

وزارة الزراعة الأميركية
إدارة سلامة وتفتيش الأغذية
واشنطن، العاصمة

2015/8/20	10.010.2	توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية (FSIS)
-----------	----------	---

نشاطات التحقق من وجود الإشريكية القولونية التي تفرز سموم شيغا (STEC) في منتجات
اللحم البقري النيء

الفصل 1- عام

1. الغرض

أ. تزود هذه التوجيهات تعليمات إلى موظفي برنامج التفتيش (IPP) حول نشاطات التحقق -
غير أخذ العينات- التي تقوم بها إدارة سلامة وتفتيش الأغذية، المتعلقة بالإشريكية القولونية
O157:H7 والإشريكية القولونية التي تفرز سموم شيغا من غير النوع O157. وهي
تشمل تعليمات وردت سابقاً في التوجيهات 10.010.1، نشاطات التحقق من وجود
الإشريكية القولونية O157:H7 في منتجات اللحم البقري النيء لإدارة سلامة وتفتيش
الأغذية. على الرغم من أن إدارة سلامة وتفتيش الأغذية (FSIS) تدمج هذه التعليمات في
هذه التوجيهات الجديدة، لكنها لم تجر تغييرات أساسية على الأسلوب الذي يتبعه موظفو
برنامج التفتيش عند قيامهم بنشاطات التحقق من وجود الإشريكية التي تفرز سموم شيغا،
غير أخذ العينات لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية.

ب. يجب أن يُمنح الموظفون في برنامج التفتيش المسؤولون عن أداء مهمات تحليل المخاطر
ونقطة التحكم الحرجة (HACCP) والتحقق من تحليل المخاطر (HAV) في المؤسسات
التي تنتج منتجات اللحم البقري النيء ثلاث ساعات من الوقت الرسمي (01) لقراءة هذه
التوجيهات. وعلى موظفي برنامج التفتيش أن يسيروا إلى أية مهمات لم يكملوها على أنها
"لم تنفذ" لأنهم كانوا مضطرين لتخصيص بعض الوقت لمراجعة هذه التوجيهات وأن يختاروا

"مهمة ذات أولوية أعلى" كرمز للسبب.

ج. التعليمات الجديدة بشأن أنشطة التحقق التي يتوجب ان ينفذها موظفو برنامج التفتيش في مؤسسة قد عالجت الأخطار في برنامج مطلوب مسبقا وفشل النظام في منع المخاطر سيتم توفيرها في الإصدار القادم.

النقاط الرئيسية:

- يتحقق موظفو برنامج التفتيش من الشروط التنظيمية لتحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (HACCP) في المؤسسات التي تنتج منتجات اللحم البقري النيء من خلال تنفيذ مهمة التحقق من تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة ومهمة التحقق من تحليل المخاطر (HAV).
- تطبق نشاطات التحقق من منتجات اللحم البقري النيء لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية على منتجات لحم العجل النيء.

ملاحظة: لأغراض تنفيذ هذه التوجيهات، عندما تشير التوجيهات الى اللحم البقري النيء، فإن لحم العجل واللحم البقري غير الجاهز للأكل يكونان مشمولين.

2. تغييرات هامة

- أ. توضح الوكالة ما هو المشمول في نشاطات التفتيش المتعلقة بممارسات إعداد اللحوم للمستهلكين والدعم العلمي للمعالجة بمضادات للجراثيم.
- ب. التغيير الوحيد الهام في هذه التوجيهات هو أن على موظفي برنامج التفتيش إصدار سجل عدم الامتثال إلى مؤسسة لديها برنامج مكتوب لتحويل كل المنتج التي أخذت منه إدارة سلامة وتفتيش الأغذية عينات إلى الطهي عندما تستلم المؤسسة نتيجة إيجابية للعينة من الإدارة ما لم تكن المؤسسة قد أجرت أيضًا اختبارًا للمنتج ووجدت انه إيجابي لوجود الإشريكية القولونية التي تفرز سموم شيجا (STEC).

3. الخلفية

أ. تعتبر إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أن جميع اللحوم البقرية النيئة المفرومة واللحوم البقرية النيئة غير المفرومة المنوي استعمالها في منتجات مفرومة نيئة على أنها مغشوشة بموجب القانون الفدرالي لفحص اللحوم ((1)(m) 601 (21 U.S.C. (FMIA)، إذا كانت ملوثة بالإشريكية القولونية التي تفرز سموم شيغا (STEC) وتشمل الإشريكية القولونية O157:H7 والأنواع الستة غيرها، O26، O45، O103، O111، O121، وO145.

ب. يشكل التلوث بالإشريكية القولونية التي تفرز سموم شيغا (STEC) خطرًا على سلامة الغذاء خلال الذبح وتصنيع منتجات اللحم البقري النيء المفروم وغير المفروم. يجوز أن تستعمل المؤسسة أسلوبًا متعدد الحواجز وأن تدمج آليات تحكم وإجراءات وقائية متعددة لمعالجة المادة الممرضة في نظام تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (HACCP) لديها. وبذلك، يجوز للمؤسسة أن يتحكم بالمادة الممرضة من خلال نقطة التحكم الحرجة (CCP) في خطتها لتحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة أو منع المادة الممرضة المحتملة من أن تصبح محتملة الحصول عبر إجراءات وقائية في إجراءات التشغيل القياسية وفق شروط النظافة الصحية أو من خلال برامج أخرى مطلوبة مسبقًا أو مجموعة من هذه الآليات.

ج. يجب أن يدرك موظفو برنامج التفتيش أن المؤسسة المنتجة لمنتجات اللحم البقري النيء تحتاج إلى معالجة المخاطر بصورة فعالة. في هذا الوقت، هناك بضعة آليات تحكم خاصة بالإشريكية القولونية التي تفرز سموم شيغا من غير النوع O157 وهي ليست فعالة أيضًا ضد الإشريكية القولونية O517:H7. قد تحدد المؤسسة أن آليات التحكم أو الإجراءات الوقائية لديها للإشريكية القولونية O517:H7 يمكنها أن تتحكم بفعالية أو أن تمنع الإشريكية القولونية التي تفرز سموم شيغا (STEC) من غير النوع O157. المفروض أن تكون التدخلات المثبتة علميًا للتحكم بالإشريكية القولونية O517:H7 فعالة في التحكم بالإشريكية القولونية التي تفرز سموم شيغا من غير النوع O157 عندما تنفذ

بصورة صحيحة على النحو الموضح في وثائق المؤسسة، إلا إذا كانت البيانات تشير إلى عكس ذلك، مثل نتائج اختبار عينات متعددة للإشريكية القولونية التي تفرز سموم شيغا من غير النوع O157.

الفصل 2-نشاطات موظفي برنامج التفتيش للتحقق من تلبية متطلبات نظام تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (HACCP)

1- عام

ينبغي على موظفي برنامج التفتيش التحقق من أن المؤسسة التي تنتج منتجات لحم البقر المفروم وغير المفروم تستوفي المتطلبات التنظيمية لتحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة من خلال تنفيذ مهمات التحقق من تحليل المخاطر ومهمات التحقق من تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة.

2- تنفيذ مهمة التحقق من تحليل المخاطر (HAV)

أ. يجب على موظفي برنامج التفتيش استعمال بيانات التعليمات الواردة في الجدول، عند تنفيذ مهمات التحقق من تحليل المخاطر على اللحوم البقرية النيئة المفرومة وغير المفرومة.

الجدول 1: الخطوات لأداء التحقق من تحليل المخاطر في منتجات لحوم البقر النيئة الصحيحة وغير الصحيحة

الخطوة	الوصف	أسئلة التحقق	الوثيقة التنظيمية (9CFR)
الخطوة 1	مراجعة مخطط المراحل ومقارنته مع عملية الإنتاج. قرر إذا كانت المؤسسة قد حددت الاستعمال المقصود للمنتج (أنظر الفصل 2، القسم 3 من توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 10.010.1)	• هل وصفت المؤسسة جميع الخطوات لكل عملية ولكل مراحل تدفق المنتج؟	417.2(a)(2)
الخطوة 2	مراجعة تحليل المخاطر وإرشادات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية حول اللحوم والدواجن في دليل المخاطر وآليات	• هل المؤسسة عالجت المخاطر المحتملة من الإشريكية القولونية التي تفرز سموم شيغا في تحليلها للمخاطر؟	417.2(a)(1), 417.5(a)(1)

