

وزارة الزراعة الأمريكية

مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية

واشنطن، العاصمة

2022/3/25	10.240.3	توجيه مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية
-----------	----------	--

مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية، برامج أخذ عينات المنتجات الجاهزة للأكل

الفصل الأول- عام

1. الغرض

أ. يُعد أخذ عينات المنتج عن طريق مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية لليستريا المستوحدة، والسالمونيلا أحد أنشطة فحص سلامة الغذاء الهامة التي تدعم سلامة الغذاء وأهداف الصحة العامة التي تطبقها مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية. ويقدم هذا التوجيه إرشادات لموظف برنامج المراقبة من أجل جمع عينات منتجات اللحوم والدواجن الجاهزة للأكل وتقديمها لمعامل مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية، واتخاذ إجراءات إنفاذ-عند الحاجة- في حال ظهور نتائج إيجابية لتحليل العينات ويمكن العثور على الإرشادات المتعلقة بأنشطة فحص الليستريا المستوحدة، بخلاف أخذ العينات واتخاذ الإجراءات حيال النتائج الإيجابية في توجيه مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية [10.240.4](#)، أنشطة فحص قواعد الليستريا.

ب. نُقح هذا التوجيه ليعكس التغيرات على أخذ عينات المنتج لليستريا المستوحدة (مشروعات RTEPROD_RISK and RTEPROD_RAND)، والتحديثات على معيار اختيار العينات (عينات RTEPROD_RISK) لتحسين كفاءة برنامج أخذ العينات، ويتضمن التوجيه أيضًا داخل الملحق معلومات بشأن جدولة المنتج الجاهز للأكل، وقد تم تنقيح التوجيه لتوضيح أن كلاً من المنتجات المعرضة وغير المعرضة لقاتل الخطورة اللاحق تخضع لأخذ عينات المنتج الجاهز للأكل، وأن موظف برنامج المراقبة لا يجمع عينات لمنتجات تمريرية، ويُقصد بها المنتجات التي ترسلها المنشأة للتجارة بدون التعرض الإضافي لقاتل الخطورة اللاحق، أو المعالجة أو إعادة التعبئة. فضلاً عن ذلك، تم تنقيح التوجيه للإشارة إلى أن موظف برنامج المراقبة عليه جمع رطل من العينات الجاهزة للأكل من المنتجات الجاهزة للأكل وإرسالها إلى معامل مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة، وهو الإجراء الذي تم تعديله عن الاشتراط السابق الذي كان ينص على رطلين، ويوضح التوجيه المرحلة ونوع المنشأة اللتان يجب فيهما على موظف برنامج المراقبة جمع عينات المنتجات التي تحصل على معالجة عالية الضغط، سواء استخدمت هذه المعالجة كمدخل لمكافحة المرض أو لزيادة فترة الصلاحية. كما يوضح التوجيه أن على موظف برنامج المراقبة التحقق من نقل المنتج الإيجابي بشكل مناسب إلى مصنعي أغذية الحيوانات الأليفة.

النقاط الرئيسية:

- جمع وتقديم عينات فحص مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة بموجب خوارزمية أخذ عينات المنتج الجاهز للأكل المنقحة (رمز مشروع العينة للمنتج الجاهز للأكل).
- اتخاذ إجراءات إنفاذ عند ثبوت نتائج إيجابية للعينات، والتحقق من التخلص من المنتج.

- جمع عينات بمقدار رطل واحد من المنتج الجاهز للأكل لاشتراط رفع العينة لمعامل مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة.

ثانيًا. الخلفية

أ. بموجب قانون مراقبة اللحوم الفيدرالي، وقانون مراقبة منتجات الدواجن، تعتبر مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية أي منتج جاهز للأكل منتجًا مغشوشًا في حال عُثر فيه على عامل مسبب لمخاطر الصحة العامة (بناءً على النوع والمستوى)، أو بناءً على درجة سُميته التي يمكن أن تسبب الأمراض للإنسان، ويوجد بعض مسببات الأمراض التي تجعل المنتج الجاهز للأكل منتجًا مغشوشًا عند تحققها بأي مستوى (مثل الليستريا المستوحدة، والسالمونيلا)، حيث أن ظهور مسبب المرض يكون مضرًا للصحة (القانون الأمريكي 21، 601 (م) (1)، 453 (ج) (1))، ويعتبر المنتج غير صالح للاستخدام في حال اكتشاف أي درجة من الليستريا المستوحدة في منتج جاهز للأكل أو في سطح ملامس للغذاء يوضع عليه المنتج الجاهز للأكل.

ب. تجمع مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية العينات لبرنامجها الخاص بأخذ العينات الجاهزة للأكل بموجب مشروع أخذ عينات RTEPROD، ويستخدم المشروع رمزين:

1. RTEPROD_RAND لعينات المنتج المختارة عشوائيًا المعرضة وغير المعرضة لقاتل خطورة لاحق، و

2. RTEPROD_RISK لعينات المنتج المعرضة لقاتل خطورة لاحق المختارة بناءً على الخطورة.

ت. في 30/سبتمبر/2016، أدخلت مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة تعديلات على معيار جدولة العينات الجاهزة للأكل المستخدمة في تحديد مهام أخذ العينة في المنشآت (الملحق 1)، وأدخلت مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية هذه التعديلات بعد استعراض خوارزمية أخذ العينات الموجودة التي حددت التوجهات الجديدة في النتائج الإيجابية لليستريا المستوحدة عبر أنواع مجموعة المنتج، والخطورة، وانتقلت مصلحة سلامة الأغذية والمراقبة الأمريكية لهذا التوجه المنشود لجدولة العينات، بهدف تقييم أفضل لعملية مراقبة المنشأة، وتقييم الخطورة، وتطبيق عدم التسامح المطلق مع الليستريا المستوحدة.

ث. حللت مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية أيضًا المنتجات التي جُمعت بموجب مشروع RTEPROD_RISK، ووجدت عدم وجود فروق ذات دلالة إحصائية في النسبة المئوية للحالات الإيجابية لليستريا المستوحدة بين المنتجات ذات الأولوية العالية (المنتجات الأخرى المطهية جيدًا أو المقطعة إلى شرائح)، والمنتجات ذات الأولوية الأقل (منتجات اللحوم أو الدواجن المملحة الجاهزة للأكل). لذلك، في هذا التوجيه المنقح، تغير الوكالة ترتيب الأولوية المستخدم لاختيار عينات RTEPROD-RISK للاختبار بناءً على بديل مراقبة الليستريا المستوحدة، بحيث يصبح البديل 3 يتمتع بالأولوية الأعلى، ليصبح البرنامج أكثر تحقيقًا للهدف.

الفصل الثاني- برامج مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية لأخذ عينات الغذاء الجاهز للأكل

أولاً. رموز مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية لأخذ عينات المنتج الجاهز للأكل RTEPROD

أ. على موظف برنامج المراقبة جمع العينات باستخدام رموز أخذ العينات التالية. يضم الملحق 1 معلومات بشأن جدولة عينات المنتج الجاهز للأكل.

1. RTEPROD_RAND: أخذ عينات عشوائي للمنتجات الجاهزة للأكل، بما في ذلك كلاً من المنتجات المعرضة وغير المعرضة لقاتل خطورة لاحق (على سبيل المثال المنتجات المطهورة في الكيس)، و

2. RETPROD_RISK: أخذ العينات القائم على الخطورة للمنتجات الجاهزة للأكل المعرضة لقاتل خطورة لاحق.

ثانياً. المنتجات الخاضعة لأخذ العينات

أ. تخضع كلاً من المعرضة وغير المعرضة لقاتل خطورة لاحق لأخذ العينات بموجب برنامج أخذ عينات RTEPROD_RAND، وبالرغم من عدم تطبيق قانون الليستريا (البند 9 من قانون اللوائح الفيدرالية 430) على المنتجات غير المعرضة لقاتل خطورة لاحق، فإن هذه المنتجات تخضع لأخذ عينات مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية بموجب RTEPROD_RAND.

ب. لذلك، لا يلتزم موظف برنامج المراقبة بإلغاء عينات RTEPROD_RAND بسبب أن المنشأة تنتج فقط منتجات غير معرضة لقاتل خطورة لاحق

ت. على موظف برنامج المراقبة جمع عينات المنتجات المعرضة وغير المعرضة لقاتل خطورة لاحق

ث. لا يحق أخذ العينات بموجب برنامج أخذ العينات RTEPROD_RAND إلا للمنتجات الجاهزة للأكل المعرضة لقاتل خطورة لاحق.

ج. لتقرير استحقاق أخذ عينات المنتج، على موظف برنامج المراقبة مراعاة ما إذا كان بيان الاستخدام المعد لتحليل المخاطر، ومخطط الرسم البياني، وخطة تحليل المخاطر ونقطة المراقبة الحرجة يتوافق جميعهم مع تقديم المنتج الجاهز للأكل أم لا، وطبقاً لتوجيه مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية 5.300.1، إدارة ملف المنشأة في نظام معلومات الصحة العامة، تعتبر مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية المنتجات في فئة تحليل المخاطر ونقطة المراقبة الحرجة للمنتجات المطهورة بالكامل وغير ممتدة الصلاحية منتجات جاهزة للأكل، وتتضمن فئات تحليل المخاطر ونقطة المراقبة الحرجة التي يمكن أن تشمل المنتجات الجاهزة أو غير الجاهزة للأكل منتجات غير معالجة بالحرارة وذات فترة صلاحية ممتدة، أو منتجات معالجة بالحرارة ذات فترة صلاحية ممتدة، إلى جانب منتجات ذات مثبطات ثنوية ذات فترة صلاحية غير ممتدة.

ح. تعتبر مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية المنتج جاهز للأكل وخاضع لأخذ العينات في حال كان يلبي معيار أو أكثر من المعايير التالية:

1. يتوافق المنتج مع تعريف المنتج الجاهز للأكل في قانون الليستريا المستوحدة (البند 9 من قانون اللوائح الفيدرالية 430.1)، ويعرف قانون الليستريا المنتج الجاهز للأكل بمنتج اللحوم أو الدواجن الصالح للأكل بدون تجهيز إضافي لتحقيق سلامة الغذاء، ويتضمن ذلك المنتجات التي تم إعدادها لتلبية متطلبات البند 9 من قانون اللوائح الفيدرالية 318.17، والبند 9 من قانون اللوائح الفيدرالية 318.23، أو البند 9 من قانون اللوائح الفيدرالية 381.150، أو التي شهدت إعداد آخر يجعلها جاهزة للأكل.

2. على موظف برنامج المراقبة إدراك أنه لا يشترط تلبية جميع المنتجات الجاهزة للأكل لمعيار التطابق، ويتطلب معيار التطابق الطهور الكامل لمنتجات محددة طبقاً للبند 9 من قانون اللوائح الفيدرالي 319، والبند 9 من قانون اللوائح الفيدرالي 381 (على سبيل المثال: النقانق أو الباربيكيو)، وللمنتجات الأخرى الجاهزة للأكل، تعرف المنشأة الاستخدام المقصود للمنتج بالمنتج الجاهز للأكل بناءً على توقع المستهلك واسم المنتج (على سبيل المثال: باتيه أو اللانشون)

ملاحظة: على موظف برنامج المراقبة إدراك أن المنشأة قد تعتبر منتجات معينة (على سبيل المثال: لحم الخنزير) إما منتج جاهز أو غير جاهز للأكل في حال عدم وجود معيار تطابق يعرف المنتج باعتباره جاهز للأكل أو في حال لم ينطبق الاستخدام المقصود بالضرورة على المنتج الجاهز للأكل، حتى لو حصل المنتج على معالجة كاملة ضد الخطر (على سبيل المثال: طبق اللحم). لا تخضع المنتجات التي تحصل على معالجة كاملة ضد الخطر، وتصنفها المنشأة بموجب خطة تحليل المخاطر ونقطة المراقبة الحرجة للمنتج غير الجاهز للأكل لأخذ العينات لصالح مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية بموجب RTEPROD (المنتج الجاهز للأكل) (على سبيل المثال: لحم الخنزير، ولفائف اللحم)

3. لا يُرود المنتج بتعليمات التعامل الآمن، وفقاً لما تشترطه المنتجات غير الجاهزة للأكل بموجب البند 9 من قانون اللوائح الفيدرالي 317.2 (ذ)، والبند 9 من قانون اللوائح الفيدرالي 381.125 (ب)، وطبقاً للبند 9 من قانون اللوائح الفيدرالي 430.1 لا يشترط أن تحمل المنتجات الجاهزة للأكل تعليمات التعامل الآمن أو ملصقات أخرى يمكنها توجيهه أن المنتج مطهي أو بخلاف ذلك معالج للسلامة (بالرغم من أن المنتجات الجاهزة للأكل قد تحمل تعليمات بشأن الحرارة)، وتعتبر مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية المنتجات التي تحمل ملصق بتعليمات التعامل الآمن، وتعليمات الطهي منتجات غير جاهزة للأكل، ولا تخضع لأخذ العينات بموجب مشروعات أخذ العينات للمنتجات الجاهزة للأكل.

