

وزارة الزراعة الأمريكية

مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية

واشنطن، العاصمة

2022/3/25	10.240,4 المراجعة 4	توجيهات مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية (FSIS)
-----------	------------------------	--

أنشطة التحقق من قانون الـستيريا

الفصل الأول – معلومات عامة

1. الغرض

إن تحقق مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية ممتثلاً لضوابط الـستيريا يعد نشاطاً هاماً للتحقق من سلامة الأغذية بدعم أهداف سلامة الأغذية والصحة العامة لدى إدارة سلامة وتفتيش الأغذية. ويوفر هذا التوجيه تعليمات لموظفي برنامج التفتيش (IPP) للتحقق من أن المؤسسات التي تنتج المنتجات الجاهزة للأكل (RTE) المعرضة لقاتل الخطورة اللاحق، تقوم بمكافحة الـستيريا المستوحدة (LM) من خلال خطة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (HACCP) أو تمنع الـستيريا المستوحدة من خلال إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي (Sanitation SOP) أو برامج المتطلبات الأساسية الأخرى. ويشمل هذا التوجيه أيضاً تعليمات للتحقق من أن المنتجات الجاهزة للأكل غير المعرضة لقاتل الخطورة اللاحق (على سبيل المثال، الأكياس القابلة للطهي فيها) يتم تصنيفها بشكل صحيح.

لقد تمت مراجعة هذا التوجيه بالكامل لتوفير تعليمات مستكملة لموظفي برنامج التفتيش (IPP) وذلك للتحقق من أن مؤسسات اللحوم والدواجن تمتثل للشروط التنظيمية لـ [9 CFR 430.4](#) مكافحة الـستيريا المستوحدة في المنتجات الجاهزة للأكل المعرضة لقاتل الخطورة اللاحق ("قانون الـستيريا"). وتمت مراجعة هذا التوجيه كذلك ليعكس التغييرات التي أجريت عندما أكدت الوكالة على قانون الـستيريا النهائي المؤقت، بما في ذلك توضيح أنه لا يجوز للمؤسسات إطلاق منتج تجاري جمعبته المؤسسة بموجب برنامج ضوابط الـستيريا المستوحدة (LM) الخاص بها وكان قد تم اختباره إيجابياً لـ الـستيريا المستوحدة أو إذا كان ملامساً للأسطح الملوثة بالـستيريا بدون إعادة معالجة المنتج (80 FR 35178). ويوضح التوجيه أيضاً الكيفية التي يتعين بها على موظفي برنامج التفتيش أن يتحققوا من امتثال [9 CFR 417.2\(a\)\(2\)](#) للمنتجات غير المعرضة لقاتل الخطورة اللاحق (على سبيل المثال، أكياس الطهي) استجابة للعديد من حالات التفشي الأخيرة التي تورطت فيها منتجات صنفت على نحو غير صحيح على أنها غير معرضة لقاتل الخطورة اللاحق. ولم يعد هذا التوجيه يتضمن جداول المهام المعلومات التكميلية التي نقلت إلى [IPP Help](#)، للتحقق من المنتجات الجاهزة للأكل. وترد التعليمات المتعلقة بأخذ العينات من المنتجات الجاهزة للأكل في توجيهه [FSIS Directive 10,240.3](#) الجديد، برنامج أخذ العينات من المنتجات الجاهزة للأكل لدى مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية.

النقاط الرئيسية:

- التحقق من امتثال المؤسسة لقانون الـستيريا، [9 CFR 430](#)
- التحقق من استيفاء برامج المؤسسة لأخذ العينات والاختبار للشروط التنظيمية لقانون الـستيريا في كل من التصميم والتنفيذ.

2. الإلغاء

توجيه مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية رقم 10,240,4، المراجعة 3، أنشطة التحقق من لوائح الـستيريا المستوحدة (LM) وبرنامج أخذ العينات من المنتجات الجاهزة للأكل، 1/10/14.

3. المعلومات الأساسية

- أ. بتاريخ 6 يونيو 2003، نشرت مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية قاعدة نهائية مؤقتة تحدد متطلبات المؤسسات التي يتعين اتباعها عند إجراء اختبار لـ اللستيريا المستوحدة (LM) من أجل إنتاج منتجات آمنة جاهز للأكل ([68 FR 34208](#)).
- وفي 19 يونيو 2015، نشرت مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية قاعدة أخرى تؤكد القاعدة النهائية المؤقتة مع تغييرات طفيفة ([80 FR 35178](#)). على وجه التحديد، أوضحت مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية في [9 CFR 430.4\(a\)](#) أنه لا يجوز للمؤسسات إطلاق منتج تجاري كان ملامساً للأسطح الملوثة باللستيريا بدون إعادة معالجة المنتج. وبالإضافة إلى ذلك، قامت مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية بإزالة مطلب المؤسسات بالإبلاغ عن حجم الإنتاج والمعلومات ذات الصلة في السابق إلى مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية في [9 CFR 430.4\(d\)](#) وذلك لأن الوكالة الآن تقوم بجمع هذه المعلومات بشكل روتيني من خلال نظامها لمعلومات الصحة العامة (PHIS).
- ب. ينص قانون اللستيريا على أن اللستيريا المستوحدة هي خطر يجب على المؤسسات التي تقوم بإنتاج منتجات اللحوم والدواجن الجاهزة للأكل المعرضة لقاتل الخطورة اللاحق أن مكافحتها من خلال خطط تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (HACCP)، أو تقوم بمنعها في بيئة المعالجة من خلال إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي (Sanitation SOP) أو منعها من خلال برنامج آخر من برامج المتطلبات الأساسية. وللحفاظ على المتطلبات الصحية اللازمة للوفاء بهذا المطلب، فيجب أن تمتثل المؤسسات للوائح الخاصة بواحد من بدائل اللستيريا الثلاثة ([9 CFR 430.4\(a\)](#)) و**(b)**.
- ج. وبموجب قانون فحص اللحوم الفيدرالي (FMIA) وقانون فحص منتجات الدواجن (PPIA)، تعتبر مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية أن أي منتج جاهز للأكل مغشوش إذا كان يحتوي على مسببات أمراض يثير شواغل الصحة العامة (حسب النوع والمستوى) أو أن سمومه يمكن أن تسبب المرض للبشر. وهناك بعض مسببات الأمراض حيث قد يؤدي أي مستوى منها إلى جعل المنتج الجاهز للأكل مغشوشاً (مثل اللستيريا المستوحدة أو السالمونيلا) لأنها قد تكون ضارة بالصحة ([21 U.S.C. 601\(m\)\(1\) and 453\(g\)\(1\)](#)). وإذا تم الكشف عن أي مستوى من اللستيريا المستوحدة أو السالمونيلا في منتج جاهزاً للأكل أو على سطح ملامس للغذاء (FCS) وأن المنتج الجاهز للأكل المعرض لقاتل الخطورة اللاحق قد مر، فإن المنتج مغشوش.

الفصل الثاني - التحقق من الامتثال لقانون الليستيريا

1. متطلبات قانون الليستيريا

ووفقاً لقانون الليستيريا، يجب أن تتمثل المؤسسات التي تقوم بإنتاج منتجات جاهزة للأكل المعرضة لقاتل الخطورة اللاحق للمتطلبات الواردة في أحد بدائل ضوابط الليستيريا (الجدول 1). ويتضمن [الجدول 1](#) نوع بديل من ضوابط الليستيريا والوصف والمتطلبات التنظيمية لإجراء الاختبار. لاحظ أنه فيما يخص البديلين 2 و 3، يتعين على المؤسسات وفقاً للوائح إجراء اختبار لـ الليستيريا ويمكنها اختبار أن تختبر الليستيريا المستوحدة أو مؤشر جرثومي. وتختار معظم المؤسسات اختبار بكتيريا الليستيريا (*Listeria spp*). وستختلف الإجراءات التصحيحية للمؤسسة والاستجابة للاختبار الإيجابي اعتماداً على ما إذا كانت اختبارات المؤسسة لـ الليستيريا المستوحدة (LM) أو بكتيريا الليستيريا (*Listeria spp*). (الفصل الثالث، القسم الثالث، التحقق من الإجراءات التصحيحية [استجابةً للنتائج الإيجابية من أخذ العينات من الأغذية الملامسة للأسطح للمؤسسة](#)). في المقابل، فيما يخص البديلين 1 و 2، لا يُطلب من المؤسسات إجراء الاختبار، على الرغم من أن العديد يختارون القيام بذلك.

ملاحظة: يمكن أن تشمل الكائنات الحية المؤشرة كما هو موضح في [9 CFR 430.4](#) على بكتيريا الليستيريا (*Listeria spp*)، وكائنات شبيهة بـ الليستيريا، وبكتيريا انتروكوكس وبكتيريا اللاكتوباسيلس. بكتيريا الليستيريا (*Listeria spp*) هي أعضاء في جنس الليستيريا، وتشتمل على كل من السلالات الممرضة والغير ممرضة. ويعد جود بكتيريا الليستيريا (*Listeria spp*) يشير إلى الظروف التي يمكن أن تتواجد أو تنموها فيها الليستيريا المستوحدة. وعندما تجد المؤسسة بكتيريا الليستيريا (*Listeria spp*)، سوف يكون هناك حاجة لمزيد من اختبارات التأكيد لتحديد ما إذا كانت الاختبارات الإيجابية لـ الليستيريا المولد للوحدات (*Listeria spp*) هي إيجابية أيضاً بالنسبة لـ الليستيريا المستوحدة، على الرغم من أن السطح الملامس للأغذية ليس شرطاً لأداء المؤسسات. ويشير اكتشاف المؤسسة لـ بكتيريا الليستيريا (*Listeria spp*) على الأسطح الملامسة للغذاء إلى الظروف التي قد يمكن أن توجد فيها الليستيريا المستوحدة، ولكن لا يعد المنتج مغشوشاً. ومع ذلك، يتعين على المؤسسات اتخاذ إجراءات تصحيحية، وفقاً لبديل المكافحة الخاص بها، لمعالجة إيجابيات بكتيريا الليستيريا (*Listeria spp*) حتى لا يصبح المنتج مغشوشاً.

الجدول 1: بدائل مكافحة اللستيريا

نوع بديل مكافحة اللستيريا	وصف بديل مكافحة اللستيريا	المتطلبات التنظيمية لإجراء الاختبارات	الاقتباس التنظيمي
البديل 1 (البديل 1)	تستخدم المؤسسة معاملة قاتل الخطورة اللاحق (PLT) للحد من اللستيريا المستوحدة الموجودة في المنتج أو القضاء عليها وكذلك تستخدم عامل مضاد للميكروبات أو عملية مضادات الميكروبات (AMAP) للحد من نمو اللستيريا المستوحدة الموجودة في المنتج أو قمعها.	لا يوجد	9 CFR 430.4(b)(1)
البديل 2 اختيار 1 (البديل 12)	تستخدم المؤسسة معاملة قاتل الخطورة اللاحق (PLT) للحد من أو القضاء عليها.	لا يوجد	9 CFR 430.4(b)(2) (i)
البديل 2 اختيار 2 (البديل 2ب)	تستخدم المؤسسة عامل مضاد للميكروبات أو عملية مضادات الميكروبات (AMAP) للحد من نمو اللستيريا المستوحدة الموجودة في المنتج أو قمعها.	<ul style="list-style-type: none"> اختبار الأسطح الملامسة للغذاء في بيئة معالجة قاتل الخطورة اللاحق من أجل اللستيريا المستوحدة أو مؤشر جرثومي تردد اختبار الحالة تحديد حجم المواقع وأماكنها التي سيتم أخذ عينات منها شرح سبب كفاية تردد الاختبار لضمان مكافحة اللستيريا المستوحدة أو المؤشر الجرثومي. تحديد شروط الانتظار والاختبار، عندما تكون الأسطح الملامسة للغذاء (+) ل المؤشر الجرثومي. 	9 CFR 430.4(b)(2) (ii)
البديل 3 (البديل 3)	تعتمد المؤسسة على الصرف الصحي وحده لمنع اللستيريا المستوحدة في الموجودة في بيئة المعالجة وعلى المنتج	<ul style="list-style-type: none"> اختبار الأسطح الملامسة للغذاء في بيئة معالجة قاتل الخطورة اللاحق من أجل اللستيريا المستوحدة أو مؤشر جرثومي تردد اختبار الحالة تحديد حجم المواقع وأماكنها التي سيتم أخذ عينات منها شرح سبب كفاية تردد الاختبار لضمان مكافحة اللستيريا المستوحدة أو المؤشر الجرثومي. تحديد شروط الانتظار والاختبار، عندما تكون الأسطح الملامسة للغذاء (+) ل المؤشر الجرثومي. 	9 CFR 430.4(b)(3) (i)
البديل 3 (البديل 3)	تعتمد المؤسسة على الصرف الصحي وحده لمنع اللستيريا المستوحدة في الموجودة في بيئة المعالجة وعلى المنتج	<ul style="list-style-type: none"> اختبار الأسطح الملامسة للغذاء في بيئة معالجة قاتل الخطورة اللاحق من أجل اللستيريا المستوحدة أو مؤشر جرثومي تردد اختبار الحالة تحديد حجم المواقع وأماكنها التي سيتم أخذ عينات منها شرح سبب كفاية تردد الاختبار لضمان مكافحة اللستيريا المستوحدة أو المؤشر الجرثومي. انتظر واختبر المنتج بعد ما تكون الأسطح الملامسة للغذاء بعد ثانية واحدة على التوالي (+) ل المؤشر الجرثومي. 	9 CFR 430.4(b)(3) (ii)