<p>417.2(a)(1) 417.2(c)(2)</p> <p>417.2(a)(1), 417.5(a)(1)</p> <p>417.5(a)(1)</p>	<p>إذا كانت المؤسسة قد قررت ان الإشرىكية القولونية التي تفرز سموم شيغا من حصولها محتتمل بشكل بصورة معقول (RLTO) في المنتج فهل طبقت المؤسسة نقطة مراقبة حاسمة واحدة على الاقل مصممة لمراقبة الإشرىكية القولونية التي تفرز سموم شيغا.</p> <p>هل المؤسسة حددت وجود لمراقبة الإشرىكية القولونية التي تفرز سموم شيغا من غير النوع O157 في تحليلها للمخاطر من غير الممكن ان يحدث لأن الإجراءات الوقائية ضد الإشرىكية القولونية O157. H7 كافية للإشرىكية القولونية التي تفرز سموم شيغا O157، إذا كان الأمر كذلك هل ان المؤسسة تستلم إيجابيات متعددة حول الإشرىكية القولونية التي تفرز سموم شيغا من غير النوع O157 التي تتطلب إدخال اتخاذ القرار في المسألة؟</p> <p>إذا كانت المؤسسة لم تأخذ في الحسبان المخاطر المحتملة الإشرىكية القولونية التي تفرز سموم شيغا أو أنها لا ترقب عبر خطتها تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (HACCP) أو تمنع وجودها من خلال إجراءات التشغيل القياسية وفق شروط النظافة الصحية SOP أو البرنامج المطلوب فهل يتصل موظف برنامج التفتيش بمكتب المنطقة كي يتمكن مكتب المنطقة من اتخاذ عمل لغرض التنفيذ؟</p> <p>هل المؤسسة تستعمل بيانات تعليمات أو بيانات اخلاء المسؤولية مراقبة أو نقطة التحكم الحرجة حاسمة لمعالجة الإشرىكية القولونية التي تفرز سموم شيغا؟</p> <p>ملاحظة: يمثل هذا عدم الامتثال مع أحكام بيانات التعليمات 417.5(a)(1)</p>	<p>التحكم لمراقبة لحوم الحيوانات والدواجن لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية والفصل الرابع، القسم الرابع من هذا التوجيه. أصبح ملماً بأية برامج مطلوبة أساسية تستعملها المؤسسة كإجراءات وقائية لعدم قرار تحليل المخاطر الذي يؤكد أن ليس من المحتمل بشكل معقول أن تحدث الإشرىكية القولونية التي تفرز سموم شيغا (NRLTO) للنوع المحدد للمنتج.</p>
---	---	--

(انظر الفصل الرابع)		
417.2(c)(2)	<ul style="list-style-type: none"> • كل خطر تعتبره المؤسسة يمكن أن يحدث، تحقق من أن خطة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة تشمل واحدة أو أكثر من نقاط التحكم الحرجة للسيطرة عليها. في حال كان هناك احتمال معقول بأنه لن تحدث أية مخاطر، انتقل إلى الخطوة 4. انظر الفصل الرابع، القسم الرابع من هذا التوجيه. 	<p>الخطوة 3</p> <p>لكل خطر تعتبره المؤسسة يمكن أن يحدث، تحقق من أن خطة المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (HACCP) تشمل واحدًا أو أكثر من نقطة مراقبة حاسمة لمراقبة المخاطر. في حال لم تكن أية مخاطر يمكن أن تحصل بصورة معقولة، انتقل إلى الخطوة 4. انظر الفصل الرابع، القسم الرابع من هذا التوجيه.</p>
417.5(a)(2)	<ul style="list-style-type: none"> • إذا رأيت المؤسسة أن الإشرافية القولونية التي تفرز سموم شيعا تشكل خطرًا يمكن توقع حصوله بصورة معقولة فهل شملت المؤسسة واحدًا أو أكثر من نقاط التحكم الحرجة للسيطرة على المخاطر سواء في تلك خطوة أو خطوة لاحقة؟ 	
417.2(c)(4)	<ul style="list-style-type: none"> • هل أن خطة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (HACCP) للمؤسسة مصممة للتأكد من أنها تشمل إجراءات التحكم والترددات التي تستخدمها لرصد نقاط التحكم الحرجة؟ 	
417.2(c)(2), 417.5(a)(2)	<ul style="list-style-type: none"> • إذا لم تشمل المؤسسة إجراءات لمراقبة التدخل المضاد للميكروبات كأحدى نقاط التحكم الحرجة فهل دمجت المؤسسة معايير التشغيل الحرجة (على سبيل المثال، تغطية الذبيحة والمنتج) في إجراءاتها المكتوبة للرصد؟ 	
417.2(c)(4)	<ul style="list-style-type: none"> • المعالم الحرجة هي تلك المعالم (على سبيل المثال، تغطية الذبيحة أو المنتج، ودرجة الحرارة، والتركيز، ووقت الاتصال) للتدخل يجب تتم تليبيتها لكي يعمل التدخل بفعالية وعلى النحو المنشود. 	

<p>417.5(a)(2)</p>	<p>ملاحظة: يجب على موظفي برنامج التفتيش أن يستخدموا المعلومات الواردة في المرفق 1 لمساعدتهم في مراجعة الدعم العلمي للمؤسسة للعلاجات بمضادات الجراثيم التي تطبقها المؤسسات كجزء من نقطة التحكم الحرجة، وإجراءات تشغيل قياسية الصحية أو برنامج مطلوب آخر.</p> <ul style="list-style-type: none"> • إذا أجرت المؤسسة اختبار لجهة وجود الإشريكية القولونية التي تفرز سموم شيجا، هل لدى المؤسسة دعماً لإجراءاتها في أخذ العينات والاختبار والتردد لمثل هذه الإجراءات؟ <p>ملاحظة: يجب أن يدرك موظفو برنامج التفتيش انه من غير المطلوب منهم استخدام نفس إجراءات تحليل العينات كالتي تتبعها إدارة سلامة وتفتيش الأغذية. ولكن عليهم أن يدركوا بأن الأنظمة تطلب من المؤسسة الاحتفاظ بالوثائق التي تدعم نشاطات التحقق التي تقوم بها (بما في ذلك أخذ العينات وتحليلها) والتردد، بما يتناسب مع الغرض المقصود.</p> <ul style="list-style-type: none"> • هل تستعمل المؤسسة بيانات تعليمات أو بيانات إخلاء المسؤولية كوسيلة مراقبة أو كنقطة التحكم الحرجة لمعالجة وجود الإشريكية القولونية التي تفرز سموم شيجا؟ <p>ملاحظة: يمثل هذا عدم الامتثال بالبيانات التعليمية (1) 417.5(a) (انظر الفصل الرابع من هذا التوجيه).</p>		
<p>417.5(a)(1)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • في حال قررت المؤسسة أن الإشريكية القولونية التي تفرز سموم شيجا غير محتمل الحصول بصورة معقولة في منتجها فهل تمنع حدوثها من خلال برنامج مطلوب او إجراءات التشغيل القياسية الصحية 	<p>لكل خطر تعتبره المؤسسة غير محتمل الحصول بصورة معقولة سوف تحدد المؤسسة ما هو الإثبات لدعم هذا القرار. أنظر الفصل الرابع، القسم الرابع من هذا التوجيه.</p>	<p>الخطوة 4</p>

417.5(a)(1)	<p>لديها؟ انتقل إلى الخطوة 5.</p> <ul style="list-style-type: none"> هل قررت المؤسسة ان الإشرافية القولونية التي تفرز سموم شيعا غير محتمل الحصول بصورة معقولة في منتجاتها استناداً إلى البيانات المتعلقة بممارسات الأعداد التي يتبعها المستهلك سوية مع مواصفاتها للشراء وإجراءاتها الوقائية الخاصة المستعملة خلال عملية تصنيع لاحقة تدمج كجزء من برنامج مطلوب؟ فعلى سبيل المثال، تحتوي قطع معينة من اللحم البقري كمية كبيرة من النسيج الضام ولذلك ينبغي على المستهلكين ان يطهروا المنتج لمدة طويلة لجعل المنتج سائغاً (مقبولاً) (أي صدر البقرة لاستعماله في صنع اللحم المحفوظ). قطع أخرى من اللحم (أي شرائح جبنة نوع "فيلي" تكون رقيقة وتطهى بسرعة بشكل كامل. انتقل الى الخطوة 6. 		
417.5(a)(1)	<ul style="list-style-type: none"> هل المؤسسة تستعمل برامج أساسية لدعم اتخاذ قرار تحليل المخاطر. 	<p>راجع البرامج المطلوبة وبرامج الدعم الأخرى ومن بينها برامج مكتوبة، تسجيلات ونشاطات الموصفين وتحقق من تنفيذ البرامج الأساسية</p>	الخطوة 5
417.5(a)(1)	<ul style="list-style-type: none"> هل أن الإجراءات الوقائية للتدخل المضاد للجراثيم على المواد النيء القادمة تدمج معالم التشغيل الحرجة (أي تغطية المنتج او الذبيحة) التي جرى تعريفها في الدعم العلمي للمؤسسة؟ 		
417.5(a)(1)	<p>ملاحظة: يجب على موظفي برنامج التفقيش استعمال المعلومات الواردة في المرفق لمساعدتهم، مراجعة الدعم العلمي للمؤسسة للمعالجة بمضادات الجراثيم التي تطبقها المؤسسة كجزء من نقطة التحكم الحرجة، وإجراءات تشغيل قياسية وفق شروط النظافة الصحية او برنامج مطلوب آخر.</p>		
417.5(a)(1)	<ul style="list-style-type: none"> في حال كانت المؤسسة قد دمجت إجراءاتها الوقائية المضادة للجراثيم او أي إجراءات وقائية أخرى مضادة 		