خ. تعتبر مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية المنتج معرض لقاتل خطورة لاحق ويخضع لأخذ العينات بموجب مشروعات أخذ العينات RTEPROD_RISK، و RTEPROD_RAND في حال أنه منتج جاهزة للأكل ويلبي معيار أو أكثر من المعايير التالية:

1. تعرض المنتج لبيئة المنشأة عقب خطوة قتل الخطورة، ويمكن أن تتضمن هذه المنتجات المكشوفة بعد خطوة قتل الخطورة في نفس المنشأة، أو قد تتضمن المنتجات التي خضعت لخطوة قتل الخطورة في منشأة أخرى، وتكون بناءً على ذلك معرضة لقاتل خطورة لاحق لتقديم منتج نهائي، مثل: سلطة الدجاج أو شرائح اللحم، ومنتجات الدواجن.

2. يخرج المنتج من كيس الطبخ أو العبوة المختومة بعد الطبخ، ويلامس السطح المعد لذلك (بما في ذلك المحلول الملحي الذي يتلامس مباشرة مع المنتج) أو الظروف البيئية الأخرى أثناء خطوات التبريد، أو المعالجة، أو التقطيع لشرائح، أو التعبئة.

3. تُعد المنتجات المطهورة في الكيس منتجات مكشوفة لأن الكيس يكون مثقوباً (على سبيل المثال، به مقياس للحرارة أو ثقب لإخراج الهواء)، ولا يعاد ختم المنتج أو لا يكون مختوماً بالكامل (على سبيل المثال: تكون الأكياس مُدبسة، لكن المنتج يتسرب بشكل معتاد من خلال الدبابيس)، وتعاد معالجته.

د. لا تعتبر مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية المنتج غير معرض لقاتل لاحق، ويخضع لأخذ العينات إلا بموجب مشروع أخذ العينات RTEPROD_RAND في حال كان يلبي معيار أو أكثر من المعايير التالية:

1. يتم طهي المنتج في كيس غير منفذ للرطوبة، ويظل في كيس الطبخ حتى بدء سريان طرحه التجاري، ولا يتم تصنيف المنتج باعتباره غير معرض لقاتل خطورة لاحق في حال ثقب المنشأة للكيس غير المنفذ (على سبيل المثال: عن طريق مقياس الحرارة)، وإعادة تعبئة ومعالجة المنتج قبل توزيعه.

2. تتم معالجة المنتج بعملية (على سبيل المثال: المعالجة عالية الضغط) تحقق قتل الخطورة الكامل (على سبيل المثال: بتسجيل انخفاض مقداره 5 من السالمونيلا) في المنتج، بمجرد أن يكون في مرحلة التعبئة النهائية.

3. المنتج مبستر (على سبيل المثال: الحساء) في درجة حرارة كافية لتحقيق قتل الخطورة الكامل للمنتج (على سبيل المثال: استخدام أحد تركيبات الوقت/الحرارة في دليل طهي مصلحة السلامة والمراقبة الأمريكية لمنتجات اللحوم والدواجن (الملحق أ المنقح)).

ثالثًا. الكمية المأخوذ منها العينة

أ. يقصد بالكمية المأخوذ منها العينة المنتج الذي يُمثل بالعينة التي تجمعها مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية وتحللها للكشف عن الليستريا المستوحدة والسالمونيلا، وتحمل المنشأة مسؤولية تحديد الكمية المأخوذ منها العينة.

ب. تعتبر مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية بشكل عام أن الكمية المأخوذ منها العينة تمثل المنتج الناتج من "التنظيف الشامل"، إلا في حال كان للمنشأة تعريف مختلف للكمية يمكن دعمه (على سبيل المثال: المنتجات التي يتم إنتاجها في خطوط مختلفة والتي تميز بيولوجيًا عن بعضها البعض).

ت. يمكن أن تقلل المنشأة الرسمية من حجم الكمية يوميًا عند جمع مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية عينة روتينية جاهزة للأكل لتسهيل حمل المنتج إذا لم يؤثر التغيير على قدرة مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية على جمع العينة التمثيلية.

ملاحظة: على سبيل المثال، يمكن للمنشأة التي تنتج في العادة منتجًا خلال ما يزيد عن 8 ساعات عمل، وبتبعها تنظيف كامل أن تقلل من حجم كميتها عند جمع مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية للعينة، ويمكن للمنشأة إذن تقديم المنتج خلال 4 ساعات، يتبعها تنظيف كامل.

ث. يُتاح للمنشآت استخدام خيارات أخرى لتقليل حجم الكمية في حال استمرار جمع مصلحة سلامة الغذاء والصحة الأمريكية للعينة التمثيلية، ويمكن العثور على إرشادات للتحقق من تصميم وتنفيذ برنامج المنشأة الكتابي لأخذ العينات في توجيه مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية 10.240.4، أنشطة فحص قانون الليستريا، الفصل الثاني.

1. على موظف برنامج المراقبة إدراك أن المؤسسات يمكن أن تقلل من حجم الكمية حتى عند استخدام مواد المصدر المعرضة لقاتل خطورة لاحق، ولا تخضع للمزيد من معالجة الخطورة، ولا يشترط أن تحتفظ المنشأة بالكميات الأخرى التي تستخدم مواد نفس المصدر، وذلك لأن الكمية المأخوذ منها العينة تمثل هذه المنتجات الناتجة عن التنظيف الشامل.

2. على سبيل المثال، في حال تقليل المنشأة للكمية (المنصوص عليها في ت.1 من هذه الجزء) المستخدمة في إنتاج سلطة الدجاج المجهزة باستخدام الدجاج الجاهز للأكل المعرض لقاتل خطورة لاحق من مورد آخر، يمكن للمنشأة تقليل حجم كميتها بإنتاج سلطة دجاج خلال فترة 4 ساعات فقط باستخدام نفس مواد المصدر وعدم الاحتفاظ بهذه الكمية. وفي حال اكتشاف عينات إيجابية، ستحتاج المنشأة لتوفير أساس علمي يبرر رفض احتمالية إصابة الكميات الأخرى.

3. على موظف برنامج المراقبة إدراك الفارق بين الكمية المأخوذ منها العينة والكمية المحتمل إصابتها في حال إيجابية العينة. أ. يُقصد الكمية المأخوذ منها العينة المنتج الذي يتم تمثيله بالعينة التي تجمعها مصلحة سلامة الغذاء والرقابة الأمريكية، وتحللها ضد الإصابة بالليستريا الموحدة والسالمونيلا، وتحمل المنشأة مسؤولية الكمية المأخوذ منها العينة.

ب. تمثل الكمية (أو الكميات) المتورطة أو المحتمل إصابتها المنتج الذي قد يتصل بالكمية المأخوذ منها العينة التي ثبتت إيجابية إصابتها من خلال مادة المصدر المشتركة أو استنتاجات السبب الرئيسي، وفقاً للمحدد أدناه، وتُحدد الكميات المتورطة بنتائج السبب الرئيسي، ويمكن تحديدها من خلال عمليات المراقبة التي تجريها مصلحة سلامة الغذاء والرقابة الأمريكية، أو وكالات الصحة العامة الأخرى، أو المنشأة، أو نتائج الأمراض التي تنقلها الأغذية.

ت. على المنشأة طبقاً للبند 9 من قانون اللوائح الفيدرالية 417.5 (أ) (3) الاحتفاظ بسجلات تحليل المخاطر ونقطة المراقبة الحرجة لمدة عامين، وتوثيق رمز المنتج، أو اسمه، أو تطابقه، أو الكمية المعدمة، وتستخدم المنشأة رمز المنتج لتحديد كمية معينة من المنتج، ويلزم تحديد الكميات المتورطة في حال احتاجت المنشأة استعادة منتج إضافي مصنع باستخدام مواد المصدر الإيجابي.

ج. على موظف برنامج المراقبة مراعاة التأثير الناجم عن تقليل حجم الكمية على جمع العينة، وتوصي مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية بجمع العينات قبل 3 ساعات على الأقل من بدء العمليات- إن أمكن- للسماح لليستريا المستوحدة بالخروج من المعدات، ونتيجة لذلك، في حال تنتج المنشأة كمية ضئيلة يوميًا تجمع مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية عينة عندما إنتاج المنشأة لكمية أكبر بشكل معتاد، ومن ثم قد لا تتمكن مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية من جمع عينة تمثيلية. في هذه الحالة، لا يجب على موظف برنامج المراقبة جمع العينة، وعليه إعادة جدولة العينة ليومٍ آخر، وفي حال تنتج المنشأة منتج جاهز للأكل بشكل معتاد لمدة تقل عن 3 ساعات، يمكن جمع العينات للعمليات في مدة تقل عن 3 ساعات.

ح. يضمن موظف برامج المراقبة أن المؤسسات لا تقلل من حجم الكمية لقطعة واحدة من المنتج بوزن رطل واحد (على سبيل المثال: شبوط لانشون واحد) أو حجم كمية أخرى غير ممثلة، ولا تعني العينة التمثيلية كمية مكونة من قطعة واحدة من المنتج بوزن رطل واحد.

خ. طبقاً للمذكور في ب أعلاه، بشكل عام، تعتبر مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية الكمية المأخوذ منها العينة تمثل المنتج المقدم بناءً على تعريف الكمية الذي تدعمه المنشأة، أو من "التنظيف الشامل". بالرغم من ذلك، في حال اكتشاف نتيجة إيجابية أو نتائج إيواء للمواد الخطرة يمكن تضمين منتج إضافي في الكمية المتورطة.

قد تتضمن الكمية المتورطة منتجات أخرى تستخدم نفس مواد المصدر الجاهز للأكل:

أ. في حال استخدام المنشأة مواد المصدر الجاهز للأكل المنقحة من منشأة أخرى، وثبت أن هذه المنتجات تمثل مواد المصدر لليستريا المستوحدة الإيجابية يمكن في هذه الحالة تضمين منتج إضافي في الكمية خارج إجراءات توزيع النظافة الشاملة التابعة للمنشأة (على سبيل المثال: في حال وجود نتائج إيجابية لمادة المصدر الفردية)

ب. على سبيل المثال، في حال استخدمت المنشأة مادة مصدر للدجاج الجاهز للأكل لصنع كميات مختلفة، أو أنواع مختلفة من سلطة الدجاج، وأثبتت عينات مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية إيجابية إصابة الدجاج بالليستريا المستوحدة،

وتوافق مع إيجابية الليستريا المستوحدة في سلطة الدجاج عن طريق تسلسل الجينوم الكامل، تصبح إذن جميع الكميات المختلفة من سلطة الدجاج التي استخدمت نفس مادة مصدر الدجاج الجاهز للأكل جزءاً من الكمية المتورطة.

ت. يمكن أن تؤثر الكميات (على سبيل المثال: الفلفل أو التوابل الأخرى) المضافة إلى المنتجات الجاهزة المعرضة لقاتل خطورة لاحق على تحديد الكمية، وعلى المنشأة تقييم المخاطر الممكنة من المكونات التي تستخدمها، طبقاً للبند 9 من قانون اللوائح الفيدرالية 417.2 (أ) (1).

2. قد تتضمن الكمية المتورطة المنتجات الأخرى التي تستخدم نفس إجراءات المعالجة:

أ. في حال يرجع السبب الرئيسي للعيونة الإيجابية لنقص الطهي أو نقص المعالجة، يمكن إذن تورط المنتجات الأخرى التي تستخدم نفس طريقة الإعداد، وحيث أن السالمونيلا يمكن أن تلوث المنتجات الجاهزة للأكل بسبب نقص المعالجة، يمكن الشك في مدى كفاءة خطوة قاتل الخطورة اللاحق.

ب. على سبيل المثال، في حال أثبتت اختبارات مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية إيجابية كمية واحدة من المنتج الجاهز للأكل، وُحِد السبب الرئيسي بنقص الطهي، وحصلت كمية لاحقة من المنتج على معالجة الخطورة اللاحقة، يكون من الضروري وجود أساس علمي لتبرير لماذا لا ينبغي تضمين الكمية الثانية في الكمية المتورطة.

ت. يُعاد استخدام المحلول الملحي للمنشأة المستخدم لتبريد المنتج عبر كميات المنتج، ويمكن أن يلوثها جزئياً، ويمنعها من التمايز الميكروبيولوجي.