2. مسؤوليات موظفو برنامج التفتيش

- أ. عندما يتناوب موظفو برنامج التفتيش في مهمة أو يتم تكليفهم حديثاً بالمؤسسة أو تقوم المؤسسة بإجراء تغييرات على عملياتهم أو ممارساتهم، فيتعين عليهم القيام بما يلي:
 1. تحديد ما إذا كانت المؤسسة تقوم بإنتاج منتجاً جاهزاً للأكل، وإذا كان الأمر كذلك، إذا كان المنتج معرضاً لقاتل الخطورة اللاحق؛
 2. تحديث ملف تعريف المؤسسة، إذا كان ذلك مطلوباً وموضحاً في توجيهه [FSIS Directive 5,000.1](#)، التحقق من نظام سلامة الأغذية الخاص بالمؤسسة، وتوجيهه [FSIS Directive 5,300.1](#)، إدارة ملف تعريف المؤسسة في نظام معلومات الصحة العامة (PHIS)، وإذا كانت المؤسسة تقوم بإنتاج منتجاً جاهزاً للأكل بشكل روتيني أو على أساس متقطع.
 3. عقد اجتماع أسبوعي مع المؤسسة (في أول اجتماع أسبوعي عندما يتناوب موظفو برنامج التفتيش في مهمة أو يتم تكليفهم حديثاً بالعمل في مؤسسة ما)، وتوثيق المناقشة في مذكرة المقابلة، على النحو الموصوف في التوجيه [FSIS Directive 5,000.1](#) ومن المقرر أن يقوم موظفو برنامج التفتيش خلال الاجتماع الأسبوعي بما يلي:
 - أ. مناقشة إجراءات مكافحة اللستيريا المستوحدة الخاصة بالمؤسسة لتحديد بديل مكافحة اللستيريا المستوحدة الذي اعتمده المؤسسة، وما إذا كانت المؤسسة قد أدرجت تدابيرها لمكافحة اللستيريا أحادة الخلية في برنامج تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (HCAAP) أو إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي (Sanitation SOP) أو أي برنامج آخر من المتطلبات الأساسية؛ و
 - ب. مناقشة نتائج العينات التي قامت المؤسسة بجمعها في الأشهر الستة الماضية وكذلك أي إجراءات تصحيحية اتخذتها المؤسسة استجابةً لهذه النتائج للبحث عن الاتجاهات.
4. وخلال الاجتماعات الأسبوعية اللاحقة، كما هو موضح في التوجيه [FSIS Directive 5,000.1](#) وتوجيهه [FSIS Directive 5,000.2](#)، مراجعة بيانات/ اختبار المؤسسة بواسطة موظفي برنامج التفتيش، يجب على موظفي برنامج التفتيش مناقشة ما يلي:
 - أ. نتائج عينات المؤسسة وأي إجراءات تصحيحية اتخذتها المؤسسة استجابةً للنتائج الإيجابية؛
 - ب. نتائج أي عينات من مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية قد أجريت مؤخراً وإخطار المؤسسة بموعد جمع العينات وفقاً للتعليمات الواردة في التوجيه [FSIS Directive](#)، برامج أخذ العينات الجاهزة للأكل من إدارة سلام وتفتيش الأغذية؛ و
 - ج. الحالات التي تغير فيها المؤسسات ممارساتها كما هو موضح بمزيد من التفصيل في توجيهه [FSIS Directive 10,240.3](#)، برامج أخذ العينات من المنتجات الجاهزة للأكل الخاصة بمصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية، الفصل الثالث، القسم الثاني، د-3. وبالإضافة إلى ذلك، يتعين على موظفي برنامج التفتيش إدخال تغييرات، مثل أحداث البناء، في نظام معلومات الصحة العامة باتباع توجيهه [FSIS Directive 5,300.1](#).

3. تحقق موظفو برنامج التفتيش من بدائل مكافحة الستيريا

أ. من المقرر أن يستخدم موظفو برنامج التفتيش عملية "الجمع والتقييم والتحديد (GAD)" عند استعراض متطلبات اللوائح. ومن المقرر أن يتحقق موظفو برنامج التفتيش من أن تصميم وتنفيذ برامج المؤسسة يفيان بمتطلبات قانون الستيريا عند أداء مهام التفتيش الروتينية.

ب. إذا اختارت المؤسسة البديل 1 وطبقت معاملة قاتل الخطورة اللاحق (PLT) وعامل مضاد للميكروبات أو عملية مضادة للميكروبات (AMAP)، فيتعين على موظفي برنامج التفتيش التحقق مما يلي:

1. تطبيق المؤسسة لكل من معاملة قاتل الخطورة اللاحق (PLT) للحد من الستيريا المستوحدة الموجودة في المنتج أو التخلص منها والعامل المضاد للميكروبات أو العملية المضادة للميكروبات (AMAP) للحد من نمو الستيريا المستوحدة الموجودة في المنتج أو قمعها (9 CFR 430.4(b)(1)).

أ. معاملة قاتل الخطورة اللاحق هي معاملة قاتلة يتم تطبيقها أو تكون فعالة بعد التعرض لقاتل الخطورة اللاحق. وتطبق على المنتج النهائي أو عبوة المنتج المختومة للحد من أو القضاء على مستوى مسببات الأمراض الناتجة عن التلوث الناشئ من التعرض لقاتل الخطورة اللاحق.

ب. العامل المضاد للميكروبات هو مادة موجودة في المنتج الجاهز للأكل أو تُضاف إليه، على سبيل المثال لاكتات البوتاسيوم أو ثنائي أسيتات الصوديوم، والتي يكون لها تأثير على الحد من نمو الكائنات الحية الدقيقة أو القضاء عليها، بما في ذلك مسببات الأمراض مثل الستيريا المستوحدة، أو التي يكون لها تأثير على الحد من مسببات الأمراض الموجودة في المنتج أو قمعها وذلك طوال العمر الافتراضي للمنتج.

ج. العملية المضادة للميكروبات هي عملية، على سبيل المثال التجميد، وهي تُطبق على المنتج الجاهز للأكل والتي يكون لها تأثير على الحد أو قمع نمو الكائنات الحية الدقيقة أو القضاء عليها، مثل الستيريا المستوحدة الموجودة في المنتج، وذلك طوال العمر الافتراضي للمنتج.

2. تضمين المؤسسة لمعاملة قاتل الخطورة اللاحق (PLT) في خطتها لتحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (HACCP) وكذلك تضمين العامل المضاد للميكروبات والعملية المضادة للميكروبات (AMAP) في خطتها لتحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (HACCP) أو في إجراءات التشغيل القياسية للصراف الصحي (Sanitation SOP) أو في أي برنامج آخر من برامج المتطلبات الأساسية (9 CFR 430.4(b)(1)(i))؛ و

3. تحقق المؤسسة من فعالية معاملة قاتل الخطورة اللاحق (PLT) (على سبيل المثال، توصي مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية (FSIS) المؤسسة بتحقيق تخفيض 1 لوغاريتم على الأقل من الستيريا المستوحدة (LM) قبل مغادرة المنتج المؤسسة) المدرج في خطتها لتحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (HACCP) وفقاً لـ 9 CFR 417.4. وقد قامت المؤسسة بالتوثيق في خطتها لتحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة الخاصة أو في إجراءات التشغيل القياسية للصراف الصحي أو في أي برنامج آخر من برامج المتطلبات الأساسية على أن العامل المضاد للميكروبات والعملية المضادة للميكروبات (AMAP) فعالين في الحد من نمو الستيريا المستوحدة في المنتج أو القضاء عليها (9 CFR 430.4(b)(1)(ii)) (على سبيل المثال، سيسمح ما لا يزيد عن نماء 2 لوغاريتم من الستيريا المستوحدة).

ج. إذا قامت المؤسسة باختيار البديل 2، فيتعين على موظفي برنامج التفتيش التحقق مما يلي:

1. تطبيق المؤسسة لكل من معاملة قاتل الخطورة اللاحق للحد من الستيريا المستوحدة الموجودة في المنتج أو التخلص منها أو العامل المضاد للميكروبات أو العملية المضادة للميكروبات (AMAP) للحد من نمو الستيريا المستوحدة الموجودة في المنتج أو قمعها (9 CFR 430.4(b)(2)).

2. إذا طبقت المؤسسة معاملة قاتل الخطورة اللاحق (PLT) (البديل 2 أ)، فإنها قد أدرجت معاملة قاتل الخطورة اللاحق في خطتها لتحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة. وإذا كانت المؤسسة قد طبقت العامل المضاد للميكروبات والعملية المضادة للميكروبات (AMAP) (البديل 2 ب)، فقد أدرجت العامل المضاد للميكروبات والعملية المضادة للميكروبات (AMAP) في خطتها لتحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة أو في إجراءات التشغيل القياسية للصراف الصحي أو في أي برنامج آخر من برامج المتطلبات الأساسية [9 CFR 430.4\(b\)\(2\)\(i\)](#) و

3. تحقق المؤسسة من فعالية معاملة قاتل الخطورة اللاحق (PLT) المدرج في خطتها لتحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (HACCP) وفقاً لـ [9 CFR 417.4](#). وقد قامت المؤسسة بالتوثيق في خطتها لتحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة الخاصة أو في إجراءات التشغيل القياسية للصراف الصحي أو في أي برنامج آخر من برامج المتطلبات الأساسية على أن العامل المضاد للميكروبات والعملية المضادة للميكروبات (AMAP) فعالين في الحد من نمو اللستيريا المستوحدة في المنتج أو القضاء عليها [9 CFR 430.4\(b\)\(1\)\(ii\)](#).

د. إذا قامت المؤسسة باختيار البديل 2 وطبقت العامل المضاد للميكروبات والعملية المضادة للميكروبات (البديل 2 ب)، فيتعين على موظفي برنامج التفتيش التحقق من قيام المؤسسة بما يلي:

1. اختبار الأسطح الملامسة للغذاء (FCS) في بيئة معالجة قاتل الخطورة اللاحق للتأكد من أن الأسطح صحية وخالية من اللستيريا المستوحدة أو المؤشر الجرثومي (على سبيل المثال، بكتيريا اللستيريا) وذلك وفقاً لـ [9 CFR 430.4\(b\)\(2\)\(iii\)\(A\)](#). إن الأسطح الملامسة للغذاء المعرضة لقاتل الخطورة اللاحق هي أي سطح يتلامس مباشرة مع المنتج الجاهز للأكل المعرض لقاتل الخطورة اللاحق؛
2. تحديد الظروف التي بموجبها ستحتفظ المؤسسة بالمنتج وتختبره استجابةً للنتيجة الإيجابية للمؤشر الجرثومي وفقاً لـ [9 CFR 430.4\(b\)\(2\)\(iii\)\(B\)](#).
3. ذكر التواتر الذي سوف يجري الاختبار به، وفقاً لـ [9 CFR 430.4\(b\)\(2\)\(iii\)\(C\)](#).
4. تحديد حجم ومكان المواقع الذي سيتم أخذ العينات منها، وذلك وفقاً لـ [9 CFR 430.4\(b\)\(2\)\(iii\)\(D\)](#).
5. تضمين شرحاً لسبب أن تكرار الاختبار كافٍ لضمان الحفاظ على المكافحة الفعالة لـ اللستيريا المستوحدة أو المؤشر الجرثومي، وفقاً لـ [9 CFR 430.4\(b\)\(2\)\(iii\)\(E\)](#).