<p>417.5(a)(1)</p> <p>417.5(a)(1)</p> <p>417.5(a)(1)</p>	<p>الإشريكية القولونية التي تفرز سموم شيغا استنادًا إلى وثائق الدعم العائدة لها؟</p> <ul style="list-style-type: none"> • في حال قررت المؤسسة ان برامجها الأساسية للإشريكية القولونية O157:H7 تمنع المؤسسة إجراءاتها الوقائية وفقًا لدعماها؟ • هل ان البرامج الأساسية تنفذ بصورة كافية كما كتبت؟ • هل تدعم البرامج الأساسية القرار الذي تتخذه المؤسسة حول تحليل المخاطر على أساس جارٍ؟ 		
<p>417.5(a)(1)</p> <p>417.5(a)(1)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • هل تستعمل المؤسسة البيانات المتعلقة بمعلومات ممارسات الأعداد الاعتيادية للمستهلك سوية مع مواصفاتها حول المشتريات وإجراءاتها الوقائية المستخدمة خلال المعالجة اللاحقة للتصنيع كجزء من البرنامج الأساسي لدعم قراراتها حول تحليل المخاطر . • هل تصف وثائق اتخاذ القرار من قبل المؤسسة حول تحليل المخاطر وصف الأساس لتقرير المؤسسة بأن هذه الممارسات تشكل الاعداد الاعتيادي؟ 	<p>راجع وثائق الدعم الأخرى</p>	<p>الخطوة 6</p>
<p>417.4(a)(1)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • هل أن بيانات التصديق داخل المصنع تظهر أن بإمكان المؤسسة تنفيذ نقاط المراقبة الحجرية لديها والبرامج الأساسية المتماسكة مع الدعم العلمي للمراقبة الفعالة او لمنع الإشريكية القولونية التي تفرز سموم شيغا؟ <p>ملاحظة: حتى 4 كانون الثاني/يناير 2016 (المؤسسات الصغيرة والصغيرة جدًا، وفي حال وجد موظف برنامج التفقيش ان بيانات التصديق داخل المصنع كالسبب الوحيد لعدم التزام الوثائق.</p>	<p>راجع وثائق التصديق لدى المؤسسة ومن بينها وثائق الدعم العلمي وبيانات التصديق</p>	<p>الخطوة 7</p>
<p>417.3(b), 417.4(a)(3)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • في حال عرفت مؤسسة وجود الإشريكية القولونية التي تفرز سموم 	<p>تحقق من متطلبات إعادة التقييم. تحقق من صحة أحدث</p>	<p>الخطوة 8</p>

417.4(a)(3)	<p>شيغا من غير النوع O157 في تحليلها للمخاطر على انه غير محتمل الحصول بصورة معقولة لأن الإجراءات الوقائية المضادة للإشريكية القولونية O157:H7 كافية التي تفرز سموم شيغا من غير النوع O157 او تستلم نتيجة إيجابية والإشريكية القولونية التي تفرز سموم شيغا فهل أعادت المؤسسة تقييمها لخطتها لتحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (HACCP) ووثقت عملية إعادة التقييم؟</p> <ul style="list-style-type: none"> هل أعادت المؤسسة تقييم خطتها لتحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (HACCP) تشير المعلومات (أي النتائج الإيجابية حاليًا المتكررة الإشريكية القولونية التي تفرز سموم شيغا) إلى أن خطة تحليل المخاطر ونقطة المراقبة الحرجة لم تعد كافية؟ 	<p>توقيع وتاريخ على كل خطة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (HACCP)</p>
-------------	---	--

3. تنفيذ مهمة التحقق من تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (HACCP)

على موظفي برنامج التفتيش استعمال التعليمات المزودة في التوجيهات 5000.1 لإدارة سلامة وفتيش الأغذية-التحقق من نظام سلامة الغذاء في المؤسسة"، وفي الجدول 2 عند تنفيذ مهمات التحقق من تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة للحوم النيئة المفرومة وغير المفرومة.

الجدول 2: خطوات تنفيذ مهمة التحقق من تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة في منتجات اللحم البقري المفروم وغير المفروم

الوثيقة التنظيمية (9CFR)	أسئلة التحقق	الوصف	الخطوة
لا يوجد	<ul style="list-style-type: none"> يجب على موظفي برنامج التفتيش مراجعة قائمة المنتجات للتأكد من انه تم انقضاء جميع أنواع المنتجات مع مرور الوقت 	انثق نوع المنتج والإنتاج المحدد	الخطوة 1
417.2(c)(4)	<ul style="list-style-type: none"> في حال شملت المؤسسة إجراءات مراقبة تدخلها مضادات الجراثيم نقطة مراقبة حرجة، ينبغي على موظفي برنامج التفتيش التحقق من ان المؤسسة تنفذ الإجراء كما هو مكتوب. إذا قررت المؤسسة بأن نقاط التحكم الحرجة 	تحقق من متطلبات الرصد	الخطوة 2

417.5(a)(2)	لديها تجاه الاشريكية القولونية O157:H7 تراقب بشكل كافٍ الاشريكية القولونية التي تفرز سموم شيعا غير النوع O157 يجب على موظفي برنامج التفتيش التحقق من أن المؤسسة تنفذ إجراءاتها وفقاً لدعمها.		
417.4(a)(2)	<ul style="list-style-type: none"> • إذا نفذت المؤسسة اختبار الاشريكية القولونية التي تفرز سموم شيعا يجب على موظفي برنامج التفتيش ان: <ul style="list-style-type: none"> - يراقب موظف المؤسسة وهو يجمع العينات وتحديد ما إذا كانت إجراءات أخذ العينات تنفذ كما هو مكتوب. - راجع نتائج العينة 0بضمها أي نتائج الاشريكية القولونية التي تفرز سموم شيعا من غير النوع O157 التي تجريها المؤسسة بالإضافة إلى عينات الاشريكية القولونية O157:H7 وتحقق من أن المؤسسة تتخذ إجراءات تصحيحية استجابة للنتائج الإيجابية التي تلي متطلبات بيانات التعليمات 9 CFR 417.3 (انظر الخطوة 5) 	تحقق من متطلبات التصديق	الخطوة 3
417.5(a)(3)	<ul style="list-style-type: none"> • ينبغي على موظفي برنامج التفتيش مراجعة سجلات اخذ العينات لتحديد ما إذا جمعت المؤسسة العدد من العينات وفق التردد الموثق في برنامجها. 	تحقق من متطلبات حفظ السجلات	الخطوة 4
417.3	<ul style="list-style-type: none"> • ينبغي على موظفي برنامج التفتيش (IPP) التحقق من أن المؤسسة: <ul style="list-style-type: none"> - شملت الأعمال التصحيحية كجزء من خططها خطتها لتحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (HACCP). - اتخذت عملاً تصحيحياً استجابة للنتائج الإيجابية من اختبارات المؤسسة أو إدارة سلامة وتفتيش الأغذية. 	تحقق من متطلبات العمل التصحيحي، انظر الفصل الثالث، القسمين 1 و 2 للحصول على مزيد من المعلومات.	الخطوة 5
417.5(c)	<ul style="list-style-type: none"> • ينبغي على موظفي برنامج الفحص التحقق من ان المنتج الذي يحمل بيانات تعليمات أو بيانات إخلاء المسؤولية يتم إرساله فقط إلى مؤسسة رسمية لمعالجته لاحقاً. 	تحقق من متطلبات المراجعة قبل الشحن. انظر الفصل الثالث، القسم الثالث والفصل الرابع من هذا التوجيه	الخطوة 6

		للحصول على المزيد من المعلومات	
	<ul style="list-style-type: none"> يجب على موظفي برنامج التفتيش توثيق عدم الالتزام وان يدرسوا النتائج في سياق نظام سلامة الغذاء لدى المؤسسة حسب ما تم بيانات تعليمات في الفصل السابع من التوجيه 5000.1 لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية. 	<ul style="list-style-type: none"> ادرس تداعيات أي عدم التزام. انظر الفصل الثالث، القسم الأول، للحصول على المزيد من المعلومات 	الخطوة 7

الفصل الثالث-مسؤوليات موظفي برنامج التفتيش المتعلقة بالنتائج الإيجابية لعينة الإشرافية القولونية التي تفرز سموم شيغا

1. مسؤوليات موظفي برنامج التفتيش عندما تستلم مؤسسة نتيجة إيجابية لاختبار الإشرافية القولونية التي تفرز سموم شيغا من إدارة سلامة وتفتيش الأغذية، أو غيرها من الوكالات الفدرالية أو وكالات الولاية.