3. نتائج الإيواء:

أ. يحدث إيواء الليستريا المستوحدة أو إعادة إدخالها عندما تستمر في بيئة المعالجة لمدة طويلة، ويمكن تحديد الإيواء بناءً على نتائج اختبار مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية عند اكتشاف الليستريا المستوحدة المعزولة والمرتبطة عن قرب (وفقاً لما قرره مكتب علوم الصحة العامة الذي يستخدم تسلسل الجينوم الكامل) في عينات المنتج، أو الأسطح الملامسة للغذاء، أو العينات البيئية المجموعة خلال عدة أيام، أو أسابيع، أو شهور، أو أعوام.

ب. يمكن أن يشير دليل الإيواء إلى إجراءات صحية غير كافية لمنع تلوث بيئة المنتج والمنتجات بالليستريا المستوحدة، ويمكن أن تؤدي إلى منتج إضافي يرتبط بالكمية، خارج إجراءات النظافة الشاملة الخاصة بالمنشأة.

4. نتائج التلوث الجزئي: يحدث التلوث الجزئي عندما تنتقل الليستريا المستوحدة من موقع (على سبيل المثال: سطح غير ملامس للطعام) لسطح ملامس للطعام، أو منتج في المنشأة، ويتم تحديد التلوث الجزئي بناءً على نتائج اختبار مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية عند وجود الليستريا المستوحدة المعزولة والمرتبطة عن قرب (وفقاً لما قرره مكتب علوم الصحة العامة الذي يستخدم تسلسل الجينوم الكامل) في عينات المنتج، الأسطح الملامسة للغذاء، أو العينات البيئية (للأسطح غير الملامسة للطعام) المجموعة خلال نفس فترة أخذ العينات، وفي حال عزل الليستريا المستوحدة من عينة المنتج المعرض لقاتل خطورة لاحق، ومن عينة سطح ملامس للطعام، يُرجح أن يكون هذا السطح هو المصدر، إلا إذا اشتبه في عدم معالجة المنتج الجاهز للأكل معالجة كافية.

د. في حال شك موظف برنامج المراقبة بشأن ما إذا كانت المنشأة تُعدل الإنتاج الروتيني، أو الصحة العامة، أو ممارسات سلامة الغذاء، عليه مناقشة الأمر مع المشرف الخاص به، وعند الحاجة للمساعدة الإضافية، يمكن رفع الاستفسارات من خلال ASK FSIS، المتاحة بعد التعليمات في الفصل السابع، الأسئلة.

أولاً. على موظف برنامج المراقبة إدراك العوامل أو الظروف التالية التي يمكن أن تقرر الكمية المأخوذ منها العينة:

1. تكرار التنظيف وإجراءات الصحة العامة: يمكن أن تنفذ المنشأة عملية تنظيف وإجراءات صحية كاملة (بعد الإجراءات المنصوص عليها في إجراءات التشغيل القياسية الصحية) للتمييز بين الكميات.

2. العزل بين خطوط المعالجة:

أ. يمكن اعتبار المنتجات التي أنتجت في نفس الغرفة جزءاً من نفس الكمية أو كميات المعالجة المختلفة، بناءً على مقدار العزل بين الكميات سواء بالوقت أو المساحة.

ب. يمكن اعتبار المنتجات التي أنتجت في خطوط معالجة متنوعة كميات مختلفة في حال استقلال الخطوط ميكروبولوجياً وفيزيائياً (على سبيل المثال: المعدات، الموظفين، أواني الطبخ، ومواد المصدر الجاهز للأكل التي لم تتم مشاركتها بين الخطوط).

ت. يمكن اعتبار المنتجات التي أنتجت في نفس الخط كميات معالجة مختلفة في حال عزل إنتاجها بموجب التنظيف الكامل وإجراءات الصحة العامة، وفي حال اختلافهم يحدد الوضع طبقاً للعوامل الأخرى المذكورة أعلاه.

د. لا يجب بالضرورة اعتبار المنتجات المخزنة في مبرد مشترك جزءاً من نفس الكمية، وعلى موظف برنامج المراقبة إدراك أن إجراءات التشغيل القياسية الصحية الخاصة بالمنشأة ينبغي أن تتعامل مع التلوث الجزئي المحتمل في حال تخزين المنتجات المعرضة من الكميات المختلفة في نفس المبرد.

الفصل الثالث- جمع وتقديم عينات فحص مصلحة سلامة الغذاء والرقابة الأمريكية

أولاً. تمثيل لجمع العينات

أ. استحقاق أخذ العينات

1. لطلبات عينة RTEPROD_RAND، على موظف برنامج المراقبة الاختيار عشوائياً من العينات المستحقة التي تتضمن:

أ. منتجات اللحوم والدواجن الجاهزة للأكل المعرضة لقاتل خطورة لاحق،

ب. منتجات اللحوم والدواجن الجاهزة للأكل المعرضة لقاتل خطورة لاحق، والتي تحمل ملصق "للمزيد من المعالجة" التي لم يحصل فيها المنتج على معالجة قاتل الخطورة اللاحق في منشأة فحص أخرى خاضعة للتفتيش الفيدرالي،

ت. منتجات اللحوم والدواجن الجاهزة للأكل غير المعرضة لقاتل خطورة لاحق (على سبيل المثال: منتجات يتم طهيها داخل الكيس، تُعد سو في نوعاً من الطهي داخل الكيس)،

ث. منتجات اللحوم والدواجن الجاهزة للأكل غير المعرضة لقاتل خطورة لاحق، والتي تحمل ملصق "للمزيد من المعالجة"، ولم يحصل فيها المنتج على معالجة الخطورة اللاحقة في منشأة فحص أخرى خاضعة للتفتيش الفيدرالي،

ج. جلود لحم الخنزير المفروم، وشرائح لحم الخنزير، وقواعد الحساء المجففة، وخلطات الحساء (درجة ملوحة عالية) المركز، وأقدام الخنزير المخللة، المجهزة جميعاً للأكل،

ح. المنتجات الجاهزة للأكل التي تشحن ساخنة، مثل المعجنات، وفطائر اللحوم الساخنة، أو الوجبات الملائمة التي تُطهى وتُشحن ساخنة بدون تبريد،

خ. المنتجات الجاهزة للأكل التي ستعالج فيما بعد داخل المنشآت التي تطبق المعالجة عالية الضغط لتمديد فترة الصلاحية (الجمع قبل تطبيق المعالجة عالية الضغط)،

د. المنتجات التي تعامل بالمعالجة عالية الضغط باعتباره نوعاً من التدخل (سواء كمعالجة قاتل خطورة لاحق سجل-1 أو معالجة قاتل خطورة لاحق سجل-5)، وعلى موظف برنامج المراقبة جمع العينة سواء بعد عودة المنتج من منشأة المعالجة عالية الضغط، أو فيها في حال لن يعود المنتج إلى المنشأة الأصلية، و

ذ. سمك السلوريات طبقاً للمنصوص عليه في توجيه 14.010.1، الانتواع، المخلفات، واختبار السالمونيلا لسمك السلوريات من المنشآت المحلية.

2. لطلبات عينات RTEPROD-RISK، لا يختار موظف برنامج المراقبة إلا العينات المعرضة لقاتل خطورة لاحق، طبقاً لأولوية أخذ العينات من المنتج (الجدول 1)، الذي يتضمن:

أ. منتجات اللحوم والدواجن الجاهزة للأكل المعرضة لقاتل خطورة لاحق،

ب. منتجات اللحوم والدواجن الجاهزة للأكل المعرضة لقاتل خطورة لاحق، والتي تحمل ملصق "للمزيد من التجهيز"، ولم يحصل فيها المنتج على معالجة قاتل الخطورة اللاحق في منشأة فحص أخرى خاضعة للتفتيش الفيدرالي،

ت. جلود لحم الخنزير المفروم، وشرائح لحم الخنزير، وقواعد الحساء المجففة، وخلطات الحساء (درجة ملوحة عالية) المركز، وأقدام الخنزير المخللة، وجميعها جاهزة للأكل، ومعرضة لقاتل خطورة لاحق.

ح. المنتجات التي تشحن ساخنة، مثل المعجنات، وفطائر اللحوم الساخنة، أو الوجبات الملائمة التي تُطهى وتُشحن ساخنة بدون تبريد،

خ. المنتجات التي ستعالج فيما بعد داخل المنشآت التي تطبق المعالجة عالية الضغط لتمديد فترة الصلاحية (الجمع قبل تطبيق المعالجة عالية الضغط)، و

د. المنتجات التي تعامل بالمعالجة عالية الضغط باعتباره نوعاً من التدخل (كمعالجة قاتل خطورة لاحق سجل-1)، وعلى موظف برنامج المراقبة جمع العينة سواء بعد عودة المنتج من منشأة المعالجة عالية الضغط، أو داخلها في حال لن يعود المنتج إلى المنشأة الأصلية.

ب. عدم استحقاق أخذ العينة:

1. لطلبات عينة RTEPROD-RAND، على موظف برنامج المراقبة عدم جمع عينات منتج تمري، وهو المنتج منتهي التعبئة بالكامل الذي استلمته المنشأة، وحفظته في عبوته بدون تعرض إضافي لقاتل خطورة لاحق، أو معالجة إضافية، أو إعادة

تعبئة، على سبيل المثال: منتجات تمريرية لا يؤخذ منها عينات، مثل اللانشون غير المعبأ الذي تدمجه المنشأة مع الجبن والبسكويت، ولا يتم تجميعهم.

2. لطلبات عينة RTEPROD_RISK، لا يجب على موظف برنامج المراقبة جمع المنتجات غير المعرضة لقاتل لاحق (على سبيل المثال: المنتجات التي تُطهى داخل الكيس، أو المنتجات التي تخضع لمعالجة عالية الضغط ثبت تسجيلها انخفاض بمقدار 5 من الليستريا المستوحدة في العبوة)

3. لا يجب على موظف برنامج المراقبة جمع ما يلي تحت أي من RTEPROE_RISK و RTEPROD_RAND:

أ. الزيوت، أو الإدام، أو شحم الخنزير، أو السمن، أو الأوليومارجين، أو خليط الدهون الحيوانية، حيث لا يوجد طريقة معتمدة لاختبار هذه المنتجات ضد الإصابة بالليستريا المستوحدة.

أولاً. على موظف برنامج المراقبة ضمان دخول شحم الخنزير، والزيوت بشكل مناسب في ملف نظام معلومات الصحة العامة، ومن ثم لا تُسند مهام أخذ العينات في المنشآت التي تنتج شحوم الخنزير/الدهون فقط.

ثانياً. على موظف برنامج المراقبة إدخال المنتجات تحت فئة تقليل المخاطر ونقطة المراقبة الحرجة لفترة الصلاحية المعالجة بالحرارة، وفئة المنتج المنتهي للحوم الجافة الجاهزة للأكل، ومجموعة المنتج مثل شحوم الخنزير/الزيوت. للمزيد من المعلومات بشأن كيفية تحديث ملف نظام معلومات الصحة العامة، انظر توجيه مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة

الأمريكية 5.300.1

ب. المنتجات التي تحمل ملصق "للمزيد من المعالجة" والتي يتعين أن يحصل فيها المنتج على معالجة خطيرة في منشأة فحص فيدرالية أخرى.

أولاً. في حال تلقي جميع المنتجات داخل مجموعة المنتج معالجة خطيرة في منشأة فحص فيدرالية أخرى، على موظف برنامج المراقبة اختيار الاستخدام المنتظر في ملف نظام معلومات الصحة العامة باعتباره "يحصل على معالجة خطيرة إضافية في منشأة فحص فيدرالية".

ثانياً. على موظف برنامج المراقبة التحقق من تحليل المخاطر الخاص بالمنشأة، والرسم البياني الذي يظهر أن المنتج معد للحصول على معالجة خطيرة في منشأة فحص فيدرالية أخرى.

