

إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي

إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي هي إجراءات مكتوبة تطورها المؤسسة وتنفذها لمنع التلوث المباشر أو غش المنتج، وتحفظ المؤسسة بهذه الإجراءات المكتوبة في الملف، ومناحة لمصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية عند الطلب، وتنفذ المؤسسة الإجراءات كما هو مكتوب في إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي.

تحتفظ المؤسسة بسجلات يومية كافية لتوثيق تنفيذ ومراقبة إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي وأي إجراء تصحيحي تم اتخاذه، وعندما تقرر المؤسسة أو مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية أن إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي ربما تكون قد أخفقت في منع التلوث المباشر أو غش المنتج، تُنفذ المؤسسة الإجراءات التصحيحية التي تشمل التخلص المناسب من المنتج واستعادة الظروف الصحية ووضع تدابير لمنع تكرارها.

طورت مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية نموذج إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي للمؤسسات لاستخدامه كمرجع عند تطوير إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي، وتم تصميم النموذج لمساعدة المؤسسات في تطبيق متطلبات الصرف الصحي على عملياتها والوفاء بالمتطلبات التنظيمية للجزء [416 - الصرف الصحي](#)،

وليس المقصود من نموذج الصرف الصحي استخدامه "كما هو" في إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي في الصناعة.

تختلف إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي من مؤسسة إلى أخرى لأن كل مؤسسة يكون لها عملياتها الخاصة التي من المحتمل أن تختلف عن تلك الخاصة بأخرى، وتُصمم المؤسسة النموذج ليناسب الظروف المحددة لمنتجاتها وعمليات الإنتاج والمرافق الخاصة بها، وتعديل جميع عناصر النموذج (مثل الترددات وأنشطة المراقبة والإجراءات التصحيحية والنماذج) (إضافة العناصر أو إزالتها) لتعكس منتجات المؤسسة وأنظمة الإنتاج والمرافق.

إن إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي هذه مخصصة للأغراض التوضيحية فقط.

نموذج إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي

تقدم هذه الوثيقة نظرة عامة على متطلبات إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي، ونموذج إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي¹ (المرفق 1)، والنص الكامل للوائح المذكورة في الوثيقة (المرفق 2).

تهدف هذه المعلومات إلى مساعدة المؤسسات الرسمية الصغيرة والصغيرة جداً² في فهم المتطلبات الواردة في [الباب 9 من قانون اللوائح الفيدرالية \(الباب 9 قانون اللوائح الفيدرالية\) الأجزاء 416.11 - 416.17](#)³، ونموذج إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي مخصص لأغراض العرض التوضيحي فقط، ويوضح النموذج طريقة يمكن للمؤسسة من خلالها تطوير إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي لتلبية المتطلبات التنظيمية الواردة في القانون التاسع من اللوائح الفيدرالية 416.11 - 416.17.

لا يمثل النص والتنسيق المستخدم في النموذج المتطلبات التي يتم الوفاء بها، وإن استخدام العناوين والقوائم المرقمة والجداول (النماذج) ليست متطلبات يتم الوفاء بها، ويُطلب من المؤسسات تطوير إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي الخاصة بمراقبتها وممارسات الإنتاج والمنتجات⁴.

إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي (الباب 9 من قانون اللوائح الفيدرالية 416.11، القوانين العامة)
إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي هي إجراءات مكتوبة تطورها المؤسسة وتنفذها لمنع التلوث المباشر أو غش المنتج ([الباب 9 من قانون اللوائح الفيدرالية 416.11، القوانين العامة](#))، وتحفظ المؤسسة بهذه الإجراءات المكتوبة في الملف، وتكون متاحة لموظفي مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية عند الطلب.

يُطلب من المؤسسة تنفيذ الإجراءات كما هو مكتوب في إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي، وتحفظ المؤسسة بسجلات يومية كافية لتوثيق تنفيذ ومراقبة إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي بالإضافة إلى أي إجراء تصحيحي مُتخذ.

عندما تقرر المؤسسة أو مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية أن إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي ربما تكون قد أخفقت في منع التلوث المباشر أو غش المنتج، تُنفذ المؤسسة الإجراءات التصحيحية التي تشمل التخلص المناسب من المنتج واستعادة الظروف الصحية ووضع تدابير لمنع تكرارها.

تطوير إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي

يُطلب من المؤسسة تطوير إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي المكتوبة والتي تصف بوضوح الإجراءات التي تنفذها المؤسسة لمنع التلوث المباشر أو غش المنتج، وتغطي إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي المؤسسة بأكملها وجميع نوبات التشغيل.

