم تنتج أي من مواد المصدر داخل المؤسسة (أي أن مواد المصدر كانت من منتج مشترى فقط) (تخطى المواد التي كان مصدرها، التقطيع وفق شروط النظافة الصحية، وفترة الحدوث العالية).

هل كانت مؤسسة الذبح المورد الوحيد لبقايا اللحم المقطع أو لحم البقر المفروم الذي وجد أنه إيجابي بصورة افتراضية؟

2. هل قام المورد بمزج قطع من أول تقطيع أو ثاني تقطيع للذبيحة ومن ثم ارسل قسمًا من نفس الدفعة المستعملة لإنتاج بقايا اللحم المقطع التي وجدت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أنها إيجابية الى مؤسسات أخرى.

3. هل قامت المؤسسة بشحن دفعة/دفعات من المواد التي كان مصدرها المؤسسة والمستعملة لإنتاج المنتجات الايجابية إلى مؤسسة أخرى أو إلى السوق التجارية؟

3أ. اشرح أين شحن المنتج وما إذا كان سبب النتيجة الايجابية.

II- التقطيع وفق شروط النظافة الصحية (لمؤسسات الذبح فقط)

تطرح الأسئلة التالية حول إجراءات تقطيع الذبيحة وفق شروط النظافة الصحية لمؤسسة الذبح الموردة للمنتجات خلال الفترة التي نحن في صددها.

1. هل نفذت المؤسسة إجراءات التقطيع وفق شروط النظافة الصحية كما هي مكتوبة خلال فترة الإنتاج التي نحن في صددها.

نعم،
كلا.
لا تملك المؤسسة برنامج مكتوب للتقطيع وفق شروط النظافة الصحية.

2. استنادًا إلى ملاحظاتك لإجراءات التقطيع وفق شروط نظافة الصيد للمؤسسة هل وجدت أي شيء يثير المخاوف؟

نعم.

كلا.

كلام لـ أراقب عملية الذبح.

3. اشرح مخاوفك

4. خلال فترة الإنتاج التالي نحن في صددها هل توجد أدلة (سجلات المؤسسة، التقطيع وفق شروط النظافة الصحية، ميزان الأداء وفق شروط النظافة الصحية (التلوث الخارجي) إجراءات التشغيل القياسية وفق شروط النظافة الصحية، مهمات تحليل المخاطر نقطة التحكم الحرجة،غير ذلك) عن تلوث خلال فترة الإنتاج التالي نحن بصددها

نعم (حدّد).

كلا.

5. هل توجد أدلة محددة عن إخفاقات نظامية أخرى في عملية التقطيع وفق شروط النظافة الصحية وآليات التحكم بالعملية في المؤسسة خلال الفترة الزمنية التي نحن في صددها؟.

6. في حال واجهت المؤسسة إخفاقات نظامية في عمليات تقطيع وفق شروط نظافة الصيد وآليات التحكم بالعملية، أوصف الظروف. كذلك الدليل الذي يدعم ذلك الاستنتاج. اشرح في وصفك نتائج إجراءات المؤسسة للتقطيع وفق شروط النظافة الصحية وآليات التحكم بالعملية (أنظر التوصية رقم 6410.1 لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية) المشمولة في خطتها لتحليل المخاطر نقطة التحكم الحرجة، واجراءات التشغيل القياسية وفق شروط النظافة الصحية، وممارسات تصنيع الجيدة أو برامج أخرى مطلوب مسبقًا لهو لإنتاج الذي نحن بصدده.

7. أوجز نتائجك حول تنفيذ المؤسسة لإجراءات التقطيع وفق شروط النظافة الصحية استنادًا إلى مراجعتك للسجلات وملاحظاتك. اشرح ما إذا كانت المؤسسة لم تحافظ على الفصل الكافي خلال عملية التقطيع.

الاستقلال الجرثومي

1. كيف تعرف المؤسسة دفعة من منتجات اللحم البقري المفروم التي أخذت منها العينات؟

1أ. هل تمّ استعمال نفس مواد المصدر في المنتج خلال عدة أيام من الإنتاج؟

1ب. هل تمّ استعمال نفس مواد المصدر في فترات إنتاج أو دفعات إنتاج أخرى في المؤسسة؟

1ج. هل تتلقى المؤسسة دعمًا كافيًا لتعريف الدفعة التي أخذت منها العينات؟

2. هل تطبق المؤسسة تدخلات على أي واحدة من مواد المصدر المستعملة في إنتاج اللحم البقري المفروم خلال فترة الإنتاج التي نحن في صددها؟

كلا. لا تطبق المؤسسة أي تدخلات.
نعم تطبق المؤسسة تدخلات على بعض مواد المصدر.
نعم تطبق المؤسسة تدخلات على جميع مواد المصدر.
غير ذلك.