ثالثاً. على موظف برنامج المراقبة إدراك أن المنشآت قد تستمر في تلقي مهمات أخذ العينات عند التحقق من هذا الاستخدام المقصود، وفي حال توجيه جميع المنتجات داخل مجموعة المنتج للمزيد من المعالجة التي يحصل فيها المنتج على معالجة خطيرة في منشأة فحص فيدرالية أخرى على موظف برنامج المراقبة إذن إلغاء مهمات أخذ العينات بناءً على أن "العينة المطلوبة غير متاحة أثناء الإطار الزمني لأخذ العينات"

ت. تحديد أولوية أخذ العينات ل RTEPROD_RISK

الجدول 1: بدائل مراقبة الليستريا، وأولوية أخذ عينات المنتج من قبل مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية ل

RTEPROD_RISK

أولوية مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة

وصف بديل مراقبة الليستريا

نوع بديل مراقبة الليستريا

الأمريكية لأخذ العينات		
منخفض	تستخدم المنشأة معالجة القاتل اللاحق لتقليل أو خفض الليستريا المستوحدة في المنتج، والعامل أو العملية المضادة للميكروبات لتحديد أو كبح نمو الليستريا المستوحدة في المنتج.	البديل 1 (ب.1)
متوسط	تستخدم المنشأة معالجة القاتل اللاحق أو تقليل الليستريا المستوحدة في المنتج	البديل 2 الاختيار 1 (ب.2أ)
متوسط	تستخدم المنشأة عامل أو عملية مضادة للميكروبات لتحديد أو كبح نمو الليستريا المستوحدة في المنتج.	البديل 2، الاختيار 2 (ب.2ب)
مرتفع	تعتمد المنشأة على النظافة وحدها لمنع الليستريا المستوحدة في بيئة التجهيز، وفي المنتج.	البديل 3 (ب.3)
مرتفع	تعتمد المنشأة على الصحة العامة فقط لمنع الليستريا المستوحدة في بيئة المعالجة، وفي المنتج، ويجب أن تلي المتطلبات التنظيمية الإضافية لإنتاج اللانثون والنفانق.	البديل 3. (ب.3) متطلبات إضافية للانثون والنفانق

ثانيًا. جدولة العينة

أ. على موظف برنامج المراقبة مناقشة جدولة العينات مع المنشأة في الاجتماع، وتوثيق المناقشة في تقرير الاجتماع، طبقًا للمنصوص عليه في توجيه مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية 5.000.1، فحص نظام السلامة الغذائية للمنشأة، وباعتباره جزءًا من هذه المناقشة، يقرر موظف برنامج المراقبة:

1. أنواع المنتجات الجاهزة للأكل التي أنتجتها المنشأة، سواء كانت معرضة أو غير معرضة لقاتل خطورة لاحق، و
2. حجم الإشعارات المرسله للمنشأة عند جمع العينة، وعلى موظف برنامج المراقبة الاطلاع على الممارسات الإنتاجية للمنشأة، ومن ثم يمكنه توفير الوقت المناسب للسماح للمؤسسة بالاحتفاظ بجميع المنتجات التي تمثلها العينة، (بما يعني الكمية المأخوذ منها العينة)

ب. عند استلام موظف برنامج المراقبة طلب RTEPROD_RAND، أو RTEPROD_RISK في نظام معلومات الصحة العامة، عليه جدولة جمع العينة خلال الإطار الزمني المحدد لأخذ العينة.

1. على موظف برنامج المراقبة إضافة مهمة أخذ العينات للجدول الزمني للمهمات، ووضع تاريخ للجمع، وتاريخ شحن للطرء، بما يتلاءم مع توجيه مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية 13.000.2، أداء مهمات أخذ العينات في المنشآت الرسمية

التي تستخدم نظام معلومات الصحة العامة، ويجب تسجيل أي مهمات أخذ عينات معاد جدولتها أو ملغاه في نظام معلومات الصحة العامة.

2. على موظف برنامج المراقبة ألا ينتظر حتى نهاية فترة أخذ العينات لجدولة العينة، وسوف تسمح جدولة العينة في بداية فترة أخذ العينات بالمزيد من الوقت لضمان إتاحة العينة، واتساع المعامل أثناء فترة أخذ العينة.

3. لجدولة العينة، على موظف برنامج المراقبة أن يختار اليوم، والمناوبة، والوقت عشوائيًا خلال الإطار الزمني لفترة أخذ العينة.

4. على موظف برنامج المراقبة جدولة العينات من جميع المناوبات التي تنتج فيها المنشأة منتجات جاهزة للأكل، وينبغي توافر فرصة مكافئة لأخذ العينات خلال أي مناوبة عند إنتاج منتج مستحق للفحص.

5. في حال محاولة موظف برنامج المراقبة جدولة مهمة أخذ العينة، ويذكر نظام معلومات الصحة العامة عدم وجود "سعة متاحة في المعمل" عليه التشاور مع [IPP Help](#)، وطلب زيادة سعة المعمل.

ملاحظة: يتاح بشكل عام المزيد من السعة العملية في وقت مبكر في فترات أخذ العينات، وكذلك في وقت سابق في أسبوع العمل.

ت. قبل جمع العينة، ولمنح المنشآت الوقت الكافي للاحتفاظ بالكمية الكاملة المأخوذ منها العينة، وليس لتعديل ممارساتهم الإنتاجية، على موظف برنامج المراقبة:

1. بشكل عام، تقديم إشعار قبل يوم واحد في حال كان هذا الإشعار المقدم كافيًا للاحتفاظ بالمنشأة بالكمية المأخوذ منها العينة، وليس لتغيير الممارسات، ويمكن لموظف برنامج المراقبة تقديم الإشعار قبل يومين، عند الضرورة.

2. مراعاة طلب المنشأة إرسال الإشعار قبل مده تزيد عن يومين، وذلك في الحالة النادرة التي تتطلب مزيدًا من الإشعار بناءً على منتج المنشأة وتدفق العملية، وفي حال إمكانية تأكيد المنشأة على ضرورة إرسال المزيد من الإشعارات بسبب الخصائص الفطرية للعملية 0 على سبيل المثال: إجراءات صحة عامة ليست يومية، استخدام محلول ملحي، أو العمليات التي تمتد لأكثر من يومين)، يمكن لموظف برنامج المراقبة تقديم إشعار قبل الفحص بمده تزيد عن يومين، وفي حال كان لموظف برنامج المراقبة أسئلة بشأن طلب المنشأة لأكثر من إشعار، عليه مناقشة هذه الأسئلة مع المشرف الخاص به، وفي حال طلب مساعدة إضافية يمكن تقديمها من خلال [ask FSIS](#) عقب الإرشادات في الفصل الثاني، الأسئلة.

3. إبلاغ المنشأة أنه في حال تغيير الممارسات الروتينية بدون مبرر لذلك، يجوز لمصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية تقديم إشعار قبل يوم واحد فقط، في حال كان الوقت الأقل كافيًا للاحتفاظ بالكمية المأخوذ منها العينة، وليس لتغيير الممارسات الروتينية.

4. إبلاغ المؤسسة عن مسؤوليتها في دعم قاعدة تحديد المنتج الممثل بالعينة (بمعنى: الكمية المأخوذ منها العينة)،

5. إبلاغ المؤسسة أنه يلزمها الاحتفاظ بالكمية المأخوذ منها العينة أو مراقبتها عند جمع مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية للمنتجات الجاهزة للأكل حتى تتوافر نتائج سلبية لاختبارات المنتج.

ث. عند إشعار المؤسسة بأن مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية يتعين عليها جمع العينة، يجب على موظف برنامج المراقبة:

1. التأكيد على أن المنشأة سوف تقدم منتج قابل للتطبيق في اليوم الذي يُجدول أخذ العينة.
2. التأكيد على أن المنشأة تخطط لتطبيق إنتاجها الروتيني الموثق، وإجراءات التشغيل القياسية الصحية، وممارسات السلامة الغذائية في اليوم الذي تجدد فيه العينة،
3. إبلاغ المنشأة أنه في حال سعت إلى تعديل إنتاجها الروتيني الموثق، أو الإجراءات الصحية، أو ممارسات السلامة الغذائية قبل أخذ العينات فعلياً، إذن إبلاغ موظف برنامج المراقبة بأسرع وقت ممكن، حتى يمكن جدولة أخذ العينات.

أ. في حال استمرار المنشأة في تغيير الممارسات الروتينية، وعدم دعم التغييرات، يجب توثيق عدم الامتثال، وفقاً للمنصوص عليه في **الفصل الرابع، توثيق عد الامتثال**، وعلى موظف برنامج المراقبة العمل خلال قنوات إشرافية لطلب تقييم المخاطر الصحية العامة، حسب الاقتضاء (توجيه مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية 5.100.4، مسؤول الإنفاذ والتحقيق والتحليل، ومنهج تقييم المخاطر الصحية العامة)

ب. قد تتضمن مبررات الممارسات المتغيرة تحديد حجم الكمية لتيسير الاحتفاظ بالمنتج، أو التغيير في طلبات العملاء، أو التغييرات الموثقة في الإجراءات التشغيلية للصرف الصحي أو خطط تحليل المخاطر ونقطة المراقبة الحرجة.

ت. خلال الاجتماع الأسبوعي التالي، على موظف برنامج المراقبة مناقشة المنشأة في تغييرات الإنتاج الروتيني، أو الصحة العامة، أو ممارسات السلامة الغذائية، وعليه أيضاً إبلاغ المنشأة أنه في حال استمرار تغيير ممارساتها، يمكن لمصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية جمع المزيد من العينات أو إعطاء إشعار لأقل من يوم.

ج. بشأن نظام معلومات الصحة العامة، بعد جمع العينة، على موظف برنامج المراقبة:

1. التحقق من أن المنشأة تحتفظ أو تراقب المنتج الممثل بالكمية المأخوذ منها العينة، وتسجيل المعلومات في نظام معلومات الصحة العامة بموجب شريط بيانات جمع العينة كما يلي:

أ. "نعم" في حال بقاء المنتج تحت رقابة الشركة سواء داخل أو خارج الموقع، أو

ب. "لا" في حال عدم رقابة المنشأة على الكمية المأخوذ منها العينة، بسبب تلوين المنتج داخل الموقع، أو بسبب عدم انتظار المنشأة لاستكمال المراجعة السابقة للشحن عقب إتاحة جميع نتائج الاختبارات ذات الصلة، طبقاً للمنصوص عليه في البند 9 من قانون اللوائح الفيدرالية 417.5 (ت).

2. التواصل الفوري مع مكتب المقاطعة من خلال قنوات الإشراف في حال لم تحتفظ المنشأة أو تراقب الكمية المأخوذ منها العينة، ولم تُلوث هذه الكمية داخل الموقع.

ثالثاً. جمع العينة

أ. عند جمع عينة RTEPROD_RAND، على موظف برنامج المراقبة أن يختار عشوائياً المنتج الذي تم إنتاجه في الوقت الذي تجدد فيه العينة، دون النظر إلى حالة المنتج سواء تم تعريضه لقاتل خطورة لاحق أو لا، وعلى موظف برنامج المراقبة بذل

الجهد لأخذ العينات من جميع المنتجات التي تقدمها المنشأة، وفي حال ثبوت إيجابية المنتج، عليه مراعاة تحليل المخاطر الخاص بالمنشأة، ودعم التوثيق قبل إصدار سجل عدم امتثال، طبقاً للمنصوص عليه في الفصل الرابع.

ب. عند جمع عينة RTEPROD_RISK، على موظف برنامج المراقبة أخذ العينة طبقاً لبدائل مراقبة الليستريا، وألويات مصلحة سلامة الغذاء والصحة الأمريكية في أخذ عينات المنتج في الجدول 1. وفي إطار أعلى مستوى متاح لأولوية البديل، على موظف برنامج المراقبة اختيار العينات من خلال البحث العشوائي خلال منتجات قاتل الخطورة اللاحق المتاحة التي تقدمها المؤسسة في اليوم الذي تُجدول فيه العينة. وفي حال كانت المؤسسة تقدم المنتج الأعلى أولوية عبر خطوط متعددة، فعلى الموظف في هذه الحالة أخذ عينة المنتج من جميع الخطوط على مدار الوقت.

ت. على موظف برنامج المراقبة جمع رطل واحد من المنتج الجاهز للأكل، وتحتاج المعامل لرطل واحد على الأقل من منتجات اللحوم والدواجن لتحليل العينة، ويؤدي العجز عن جمع الحد الأدنى من الكمية المطلوبة إلى استبعاد العينة. للحصول على أمثلة وصور لكيفية تحديد كمية المنتج اللازم جمعها، يلزم موظف برنامج المراقبة مراجعة IPP Help، وأخذ عينات المنتج الجاهز للأكل متعدد المكونات، وعليه أن يضمن أنه:

1. في حال خلط مكونات اللحوم أو الدواجن أو غيرها (المتصلة) في العبوة النهائية (على سبيل المثال: السلطة التي تتكون من خليط اللحوم أو الدواجن، منتجات الخبز المحشو باللحم)، عليه جمع عينة بمقدار رطل واحد من المنتج النهائي (بما في ذلك مكونات اللحوم أو الدواجن، وغيرهما)

2. في حال عدم خلط مكونات اللحوم وغيرها (غير المتصلة) في العبوة النهائية (على سبيل المثال: طبق رئيسي يضم أجزاء منفصلة من اللحوم والدواجن والخضراوات)، عليه جمع عينة بمقدار رطل واحد من مكونات اللحوم أو الدواجن في العبوة النهائية. بشكل عام، الطبق الرئيسي ضروري لضمان وجود لحم أو دواجن كافية لاختبار المعمل.