هذه الإجراءات المكتوبة⁵:

- تحتوي على جميع الإجراءات التي تنفذها المؤسسة يوميًا، قبل وأثناء التشغيل، بما يكفي لمنع التلوث المباشر أو غش المنتج (المنتجات) ([الباب 9 من قانون اللوائح الفيدرالية 416.11، القوانين العامة\(أ\)](#))؛
- تحديد الإجراءات التي تُنفذ قبل العمليات (ما قبل التشغيل) والتعامل، على الأقل، مع تنظيف الأسطح الملامسة للأغذية في المرافق والمعدات والأواني ([الباب 9 قانون اللوائح الفيدرالية 416.12 \(ج\)](#))؛

¹ يعرض النموذج إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي لأراضي المؤسسة ومراقبتها (9 قانون اللوائح الفيدرالية 416.2)، والمعدات والأدوات (9 قانون اللوائح الفيدرالية 416.3)، والعمليات الصحية (9 قانون اللوائح الفيدرالية 416.4)، ونظافة الموظفين (9 قانون اللوائح الفيدرالية 416.4).

² كما ورد في قاعدة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة، يتم تعريف المنشآت الصغيرة على أنها جميع المنشآت التي تضم 10 موظفين أو أكثر ولكن أقل من 500 موظف، وتُعرف المنشآت الصغيرة جدًا بأنها جميع المنشآت التي يقل عدد العاملين بها عن 10 موظفين أو تقل مبيعاتها السنوية عن 2.5 مليون دولار.

³ الروابط الخاصة بقانون اللوائح الفيدرالية في الصفحات 1 و 2 و 3 تنقل المستخدم إلى المرفق 2.

⁴ لطرح الأسئلة أو العُثور على الأسئلة والأجوبة المنشورة بشأن هذه المواضيع، راجع هذه الروابط الخارجية: [AskFSIS Q&As](#) و [Small Plant Help Desk](#).

⁵ راجع أسئلة وأجوبة مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية العامة بشأن متطلبات [9 قانون اللوائح الفيدرالية الجزء 416.2](#).

- تحديد وتيرة تنفيذ كل إجراء في إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي وتحديد موظف المؤسسة أو المنصب المسؤول عن تنفيذ الإجراءات وصيانتها ([الباب 9 قانون اللوائح الفيدرالية 416.12 \(د\)](#))؛ و
- يوقعها ويؤرخها الشخص الذي يتمتع بالسلطة العامة في الموقع أو من قبل مسؤول أعلى مستوى في المؤسسة، ويشير هذا التوقيع إلى أن المؤسسة تُنفذ إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي كما هي مكتوبة وتحافظ على إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي وفقاً لمتطلبات هذا الجزء من اللائحة ([الباب 9 قانون اللوائح الفيدرالية 416.12 \(ب\)](#)).

تنفيذ ومراقبة إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي
تطور المؤسسات إجراءات مكتوبة كافية لمنع التلوث المباشر أو غش المنتج، ويطلب من المؤسسة أيضاً تنفيذ الإجراءات الواردة في إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي المكتوبة ([الباب 9 قانون اللوائح الفيدرالية 416.13](#))، وتنفذ إجراءات ما قبل التشغيل في إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي قبل بدء العمليات ([الباب 9 قانون اللوائح الفيدرالية 416.13 \(أ\)](#))، وتنفذ جميع الإجراءات المكتوبة الأخرى بالترددات المحددة في إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي ([الباب 9 قانون اللوائح الفيدرالية 416.13 \(ب\)](#))، وبالإضافة إلى ذلك، تُراقب المؤسسات تنفيذ الإجراءات التشغيلية القياسية للصرف الصحي يومياً ([الباب 9 قانون اللوائح الفيدرالية 416.13 \(ج\)](#))، وإذا كتبت المؤسسة إجراءً في إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي، فإن اللوائح تتطلب منها تنفيذ هذا الإجراء بالتكرار المحدد ومراقبة تنفيذه.

صيانة إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي
تقي كل مؤسسة بالتزامين للامتثال لمتطلبات صيانة إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي ([الباب 9 قانون اللوائح الفيدرالية 416.14](#)). أولاً، يُطلب من المؤسسة إجراء تقييم روتيني لفعالية جميع إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي والتي تُنفذ في عمليات الإنتاج الخاصة بها. ثانياً، تُراجع المؤسسة إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي حسب الحاجة للحفاظ على الفعالية ومعالجة أي تغييرات حدثت بما في ذلك التغييرات في المرافق أو المعدات أو الأدوات أو العمليات أو الموظفين⁶. لا يُطلب من المؤسسات تسجيل الأساليب المستخدمة لتقييم إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي وتحديد مدى فعاليتها، وإذا قررت المؤسسة أن إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي لم تعد فعالة وحديثة، فيتم تعديلها وتوقيعها وتاريخها، ويشجع هذا المتطلب التنظيمي المؤسسات على تطوير نظام لتقييم إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي المكتوبة لمنع التلوث المباشر أو غش المنتج.