هـ. إذا قامت المؤسسة باختيار البديل 3 بالاعتماد على الصراف الصحي وحده، فيتعين على موظفي برنامج التفتيش التحقق من قيام المؤسسة بما يلي:

1. توفير اختبار الأسطح الملامسة للغذاء في بيئة معالجة قاتل الخطورة اللاحق للتأكد من أن الأسطح صحية وخالية من اللستيريا المستوحدة أو من المؤشر الجرثومي (على سبيل المثال، بكتيريا اللستيريا) وذلك وفقاً لـ [9 CFR 430.4\(b\)\(3\)\(i\)\(A\)](#).
2. تحديد الظروف التي بموجبها ستحتفظ المؤسسة بالمنتج وتختبره استجابةً للنتيجة الإيجابية للمؤشر الجرثومي وفقاً لـ [9 CFR 430.4\(b\)\(3\)\(i\)\(B\)](#).
3. ذكر التواتر الذي سوف يجري الاختبار به، وفقاً لـ [9 CFR 430.4\(b\)\(3\)\(i\)\(C\)](#).
4. تحديد حجم ومكان المواقع الذي سيتم أخذ العينات منها، وذلك وفقاً لـ [9 CFR 430.4\(b\)\(3\)\(i\)\(D\)](#).
5. تضمين شرحاً لسبب أن تكرار الاختبار كافٍ لضمان الحفاظ على المكافحة الفعالة لـ اللستيريا المستوحدة أو المؤشر الجرثومي، وفقاً لـ [9 CFR 430.4\(b\)\(3\)\(i\)\(E\)](#).

و. إذا اختارت المؤسسة البديل 3 وقامت بإنتاج منتجات لذيدة أو هوت دوج، فيتعين على موظفي برنامج التفتيش التحقق من أن خطة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (HACCP) الخاصة بالمؤسسة تتضمن إجراءات تصحيحية استجابة للنتائج الإيجابية للاختبار والتحقق من أن المؤسسة قامت بما يلي:

1. التحقق من أن الإجراءات التصحيحية التي تتخذها استجابةً للنتيجة الإيجابية الأولية على الأسطح الملامسة للغذاء فعالة من خلال إجراء اختبار متابعة للموقع المحدد الذي أظهر نتيجة إيجابية، بالإضافة إلى الأسطح الملامسة للغذاء المحيطة عند الضرورة وذلك لضمان فعالية الإجراءات التصحيحية (9 CFR 430.4(b)(3)(ii)(A)).
2. التحفظ على الكثير من المنتجات التي قد تكون ملوثة من خلال ملامستها للأسطح الملامسة للغذاء في حال تلقت المؤسسة نتيجة إيجابية ثانية على الأسطح الملامسة للغذاء، حتى تقوم المؤسسة بمعالجة المشكلة التي أشارت إليها نتيجة الاختبار (9 CFR 430.4(b)(3)(ii)(B)) و
3. اختبار الكثير من المنتجات التي قد تكون ملوثة باستخدام طريقة أخذ العينات والتكرار الذي سيعمل على توفير الثقة الإحصائية بأن المنتج غير مغشوش (9 CFR 430.4(b)(3)(ii)(C)).

ملاحظة: إذا كانت نتيجة اختبار الأسطح الملامسة للغذاء إيجابية لـ اللستيريا، فإن المنتج يكون مغشوشاً. ويجب على موظفي برنامج التفتيش أن يدركوا أنه لا يجوز للمؤسسات استخدام عينات المنتج كوسيلة لإطلاق المنتج. وترد التعليمات الخاصة بالتحقق من قيام المؤسسة بإعادة معالجة المنتج المغشوش أو التخلص منه في [الفصل الثالث، القسم الرابع، إجراءات مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية \(FSIS\) بعد منتج المؤسسة الإيجابي ونتائج أخذ العينات البيئية.](#)

- ز. يجب أن يدرك موظفو برنامج التفتيش أنه بموجب قانون اللستيريا (9 CFR 430.4(c))، فإن المؤسسات التي تستخدم البدائل 1 أو 2 أو 3:
 1. قد تستخدم اختبار التحقق من المؤسسة لـ اللستيريا المستوحدة أو المؤشر الجرثومي (على سبيل المثال، بكتيريا اللستيريا أو الكائنات الشبيهة باللستيريا) وذلك للتحقق من فعالية إجراءات الصرف الصحي في بيئة معالجة قاتل الخطورة اللاحق؛
 2. قد تقوم بإدراج إجراءات الصرف الصحي للتحكم في اللستيريا المستوحدة والعامل المضاد للميكروبات والعمليات المضادة للميكروبات أو معاملات قاتل الخطورة اللاحق في خطة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الخرجة (HACCP) (المطلوبة لـ معاملات قاتل الخطورة اللاحق) أو في إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي أو في أي برنامج آخر من برامج المتطلبات الأساسية. وعندما يتم إدراج الإجراءات الخاصة بمعالجة اللستيريا المستوحدة في إجراءات التشغيل القياسية الخاصة بالصرف الصحي أو في أي برنامج آخر من برامج المتطلبات الأساسية، يجب أن تكون المؤسسات لديها وثائق تدعم القرار في تحليل المخاطر الخاص بهم بأن اللستيريا المستوحدة خطر من غير المحتمل حدوثه بشكل معقول (NRLTO)؛
 3. يتعين عليها الحفاظ على الصرف الصحي في بيئة معالجة قاتل الخطورة اللاحق وفقاً لـ 9 CFR Part 416.
 4. يتعين عليها التحقق والتأكد من صحة الإجراءات وفقاً لـ 9 CFR 417.4، عندما يتم تضمين تدابير التحكم في اللستيريا المستوحدة في خطة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (HACCP) الخاصة بالمؤسسة؛
 5. يتعين عليها تقييم فعالية الإجراءات وفقاً لـ 9 CFR 416.14، عندما يتم تضمين تدابير التحكم في اللستيريا المستوحدة في إجراءات التشغيل القياسية الخاصة بالصرف الصحي؛
 6. يتعين عليها تضمين البرنامج والنتائج التي تم الحصول عليها، والتي تظهر أن الخطر هو من غير المحتمل حدوثه بشكل معقول، في الوثائق التي يجب الحفاظ عليها بموجب 9 CFR 417.5، ينطبق هذا المطلب بغض النظر عما إذا كانت التدابير موجودة في إجراءات التشغيل القياسية الخاصة بالصرف الصحي أو في أي برنامج آخر من برامج المتطلبات الأساسية؛
 7. يتعين عليها جعل نتائج التحقق متاحة عند الطلب لموظفي مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية (FSIS)؛ و
 8. بموجب 9 CFR 430.4(e)، يمكن للمؤسسة التي تقوم بمكافحة اللستيريا المستوحدة باستخدام معاملة قاتل الخطورة اللاحق أو مضادات الميكروبات الإعلان عن هذه الحقيقة على ملصق المنتج، بشرط أن يكون لديها مطالبة مصدق عليها (على سبيل المثال، رشاها بمحلول من لاكتات الصوديوم لمنع نمو اللستيريا). ويجب أن يدرك موظفو برنامج التفتيش أن المؤسسة التي ترغب في

تقديم مطالبة وفقاً لـ [9 CFR 430.4\(e\)](#) مطالبة بتقديم الملصق إلى مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية (FSIS) للموافقة عليه وفقاً لـ [9 CFR 412.1\(c\)\(3\)](#).

4. تحقق موظفو برنامج التفتيش (IPP) من معايير أداء الصرف الصحي (SPS) ومتطلبات إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي.

أ. يجب على موظفي برنامج التفتيش التحقق مما إذا كانت المؤسسات قد استوفت متطلبات معايير أداء الصرف الصحي (SPS) وإجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي من خلال اتباع التعليمات الواردة في التوجيه [FSIS Directive 5,000.1](#) نظراً لأن اللستيريا المستوحدة هي ملوث بيئي، فإن الضوابط الصحية مهمة للغاية للتحكم في سلامة المنتجات الجاهزة للأكل المعرضة لقاتل الخطورة اللاحق. وتعمل متطلبات الإجراءات التشغيلية القياسية ومعايير أداء الصرف الصحي والإجراءات التشغيلية القياسية للصرف الصحي مع متطلبات قانون اللستيريا للتحكم في اللستيريا المستوحدة. ويجب على موظفي برنامج التفتيش استخدام التعليمات الواردة في هذا التوجيه جنباً إلى جنب مع التعليمات الواردة في توجيه [FSIS Directive 5,000.1](#) والتوجيهات الأخرى المذكورة عند إجراء أنشطة التحقق. يمكن العثور على مزيد من المعلومات حول أسئلة محددة يجب مراعاتها عند التحقق من متطلبات معايير أداء الصرف الصحي وإجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي في التعليمات الخاصة بموظفي برنامج التفتيش في [IPP Help](#)، أدوات للمساعدة في العمل على التحقق من المنتجات الجاهزة للأكل.

ب. معايير أداء الصرف الصحي (SPS): عند أداء مهمة التحقق من معايير أداء الصرف الصحي (SPS) في نظام معلومات الصحة العامة، وفقاً لتوجيه [FSIS Directive 5,000.1](#)، يتعين على موظفي برنامج التفتيش تحديد ما إذا كانت المواقف التي يلاحظونها من المحتمل أن تسبب ظروفاً غير صحية أو غشاً في المنتجات الجاهزة للأكل.

1. عند اتخاذ هذا القرار، يتعين على موظفي برنامج التفتيش أن يضعوا في اعتبارهم أن الصرف الصحي غير المناسب يمكن أن يؤدي إلى إيواء أو إعادة إدخال اللستيريا المستوحدة في بيئة المؤسسة. وهذا يمكن أن يؤدي إلى انتقال التلوث من الأسطح الملامسة للغذاء والمنتج بجانب اللستيريا المستوحدة. ويتعين على موظفي برنامج التفتيش تقييم برامج الصرف الصحي الخاصة بالمؤسسة لتحديد ما إذا كانت مصممة للتحكم في احتضان ومنع غش المنتج باستخدام اللستيريا المستوحدة.

أ. يتعين على موظفي برنامج التفتيش أن يكونوا على دراية وأن يناقشوا مع إدارة المؤسسة أن احتضان أو إعادة إدخال اللستيريا المستوحدة يحدث عندما تستمر اللستيريا المستوحدة في بيئة المعالجة أو يتم إحضارها باستمرار إلى بيئة المعالجة من موقع خارجي. وقد يحدث الاحتضان في مناطق لا يتم تنظيفها بشكل متكرر، أو لم يتم تصريفها بشكل كافٍ، أو في حالة سينة من الإصلاح. ويحدث التلوث المتبادل عندما ينتقل اللستيريا المستوحدة من موقع واحد (على سبيل المثال، موقع غير الأسطح الملامسة للغذاء) أو منتج في المؤسسة.

ب. يجب على موظفي برنامج التفتيش أن يكونوا على دراية بأن الأغشية الحيوية هي عبارة عن طبقات رقيقة من الكائنات الحية الدقيقة التي تلتصق بالأسطح الملامسة للمنتج. يمكن أن تتكيف اللستيريا المستوحدة والبكتيريا الأخرى مع البيئة ويمكن أن تشكل أغشية حيوية على الأسطح الملامسة للغذاء والأسطح البيئية غير الملامسة للغذاء، ونتيجة لذلك، تستمر على هذه الأسطح على الرغم من التنظيف والتعقيم القوي. ويمكن أن تشكل اللستيريا المستوحدة أغشية حيوية على الأسطح الصلبة، مثل الفولاذ المقاوم للصدأ والمطاط، ويمكن أن تتحمل الظروف المعاكسة على الأسطح الملساء. وبمجرد أن تقوم اللستيريا المستوحدة بتأسيس مكاناً مناسباً، يستمر في البيئة لفترات طويلة من الوقت حتى يتم تحديد المكان المناسب والقضاء عليه. ويعد من الصعب إزالة الأغشية الحيوية كما يمكن أن تقوم بحماية اللستيريا من تأثيرات المطهرات.