ملاحظة: لتقليل معدل العينة المرتجعة، عندما لا يقدم موظف برنامج المراقبة عينة بمقدار رطل واحد على الأقل، يمكن للمعامل الاتصال بموظف برنامج المراقبة لطلب جمع عينة إضافية بمقدار رطل واحد من نفس كمية العينة، وتقديمها إلى معامل مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية.

ث. على موظف برنامج المراقبة جمع العينة بعد تطبيق المؤسسة جميع التدخلات باستثناء أي اختبار ميكروبيولوجي، وفي حال عزمت المنشأة على اختبار المنتج ضد الليستريا المستوحدة أو السالمونيلا، على الموظف إذن عدم انتظار المنشأة لاستلام نتائج الاختبار قبل جمع العينة.

1. في حال عالجت المنشأة المنتج بالتدخلات (على سبيل المثال: المعالجة عالية الضغط)، سواء داخل المنشأة أو في منشأة أخرى، على موظف برنامج المراقبة مراجعة التوثيق الذي تحتفظ به المنشأة كجزء من برنامج تحليل المخاطر ونقطة المراقبة الحرجة للتحقق من هدف المعالجة لمنع أو فحص الليستريا، وهل يجب جمع العينة أم لا.

أ. يلزم أخذ عينات RTEPROD للمنتجات التي تعامل بالمعالجة عالية الضغط، سواء لمعالجة الخطورة أو لتمديد فترة الصلاحية.

ب. على موظف برنامج المراقبة إدراك أن المنشأة المنتجة-في حال فصلها عن منشأة معالجة الضغط العالي- ينبغي أن تتواصل مع المنشأة التي تطبق تدخل المعالجة عالية الضغط لضمان تطبيق معالجة الخطورة في حال عدم عودة المنتج للمنشأة

المنتجة، وعلى موظف مراقبة الأمن إدراك أنه بالرغم من عدم عودة المنتج، لا يمكن للمنشأة توقيع المراجعة المسبقة للشحن (البند 9 من قانون اللوائح الفيدرالية 417.5 (ت)) حتى استلام جميع نتائج الاختبار، وتلبية الحدود والمقاييس التشغيلية الحرجة. للمزيد من المعلومات بشأن التواصل المستمر واشتراطات الاحتفاظ بالسجلات، على موظف برنامج المخاطر الرجوع إلى الفصل الخامس أدناه: التخلص من المنتج، وتوجيه مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية 5.000.15، أنشطة التحقق للمعالجة عالية الضغط، الإشعاع، الموجات الدقيقة.

ملاحظة: في حال أظهر الدعم العلمي للمنشأة أن المعالجة عالية الضغط تحقق على الأقل انخفاض بمقدار 5، لا يعتبر المنتج معرض لقاتل خطورة لاحق، ولا يؤخذ منه عينات إلا بموجب رمز مشروع RTEPROD_RAND.

2. في حال تطبيق التدخلات خارج الموقع، مثل المعالجة عالية الضغط، لمنع أو مراقبة الليستريا، وعودة المنتج إلى منشأة الإنتاج، على موظف برنامج المراقبة أخذ عينة من المنتج بعد تطبيق التدخل خارج الموقع، وعودة المنتج إلى منشأة الإنتاج.

أ. لا يلزم موظف برنامج المراقبة جمع عينة RTEPROPD في حال عودة المنتج للمنشأة المنتجة.

ب. على موظف برنامج المراقبة إدخال كل مجموعة منتج أو تحديثها على حدة في نظام معلومات الرعاية الصحية عن طريق الاستخدام المقصود طبقاً لتوجيه مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية 5.300.1، وعلى موظف برنامج المراقبة اختيار الاستخدام الملائم المقصود لكل منتج، طبقاً للمغروض أدناه في الشكل 1، وفي حال عودة المنتج إلى المنشأة المنتجة، على موظف برنامج المراقبة في منشأة المعالجة عالية الضغط فحص الصندوق، "لم تؤخذ عينة في منشأة المعالجة عالية الضغط أو الإشعاع تحت الحمراء بسبب تطبيق العودة إلى المنتج، أو تمديد فترة الصلاحية"

الشكل 1. إدخال منتجات نظام معلومات الصحة العامة بناءً على الاستخدام المقصود

Non RTE	Raw	Egg Products
HACCP Category*:	Select	
HACCP Plan:	Select	
Finished Product Category*:	Select	
Species*:		
Intended Use:	<input type="checkbox"/> For RTE Cooking Only	
	<input type="checkbox"/> Other	
	<input type="checkbox"/> Not sampled at HPP or IR establishment because returned to producer or shelf life extension applied	
No. of days of production:	<input type="text"/>	
		Save Cancel

3. في حال تطبيق التدخلات خارج الموقع مثل: المعالجة عالية الضغط، لمنع أو مراقبة الليستريا، ولم تتم إعادة المنتج إلى المنشأة المنتجة، لا يلزم موظف برنامج المراقبة جمع العينة في منشأة الإنتاج، لأن مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية ستأخذ العينات من خارج المؤسسة.

ج. في حال تعامل المنشأة مع المنتج الذي خضع لمعالجة عالية الضغط لأغراض الجودة لتمديد فترة الصلاحية (بما يعني: عدم تطبيق المعالجة عالية الضغط كعلاج لخطورة مسبب المرض المستهدف مثل الليستريا المستوحدة)، على موظف برنامج المراقبة إذن جمع العينة قبل معاملة المنتج بالمعالجة عالية الضغط.

لا يلزم موظف برنامج المراقبة في منشآت المعالجة عالية الضغط جمع عينة RTEPROD في حال تسجيل المنشأة ما يدعم تطبيق المعالجة لتمديد فترة الصلاحية فقط.

2. على موظف برنامج المراقبة اختيار استخدام ملائم مقصود لكل منتج، طبقاً للمذكور في الصورة 1، وفي حال معالجة المنتج لتمديد فترة الصلاحية عليه فحص الصندوق في منشأة المعالجة عالية الضغط "لم تؤخذ عينة في منشأة المعالجة عالية الضغط أو الإشعاع تحت الحمراء بسبب تطبيق العودة إلى المنتج، أو تمديد فترة الصلاحية"

ح. على موظف برنامج المراقبة جمع المنتج بعد 3 ساعات على الأقل من بداية الإنتاج، كلما أمكن ذلك، للسماح لليستريا المستوحدة للخروج من المعدات، وفي حال تقل كمية إنتاج المؤسسة في الغالب عن ثلاث ساعات، يمكن لموظف برنامج المراقبة جمع العينات أثناء مناوبة الإنتاج، ويمكن له جمع العينات في المناوبة الأولى أو الثانية (أو المناوبات الأخرى، كلما أمكن تطبيق ذلك)، وعليه التنوع بين المناوبات التي يجمع فيها العينات، قدر الإمكان.

خ. يجمع موظف برنامج المراقبة عينة بمقدار رطل واحد من المنتج في التعبئة الأخيرة (بما يعني التعبئة التي ترسلها المؤسسة في العادة للبيع)، ويتعين أن يساعد جمع المنتجات في التعبئة الأخيرة على ضمان أن المنتج لم يلوث بالليستريا المستوحدة من البيئة أثناء عملية جمع العينة، ويلزم عينة بمقدار رطل واحد لجميع المنتجات، بما في ذلك اللحم المجفف، حيث إن مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية تختبر المنتجات للمزيد من التحاليل.

د. في حال أنتجت المنشأة منتج منقح، على موظف برنامج المراقبة أخذ عينة المنتج باعتباره جزءاً من كمية الإنتاج، طالما يقدم موظف برنامج المراقبة للمنشأة إشعار مناسب للاحتفاظ بالعينة.

ذ. على موظف برنامج المراقبة إدراك أن مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية تجمع العينات في التعبئة الأخيرة بعد انتهاء جميع التدخلات، حتى وإن أعادت المنشأة طهي، أو تجهيز، أو تعبئة المنتج.

ر. على موظف برنامج المراقبة تقديم العينات للمعمل للتحليل الميكروبيولوجي في التعبئة الأخيرة، ولا يوفر المعمل أكياس معقمة، أو قفازات لأخذ العينات، حيث يجب على موظف برنامج المراقبة عدم ملامسة المنتج الجاهز للأكل المعرض غير المعبأ ملامسة مباشرة، لأن الليستريا قد تتواجد في البيئة ويمكن نقلها للمنتج عند جمع المنتج المعرض الجاهز للأكل.

ملاحظة: يمكن أن تتضمن التعبئة الأخيرة مغلف للحوم، أو مغلف شمعي، أو لف بلاستيكي، أو أي تعبئة غير مختومة.

ز. في حال كبر حجم التعبئة الأخيرة أو حاوي المنتج، أو ثقله، أو زيادة تكلفة إرساله إلى المعمل أو كانت المنشأة ترسل كميات فقط، يمكن لموظف برنامج المراقبة التواصل مع المعمل من خلال نظام معلومات الصحة العامة لطلب حاوية إرسال أكبر أو مطالبة المنشأة بعدم ملئ العبوة بالكامل أو تقليل حجم المنتج لمقدار رطل واحد، وإرساله في التعبئة المعتادة للمنشأة، مثل الحاوية مثل السفن الناقلة للحاويات، ولا يجوز لموظف برنامج المراقبة قطع المنتج لجعله ملائمًا للدخول إلى الحاوية، وفيما يلي إرشادات إضافية بشأن عدم الملأ الكامل أو تقليل الحجم:

1. على موظف برنامج المراقبة قدر الإمكان ضمان أن المنشأة لا تملأ كامل العبوة بالمنتج، وتقلل حجم المنتج ليصل لعينة بمقدار رطل واحد في تعبئة المنشأة المعتادة، ثم ختمه (على سبيل المثال: ختم التفريغ)

2. في حال إرسال كمية المنتج باستخدام حقيبة مبطنة داخل صندوق، على موظف برنامج المراقبة ضمان أن المنشأة تملأ العبوة بالمنتج بشكل غير كامل، أو تقلل حجمه لرطل واحد في السفن الناقلة للحاويات، وعلى الموظف إذن ربط الحقيبة المبطنة (على سبيل المثال: عن طريق عقد الحقيبة أو استخدام شريط مطاط) ومن ثم لا تنسكب الجسيمات الأصغر (على سبيل المثال: قطع اللحم الممزقة) أو السوائل في حاوية الشحن، وعليه وضع العبوة غير المملوء بالكامل في حقيبة فرعية، ويتعين على المعمل إرجاع العينة في حال احتوت منتجات منسكبة أو مسربة.

3. في حال شحن كمية من المنتج، ولا توجد حقيبة مبطنة (على سبيل المثال: صندوق مبطن بالشمع)، على موظف برنامج المراقبة ضمان أن المنشأة لا تملأ كامل العبوة بالمنتج، أو تقلل حجم المنتج ليصل لعينة بمقدار رطل واحد في أغلب تعبئتها (على سبيل المثال: الصندوق الشمعي المبطن بلا حقيبة مبطنة) أو يمكن للمنشأة استخدام التعبئة المصنفة للطعام، أو التعبئة المعقمة، مثل أكياس Whirl-Pak، وتخصص الأكياس الموردة للمختبر (على سبيل المثال: الأكياس المزودة بسحاب علوي) التي تستخدمها مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية لأخذ العينات للاحتواء الإضافي لحماية حاوية الشحن من التسريب المحتمل للعينة، وتكون غير معقمة، وتحمي هذه الأكياس الصندوق في حال تسريب الحاوية الأساسية.

4. لا يجب على موظف برنامج المراقبة ملاء العبوة بالكامل بالعينة، وعليه عدم تزويد المنشأة بالأكياس الموردة من المعمل، باعتباره التغليف أو الحاوية الأساسية للعينة، وتحمل المنشأة مسؤولية عدم الملاء الكامل للمنتج في التعبئة التي تقدمها.

5. عند توثيق موظف برنامج المراقبة لمهمة أخذ العينة في نظام معلومات الصحة العامة، بموجب شريط المعلومات العالمي، عليه الضغط على خيار "نعم" للاستفسار بشأن "ما إذا انخفض حجم العينة/ لم تملأ العبوة بالكامل أم لا" لضمان عدم إرجاع المعمل للعينة، وبموجب هذا التوجيه، على موظف برنامج المراقبة ضمان انخفاض حجم العينة، أو عدم تعبئة العبوات بالكامل من قبل العاملين في المنشأة أو المعدات الموردة من المنشأة للتعبئة.