تُحدد المؤسسات الموظفين المسؤولين عن تنفيذ وصيانة إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي ([الباب 9 قانون اللوائح الفيدرالية 416.12 \(د\)](#))، وتُحدد المؤسسة وتيرة تنفيذ كل إجراء من قبل هؤلاء الموظفين، وتوقع المؤسسة على إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي وتاريخها عند إنشائها لأول مرة وإجراء تعديلات في أي وقت ([الباب 9 قانون اللوائح الفيدرالية 416.12 \(ب\)](#))، ولا توجد متطلبات تنظيمية لموظفي المؤسسة لإخطار مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية بأي تغيير في إجراءات التشغيل القياسية الخاصة بهم.

الإجراءات التصحيحية
تتطلب اللوائح من المؤسسات اتخاذ إجراءات تصحيحية عندما تقرر المؤسسة أو مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية أن إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي أخفقت في منع التلوث المباشر أو غش المنتج ([الباب 9 قانون](#)

⁶ راجع الأسئلة والأجوبة الخاصة بمصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية للحصول على معلومات حول [صيانة إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي](#).

اللوائح الفيدرالية 416.15 (ب))، وبغض النظر عن نوع أو سبب الإخفاق، تُتخذ الإجراءات التصحيحية، بما في ذلك التخلص المناسب من المنتج⁷.

هناك ثلاثة أجزاء للإجراءات التصحيحية، ويتم استيفاء هذه المتطلبات الثلاثة جميعها وتسجيلها في كل مرة يحدث فيها تلوث للمنتج (الباب 9 قانون اللوائح الفيدرالية 416.15)، وأحد الاستثناءات الشائعة لتسجيل الإجراءات التصحيحية بشكل فردي لكل حادثة تلوث للمنتج هو عندما يكون لدى المؤسسة برنامج فعال لتجديد المنتج في إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي، ومع برنامج التجديد هذا، لا يحتاجون إلى توثيق كل حادثة تلوث مباشر للمنتج على حدة، ويتحقق موظفو التفتيش من أن المؤسسة تنفذ هذه الإجراءات الشاملة بفعالية، بما في ذلك استخدام الإجراءات الفعالة⁸ لاستعادة المنتجات إلى ظروف صحية ونقية.

ليس مطلوباً من المؤسسة إخطار موظفي التفتيش عند حدوث تلوث للمنتج، وتنفذ المؤسسة الإجراءات التصحيحية التي تلبي المتطلبات (الباب 9 قانون اللوائح الفيدرالية 416.15 (ب))، ويرد أدناه متطلبات الإجراءات التصحيحية بموجب هذه اللوائح:

- التخلص المناسب من المنتجات التي قد تكون ملوثة؛

- استعادة الظروف الصحية؛ و

- منع تكرار التلوث المباشر أو غش المنتجات.

تُعتبر إعادة تقييم وتعديل إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي والإجراءات المحددة التي تشير إليها بمثابة إجراء صحي، وتُعتبر التحسينات المتعلقة بتنفيذ إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي أو الإجراءات التي تشير إليها أيضاً إجراءات تصحيحية.

حفظ السجلات

تتطلب اللوائح من المؤسسة الاحتفاظ بسجلات يومية (الباب 9 قانون اللوائح الفيدرالية 416.16 (أ))) كافية لتوثيق تنفيذ ومراقبة إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي بالإضافة إلى أي إجراءات تصحيحية مُتخذة⁹، ولتلبية هذه المتطلبات، يكون لدى المؤسسة سجلات توثيق إجراء المراقبة يومية لكل إجراء من الإجراءات المحددة في إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي.

عندما تكون ترددات مراقبة إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي أكثر من مرة في اليوم، يتم توثيق أنشطة المراقبة على الترددات المحددة، وتتطلب اللوائح أن تتبع المؤسسة وتيرة المراقبة المحددة المنصوص عليها في إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي، ويُطلب من موظف المؤسسة المحدد في إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي باعتباره مسؤولاً عن تنفيذ ومراقبة الإجراءات توثيق هذه السجلات بالأحرف الأولى أو التوقيع والتاريخ (الباب 9 قانون اللوائح الفيدرالية 416.16 (أ))).