2. وكما هو مذكور في توجيه [FSIS Directive 5,000.1](#)، إذا وجد موظفو برنامج التفتيش أن مؤسسة ما فشلت بشكل منهجي في الحفاظ على الظروف الصحية، وأن تلوث اللستيريا للأسطح الملامسة للغذاء أو للمنتج قد يحدث نتيجة لذلك، فيعتين عليهم إصدار سجل عدم الامتثال (NR) ومذكرة [9 CFR 416.1](#)، بالإضافة إلى مذكرة معايير أداء الصرف الصحي المناسب ([9 CFR 416.2 to 416.5](#)).

مثال: يوجد بالمؤسسة تهوية رديئة وتشققات في السقف بغرفة انتاج المنتجات الجاهزة للأكل، مما يسمح بالتكثيف فوق المنتج الجاهز للأكل. ويحدث التكثيف في كل مرة تمطر فيها في الخارج، ولم تكن الإجراءات التصحيحية للمؤسسة كافية لمعالجتها. ولاحظ موظفو برنامج التفتيش تقطر التكثيف على منتج مكشوف جاهز للأكل. ويتعين على موظفي برنامج التفتيش أن يتولوا رقابة تنظيمية على المنتج وإصدار تقرير عدم الامتثال بعد تطبيق عملية تجميع الأفكار وتقييمها وتحديثها والتعليمات الواردة في توجيه [FSIS Directive 5,000.1](#) لتحديد اللوائح غير الممتثلة.

3. يمكن العثور على مزيد من المعلومات مع الصور والأمثلة على الاحتضان المحتمل لـ [الاستيريا المستوحدة في IPP Help](#)، أدوات للمساعدة في العمل على التحقق من المنتجات الجاهز للأكل.

ح. إجراءات التشغيل القياسية للصراف الصحي: عند أداء مهام التفتيش (أي مراجعة سجلات ما قبل التشغيل (Pre-Op)، ومراجعة سجلات الصراف الصحي التشغيلية، ومراجعة ومراقبة الصراف الصحي قبل التشغيل، ومراجعة ومراقبة عمليات الصراف الصحي التشغيلية)، يتعين على موظفي برنامج التفتيش تحديد ما إذا كان اتخذت المؤسسة خطوات للتحكم في تلوث الاستيريا من خلال وجود مرافق ملائمة للصراف الصحي.

مثال: هل تتحكم المؤسسة في الصراف الصحي أثناء البناء حتى لا يتلوث المنتج؟ هل يزيد أخذ عينات التحقق الاستجابة للبناء أو الظروف الأخرى التي يمكن أن تزيد من المخاطر في المؤسسة؟ وإذا لم تقوم المؤسسة بمكافحة الاستيريا المستوحدة أثناء البناء أو لم تزيد من عينات التحقق الخاصة بها استجابة للبناء، فيجب على موظفي برنامج التفتيش إصدار سجل عدم امتثال (يذكر اللوائح ذات الصلة فقط، والتي قد يشمل [9 CFR 416.12\(a\)](#) و [416.13](#) و [416.14](#) و [430.4\(b\)](#) و [\(c\)](#)).

1. إذا كانت المؤسسة قد قامت بإدراج إجراءات الرقابة على الاستيريا المستوحدة في إجراءاتها التشغيلية القياسية للصراف الصحي، فيتعين على موظفي برنامج التفتيش التحقق مما يلي:

أ. تصميم البرنامج للتأكد من أنه يفي بمتطلبات قانون الاستيريا. وكجزء من هذا التحقق، يتعين على موظفي برنامج التفتيش مراجعة الدعم العلمي للمؤسسة لمعاملات قاتل الخطورة اللاحق أو العوامل والعمليات المضادة للميكروبات وذلك للتأكد من أنها تفي بمتطلبات قانون الاستيريا وتقوم بتوفير الدعم الكافي للقرارات المتخذة في تحليل المخاطر الخاص بها. وإذا كان الدعم العلمي للمؤسسة غير كافٍ، فيتعين على موظفي برنامج التفتيش إصدار سجل عدم الامتثال (استشهاد [9 CFR 417.5\(a\)\(1\)](#)).

ب. تنفيذ البرنامج للتأكد من أن المؤسسة تتبع برنامج أخذ العينات كما هو منصوص عليه. وكجزء من هذا التحقق، يتعين على موظفي برنامج التفتيش مراقبة موظف المؤسسة وهو يجمع عينة وكذلك التحقق من أن المؤسسة تجمع العينات وفقاً للتردد المحدد وعدد العينات في الخطة المكتوبة. وإذا كانت المؤسسة لا تتبع برنامجها، فيتعين على موظفي برنامج التفتيش توثيق عدم الامتثال في مذكرة عدم الامتثال [9 CFR 416.13\(b\)](#) و [\(C\)\(iii\)\(2\)](#) [9 CFR 430.4\(b\)](#) أو [\(C\)\(i\)\(3\)](#) [430.4\(b\)](#).

ج. تتمتع المؤسسة بالدعم الكافي للقرارات ذات الصلة في تحليل المخاطر الخاص بها. وأثناء القيام بنشاط التحقق هذا، إذا وجد موظفو برنامج التفتيش أن المؤسسة لا تجمع العينات وفقاً للوتيرة المذكورة في البرنامج المكتوب أو وجدوا أوجه قصور أخرى في برنامج أخذ العينات، فيتعين على موظفي برنامج التفتيش التحقق من دعم المؤسسة. وبعد الفشل في دعم قرارات تحليل المخاطر سبباً لـ موظفي برنامج التفتيش لتوثيق عدم الامتثال في الاستشهاد [9 CFR 417.5\(a\)\(1\)](#) وقد يؤدي ذلك إلى اتخاذ إجراء تنفيذي ([FSIS Directive 5,000.1](#)).

2. إذا كانت المؤسسة قد قامت بإدراج إجراءات أخذ عينات من الاستيريا المستوحدة واختبارها في إجراءاتها للتشغيل القياسي للصراف الصحي، فيتعين على موظفي برنامج التفتيش مراجعة [الفصل الثالث، القسم الثاني، التحقق من تنفيذ برنامج أخذ العينات والاختبار الخاص بالمؤسسة](#).

3. في كل مرة يقوم فيها موظفو برنامج التفتيش (IPP) بإصدار تقرير بعدم الامتثال (NR) في المنتجات الجاهزة للأكل الخاصة بالمؤسسة، فيتعين عليه/ عليها مراجعة سجل المؤسسة والنظر فيما إذا كان هناك نمط من أنماط مشاكل الصراف الصحي التي يمكن أن تؤدي

إلى تلوث المنتج. ويمكن أن تشمل مشاكل الصرف الصحي هذه على تكرار سجلات عدم المماثلة لإجراءات التشغيل القياسية الخاصة بالصرف الصحي وسجلات معايير أداء الصرف الصحي المستمرة والتي يمكن أن تؤدي إلى إيواء اللستيريا المستوحدة (على سبيل المثال، تسرب السقف، الثقوب الموجودة في الجدار، المعدات الصدئة، الأختام المطاطية المتشققة والحيوانات، الشقوق في المعدات). يمكن أن تكون النتائج الإيجابية المتكررة لـ بكتيريا اللستيريا مؤشراً لمشاكل الصرف الصحي. ويتعين على موظفي برنامج التفتيش النظر فيما إذا كانت إجراءات المؤسسة فعالة في معالجة هذه المشاكل المتكررة.

ملحوظة: إذا أصبح المنتج مغشوشاً بسبب ظروف غير صحية، مثل تقطر تكاثف السقف على المنتج، فإن إعادة المعالجة لكي تشمل عملية معاملة قاتل الخطورة اللاحق وحدها قد لا تكون كافية بسبب وجود جزيئات السقف والغبار والأوساخ وتشكيل الأغشية الحيوية وغيرها من الملوثات. وقد تكون المخاطر الأخرى، مثل المخاطر الكيميائية والفيزيائية، قد نتجت عن ظروف غير صحية ويتعين على المؤسسة معالجتها كجزء من الإجراءات التصحيحية.

إذا كان لدى موظفي برنامج التفتيش مخاوف حول أن يكون نظام سلامة الأغذية في المؤسسة غير كافٍ لمكافحة اللستيريا المستوحدة أو كان هناك ما يدعو للاعتقاد بأن المنتج قد يكون مغشوشاً، فيتعيّن على موظفي برنامج التفتيش أن تعرض هذه المشاكل على مكتب المنطقة (DO) من خلال سلسلتهم الإشرافية. ويتعين على مكتب المنطقة تحديد ما إذا كان هناك ما يبرر إعادة التذكير، بالاقتران مع إدارة إعادة التذكير وقسم التحليل الفني (RMTAD)، وفقاً لتوجيه [FSIS Directive 8,080.1](#)، سحب منتجات اللحوم والدواجن. ويتعين على مكتب المنطقة أيضاً تحديد ما إذا كان ينبغي جدولة وتنفيذ إجراءات أخرى، مثل تقييم مخاطر الصحة العامة (PHRE)؛ [FSIS Directive 5,100.4](#)، ومنهجية تقييم مخاطر الصحة العامة (PHRE) والإنفاذ والتحقيق والتحليل). وكجزء من تقييم مخاطر الصحة العامة، قد يُوصى بإجراء اختبار التحقق المكثف (IVT)؛ [FSIS Directive 10,300.1](#)، بروتوكول اختبار التحقق المكثف لأخذ العينات من المنتج والأسطح الملامسة للغذاء والأسطح البيئية لـ اللستيريا المستوحدة).

5. التحقق من الامتثال لمتطلبات نظام تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (HACCP)

أ. يتعين على موظفي برنامج التفتيش التحقق من أن المنتجات الجاهزة للأكل في المؤسسات تستوفي المتطلبات التنظيمية لنظام تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة من خلال اتباع تعليمات مهمة التحقق من تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة الواردة في [FSIS Directive 5,000.1](#). وعند إجراء مهمة التحقق من تحليل المخاطر (HAV)، يتعين على موظفي برنامج التفتيش اتباع توجيه [FSIS Directive 5,000.6](#)، أداء مهمة التحقق من تحليل المخاطر. ويمكن العثور على مزيد من المعلومات حول أسئلة محددة يجب مراعاتها عند التحقق من متطلبات تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة في [iPP Help](#)، أدوات للمساعدة في العمل على التحقق من المنتجات الجاهزة للأكل.

ب. مهمة التحقق من تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة: كل مهمة تحقق من نظام تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة لديها عنصرين، وهما عنصر خاص بحفظ السجلات وعنصر خاص بالمراجعة والمراقبة.

1. عند تنفيذ العنصر الخاص بحفظ السجلات في مهمة التحقق من تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة، يتعين على موظفي برنامج التفتيش مراجعة سجلات المؤسسة الخاصة ببرنامج مكافحة اللستيريا المستوحدة، إذا تم دمج برنامج مكافحة اللستيريا المستوحدة في خطة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة الخاصة بالمؤسسة أو برنامج المتطلبات الأساسية. كذلك يتعين على موظفي برنامج التفتيش مراجعة دعم المؤسسة لـ معاملات قاتل الخطورة اللاحق والعوامل والعمليات المضادة للميكروبات وذلك للتأكد من أن الدعم يفي بمتطلبات قانون اللستيريا.

أ. وفيما يخص عدم التعرض لقاتل الخطورة اللاحق (على سبيل المثال، منتج للطهي في كيس؛ وصوص فايد وهو نوعاً من أنواع المنتجات التي يتم طهيها في الكيس)، يتعين على موظفي برنامج التفتيش التحقق من قيام المؤسسة بما يلي:

أ. تضمين خطوة الطهي في الكيس في المخطط البياني لسير العمليات وتحليل المخاطر وفقاً لـ [9 CFR 417.2\(a\)\(2\)](#).

ب. التأكيد على أن كيس الطهي مغلق بالكامل (غير منفذ) بحيث يتم احتواء الرطوبة داخل الكيس أو عدم دخول الملوثات إلى الكيس. وقد تتعرض أكياس الطهي للخطر أثناء القيام بخطوات مثل التكوين أو

التشكيل. ويتعين أن تقوم المؤسسة بدعم معالجة أي مخاطر مرتبطة بعملية الطهي في الكيس. وقد يكون لدى المؤسسات عملية للتحقق من سلامة العبوة، وفي حالة إذا لوحظ وجود مسربات، فيمكنهم إعادة معالجة المنتج أو إعادة تحضيره.