2أ. أوضح التدخلات المطبقة خلال فترة الإنتاج التي نحن بصددها.

2ب. هل يوجد أي أساس للقلق حول ما إذا كان التدخل مصادقًا عليه أو ما إذا كان قد طبق بصورة صحيحة لفترة الإنتاج التي نحن بصددها؟

3 أوضح المعلومات الأخرى المتعلقة بأي إخفاق في تطبيق شروط النظافة الصحية التي وثقتها المؤسسة او إدارة سلامة وتفتيش الأغذية خلال فترة الذبح والإنتاج التي نحن بصددها والتي لم تذكر حتى الآن في أجوبتك السابقة.

4 هل تبلغ المؤسسة الذين يشترون منتجاتها عن الاستعمال المقصود لهذه المنتجات؟

IIII- المؤسسة تأخذ العينات من مواد هي مصدرها (مؤسسات الذبح فقط)

أسئلة عامة

1) زوّد المعلومات التالية حول برامج المؤسسة لاختبار الاشريكية القولونية العامة أو غير ذلك من برامج اختبار الكائنات الدقيقة؟.

أ. ما هي نتائج برنامج المؤسسة لاختبار وجود الاشريكية القولونية العامة أو غيرها من الكائنات الدقيقة المؤشرة لفترة الإنتاج التي نحن بصددها؟.

ب. هل تشير النتائج لفترة الإنتاج التي نحن بصدد إلى فقدان إمكانية التحكم بالعملية؟ اشرح ذلك وادعم جوابك؟.

2) هل تجري المؤسسة اختباراتها الذاتية للسلمونيلا؟ إذا كان الأمر كذلك، هل تشير نتائج اختباراتها لفترة الإنتاج التي نحن بصددها إلى فقدان إمكانية التحكم بالعملية؟ اشرح ذلك وادعم جوابك.

3) هل يوجد دليل يظهر أن المؤسسة تواجه حالة فقدان متواصل لإمكانية التحكم بالعملية استنادًا إلى نتائج الاختبار الذي أجرته المؤسسة أو إدارة سلامة وتفتيش الأغذية لفترة الإنتاج التي نحن بصددها؟

4) في حال كانت المؤسسة قد واجهت حالة فقدان مؤقتة أو متواصلة لإمكانية التحكم بالعملية، أشرح مدى فقدان إمكانية التحكم لفترة الإنتاج التي نحن بصددها واذكر الأدلة التي تدعم هذا

الاستنتاج.

5) إذا كانت المؤسسة تملك برنامج لأخذ العينات لاختبار وجود الأشريكية القولونية التي تفرز سموم سيغا ،(STEC)، زوّد المعلومات التالية:

أ. هل نفذت المؤسسة عملية أخذ العينات وفق الوصف الوارد في برنامج المؤسسة لأخذ العينات خلال فترة الإنتاج التي نحن بصددها.

ب. ما الذي تختبره المؤسسة كجزء من برنامج الأشريكية القولونية التي تفرز سموم شيغا (STEC)؟

تأخذ عينات من الذبيحة خلال الذبح

تأخذ عينات من الذبيحة خلال التقطيع

تأخذ عينات من بقايا تقطيع لحم البقر المستعمل للتصنيع

تأخذ عينات من أول وثاني عملية تقطيع خلال تقطيع الذبيحة

تأخذ عينات من المنتج النهائي للحم البقري المفروم (ينطبق ذلك على مؤسسات فرم اللحم فقط)

تأخذ عينات من أجزاء أخرى للحم البقري المفروم النيء (أي لحم الرأس، ولحم الوجنة، وغير ذلك)

ج. كيف تعرف المؤسسة أقسام الإنتاج لإتاحة تحديد مواد المصدر المتأثرة؟

د. هل تزود نتائج أخذ العينات للمؤسسة تعريفًا واضحًا بين أقسام الإنتاج لإتاحة تحديد مواد المصدر المتأثرة؟

6. زوّد المعلومات التالية حول نتائج اختبارات المؤسسة

أ) هل استلمت المؤسسة أية نتائج اختبار ايجابية لفترة الإنتاج التي نحن بصددها؟

ب) هل استلمت المؤسسة إشعار بعدم الامتثال لأنظمة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (HACCP) لفترة الإنتاج التي نحن بصددها، وما هو؟.

7. زوّد المعلومات التالية حول عينة اللحم البقري المفروم التي أخذتها إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أو لأي نتائج اختبار إيجابية للمؤسسة، إذا كان ذلك منطبقًا.

