توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 10240.4:

نشاطات التحقق لنظام اللستيريا (LM)

برنامج أخذ العينات للحوم الجاهزة للأكل

جدول المحتويات

الفصل الأول– عام

ما هو برنامج اخذ العينات للحوم الجاهزة للأكل؟

ما هي المنتجات الخاضعة لأخذ العينات بموجب برنامج اخذ العينات للحوم الجاهزة للأكل؟

ما هي المنتجات غير الخاضعة لأخذ العينات بموجب برنامج أخذ العينات للحوم الجاهزة للأكل؟

كيف يتم تحديد كمية اخذت منها عينات؟

ما هو تأثير نتيجة إيجابية وجود اللستيريا؟

ما و تأثير نتيجة إيجابية لوجود اللستيريا

ما هي البدائل التي تطلبها قاعدة اللستيريا؟

الفصل الثاني– التحقق من امتثال المؤسسة لقاعدة اللستيريا

ما هي متطلبات قاعدة اللستيريا؟

ما هي المهمات الروتينية التي سأستعملها للتحقق من متطلبات قاعدة اللستيريا

كيف اتحقق من ان متطلبات قاعدة اللستيريا في المهمات التالية:

التحقق من إجراءات التشغيل وفق شروط النظافة الصحية (SPS)

مراجعة سجل الإجراءات التشغيلية القياسية الصحية ما قبل التشغيل والمراجعة والملاحظة

مراجعة سجل الإجراءات التشغيلية القياسية الصحية والمراجعة والملاحظة

التحقق من تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة

التحقق من تحليل المخاطر

إلصاق البطاقات بوجه عام

الفصل الثالث– التحقق من برامج المؤسسة لاخذ العينات واختبارها

كيف أستطيع التحقق منان برامج المؤسسة لأخذ العينات واختبارها تلبي متطلبات قاعدة اللستيريا؟

كيف استطيع ان أتحقق من الاعمال التصحيحية عندما تكون اختبارات العينات من قبل المؤسسة إيجابية؟

الفصل الرابع– جمع وتقديم عينات التحقق لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية

ما هي المنتجات المؤهلة لاخذ العينات منها؟

كيف ابرمج عينة؟

كيف اجمع عينة؟

كيف اقدم عينة إلى مختبرات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية؟

الفصل الخامس– أعمال إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بعد نتيجة إيجابية للتحقق من عينة

ماذا أستطيع القيام به عندما تكون اختبارات العينات للستيريا التي تجريها إدارة سلامة وتفتيش الأغذية إيجابية؟

كيف استطيع تنفيذ مهمة تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة للتحقق من الأعمال التصحيحية للمؤسسة عندما تكون اختبارات العينة ايجابية تجاه اللستيريا؟

الفصل السادس– التحقق من التخلص من المنتج

كيف اتحقق من ان المؤسسة أعادت بصورة مناسبة عمل او تخلصت من منتجات مغشوشة؟

الفصل السابع– تحليل البيانات\

الفصل الثامن– الأسئلة

المرفق1– تعليمات اخذ العينات لاختبار خطر البرنامج (RTEPROD) والبرنامج (RTE RAND)

المرفق 2– قائمة أولويات اخذ عينات المنتج

المرق 3– مواقع الإيواء المحتملة للستيريا

وزارة الزارعة الأميركية

إدارة سلامة وتفتيش الأغذية

واشنطن، العاصمة

توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية	**10.240.4** **المراجعة 3**	**2014/1/10**

المتطلبات التنظيمية لنشاطات التحقق من اللستيريا المولودة للخلايا الوحيدة (Lm) وبرنامج اخذ العينات من اللحوم الجاهزة للأكل

الفصل الأول– عام

1– الغرض

تزود هذه التوجيهات تعليمات إلى موظفي برنامج التفتيش للتحقق من أن مؤسسات اللحوم والدواجن تمتثل للمتطلبات التنظيمية لوثيقة 9 CFR 430.4 – مراقبة اللستيريا المولدة للخلايا الوحيدة في المنتجات الجاهزة للأكل المتعرضة المعالجة الجرثومية للستيريا (قاعدة اللستيريا المولدة للخلايا الوحيدة او اللستيريا مونوسيتوجينز) بالإضافة إلى ذلك، يزود موظفو برنامج التفتيش تعليمات حول التحقق من ان برامج المؤسسة لأخذ العينات تلبي المتطلبات لقاعدة اللستيريا كما انها تزود أيضًا تعليمات حول جمع وتقديم لحوم ومنتجات ودواجن جاهزة للأكل بموجب مشروع اخذ العينات RTERPROD وفرض تطبيق إجراء استجابة للنتائج الإيجابية. زودت إدارة سلامة وتفتيش الأدوية معلومات إضافية من المبادئ التوجيهية لإدارة سلامة وتفتيش الغذاء باستطاعة موظفو برنامج التفتيش استعمالها في اتخاذ قراراتهم عند التحقق من متطلبات قاعدة اللستيريا.

