أسئلة وأجوبة حول توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية(FSIS) 10,010.1، المراجعة 1، 5000.2 و 6420.2

الجزء الأول. أسئلة وأجوبة حول توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 10,010.1، المراجعة 1 (على صفحة إدارة سلامة وتفتيش الأغذية على الانترنت على العنوان: http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/FSISDirectives/10.010.1.pdf)

أ. الدُفعة التي أخذت منها عينات وأسئلة حول العينات التي أخذتها إدارة سلامة وتفتيش الأغذية:

1. سؤال: ما هو مثال القاعدة المقبولة التي يمكن ان تستخدمها المؤسسات لتحديد الدُفعات أو الدُفعات الفرعية لمنتجات لحم البقر النيء المفروم الذي تنتجه؟

جواب: بإمكان المؤسسات توزيع منتج اللحم النيء المفروم على دُفعة أو دُفعة فرعية استناداً إلى اختبارات المؤسسة. لتبرير تعريف الدُفعة أو الدُفعة الفرعية استناداً إلى الاختبار، يجب أن يكون لدى المؤسسة ثقة إحصائية في اكتشاف حالات التلوث. علاوة على الاختبار، قد يكون هناك وسائل أخرى تستطيع المؤسسات بواسطتها تعريف الدُفعات أو الدُفعات الفرعية لمنتج لحم البقر النيء المفروم الذي تنتجه. المؤسسات مسؤولة عن دعم قواعدها لتعريف الدُفعات التي أخذت منها عينات.

2. سؤال: هل يمكن استخدام "من عملية تنظيف الى عملية تنظيف أخرى" كوسيلة لتمييز جزء من انتاج لحم البقر النيء المفروم من جزء آخر من الانتاج؟

جواب: لا. على المؤسسة دعم قاعدتها للتمييز بين جزء من الإنتاج وآخر، و"من عملية تنظيف الى عملية تنظيف أخرى" ليست قاعدة ملائمة للتمييز بين جزء من الانتاج وآخر. إذا وجدت المؤسسة أن المنتج إيجابي أو مُفترض إيجابي (ولم تؤكد بأنه سلبي) بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7، من المهم ان تقوم المؤسسة بالإجراءات الكاملة للتنظيف والتعقيم لمنع انتقال تلوث الاشريكية القولونية O157:H7 إلى المنتج بعد ظهور النتائج الإيجابية أو المفترضة إيجابية. في هذا الوضع، ستحتاج المؤسسة الى اعتماد أساس غير التنظيف لتحديد أن المنتج المفروم المنتج بعد التنظيف المصنوع من نفس مواد المصدر كالمنتج الذي وجد بأنه إيجابي أو مفترض إيجابي ليس مَعنياً بنتائج الاختبار.

3. سؤال: تنتج مؤسسة لحومًا مفرومة خشنًا من بقايا تقطيع اللحم التي كانت سلبية في اختبار الاشريكية القولونية O157:H7. تستخدم مؤسسة فرم هذا اللحوم كمادتها المصدر الوحيدة لإنتاج أقراص لحم البقر المفروم. تحتاج مؤسسة الفرم لعدة أيام لاستخدام شُحنة من هذه اللحوم. تنفذ مؤسسة الفرم بالكامل إجراءات النظافة الصحية بعد عمليات كل يوم. إذا بدأت مؤسسة الفرم باستخدام شُحنة من هذه اللحوم يوم الاثنين، وأخذت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية عيّنة يوم الثلاثاء، ما هي كمية المنتج التي على مؤسسة الفرم الاحتفاظ بها؟

جواب: إذا لم يكن لدى مؤسسة الفرم الوثائق التي تدعم أن أي جزء من اللحوم المفرومة خشنًا مستخدم في إنتاج أقراص لحم البقر المفروم مميز عن غيره من اللحوم في نفس الشُحنة، على مؤسسة الفرم الاحتفاظ بكافة منتجات البقر المفروم المنتجة من شُحنة اللحوم هذه بانتظار توفر نتائج اختبارات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية. الوثائق التي تستخدمها مؤسسة الفرم لدعم التمييز بين اللحوم المفرومة في الشُحنة يمكن ان تشمل سجلات من المورّد توثق أن المُورّد فصل بقايا تقطيع اللحم الى دُفعات فرعية، وأخذ عينات عشوائية من الدُفعات الفرعية، وأجرى اختبارات للعينات بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7. على نفس النحو، يمكن أن يكون لدى مؤسسة الفرم وثائق تظهر أن المُورّد أو مؤسسة الفرم قد فصلت اللحوم المفرومة خشنًا الى دُفعات فرعية، واختارت عينات عشوائية من دُفعات فرعية، وأجرت اختبارات للعينات بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7. إذا قدّمت اختبارات المُورّد الأساس لتقسيم المنتج إلى دُفعات فرعية، على المُورّد تقديم المعلومات المتعلقة بعينات المُورّد ومنهجية الاختبار الى مؤسسة الفرم. لتبرير التمييز بين اللحوم المفرومة خشنًا في الشُحنة، يجب أن تحقق إجراءات أخذ العينات والاختبار للمُورّد أو مؤسسة الفرم الثقة الإحصائية في اكتشاف التلوث بالاشريكية القولونية O157:H7 استناداً إلى هذا النوع من الاختبار، يمكن إدارة كل دُفعة فرعية كدُفعة مستقلة عن الدُفعات الفرعية الأخرى للحوم المفرومة خشنًا.

4. سؤال: في السيناريو المذكور في السؤال 3 السابق، ما هي مدة الاشعار المسبق التي يجب على إدارة سلامة وتفتيش الأغذية منحها للمؤسسة قبل جمع العينات من منتج لحم البقر النيء المفروم لاختبار الاشريكية القولونية O157:H7؟

جواب: تنص التوجيهات على أن موظفي برنامج التفتيش يجب أن يبلغوا المؤسسة الرسمية أنهم سيقومون بجمع عينات منتج لحم البقر النيء المفروم وأن يمنحوا المؤسسة الوقت الكافي للاحتفاظ بالدُفعة التي ستؤخذ منها العينات (أنظر الجزء 2، ب.، 3. لهذه التوجيهات). في السيناريو في

السؤال 3 السابق، إذا لم يكن لدى مؤسسة الفرم وثائق تدعم أن أي من اللحوم المفرومة خشنًا مُميزة عن الأخرى، على إدارة سلامة وتفتيش الأغذية إشعار مؤسسة الفرم قبل استخدام المؤسسة لأي من اللحوم من أي شُحنة خاصة.

إذا كانت لدى المؤسسة بيانات تظهر أن بعضاً من اللحوم المفرومة خشنًا مُميزة عن الأخرى، على إدارة سلامة وتفتيش الأغذية إشعار مؤسسة الفرم قبل استخدام المؤسسة أحد الأجزاء الممكن تمييزها من مواد المصدر.

على موظفي برنامج التفتيش أن يكونوا على إلمام كاف بالعملية لكي يدركوا أن إشعار المؤسسة في بعض الحالات، قبل يوم واحد من جمع العينات قد لا يكون كافياً للسماح للمؤسسة بالاحتفاظ بكل المنتج الممثل بالعيّنة. إذا طلبت المؤسسة إبلاغها قبل أكثر من يومين من قيام إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بجمع العينات، سيدرس موظفو برنامج التفتيش الطلب استناداً إلى منتج المؤسسة وإنسياب العملية.

5. سؤال: هل تعطى المؤسسات إشعاراً قبل يوم واحد من قيام إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بجمع العينات لاختبار الاشريكية القولونية O157:H7؟

جواب: يقدم موظفو برنامج التفتيش إشعار قبل يوم واحد إذا كان هذا الإشعار المُسبق كافياً بالنسبة للمؤسسة للاحتفاظ بالدُفعة التي ستؤخذ منها العينات (أنظر الجزء 2، ب.، 3، من التوجيهات والسؤال والجوب رقم 9 في المرفق 1 من التوجيهات). في بعض الحالات، قد تقدم إدارة سلامة وتفتيش الأغذية إشعاراً قبل أكثر من يوم واحد (أنظر السؤال والجواب السابقين). إذا كان الإشعار الأقل من يوم واحد لا يسبب إزعاجا للمؤسسة، قد تقدم إدارة سلامة وتفتيش الأغذية إشعاراً تقل مدته عن يوم واحد قبل أن تقوم بجمع العينات لاختبار الاشريكية القولونية O157:H7.

6. سؤال: تستخدم مؤسسة ما ثلاثة مواد مصدر صحيحة (أي غير مفرومة). تُخلط مواد المصدر لتصنيع منتجات لحم البقر النيء المفروم. هل يمكن لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية انتقاء عينة من المواد المصدر الصحيحة ومن ثم سحب عيّنة من المنتج المنتقى بعد أن يصبح مفروماً؟

جواب: لا. في هذه الظروف، ستجمع إدارة سلامة وتفتيش الأغذية عيناتها من المنتج المفروم النهائي الذي هو خليط من مواد المصدر. إذا اختارت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية عيّنة من واحد

من مواد المصدر ومن ثم سحبت عيّنة من مواد المصدر المفرومة التي لم تُخلط مع مواد المصدر الأخرى، لن تمثل العيّنة عملية الإنتاج أو المنتج عادة. كما هو مُفسر في السؤال، تخلط مواد المصدر معاً لإنتاج منتجات لحم البقر النيء المفروم.

7. سؤال: بعد نتيجة إيجابية لاختبار إدارة سلامة وتفتيش الأغذية للاشريكية القولونية O157:H7. تتخذ المؤسسة إجراءات تصحيحية وفقاً لأحكام 9 CFR 417.3. ما هو الوقت المتوفر للمؤسسة قبل أن تعمد إدارة سلامة وتفتيش الأغذية إلى أخذ عيّنة تحقق أخرى؟

جواب: إذا وجدت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية ان عينة منتج لحم البقر النيء المفروم إيجابية بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7، تقوم عادة بجمع عينة واحدة على الأقل للمتابعة. إذا وجد موظفو برنامج التفتيش انه لا وجود لمشاكل ذات أهمية عبر أداء الإجراء 02 لخطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (أنظر الجزء 4، أ.، 3.، من التوجيهات)، يأخذ موظفو برنامج التفتيش عيّنة للمتابعة بأقرب وقت ممكن بعد أن تكون المؤسسة قد اتخذت الإجراءات التصحيحية (أنظر الجزء 5، أ.، 1. من التوجيهات).