مثال: في عام 2018، حدث تفشي مرض الليستيريا مرتبطاً بمنتجات الطهي في الأكياس حيث كانت ممارسات المؤسسات مرتبطة بتصنيف المنتجات بشكل غير صحيح على أنها غير معرضة لقاتل الخطورة اللاحق. وبعد تحليل ومراقبة ممارسات المؤسسات، قررت مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية أن المنتجات ليست مختومة لمنع تلوث قاتل الخطورة اللاحق. وكانت إحدى المؤسسات تستخدم غلاًفاً بلاستيكيًا لتغطية المنتج، دون غلقه بإحكام. وقامت مؤسسة أخرى بإتلاف سلامة العبوة أثناء التكوين والتشكيل، لذلك كانت المنتجات في كلا المؤسسات معرضة لقاتل الخطورة اللاحق.

2. عند تنفيذ العنصر الخاص بحفظ السجلات في مهمة التحقق من نظام تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (HACCP)، يتعين على موظفي برنامج التفتيش مراجعة سجلات المؤسسة الخاصة ببرنامج أخذ العينات والاختبار كما هو وارد في [الفصل الثالث، القسم الثاني، التحقق من تنفيذ برنامج أخذ العينات والاختبار الخاص بالمؤسسة](#).
3. عند تنفيذ العنصر الخاص بالمراقبة في مهمة التحقق من نظام تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (HACCP)، يتعين على موظفي برنامج التفتيش التحقق من أن المؤسسة تقوم بجمع العينات بالوتيرة المنصوص عليها في برنامج مكافحة الليستيريا المستوحدة الخاص بها وتستخدم تقنيات أخذ العينات المناسبة (كما هو موضح في الفصل الثالث، تحقق إدارة سلامة وتفتيش الأغذية من برنامج أخذ العينات والاختبار الخاص بالمؤسسة). وفيما يخص المنتج غير المعرض لقاتل الخطورة اللاحق (على سبيل المثال، الطهي في الكيس)، فيتعين على موظفي برنامج التفتيش التحقق عن طريق المراقبة أن المؤسسة تحافظ على سلامة حاوية المنتج (الكيس المختوم).

6. التحقق من تحليل المخاطر (HAV)

- أ. عند تنفيذ مهمة التحقق من تحليل المخاطر (HAV) كما هو موضح في التوجيه [FSIS Directive 5.000.6](#) في المؤسسة المصنعة للمنتجات الجاهزة للأكل، يتعين على موظفي برنامج التفتيش اتباع الخطوات الواردة في التوجيه لتقييم تصميم تحليل مخاطر المؤسسة وخطة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (HACCP). وتصف الخطوات التالية معلومات إضافية للتحقق من موظفي برنامج التفتيش عند تنفيذ مهمة التحقق من تحليل المخاطر (HAV).
- ب. الخطوة 1: عند مراجعة المخطط البياني لسير عمليات المؤسسة (2)(a) [9 CFR 417.2](#)، يتعين على موظفي برنامج التفتيش تحديد ما إذا كانت المؤسسة تضيف مكونات إلى المنتجات الجاهزة للأكل بعد خطوة الفتح (على سبيل المثال، التوابل). في حالة إضافة المكونات، يجب على موظفي برنامج التفتيش التحقق من أن المؤسسة قد راعت جميع المخاطر المحتملة من إضافة المكونات في تحليل المخاطر الخاص بها.
- ج. الخطوة 2: كجزء من مراجعة تحليل المخاطر للمؤسسة، يتعين على موظفي برنامج التفتيش التحقق من أن المؤسسة قد نظرت في المخاطر المحتملة من الليستيريا المستوحدة، مثل تلك الموجودة في خطوة استلام مواد المصدر الجاهزة للأكل (منتجات اللحوم والدواجن الجاهزة للأكل) والمكونات. ويتعين أن يحدد المخطط البياني لسير العمليات أو تحليل المخاطر الاستخدام المقصود للمنتج على أنه جاهزاً للأكل. ويجب أن تكون المنتجات الجاهزة للأكل آمنة للمستهلكين دون أي خطوات تحضير إضافية (مثل الطهي) كما هو موضح في [الفصل الأول، القسم الرابع، الخلفية](#).

د. الخطوة 3: إذا قررت المؤسسة أن اللستيريا المستوحدة تشكل خطراً من المرجح أن يحدث في منتجها على نحو معقول، فيتعين على موظفي برنامج التفتيش التحقق من أن المؤسسة قد أدرجت واحدة أو أكثر من نقاط التحكم الحرجة (CCP) للتحكم في المخاطر في خطتها لتحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) (على سبيل المثال، معاملة قاتل الخطورة اللاحق).

هـ. الخطوة 4: إذا قررت المؤسسة أن اللستيريا المستوحدة لا تشكل خطراً من المرجح أن يحدث في منتجها على نحو معقول لأن برنامج المتطلبات الأساسية يمنع ذلك من حدوثه، فيتعين على موظفي برنامج التفتيش التحقق من أن المؤسسة تتضمن البرنامج وكذلك نتائجها في الوثائق التي يتعين الاحتفاظ بها بموجب 9 CFR 417.5، وفقاً لـ 9 CFR 430.4(c)(6).

1. إذا كانت المؤسسة تستخدم برنامج اختبار كبرنامج أساسي، فيتعين على موظفي برنامج التفتيش تقييم تصميم البرنامج مع مراعاة المعلومات الواردة في الفصل الثالث، القسم الثاني، التحقق من تنفيذ برنامج أخذ العينات والاختبار الخاص بالمؤسسة.

2. إذا وجد موظفو برنامج التفتيش أن المؤسسة لا تجمع العينات بالوتيرة المنصوص عليها أو وجدوا أوجه قصور أخرى في برنامج أخذ العينات، فيتعين عليهم تحديد ما إذا كانت المؤسسة تتمتع بالدعم الكافي للقرارات ذات الصلة في تحليل المخاطر الخاص بها. ويعد الفشل في دعم قرارات تحليل المخاطر سبباً لقيان موظفو برنامج التفتيش بتوثيق عدم الامتثال لـ 9 CFR 417.5(a)(1) وقد يؤدي ذلك إلى اتخاذ إجراء تنفيذي (FSIS Directive 5.000.1).

و. الخطوة 5: عند مراجعة الوثائق الداعمة الأخرى للمؤسسة (على سبيل المثال، لأخذ العينات من المنتج أو برامج أخذ العينات من الأسطح غير الملامسة للغذاء)، فيتعين على موظفي برنامج التفتيش تحديد ما إذا كانت المؤسسة قد أشارت إلى برنامج أخذ العينات ونتائجه في تحليل المخاطر. ويتعين على موظفي برنامج التفتيش كذلك تحديد ما إذا كانت المؤسسة تقوم بتنفيذ البرنامج بطريقة تدعم قرارات تحليل المخاطر.

ز. الخطوة 6: عند التحقق من مصادقة المؤسسة على أنظمة معاملات قاتل الخطورة اللاحق الخاصة بها، يتعين على موظفي برنامج التفتيش تحديد ما إذا كانت المؤسسة قادرة على دعم فعالية عملياتها في الحد من اللستيريا المستوحدة أو القضاء عليها، وفقاً لـ 9 CFR 430.4(b)(1)(i) و 9 CFR 430.4(b)(2)(ii). ويتعين أن تتحقق المؤسسات من فعالية معاملات قاتل الخطورة اللاحق، وتوصي مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية (FSIS) بأن تتحقق من معاملات قاتل الخطورة اللاحق على الأقل يمثل تخفيض 1 لوغاريتم من اللستيريا المستوحدة قبل مغادرة المنتج للمؤسسة. بموجب 9 CFR 417.4(a)(1)، يتعين على المؤسسات تجميع نوعين من الوثائق الداعمة لإثبات صحة نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP):

أ. الدعم العلمي أو التقني لنظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (التصميم). يتألف ذلك من الوثائق العلمية والتقنية التي توضح أن العملية المصممة يمكن أن تتحكم في المخاطر المحددة. وبعبارة أخرى، ينبغي أن يعمل الدعم العلمي الذي تقدمه خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) من الناحية النظرية.

ب. العرض العملي الأولي داخل المصنع الذي يثبت أن نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة يمكن أن يعمل كما هو متوقع (التنفيذ). يتكون العرض التوضيحي من وجود سجلات توضح أن خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة تحقق ما يُتوقع تحقيقه. وبعبارة أخرى، تعمل البيانات التي تظهر الخطة في الممارسة العملية.

2. أثناء إجراء التحقق من تحليل المخاطر (HAV)، يتعين على موظفي برنامج التفتيش مراجعة كل من الوثائق التي تقدم الدعم العلمي والوثائق الخاصة بالعرض الأولي داخل المصنع. ويتعين على موظفي برنامج التفتيش التحقق من أن المؤسسة تحتفظ بكلما النوعين من وثائق التحقق من الصحة. وإذا وجد موظفو برنامج التفتيش أن المؤسسة لا تمثل للمتطلبات التنظيمية، فعليهم اتخاذ الإجراءات التنفيذية كما هو موضح في التوجيه 5.000.1.FSIS Directive.

ح. الخطوة 7: عند التحقق من متطلبات إعادة التقييم في المؤسسة المصنعة للمنتجات الجاهزة للأكل، في حالة حدوث خطر غير متوقع (9 CFR 417.3(b))، على سبيل المثال نتائج الاختبار الإيجابية لـ اللستيريا المستوحدة أو بكتيريا اللستيريا. في المنتج أو على الأسطح الملامسة للغذاء، يتعين على موظفي برنامج التفتيش تحديد ما إذا كانت المؤسسة قد أعادت تقييم خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP). ويتعين على موظفي برنامج التفتيش كذلك اتباع التعليمات الواردة في توجيه [FSIS Directive 5.000.1](#) إذا فشلت المؤسسة في إعادة التقييم.

7. التحقق من وضع الملصقات على المنتجات الجاهزة للأكل

أ. عند تنفيذ مهمة التحقق من الملصقات العامة وفقاً للتوجيه [FSIS Directive 7.221.1](#)، الموافقة المسبقة على الملصقات، يتعين على موظفي برنامج التفتيش التحقق من وضع المؤسسة للملصقات على المنتجات الجاهزة للأكل.

ب. إذا كانت المؤسسة تقوم بمكافحة اللستيريا المستوحدة باستخدام معاملات قاتل الخطورة اللاحق أو العوامل والعمليات المضادة للميكروبات وتقر بهذه الحقيقة على ملصق المنتج، فيجب على موظفي برنامج التفتيش التحقق من أن المستندات الداعمة للمؤسسة كافية لدعم هذا الإقرار. ويتعين على موظفي برنامج التفتيش التحقق من أن سجل المؤسسة لوضع الملصقات يشتمل على الموافقة على رسم تخطيطي من فريق عمل تقديم البرامج ووضع الملصقات لدة مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية. وإذا لم يكن لدى المؤسسة بيانات كافية لدعم مطلبها، فيتعين على موظفي برنامج التفتيش إصدار مذكرة عدم الامتثال (استشهاد [9 CFR 430.4\(e\)](#) و [417.5\(a\)\(1\)](#) وإذا لم يكن لدى المؤسسة موافقة على الرسم التخطيطي، فيجب على موظفي برنامج التفتيش إصدار مذكرة عم الامتثال (استشهاد [9 CFR 412.1](#)).

ج. وبالإضافة إلى ذلك، إذا قامت المؤسسة بوضع الملصقات على المنتج على أنه منتج جاهز للأكل، فيتعين على موظفي برنامج التفتيش مراجعة الوثائق الداعمة للمؤسسة وفقاً للتوجيه [FSIS Directive 7.111.1](#)، إجراءات التحقق من الكائن قاتل الخطورة والاستقرار. يتعين على موظفي برنامج التفتيش تحديد ما إذا كانت الوثائق الداعمة للمؤسسة توضح أن المنتج قد استوفى المتطلبات الواردة في [9 CFR 318.17, 318.23](#) أو [381.150](#) أو أن المنتج قد خضع لعملية معالجة أخرى لتقديمه كمنتج جاهز للأكل ودعم القرارات المتخذة في تحليل المخاطر ([1\) CFR 417.5\(a\)](#). إذا كان لدى موظفي برنامج التفتيش (IPP) أسئلة حول الوثائق الداعمة للمؤسسة، فيجب عليهم إرسالها إلى أسأل مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية (askFSIS)، باتباع التعليمات الواردة في [الفصل الرابع، الأسئلة](#).