يجوز الاحتفاظ بالسجلات على نظام كمبيوتر بشرط أن تنفذ المؤسسة الضوابط المناسبة لضمان سلامة البيانات الإلكترونية (الباب 9 قانون اللوائح الفيدرالية 416.16 (ب))، ويُحتفظ بالسجلات المتعلقة بتنفيذ أي إجراء صحي في الموقع لمدة 48 ساعة بمجرد اكتماله، وبعد 48 ساعة، يمكن الاحتفاظ بالسجلات خارج الموقع ولكن تكون متاحة

⁷ راجع أسئلة وأجوبة مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية للحصول على معلومات بشأن الإجراءات التصحيحية.

⁸ تُقدم المؤسسات معلومات داعمة عندما يصبح برنامج المتطلبات الأساسية جزءاً من نظام تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة، وراجع الصفحة 16 من دليل التحقق من صحة أنظمة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة لإرشادات الامتثال لإدارة سلامة الأغذية والتفتيش لمعرفة كيفية تحديد الدعم للبرامج المطلوبة مسبقاً.

⁹ راجع أسئلة وأجوبة مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية للحصول على معلومات بشأن حفظ السجلات.

بسهولة لمصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية خلال 24 ساعة من الطلب الأصلي، ويحتفظ بسجلات إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي لمدة 6 أشهر على الأقل.¹⁰ [\(الباب 9 قانون اللوائح الفيدرالية 416.16 \(ج\)\).](#)

¹⁰ يُمكن الاحتفاظ بالسجلات الإلكترونية على جهاز كمبيوتر داخلي أو خادم بعيد لمدة 48 ساعة الأولى، وتكون السجلات الإلكترونية متاحة بسهولة لمصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية خلال فترة 48 ساعة.

المرفق 1

طورت مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية نموذج إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي للمؤسسات لاستخدامه كمرجع عند تطوير إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي، وتختلف إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي من مؤسسة إلى أخرى لأن كل مؤسسة يكون لها عملياتها الخاصة التي من المحتمل أن تختلف عن تلك الخاصة بأخرى، ويعالج نموذج إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي مخاوف الصرف الصحي لشركة وهمية، وتُصمم المؤسسة النموذج ليناسب الظروف المحددة لمنتجاتها وعمليات الإنتاج والمرافق الخاصة بها، وتُعدل جميع عناصر النموذج (مثل الترددات وأنشطة المراقبة والإجراءات التصحيحية والنماذج) (إضافة العناصر أو إزالتها) لتعكس المنتجات الفعلية للمؤسسة وأنظمة الإنتاج والمرافق.

إن إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي هذه مخصصة للأغراض التوضيحية فقط.

النموذج 1/4 إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي¹¹

أكس واي زد ميت باكيرز أنك. هي مؤسسة لمعالجة اللحوم الحمراء، وتستقبل هذه المؤسسة لحوم البقر ولحم الخنزير لمزيد من المعالجة، وتقطع المنشأة وتطحن وتغلف المنتجات.

المالك - التوقيع: التاريخ:

مدير المنشأة -

قادة كل فريق -

يتحمل قادة كل فريق أو من ينوب عنهم مسؤولية التنفيذ والمراقبة اليومية لإجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي وتسجيل النتائج وأي إجراءات تصحيحية، ويتحمل قادة كل فريق مسؤولية تدريب وتعيين واجبات محددة للموظفين الآخرين ومراقبة أداء الموظفين ضمن إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي، ويُحتفظ بجميع السجلات والبيانات وقوائم المراجعة والمعلومات الأخرى المتعلقة بإجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي في ملف وإتاحتها لموظفي التفتيش.

الصرف الصحي قبل التشغيل 1/4 هدف تنظيف المعدات والمرافق

يتم تفكيك جميع المعدات وتنظيفها وتعقيمها قبل بدء الإنتاج

إنشاء الإجراءات الصحية لتنظيف وتعقيم المعدات

أ- إزالة حطام المنتج من جميع المعدات.

ب- شطف المعدات بالماء لإزالة الحطام المتبقي.

ج- تطبيق منظف معتمد على المعدات وتنظيفها بشكل صحيح.

د- إعادة تجميع المعدات.

هـ- تعقيم المعدات بمطهر معتمد وشطفها بالماء الصالح للشرب إذا كان ذلك مناسباً.

التنفيذ والمراقبة وحفظ السجلات

يُجري قادة كل فريق فحص يومي للنظافة الحسية بعد تنظيف المعدات قبل التشغيل وقبل التعقيم مباشرة وقبل بدء العمليات، وتسجيل النتائج في نموذج الصرف الصحي قبل التشغيل الخاص بالمؤسسة، وإذا وجد أنه مقبول، يتم تحديد

¹¹ تهدف هذه المعلومات إلى مساعدة المؤسسات الرسمية الصغيرة والصغيرة جداً في فهم المتطلبات الواردة في [الباب 9 من قانون اللوائح](#)

[الفيدرالية \(9 قانون اللوائح الفيدرالية\) الأجزاء 416.11 - 416.17](#)، ونموذج إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي مخصص لأغراض العرض التوضيحي فقط، ويُطلب من المؤسسات تطوير إجراءات التشغيل القياسية الخاصة بالصرف الصحي الخاصة بمراقبتها وممارسات الإنتاج والمنتجات.