ب. المنتجات الخاضعة لأخذ العينات من قِبَل إدارة سلامة وتفتيش الأغذية لإجراء اختبار الاشريكية القولونية O157:H7 بموجب هذه التوجيهات:

1. سؤال: هل لحم الجاموس المفروم خاضع لأخذ عيّنات التحقق واختبار إدارة سلامة وتفتيش الأغذية للاشريكية القولونية O157:H7؟

جواب: لا. لحم الجاموس المفروم ليس منتج لحم بقر نيّ مفروم.

2. سؤال: إذا استلمت مؤسسة منتج لحم البقر النيء المفروم الذي أنتجته مؤسسة رسمية أخرى وعمدت فقط إلى فرم المنتج، هل سيكون المنتج الذي أعيد فرمه خاضعاً لاختبارات التحقق التي تجريها إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7؟

جواب: أجل، هذا المنتج خاضع لاختبارات تحقق إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7. فكما شرحت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية في السؤال والجواب رقم 3، في المرفق 1 لهذه التوجيهات، تنوي إدارة سلامة وتفتيش الأغذية إعداد برنامج اختبارات تحقق القائم

على الخطر بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7. عندما تنفذ إدارة سلامة وتفتيش الأغذية اختبارات التحقق القائمة على الخطر بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7، تتوقع إدارة سلامة وتفتيش الأغذية ان تبدأ أخذ العينات من المؤسسة التي تعيد فقط فرم المنتج بوتيرة أقل. بالنسبة للمعلومات حول المنتجات التي تخضع للتفتيش وتجتازه في المؤسسات الرسمية، والتي يتبين أنها إيجابية بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7 في مؤسسة أخرى، أنظر الجزء 1، د.، 1 من وثيقة الأسئلة والأجوبة.

3. سؤال: إذا كانت المؤسسات لا تفرم اللحم بل تصنع فقط أقراص، هل هي خاضعة لاختبارات تحقق إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7؟

جواب: أجل، كما هو مُفسّر في الأسئلة والأجوبة رقم 3 في المرفق 1 للتوجيهات، بعد ان تكون إدارة سلامة وتفتيش الأغذية قد نفذت اختبار التحقق المستند إلى الخطر بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7، تتوقع إدارة سلامة وتفتيش الأغذية ان تأخذ العينات من صانعي أقراص اللحم بوتيرة أقل مما تفعله مع منتجات المؤسسات التي تفرم المنتج. وكما تنوي إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أخذ العينات من المؤسسات التي تفرم فقط المنتج بوتيرة أقل، تتوقع إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أن تأخذ العينات من صانعي الأقراص بوتيرة أقل.

4. سؤال: في المستقبل، هل لدى إدارة سلامة وتفتيش الأغذية خطط لأخذ العينات من لحم الوجنات ولحم المريء لاختبارها للاشريكية القولونية O157:H7؟

جواب: لحم الوجنات ولحم المريء يمكن أن يكون مكونات للحم البقر النيء المفروم ومكونات لفطائر لحم البقر النيء. حالياً، قد تقوم إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بأخذ العينات واختبار مكونات لحم البقر النيء المفروم ومكونات أقراص لحم البقر النيء (بما في ذلك لحم الوجنات ولحم المريء) بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7 في المؤسسات المُورّدة عندما تجد الإدارة العيّنة المأخوذة من منتج لحم البقر النيء المفروم إيجابية بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7 لدى مؤسسة الفرم أو بائع بالتجزئة. على نفس النحو، إذا وجدت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية منتجات من لحم البقر النيء المفروم إيجابية بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7 في مؤسسة رسمية، وإذا كانت نفس المؤسسة تنتج مواد المصدر للمنتج المفروم، بإمكان إدارة سلامة وتفتيش الأغذية اختبار مكونات هذه المؤسسة.

كما قالت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية في السؤال والجواب رقم 1، في المرفق 1 لهذه التوجيهات، تنوي إدارة سلامة وتفتيش الأغذية إعداد برنامج لأخذ عينات عشوائية واختبار مكونات لحم البقر النيء المفروم ومكونات أقراص لحم البقر النيء. لذلك، بإمكان إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أن تأخذ عينات عشوائية وأن تجري اختبارات للحم الوجنات ولحم المريء بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7 عندما تنفذ الوكالة برنامج لأخذ العينات العشوائية وإجراء الاختبارات لمكونات لحم البقر النيء المفروم ولمكونات أقراص لحم البقر النيء.

5. سؤال: هل لدى إدارة سلامة وتفتيش الأغذية خطط لأخذ العينات واختبار منتجات لحم البقر النيء المُصنّعة والمُشكّلة أو المسحوقة بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7 (مثلاً، المنتجات المعرّفة في 9 CFR 319.15(d))

جواب: حالياً لا تأخذ إدارة سلامة وتفتيش الأغذية العينات من تلك المنتجات. لكن، منتجات اللحم النيء هذه هي منتجات بقر غير صحيحة (أي مفرومة) ويمكن أن تصبح مغشوشة إذا تلوثت بالاشريكية القولونية O157:H7. في السؤال والجواب رقم 1، في المرفق 1 لهذه التوجيهات، شرحت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية انها تنوي أخذ العينات من المنتجات غير الصحيحة غير لحم البقر في المستقبل. لذلك، يمكن أن تكون منتجات لحم البقر النيء المُصنّعة أو المشكّلة أو المسحوقة خاضعة لأخذ العينات وللاختبار في المستقبل من قبل إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7.

6. سؤال: إذا كان منتج لحم البقر النيء المفروم محددًا بأنه لأغراض داخل المصنع للإشارة إلى انه للطهي فقط، هل ستأخذ إدارة سلامة وتفتيش الأغذية العينات وتختبر المنتج بالنسبة القولونية O157:H7؟

جواب: لا. إدارة سلامة وتفتيش الأغذية لن تأخذ عينات من مثل هذا المنتج شرط أن يُظهر تحليل المخاطر والمخطط الانسيابي للمؤسسة أن المنتج سوف يُطهى من قِبَل المؤسسة وأن يحدد آليات التحكم التي تضمن أن هذا المنتج لن يدخل السوق إلا بعد أن طهيه. ستعيد إدارة سلامة وتفتيش الأغذية النظر في التعليمات لموظفي برنامج التفتيش لتوضيح هذه القضية.

7. سؤال: إذا كانت مؤسسة لا تفرم منتج لحم البقر النيء لكنها ترسله إلى مؤسسة أخرى لطهيه بالكامل، هل تأخذ إدارة سلامة وتفتيش الأغذية العينات من المنتج وتختبرها بالنسبة للأشريكية القولونية O157:H7؟

جواب: لا. عادة لا تأخذ إدارة سلامة وتفتيش الأغذية عينات من هذا المنتج إذا كان مخصصًا بوضوح للطهي الكامل. تنسجم سياسة إدارة سلامة وتفتيش الأغذية لعدم أخذ العينات واختبار هذا المنتج مع سياستها لعدم أخذ العينات واختبارها بالنسبة للستيريا المستوحدة في المنتجات الجاهزة للأكل التي تحمل ملصق "لمزيد من المعالجة" والتي من المتوقع أن تتلقى معالجة جرثومية في مؤسسة أخرى خاضعة للتفتيش (أنظر التوجيهات 10,200.1، التعديل 6). سوف تراجع إدارة سلامة وتفتيش الأغذية التعليمات المخصصة لموظفي برنامج التفتيش لتوضيح ان منتج لحم البقر النيء المفروم الذي يحمل ملصق "لمزيد من المعالجة" والذي تمّت مراقبته بالطريقة المناسبة لضمان أن المنتج قد تلقى معالجة جرثومية مثبتة علمياً كافية للقضاء على الاشريكية القولونية O157:H7 في مؤسسة أخرى خاضعة للتفتيش لن تؤخذ منه عينات لاختبار الاشريكية القولونية O157:H7.

ج. إشعار إدارة سلامة وتفتيش الأغذية عن نتائج إيجابية:

1. سؤال: إذا استلمت مؤسسة ما منتج لحم البقر النيء المفروم أو مكونات لحم البقر النيء المفروم من مؤسسة أخرى، وأظهرت اختبارات المؤسسة ان هذه المكونات إيجابية أو مفترض إنها إيجابية (وليست مؤكدة سلبيًا) بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7، هل مطلوب من المؤسسة التي استلمت المكونات إشعار موظفي برنامج التفتيش التابعين لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية حول نتائج هذه الاختبارات؟

جواب: إذا رفضت المؤسسة قبول المنتج لأنه مغشوش، يطلب من المؤسسة إشعار المفتش المكلف عن نوع، وكمية، ومصدر والمكان الحالي للمنتج وعن الجوانب التي تجعل المنتج مغشوشًا (أنظر 9 CFR 320.7). إذا استلمت المؤسسة وقبلت المنتج الذي هو إيجابي أن تبلغها المؤسسة أو مفترض انه إيجابي (وليس مؤكد بأنه سلبي) بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7، توصي إدارة سلامة وتفتيش الأغذية ان تبلغها المؤسسة أنها استلمت هذا المنتج. لكن إشعار إدارة سلامة وتفتيش الأغذية ليس مطلوباً. أنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة(9 CFR 417.5) تتطلب ان توثق المؤسسات استلام المنتج الإيجابي أو المفترض إيجابي. ستتحقق إدارة سلامة وتفتيش الأغذية

من أن المؤسسة التي استلمت منتجاً إيجابياً أو مفترض انه إيجابي تستمر في التحكم بالمنتج وقد عالجت الاشريكية القولونية O157:H7 في تحاليلها للمخاطر وخطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، بحيث ان المنتج سيتلقى المعالجة الجرثومية الملائمة للقضاء على الجرثومة المسببة للمرض (أنظر الجزء 8 من هذه التوجيهات). كما هو ملاحظ في الأسئلة والأجوبة رقم 3 ورقم 4، ستتحقق إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أيضاً من ان المؤسسة التي انتجت المنتج الإيجابي أو المفترض انه إيجابي تحتفظ بالسجلات التي تُظهر ان المنتج قد تم التخلص منه بالطريقة المناسبة.

2. سؤال: هل على موظفي برنامج التفتيش ان يكونوا حاضرين للتحقق من التخلص المناسب من منتج لحم البقر النيء الذي هو إيجابي أو مفترض انه إيجابي (وغير مؤكد انه سلبي) بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7.

جواب: لا. إذا لم يكن موظفو برنامج التفتيش التابعين لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية حاضرين عندما يحصل التخلص من هذا المنتج، سوف يتحققون من ان هذا المنتج قد تم التخلص منه عبر مراجعة السجلات.