ملاحظة: قد تستخدم المؤسسات وسائل بديلة لتحقيق معاملة الكائن قاتل الخطورة إذا كان بإمكانها دعم فعالية عمليتها. نظر إلى توجيه [e FSIS Directive 7,111.1](#) لمزيد من المعلومات.

ملحوظة: يتعين على موظفي برنامج التفتيش أن يدركوا أن الخط يشير إلى تدفق المنتج أثناء الإنتاج. وهذا يشمل على جميع المعدات والموظفين والأواني التي تتعلق بالمنتج الجاهز للأكل. ويمكن لخطوط الإنتاج الفردية المتعددة أن تشترك في قطعة من المعدات (على سبيل المثال، آلة التعبئة والتغليف)، ولكن جميع الخطوط لا تزال تعد خطوطاً مختلفة.

4. إذا كانت المؤسسة تستخدم البديل 2 ب أو 3 (على سبيل المثال، منتج غير الأطعمة اللذيذة أو الهوت دوج)، فهل تحدد المؤسسة الشروط التي بموجبها ستحتفظ بالمنتج وتختبره بعد اختبار بكتيريا الليستيريا للأسطح الملامسة للغذاء؟ وإذا لم تقم المؤسسة بتحديد متى ستحتفظ بالمنتج وتختبره، فلن تكون المؤسسة ممثلة لـ [9 CFR 430.4\(b\)\(2\)\(iii\)\(B\)](#) أو [\(b\)\(3\)\(B\)](#) ويتعين على موظفي برنامج التفتيش إصدار مذكرة عدم الامتثال.

5. إذا كانت المؤسسة تستخدم البديل 3 (على سبيل المثال، الأطعمة اللذيذة أو النقانق)، فهل تقوم المؤسسة بتضمين ما يلي كجزء من تصميم برنامج أخذ العينات؟

أ. متابعة أخذ العينات لتشمل عينة مستهدفة من الأسطح الملامسة للغذاء المحددة التي تم اختبارها إيجابياً، بالإضافة إلى عينات إضافية من الأسطح الملامسة للغذاء في المنطقة المحيطة حسب الضرورة لضمان فعالية الإجراءات التصحيحية للمؤسسة. وإذا كانت المؤسسة لا تتضمن متابعة أخذ العينات كجزء من برنامج أخذ العينات، فلن تكون المؤسسة ممثلة لـ [9 CFR 430.4\(b\)\(3\)\(ii\)\(A\)](#) وسوف يقوم موظفو برنامج التفتيش بإصدار مذكرة عدم الامتثال.

ملاحظة: يتعين على المؤسسات التي تقوم بإجراء أخذ عينات المتابعة النظر في تصميم أخذ العينات لتحديد مصدر الليستيريا المستوحدة لاستهداف إجراءات التنظيف والصرف الصحي للقضاء على الاحتضان، والتي قد تكون في مرحلة ما قبل العملية الإيجابية السابقة للأسطح الملامسة للغذاء.

ب. شروط الاحتفاظ بالمنتج الذي قد يكون ملوثاً إذا تم الحصول على نتيجة إيجابية ثانية أثناء أخذ عينات المتابعة. وتحتفظ المؤسسة بالمنتج حتى بعد تصحيح المشكلة، إذا لم تتضمن المؤسسة أحكاماً للاحتفاظ بالمنتج كجزء من برنامج أخذ العينات الخاص بها، فلن تكون المؤسسة ممثلة لـ [9 CFR 430.4\(b\)\(3\)\(ii\)\(B\)](#) ويتعين على موظفي برنامج التفتيش إصدار مذكرة عدم الامتثال.

ج. اختبار المنتج المحتفظ به لـ الليستيريا المستوحدة أو بكتيريا الليستيريا. باستخدام طريقة أخذ العينات والتكرار الذي يوفر ثقة إحصائية بأن كل دفعة ليست مغشوشة (على سبيل المثال، خطط أخذ عينات اللجنة الدولية للمواصفات الميكروبيولوجية للأغذية (ICMSF) من الليستيريا المستوحدة). وإذا لم تقم المؤسسة بتضمين اختبار المنتج المحتفظ به كجزء من برنامج أخذ العينات، فلن تكون المؤسسة ممثلة لـ [9 CFR 430.4\(b\)\(3\)\(ii\)\(C\)](#) وسيقوم موظفو برنامج التفتيش بإصدار مذكرة عدم الامتثال.

2. التحقق من تنفيذ برنامج أخذ العينات والاختبار الخاص بالمؤسسة.

أ. يتعين على موظفي برنامج التفتيش التحقق من أن تنفيذ برنامج أخذ العينات والاختبار الخاص بالمؤسسة مناسب وأن المؤسسة تتبع البرنامج المكتوب عند إجراء مهمة الصرف الصحي التشغيلية (إذا كان برنامج أخذ العينات الخاص بالمؤسسة مدرجاً في إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي) أو عند إجراء التحقق من نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) المهمة (إذا كان برنامج أخذ العينات الخاص بالمؤسسة مدرجاً في خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة أو أي برنامج آخر من برامج المتطلبات الأساسية).

ب. يتعين على موظفي برنامج التفتيش الدولي النظر فيما يلي:

1. هل تتبع المؤسسة برنامجها لأخذ العينات، بما في ذلك استيفاء تواتر أخذ العينات وجمع عدد من عينات الأسطح الملامسة للغذاء المحددة في برنامج أخذ العينات؟ وإذا كانت المؤسسة قد صرحت بأنها سوف تجمع عدداً معيناً من العينات بتكرارات معينة (شهرياً

على سبيل المثال)، ولم تقم بجمع العينات، فهل تستطيع المؤسسة أن تدعم السبب الذي يجعل تردد أخذ العينات كافياً لضمان مكافحة الستيريا المستوحدة أو المؤشر الجرثومي؟ وإذا لم تقم المؤسسة بجمع العدد المعلن من العينات أو لم تتبع التواتر الذي تم تحديده، ولا يمكنها أن تدعم السبب في أن عدد العينات أو ترددات أخذ العينات كافية، فإن المؤسسة لن تكون ممثلة لـ [9 CFR 430.4\(b\)\(2\)\(iii\)\(E\)](#) أو [\(b\)\(3\)\(i\)\(E\)](#) و [\(E\)](#). ويتعين على موظفي برنامج التفتيش إصدار مذكرة عدم الامتثال.

ملحوظة: لا تكون المؤسسات ملزمة لجمع العينات في الأسابيع أو الأشهر التي لا تنتج فيها منتجاً جاهزاً للأكل معرضاً لقاتل الخطورة اللاحق.

2. وكما هو وارد في خطة أخذ العينات للمؤسسة، هل تزيد المؤسسة من تواتر أخذ العينات أو تقوم بجمع عينات إضافية استجابةً للأحداث التي يمكن أن تزيد من احتمالية إيجابيات المنتج (على سبيل المثال، البناء أو تسرب الأسقف أو التكتيف أو تعطل المعدات)؟ وإذا لم تقم المؤسسة بزيادة تواتر أخذ العينات أو جمع عينات إضافية ولا يمكنها دعم تكرار أخذ العينات بسبب التغيير في المخاطر، فإن المؤسسة لن تكون ممثلة لـ [9 CFR 430.4\(b\)\(2\)\(iii\)\(E\)](#) أو [\(b\)\(3\)\(i\)\(E\)](#) و يتعين على موظفي برنامج التفتيش مناقشة ذلك مع المشرف عليهم، وإذا كانت هناك حاجة إلى مساعدة إضافية، فيرجى إرسال الأسئلة عبر [askFSIS](#).

ملحوظة: توصي مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية بأن تقوم المؤسسات أيضاً بتكتيف عملية أخذ العينات وتكتيف عمليات التنظيف والصرف الصحي إذا كانت هناك زيادة في المخاطر (مثل أعمال البناء التي تحدث في المؤسسة) أو وجود خطر غير متوقع.

3. هل تقوم المؤسسة بجمع عينات من الأسطح الملامسة للغذاء (FCS) التي تمثل ظروف المعالجة الروتينية في المؤسسة (على سبيل المثال، أثناء إنتاج منتجات اللحوم والدواجن الجاهزة للأكل المعرضة لقاتل الخطورة اللاحق الخاضعة للوائح مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية (FSIS))؟ وإذا كانت المؤسسة لا تقوم بجمع العينات من الأسطح الملامسة للغذاء (FCS) التي تمثل ظروف المعالجة الروتينية في المؤسسة، فقد تفويتها العثور على ملاذ أو حدوث التلوث المتبادل. وإذا لم تتمكن المؤسسة من تقديم دعم آخر بأن العينات تمثل ظروف معالجة روتينية، فلن تكون المؤسسة قادرة على إثبات أن الأسطح الملامسة للغذاء صحية وخالية من الستيريا المستوحدة ولن تكون ممثلة لـ [9 CFR 430.4\(b\)\(2\)\(iii\)\(A\)](#) أو [\(b\)\(3\)\(i\)\(A\)](#). ويتعين على موظفي برنامج التفتيش إصدار مذكرة عدم الامتثال.

4. هل طرق أخذ العينات أو الاختبار الخاصة بالمؤسسة كافية لاكتشاف المستويات المنخفضة من الستيريا في البيئة؟ ولتحديد ذلك، يتعين على موظفي برنامج التفتيش النظر فيما يلي:

أ. هل تتبع المؤسسة تعليمات الشركة المصنعة عند جمع العينات؟ وإذا لم يكن الأمر كذلك، فقد لا تكون طريقة أخذ العينات حساسة بما يكفي لاكتشاف المستويات المنخفضة من الستيريا، وقد لا تتمكن المؤسسة من دعم قرارها بأن الستيريا لا تشكل خطراً محتمل الحدوث على نحو معقول.

ب. هل تقوم المؤسسة بتخزين العينات تحت درجات حرارة التبريد قبل التحليل، وهل يتم شحن العينات بالتبريد إلى المختبر؟ إذا لم يكن الأمر كذلك، يمكن أن يحدث نمواً متزايداً للكائنات الحية الدقيقة المتنافسة والذي قد يخفي وجود بكتيريا الستيريا، وقد لا تتمكن المؤسسة من تحديد ما إذا كانت الأسطح خالية من الستيريا المستوحدة. ويتعين أن يدرك موظفو برنامج التفتيش أن مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية (FSIS) توصي بأن تقوم المؤسسة بشحن العينات في حاويات شحن معزولة تحت ظروف التبريد وبدء الاختبارات المعملية في غضون من يومين إلى ثلاثة أيام بعد جمع العينات. وهذا لا يعد مطلباً تنظيمياً.

ج. هل تستخدم المؤسسة طريقة اختبار تم التحقق من صحتها للكشف عن المستويات المنخفضة من الستيريا أو أحد الكائنات الحية المؤشرة في البيئة؟ إذا لم يكن الأمر كذلك، فهل يمكن للمؤسسة أن تدعم أن الأسطح الملامسة للغذاء صحية وخالية

من اللستيريا المستوحدة أو من المؤشر الجرثومي؟ وإذا كانت المؤسسة لا تستخدم طريقة اختبار تم التحقق من صحتها ومناسبة لهذا الغرض، فقد لا تتمكن المؤسسة من الدعم أن الأسطح صحية وخالية من اللستيريا المستوحدة.

ملحوظة: إذا وجد موظفو برنامج التفتيش أن المؤسسة لا تفي بالمعايير الواردة أعلاه، فإن النتيجة لا تعني تلقائيًا وجود عدم امتثال. ويتعين على موظفي برنامج التفتيش النظر في جميع المعلومات المتاحة في المؤسسة لتحديد ما إذا كانت النتائج الخاصة ببرامج أخذ العينات والاختبار الخاصة بالمؤسسة يمكن أن تؤدي إلى عدم الامتثال أم لا. وإذا كان لدى موظفي برنامج التفتيش (IPP) أسئلة حول طريقة الاختبار الخاصة بالمؤسسة، فيجب عليهم مناقشتها مع المشرف عليهم، وإذا كانت هناك حاجة إلى مساعدة إضافية، فيرجى إرسال الأسئلة عبر askFSIS.