أ. التحقق من متطلبات العمل التصحيحي (الخطوة 5 في الجدول 2):

(1) على موظفي برنامج التفتيش التحقق من أن المنتجات التي كانت نتيجة الاختبار إيجابية للإشرافية القولونية التي تفرز سموم شيغا الذي أجرته لها إدارة وتفتيش الأغذية أو المؤسسة قد تم التخلص منها بصورة مناسبة.

(2) على موظفي برنامج التفتيش التحقق من أن نقل المؤسسة للمنتج الإيجابي افتراضياً أو المنتج الإيجابي إلى موقع آخر للتخلص منه بصورة مناسبة قد استوفى جميع متطلبات العمل التصحيحي من خلال التحقق من أن المؤسسة قد احتفظت بالتالي:

(أ) سجلات تعرف على المؤسسة الرسمية، التي ستتخلص منه أو مقدم خدمات التلف أو المطمر الذي سيستلم المنتج الإيجابي افتراضياً أو المنتج الإيجابي.
(ب) مراقبة المنتج المتوجه إلى مطمر مقدم خدمات التلف خلال النقل (أي عبر اختام الشركة).

(ج) مراقبة المنتج المتوجه إلى المؤسسة الرسمية أو مقدم خدمات التلف أو المطمر خلال نقله (أي عبر اختام الشركة) والتأكد من أن نقل هذا المنتج كان تحت مراقبة إدارة سلامة وتفتيش الأغذية (أي تحت ختم وزارة الزراعة الأميركية أو رافقته الاستمارة 1-7350 لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية).

ملاحظة: يجب أن يدرك موظفو برنامج التفتيش ان عبارة "للطهي فقط" ليست خطوة مراقبة كافية.

- (د) سجلات تظهر التخلص بطريقة مناسبة من المنتج الايجابي افتراضياً أو المنتج الإيجابي ويشمل ذلك وثائق تظهر التخلص المناسب من المنتج من قبل المؤسسة الرسمية، أو مقدم خدمات التلف أو المطمر حيث حصل التخلص من المنتج.
- (3) في حال شحن المنتج الايجابي إلى مؤسسة رسمية أخرى للتخلص منه (أي الطهي)، يجب على موظفي برنامج التفتيش في تلك المؤسسة التحقق من أن المؤسسة المستلمة قد عالجت المادة الممرضة في المنتج. بصورة محددة، ينبغي على موظف برنامج التفتيش التحقق من أن المؤسسة:
- (أ) وثقت استلام المنتج الايجابي افتراضياً أو المنتج الإيجابي المنصوص عليه في التعليمات CFR417.5 9.
- (ب) تستمر في مراقبة المنتج.
- (ج) تعالج استلام منتج مغشوش ملوث بالإشريكية القولونية التي تفرز سموم شيعا في تحليلها للمخاطر، ومخطط مراحل الانسياب وخطة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (HACCP) بحيث يتلقى المنتج الإيجابي معالجة كافية للقضاء على المادة الممرضة.
- (4) إذا شحنت مؤسسة منتجاً مغشوشاً إلى مقدم خدمات التلف أو إلى مطمر. يجب على موظفي برنامج التفتيش التحقق بصورة روتينية من أن المؤسسة أفقدت المنتج طبيعته قبل ان يغادر المؤسسة (9 CFR 314.3).
- (أ) من المحتمل بروز أوضاع حيث تريد مؤسسة أن تنقل المنتج إلى مقدم خدمات التلف أو إلى المطمر بدون إفقاده طبيعته قبل أن يغادر المؤسسة.
- (ب) في مثل هذه الحالات، يجب على المؤسسة ان تقدم طلباً خطياً تصف فيه أساليب المراقبة التي سوف تستعملها، وأن تحصل على الترخيص من مكتب المنطقة.
- (ج) يجب على موظفي برنامج التفتيش التحقق من أن المؤسسة تتبع الإجراءات المتفق عليها مع مكتب المنطقة.
- (5) بصورة عامة، لا يجوز لمؤسسة المنتج الايجابي افتراضياً أو المنتج الايجابي نقله في مرفق تخزين مبرد لأنه يتوجب على المؤسسة التي أنتجته أن تستمر في مراقبته خلال

عملية النقل. تنتقل الملكية بصورة نموذجية بعد أن يحتفظ مرفق التخزين البارد بالمنتج. لكن من المحتمل بروز حالات تستطيع فيها المؤسسة المنتجة أو المستلمة شحن المنتج الايجابي افتراضياً أو المنتج الايجابي عبر مرفق تخزين بارد. وفي هذه الحالة يجب على موظفي برنامج التفتيش التحقق من أن المؤسسة المنتجة تحافظ على:

(أ) مراقبة المنتج بينما يكون في طريق العبور (أي عبر أختام الشركة) أو التأكد من أن المنتج ينتقل تحت مراقبة إدارة سلامة وتفتيش الأغذية (أي تحت ختم وزارة الزراعة الأميركية أو ترافقه الاستمارة 73500.1 لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية).

(ب) سجلات تعرف على مرفق التخزين الباردة وكيف ستتم مراقبة المنتجات بينما تكون مخزونة في مرفق التخزين البارد.

(ج) سجلات تعرف المؤسسة الرسمية أو مقدم خدمات التلف أو المطمر الذي استلم المنتج.

(د) سجلات تظهر أن المنتج قد تم التخلص منه بصورة مناسبة "بما في ذلك وثائق تثبت التخلص المناسب من المنتج من المؤسسة الرسمية من حيث حصلت عملية التخلص أو من مقدم خدمات التلف أو المطمر حيث حصل التخلص من المنتج.

(6) لدى التحقق من الأعمال التصحيحية المناسبة استجابة لنتيجة ايجابية للإشريكية القولونية التي تفرز سموم شيغا من غير النوع 0157 من اختبار أجرته إدارة سلامة وتفتيش الأغذية، يجب على موظفي برنامج التفتيش ان يحددوا أولاً ما إذا كانت المؤسسة قد حددت النتيجة الايجابية للإشريكية القولونية التي تفرز سموم شيغا من غير النوع 0157 كخطر في تحليلها للمخاطر.

(أ) إذا كانت المؤسسة قد حددت النتيجة الايجابية للإشريكية القولونية التي تفرز سموم شيغا من غير النوع 0157 كخطر. ينبغي على موظفي برنامج التفتيش التحقق من ان المؤسسة تتخذ العمل التصحيحي وفقاً لما نصت عليه الوثيقة 9 CFR 417.3(a)

(ب) إذا لم يحدد المؤسسة النتيجة الايجابية للإشريكية القولونية التي تفرز سموم شيغا من غير النوع 0157 كخطر في تحليلها للمخاطر أو إذا لم تكن لديها آليات للتحكم بالإشريكية القولونية 0157:H7 التي ستعالج أيضاً ايجابية الإشريكية القولونية التي تفرز سموم شيغا من غير النوع 0157، ينبغي على موظفي برنامج التفتيش التحقق من أن المؤسسة تتخذ العمل التصحيحي وفقاً لما نصت عليه

الوثيقة CFR 417.3(b) 9.

7) عند التحقق من الالتزام بما نصت عليه الوثيقة CFR 417.3(b) 9 عندما تكون نتيجة الاختبار الذي أجرته إدارة سلامة وتفتيش الأغذية إيجابية للإشريكية القولونية التي تفرز سموم شيغا من غير النوع O157 يجب ألا يتوقع موظفو برنامج التفتيش من المؤسسة أن تبادر إلى تنفيذ برنامج اختبار للإشريكية القولونية التي تفرز سموم شيغا من غير النوع O157 إذا لم يكن لديها مثل هذا البرنامج في ذلك الوقت. ينبغي على موظفي برنامج التفتيش التحقق من أن المؤسسة قد أعادت تقييم نظامها لتحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة بالنسبة للإشريكية القولونية التي تفرز سموم شيغا من غير النوع O157 أو تحتفظ بإسناد يظهر أن آليات التحكم الحالية أو إجراءاتها الوقائية من الإشريكية القولونية O157:H7 تتحكم بفعالية أو تمنع الإشريكية القولونية التي تفرز سموم شيغا من غير النوع O157. يجب على موظفي برنامج التفتيش تقييم ما إذا كانت المؤسسة قد طبقت بصورة مناسبة آليات التحكم الموجودة والإجراءات الوقائية ومن بينها إجراءات التطهير وفق شروط النظافة الصحية.