3. سؤال: إذا كانت نتيجة اختبار المنتج ايجابية أو مفترض انها إيجابية (وغير مؤكد أنها سلبية) بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7، هل ستتحقق إدارة سلامة وتفتيش الأغذية من أن كل دُفعة لها علاقة بالعينة التي تنوي المؤسسة إرسالها إلى مؤسسة رسمية أخرى لمزيد من المعالجة قد أرسلت فعلاً إلى المؤسسة المُعيّنة وتخضع فعلاً للتخلص المناسب؟

جواب: عند أداء الإجراء 02 لخطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، ستتحقق إدارة سلامة وتفتيش الأغذية من ان المؤسسة التي أنتجت المنتج الإيجابي أو المفترض انه إيجابي بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7 تحتفظ بالسجلات التي تظهر ان كل دُفعة مَعنية بنتائج الاختبار قد تمّ التخلص منها بالطريقة المناسبة في مؤسسة رسمية أو في مطمر أو في محطة تحويل. لا تعتبر سجلات الاستلام في المؤسسة الرسمية أو المطمر أو محطة التحويل كافية لتظهر ان المنتج قد تم التخلص منه بالطريقة المناسبة. بل يجب ان تحصل المؤسسة التي أنتجت المنتج الإيجابي، أو المفترض انه إيجابي، على السجلات التي تبرهن ان المنتج المُعيّن قد تمت معالجته أو تدميره بالطريقة المناسبة.

4. سؤال: هل على المؤسسة ان تبلغ إدارة سلامة وتفتيش الأغذية عندما تنقل المنتج الذي اختبر إيجابياً أو مفترض انه إيجابي (ولم يؤكد انه سلبي) بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7، لإجراء المزيد من المعالجة؟

جواب: توصي إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بان تبلّغ المؤسسة إدارة سلامة وتفتيش الأغذية عندما تنقل مثل هذا المنتج. لكن، إشعار إدارة سلامة وتفتيش الأغذية غير مطلوب. إذا وجدت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أن المنتج إيجابي بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7، ستكون مُدركة إذا كان التخلص من المنتج سيحصل خارج الموقع (أنظر الجزء 4، أ.، 5 من التوجيهات). إذا وجدت المؤسسة ان المنتج إيجابي أو مفترض انه إيجابي (ولم يؤكد انه سلبي) بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7، عندما تؤدي إدارة سلامة وتفتيش الأغذية الإجراء 02 لخطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، ستتحقق الوكالة من أن المؤسسة 1) تحتفظ بالسجلات التي تحدد المؤسسة الرسمية أو شركة تحويل، أو المطمر حيث تمّ استلام المنتج؛ 2) تستمر في التحكم بالمنتج عندما يكون في مرحلة النقل؛ 3) تحتفظ بالسجلات التي تظهر أن المنتج قد تم التخلص منه بالطريقة المناسبة؛ و 4) تُكمل مراجعة ما قبل الشحن لهذا المنتج فقط، بعد أن تكون قد استلمت السجلات التي تظهر ان المنتج قد تم التخلص منه من قِبَل المؤسسة أو شركة التحويل أو المطمر حيث تمّ التخلص منه (أنظر الجزء 7، ب.، 2 من هذه التوجيهات).

د. تداعيات نتائج الاختبار الإيجابية والتحكم بالمنتج الإيجابي:

1. سؤال: وجدت مؤسسة ما أن لحم البقر النيء المفروم أو منتج لحم البقر النيء المزمع استخدامه في منتج لحم البقر النيء المفروم إيجابي أو مفترض انه إيجابي (ولم يؤكد أنه سلبي) بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7. تضع المؤسسة ملصقاً على المنتج مع بيان تعليمات (مثلاً، "للطهي فقط") وترسل المنتج إلى مؤسسة طهي لمزيد من المعالجة للقضاء على الجرثومة المسببة للمرض. في هذا الوضع، هل مطلوب من المؤسسة التي تنتج المنتج الإيجابي أو المفترض انه إيجابي الحصول على سجلات من المؤسسة الطاهية تثبت أن المنتج قد تم التخلص منه بالطريقة المناسبة؟

جواب: أجل، لحم البقر النيء المفروم، ومنتجات البقر النيء غير الصحيحة الأخرى، ومنتج البقر الصحيح المخصصة للاستخدام بالنسبة للحم البقر النيء المفروم ومنتجات البقر غير الصحيحة

الأخرى التي هي إيجابية أو مفترض انها إيجابية (ولم يؤكد انها سلبية) بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7، تكون مغشوشة إلا إذا خضعت لمزيد من المعالجة للقضاء على الجرثومة المسببة للمرض. يجب أن تشير سجلات المؤسسة ووثائق خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (مثل، المخطط الانسيابي وتحليل المخاطر) للمنتج الصحيح، مثل بقايا تصنيع اللحم، إن كان المنتج مخصص للاستخدام في منتج من لحم البقر النيء وغير الصحيح.

إذا أنتجت مؤسسة ما منتج لحم البقر النيء المغشوش الذي هو إيجابي أو مفترض انه إيجابي بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7، وأرسلت هذا المنتج إلى مؤسسة رسمية أخرى أو مطمر أو شركة تحويل، يجب أن تحصل المؤسسة التي تنتج المنتج على السجلات التي تُوثق ان المنتج الذي تم تسلمه قد تم التخلص منه بالطريقة المناسبة من قِبَل المؤسسة الرسمية أو المطمر أو شركة التحويل حيث حصل التخلص. الوثائق التي تقول إن المنتج ذهب إلى مرفق رسمي للطهي وسجلات الاستلام من ذلك المرفق ليست وثائق كافية تثبت ان المنتج قد تم فعلياً التخلص منه بالطريقة المناسبة، بل يجب ان تحصل المؤسسة التي انتجت المنتج الإيجابي أو المفترض انه إيجابي على السجلات التي تثبت ان المنتج خضع للمعالجة المناسبة.

تتطلب أنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة أن تحافظ المؤسسات على السجلات التي تثبت التخلص المناسب من منتج البقر المغشوش لأن المنتج إيجابي أو مفترض انه إيجابي بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7 (وليس مؤكد انه سلبي). على وجه الخصوص، يتطلب 9 CFR 417.3 أن تتخذ المؤسسة التي تنتج مثل هذا المنتج الإجراءات التصحيحية، ويتطلب 9 CFR 417.5(a)(3) أن تحافظ المؤسسات على السجلات التي توثق إجراءاتها التصحيحية. وتتطلب الأقسام 417.3(a) و (3)(b) أن تضمن الإجراءات التصحيحية للمؤسسة ان لا يدخل أي منتج مؤذ للصحة أو مغشوش الى السوق. كجزء من المراجعة ما قبل الشحن، تتطلب 9 CFR 417.5(c) ان تراجع المؤسسات السجلات المرافقة لإنتاج المنتج المغشوش للتأكد بأن الإجراءات التصحيحية قد اتخذت بما في ذلك التخلص المناسب من المنتج.

2. <u>سؤال</u>: إذا وجدت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية ان منتجاً للمؤسسة إيجابي بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7، هل تطلب إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بان يقوم مؤرّد مواد المصدر التي استخدمت في المنتج بسحب مواد المصدر من التداول؟

جواب: في هذا الوضع، يتأكد المفتش المُكلف في المؤسسة المُورّدة من أن يقوم موظفو برنامج التفتيش بأداء الإجراء 02 في خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة للتحقق من أن المُورّد يلبى المتطلبات التنظيمية السارية المفعول عند كافة نقاط التحكم الحرجة في خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة لدُفعات الإنتاج المرسلة إلى المؤسسة أو إلى مرفق البيع بالتجزئة حيث وجدت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية المنتج الإيجابي. علاوة على ذلك، بإمكان إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أن تجري اختبارات مكونات لحم البقر النيء المفروم ومكونات أقراص لحم البقر النيء في المؤسسة المُورّدة (أنظر الجزء 6، أ.، و ب. من هذه التوجيهات). إذا وجدت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية ان المنتج إيجابي بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7 عند المُورّد، يعمل موظفو برنامج التفتيش ومكتب المنطقة وموظفو إدارة سحب المنتج من السوق معاً لتحديد ضرورة احتجاز المنتج، أو سحبه من التداول (أنظر الجزء 4، أ. من التوجيهات). على العموم، لن تطلب إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بان تسحب المؤسسة المُورّدة المنتج إلا إذا وجدت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أن منتج المُورّد إيجابي بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7، أو حددت عبر الإجراء 02 لخطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة وجود ظروف أخرى تُبرّر السحب.

3. سؤال: وجدت مؤسسة ما منتج لحم البقر النيء غير الصحيح أو منتج لحم البقر النيء الصحيح الذي سيستخدم في لحم البقر النيء غير الصحيح إيجابياً في اختبار فحص الاشريكية القولونية O157:H7، ولم تؤكد النتيجة، لكنها قامت باختبار آخر للاشريكية القولونية O157:H7 على المنتج ووجدته سلبياً. هل يجب إخضاع هذا المنتج لمزيد من المعالجة في مؤسسة رسمية أو إرساله إلى شركة تحويل أو إلى مطمر؟

جواب: أجل، نتائج الاختبار السلبية لا تحل محل النتائج الإيجابية المفترضة. اختبار الفحص ليس اختباراً حاسماً (مُحددًا) للجراثيم المسببة للأمراض.

4. سؤال: هل مطلوب من المؤسسة تعريف نفسها كمؤسسة تقبل المنتجات الإيجابية أو المفترض انها إيجابية بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7؟

جواب: لا، ليس من المطلوب من المؤسسة تعريف نفسها هكذا. لكن، تتطلب أنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة(9 CFR 417.5) ان توثق المؤسسة استلام المنتج المفترض انه إيجابي أو هو إيجابي. إذا كانت المؤسسة تنوي قبول المنتج المفترض انه إيجابي أو هو إيجابي على أساس

متواصل، بإمكانها توثيق استلام مثل هذا المنتج في وثائقها الخاصة باتخاذ القرارات بدلاً من توثيق استلام كل دُفعة من هذا المنتج. علاوة على ذلك، يجب أن تعالج المؤسسة الاشريكية القولونية O157:H7 في تحاليلها للمخاطر وفي خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، بحيث يتلقى المنتج معالجة جرثومية مناسبة للقضاء على الجرثومة المسببة للمرض (أنظر الجزء 8 من التوجيهات).