هل أنتجت المؤسسة منتجات أخرى من اللحم البقري النيء من مواد المصدر المنتجة على نفس خطوط الإنتاج أو أسطح تلامس الغذاء التي أنتجت عليها مواد المصدر خلال فترة الإنتاج التي نحن بصددها؟ اشرح ذلك وادعم إجابتك.

فترة حدوث عالية 1 بالنسبة لفترة الإنتاج التي نحن بصددها، هل هناك أية منتجات أو مواد مصدر أنتجت خلال موسم الانتشار العالي (أي من نيسان/ابريل حتى تشرين الأول/أكتوبر)؟

نعم

كلا

فترة حدوث عالية 2 هل عرفّت المؤسسة ما الذي يشكل فترة حدوث عالية (فترة من الوقت يتجاوز فيها عدد جراثيم الأشريكية القولونية التي تفرز سموم سيغا (أي وجود الإشريكية القولونية O157:H7) أو علامات الفوعة المترافقة معها المعايير المحددة مسبقًا لها التي تشير إلى فقدان التحكم بالعملية)؟

كلا، لا تملك المؤسسة برنامج لفترات الحدوث العالية

نعم، تملك المؤسسة برنامج مكتوب لفترات الحدوث العالية

فترة حدوث عالية 3 أوضح كيف تحدد المؤسسة فترة الحدوث العالية، والمعايير المستعملة وكيف تدعمها.

فترة حدوث عالية 4 هل تدعم المؤسسة المعايير التي وضعتها؟

نعم، المعايير متشددة أو أكثر تشددًا من معايير إدارة سلامة وتفتيش الاغذية

نعم، لكن المعايير اقل تشددًا
كلا، لا تدعم المعايير

فترة حدوث عالية 5 خلال الفترة التي نحن بصددها.
هل واجهت المؤسسة فترة حدوث عالية وفق تعريف إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أو المؤسسة؟

نعم فترة حدوث عالية محلية (3 او أكثر/10) وفق تعريف إدارة سلامة وتفتيش الأغذية.
نعم فترة حدوث عالية نظامية وفق تعريف إدارة سلامة وتفتيش الأغذية (7 أو أكثر/30)
نعم واجهت المؤسسة فترة حدوث عالية وفق تعريفها الخاص.
كلا.

فترة حدوث عالية 6. أي عمل من الأعمال التالية اتخذتها المؤسسة خلال فترة الحدوث العالية ؟
ضع إشارة مقابل كل ما ينطبق.

حولت جميع بقايا اللحم المقطع المنتجة خلال فترة الحدوث العالية إلى الطهي بغض النظر عن نتيجة الاختبار.

أجرت تدخلات معالجة على اللحم المنتج من أول وثاني عملية تقطيع خلال فترة الحدوث العالية.
أجرت اختبارًا للحم المنتج من أول وثاني عملية تقطيع خلال فترة الحدوث العالية للتحقق من وجود الإشريكية القولونية O157:H7 التي تعزز سموم سيغا أو غيرها من الأنواع.
حولت اللحم من أول/ثاني عملية تقطيع المنتج فترة حدوث العالية الى الطهي.

خفضت حجم دفعاتها (أي من 5 دفعات إلى دفعة واحدة) للتأكد بأنها لا تنتج منتجات مغشوشة.

أجرت اختبارًا لأسطح تلامس الغذاء للتأكد من وجود الإشريكية القولونية O157:H7 أو غيرها من الأنواع التي تفرز سموم شيغا (STEC).

غير ذلك (تحديد إلزامي)
لم تتخذ المؤسسة أي إجراء.

شراء مواد المصدر (معلومات المورد)

1. هل اشترت المؤسسة أي من مواد المصدر التي استعملتها في إنتاج منتج اللحم البقري المفروم أو من بقايا اللحم المقطع التي كان اختبارها إيجابيًا.
   - نعم
   - كلا

2. ما هو نوع المؤسسة التي اشترت منها المؤسسة مادة المصدر؟
   - مؤسسة ذبح شقيقة
   - مؤسسة ذبح
   - مؤسسة أجنبية
   - مؤسسة لا تذبح

ملاحظة: مؤسسة الذبح الشقيقة هي مؤسسة ذبح تشحن جميع الذبائح أو انصاف أو أرباع الذبائح إلى مؤسسة تصنيع واحدة ضمن هيكليتها المؤسساتية.