المسار المناسب في النموذج، وإذا تبين أن الإجراءات غير مقبولة، يتم توثيق الإجراءات المتخذة لاستعادة الظروف الصحية في نموذج الصرف الصحي قبل التشغيل.

الإجراءات التصحيحية

عندما يقرر قادة كل فريق أن المعدات لم تجتاز الفحص الحسي، يتم تكرار إجراءات التنظيف وعمليات التفتيش، ويراقب قادة كل فريق عملية تنظيف المعدات وإعادة تدريب الموظفين إذا لزم الأمر، وتسجيل الإجراءات التصحيحية في سجل الإجراءات التصحيحية الخاص بالمؤسسة.

تنظيف المرافق بما في ذلك الأرضيات والجدران والأسقف إجراءات التنظيف

1- إزالة الحطام والتخلص منه.

2- شطف المرافق بمياه الشرب.

3- تنظيف المرافق بمنظف معتمد.

4- شطف المرافق بمياه الشرب .

تنظيف الأرضيات والأسقف والجدران في نهاية كل يوم إنتاج وعند الحاجة للحفاظ على الظروف الصحية.

مراقبة المؤسسة

يُجري قائد الفريق فحص حسي يومي قبل بدء العمليات، وتسجيل النتائج في نموذج الصرف الصحي قبل التشغيل الخاص بالمؤسسة.

الإجراء التصحيحي

عندما يجد قائد الفريق أن المرافق لا تجتاز الفحص الحسي، يتم تكرار إجراءات التنظيف والتفتيش، ويفحص قائد الفريق عملية تنظيف المرافق وإعادة تدريب الموظفين حسب الحاجة، وتسجيل الإجراءات التصحيحية لمنع تلوث المنتج المباشر أو غشه في سجل الإجراءات التصحيحية.

الصرف الصحي التشغيلي - هدف تنظيف المعدات والمرافق

المعالجة في ظل ظروف صحية لمنع التلوث المباشر والمتبادل للمنتج الإجراءات الصحية للمعالجة

1- يُجري الموظفون عملية تنظيف وتعقيم الأيدي والقفازات والسكاكين والأدوات اليدوية الأخرى وألواح التقطيع وما إلى ذلك، حسب الضرورة أثناء المعالجة لمنع خلق ظروف غير صحية وتلوث المنتجات.

2- تنظيف وتعقيم جميع طاولات المعدات والأسطح الأخرى الملامسة للمنتج على مدار اليوم حسب الحاجة للحفاظ على الظروف الصحية وحماية المنتج.

3- تعليق الملابس الخارجية مثل المآزر والأحذية والقفازات في مناطق مخصصة عند مغادرة الموظفين مناطق المعالجة، والحفاظ على الملابس الخارجية بطريقة نظيفة وصحية ويتم تغييرها يوميًا على الأقل وفي كثير من الأحيان إذا لزم الأمر.

4- في استراحة منتصف النهار: إزالة المواد الصلبة الرئيسية من الأرضيات والمعدات والأسطح الملامسة للأغذية، وتفكيك المعدات حسب الحاجة للتنظيف المناسب. يتم شطف جميع الأسطح بالماء البارد، وتعقيم المعدات بمطهر معتمد وشطفها بالماء الصالح للشرب حسب الاقتضاء.

5- في نهاية الوردية: إزالة المواد الصلبة الرئيسية فعليًا من الأرضيات والمعدات والأسطح الملامسة للأغذية، وتفكيك المعدات حسب الحاجة للتنظيف المناسب. يتم شطف جميع الأسطح بالماء البارد.

6- يرتدي الموظفون الإداريون الجلباب والأحذية المقاومة للماء أثناء تواجدهم في مناطق المعالجة، وغسل الملابس الداخلية حسب الحاجة، ويرتدي عمال الصيانة زيًا رماديًا وأحذية مقاومة للماء، وغسل زي الصيانة داخل الشركة حسب الحاجة.

7- منع التلوث المتبادل: لا يتم تخزين الملابس والممتلكات الشخصية في مناطق الإنتاج، ولا يأكل العمال الطعام أو يمضغون العلكة أو يشربون المشروبات أو يستخدمون التبغ في مناطق الإنتاج، ويعقم العمال أحذيتهم في حمامات الأحذية، وإزالة النفايات من مناطق المعالجة كل أربع ساعات أثناء الإنتاج، وتنظيف المبردات أسبوعيًا أو أكثر إذا لزم الأمر، وتنظيف المبخرات المبردة كل ستة أشهر أو أكثر إذا لزم الأمر.