ب. خذ في الاعتبار تداعيات عدم الامتثال استنادًا إلى النتيجة الإيجابية للاختبار الذي أجرته الإدارة سلامة وتفتيش الأغذية (الخطوة 7 في الجدول 2)

1. يجب على موظفي برنامج التفتيش توثيق سجل عدم الامتثال (NR) للنتيجة الإيجابية للاختبار الذي أجرته إدارة سلامة وتفتيش الأغذية على النحو الموضح أدناه. وعليهم أن يأخذوا في اعتبارهم ما يلي عند إصدار سجل عدم الامتثال:
أ) إذا وجدت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أن المنتج إيجابي للإشريكية القولونية التي تفرز سموم شيغا من غير النوع O157 أو للإشريكية القولونية O157:H7 وكذلك أجرت المؤسسة اختبارًا للمنتج، يتوجب على موظفي برنامج التفتيش التحقق من نتائج اختبار المؤسسة لتحديد ما إذا كانت المؤسسة قد وجدت أيضًا أن نتيجة الاختبار المنتج كانت إيجابية للإشريكية القولونية O157:H7 أو إيجابية للإشريكية القولونية التي تفرز سموم شيغا من غير النوع O157.
2. لا يجب أن يصدر موظفو برنامج التفتيش سجلًا بعدم الامتثال على أساس النتيجة

- الإيجابية لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية إذا كان ما يلي صحيحاً:
- (أ) احتفظت المؤسسة بالمنتج أو استمرت بالإشراف على المنتج (أي أن المؤسسة نقلت المنتج من موقع العمل ولكنها لم تكمل مراجعة ما قبل الشحن أو تنقل ملكية المنتج إلى هيئة أخرى) بانتظار نتائج اختبارها بالذات. و
- (ب) وجدت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية والمؤسسة ان المنتج ايجابي لكل من الإشريكية القولونية O157:H7 أو الإشريكية القولونية التي تفرز سموم شيغا من غير النوع O157. يمكن أن يظهر الاختبار أن المنتج إيجابي لمختلف أنواع الإشريكية القولونية التي تفرز سموم شيغا.
3. يتوجب على موظفي التفتيش أن يصدروا سجل عدم الامتثال إلى المؤسسات التي لديها برنامج مكتوب لتحويل جميع المنتجات التي تأخذ عينات منها إدارة سلامة وتفتيش الأغذية إلى الطهي ما لم تكن المؤسسة قد أجرت أيضاً اختباراً للمنتج ووجدته إيجابياً للإشريكية القولونية التي تفرز سموم شيغا.
4. في حال وجدت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية ان اختبار المنتج إيجابي ووجدت المؤسسة أنه سلمي (أو أن المؤسسة لم تجر الاختبار) يجب عندئذ على موظفي برنامج التفتيش إصدار تسجيل بعدم الامتثال (مع الإشارة إلى 9 CFR 301.2 و 9 CFR 417.4(a) لأن نظام تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة للمؤسسة كان غير كافٍ مما أنتج المنتج المغشوش.
5. إذا وجد موظف برنامج التفتيش أن المؤسسة لا تملك أو لا تحتفظ بمراقبة على المنتج، يجب أن يصدر تسجيلاً بعدم الامتثال لأن المؤسسة شحنت المنتج قبل أن تجد إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أن المنتج لم يكن مغشوشاً ولان المؤسسة لم تكمل المراجعة قبل الشحن (الخطوة 6 في الجدول 2) بعد توفر كافة نتائج الاختبارات كما جاء في التعليمات (9 CFR 417.5(c)). على موظف برنامج التفتيش أن يتصل مباشرة بمكتب المنطقة وإذا أثبتت النتائج أنها إيجابية للإشريكية القولونية التي تفرز سموم شيغا في المنتج المغشوش، يجب على مكتب المنطقة اتخاذ العمل الإداري المناسب والاتصال بموظف إدارة الاسترجاع والتحليل التقني (RMTAS) ومكتب التحقيق، وفرض التطبيق والتدقيق (OIEA)، والمدير الإقليمي لشعبة الامتثال والتحقق (CID). وحسب ما يكون مناسباً، تطلب إدارة سلامة وتفتيش الأغذية استرجاع أو حجز المنتج. ويدرس مكتب

- التحقيق وفرض التطبيق والتدقيق والمدير الإقليمي لقسم الامتثال والتحقيق، بالتشاور مع المركز الرئيسي، ضرورة فرض إجراءات إضافية أو عقوبات.
6. يجب على موظف برنامج التفتيش، بعد أن تكون المؤسسة قد نفذت عملها التصحيحي، أن يتحقق من ان المؤسسة تنفذ الأعمال التصحيحية التي تلبى المتطلبات المنطبقة عليها الواردة في تعليمات الوثيقة CFR 417.3 9 ومن ضمنها التأكد من التخلص المناسب من المنتج (انظر الخطوة 5 في الجدول 2).
7. بالنسبة لنتائج الاختبارات الايجابية للإدارة سلامة وتفتيش الأغذية من عينات المتابعة من منتجات غير سلمية نيئة ومنتجات سلمية نيئة مفرومة وغير مفرومة مقصودة للاستعمال المفروم النيء، ينبغي على موظف برنامج التفتيش أن يربط عدم الامتثال (أي النتائج السلبية والايجابية للإشريكية القولونية التي تفرز سموم شيغا لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية، النقطيع وفق شروط النظافة الصحية، تنفيذ التدخل المضاد للجراثيم) حسب ما يلزم.
- (ب) الإشارة إلى الوثيقة CFR 417.3(a) 9 على تسجيل عدم الامتثال لان الإجراءات التصحيحية للمؤسسة لم تنفذ أو لم تكن فعالة (أي فشلت في منع النتيجة الايجابية).
8. إذا وجد موظف برنامج التفتيش وجود حالة عدم امتثال للوثيقة CFR 314.3 9، عليه توثيق ذلك وفقاً للتوجيهات 5000.1 لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية. وفي حالات عدم قيام المؤسسة بالنقل المناسب للمنتج على موظف برنامج التفتيش أن يبلغ مكتب المنطقة بذلك عبر الألفية الإشرافية.
9. إذا كان لدى موظف برنامج التفتيش أية مخاوف بشأن كفاءة نظام تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة، ينبغي عليه مناقشة مخاوف مع المشرف عليه.
2. مسؤوليات موظفي برنامج التفتيش عندما يحصل لمؤسسة على نتيجة إيجابية للإشريكية القولونية التي تفرز سموم شيغا من اختبارات الخاصة
- أ. عند تنفيذ مهمة التحقق من تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (الخطوة 3 من الجدول 2) ينبغي على موظفي برنامج التفتيش مراجعة السجلات المترافقة مع أي اختبار تجريبه المؤسسة (أنظر التوجيهات 5000.2 لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية: مراجعة موظفي برنامج التفتيش لبيانات الاختبار الذي أجرته المؤسسة)، إذا وجد موظفو برنامج التفتيش

نتائج إيجابية افتراضياً أو نتائج إيجابية أكيدة لوجود الإشريكية القولونية التي تفرز سموم شيغا في سجلات الاختبار، عليهم التحقق من أن المؤسسة تنفذ الأعمال التصحيحية (الخطوة 5 في الجدول 2). عندما تجري المؤسسة اختبار المنتج فأن النتيجة الايجابية افتراضياً أو النتيجة الايجابية لوحدها لا تبرر تسجيل عدم الامتثال. على موظفي برنامج التفتيش أن يصدروا تسجيل عدم الامتثال فقط عندما تكون النتيجة ايجابية افتراضياً أو ايجابية في اختبار المؤسسة ولم تتخذ المؤسسة عن الإجراءات الأعمال المناسبة وفقاً لنظام تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة لديها لتلبية المتطلبات المنصوص عليها في الوثيقة CFR 417.39 .

ب. على موظفي برنامج التفتيش أن يتحققوا من أن المؤسسة تعالج المنتج كما لو كانت نتيجة اختبار إيجابية إذا كان المؤسسة تقوم فقط باختبارات كشف (أي ايجابية افتراضياً) ولا تتبع ذلك باختبار إضافي لتحديد ما إذا كانت الإشريكية القولونية التي تفرز سموم شيغا معزولة عن المنتج. لا تستطيع المؤسسة استعمال النتائج السلبية لاختبار كشف ثاني للإشريكية القولونية التي تفرز سموم شيغا كوسيلة لدعم سلامة الغذاء لأن اختبار الكشف لم يكن اختباراً حاسماً (محددًا) للمادة الممرضة.

ج. عند تنفيذ مهمة تحقق لتحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (الخطوة 3 في الجدول 2)، ينبغي على موظفي برنامج التفتيش التحقق من أن موظفي المؤسسة الذين يأخذون عينات لاختبار الإشريكية القولونية التي تفرز سموم شيغا لا يأخذون العينات من منتج معقم لا يمكن أن يكون ملوثاً بالإشريكية القولونية (أي المنتج المأخوذ من داخل جسم الحيوان). في حال لاحظ موظف برنامج التفتيش اخذ عينات بهذه الطريقة، عليه أن يوثق عدم الامتثال للوثيقة CFR 417.4(a)(2) 9 على سجل عدم الامتثال استناداً إلى التعليمات الواردة في التوجيهات 5000.1 لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية.