3. هل تمّ تحديد أحد الموردين خلال عملية تقفي الأثر بأنه مؤسسة الذبح التي كانت المصدر (ليست مؤسسة ذبح شقيقة)؟

نعم
كلا، الموردون ليسوا مؤسسات ذبح
لا يمكن التحديد

4 اذكر عدد المؤسسات من مؤسسات الذبح المعروفة.

5 هل أن المؤسسة استملت مواد المصدر من وسيط؟
نعم

كلا

6 اذكر معلومات الاتصال بكل وسيط

ملاحظة: لن يقوم الوسطاء بتقفي الأثر.

الاستقلالية الجرثومية

1. كيف تعرف المؤسسة دفعة منتجات اللحم البقري المفروم أو بقايا اللحم المقطع التي أخذت منها العينات؟

1أ. هل استعملت نفس مواد المصدر في الإنتاج خلال الأيام المتعددة للإنتاج؟

1ب. هل استعملت نفس مواد المصدر في فترات أو في دفعات الإنتاج الأخرى في المؤسسة.

1ج. هل تتلقى المؤسسة دعماً كافيًا لتعريف الدفعة التي أخذت منها العينات؟

2. هل تطبق المؤسسة التدخلات على أي من مواد المصدر المستعملة في إنتاج اللحم البقري المفروم أو بقايا اللحم المقطع خلال فترة الإنتاج التي نحن بصددها.

كلا، لا تطبق المؤسسة أية تدخلات
نعم، تطبق المؤسسة تدخلات على بعض مواد المصدر.
نعم، تطبق المؤسسة تدخلات على جميع مواد المصدر.
غير ذلك

3. صف التدخلات المطبقة خلال فترة الإنتاج التي نحن بصددها.

3أ. هل هناك دواعي للقلق حول ما إذا كانت التدخلات مصادق عليها أو ما تنفذ بصورة مناسبة

خلال الفترة التي نحن بصددها.

هل تأخذ المؤسسة عينات من مواد المصدر أو بقايا اللحم المقطع التي تشتريها؟

نعم

كلا

أ. هل أخذت المؤسسة عينات على النحو المفصل في برنامج اخذ العينات للمؤسسة خلال فترة الإنتاج التي نحن بصددها؟

ب. كيف تعرّف المؤسسة أقسام الإنتاج لإتاحة تعريف مواد المصدر المتأثرة؟

ج. هل توفر نتائج العينات التي تأخذها المؤسسة تعريفًا واضحًا بين أقسام الإنتاج لإتاحة بتحديد مواد المصدر المتأثرة؟

د. استنادًا إلى التجربة والخبرة والمعرفة والممارسات الصناعية، ما هي المعلومات الاضافية المتعلقة ببرنامج المؤسسة لأخذ العينات التي تعتبر أنها ذات صلة بذلك؟

2. قدّم المعلومات التالية المتعلقة بنتائج الاختبار الذي تجريه المؤسسة.

هـ. هل استلمت المؤسسة نتائج اختبار إيجابية لفترة الإنتاج التي نحن بصددها؟

و. كيف حددت المؤسسة كافة المنتجات المتأثرة وبضمنها معالجة مواد المصدر من دفعات إنتاج أخرى إذا كانت معنية؟

ز. إذا كانت المؤسسة قد استلمت نتائج اختبار ايجابية، هل اشارت نتائج الاختبار إلى سبب تعطل آليات التحكم بالعملية للفترة الزمنية التي نحن بصددها؟

4. ما هي دواعي القلق المتعلقة ببرنامج الاختبار الذي تجريه المؤسسة؟

5. هل تترافق مواد المصدر المستعملة في إنتاج اللحم البقري المفروم أو بقايا اللحم المقطع التي كانت نتيجة اختبارها إيجابية مع شهادة تحليل؟

6. كيف تصف اتفاقيات الشراء للمنتجات المشتراة خلال فترة الإنتاج التي نحن بصددها.

7. هل تعرض المؤسسة على أي من مورديها تلبية المواصفات التالية كجزء من مواصفاتها للشراء؟ مواصفات الشراء هي مجموعة من المتطلبات للمنتج الداخل يصفها المشتري ويوافق عليها المورد قبل شراء المنتج.