8- التحكم في مسببات الحساسية: معالجة المنتجات الخالية من مسببات الحساسية أولاً، تليها المنتجات التي تحتوي على مسببات الحساسية.

9- التكتيف: لا يؤدي التكتيف أو التكتيف إلى تلويث المواد الغذائية أو مواد التعبئة والتغليف، ومراقبة مبرد المنتج النهائي مرتين يوميًا، وإزالة التكتيف بطريقة صحية.

10- حماية مواد التعبئة والتغليف من التلوث أثناء التخزين والاستخدام.

11- مركبات التنظيف والمطهرات ومواد التشحيم المستخدمة في مناطق المعالجة والتعبئة هي من الدرجة الغذائية، وتخزين المواد الكيميائية ومواد التشحيم غير الغذائية بشكل منفصل خارج مناطق المعالجة والتعبئة.

12- تجديد المنتج: يُزيل الموظف المنتج من الأرضية في الوقت المناسب وإزالة الملوثات من مساحة سطح المنتج وغسل المنتج في محطة غسيل المنتج وفحصه قبل إعادته إلى الإنتاج، ويُستخدم هذا الإجراء في الحالات العرضية لتلوث المنتج.

13- صحة الموظف: يُطلب من الموظفين إبلاغ مشرفهم بأي حالة صحية قد تؤدي إلى تلوث الغذاء.

المراقبة وحفظ السجلات

يتحمل قادة كل فريق مسؤولية ضمان الحفاظ على ممارسات النظافة للموظفين وإجراءات المعالجة الصحية وإجراءات التنظيف، ويراقب قادة كل فريق إجراءات الصرف الصحي خلال النهار، وتسجيل النتائج في نموذج الصرف الصحي التشغيلي الخاص بالمؤسسة يوميًا.

الإجراء التصحيحي

يُحدد قادة كل فريق مشاكل الصرف الصحي وإيقاف الإنتاج إذا لزم الأمر وإخطار موظفي المعالجة لاتخاذ الإجراء المناسب لتصحيح مشاكل الصرف الصحي، وإذا لزم الأمر، إعادة تدريب موظفي المعالجة وتسجيل الإجراءات التصحيحية في سجل الإجراءات التصحيحية.

أراضي المؤسسة والمرافق الأراضي ومكافحة الآفات

كل يوم، بعد انتهاء العمليات، يوجه قائد الفريق الموظف لفحص:

1- المساحة المحيطة بالمبنى للقمامة والحطام والقمامة، والتخلص من جميع العناصر التي تم العثور عليها في حاوية النفايات المناسبة؛

2- المنطقة المحيطة بالمبنى لتواجد القوارض والذباب والطيور (التعشيش / التغذية).

3- مصائد غراء القوارض للتأكد من خلوها من القوارض المأسورة ووضعها وصيانتها بشكل صحيح؛ و،

4- استخدام وتخزين مواد مكافحة الآفات للتأكد من استخدامها حسب تعليمات الشركة المصنعة وتخزينها بشكل آمن وبعيداً عن مناطق إنتاج وتخزين الأغذية.

المرافق

- كل يوم أربعاء، أثناء العمليات، يتناول كابتن الفريق ما يلي:
- 5- التأكد من سلامة البناء والغرف والمقصورات وحالتها الجيدة.
 - 6- التأكد من مقاومة الجدران والأرضيات والأسقف للرطوبة وإمكانية تنظيفها وتعقيمها.
 - 7- الجدران والأرضيات والأسقف والأبواب والنوافذ وغيرها من الفتحات الخارجية للتأكد من أنها تمنع دخول الحشرات (الذباب والطيور والجرذان والفئران).
 - 8- الغرفة التي يُجرى فيها معالجة المنتج الصالح للأكل أو مناولته أو تخزينه للتأكد من أن الغرفة والمنتج الصالح للأكل منفصلان عن تخزين المنتج غير الصالح للأكل؛
 - 9- الإضاءة في غرف مناولة وتخزين المنتجات ومنطقة تنظيف المعدات والأواني، ومنطقة غسل الأيدي وغرفة تبديل الملابس ودورة المياه لضمان وجود الإضاءة الكافية.
 - 10- التهوية للتأكد من التحكم في الروائح والأبخرة والتكثف.
 - 11- نظام السباكة للتحقق من توفر المياه الكافية للمدينة عند الحاجة في المبنى، وجميع مصارف الأرضيات والمغاسل، وحوض المراض والحمّام يزيل النفايات من المبنى على النحو المنشود (لا يوجد تدفق خلفي أو مياه راكدة).
 - 12- توفير المياه الجارية للتأكد من وجود ضغط ودرجة حرارة كافية في غرفة المعالجة وغرفة التنظيف وأحواض غسيل الأيدي والمراض والاستحمام.
 - 13- غرفة تبديل الملابس والمراض والمغاسل للتأكد من أنها في حالة صحية وفي حالة جيدة.