5. سؤال: إذا اختبرت مؤسسة ما ذبيحة بقر ووجدتها إيجابية أو مفترض أنها إيجابية (ولم تؤكد انها سلبية) بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7، كيف يجب أن تعالج المؤسسة الذبيحة؟

جواب: الذبيحة هي منتج صحيح وكامل. لن تكون بالضرورة مغشوشة إذا وجدت إيجابية بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7. لكن إذا كان أي جزء من هذه الذبيحة مخصص للاستخدام في منتج لحم البقر النيء غير الصحيح، سيكون مغشوشاً. لذلك، على المؤسسة أن تتأكد بأن كامل الذبيحة تستخدم لإنتاج منتجات ستتم معالجتها للقضاء على الجرثومة المسببة للمرض (مثلاً، بواسطة الطهي أو الإشعاع) أو لإنتاج منتجات ستصل إلى المستهلك في حالة صحيحة. على سجلات المؤسسة أن تظهر أن المنتج من الذبيحة التي كانت إيجابية بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7 قد تمت معالجته بالطريقة المناسبة.

6. سؤال: عندما يكون لحم البقر النيء إيجابياً أو مفترض انه إيجابي (ولم يؤكد انه سلبي) بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7، هل أن سجل المعالجة الجرثومية كافٍ ليظهر أن المنتج قد تم التخلص منه بالطريقة المناسبة، أو هل على المؤسسة إجراء اختبار ما بعد المعالجة الجرثومية بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7 على المنتج؟

جواب: لا تتطلب إدارة سلامة وتفتيش الأغذية إجراء اختبار الاشريكية القولونية O157:H7 للمنتج بعد أن يكون قد خضع لمعالجة جرثومية ملائمة للقضاء على الجرثومة المسببة للمرض. تعتبر السجلات التي تشكل جزءًا من خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة المثبتة علمياً، التي تظهر أن المنتج قد خضع لمعالجة جرثومية كاملة للاشريكية القولونية O157:H7، مثل الطهي، كافية.

7. سؤال: تقوم مؤسسات بتشذيب قطع وجه الفخذ الكاملة وهذه القطع لم تخضع للتطرية بالإبر. بعد التشذيب والتقطيع إلى شرائح، توضب شرائح الستيك المقطعة من وجه الفخذ ويسحب الهواء منها وتوضع في الصناديق. تستخدم بقايا تقطيع اللحم في إنتاج لحم البقر المفروم. تجمع إدارة سلامة وتفتيش الأغذية العينات من لحم البقر المفروم المصنوع من بقايا تقطيع وجه الفخذ الكامل الصحيح والسليم. وجدت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أن لحم البقر المفروم إيجابي بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7. كيف يؤثر ذلك على وجه الفخذ الكامل؟

جواب: إذا كانت المؤسسة قد عرّفت بوضوح في وثائق خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة لديها ان شرائح الستيك من وجه الفخذ الموضبة والمسحوب الهواء منها ستصل إلى المستهلك في حالتها الصحيحة، لن تعتبر قطع وجه الفخذ الكاملة بأنها مغشوشة. منتج لحم البقر النيء الصحيح الذي يصل إلى المستهلك في وضع صحيح ليس مغشوشاً إذا تلوث بالاشريكية القولونية O157:H7. تطهى عادة شرائح الستيك الصحيحة الملوث سطحها بالاشريكية القولونية O157:H7 بطريقة تضمن أن هذه المنتجات لا تعود ملوثة بالاشريكية القولونية O157:H7 عند استهلاكها.

8. سؤال: عندما تتسلم شركة التحويل منتج لحم البقر النيء الإيجابي أو المفترض أنه إيجابي (وليس مؤكدًا أنه سلبي) للاشريكية القولونية O157:H7، لا تعود المؤسسة تسيطر بعد الآن على هذا المنتج. ما هي أنواع السجلات التي يجب أن تحصل عليها المؤسسة من شركة التحويل؟

جواب: على المؤسسة الحصول على سجل من شركة التحويل يظهر أن المنتج قد تمّ التخلص منه بالطريقة المناسبة. قد يشمل السجل المعلومات الضرورية لتحديد المنتج، (وكمية الباوندات) المنتج المستلمة وكمية (عدد الباوندات) المنتج التي تم تحويلها.

9. سؤال: هل من المقبول إرسال المنتج الذي هو إيجابي أو مفترض انه إيجابي (ولم يؤكد انه سلبي) بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7 إلى مرفق تخزين بارد يخضع أو لا يخضع لا للتفتيش قبل إرساله إلى مؤسسة أخرى لإجراء المزيد من المعالجة؟

جواب: على العموم، لا يجوز شحن المنتج الإيجابي أو المفترض انه إيجابي إلى مرفق للتخزين البارد لأنه يجب على المؤسسة التي أنتجت المنتج مواصلة مراقبته خلال الشحن. تنتقل الملكية عادة

عندما يستلم مرفق التخزين البارد المنتج. لكن قد تكون هناك ظروف تستطيع خلالها المؤسسة شحن منتج إيجابي أو مفترض انه إيجابي عبر مرفق للتخزين البارد. على وجه التخصيص، على المؤسسة التي انتجت المنتج أن تفعل ما يلي:

1) مواصلة الرقابة على المنتج بينما هو في حالة الانتقال (مثلاً، عبر أختام الشركة) أو التأكد أن هذا المنتج ينتقل تحت رقابة إدارة سلامة وتفتيش الأغذية (مثلاً، تحت ختم وزارة الزراعة الأميركية أو مرفق باستمارة إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 1–7350)؛

2) الاحتفاظ بالسجلات التي تحدد مرفق التخزين البارد وكيف ستراقب المنتجات عندما تكون مخزنة في مرفق التخزين البارد؛

3) الاحتفاظ بالسجلات التي تحدد المؤسسة الرسمية، أو شركة التحويل أو المطمر الذي استلم المنتج؛

4) الاحتفاظ بالسجلات التي تظهر ان المنتج قد تم التخلص منه بالطريقة المناسبة، بما في ذلك الوثائق التي تثبت التخلص المناسب من المنتج من قِبَل المؤسسة الرسمية حيث حصل التخلص منه أو من شركة التحويل أو المطمر حيث حصل التخلص (أنظر الجزء 7، ب.، 2. من هذه التوجيهات).

<u>الأسئلة رقم 10 ورقم 11</u>: في الأسئلة رقم 10 ورقم 11 التالية، تنتج المؤسسة الرسمية رقم 1 منتج لحم البقر النيء الذي هو إيجابي أو مفترض انه إيجابي (وليس مؤكدًا أنه سلبي) بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7. المؤسسة رقم 1 تنقل المنتج إلى المؤسسة الرسمية رقم 2(مؤسسة رسمية، وليس مستودع). المؤسسة رقم 2 تُجلد وتخزن المنتج حتى شحنه إلى المؤسسة الرسمية رقم 3. المؤسسة رقم 3 تجري خطوة معالجة جرثومية كنقطة تحكم حرجة مثبتة علمياً لخفض الاشريكية القولونية O157:H7 إلى دون المستويات الممكن اكتشافها. تقوم المؤسسة رقم 2 بإعادة وضع المنتج في صناديق وإعادة وضع الملصقات كخدمة تقدمها للمؤسسة الرسمية رقم 1. في هذا الوضع، لا تمتلك المؤسسة الرسمية رقم 2 أبداً المنتج. غير ان بواليص الشحن تغير الأيادي بين المؤسسات الرسمية رقم 1 ورقم 3.

10. سؤال: هل بإمكان المؤسسة رقم 2 في السيناريو أعلاه استلام المنتجات الإيجابية أو المفترض انها إيجابية بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7 وإعادة وضع المنتج في الصناديق، وإعادة وضع الملصقات وتخزينه مُجلداً حتى شحنه إلى المؤسسة رقم 3؟ في هذه الظروف، هل ستواصل المؤسسة رقم 1 امتلاك المنتج في الوقت الذي تعيد المؤسسة رقم 2 وضع المنتج في الصناديق، وتعيد وضع الملصقات وتخزنه.

جواب: لن تمنع إدارة سلامة وتفتيش الأغذية المؤسسة رقم 2 من استلام المنتج الذي هو إيجابي أو مفترض انه إيجابي بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7. لكن، ستكون آليات الرقابة الضرورية والوثائق في هذا السيناريو أساسية. سيطلب من المؤسسة رقم 1 ورقم 3 الاحتفاظ بالسجلات التي تظهر انها تراقب المنتج وان المنتج قد تم التخلص منه بالطريقة المناسبة (أنظر الجزء 4، أ.، 2.، 5؛ 7، ب.، 2؛و8 من هذه التوجيهات). ومع أن المؤسسة رقم 2 لن تمتلك أبداً المنتج. إلا أن المؤسسة رقم 2 ستكون بحاجة إلى الاحتفاظ بالسجلات نيابة عن المؤسسة رقم 1 لتظهر ان المؤسسة رقم 2 قد حافظت على المنتج منفصلاً عن المنتجات الأخرى خلال كل خطوة من إعادة التوضيب.

11. سؤال: بعض المنتجات الإيجابية أو المفترض انها إيجابية التي أعيد توضيبها من قِبَل المؤسسة الثانية تشحن إلى مؤسسة ثالثة تطبق المعالجة الجرثومية الكاملة للمنتج. ما هي مسؤولية المؤسسة الثانية إذا، قامت المؤسسة الثالثة بعد المعالجة الجرثومية، بشحن بعض المنتج الإيجابي أو المفترض انه إيجابي قبل ان تستلم المؤسسة الثانية السجلات من المؤسسة الثالثة التي توثق ان المنتج قد خضع للمعالجة الجرثومية؟

جواب: المؤسسة الثانية لا تمتلك أبداً المنتج ولا تستطيع مراقبة ما يحدث للمنتج بعد أن يتم استلامه من قِبَل المؤسسة الثالثة التي تطبق المعالجة الجرثومية. المؤسسة الثالثة تمتلك المنتج. إذا حددت المؤسسة الثالثة الاشريكية القولونية O157:H7 كخطر على سلامة الغذاء ونفذت نقاط التحكم الحرجة المثبتة علمياً التي تقضي على الجراثيم المسببة للمرض، بإمكان المؤسسة الثالثة شحن المنتج. مطلوب من المؤسسة الأولى التي انتجت المنتج الإيجابي أو المفترض انه إيجابي الاحتفاظ بسجلات تظهر أن هذا المنتج قد تم التخلص منه بالطريقة المناسبة ولا يمكنها القيام بمراجعة قبل الشحن إلى حين استلامها الوثائق التي تثبت ان المنتج قد تمّ التخلص منه بالطريقة المناسبة. كما

هو مُفسّر أعلاه، تؤدي المؤسسة الثانية فقط خدمة للمؤسسة الأولى. لذلك، ليس مطلوباً من المؤسسة الثانية الاحتفاظ بالسجلات التي تظهر أن المنتج قد تم التخلص منه بالطريقة المناسبة.