1) أساليب التدخل المصادق عليها خلال الذبح
2) أساليب التدخل المصادق عليها خلال تقطيع الذبيحة
3) اختبار الذبيحة للتأكد من وجود الأشريكية القولونية التي تفرز سموم شيغا
4) اختبار بقايا اللحم المقطع للتأكد من وجود الأشريكية القولونية التي تفرز سموم شيغا
5) اختبار اللحوم من عمليات التقطيع الأولى والثانية للتأكد من وجود الأشريكية القولونية التي تفرز سموم شيغا
6) اختبار مكونات لحم البقر المفروم النيء الأخرى
7) غير ذلك يرجى التحديد

8. هل تملك المؤسسة معلومات أو نتائج من مؤسسة الذبح الموردة حول مواد المصدر لفترة الإنتاج التي نحن بصددها؟

8أ. إذا كان الجواب بنعم، ما هي النتائج؟

9. هل يوجد دليل على أن إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أو المؤسسة وثقت أي حالات إخفاق في تنفيذ شروط النظافة الصحية خلال فترة الإنتاج التي نحن بصددها؟ اذا كان الحال كذلك، كيف تصف حالات الإخفاق هذه.

أ. إذا كانت المؤسسة أو إدارة سلامة تفتيش الأغذية قد وثقت حدثا يميز بين فترة الإنتاج التي نحن بصددها وفترات إنتاج أخرى، صف الحدث. أذكر الدليل الذي يدعم هذا الاستنتاج.

ب. إذا كانت المؤسسة قد استلمت أي سجلات لعدم الامتثال لإجراء التشغيل القياسي

وفق شروط النظافة الصحية (SSOP) لفترة الإنتاج التي نحن بصددها، كيف تصف أي من الظروف التالية اذا كانت قابلة للتطبيق:

1. عدم النظافة الصحية على سطح تلامس المنتج
2. تلوث مباشر للمنتج
3. غير ذلك، يرجى التحديد.

ج. إذا كانت المؤسسة قد استلمت أي سجلات بعدم الامتثال لإجراء التشغيل القياسي في فترة الإنتاج التي نحن بصددها، صف أي واحد مما يلي إذا كان قابلاً للتطبيق.

1) النظافة غير الملائمة لموظف
2) التلوث العرضي
3) معدات، أدوات، غرف أو حجرات غير نظيفة
4) سطح تلامس الاغذية
5) تقصير في مكافحة الحشرات
6) غير ذلك، يرجى التحديد

10. صف معلومات أخرى ذات صلة بأي من حالات عدم التقيد بشروط النظافة الصحية التي وثقتها المؤسسة او إدارة سلامة وتفتيش الأغذية خلال فترة إنتاج الذبيحة التي نحن بصددها وغير المشمولة حتى الآن في إجاباتك السابقة.

11. لخص نتائج نظام تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (HACCP)، وخطة التشغيل القياسية وفق شروط النظافة الصحية (SOP) وممارسات التصنيع الجيدة (GMP) أو برنامج آخر مطلوب مسبقًا على مواد المصدر.

12. هل حصلت أية تغييرات في العملية أو الإجراءات لفترة الإنتاج التي نحن بصددها بما في ذلك، على سبيل المثال لا الحصر، تغييرات في إجراءات الرصد، أو خطوات العملية أو

التدخلات أو العملية والإجراءات.

13. في حال كان هناك أي حدث غير روتيني محتمل أن يكون قد أثر على المنتج خلال فترة الإنتاج التي نحن بصددها، صف الحدث وكيف استجابت المؤسسة له.

14. صف المعلومات الأخرى ذات الصلة بالتغييرات في العملية التي لم تشمل حتى الآن في إجاباتك السابقة.

ب.5. هل تستخدم المؤسسة المستلمة المنتجات من أول وثاني تقطيع للذبيحة كبقايا تقطيع اللحم بكاملها لإنتاج منتجات غير صحيحة؟

15. هل تستخدم المؤسسة منتجات من بقايا اللحم المقطع من أول وثاني عملية تقطيع لإنتاج منتجات مفرومة؟

16. هل تمّ إبلاغ المؤسسة عن استخدام المنتج المحدد من قبل مؤسسة الموردة؟ هل تستخدم مواد المصدر بما يتفق مع الاستخدام المحدد من المورد؟

المرفق 3

الجدول 1: معايير فترة الحدوث العالية عندما تجري المؤسسة اختبارات لأكثر من 60 عينة أو فترة الحدث العالية محليًا لـ 10 عينات متتالية

أرقام غير مقبولة إيجابية	عدد العينات	نسبة الثقة	النسبة المئوية الايجابية
3	10	%98.8	%30.0
8	61	%98.9	%13.1
9	74	%98.9	%12.2
10	86	%98.9	%11.6
11	100	%98.9	%11.0
12	113	%98.9	%10.6
13	127	%98.9	%10.2
14	141	%98.9	%9,9
15	155	%98.9	%9.7
16	169	%98.9	%9.5
17	184	%98.9	%9.2
18	198	%98.9	%9.1
19	213	%98.9	%8.9
20	228	%98.9	%8.8