د. إذا أظهرت سجلات المؤسسة إجراء اختبار لبقايا اللحم المقطع وغير ذلك من اللحم البقري المفروم للإشريكية القولونية التي تفرز سموم شيغا ولكن المؤسسة لم تجد أبداً أية نتائج ايجابية ينبغي على موظفي برنامج التفتيش إبلاغ مكتب المنطقة بذلك. بالإضافة إلى ذلك في حال أظهرت سجلات المؤسسة نتائج إيجابية لوجود الإشريكية القولونية التي تفرز سموم شيغا في الاختبارات التي قامت بها، الأمر يثبت احتمال حصول مشكلة نظامية، ينبغي على موظفي برنامج التفتيش إبلاغ مكتب المنطقة بذلك. ويقوم مكتب المنطقة بتكليف

مسؤول عن فرض التطبيق وإجراء التحقيقات والتحاليل (EIAO) بمراجعة طريقة أخذ العينات واختبار بقايا اللحم المقطع وغيرها من مكونات اللحم البقري المفروم النيء لوجود الإشريكية القولونية التي تفرز سموم شيغا.

3- المؤسسة تجري مراجعة قبل الشحن لمنتج غير موجود في مؤسسة الإنتاج

عند تنفيذ مهمة تحقق لتحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (الخطوة 6 في الجدول 2)، يجب أن يدرك موظفو برنامج التفيتيش أن سياسة الوكالة تسمح للمؤسسات بإجراء مراجعة قبل الشحن عندما يكون المنتج في مواقع خارج المؤسسة المنتجة شرط أن يبقى تحت مراقبة المؤسسة المنتجة. تجري بعض المؤسسات تحليل العينات لفحص وجود الإشريكية القولونية التي تفرز سموم شيغا خلال نقل المنتج، ولكن المنتج يكون تحت مراقبة المؤسسة. يجب أن يدرك موظفو برنامج التفيتيش أن الوكالة تمنح المؤسسات المرونة لنقل منتجاتها قبل إجراء المراجعة السابقة للشحن عندما تقوم المؤسسات باختبار الإشريكية القولونية التي تفرز سموم شيغا وتواصل مراقبة المنتج (أي عبر أختام الشركة أو تحت مراقبة إدارة سلامة وتفتيش الأغذية).

الفصل السادس-إجراءات التحقق التي تشمل بيانات التعليمات أو بيانات إخلاء المسؤولية المتعلقة بالإشريكية القولونية التي تفرز سموم شيغا

ملاحظة: أنظر المرفقين 2 و 3 للمخططات الإنسانية الموافقة.

1. عام

يزود هذا الفصل تعليمات لموظفي برنامج التفيتيش للتحقق من استعمال المؤسسة لبيانات التعليمات أو بيانات إخلاء المسؤولية خلال مهمات التحقق لتحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (HACCP) والتحقق من تحليل المخاطر (HAV).

2. بيانات التعليمات أو بيانات إخلاء المسؤولية المتعلقة بالإشريكية القولونية التي تفرز سموم

شيغا

أ. بيانات التعليمات المتعلقة بالإشريكية القولونية التي تفرز سموم شيغا هي تعليمات تعالج

كيفية إعداد منتج أو معالجته للتأكد من القضاء على المادة الممرضة أو تخفيضها إلى أدنى من المستويات القابلة للكشف. في حال أصقت المؤسسة الرسمية ملصقات على المنتج تحمل عبارة "للتصنيع اللاحق" بدون توصيف لاحق لا تعتبر هذه الحملة عبارة تعليمات. وهي بيان محدود الاستعمال.

ب. قد تشمل الأمثلة حول بيانات التعليمات المتعلقة بالإشريكية القولونية التي تفرز سموم شيغا في مكونات اللحم البقري المفروم النيء ومكونات أقراص اللحم البقري النيء، ومنتجات اللحم البقري المفروم النيء "للمعالجة كاملة للمواد الفتاكة" أو للمواد الفتاكة "للطهي فقط" أو "للتحويل الإضافي إلى منتجات جاهزة للأكل" التي ستنتقى معالجة كاملة. "الطهي" هو تسليط الحرارة على منتج بدرجة حرارة كافية ولفترة زمنية كافية للقضاء على الإشريكية القولونية O157:H7. المعالجة الكاملة للمواد الفتاكة قد تكون الطهي أو عملية أخرى تقضي على الإشريكية القولونية O157:H7 كالتخمير أو المعالجة بالتلميح.

ج. بيانات إخلاء المسؤولية المتعلق بالإشريكية القولونية O157:H7 هو بيان بشأن نوع نشاطات التحقق التي تعالج المادة الممرضة التي لم تستعمل في إنتاج المنتج. مثال حول بيانات إخلاء المسؤولية المتعلق بالإشريكية القولونية O157:H7 هو "لم يخضع المنتج لاختبار الإشريكية القولونية O157:H7".

د. المنتج المستورد، المنتج المعد للتصدير والمنتج الذي سوف يرسل إلى مؤسسة خاضعة للتفتيش من قبل الدولة قد لا يحمل بيان تعليمات أو بيان إخلاء المسؤولية.

ملاحظة: البيان الذي يشير إلى أن المؤسسة لا تنوي استعمال المنتج في منتج مفروم أو منتج آخر من هذا النوع ليس بيان تعليمات أو بيان إخلاء المسؤولية (أي "ليس مقصود للفرم" أو "ليس مقصود لفرم اللحم النيء") لا يجوز أبداً استعمال هذه الأنواع من التعليمات على ملصقات المنتج.

3. أنواع المنتجات التي تستطيع حمل بيانات التعليمات أو بيانات إخلاء المسؤولية المتعلقة

بالإشريكية القولونية التي تفرز سموم شيغا

أ. يجب أن يدرك موظف برنامج التفتيش إن المؤسسات تستطيع أن تضع هذه البيانات على المنتج لاستعماله في مؤسسات رسمية أخرى. عندما يوافق موظفو أعداد الملصقات وتسليم البرنامج في مكتب السياسة وتطوير البرامج (OPPD) على استعمال بيانات التعليمات للملصقات، يحدد هذا البرنامج أن المؤسسات لا يمكنها أن تستعمل مثل هذه البيانات

التعليمات سوى على منتجات مقصود تسليمها إلى مؤسسات رسمية تضمن أن هذه المنتجات ستخضع لمعالجة كاملة للمواد الفتاكة.

- ب. عند تنفيذ مهمة عامة لإعداد الملصقات ينبغي على موظف برنامج التفتيش أن يتحقق من أن المؤسسة استلمت الموافقة على التصميم من م وظفي إعداد الملصقات وتسليم البرنامج. فإذا وجد الموظف أن المؤسسة لا تملك موافقة على التصميم، عليه أن يوثق عدم الامتثال على سجل عدم الامتثال وأن يشير إلى الوثيقة (a) CFR 412.1-9.
- ج. عند تنفيذ مهمة تحقق لتحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (الخطوة 5 في الجدول 2)، يجب على موظفي برنامج التفتيش أن يتحققوا من أن المنتج الذي يحمل بيانًا يُرسل فقط إلى مؤسسة رسمية للمعالجة اللاحقة.
- د. عند تنفيذ مهمة تحقق لتحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (الخطوة 5 في الجدول 2)، يجب أن يدرك موظفو برنامج التفتيش أنه يجوز للمؤسسات أن تضع على منتجاتها ملصقات تحمل بيانات تعليمات (أي "للطهي فقط") إذا لم تكن المؤسسة قد أجرت اختبارًا للمنتج للتأكد من وجود الإشرافية القبولية التي تفرز سموم شيغا.
- هـ. يجب أن يدرك موظفو برنامج التفتيش أن المنتج الإيجابي يمكنه أن يحمل بيانات تعليمات غير أن بيانات التعليمات أو بيانات إخلاء المسؤولية ليست وسيلة مراقبة لعزل المنتج الإيجابي. يُفرض على المؤسسة نقل المنتج تحت الرقابة والاحتفاظ بسجلات تظهر أن المنتج قد تم التخلص منه بطريقة مناسبة (أنظر الفصل الثالث، القسم الأول أ-2).
- و. استعمال المؤسسات بيانات التعليمات أو بيانات إخلاء المسؤولية هو اختياري

4. نشاطات التحقق التي يقوم بها موظفو برنامج التفتيش في المؤسسات التي تضع بيانات التعليمات أو بيانات إخلاء المسؤولية تتعلق بالإشرافية القبولية O157:H7 على ملصقات منتجات اللحم البقري المفروم النيء، مكونات اللحم البقري المفروم النيء أو مكونات أقراص اللحم البقري المفروم النيء

- أ. عند تنفيذ مهمة تحليل المخاطر، ينبغي على موظفي برنامج التفتيش التحقق من أن:
1. بيانات التعليمات أو بيانات إخلاء المسؤولية لا تستعمل كوسيلة تحكم أو نقطة تحكم حرجة لمعالجة الإشرافية القبولية التي تفرز سموم شيغا.
 2. لم تستعمل المؤسسة بيانات التعليمات أو بيانات إخلاء المسؤولية لتبرير قرارها بأن

الإشريكية القولونية التي تفرز سموم شيغا ليست خطرًا حصوله محتمل بصورة معقولة في إنتاج هذه المنتجات.