نموذج الصرف الصحي قبل التشغيل		
نتائج المساحة والمعدات		
مرفوض	مقبول	تفكيك المعدات وتنظيفها وتعقيمها قبل بدء الإنتاج
		تنظيف المرافق بما في ذلك الأرضيات والجدران والأسقف
ملاحظات:		
التاريخ: ____/____/____ ، الأحرف الأولى: ____ (اجتياز الفحص)		

نموذج الصرف الصحي التشغيلي					
منتصف فترة ما بعد الظهر		منتصف النهار		لوحظ؟ نعم أو لا	النتائج
مقبول	مرفوض	مقبول	مرفوض		
					ينظف الموظفون ويعقموا المعدات
					تنظيف المناطق الملامسة للأغذية وتعقيمها حسب الضرورة
					التعامل مع الملابس الخارجية بشكل مناسب
					اللامسة الطعام وتنظيف المعدات
					الموظفون الإداريون في أقسام التصنيع الغذائي
					منع التلوث المتبادل
					التحكم في مسببات الحساسية
					التكثيف
					مواد التعبئة والتغليف
					مركبات التنظيف
					صحة الموظف
					تجديد المنتج
ملاحظات:					
التاريخ: ____ / ____ / ____ ، الأحرف الأولى: _____					

سجل الإجراءات التصحيحي			
✓		✓	أكتشف أن إجراءات الصرف الصحي غير مقبولة (مسجله في نموذج الصرف الصحي التشغيلي)
	التحكم في مسببات الحساسية		ينظف الموظفون ويعقموا المعدات
	التكثيف		تنظيف المناطق الملامسة للأغذية وتعقيمها حسب الضرورة
	مواد التعبئة والتغليف		التعامل مع الملابس الخارجية بشكل مناسب
	مركبات التنظيف		اللامسة الطعام وتنظيف المعدات
	صحة الموظف		الموظفون الإداريون في أقسام التصنيع الغذائي
	تجديد المنتج		منع التلوث المتبادل
التدابير المتخذة لضمان التخلص المناسب من أي منتج ملوث			
التدابير المتخذة لاستعادة الظروف الصحية			
التدابير المتخذة لمنع التكرار، بما في ذلك إعادة التقييم والتعديل المناسب لإجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي			
ملاحظات			
التاريخ: ____/____/____ ، الأحرف الأولى: _____			

أراضي المؤسسة ومكافحة الحشرات					
يوم الجمعة	يوم الخميس	يوم الأربعاء	يوم الثلاثاء	يوم الاثنين	
مقبول / مرفوض	مقبول / مرفوض	مقبول / مرفوض	مقبول / مرفوض	مقبول / مرفوض	
					النفائيات والحطام والقمامة
					أدلة على القوارض والذباب والطيور
					مصائد غراء القوارض
					استخدام وتخزين مواد مكافحة الآفات
					الأحرف الأولى
ملاحظات					
التاريخ: ____ / ____ / ____ ، الأحرف الأولى: _____ (اجتياز الفحص)					

مرافق المؤسسة	
مقبول أو مرفوض	النتائج
	البناء والإصلاح
	الجدران والأرضيات والأسقف
	فتحات إلى الخارج
	منتج صالح للأكل وغير صالح للأكل
	الإضاءة
	التهوية
	السباكة
	إمدادات المياه
	غرفة خلع الملابس والمرحاض
ملاحظات	
التاريخ: ____ / ____ / ____ ، الأحرف الأولى: _____ (اجتياز الفحص)	

قانون اللوائح الفيدرالية
العنوان 9 - الحيوانات والمنتجات الحيوانية الفصل الثالث - خدمة سلامة الأغذية والتفتيش، إدارة
الزراعة

الجزء 416 - الصرف الصحي¹²

القسم 416.11 القواعد العامة.

تطور كل مؤسسة رسمية وتنفذ وتحافظ على إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي المكتوبة (إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي) وفقاً لمتطلبات هذا الجزء من اللائحة.

القسم 416.12 تطوير إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي.

- تصف إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي جميع الإجراءات التي تنفذها المؤسسة الرسمية يومياً، قبل وأثناء العمليات، بما يكفي لمنع التلوث المباشر أو غش المنتج (المنتجات).

- التوقيع على إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي وتاريخها من قبل الشخص الذي يتمتع بالسلطة العامة في الموقع أو من قبل مسؤول أعلى مستوى في المؤسسة، ويشير هذا التوقيع إلى أن المؤسسة تنفذ إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي على النحو المحدد وتحافظ على إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي وفقاً لمتطلبات هذا الجزء، والتوقيع على إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي وتاريخها عند التنفيذ الأولي لإجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي وعند إجراء أي تعديل على إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي.