س. في حال تقديم عينات المنتج التي تحتوي على مزارع بادئة لحمض اللاكتيك، مثل النقانق المخمرة المجففة ونصف المجففة، على موظف برنامج المراقبة الإجابة ب "نعم" على سؤال "هل تحتوي هذه العينة على مزارع بادئة لحمض اللاكتيك؟"، بموجب شريط المعلومات الإضافي في نظام معلومات الصحة العامة، وتستخدم المعامل هذه المعلومات لتحديد الطريقة الصحيحة لإعداد العينة، التي تختلف للمنتجات التي تحتوي على مزارع بادئة لحمض اللاكتيك، طبقاً للمنتج عليه في توجيه معمل الميكروبيولوجي، الفصل الرابع، الجزء 4.5.

رابعاً. تقديم العينة

أ. على موظف برنامج المراقبة حماية سلامة العينة أثناء التقديم، طبقاً لتوجيه مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية 7.3551، استخدام أختام العينة لعينات المعمل، والتطبيقات الأخرى

ب. يرسل موظف برنامج المراقبة العينات للمعمل المحدد بمجرد جمعها وأثناء حمولة فيديكس التالية المتوفرة، وعليه إرسال العينات مبردة أو مجمدة، بناءً على ممارسات المؤسسة، ويستخدم عبوات الجيل المجمدة الملائمة للحفاظ على برودة

العينات أثناء النقل، وعليه إرسال العينات بين يومي الإثنين والجمعة، ويُحظر عليه إرسال العينات يوم السبت، أو في اليوم السابق لعطلة فيدرالية، أو طبقًا لما نص عليه إشعار الوكالة للمستخدم عن طريق إرسال بريد إلكتروني.

ت. طبقًا لتوجيه مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية 13.000.2، على موظف برنامج المراقبة تقديم المعلومات من خلال نظام معلومات الصحة العامة لتحويل السجلات إلكترونية إلى المعمل، ولرفع العينات إلى المعمل، على الموظف تطبيق ملصق الباركود من ختم العينة الموجود في المكان المحدد في الجزء العلوي من استمارة المعمل، إلى جانب توقيع وتاريخ الاستمارة قبل وضعها على حاوية الإرسال، ويمكن العثور على المزيد من المعلومات بشأن أختام العينة في توجيه مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية 7.355.1.

ث. على موظف برنامج المراقبة الاستجابة الفورية لأي طلبات صادرة عن معاملة مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية بشأن العينة أو معلومات الاستمارة (على سبيل المثال: في حال عدم توافر الاستمارة التي يجب على موظف برنامج المراقبة تقديمها مع العينة) لتجنب إرجاع العينة.

ج. على موظف برنامج المراقبة استخدام الجدول 2 للرجوع إلى إرشادات أخذ عينات المنتج الجاهز للأكل.

جدول 2: ملخص لإرشادات أخذ عينات المنتجات الجاهزة للأكل

اسم شروع أخذ العينات	RTEPROD_RISK	RTEPROD_RAND
وصف مشروع أخذ العينات	أخذ عينات المنتجات الجاهزة للأكل المعرضة لقاتل خطورة لاحق بناءً على الخطورة.	أخذ عينات عشوائي من المنتجات الجاهزة للأكل، بما في ذلك كلاً من المنتجات المعرضة وغير المعرضة لقاتل خطورة لاحق (المنتجات المطهورة في الكيس)
جامع العينة	موظف برنامج المراقبة في المنشآت التي تقدم منتج جاهز للأكل معرض لقاتل خطورة لاحق.	موظف برنامج المراقبة في المؤسسات التي تقدم جميع المنتجات الجاهزة للأكل، بغض النظر عما إذا كانت معرضة لقاتل خطورة لاحق أم لا.
المنتج المستحق لأخذ العينة	المنتجات الجاهزة للأكل المعرضة لقاتل خطورة لاحق.	كلاً من المنتجات المعرضة وغير المعرضة لقاتل خطورة لاحق.
	على موظف برنامج المراقبة ترتيب أولوية أخذ العينات عن طريق مستوى الأولوية لبيديل مراقبة الليستريا (جدول 1)، وعلى موظف برنامج المراقبة اختيار العينات بالبحث العشوائي خلال المنتجات المتاحة المعرضة لقاتل خطورة لاحق	على موظف برنامج المراقبة أن يختار عشوائيًا المنتج الذي تم إنتاجه في وقت جمع العينة، وعليه بذل الجهد لأخذ عينات جميع المنتجات الجاهزة للأكل التي تقدمها المنشأة.
المنتج غير المستحق لأخذ العينة	المنتج غير المعرض لقاتل خطورة لاحق الزيوت، أو الإدام، أو شحم الخنزير، أو السمن، أو الأوليومارجين، أو خليط الدهون	منتجات ترميرية غير معرضة لقاتل خطورة لاحق والمجهزة بالكامل، وهي المنتجات التي استلمتها المنشأة ومررتها

الحيوانية	بدون معالجة إضافية، أو إعادة تعبئة، أو تعرض لقاتل خطورة لاحق. الزيوت، أو الإدام، أو شحم الخنزير، أو السمن، أو الأوليومارجين، أو خليط الدهون الحيوانية
المنتجات التي تحمل ملصق "للمزيد من التجهيز" والتي يتعين أن يحصل فيها المنتج على معالجة خطورة في منشأة فحص فيدرالية أخرى.	المنتجات التي تحمل ملصق "للمزيد من التجهيز" والتي يتعين أن يحصل فيها المنتج على معالجة خطورة في منشأة فحص فيدرالية أخرى
تم تحليله لفحص	الليستريا المستوحدة، والسالمونيلا
إرشادات الجمع	على موظف برنامج المراقبة تقديم عينة بمقدار رطل واحد من المنتج في التعبئة النهائية للمنشأة
إرشادات الجدولة	على موظف برنامج المراقبة أن يختار اليوم، والمناوبة، والوقت عشوائيًا خلال الإطار الزمني لفترة أخذ العينة، وعليه جمع العينات من جميع المناوبات التي تعمل فيها المنشأة، وينبغي توافر فرصة متكافئة لأخذ العينات أثناء أي مناوبة.
إشعار المنشأة	على موظف برنامج المراقبة إشعار المنشأة قبل جمع العينات، وعليه توفير الوقت الكافي للمنشأة للاحتفاظ بالكمية المأخوذ منها العينة، وليس بالضرورة ما يكفي لتعديل عملياتها.
إرشادات الإرسال الخاصة	على موظف برنامج المراقبة حماية سلامة العينات أثناء تقديم العينات طبقًا لتوجيه مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية 7.355.1. على موظف برنامج المراقبة إرسال العينات للمعمل المخصص بمجرد جمعها، وخلال حمولة فيدكس التالية، وعليه إرسال العينات مبردة أو مجمدة، بناءً على ممارسات المؤسسة، ويستخدم عبوات الجيل المجمدة الملائمة للحفاظ على برودة العينات أثناء النقل، وعليه إرسال العينات بين يومي الإثنين والجمعة، ويُحظر عليه إرسال العينات يوم السبت، أو في اليوم السابق لإجازة فيدرالية، أو طبقًا لما نص عليه إشعار الوكالة للمستخدم عن طريق إرسال بريد إلكتروني

الفصل الرابع- توثيق عدم الامتثال

1. ممارسات التغيير المؤقتة للمنشأة

أ. على موظف برنامج المراقبة إصدار وثيقة عدم امتثال بموجب الأحوال التالية:

1. في حال اكتشاف موظف برنامج المراقبة أن المنشأة أدخلت تغييرات على أنظمة سلامة الغذاء في يوم تجميع العينة (على سبيل المثال: تغيير مؤقت لمورد المنتج الجاهز للأكل، أو شراء مادة مصدر جديدة للكمية المأخوذ منها العينة)، ولا تملك

وثائق داعمة للملائمة التغيير، عليه إصدار وثيقة عدم امتثال، ويُوصى بإصدار هذه الوثيقة لأن المنشأة لم تراعي التغييرات في تحليل المخاطر الخاص بها، بما يتلاءم مع البند رقم 9 من قانون اللوائح الفيدرالية 417.2 (أ) (1)، أو لم تدعم التغييرات في تحليل المخاطر الخاص بها، طبقاً للمنصوص عليه في البند رقم 9 من قانون اللوائح الفيدرالية 417.5 (أ) (1).

2. بالمثل، في حال اكتشاف موظف برنامج المراقبة إجراء المنشأة تغييرات تتعلق بممارسات الصحة العامة (على سبيل المثال: الزيادة المؤقتة في استخدام المطهر في اليوم المحدد لأخذ العينة فقط)، ولم تراجع إجراءات التشغيل الصحية الخاصة بها لتطبيق هذه التغييرات، وعلى موظف برنامج المراقبة إصدار وثيقة عدم امتثال بموجب البند 9 من قانون اللوائح الفيدرالية 416.14.

ثانيًا: نتائج أخذ العينات من المنتج الجاهز للأكل

أ. يتعين إبلاغ موظف برنامج المراقبة في نظام معلومات الصحة العامة بنتائج أخذ العينات، وعلى الموظف مراجعة نتائج الاختبار، وإبلاغ المنشأة بالنتائج، طبقاً لتوجيه مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية 5.000.1.

ب- في أي وقت يتم فيه إبلاغ موظف برنامج المراقبة بإرجاع العينة، وعدم تحليلها من قبل معمل مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية، وأن المنتج محتفظ به داخل الموقع، أو مراقب خارج الموقع، عليه في هذه الحالة إشعار المنشأة على الفور حتى يتم الإفراج عن المنتج.

ت. يتعين على مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية سحب ما قرره بشأن عدم تلويث اللحوم والدواجن من عدمه. ومن ثم، أحقيتها بالإرسال إلى البيع حتى استلام جميع نتائج اختبار مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية التي يتحدد القرار بناءً عليها.

ث. في حال ثبوت إيجابية إصابة عينة المنتج الجاهز للأكل الذي جمعه موظف برنامج المراقبة بالليستريا المستوحدة أو السالمونيلا، يعتبر المنتج من الكمية المأخوذ منها العينة ملوثًا، وعلى موظف برنامج المراقبة اتباع الإرشادات المنصوص عليها في توجيه مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية 5.000.1 لاتخاذ الإجراء التنظيمي استجابة لنتائج العينة الإيجابية. للمزيد من المعلومات بشأن خيارات التصرف في العينة، يُرجى الرجوع للفصل الخامس: التحقق من التخلص من المنتج

ج. في حال اكتشاف مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية إيجابية إصابة المنتج، واختبرت المنشأة المنتج بموجب برنامج أخذ العينات الموثوق الخاص بها، على موظف برنامج المراقبة من نتائج اختبار الليستريا المستوحدة، والسالمونيلا التي تجرئها المنشأة لتحديد هل وجدت المنشأة أيضًا إيجابية إصابة المنتج بالليستريا المستوحدة والسالمونيلا أم لا.

ح. على موظف برنامج المراقبة تحديد هل احتفظت المنشأة بالمنتج أو بالمراقبة عليه حتى صدور نتائج اختبارات مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية أم لا (على سبيل المثال: نقلت المنشأة المنتج للخارج، لكنها لم تستكمل مراجعة ما قبل الشحن، أو تحول ملكية المنتج إلى هيئة أخرى)، وفي حال اكتشاف موظف برنامج المراقبة أن المنشأة لم تحتفظ بالمنتج أو تستمر في مراقبته، عليه إصدار وثيقة عدم امتثال، لأن المنشأة أرسلت المنتج قبل اكتشاف مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية أن المنتج لم يكن ملوثًا، ولأن المنشأة لم تنهي المراجعة السابقة للشحن عقب توافر جميع نتائج الاختبار ذات الصلة، طبقاً للمنصوص عليه في البند 9 من قانون اللوائح الفيدرالية 417.5 (ت)، وعلى موظف برنامج المراقبة التواصل الفوري مع مكتب المقاطعة من خلال سلسلة المشرفين المسؤولين، وفي حال ثبوت إيجابية نتائج الليستريا المستوحدة أو

السالمونيلا، على مكتب المقاطعة اتخاذ الإجراء التنظيمي الملائم، والتواصل مع شعبة إدارة الاسترجاع والتحليل التقني، ومكتب التحقيقات، و الإنفاذ والمراجعة، وإدارة الامتثال والتحقيق، والمدير الإقليمي. ويتعين على مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية-كلما أمكن ذلك- مطالبة استرجاع المنتج أو احتجازه، وبالتشاور مع المقر، يتعين على إدارة الامتثال والتحقيق والمدير الإقليمي مراعاة ما إذا كانت إجراءات الإنفاذ الإضافية أو العقوبات ضرورية أم لا.