12. سؤال: في حال استلمت مؤسسة لا تتبع خطوة للمعالجة الجرثومية في عمليتها منتج من لحم البقر النيء الذي هو إيجابي أو مفترض أنه إيجابي بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7 (كما في الظروف الموصوفة في السؤال والجواب السابقين رقم 9)، إلى متى سيظل المنتج مخزوناً قبل أن يسمح له بالذهاب إلى مؤسسة حيث تطبق المعالجة الجرثومية؟

جواب: ليس لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية متطلبات بالنسبة للمدة الزمنية التي يمكن للمنتج ان يبقى فيها مخزناً قبل المعالجة الجرثومية. إذا كان التخلص من المنتج سيؤجل، على موظفي برنامج التفتيش العمل مع المشرفين في الخط الأول لتحديد كيفية العمل مع المؤسسة لضمان التخلص من المنتج بالطريقة وبالوقت المناسبين (أنظر الجزء 4، أ.، 4. من التوجيهات).

هـ. نتائج اختبارات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية وأسئلة عامة حول اختبار الاشريكية القولونية O157:H7:

1. سؤال: هل بإمكان المؤسسات المطالبة بان ترسل لها نتائج اختبار الاشريكية القولونية O157:H7 استلامها بالبريد الالكتروني؟

جواب: أجل، إذا كانت مؤسسة مهتمة باستلام نتائج اختبارات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7 (ونتائج الاختبارات للمنتجات الجاهزة للأكل) بالبريد الالكتروني، عليها إبلاغ المفتش المكلف وتقديم عنوانها الالكتروني إلى المفتش المكلف. عندها سيدخل المفتش المكلف عنوان المؤسسة الالكتروني في نظام التفتيش القائم على الاداء (PBIS)، النسخة 5.1. يسمح نظام التفتيش القائم على الأداء بعنوان الكتروني واحد فقط لكل مؤسسة.

2. سؤال: بعد مروركم يوم على اختبار العيّنات التي تأخذها إدارة سلامة وتفتيش الأغذية ستصبح نتائج اختبارات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7 متوفرة؟

جواب: نموذجياً، نتائج تصبح اختبارات التأكيدية لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7 متوفرة بعد مرور ثلاثة أو أربعة أيام على أخذ العيّنات.

3. سؤال:هل هناك اختبار لتحديد ما إذا كان التلوث بالاشريكية القولونية O157:H7 قد جاء من المنتج النيء أو من البيئة؟

جواب: لا، مثل هذا الاختبار غير متوفر.

و. أسئلة حول المنتجات المستوردة:

1. سؤال: إذا استلم مستورد منتج من لحم البقر الطازج أو النيء المجلّد مع شهادة صحية تشير إلى ان المنتج ليس مُعرضاً لأن يكون إيجابياً بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7، هل سيكون المنتج خاضعاً لأخذ العيّنات وللاختبار من قِبَل إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7؟ هل على المستورد اختبار المنتج بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7؟

جواب: يمكن ان يكون منتج لحم البقر النيء المفروم المستورد خاضعاً لأخذ العينات والاختبار بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7 من قِبَل إدارة سلامة وتفتيش الأغذية عند نقطة الدخول بصرف النظر عن الادعاءات الواردة في الشهادة الصحية الأجنبية. على المؤسسة الرسمية الأميركية التي تستلم المنتج أن تُقيّم لنفسها ما إذا كان من الضروري القيام باختبار تحقق بالنسبة لمنتج البقر النيء المستورد المرافق بشهادة صحية أجنبية تشير إلى أن المنتج ليس معرضًا لأن يكون ملوثًا بالاشريكية القولونية O157:H7.

2. سؤال: هل تجري إدارة سلامة وتفتيش الأغذية اختبار الاشريكية القولونية O157:H7 لمنتج الحم البقر النيء المستورد من دُفعة تمّ تخطيها؟

جواب: الدُفعة التي تمّ تخطيها هي مجموعة من المنتجات المعالجة أو المُوضّبة على نحو مماثل من بلد أجنبي التي لم يخصص لها "نوع مُعين من التفتيش" من قِبَل نظام معلومات الاستيراد الآلي (AIIS) أثناء إعادة التفتيش عند نقطة الدخول. سوف تتجاهل إدارة سلامة وتفتيش الأغذية عدم تخصيص نوع التفتيش لدُفعة التي تمّ تخطيها وتختبر هذا المنتج عند نقطة الدخول إذا لزم الأمر. عندما تكون مؤسسة أجنبية معنية بالنتائج الإيجابية لاختبارات أجريت في مؤسسة رسمية أميركية، يمكن أخذ العينات من هذا المنتج على أساس عينات تتبعية رجوعًا الى المورد. يمكن جدولة طلبات أخذ هذه العينات عبر نظام AIIS.

ز. أخذ العيّنات واختبار التحقق من قِبَل المؤسسات:

1. سؤال: كيف تُحدّد مؤسسة ما الوتيرة الضرورية لإجرائها اختبارات التحقق من الاشريكية القولونية O157:H7؟

جواب: المؤسسات مسؤولة عن تحديد الوتيرة الضرورية لإجراء اختباراتها التحقق من الاشريكية القولونية O157:H7. تتطلب الأنظمة بأن تحتفظ المؤسسات بالوثائق التي تدعم إجراءات المراقبة والتحقق التي اختارتها ووتيرة تلك الإجراءات لـ 9 CFR 417,5(a)(2). لذلك، مطلوب من المؤسسات الاحتفاظ بالوثائق التي تدعم ملاءمة برنامجها لاختبارات التحقق من الاشريكية القولونية O157:H7. عند تحديد الوتيرة الضرورية للاختبارات الاشريكية القولونية O157:H7، على المؤسسات أن تأخذ في الاعتبار عوامل مثل: تاريخ المؤسسة بالنسبة لنتائج اختبارات الاشريكية القولونية O157:H7 الإيجابية أو نتائج الاختبارات المفترض أنها ايجابية أو الغير مؤكدة، عدد اختبارات التحقق من الاشريكية القولونية O157:H7 التي يجريها مُورّد المؤسسة بالنسبة لحجم المنتج الذي ينتجه المُورّد، حجم منتج لحم البقر النيء الذي تنتجه المؤسسة، مستوى الثقة للمؤسسة ولمُورّدها بالعثور على الجراثيم المسببة المرض في المنتج، إذا كانت موجودة، عما إذا كانت هناك حاجة لإجراء اختبارات إضافية خلال موسم الانتشار العالي للاشريكية القولونية O157:H7، وفعالية التدخلات للاشريكية القولونية O157:H7 التي تستخدمها المؤسسة ومورّدها.

أنظر الجزء 1، أ.، 1. من هذه الوثيقة لمراجعة المعلومات عن توزيع المؤسسة لمنتج لحم البقر النيء المفروم على دُفعات ودُفعات فرعية استنادًا الى اختبارات المؤسسة.

2. سؤال: هل على المؤسسات ان تأخذ في الاعتبار وتيرة ونتائج اختبارات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية للتحقق من الاشريكية القولونية O157:H7 في تحديد الوتيرة الضرورية لأخذ عينات التحقق واختبارها من قِبَل المؤسسة.

جواب: لا. على المؤسسات أن تدعم قراراتها عبر وثائق اتخاذ قراراتها. لا يجوز أن يكون أخذ العينات التي تفرضه أنظمة إدارة سلامة وتفتيش الأغذية مسألة. لا تستطيع المؤسسات التنبؤ متى أو كل أي مدة ستأخذ إدارة سلامة وتفتيش الأغذية العينات من منتجاتها لاختبارها.

3. سؤال: هل بإمكان المؤسسات إجراء الاختبارات لمؤشرات التحكم بالعملية للتحقق من ان آليات التحكم لديها بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7 تعمل بصورة فعالة؟

جواب: في الوقت الحاضر، لا وجود لمؤشرات ملائمة أو كائنات بديلة للاشريكية القولونية O157:H7. قد تكون المؤسسات قادرة على أن تبرهن أنها تخفض التلوث البكتيري بصورة فعالة عبر اختبار التحقق من التحكم بالعملية، مثلاً، عبر عدد الجراثيم الهوائية. لكن، للتحقق من ان آليات التحكم المحددة بالاشريكية القولونية O157:H7 تعمل بصورة فعالة، على المؤسسات إجراء اختبارات التحقق من وجود الاشريكية القولونية O157:H7.

4. سؤال: لدى المؤسسة آلاف من نتائج الاختبارات السلبية للاشريكية القولونية O157:H7. عند أية نقطة بإمكان المؤسسة ان تستنتج انه من غير المحتمل بشكل معقول أن تحصل الاشريكية القولونية O157:H7 استناداً إلى نتائج الاختبارات السلبية هذه؟

جواب: تُحذر إدارة سلامة وتفتيش الأغذية من أنه ليس من الحكمة أن تستنتج المؤسسة أن الجراثيم المسببة للمرض من غير المحتمل بشكل معقول أن تحدث استناداً إلى نتائج الاختبارات السلبية العديدة بالنسبة لهذه الجراثيم. لقد نصحت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية سابقاً بأن على المؤسسات أن تأخذ باعتبارها جدياً أن الاشريكية القولونية O157:H7 تشكل خطراً من المحتمل بشكل معقول أن يحدث في إنتاجها للحم البقر، على الأخص إذا كانت المؤسسة تنتج منتجاً غير صحيح سبق أن كان، أو يمكن أن يكون مغشوشاً جرّاء الاشريكية القولونية O157:H7، أو تنتج منتجاً صحيحاً سوف يستخدم في منتجات غير صحيحة، وأن هذا المنتج غير الصحيح قد كان أو يمكن أن يتبين أنه مغشوش جرّاء الاشريكية القولونية O157:H7. (67 FR 62329).

ح. بيانات تعليماتية وإخلاء المسؤولية

1. سؤال: إذا وجد موظفو برنامج التفتيش عدم امتثال على صلة ببيانات تعليماتية وإخلاء المسؤولية، ما هو مؤشر وجود هذا الميل الذي عليهم استخدامها في تقرير عدم الامتثال؟

جواب: يُشير السؤال والجواب رقم 19 في المرفق 1 لهذه التوجيهات بأن على موظفي برنامج التفتيش عادة الاستشهاد بنصوص 9 CFR 417.5 واستخدام مؤشر ميل حفظ السجلات عند

التوثيق في سجل عدم الامتثال لمعظم حالات عدم الامتثال الممكنة التي تتضمن بيانات تعليماتية وإخلاء المسؤولية.