- تحديد الإجراءات الخاصة بإجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي والتي يتم إجراؤها قبل العمليات على هذا النحو، وتتناول، على الأقل، تنظيف الأسطح الملامسة للأغذية في المرافق والمعدات والأدوات.

- تحدد إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي وتيرة تنفيذ كل إجراء في إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي وتحديد موظف (موظفي) المؤسسة المسؤول عن تنفيذ وصيانة هذا الإجراء (الإجراءات).

القسم 416.13 تنفيذ إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي.

(أ) تُجري كل مؤسسة رسمية إجراءات ما قبل التشغيل في إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي قبل بدء العمليات.

(ب) تُجري كل مؤسسة رسمية جميع الإجراءات الأخرى في إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي على الوتيرة المحددة.

(ج) تُراقب كل مؤسسة رسمية يومياً تنفيذ الإجراءات الواردة في إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي.

القسم 416.14 صيانة إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي.

- تُقيم كل مؤسسة رسمية بشكل روتيني فعالية إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي والإجراءات الواردة فيها في منع التلوث المباشر أو غش المنتج (المنتجات) ومراجعة كليهما حسب الضرورة لإبقائها فعالة وحديثة فيما يتعلق بالتغييرات في المرافق والمعدات والأدوات العمليات أو الموظفين.

القسم 416.15 الإجراءات التصحيحية.

¹² هذا رابط خارجي يوجه المستخدم إلى الموقع govinfo.gov.

(أ) تتخذ كل مؤسسة رسمية الإجراءات (الإجراءات) التصحيحية المناسبة عندما تقرر المؤسسة أو مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية أن إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي الخاصة بالمؤسسة أو الإجراءات المحددة فيها، أو تنفيذ أو صيانة إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي، ربما أخفقت في منع التلوث المباشر أو غش المنتج (المنتجات).

(ب) تشمل الإجراءات التصحيحية إجراءات لضمان التخلص المناسب من المنتج (المنتجات) التي قد تكون ملوثة، واستعادة الظروف الصحية، ومنع تكرار التلوث المباشر أو غش المنتج (المنتجات)، بما في ذلك إعادة التقييم والتعديل المناسب لإجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي و الإجراءات المحددة فيها أو التحسينات المناسبة في تنفيذ إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي أو الإجراءات المحددة فيها.

القسم 416.16 متطلبات حفظ السجلات.

(أ) تحتفظ كل مؤسسة رسمية بسجلات يومية كافية لتوثيق تنفيذ ومراقبة إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي وأي إجراءات تصحيحية مُتخذة. ويوثق موظف (موظفي) المؤسسة المحددين في إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي باعتبارهم مسؤولين عن تنفيذ ومراقبة الإجراءات (الإجراءات) المحددة في إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي، هذه السجلات بالأحرف الأولى من اسمه / اسمها والتاريخ.

(ب) يجوز الاحتفاظ بالسجلات المطلوبة بموجب هذا الجزء على أجهزة الكمبيوتر بشرط تنفيذ المؤسسة الضوابط المناسبة لضمان سلامة البيانات الإلكترونية.

(ج) الاحتفاظ بالسجلات المطلوبة بموجب هذا الجزء لمدة 6 أشهر على الأقل وإاحتها لمصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية، والاحتفاظ بجميع هذه السجلات في المؤسسة الرسمية لمدة 48 ساعة بعد الانتهاء، وبعد ذلك يمكن الاحتفاظ بها خارج الموقع بشرط أن تكون هذه السجلات متاحة لمصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية خلال 24 ساعة من الطلب.

القسم 416.17 التحقق من جانب الوكالة.

تتحقق مصلحة سلامة الغذاء والمراقبة الأمريكية من كفاية وفعالية إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي والإجراءات المحددة فيها من خلال تحديد أنها تلي متطلبات هذا الجزء، وقد يشمل هذا التحقق ما يلي:

- (أ) مراجعة الإجراءات التشغيلية القياسية للصرف الصحي؛
- (ب) مراجعة السجلات اليومية التي توثق تنفيذ إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي والإجراءات المحددة فيها وأي إجراءات تصحيحية مُتخذة أو يلزم اتخاذها؛
- (ج) المراقبة المباشرة لتنفيذ إجراءات التشغيل القياسية للصرف الصحي والإجراءات المحددة فيها وأي إجراءات تصحيحية مُتخذة أو يلزم اتخاذها؛ و
- (د) الملاحظة المباشرة أو الاختبار لتقييم الظروف الصحية في المؤسسة.