خ. بشكل عام، في حال اكتشاف مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية لإيجابية المنتج لليستريا المستوحدة، والسالمونيلا، على موظف برنامج المراقبة إصدار وثيقة عدم امتثال (طبقاً للمنصوص عليه في البند 9 من قانون اللوائح الفيدرالية 417.4 (أ)). بالرغم من ذلك، في حال اكتشفت المنشأة أيضاً إيجابية إصابة المنتج بالليستريا المستوحدة أو السالمونيلا، واحتفظت بالمنتج، لا يجب على موظف برنامج المراقبة إصدار وثيقة عدم امتثال، وعليه التحقق من أن المؤسسة تتخذ الإجراءات التصحيحية المناسبة، باستخدام مهمة تحقق خطة تحليل المخاطر ونقطة المراقبة الحرجة.

د. على موظف برنامج المراقبة التأكد من تنفيذ تسلسل الجينوم الكامل على جميع كائنات الليستريا للمستوحدة والسالمونيلا المعزولة، ومشاركة نتائج الليستريا المستوحدة مع مسؤول مكتب المقاطعة من خلال خطابات يتم إرسالها كل ثلاثة أشهر.

التحقق من الإجراءات التصحيحية استجابةً لنتائج إيجابية لمصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية

أ. في حال وجدت مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية منتجاً إيجابياً لليستريا المستوحدة أو السالمونيلا في إطار برنامج RTEPROD. يتعين على موظف برنامج المراقبة التحقق من أن المنشأة تتخذ الإجراءات التصحيحية المناسبة من خلال تنفيذ مهمة تحقق موجهة من خطة تحليل المخاطر ونقطة المراقبة الحرجة.

ب. عند إجراء مهمة تحقق موجهة من خطة تحليل المخاطر ونقطة المراقبة الحرجة استجابةً لنتيجة إيجابية ذات تأثير سلبي، يتعين على موظف برنامج المراقبة مراجعة نفس المعلومات التي راجعها خلال عملية التحقق الروتينية من خطة تحليل المخاطر ونقطة المراقبة الحرجة.

يجب على موظف برنامج المراقبة أيضاً التحقق من أن المنشأة نفذت الإجراءات التصحيحية وفقاً للبند 9 من قانون اللوائح الفيدرالية 417.3 (أ) أو (ب) إذا تم تضمين التدابير الخاصة بمعالجة الليستريا المستوحدة في خطة تحليل المخاطر ونقطة المراقبة الحرجة أو برنامج المتطلبات المسبقة، أو البند 9 من قانون اللوائح الفيدرالية 416.15 إذا أدمجت الإجراءات في إجراءات التشغيل القياسية للصحة العامة.

2. ستجري مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية تقييم مخاطر الصحة العامة لليستريا المستوحدة، كما هو موضح في توجيه مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية رقم 10300.1، بروتوكول اختبار التحقق المكثف لأخذ عينات من المنتج، وأسطح ملامسة الطعام، والأسطح البيئية لليستريا المستوحدة أو السالمونيلا.

3. إذا استبعدت المنشأة حدوث الليستريا لأنها تطبق برنامج متطلب مسبق، يمكن لموظف برنامج المراقبة أيضاً تنفيذ مهمة التحقق من تحليل المخاطر الموجهة كما هو موضح في توجيه مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية 5.000.6. أداء مهمة *التحقق من تحليل المخاطر للتحقق من أن المنشأة يمكن أن تستمر في دعم قراراتها في تحليل المخاطر.*

ت. عند إجراء مهمة التحقق من تحليل المخاطر ونقطة المراقبة الحرجة الموجهة استجابةً لنتيجة إيجابية من السالمونيلا، يجب على موظف برنامج المراقبة التحقق من أن المنشأة اتخذت الإجراءات التصحيحية المناسبة وفقاً للبند 9 من قانون

اللوائح الفيدرالية 417.3 (أ) أو (ب)، أو البند 9 من قانون اللوائح الفيدرالية 16.15. 416.15. كما ذكرنا سابقًا، تعتبر إدارة مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية أن المنتجات الجاهزة للأكل ملوثة إذا كانت نتيجة اختبار المنتجات أو السطح الملامس للأغذية إيجابية بالنسبة لليستريا والسالمونيلا. لذلك، يتعين على المنشآت اتخاذ إجراءات تصحيحية استجابة للنتائج الإيجابية وإعادة تقييم خطة تحليل المخاطر ونقطة المراقبة الحرجة الخاصة بها إذا لم تكن قد عالجت هذه المخاطر. يتعين أن تجري مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية تقييم مخاطر الصحة العامة استجابةً للحالات الإيجابية لليستريا أو السالمونيلا، كما هو موضح في توجيه مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية 5.100.4.

ملحوظة: على موظف برنامج المراقبة إدراك أن المنشآت يجب أن تتخذ إجراءً استجابةً للحالات الإيجابية لليستريا المتعددة التي تُظهر الترابط من خلال نتائج تسلسل الجينوم الكامل، وقد يكون اتجاه الإيجابيات ذات الصلة مؤشراً على وجود الليستريا.

ث. إذا طوّرت مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية خطة تحقق (بموجب توجيه مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية 5.100.3، *اتخاذ القرارات الإدارية ومنهجية إجراءات الإنفاذ*) استجابةً للإجراءات التصحيحية والتدابير الوقائية للمنشأة، وتأجل الإنفاذ عقب إصدار إشعار الإنفاذ المقصود أو التعليق، يجب على موظف برنامج المراقبة التحقق من أن المنشأة تنفذ إجراءاتها التصحيحية، وأن الإجراءات التصحيحية فعالة.

ج. يتعين على موظف برنامج المراقبة التحقق من أن المنشأة اتخذت الإجراءات التالية:

1. إذا تمت معالجة مراقبة الليستريا على أنه نقطة المراقبة الحرجة في خطة تحليل المخاطر ونقطة المراقبة الحرجة (على سبيل المثال، بي إل تي)، يجب أن تفي المنشأة بمتطلبات البند 9 من قانون اللوائح الفيدرالية 417.3 (ب)، الذي يتطلب اتخاذ إجراء تصحيحي، ولا يشترط إعادة تقييم خطة تحليل المخاطر ونقطة المراقبة الحرجة

2. إذا تمت معالجة الليستريا في إجراءات التشغيل القياسية للصحة العامة، يجب على المنشأة تنفيذ الإجراءات التصحيحية وفقاً للبند 9 من قانون اللوائح الفيدرالية 417.3 (ب)، والذي يتضمن إعادة تقييم خطة تحليل المخاطر ونقطة المراقبة الحرجة. بالإضافة إلى ذلك، من المقرر تنفيذ متطلبات إجراءات التشغيل القياسية للصحة العامة في البند 9 من قانون اللوائح الفيدرالية 416.15، والذي يتضمن إعادة التقييم المناسبة أو تعديل إجراءات التشغيل القياسية للصحة العامة

3. إذا تم التعامل مع الليستريا في برنامج المتطلبات الأساسية (على سبيل المثال، برنامج مراقبة الليستريا) الذي يستخدم لدعم فكرة استبعاد إصابة المنتج بخطر الليستريا بشكل معقول، فيجب على المنشأة تنفيذ الإجراءات التصحيحية المنصوص عليها في البند 9 من قانون اللوائح الفيدرالية 417.3 (ب)، والمتفق مع البند 9 من قانون اللوائح الفيدرالية 417.4 (أ) (3). وكجزء من هذا الإجراء، يجب على المنشأة إجراء إعادة تقييم لخطة تحليل المخاطر ونقطة المراقبة الحرجة لتحديد ما إذا كان ينبغي دمج الانحراف الذي تم تحديده حديثاً أو غيره من المخاطر غير المتوقعة في خطة تحليل المخاطر ونقطة المراقبة الحرجة.

4. المنشأة مطلوبة بموجب البند 9 من قانون اللوائح الفيدرالية 417.4 (أ) (3) لتوثيق إعادة التقييم وأسباب أي تغييرات أجرتها على خطة تحليل المخاطر ونقطة المراقبة الحرجة نتيجة لإعادة التقييم، أو إذا لم تجر أي تغييرات جذرية، لتوثيق أسباب عدم حدوث ذلك.

ملحوظة: يجب على موظف برنامج المراقبة الرجوع إلى توجيه مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية رقم 10.240.4. أنشطة التحقق من قواعد الليستريا، الفصل الثالث، القسم الثالث للحصول على تعليمات للتحقق من الإجراءات التصحيحية استجابةً لإيجابيات المنشأة.

ح. إذا قامت إحدى المنشآت بإعادة تصنيف منتج جاهز للأكل كمنتج غير جاهز للأكل في خطة تحليل المخاطر ونقطة المراقبة الحرجة استجابةً لنتيجة إيجابية، يتعين على موظف برنامج المراقبة التحقق مما يلي:

1. لم يتم تعريف المنتج بمعياري الهوية على أنه مطبوخ بالكامل (على سبيل المثال، النقانق) أو أن الاستخدام المقصود ليس عادة المنتج الجاهز للأكل (على سبيل المثال.. الفطائر أو اللحوم الباردة).

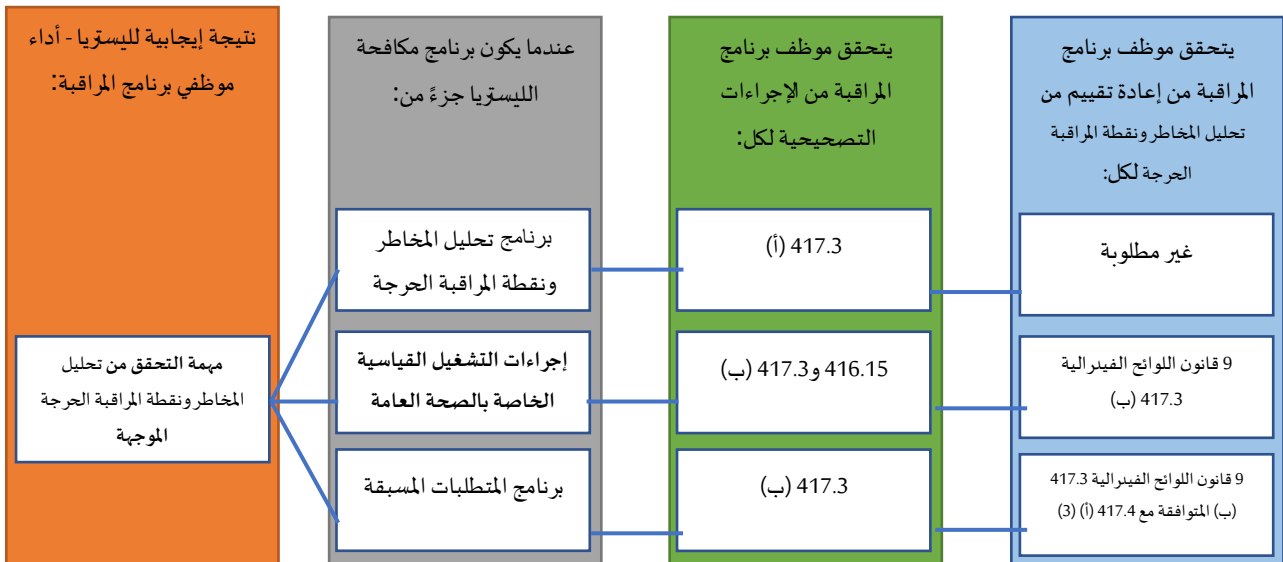
2. تقوم المنشأة بتسمية المنتج على أنه غير جاهز للأكل ويتطلب تعليمات طهي تم التحقق من صحتها من أجل السلامة بحيث يكون ملصق المنتج دقيقًا وغير مضلل. بالتوافق البند 9 من قانون اللوائح الفيدرالية 317.8 أو 381.129. علي سبيل المثال. قد يكون استخدام المصطلحين "مخبوز" أو "مشوي" على ملصق منتج غير جاهز للأكل (على سبيل المثال، دجاج مخبوز على الملصق) استخدامًا خاطئًا ومضللًا لأنها تشير إلى أن المنتج مطبوخ وبالتالي توجي للمستهلك أن المنتج جاهز للأكل.

3. اختارت المنشأة فئة تحليل المخاطر ونقطة المراقبة الحرجة بما يتوافق مع فئة المنتج غير الجاهز للأكل. كما هو موضح في توجيه سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية 5.300.1. المرفق 1: تصنيفات معالجة تحليل المخاطر ونقطة المراقبة الحرجة. تعتبر مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية المنتجات في فئة المعالجة المطهية بالكامل – وليست جاهزة بشكل دائم على أنها منتجات جاهزة للأكل. لذلك. لن يجعل تصنيف المنتج في فئة معالجة تحليل المخاطر ونقطة المراقبة الحرجة للمنتج المطبوخ بالكامل منتجًا غير جاهز للأكل.