2. سؤال: هل تعتبر تعليمات الطهي على المنتج المخصص والمّوضّب لبرنامج غذاء المدارس الوطنية "بيانات تعليماتية" كما هو محدد في هذه التوجيهات؟

جواب: لا. هذه المنتجات تحمل ملصقات لتذهب إلى الزبائن المؤسساتيين، وليس إلى المؤسسات الرسمية. المنتجات التي تحمل بيانات تعليماتية تتناول الاشريكية القولونية O157:H7 يجب أن تذهب إلى المؤسسات الرسمية فقط.

3. سؤال: إذا شملت مؤسسة ما بيانات تعليماتية أو بيانات إخلاء المسؤولية لأغراض داخل المصنع على منتج لا يغادر المؤسسة، هل مطلوب أن يلبي استخدام المؤسسة لهذه البيانات المعايير المذكورة في التوجيهات؟ هل ستقوم إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بنشاطات التحقق المذكورة في التوجيهات التي تتناول استخدام المؤسسة لهذه البيانات؟

جواب: لا. إذا كان استخدام المؤسسة لهذه البيانات لأغراض داخلية فقط، لن يقيّم موظفو برنامج التفتيش التابعون لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية ما إذا كانت المؤسسة تستخدم مثل هذه البيانات بالصورة المناسبة، كما يفعلون بالنسبة للمنتج الذاهب إلى مؤسسات رسمية أخرى. ليس على المؤسسات تقديم الملصقات المستخدمة داخل المرفق إلى إدارة سلامة وتفتيش الأغذية للموافقة.

سؤال رقم 4–6: في الأسئلة التالية رقم 4 – 6، شحنت المؤسسة رقم 1 المنتج الذي يحمل بيان إخلاء المسؤولية ("المنتج لم يخضع لاختبار الاشريكية القولونية O157:H7) إلى المؤسسة الرسمية رقم 2 (مؤسسة رسمية وليس مستودع). المؤسسة الرسمية رقم 2 تعيد فقط التوضيب ووضع الملصقات على المنتج مع رقم مؤسستها. لدى المؤسسة رقم 2 نقطة تحكم حرجة بدرجة الحرارة للتحكم بنمو الاشريكية القولونية O157:H7. المؤسسة الرسمية رقم 2 تجلّد وتخزن المنتج حتى شحنه إلى المؤسسة الرسمية رقم 3. لدى المؤسسة الرسمية رقم 3 خطوة معالجة جرثومية كنقطة تحكم حرجة مثبتة علمياً لخفض الاشريكية القولونية O157:H7 إلى دون المستويات التي يمكن اكتشافها. المؤسسة الرسمية رقم 2 تعيد توضيب المنتج في الصناديق وتعيد وضع الملصقات كخدمة

للمؤسسة الرسمية رقم 1. لكنن بوليصات الشحن تنتقل بين أيدي المسؤولين الرسميين في المؤسسات رقم 1، 2 و3.

4. سؤال: كيف ستتوقع إدارة سلامة وتفتيش الأغذية من المؤسسة الثانية معالجة الاشريكية القولونية O157:H7 في خطتها لتحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة؟

جواب: لأن المؤسسة تتسلم المنتج مع بيان اخلاء المسؤولية، يجب أن تتناول المؤسسة استلام هذا المنتج في خطتها لتحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة إذ انه قد يكون ملوثاً بالاشريكية القولونية O157:H7. في السيناريو أعلاه، تشمل آليات التحكم في المؤسسة رقم 2 نقطة تحكم حرجة بدرجة الحرارة وآليات تحكم للتأكد بأن المنتج يذهب إلى المؤسسة رقم 3 حيث سيخضع لخطوة المعالجة الجرثومية كنقطة تحكم حرجة مثبتة علمياً لخفض الاشريكية القولونية O157:H7 إلى دون المستويات التي يمكن اكتشافها. آليات التحكم هذه مقبولة في هذا الوضع.

كما هو مُفسر في هذه التوجيهات، عندما يوافق موظفو إعداد الملصقات وحماية المستهلك على استخدام ملصقات تحمل بيانات إخلاء المسؤولية، يمكن استخدام هذه البيانات فقط على المنتجات المخصصة للمؤسسات الرسمية التي تعالج الاشريكية القولونية O157:H7 في خطتها لتحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (انظر الجزء 9، ب). عادة، المؤسسة التي تستلم منتج لحم البقر النيء مع بيان اخلاء المسؤولية يجب أن تعالج الاشريكية القولونية O157:H7 في خطتها لتحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة ولا يحق لها ان ترسل المنتج إلى مؤسسة أخرى لمزيد من المعالجة. في السيناريو أعلاه، تؤدي المؤسسة رقم 2 خدمة للمؤسسة رقم 1. لذلك، تسمح إدارة سلامة وتفتيش الأغذية للمؤسسة رقم 2 بمعالجة الاشريكية القولونية O157:H7 من خلال الحفاظ على آليات التحكم الموصوفة في الفقرة السابقة وإرسال المنتج إلى المؤسسة رقم 3.

5. سؤال: ما هي السجلات التي يجب الاحتفاظ بها من قِبَل المؤسسة الثانية في ما يتعلق بالمنتج الذي يحمل بيان إخلاء المسؤولية؟

جواب: على المؤسسة المحافظة على التحكم لهذا المنتج والاحتفاظ بسجلات توثق اجراءات التحكم بالمنتج وتلبية الحدود الحرجة عندما يكون المنتج في هذه المؤسسة. تحتاج هذه المؤسسة أيضاً الى وثائق تبين أن المنتج مخصص للذهاب فقط إلى مؤسسة رسمية لديها خطوة معالجة جرثومية

لخفض الاشريكية القولونية O157:H7 إلى دون المستويات التي يمكن اكتشافها، كنفقة تحكم حرجة في خطتها لتحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة.

6. سؤال: هل ترفع المؤسسة الرسمية الثالثة التقارير عن المعالجة الجرثومية إلى المؤسسة الرسمية الثانية (التي تضع المنتج في الصناديق) والتي ترفع التقارير بدورها إلى المؤسسة الرسمية الأولى؟ أم ان المؤسسة الرسمية الثالثة ترفع التقارير مباشرة إلى المؤسسة الأولى؟ هل هناك أية فائدة من رفع التقارير عبر المؤسسة الثانية؟

جواب: من المهم بالنسبة لكافة المؤسسات الاحتفاظ بسجلات دقيقة للمنتج الذي ينتج بموجب خطط تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة. في هذا السيناريو، النقطة الهامة هي أن على السجلات أن تكون حاضرة في كافة المؤسسات الثلاث لتوثيق أن المنتج الذي انتج في المؤسسة الأولى هو نفس المنتج الذي تلقى المعالجة الجرثومية في المرفق الثالث. ما دام المنتج قد أعيد توضيبه وأعيد وضع الملصقات عليه في المرفق الثاني، سيكون من الصعب تقديم هذه الوثائق دون إشراك الوثائق من المؤسسة الثانية. يجب أن تحتفظ كافة المؤسسات الثلاث بالسجلات المطلوبة بموجب 9 CFR 320.1. بما في ذلك سندات البيع، والفواتير، وبوليصات الشحن، وأوراق الاستلام والشحن لمنتجات البقر المعنية. لأن المعاملات لم تتضمن أي منتج إيجابي أو مفترض انه إيجابي، ليس مطلوب من المؤسسة الأولى والثانية الحصول على سجلات التصرف من المؤسسة الثالثة والاحتفاظ بهذه السجلات.

ط. سجلات المُورّد وشهادات المُورّد:

1. سؤال: بعض مؤسسات الفرم لا تشتري المواد المصدر مباشرة من المُورّدين. بدلاً من ذلك، يشترون المواد المصدر من موزع أو أكثر. هل مطلوب من الموزعين الاحتفاظ بالسجلات المتعلقة بالموردين؟

جواب: أجل، مطلوب من كل موزع الاحتفاظ بسجلات الشراء. تطلب الأنظمة من شخص يتعاطى أعمال الشراء أو البيع أو النقل الى السوق، أو التخزين، أو استيراد أية ذبائح مواشي، أو أجزاء منتجات ذبائح المواشي، أن تحتفظ بسجلات كل معاملة لها علاقة بشراء أو استلام هذه المنتجات (9 CFR 320.1(b)(1)). يجب ان تظهر هذه السجلات اسم أو وصف منتج المواشي المشترى أو

المستلم (9 CFR 320.1(b)(1)(i)) واسم وعنوان بائع منتج المواشي (9 CFR 320.1(b)(1)(iv)).

2. سؤال: لدى مؤسسة الفرم مواصفات شراء تعالج الاشريكية القولونية O157:H7. تستلم مؤسسة الفرم شهادة من كل واحد من مُورديها تشير إلى أن منتجات لحم البقر النيء يزودها المُورد قد خضعت للمعالجة بتدخلات تعالج الاشريكية القولونية O157:H7 وتُلبي مواصفات الشراء لمؤسسة الفرم. هل تعتبر هذه الشهادات وثائق ملائمة لتظهر ان المنتج القادم يُلبي مواصفات الشراء لمؤسسة الفرم؟

جواب: لا. هذا النوع من الشهادات لا يقدم ما يكفي من المعلومات لتوثيق ان جميع المُورّدين يُلبّون مواصفات الشراء لمؤسسة الفرم. على مؤسسة الفرم أن يكون لديها وسائل إضافية تضمن أن المُورّد يُلبي مواصفات الشراء لمؤسسة الفرم مثل اختبارات التحقق أو تدقيق حسابات المُورّد. من المحتمل ان ترسل إدارة سلامة وتفتيش الأغذية المسؤولين عن فرض التطبيق وإجراء التحقيقات والتحاليل(EIAO) إلى مؤسسة الفرم التي تعتمد على مثل هذه الشهادات، ولا تقوم باختبارات تحقق، وليست لديها وسائل أخرى تضمن أن المنتج القادم يُلبي مواصفاتها للشراء. سيقوم المسؤول عن فرض التطبيق وإجراء التحقيقات والتحاليل بتقييم شامل لسلامة الغذاء.

علاوة على ذلك، تنوي إدارة سلامة وتفتيش الأغذية تنفيذ عملية ستسمح للوكالة القيام بنشاطات التحقق المناسبة عند المُورّدين عندما تشير نتائج الاختبارات لدى المؤسسات التي تستلم منتجات المُورّد ان المنتج قد يكون إيجابياً بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7.