3. التحقق من الإجراءات التصحيحية الخاصة بالمؤسسة استجابةً للنتائج الإيجابية الناتجة عن أخذ العينات من

الأسطح الملامسة للغذاء الخاصة

أ. اختبار المؤسسة لأنواع اللستيريا على الأسطح الملامسة للغذاء: يتعين على موظفي برنامج التفتيش التحقق من الإجراءات التصحيحية استجابةً للنتيجة الإيجابية باستخدام المهمة المناسبة بناءً على كيفية قيام المؤسسة بدمج إجراءاتها في نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة الخاص بها لمعالجة اللستيريا المستوحدة (أي مهمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة أو الإجراءات التشغيلية القياسية للصرف الصحي على النحو المبين في التوجيه [FSIS Directive 5,000.1](https://www.fsis.usda.gov/food-safety-and-inspection-service/food-safety/food-safety-requirements-for-food-operations)).

ب. يتعين على موظفي برنامج التفتيش أن يدركوا أنه إذا اختارت المؤسسة اختبار بكتيريا اللستيريا، فإن نتيجة وجود بكتيريا اللستيريا على الأسطح الملامسة للغذاء يشير إلى الظروف التي قد تكون فيها اللستيريا المستوحدة موجودة، ولكن لا يعتبر المنتج مغشوشًا. ويتعين على موظفي برنامج التفتيش الانتباه إلى تواتر بكتيريا اللستيريا. وتشير النتائج الإيجابية على الأسطح الملامسة للغذاء أو الأسطح غير الملامسة للغذاء أو على المنتج إلى اتجاهات إيجابية من اللستيريا في المؤسسة. ويمكن أن يشير اكتشاف اتجاهات اللستيريا إلى أن برنامج مكافحة اللستيريا التابع للمؤسسة غير فعال في التحكم في وجود اللستيريا المستوحدة في بيئة معالجة قاتل الخطورة اللاحق في المؤسسة.

ج. إذا وجدت المؤسسة الاختبار على الأسطح الملامسة للغذاء إيجابيًا ل بكتيريا اللستيريا وكذلك المنتج الذي تم تمريره على السطح يتعين على موظفي برنامج التفتيش التحقق مما يلي:

1. بالنسبة للمؤسسة التي تستخدم البديل 3 (على سبيل المثال، منتجات الأطعمة اللذيذة أو النقانق)، فيتعين التحقق من فعالية الإجراءات التصحيحية من خلال تحديد ما إذا كانت المؤسسة:
 - أ. قامت بجمع عينات المتابعة وفقًا ل [9 CFR 430.4\(3\)\(ii\)\(A\)](https://www.ecfr.gov/current/title-21/chapter-I/subchapter-D/part-314/subpart-B/section-314.430).
 - ب. قامت بحفظ المنتج الذي قد يكون ملوثًا، إذا تم الحصول على نتيجة إيجابية ثانية أثناء أخذ عينات المتابعة، حتى يتم معالجة المشكلة وفقًا ل [9 CFR 430.4\(b\)\(3\)\(ii\)\(B\)](https://www.ecfr.gov/current/title-21/chapter-I/subchapter-D/part-314/subpart-B/section-314.430.4(b)(3)(ii)(B))؛ و
 - ج. قامت باختبار المنتج المحتفظ به من حيث اللستيريا المستوحدة أو المؤشر الجرثومي باستخدام طريقة أخذ العينات والتواتر الذي يوفر مستوى من الثقة الإحصائية بأن كل دفعة لم يتم غشها وفقًا ل [9 CFR 430.4\(b\)\(3\)\(ii\)\(C\)](https://www.ecfr.gov/current/title-21/chapter-I/subchapter-D/part-314/subpart-B/section-314.430.4(b)(3)(ii)(C)).

2. وبالنسبة للمؤسسات التي تستخدم البديلين 2 ب و3 (الذين ينتجون غير الأطعمة اللذيذة أو الهوت دوج)، فيتعين التحقق من أن المؤسسة قد اتخذت الإجراءات التصحيحية لمعالجة النتيجة الإيجابية ل بكتيريا اللستيريا وفقًا ل [9 CFR 417.3](https://www.ecfr.gov/current/title-21/chapter-I/subchapter-D/part-314/subpart-B/section-314.416.15) أو [416.15](https://www.ecfr.gov/current/title-21/chapter-I/subchapter-D/part-314/subpart-B/section-314.416.15). وعند تقييم الإجراءات التصحيحية التي اتخذتها المؤسسة، يتعين على موظفي برنامج التفتيش التحقق مما إذا كانت المؤسسة:
 - أ. قامت بتنفيذ وتوثيق إجراءات مكثفة للصرف الصحي استجابةً للنتائج الإيجابية؛
 - ب. قامت بجمع عينات إضافية أو بزيادة تواتر أخذ العينات؛ و
 - ج. قامت بمراجعة برنامج الصرف الصحي لتحديد أي قصور في الصرف الصحي يمكن أن يؤدي إلى نتائج إيجابية وكذلك عملت على إجراء تغييرات لتصحيح أي أوجه قصور.

ملاحظة: تنطبق الإرشادات المذكورة أعلاه أيضاً على المؤسسات التي تستخدم البدائل (1 و 2 أ) والتي تقوم باختبار بكتيريا الليستيريا (Listeria spp) طوعاً على الأسطح الملامسة للغذاء.

3. وبالنسبة لجميع البدائل، في حالة إذا أدرجت تدابير مكافحة الليستيريا في برنامج المتطلبات الأساسية، فيتعين على موظفي برنامج التفتيش التحقق من أن المؤسسة أعادت تقييم خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) كجزء من الإجراءات التصحيحية. وبدلاً من ذلك، إذا أدرجت تدابير مكافحة الليستيريا في إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي، فيتعين على موظفي برنامج التفتيش التحقق من أن المؤسسة أعادت تقييم إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي وتعديله.

د. اختبار المؤسسة لـ الليستيريا المستوحدة على الأسطح الملامسة للغذاء: إذا اختارت المؤسسة اختبار الليستيريا المستوحدة (LM) ووجدت أن الأسطح الملامسة للغذاء إيجابية وتم تمرير المنتج على السطح، فيعتبر المنتج مغشوشاً. وكجزء من التحقق من الإجراءات التصحيحية للمؤسسة، يتعين على موظفي برنامج التفتيش مراجعة نتائج اختبار المؤسسة كما هو موضح في التوجيه [FSIS Directive 5,000.2](#). ويتعين على موظفي برنامج التفتيش تحديد ما إذا كانت النتيجة الإيجابية تمثل حالة معزولة، أو ما إذا كانت مؤشراً لاتجاهات الليستيريا (على سبيل المثال، لم يتم حل النتيجة الإيجابية المتكررة للأسطح الملامسة للغذاء أو للأسطح غير الملامسة للغذاء أو عينات المنتج بمرور الوقت عمن خلال التنظيف الروتيني والصرف الصحي).

1. في حالة ما إذا تم العثور على اتجاهات إيجابية لليستيريا، فيتعين على موظفي برنامج التفتيش تحديد ما إذا كانت المؤسسة قد قامت بمعالجة النتائج الإيجابية من خلال اتخاذ الإجراءات التصحيحية الهادفة والفعالة (على سبيل المثال، التنظيف المكثف، والصرف الصحي، وأخذ العينات الاستقصائية للعثور على مصادر التلوث، وإعادة تقييم برنامج تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) أو إعادة تقييم إجراءات التشغيل القياسي للصرف الصحي (Sanitation SOP)).

2. في حالة ما إذا وجد موظفو برنامج التفتيش أن المؤسسة لا تتعامل بشكل كافٍ مع النتائج المستمرة لإيجابيات الليستيريا المستوحدة، فهذا يشير إلى أن الإجراءات التصحيحية غير فعالة للمكافحة لليستيريا المستوحدة، فيتعين على موظفي برنامج التفتيش الاتصال بمكتب المنطقة (DO) من خلال القنوات الإشرافية. ويجب أن يقوم مكتب المنطقة (DO) بتحديد ما إذا كان هناك ما يبرر طلب تقييم مخاطر الصحة العامة (PHRE) بجانب أخذ عينات اختبار التحقق المكثف (IVT) في المؤسسة وفقاً لتوجيه [FSIS Directive 5,100.4](#) وتوجيه [FSIS Directive 10,300.1](#). ويمكن وكذلك جمع عينات إضافية من المنتجات في المؤسسة.

3. وعند تحديد ما إذا كان سيتم إصدار مذكرة عدم الامتثال استجابةً لنتائج اختبار المؤسسة، فيتعين على موظفي برنامج التفتيش مراعاة ما إذا كانت المؤسسة تقوم بتنفيذ برنامج سلامة الأغذية بشكل فعال من خلال اتخاذ الإجراءات التصحيحية الفعالة.

هـ. يتعين على موظفي برنامج التفتيش إصدار مذكرة عدم الامتثال في حالة إذا لم تتخذ المؤسسة الإجراءات التصحيحية على النحو المطلوب من خلال ما يلي:

1. [9 CFR 417.3\(a\)](#)، إذا لم تقم المؤسسة بتضمين تدابير مكافحة الليستيريا في خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة باعتبارها نقطة تحكم حرجة (CCP) لأن المؤسسة قد حددت أن الليستيريا المستوحدة تشكل خطراً محتملاً على نحو معقول.

2. [9 CFR 417.3\(b\)](#)، إذا قامت المؤسسة بتضمين إجراءات مكافحة الليستيريا في برنامج المتطلبات الأساسية (بخلاف إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي)، وذلك لأن المؤسسة قد حددت بأن الليستيريا المستوحدة لا تشكل خطراً محتملاً على نحو معقول. ويتعين على موظفي برنامج التفتيش إصدار مذكرة عدم الامتثال إذا لم تقم المؤسسة باتخاذ الإجراءات التصحيحية، بما في ذلك إذا لم تقم المؤسسة بإجراء أو الحصول على إعادة التقييم وفقاً لـ [9 CFR 417.3\(b\)\(4\)](#)، لتحديد ما إذا كان ينبغي

دمج الانحراف الذي تم تحديده حديثاً أو غيره من المخاطر غير المتوقعة في خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP)؛ أو

3. [9 CFR 416.15](#) و [9 CFR 417.3\(b\)](#)، إذا قامت المؤسسة بتضمين تدابير مكافحة للستيريا في إجراءات التشغيل القياسية للصراف الصحي، لأن المؤسسة قد حددت أن الستيريا المستوحدة لا تشكل خطراً محتملاً على نحو معقول. ويتعين على موظفي برنامج التفتيش إصدار مذكرة عدم الامتثال إذا لم تتخذ المؤسسة إجراءات تصحيحية، بما في ذلك إذا لم تقم المؤسسة باتخاذ الإجراءات التصحيحية، بما في ذلك إذا لم تقم المؤسسة بإجراء أو الحصول على إعادة التقييم وفقاً لـ [9 CFR 417.3\(b\)\(4\)](#)، لتحديد ما إذا كان ينبغي دمج الانحراف الذي تم تحديده حديثاً أو غيره من المخاطر غير المتوقعة في خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP).

و. بالإضافة إلى ذلك، يتعين على موظفي برنامج التفتيش إصدار مذكرة عدم الامتثال إذا كانت المؤسسات التي تقوم بإنتاج المنتجات اللذيذة والهوت دوج وفقاً للبديل 3، لا تقوم بجمع عينات متابعة للتحقق من الإجراءات التصحيحية التي تتخذها استجابةً للنتيجة الإيجابية الأولية وفقاً لـ [9 CFR 430.4\(3\)\(ii\)\(A\)](#)

4. إجراءات مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية (FSIS) بعد المنتج الإيجابي للمؤسسة أو نتيجة أخذ العينات البيئية

أ. اختبار المنتج: يتعين على موظفي برنامج التفتيش إدراك أنه لا توجد متطلبات تنظيمية للمؤسسات لاختبار عينات المنتج بشكل روتيني، ولكن إذا اختبرت المؤسسة المنتج الجاهز للأكل وكان اختبار الستيريا المستوحدة إيجابياً، فإن المنتج مغشوش.