4. تحدد المنشأة بوضوح الاستخدام المقصود للمنتج في مخطط التدفق أو تحليل المخاطر وفقًا للبند 9 من قانون اللوائح الفيدرالية 417.2 (أ) (2)، ولكي يتسق الوصف مع وصف المنتج غير الجاهز للأكل. يجب أن تصف المنشأة ممارسات التحضير المعتادة للاستهلاك الآمن للمنتج، وعليها أيضًا توضيح سبب اعتبار هذه الممارسات بمثابة تجهيز معتاد.

5. تتخذ المنشأة إجراءات تصحيحية (مثل التنظيف المكثف والتعقيم) وتحافظ على الصحة العامة في بيئتها وفقًا للبند 9 من قانون اللوائح الفيدرالية 416.4 (ب)، بحيث تؤدي الظروف غير صحية إلى تلوث المنتج.

الشكل 2. خطوات التحقق من الإجراءات التصحيحية للمنشأة



ز. إذا قررت المنشأة إنتاج منتج غير معرض لقاتل خطورة لاحق (أي منتج للطهي في الكيس) استجابةً لنتيجة إيجابية، يتعين على موظف برنامج المراقبة التحقق من أن المنشأة:

1. تراجع مخطط التدفق أو تحليل المخاطر وفقًا للبند 9 من قانون اللوائح الفيدرالية 417.2 (أ) (2) ليشمل خطوة تعبئة المنتج.

2. التأكد من أن كيس الطهي مغلق تمامًا (غير منفذ)، بحيث يتم احتواء الرطوبة داخل الكيس أو عدم دخول الملوثات إلى الكيس. قد تتعرض أكياس الطهي للخطر أثناء خطوات مثل التشكيل. يجب أن يكون لدى المنشأة عملية للتحقق من سلامة العبوة، وإذا لوحظ وجود تسرب، يجب إعادة معالجة المنتج أو إعادة تحضيره.

ملاحظة: إذا تم تجفيف المنتج قبل الطهي، فلن يكون من المناسب إعادة طهي المنتج عدة مرات باستخدام إرشادات الطبخ الخاصة بمصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية لمنتجات اللحوم والدواجن (الملحق أ المعدل) كدعم لهذه العملية. بالنسبة للمنتجات المجففة التي يتم طهيها عدة مرات، ستحتاج المنشأة إلى توفير دعم علمي إضافي لعملية الطهي.

3. يستخدم عملية داعمة لإعادة تحضير المنتج لمعالجة التلوث المتبادل المحتمل من مقياس الحرارة إذا ثبتت المنشأة الكيس عند قياس درجة حرارة المنتج.

4. تتخذ المنشأة إجراءات تصحيحية (على سبيل المثال، التنظيف المكثف والتعقيم) وتحافظ على الصرف الصحي في بيئة المعالجة، وفقًا للبند 9 من قانون اللوائح الفيدرالية 416.4 لضمان عدم وجود ظروف غير صحية، مما يؤدي إلى تلوث المنتج.

ملاحظة: لا يكفي إحكام إغلاق المنتج وإعادة طهيها إذا لم يتم الحفاظ على الصرف الصحي. على الرغم من أن المنشأة ليست ملزمة بأخذ عينات من اللدائن في البيئة، إلا أنها مطالبة بالحفاظ على الظروف الصحية في المنشأة حتى لا يصبح المنتج ملوثًا (البند 9 من قانون اللوائح الفيدرالية 416.4)

الفصل الخامس - التحقق من التخلص من المنتج

أ. يجوز للمنشأة إعادة معالجة المنتج الملوث أو التخلص منه. إذا قامت المنشأة بإعادة معالجة المنتج، فيجب على موظف برنامج المراقبة التحقق من أنها استخدمت عملية تحقق قدرًا كافيًا من الفتك بمسببات الأمراض، وتعتبر

مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية أن العملية التي تم التحقق من صحتها لتحقيق انخفاض بمقدار 5 في الليستريا كافية لإعادة تكوين المنتج الملوثة.

ب. بالنسبة للمنتجات المطبوخة، يجوز للمنشآت استخدام جداول درجة الحرارة الزمنية في دليل طهي مصلحة

سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية على منتجات اللحوم والدواجن (الملحق أ المعدل) لإعادة طهي المنتج.

ت. بالنسبة للمنتجات المجففة، لن يكون كافيًا إعادة طهي المنتج باستخدام جداول درجة الحرارة الزمنية في دليل طهي خدمة فحص سلامة الأغذية ومنتجات اللحوم والدواجن (الملحق أ المعدل)، ما لم تقدم المنشأة دعمًا إضافيًا لفعالية العملية.

ث. إذا اختارت المنشأة التخلص من المنتج، فيجوز لها القيام بذلك إما في الموقع أو خارجه.

1. إذا تم التخلص من المنتج في الموقع، يتعين على موظف برنامج المراقبة التحقق من أن المنشأة تحتفظ بسجلات توضح أن المنتج الإيجابي قد تلقى التصرف المناسب.

2. إذا نقلت المنشأة منتجًا إيجابيًا خارج الموقع للتصرف المناسب، فيجب على موظف برنامج المراقبة التحقق من المنشأة مما يلي:

أ. تحتفظ بسجلات تحدد المنشأة الرسمية أو العارض أو عملية طمر النفايات التي تلقت منتجًا إيجابيًا.

ب. أنها تحافظ على مراقبة المنتج الذي تم توجيهه لعملية طمر النفايات أو العارض أثناء مرور المنتج (على سبيل المثال، من خلال مغالق الشركة)

ت. أنها تحافظ على مراقبة المنتج الذي تم توجيهه إلى منشأة رسمية أثناء مرور المنتج (على سبيل المثال، من خلال أختام الشركة) أو التأكد من نقل هذا المنتج تحت مراقبة مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية.

ث. أنها تحتفظ بسجلات توضح أن المنتج الإيجابي قد تلقى التصرف المناسب، بما في ذلك الوثائق التي توضح التخلص المناسب من المنتج من المنشأة الرسمية أو العارض أو عملية طمر النفايات عند تنفيذ عملية التخلص.

ج. أنها تكمل مراجعة ما قبل الشحن للمنتج الإيجابي فقط بعد استلامه للسجلات الموضحة أعلاه لهذا المنتج المعين؛

ح. إذا قامت إحدى المنشآت بشحن منتج مغشوش إلى عارض أو عملية طمر نفايات، فيجب على موظف برنامج المراقبة التحقق من أن المنشأة تفسد المنتج قبل مغادرته المنشأة (CFR 314.9).

3. إذا نقلت المنشأة منتجًا إيجابيًا إلى شركة تصنيع أغذية الحيوانات الأليفة، فيجب على موظف برنامج المراقبة التحقق من أن المنتج أصبح غير صالح للأكل قبل الشحن، ويجب أن يدرك موظف برنامج المراقبة أن المنتج لا يحتاج إلى تغيير طبيعته أولاً، ويمكن وضعه في حاوية غير صالحة للأكل وشحنه بموجب تصريح من الهيئة المعنية (9 قانون اللوائح الفيدرالية 314). يجب أن يدرك موظف برنامج المراقبة أيضًا أن المنشأة غير ملزمة بالاحتفاظ بسجلات توضح أن منتج أغذية الحيوانات الأليفة الإيجابي قد عولج بالشكل المناسب.

ج. إذا اكتشف موظف برنامج المراقبة عدم امتثال لمتطلبات الإجراءات التصحيحية للتخلص من المنتج، فعليه توثيق عدم الامتثال وفقًا لتوجيهات مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة 5000.1.

ح. في الحالات التي لا تقوم فيها المنشأة بنقل المنتج أو التخلص منه بشكل صحيح، يتعين على موظف برنامج المراقبة إخطار المبعوث الخاص بهم من خلال القنوات الإشرافية.

الفصل السادس - تحليل البيانات

سيعمل مكتب تطوير السياسات والبرامج مع مكتب التخطيط والتحليل وإدارة المخاطر لتتبع بيانات أخذ عينات الليستريا المستوحدة كل عام. ستشمل البيانات المتعقبة عدد العينات المجدولة، وعدد العينات التي تم جمعها، وعدد الإيجابيات لكل مشروع جاهز للاستخدام. بالإضافة إلى ذلك، سيعمل مكتب تطوير السياسات والبرامج مع مكتب علوم الصحة العامة لتتبع نتائج تسلسل الجينوم الكامل من برامج أخذ العينات الجاهزة للأكل والسحب من منتجات اللحوم والدواجن الجاهزة للأكل. سيقوم مكتب تطوير السياسات والبرامج بتحليل هذه البيانات لتحديد ما إذا كانت هناك حاجة إلى سياسة جديدة للتعامل مع النتائج الإيجابية.

الفصل السابع – أسئلة

يرجى إحالة الأسئلة المتعلقة بهذا التوجيه إلى مشرفك أو حسب الحاجة إلى مكتب تطوير السياسات والبرامج من خلال askFSIS أو عبر الهاتف على 1-800-233-3935. عند إرسال سؤال، أكمل نموذج الموقع، وحدد "أخذ العينات" لنوع الاستفسار.

ملاحظة: راجع توجيهات مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية 5.620.1، باستخدام askFSIS، للحصول على معلومات إضافية حول إرسال الأسئلة.

[مثبت توقيع بخط اليد]

مساعد إداري

مكتب تطوير السياسات والبرامج

مرفق. تحديثات معايير الجدولة العشوائية والقائمة على المخاطر لبرنامج أخذ العينات الروتينية للمنتجات الجاهزة للأكل

تستخدم مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية خوارزمية إحصائية لتعيين مهام أخذ عينات RTEPROD في المنشآت التي تنتج منتجات جاهزة للأكل. بشكل عام، يتم تعيين المهام في اليوم الخامس والعشرين من كل شهر أو حوله ويجب إكمالها في الشهر التالي. إما مشروع أخذ العينات العشوائية (RTEPROD_RAND) أو مشروع أخذ العينات على أساس المخاطر (RTEPROD_RISK)، حيث يتم تعيين مهمة أخذ العينات في نظام معلومات الصحة العامة (PHIS) إلى منشأة مؤهلة. يوجد حد مخصص لعدد عينة واحدة من RTEPROD (إما RAND أو RISK) لكل منشأة في الشهر.

يشير نوع المشروع، عشوائي أو قائم على المخاطر، إلى كيفية اختيار المنشآت بواسطة الخوارزمية الإحصائية. يشير تعيين المشروع كعشوائي أو قائم على المخاطر أيضاً إلى كيفية توجيه موظف برنامج المراقبة (IPP) لاختيار عينة منتج جاهز للاستخدام في المنشأة. توجد تعليمات اختيار العينات من قبل موظف برنامج المراقبة في الفصل الثاني، في المنتجات الخاضعة لأخذ العينات.

تخصص مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية موارد أخذ العينات بالتساوي بين مشروع أخذ العينات RTEPROD لضمان تغطية واسعة لأخذ العينات لجميع المنتجات الجاهزة للاستخدام. تُستخدم المعايير التالية لاختيار منشأة مؤهلة لمهمة أخذ عينات من منتج جاهز للاستخدام (عشوائي أو قائم على المخاطر).

1. يتم اختيار كل منشأة تختص بالمنتجات الجاهزة للأكل المؤهلة لعينة عشوائية مرة واحدة على الأقل كل 6 أشهر.
2. سيتم اختيار أي منشأة مؤهلة ذات نتيجة إيجابية (إما الليستريا المستوحدة أو السالمونيلا) في مشروع أخذ عينات RTEPROD (إما عشوائي أو قائم على المخاطر) لمهمة أخذ عينات RTEPROD_RAND في كل من الأشهر الستة التالية.
3. سيتم تعيين العدد المتبقي من مهام أخذ العينات العشوائية كل شهر بشكل عشوائي للمؤسسات المؤهلة التي لم يتم اختيارها بالفعل بموجب المعايير المذكورة أعلاه.
4. سيتم تعيين تصنيف للمخاطر للمؤسسات التي لديها منتج واحد على الأقل معرض لقاتل خطورة لاحق في ملف تعريف المصنع وليس لديها بالفعل مهمة أخذ عينات عشوائية معينة. سوف يعتمد اختيار المنشأة لمهام أخذ العينات على أساس المخاطر على تصنيف المخاطر هذا. يأخذ ترتيب المخاطر في الاعتبار ما يلي:
 - أ. النسبة المئوية التاريخية الإيجابية لكل منتج تم إنتاجه في المنشأة.
 - ب. حجم الإنتاج اليومي لكل منتج في المنشأة.
 - ت. بديل الليستريا المستخدم لكل منتج في المنشأة.