ي. أسئلة من باعة التجزئة:

1. سؤال: هل ستنتج إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أية مواد تدريبية أو مواد عن أمثلة ما تتوقعه الوكالة في ما يتعلق بحفظ سجلات لحم البقر المفروم لدى باعة التجزئة؟

جواب: في السجل الفدرالي الصادر في 7 تشرين الأول/أكتوبر 2002، شرحت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية، انه بموجب 9 CFR 320.1(b)(1)، يُطلب من المؤسسات ومرافق البيع بالتجزئة الخاضعة للتفتيش الفدرالي أن تحتفظ بسجلات كل معاملة لها علاقة بشرائها أو استلامها لحوم منتجات غذائية من اللحوم. يجب ان تظهر هذه السجلات اسم أو وصف البنود التي يشترونها أو

يستلمونها (9 CFR 320.1(b)(1)(i)) واسم وعنوان بائع هذه البنود (9 CFR 320.1(b))1)(iv). يجب أن تسمح المؤسسات ومرافق البيع بالتجزئة الخاضعة للتفتيش الفدرالي لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية بالاطلاع على هذه السجلات (9 CFR 320.4, 21 U.S.C. 642).

كما هو مُعلن في السجل الفدرالي الصادر في 7 تشرين الأول/أكتوبر 2002، في الوقت الذي تجمع فيه إدارة سلامة وتفتيش الأغذية عينات لحم البقر المفروم من مرافق البيع بالتجزئة، ستحصل الإدارة سلامة وتفتيش الأغذية من مرافق البيع بالتجزئة على أسماء وأرقام المؤسسات التي تورّد المواد المصدر لدُفعات لحم البقر المفروم المأخوذ منها عينات، وأرقام دُفعات المُورّد وتواريخ الانتاج، وأية معلومات أخرى قد تكون مفيدة للمُورّدين إذا أبلغوا لاحقاً عن وجود نتائج إيجابية للاشريكية القولونية O157:H7.

وأخيراً، أعلنت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أيضاً في السجل الفدرالي الصادر في 7 تشرين الأول/أكتوبر 2002، أن الوكالة تتوقع أن تكون أرقام دُفعات المُورّد وتواريخ الانتاج متوفرة بصورة اعتيادية في مؤسسات الفرم الفدرالية ومرافق البيع بالتجزئة. علاوة على ذلك، أعلنت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية انها تتوقع من مرافق البيع بالتجزئة ان تحصل بصورة طبيعية على معلومات الاتصال التي تجمعها إدارة سلامة وتفتيش الأغذية عندما تجمع العينات من لحم البقر المفروم من مرافق البيع بالتجزئة (67 FR 62332).

لذلك، على مرافق البيع بالتجزئة الاحتفاظ دائمًا بالسجلات الملائمة المتعلقة بالمواد المصدر لمُورّدي منتجات لحم البقر المفروم، كما هو مطلوب من قِبَل الأنظمة والقانون الفدرالي لتفتيش اللحم.

لقد طوّرت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية مبادئ توجيهية تتعلق بالامتثال للصناعة، عنوان "مبادئ توجيهية للمؤسسات حول برنامج إدارة سلامة وتفتيش الأغذية للاختبارات المكروبيولوجية ونشاطات التحقق الأخرى بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7". تشمل المبادئ التوجيهية للامتثال بعض الإرشادات حول سجلات الفرم في المرافق التي قد يجدها البائعون بالتجزئة مفيدة. يمكن الإطلاع على المبادئ التوجيهية للامتثال على صفحة إدارة سلامة وتفتيش الأغذية على الانترنت على:
http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/fsisdirectives/10010_1/ecolio157h7dirguid4-13-04.pdf).

2. سؤال: إذا قطع بائع التجزئة وجه الفخذ من أسفله بشكل مسطح، وخلال عملية التقطيع ينتج بقايا اللحم المُقطّع المخصصة للفرم، هل على بائع التجزئة أن يسجل معلومات المُورّد بالنسبة لتقطيع وجه الفخذ بشكل مسطح؟ هل بإمكان بائع التجزئة خلط هذه البقايا مع بقايا المحل الأخرى وانتاج "دُفعة" من بقايا تقطيع اللحم؟

جواب: بإمكان الباعة التجزئة انتاج بقايا تقطيع اللحم واستخدام هذه البقايا لإنتاج لحم البقر المفروم. لكن، لما كانت المنتجات الصحيحة غير مغشوشة إذا تلوثت بالاشريكية القولونية O157:H7، فقد لا يكون هذا المنتج قد خضع لأية تدخلات (مثل المعالجة بمضادات الجراثيم) بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7 لدى المُورّد. لذلك، سيكون هذا المنتج معرضًا خطر أعلى لأن يكون مُلوثاً بالاشريكية القولونية O157:H7 بعد الفرم من المنتج الذي كان مفروماً في مؤسسة رسمية. منتج البقر المزمع استخدامه في منتجات لحم البقر النيء المفروم يخضع أحياناً كثيرة إلى تدخلات لمعالجة الاشريكية القولونية O157:H7 في مؤسسة رسمية. علاوة على ذلك، إذا جرى حفظ قطع من العضلات الكاملة في محل البيع بالتجزئة عند درجة حرارة مرتفعة لفترة من الزمن، سترتفع مستويات وجود أية أنواع من الاشريكية القولونية O157:H7 في المنتج.

لا يجمع موظفو إدارة سلامة وتفتيش الأغذية عينات من منتج لحم البقر النيء المفروم الذي يُستلم ويباع كمنتج جاهز في علبة أو منتج من لحم البقر النيء المفروم الذي تجري إعادة توضيبه فقط في محل البيع بالتجزئة. لا يجمع موظفو إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أيضاً منتج لحم البقر النيء المفروم الذي هو مفروم في محل البيع بالتجزئة إذا قام مرفق البيع بالتجزئة فقط بإعادة فرم المنتج الذي كان مفروماً سابقاً في المؤسسات الرسمية ولا يقومون بأية ممارسات قد تُدخل الاشريكية القولونية O157:H7 الى المنتج (أنظر الجزء 10، أ. من التوجيهات). من جهة ثانية، إذا فرم بائعو التجزئة كافة قطع عضل البقر أو بقايا تقطيع اللحم، سيكون المنتج المفروم خاضعاً لأخذ العينات واختبارها من قِبَل إدارة سلامة وتفتيش الأغذية للاشريكية القولونية O157:H7.

إذا جمعت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية العينات من منتج مفروم من بقايا تقطيع اللحم في مرفق للبيع بالتجزئة، تعطي التوجيهات تعليمات إلى محققي برنامج إدارة سلامة وتفتيش الأغذية للحصول على وتسجيل أسماء وأرقام المؤسسات التي أنتجت المنتج الذي استخرجت منه بقايا التقطيع المنتجة في المحل (أنظر الجزء 10، أ.، 5 من التوجيهات). لقد أبلغت جمعية لباعة التجزئة إدارة سلامة وتفتيش الأغذية انه عندما تأخذ إدارة سلامة وتفتيش الأغذية عيّنات منتج البقر النيء المفروم من

محلات البيع بالتجزئة وتجمع المعلومات عن المُورّدين، تقدم مرافق البيع بالتجزئة عادة المعلومات عن جميع المُورّدين الذين استخدموهم لهذا اليوم بدلاً من تقديم المُورّدين المحددين للعينة المجمعة في وثيقة الأسئلة والأجوبة على http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/fsisdirectives/10010_1/Ecoli_QA.pdf، أعلنت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية ان هذه الممارسة مقبولة (أنظر الجزء 9، رقم 6). توصي إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بأن تتعقب مرافق البيع بالتجزئة المُورّدين المحددين المستخدمين لمنتجات لحم البقر النيء المفروم الذي تنتجه. هذا التعقب قد يحدّ من كمية المنتجات التي ستخضع للاسترجاع في حال وجدت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية ان المنتج إيجابي بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7، وان المنتج الذي تمثله العيّنات قد أصبح متوفر للبيع بالتجزئة. غير أن إدارة سلامة وتفتيش الأغذية تفهم ان مرافق البيع بالتجزئة تجمع بقايا تقطيع اللحم من مورّدين طيلة يوم الإنتاج وان تعقب المُورّدين المحددين بالنسبة لكل منتج لحم بقر نيّ مفروم منتج طوال النهار لن يكون عملياً.

3. سؤال: إذا عرض محل للبيع بالتجزئة قطع تي–بون ستيك (T–bone) مع صلاحية بقائها معروضة للبيع 3 أيام، وإذا فقدت الستيك في اليوم الثاني "جاذبيتها للبيع"، هل بإمكان بائع التجزئة فرمها وتحويلها إلى لحم بقر مفروم؟ إذا كان بإمكان بائع التجزئة فعل ذلك، كيف سيعمد المرفق إلى تسجيلها؟ سيكون الستيك قد فقد هويته عندما جرى تقطيعه وتسعيره وإلصاق ملصق عليه ووضعه في براد العرض.

جواب: تسمح أنظمة إدارة سلامة وتفتيش الأغذية لباعة التجزئة بفرم كافة قطع العضل. لكن، كما أشير إليه في السؤال والجواب رقم 2 السابقين، قد تكون كافة قطع العضل معرضة لخطر أعلى لأن تكون ملوثة بالاشريكية القولونية O157:H7 بعد الفرم من المنتج الذي جرى فرمه في المؤسسة الرسمية.

وكما أشير أيضاً في السؤال والجواب رقم 2 السابقين، إذا فرم بائعو التجزئة كامل قطع عضل البقر، سيكون المنتج المفروم خاضعاً لأخذ العينات واختبارها من قِبَل إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7. عندما يجمعون العيّنات، يحصل محققو برنامج إدارة سلامة وتفتيش الأغذية من مرفق البيع بالتجزئة على أسماء وأرقام المؤسسات التي تزود المواد المصدر لدُفعة منتج لحم البقر النيء المفروم التي أخذت منها العينات (انظر الجزء 10، أ.، 5. للتوجيهات). إذا وجدت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أن المنتج إيجابي للاشريكية القولونية O157:H7، وان

المنتج الذي تمثله العيّنة قد أصبح متوفرًا للبيع بالتجزئة، ستطلب إدارة سلامة وتفتيش الأغذية ان يسترجع مرفق البيع بالتجزئة المنتج. لأجل الحد من كمية المنتج الخاضع للاسترجاع، توصي إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بأن يكون لدى باعة التجزئة نظام تَعَقّب لمُورّدي المواد المصدر لكافة المنتجات المفرومة.