ب. يتعين على موظفي برنامج التفتيش القيام بما يلي:

1. التحقق من أن المؤسسة تتخذ الإجراءات التصحيحية للمنتج كما هو محدد في نظام سلامة الأغذية الخاص بالمؤسسة. وإذا لم تتخذ المؤسسة الإجراءات التصحيحية المناسبة، فيتعين على موظفي برنامج التفتيش إصدار مذكرة عدم الامتثال؛

أ. إذا تلقت المؤسسة نتيجة اختبار إيجابية لبيكتيريا الستيريا ووجد موظفو برنامج التفتيش هذه النتيجة أثناء أداء مهمة التحقق من تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة أو مهمة إجراءات التشغيل القياسية للصراف الصحي (اعتماداً على ما إذا كان البرنامج مدرجاً على أنه نقطة تحكم حرجة (CCP)، في برنامج من برامج المتطلبات الأساسية أو في إجراءات التشغيل القياسية للصراف الصحي)، فيتعين على موظفي برنامج التفتيش التأكيد على قيام المؤسسة باتخاذ إجراءات التصحيحية.

ب. إذا أبلغت المؤسسة موظفي برنامج التفتيش عن نتائج اختبار بكتيريا الستيريا (*Listeria spp.*)، يتعين على موظفي برنامج التفتيش تأكيد الإجراءات التصحيحية باستخدام مهمة التحقق من تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) المجدولة أو التحقق من مهمة إجراءات التشغيل القياسية للصراف الصحي المجدولة لذلك اليوم. وبدلاً من ذلك، إذا لم تتم جدولة مهمة التحقق من تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) أو مهمة إجراءات التشغيل القياسية للصراف الصحي في ذلك اليوم، فيتعين على موظفي برنامج التفتيش (IPP) جدولة مهمة التحقق من تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة الموجهة أو مهمة إجراءات التشغيل القياسية للصراف الصحي لتأكيد الإجراءات التصحيحية للمؤسسة.

ج. إذا قامت المؤسسة بإجراء اختبارات لـ *الليستيريا المستوحدة* وتلقيت نتائج إيجابية لـ *الليستيريا المستوحدة* في المنتج، فيتعين على موظفي برنامج التفتيش تأكيد (a) [9 CFR 417.3](#) الإجراءات التصحيحية باستخدام مهمة التحقق من تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) المجدولة. وفي حالة ما لم تتم جدولة مهمة التحقق من تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة في ذلك اليوم، فيتعين على موظفي برنامج التفتيش جدولة مهمة التحقق من خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة الموجبة مهمة التحقق لتأكيد الإجراءات التصحيحية للمؤسسة. وإذا كان يوجد برنامج اختبار المؤسسة في إجراءات التشغيل القياسية للصراف الصحي وكان لديهم نتيجة إيجابية لـ *الليستيريا المستوحدة* في المنتج، فيتعين على موظفي برنامج التفتيش التحقق من (b) [9 CFR 417.3](#) الإجراءات التصحيحية لخطر غير متوقع من خلال مهمة التحقق من خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) المجدولة أو الموجبة.

2. الاتصال بمسؤول الاستدعاء بالمنطقة (DRO) من خلال القنوات الإشرافية باتباع التعليمات الواردة في التوجيه [FSIS Directive 8,080.1](#) إذا دخل المنتج المغشوش من المجموعة التي تم أخذ العينات منها في التجارة. وإذا تم شحن المنتج إلى التجارة، ولم تقدم المؤسسة الوثائق الداعمة التي توضح أن المنتج غير مغشوش بوجود *الليستيريا المستوحدة* فيه، فيتعين على موظفي برنامج التفتيش الاتصال بمسؤول الاستدعاء بالمنطقة. وقد توصي مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية (FSIS) بسحب المنتجات إذا كانت المنتجات مغشوشة أثناء تحضيرها أو تعبئتها أو الاحتفاظ بها في ظروف غير صحية وتم شحنها وظلت متاحة في التجارة. وإذا كان المنتج لا يزال في المؤسسة، فيتعين على موظفي برنامج التفتيش الاتصال بمكتب المنطقة من خلال القنوات الإشرافية لتحديد ما إذا كان ينبغي اتخاذ إجراء رقابي تنظيبي وفقًا لـ (a) [9 CFR 500.2](#). وإذا كان لدى موظفو برنامج التفتيش أي أسئلة حول الوثائق الداعمة لمؤسسة ما، فيتعين عليهم مناقشتها مع المشرف عليهم، وإذا كانت هناك حاجة إلى مساعدة إضافية، فيتعين إرسال الأسئلة عبر [askFSIS](#).

3. إذا كانت نتيجة اختبار *بكتريا الليستيريا* في المنتج إيجابية، فقد تحدد مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية أن المنتج مغشوش لأن المنتج قد تم إنتاجه في ظل ظروف غير صحية أو لا يمكن للمؤسسة إثبات أن اختبار *الليستيريا المستوحدة* في المنتج غير إيجابي. وإذا تم العثور على وجود *بكتريا الليستيريا* (*Listeria spp*) في المنتج، فيمكن أن يشير ذلك إلى أن إجراءات التشغيل القياسية للصراف الصحي غير كافية أو أن الإجراءات التصحيحية المتخذة استجابة لفشل سابق في الصراف الصحي قد لا تكون فعالة لمنع تلوث المنتج.

أ. يتعين على موظفي برنامج التفتيش مراجعة وثائق المؤسسة استجابة للنتيجة الإيجابية لوجود *بكتريا الليستيريا* (*Listeria spp*) لتحديد ما إذا كان يمكن دعم أن المنتج غير مغشوش. وقد يشمل هذا التوثيق على بيانات الاختبار التي توضح أن العزل الأصلي لا يعد نتيجة إيجابية لـ *الليستيريا المستوحدة*، أو أن الوثائق توضح أن المنتج قد أعيد معالجته باستخدام عملية تم التحقق من صحتها لتحقيق تخفيض 5 لوغاريتم على الأقل من *الليستيريا المستوحدة*.

ب. إذا قامت المؤسسة بإعادة معالجة المنتج بسبب نتيجة الاختبار الإيجابية، فيتعين على موظفي برنامج التفتيش التحقق من أنها قامت باستخدام عملية تحقق قدرًا كافيًا من قتل مسببات الأمراض. وتعتبر مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية (FSIS) العملية التي تم التحقق من صحتها لتحقيق تخفيض 5 لوغاريتمات من *الليستيريا المستوحدة* بما يكفي لإعادة تصنيع المنتج الملوث.

ج. بالنسبة للمنتجات المطهية، يمكن للمؤسسة استخدام جداول درجة الحرارة الزمنية في دليل [مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية لطهي منتجات اللحوم والدواجن \(الملحق المعدل أ\)](#) لإعادة طهي المنتج. ولزمن المعلومات حول التحقق من التخلص من المنتج، انظر التوجيه [FSIS Directive 10,240.3](#)، برامج مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية لأخذ العينات من المنتجات الجاهزة للأكل، الفصل الخامس. إذا تم تجفيف المنتج قبل

الطبي، فلن يكون من المناسب إعادة طهي المنتج عدة مرات باستخدام [دليل مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية لطهي منتجات اللحوم والدواجن \(الملحق المعدل أ\)](#) كدعم لهذه العملية. وبالنسبة للمنتجات المجففة التي يتم طهيها عدة مرات، سوف تحتاج المؤسسة إلى توفير دعم علي إضافي لعملية الطهي.

د. إذا قامت المؤسسة بتقديم الوثائق الداعمة التي توضح أن نتيجة اختبار اللستيريا المستوحدة في المنتج ليس إيجابياً (أي أن العزل الأصلي إيجابي لسلسلة اللستيريا غير المسببة للأمراض)، فلا يعتبر المنتج مغشوشاً. ومع ذلك، بسبب انتقال بكتيريا اللستيريا إلى المنتج، قد توجد ظروف غير صحية، أو قد تكون اللستيريا موجودة في البيئة، مما قد يؤدي إلى تلوث المنتج ب اللستيريا المستوحدة. ويتعين على موظفي برنامج التفتيش مراجعة سجلات الصرف الصحي الخاصة بالمؤسسة. وملاحظات موظفي برنامج التفتيش على الظروف غير الصحية، وتقارير سجل عدم الامتثال للصف الصحي، وإصدار سجل عدم الامتثال إذا كانت إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي غير كافية ([9 CFR 416.12](#))، أو كانت الإجراءات التصحيحية للمؤسسة غير فعالة ([9 CFR 416.15](#)). يتعين على موظفي برنامج التفتيش الاتصال ب مكتب المنطقة (DO) من خلال القنوات الإشرافية لتحديد ما إذا كان هناك ما يبرر طلب تقييم مخاطر الصحة العامة (PHRE) واختبار التحقق المكثف (IVT) في المؤسسة.

ج. اختبار البيئة: يتعين على موظفي برنامج التفتيش إدراك أنه لا توجد متطلبات تنظيمية لاختبارات الأسطح غير الملامسة للغذاء في بيئة قاتل الخطورة اللاحق. وإذا قامت المؤسسة باختبار هذه الأسطح للكشف عن اللستيريا المستوحدة أو بكتيريا اللستيريا وكانت النتائج إيجابية، فيتعين على موظفي برنامج التفتيش القيام بما يلي:

1. تحديد ما إذا كانت هناك ظروف غير صحية يمكن أن تؤدي إلى غش المنتج؛

مثال: إذا كان اختبار التصريف إيجابياً ل اللستيريا المستوحدة ولاحظ موظفو برنامج التفتيش ان موظف لدى مؤسسة يرش بخرطوماً عالي الضغط في الصرف. وتهبط قطرات الماء من الرش المفرط على السير الناقل للمنتجات المكشوفة الجاهز للأكل، فسوف تكون النتائج الإيجابية من الصرف، جنباً إلى جنب مع ملاحظة التلوث المتبادل المحتمل، كافية لدعم إصدار سجل عدم الامتثال والتحفيز على المنتج (استشهاد [9 CFR 416.4\(b\)](#), [430.4\(b\)](#) و [9 CFR 416.4\(c\)\(3\)](#)). حيث إن نتيجة التصريف الإيجابية وحدها، دون أي ملاحظات إضافية للظروف التي قد تؤدي إلى ظروف غير صحية، لن تضمن إصدار سجل عدم الامتثال.

2. التحقق من أن المؤسسة تتخذ الإجراءات التصحيحية المناسبة كما هو محدد في برنامجها. ويتعين على موظفي برنامج التفتيش إصدار سجل عدم الامتثال إذا لم تتخذ المؤسسة إجراءات تصحيحية على النحو المطلوب من خلال ما يلي:

 - أ. [9 CFR 417.3\(a\)](#)، إذا تم تضمين أخذ العينات البيئية في خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP)؛
 - ب. [9 CFR 417.3\(b\)](#)، إذا تم تضمين العينات البيئية في برنامج المتطلبات الأساسية بخلاف إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي؛ أو
 - ج. [9 CFR 416.15](#) و [9 CFR 417.3\(b\)](#)، إذا تم دمج العينات البيئية في إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي.

3. في حالة وجود ظروف غير صحية يمكن أن تتسبب في غش المنتج، ولم تقم المؤسسة باتخاذ الإجراءات التصحيحية المناسبة، فيتعين على موظفي برنامج التفتيش اتباع التعليمات الواردة في التوجيه [FSIS Directive 5.000.1](#) لتطبيق منهجية الجمع والتقييم والتحديد (GAD) وتحديد التنظيم غير الممتثل.

الفصل الرابع – أسئلة

قم بإرسال الأسئلة المتعلقة بهذا التوجيه إلى مشرفك أو حسب الحاجة إلى مكتب تطوير السياسات والبرامج عبر [askFSIS](#) أو عبر الهاتف على الرقم 3935-1-800-233. وعند إرسال سؤال، قم باستكمال [نموذج الويب](#) وحدد "أخذ العينات" لنوع الاستقصاء.

ملاحظة: راجع توجيه [FSIS Directive 5,620.1](#) ، باستخدام اسال مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية (askFSIS) ، لمزيد من المعلومات الإضافية حول إرسال الأسئلة.

(يظهر توقيع)

مدير مساعد

مكتب تطوير السياسات والبرامج