3. خطة المؤسسة لتحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة للمنتجات التي تحمل بيانات التعليمات تشمل تدخلًا مصادفًا عليه للإشريكية القولونية التي تفرز سموم شيغا. إن بيان إخلاء المسؤولية الذي يشير إلى أن المنتج لم يخضع لاختبار الإشريكية القولونية التي تفرز سموم شيغا يعني ضمناً أن المادة الممرضة يمكن أن تشكل خطرًا على سلامة الغذاء وحصولها محتمل بصورة معقولة في المنتج في غياب وسائل التحكم المناسبة. لذلك فإن المعلومات المضمنة في بيان إخلاء المسؤولية ستكون متعارضة مع القرار في تحليل المخاطر بأنه من غير الضروري معالجة الإشريكية القولونية التي تفرز سموم شيغا في خطة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (HACCP). في هذه الحالة، يمكن أن تعتبر خطة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة غير كافية (9 CFR 417.6).

ب. إذا وضعت المؤسسة بيان "للطهي فقط" أو "للمعالجة الكاملة للمواد الفتاكة" على المنتج وشحنته إلى المؤسسات الخارجية، ينبغي على موظفي برنامج التفتيش، خلال قيامهم بمهمة تحليل المخاطر، التحقق من أن تحليل المخاطر يظهر كيف تضمن مؤسسة الشحن بأن المنتج يذهب فقط إلى مؤسسات تطهيه أو تؤمن معالجة كاملة للمواد الفتاكة. ينبغي على موظفي برنامج التفتيش التحقق من أن مؤسسة الشحن لديها وسائل الرقابة للتأكد من أن المنتج يذهب إلى مؤسسات تطهيه. إذا أنتجت مؤسسة الشحن أيضًا منتجًا لا تقصد تطهيه، ينبغي على موظفي برنامج التفتيش التحقق من أن المؤسسة لديها وسائل الرقابة لعزل المنتج المقصود للطهي عن المنتج غير المقصود للطهي.

ج. إذا وجد موظفو برنامج التفتيش أن استعمال المؤسسة لبيانات التعليمات لا يلبي المعايير المنصوص عليها في القسم الرابع، أ.1 أو 2 أو 3، وأن استعمال المؤسسة لبيانات إخلاء المسؤولية لا يلبي المعايير المنصوص عليها في القسم الرابع أ.1 أو 2 أو 3، أو 4 من هذا الفصل. يجب عليهم أن يوثقوا عدم الامتثال على سجل عدم الامتثال على النحو المفصل في التوجيهات 5000.1 لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية، الفصل الخامس، باستعمال مهمة تحليل المخاطر المناسبة والإشارة إلى المتطلبات التنظيمية المناسبة (عادة 9 CFR 417.5(a)(1)).

د. إذا وضعت المؤسسة على المنتج ملصقاً يحمل بيان تعليمات أو بيان إخلاء المسؤولية ولم ترسله إلى مؤسسة رسمية للمعالجة اللاحقة من أجل القضاء على المادة الممرضة، ينبغي على موظفي برنامج التفتيش المبادرة إلى تنفيذ إجراء مراقبة تنظيم (9 CFR 500.2(a)) إذا كان المنتج لا يزال في المؤسسة الرسمية أو الاتصال بالمسؤول الاسترجاع في المنطقة من خلال القنوات الاشرافية. يحصل عدم الامتثال لأن المنتج قد وصف بصورة خاطئة. يجب أن يدرك موظفو برنامج التفتيش أن المؤسسات لا يمكنها أن تضع هذه التعليمات على المنتج فقط لاستعماله في مؤسسات رسمية أخرى حيث ستقوم المؤسسة لمعالجة المنتج للإشريكية القولونية التي تفرز سموم شيغا.

5. نشاطات التحقق التي يقوم بها موظفو برنامج التفتيش في المؤسسات التي تستلم مكونات اللحم البقري المفروم النيء أو مكونات أقرص اللحم البقري النيء أو منتجات اللحم البقري المفروم النيء مع بيانات التعليمات أو بيانات إخلاء المسؤولية فيما يتعلق بالإشريكية القولونية التي تفرز سموم شيغا

أ. عند تنفيذ مهمة تحقق لخطة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (HACCP) للتأكد من تلبية متطلبات هذه الخطة بالنسبة لمنتجات منتجة باستعمال منتجات قادمة تحمل بيانات تعليمات وبيانات إخلاء المسؤولية، يتوجب على موظفي برنامج التفتيش التحقق من أن المؤسسة التي تستلم مثل هذه المنتجات القادمة.

1. قد عالجت استعمال المنتج القادم بيانات إخلاء المسؤولية في خطتها لتحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة كما لو أن المنتجات قد تكون ملوثة بالإشريكية القولونية التي تفرز سموم شيغا.

2. تتبع أي بيانات تعليمات حول المنتجات القادمة وطهي المنتج على درجة حرارة كافية ولفترة زمنية كافية للقضاء على الإشريكية القولونية التي تفرز سموم شيغا أو تخفيضها إلى أدنى من المستويات التي يمكن اكتشافها.

ب. في حال وجد موظفو برنامج التفتيش أن المؤسسة لم تلب المعايير الواردة في الفقرة أ، عليهم توثيق عدم الامتثال على سجل عدم الامتثال وفق التوجيهات 5000.1 لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية، الفصل الخامس، باستعمال مهمة التحقق من خطة تحليل المخاطر ونقطة

التحكم الحرجة والإرشادات التنظيمية المناسبة (عادة (1)(a) CFR 417.5 (9) مع مؤشر تصنيف عدم الامتثال في السجلات.

ملاحظة: يستطيع موظفو برنامج التفتيش أن يتحققوا من المتطلبات كجزء من مهمة التحقق الروتينية المجدولة في خطة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة المقررة، أو إذا وجد خلال تنفيذ مهمة أخرى، تضاف مهمة تحقق موجهة لخطة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة لتوثيق عدم الامتثال.

ج. على موظفي برنامج التفتيش تطبيق رقابة تنظيمية (أي بطاقة احتجاز أميركية) على أي منتج ينتج من هذه المنتجات القادمة عندما لا يكون من المقرر إخضاع المنتج إلى خطوة للقضاء على المادة الفتاكة كما هو متوقع للمنتج الذي يحمل بيانات التعليمات أو بيانات إخلاء المسؤولية.

د. إذا احتجز موظفو برنامج التفتيش منتجاً، يتوجب عليهم توثيق عدم الامتثال على سجل عدم الامتثال وفق التوجيهات 5000.1 لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية، الفصل الخامس، باستعمال مهمة التحقق لخطة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة والإشارة إلى المتطلبات التنظيمية المناسبة (عادة (1)(a) CFR 417.5 (9)). ينبغي على موظفي برنامج التفتيش إبلاغ مكتب المنطقة، من خلال أفضية إشرافية، عن الظروف التي تمت استعمال بيانات التعليمات أو بيانات إخلاء المسؤولية.

6. نشاطات التحقق للمنتج المرسل إلى المستودعات أو إلى الوسطاء

إذا لاحظ موظفو برنامج التفتيش قطع سائبة أو إعادة توضيب لمنتج يحمل بيانات التعليمات أو بيانات إخلاء المسؤولية في مستودع تعريف، ينبغي عليهم:

1. الاتصال على الفور بمكتب المنطقة عبر المشرف الأول (FLS) (انظر التوجيهات 12.600.1 لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية-خدمات التفتيش الاختيارية الممكن استرجاع نفقتها).

2. احتجاز المنتج وفق التعليمات (انظر التوجيهات 8410.1 لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية الاحتجاز والمصادرة).

ملاحظة: يمكن أن يؤدي عدم تقييد مستودع تعريف بالأحكام الواردة في طلبه لتقديم الخدمة إلى قيام

مدير المنطقة بسحب تلك الخدمة منه (أنظر التوجيهات 12،1،600.1).

7. الأسئلة

اطرح الأسئلة بشأن هذا التوجيهات على موظفي المخاطر الابتكارات والأداء عبر موقع askFSIS أو عبر الهاتف رقم 1-800-233-3935. عند تقديم سؤال استعمل زر Submit a question. أدخل المعلومات التالية في الحقول المزودة.