4. سؤال: إذا اختار بائع بالتجزئة شراء قطعًا من الذبيحة بدلاً من لحم البقر المفروم ناعمًا أو خشنًا الجاهزة للعرض في البراد، من هو المسؤول إذا وجدت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية ان منتج لحم البقر النيء المفروم ملوث بالاشريكية القولونية O157:H7؟

جواب: إذا وجدت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية ان عينة منتج البقر النيء المفروم المجموعة من مرفق للبيع بالتجزئة إيجابياً بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7 وان المنتج الذي مثلته العيّنة قد أصبح متوفرًا للبيع بالتجزئة، ستطالب إدارة سلامة وتفتيش الأغذية موظفيها بأن يجمعوا من مرفق البيع بالتجزئة أسماء وأرقام المؤسسات التي تورد المواد المصدر لدُفعة منتج البقر النيء المفروم التي أخذت منها العيّنة.

المواد المصدر قد تشمل بقايا تقطيع اللحم من موضبي اللحم، والبقايا الواردة من أماكن الخزن، أو قطع كاملة من العضلات (بما في ذلك أقسام من ثاني تقطيع للذبائح). لذلك، وفي حال كانت نتيجة اختبار إدارة سلامة وتفتيش الأغذية إيجابية لمنتج لحم البقر النيء المفروم المنتج في مرفق للبيع بالتجزئة، تستخدم إدارة سلامة وتفتيش الأغذية المعلومات التي جمعتها في مرفق البيع بالتجزئة حول المُورّدين للذهاب إلى المورّدين. يؤدي موظفو برنامج التفتيش الاجراء 02 لتحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة لدى المُورّدين للتحقق من ان المُورّدين يلبون كافة المتطلبات التنظيمية عند انتاجهم المنتج الذي كان إيجابياً بعد الفرم. وقد تعمد إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أيضاً إلى اجراء اختبار للمواد المصدر في المؤسسات المُورّدة بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7 (أنظر الجزء 6 و10 من التوجيهات). لن تطالب إدارة سلامة وتفتيش الأغذية على العموم بأن تسترجع المؤسسات المُورّدة المنتج إلا إذا وجدت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أن منتج المؤرّد إيجابي بالنسبة للاشريكية القولونية O157:H7، أو حتى تحدد إدارة سلامة وتفتيش الأغذية الظروف الأخرى التي تبرّر الاسترجاع، عبر الإجراء 02 لخطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة.

5. سؤال: هل من الإجباري أن يحافظ باعة التجزئة على سجل حديث للغسل والشطف والتعقيم عند الفرم؟

جواب: لا تطلب إدارة سلامة وتفتيش الأغذية من باعة التجزئة الذين يفرمون اللحم الاحتفاظ بسجلات التعقيم. لكن سجلات التعقيم لديهم ستكون مفيدة لتظهر أن برنامج النظافة الصحية موثق جيداً وخاضع للمراقبة.

موظفو برنامج إدارة سلامة وتفتيش الأغذية لن يجمعوا المنتج من البقر النيء المفروم الذي هو مفروم في مرافق البيع بالتجزئة إذا كان مرفق البيع بالتجزئة يقوم فقط بإعادة فرم المنتج المفروم سابقاً في مؤسسة رسمية، ولا يقوم بأية ممارسات قد تدخل الاشريكية القولونية O157:H7 في المنتج. المثال عن الوضع الذي قد يقوم فيه موظفو إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بجمع العينات من مرافق البيع بالتجزئة سيكون إذا قامت محلات البيع بالتجزئة بفرم اللحم المفروم خشنًا الموضب والجاهز للبيع في آلة فرم تستخدم أيضاً لفرم بقايا القطع اللحم، وان برنامج شروط النظافة الصحية ليس موثقاً جيداً، أو يخضع للمراقبة يتم التحقق من فعاليته (أنظر الجزء 10، أ.، 4).

6. سؤال: هل هناك تعليمات إلزامية أو مقترحة لعدد مرات إلى غسل وشطف وتعقيم آلة الفرم يومياً"

جواب: لا، غير أن إدارة سلامة وتفتيش الأغذية توصي بان تحافظ مرافق البيع بالتجزئة على برنامج للنظافة الصحية مؤثق جيداً ويخضع للمراقبة.

الجزء 2 -- توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 5000.2 (على صفحة إدارة سلامة وتفتيش الأغذية على الانترنت):
http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/FSISDirectives/5000.2.pdf

1. سؤال: ما هي المدة الزمنية التي يجب على المؤسسات الحفاظ خلالها على السجلات التي تكون متاحة لمراجعة إدارة سلامة وتفتيش الأغذية؟

جواب: تتوقف المدة الزمنية التي يجب على المؤسسات الاحتفاظ خلالها بالسجلات على نوع هذه السجلات. إذا كانت السجلات المذكورة تدعم تحليل المخاطر، يجب الحفاظ عليها في الموقع طالما انها تدعم هذه التحاليل. إذا كانت السجلات توثق مراقبة نقاط التحكم الحرجة وحدودها الحرجة أو إجراءات التحقق أو النتائج، يطلب من المؤسسات الاحتفاظ بهذه السجلات على الأقل لمدة سنة أو

سنتين، وهذا يتوقف على المنتج الجاري انتاجه. السجلات الموصوفة في الجملة السابقة يجب الحفاظ عليها في الموقع لمدة ستة أشهر ويمكن الحفاظ عليها خارج الموقع بعد هذه الفترة الزمنية. يجب الحفاظ على السجلات التي توثق النظافة الصحية في المؤسسة لمدة ستة أشهر على الأقل ويمكن الحفاظ عليها خارج الموقع بعد 48 ساعة من الإكمال. يجب الاحتفاظ بسجلات الأعمال التي تستطيع إدارة سلامة وتفتيش الأغذية لوصول إليها (المرصوفة في 9 CFR 320.1 و 381.175) لمدة سنتين بعد 31 كانون الأول/ديسمبر من السنة التي حدثت فيها المعاملة المتعلقة بها. (ولفترات زمنية أطول إذا طلبت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية استبقائها لأغراض التحقيقات أو الدعاوى بموجب القانون الفدرالي لتفتيش اللحوم أو قانون تفتيش منتجات الدواجن).

2. سؤال: كيف ستُقيّم إدارة سلامة وتفتيش الأغذية الإجراءات الجرثومية أو الكيميائية أو الآدينوسين تريفوسفات (ATP) والنتائج عندما لا يكون هناك مجموعة قياسية (صناعية أو في المرفق) للاختبار المُعيّن؟

جواب: تعطي توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 5000.2 موظفي برنامج التفتيش التعليمات لمراجعة نتائج أي اختبار وأية نشاطات مراقبة قامت المؤسسة وقد تؤثر على تحليل المؤسسة للمخاطر. حتى وان لم يكن هناك معايير صناعية للاختبار المُعيّن، إذا كانت نتائج الاختبار ذات علاقة بالقرارات في نظام سلامة الغذاء، يجب أن تكون هذه النتائج متاحة لموظفي إدارة سلامة وتفتيش الأغذية لأجل المراجعة.

كما أوضح في الجزء ط، ز.، 1. من هذه الوثيقة، تتطلب الأنظمة أن تدعم المؤسسات إجراءات المراقبة والتحقق التي اختارتها ووتيرة تلك الإجراءات. لذلك، في غياب المعايير الصناعية بالنسبة لاختبار ما، إذا كان الاختبار يشمل إجراء مراقبة أو تحقق، من المتوقع أن يكون لدى المؤسسة معايير داخلية لتقييم نتائج الاختبار. عند مراجعة نتائج اختبارات المراقبة والتحقق للمؤسسة، وفي غياب المعايير الصناعية، قد تعمد إدارة سلامة وتفتيش الأغذية إلى التحقق من أن المؤسسات تستجيب بالصورة المناسبة لنتائج اختباراتها استناداً إلى معايير المؤسسة.

الجزء 3 -- توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 6420.2 (على صفحة إدارة سلامة وتفتيش الأغذية على الانترنت على:
(http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/FSISDirectives/6420.2.pdf)

1. سؤال: هل الأمعاء والمعدة خاضعة لمتطلبات عدم التسامح إزاء أي تلوث؟

جواب: لا، منتجات اللحم الوحيدة المحددة في التوجيهات بأنها تخضع لمتطلبات عدم التسامح بوجود أي تلوث فيها (تسامح الصفر) في هذا الوقت هي الذبائح، ولحم الرأس، ولحم الوجنات ولحم المريء.

2. سؤال: عند أي نقطة تحقق إدارة سلامة وتفتيش الأغذية في تسامح الصفر بالنسبة للحم الرأس ولحم الوجنات ولحم المريء؟

جواب: تشرح التوجيهات 6420.2 "على موظفي برنامج التفتيش انتقاء المنتج عند نهاية عملية الجمع، بعد إجراء المؤسسات كافة عمليات التحكم والتدخلات. هذا التحقق يمكن أن يحصل خلال وقت التوضيب أو عندما يوضع المنتج في الحاوية لأجل التخزين" (الجزء 3، ب.، 2.).

3. سؤال: هل هناك صور مراقبة لهذه التوجيهات؟

جواب: جميع مواد التدريب الموجود للتعرف على المواد البرازية لا زالت قابلة للتطبيق. يمكن العثور على صور قليلة حول تحديد المواد البرازية والطعام في المواد التدريبية الأصلية حول تسامح الصفر (برنامج لحم الماشية النظيف).

4. سؤال: عند أية نقطة تحقق إدارة سلامة وتفتيش الأغذية في تسامح الصفر بالنسبة لذبائح المواشي.

جواب: تصف التوجيهات أين يتعيّن على موظفي برنامج التفتيش أداء فحوصاتهم التحقيقية. تشكل محطة خط التفتيش آخر نقطة لجمع الذبائح قبل وضع علامة التفتيش. تسامح الصفر في ذبائح المواشي يتم التحقق منه وتوثيقه وفرض تطبيقه عند السكة النهائية أو مباشرة بعدها.

5. سؤال: هل تغطي التوجيهات فرض التطبيق بالنسبة للتلوث بالصفراء؟

جواب: تسامح الصفر هو للتلوث بالبراز أو الطعام (في المواشي) وبالحليب (في المواشي). لا تشمل التوجيهات إجراءات فرض التطبيق التي تطال التلوث بالصفراء. لكن 9 CFR 310.18(a) ينص على "الذبائح والأعضاء والأجزاء الأخرى ينبغي مناولتها بطريقة نظيفة لمنع التلوث بالمواد البرازية،

البول، الصفراء، الشعر، الأوساخ أو المواد الغريبة؛ لكن، إذا حصل التلوث، يجب إزالته فوراً بطريقة ترضي المفتش". مع أن نتائج التلوث بالصفراء على الذبائح يمكن أن تكون عدم امتثال، إلا أنها ليست عدم امتثال بعدم التسامح بأي تلوث، أو تسامح الصفر.