حقل الموضوع: ادخل التوجيهات Directive 10.010.2

حقل السؤال: ادخل السؤال مع أكبر قدر ممكن من التفاصيل

حقل المنتج: انتقِ **General Inspection Policy** من القائمة المنسدلة

حقل الفئة: انتقِ **Sampling-E. coli 0157: H7** من القائمة المنسدلة

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

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

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



مساعد المدير

مكتب السياسة وتطوير البرامج

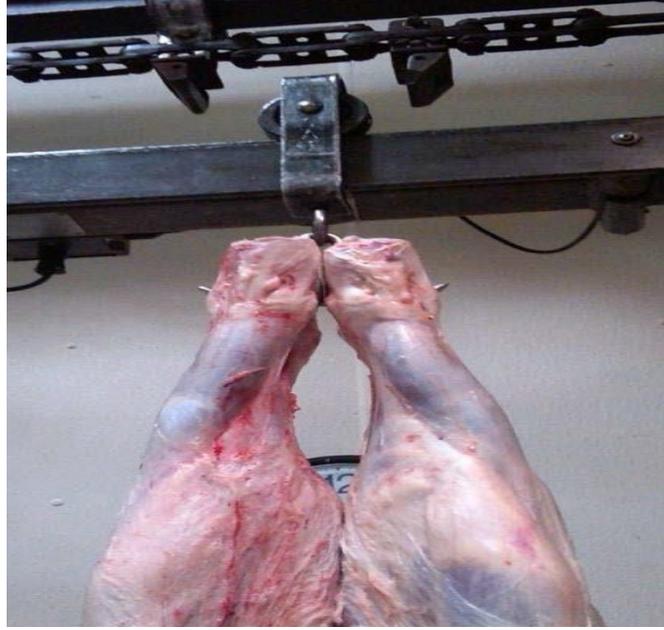
المرفق 1

الإمام بمعالم التشغيل الحرجة

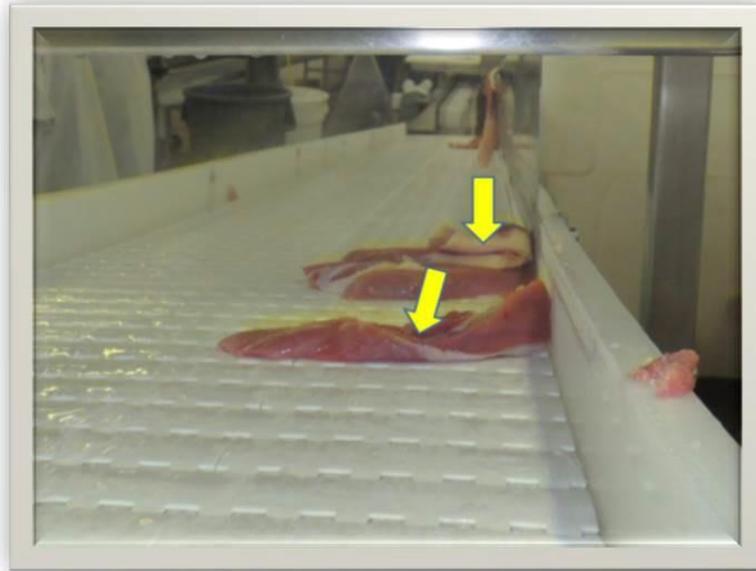
يجب على موظفي برنامج التفقيش أن يستعملوا الأمثلة المزودة في هذا المرفق لمساعدتهم في مراجعة الدعم العلمي للمؤسسة للمعالجة بمضادات الجراثيم التي تطبقها المؤسسات كجزء من نقطة التحكم الحرجة، وإجراءات التشغيل القياسية وفق شروط النظافة الصحية أو برنامج مطلوب آخر.

مثال:

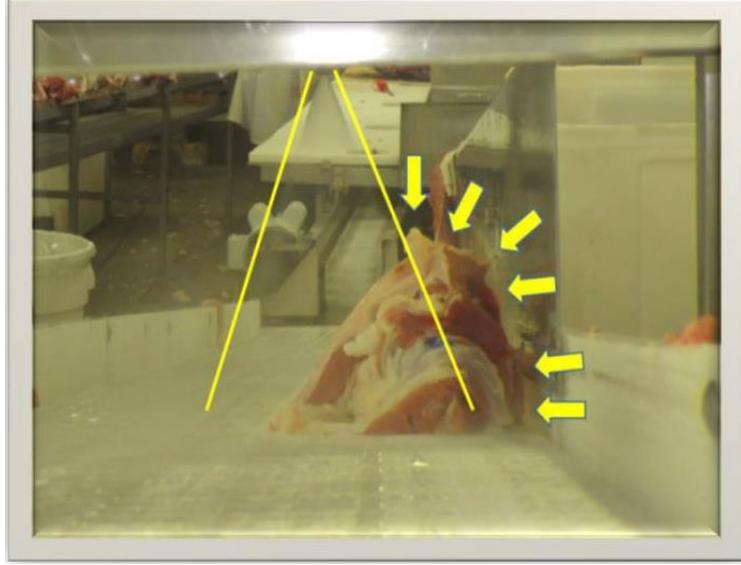
تظهر اختبارات إدارة سلامة وتفقيش الأغذية FSIS أن النسبة المئوية الايجابية للإشريكية القولونية التي تفرز سموم شيجا في بقايا اللحم المقطع من لحم العجل تبدو أنها أعلى من بقايا اللحم المقطع من فئات أخرى من ماشية الذبح. لمتابعة هذه النتائج، أجرت إدارة سلامة وتفقيش الأغذية مراجعة لتقييمات سلامة الغذاء وقامت بزيارات في الموقع إلى مؤسسات ذبح العجول لتحديد المسائل الفريدة بذبح العجول. تشير نتائج المراجعة إلى وجود عيب مشترك وبالتحديد، فشلت مؤسسات ذبح العجول، عند تطبيق تدخلاتها بمضادات الجراثيم، في تحقيق تغطية للجسم بسبب ممارسة تعليق جسم الذبيحة بالسكة مع تعليق الطرفين الخلفيين على كلاب واحد (أنظر الشكل 2) وبسبب هذه الممارسة، لم يصل الرش إلى كافة أجزاء الجسم. تغطية الجسم - التأكد من سطح الجسم كله- ضروري لكي يعمل التدخل بصورة فعالة نتيجة للتغطية غير الكاملة للجسم، كانت التدخلات أقل فعالية على الأرجح مما مقصود منها. وهذه الفعالية قد تكون ساهمت في إنتاج منتجات ملوثة بالاشريكية القولونية. بالإضافة إلى ذلك، خلال الزيارات إلى موقع عمل مؤسسات التقطيع، وجدت إدارة سلامة الغذاء وتفقيش الأغذية أن هذه المؤسسات فشلت أيضًا عند تطبيق تدخلاتها بمضادات الجراثيم فشلت أيضا بالتوصل إلى تغطية كاملة. شملت أسباب التطبيق غير المناسب للتدخل بمضادات الجراثيم على كامل أسطح المنتج تكديس المنتجات وطبي القطع الأطول وخاصة المتن (الشكلان 3 و4). هذه الممارسات منعت وصول رش مضادات الجراثيم إلى أسطح المنتج. بالإضافة إلى ذلك، فشل موظفو المؤسسة في معالجة هذه الممارسات عبر تعديل وقت سير النقل وتصميم مرشحات مناسبة والتأكد من تكديس المنتج في طبقة واحدة وتمديدها بشكل مسطح كي تتلقى جميع أسطح المنتج رش مضادات الجراثيم - تغطية المنتج-التحقق من معالجة كل المنتج - ضرورة كي ينجح التدخل وتحقق الفرض المقصود منه.



الشكل 2- مثال لجسم عجل مع تعليق الطرفين الخلفيين بكلاب واحد. منعت هذه الممارسة مضادات الجراثيم من تحقيق تغطية كاملة للجسم، الذي هو من معالم التشغيل المهمة للغاية.



الشكل 3- طي المنتج عند رش مضادات للجراثيم مما يمنع مضادات الجراثيم من تحقيق تغطية كاملة للمنتج، الذي هو من معالم التشغيل المهمة للغاية



الشكل 4-كدس المنتج وطيه وجزء منه خارج قوس المعالجة بمضادات للجراثيم. والنتيجة هي أن مضادات الجراثيم لا تحقق التغطية كاملة للمنتج، الذي هو من معالم التشغيل المهمة للغاية.

المرفق 2

بيان التعليمات

(منتج غير مغشوش: يدخل إلى السوق التجارية)

التعليمات: يعالج كيف يتعين على المؤسسة أن تعد أو تتناول المنتج لتأمين القضاء على مسببات الأمراض أو تخفيض وجودها إلى مستويات مقبولة.