النقاط الرئيسية:

- التحقق من امتثال المؤسسة لقاعدة اللستيريا
- التحقق من برامج أخذ العينات والاختبار التي تقوم بها المؤسسة تلبي متطلبات قاعدة اللستيريا
- جمع وتقديم عينات التحقق للإدارة سلامة وتفتيش الأغذية.
- فرض تنفيذ أعمال استجابة إلى نتيجة عينة ايجابية.

2- الإلغاء

توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 10,240.4، المراجعة 2، المتطلبات التنظيمية لإجراءات مفتشي سلامة المستهلك للتحقق من وجود اللستيريا (LM) وبرامج أخذ عينات لاختبار اللستيريا.

3- سبب إعادة الإصدار

راجعت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية هذه التوجيهات لكي:

أ. تدمج وتوضح التعليمات الصادرة سابقًا بالنسبة بما يلي:

1. جمع العينات بموجب مشروع أخذ العينات
2. التحقق من أن المؤسسات تبقى أو تراقب المنتجات الجاهزة للأكل التي اختبرتها إدارة سلامة وتفتيش الأغذية للجراثيم المسببة للأمراض، أو التي مرت فوق أسطح تلامس مباشر مع الأغذية التي اختبرتها الإدارة لوجود الجراثيم المسببة للأمراض مع انتظار نتائج.
3. جمع العينات من مؤسسات تقوم مؤقتًا بتغيير ممارستها الروتينية.

ب. تزويد تعليمات جديدة بما يلي:

1. تقديم العينات عندما يتم تطبيق تدخلات مثل المعالجة تحت الضغط العالي (HPP)
2. التحقق من أن المؤسسات تلبي متطلبات قاعدة لستيريا عند تنفيذ مهمات التفتيش بموجب نظام معلومات الصحة العامة.
3. اتخاذ إجراءات إذا كانت نتيجة جرثومة لستيريا ايجابية في المنتج عندما تختار مؤسسة أن تأخذ عينات من المنتجات ومن أسطح تلامس الأغذية (الفصل الثالث، القسم الثاني ب).

4- الخلفية

أ. تنص قاعدة لستيريا على أن جرثومة لستيريا خطر ينبغي على مؤسسات إنتاج منتجات اللحوم والطيور الجاهزة للأكل التي تعرضت لها بعد معالجة المواد الفتاكة أن تراقبها من خلال خططها لتحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة أو منعها في بيئة التصنيع عبر إجراءات التشغيل القياسية وفق شروط النظافة الصحية أو برامج مطلوبة أخرى بغية المحافظة على

ظروف النظافة الصحية الضرورية لتلبية هذا المتطلب، يجب على المؤسسات الامتثال بمتطلبات بديل واحد من ثلاثة بدائل لستيريا ((9 CFR 430.4(a) and (b)).

ب. اللستيريا، السلمونيلا وغير ذلك من الجراثيم المسببة للأمراض التي تهم الصحة العامة تفسد وتجعل المنتجات الجاهزة للأكل مغشوشة. في حال تم اكتشاف أي مستوى للستيريا او السلمونيلا في منتج جاهز للأكل أو على أسطح تلامس الأغذية التي مر فوقها المنتج الجاهز للأكل يعتبر المنتج بأنه مغشوش.

ج. بموجب برنامج اخذ عينات من منتج جاهز للأكل، نفذت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية (FSIS) مشروعين لأخذ العينات: ALLRTE وRTE001. وابتداءً من الأول من آب/أغسطس 2013 دمجت إدارة وسلامة تفتيش الأغذية مشروعها العشوائي ALLRTE ومشروعها المستند إلى المخاطر RTE001 لأخذ العينات في مشروع واحد هو RETROPROD. يستعمل المشروع RETROPROD رمزين للمشروع: RTEPROD_RAND للعينات المنتجات المأخوذة عشوائيًا وRTEPROD_RISK لعينات المنتجات المعرضة للجرثومة بعد معالجتها للمواد الفتاكة التي يتم انتقاؤها استنادًا إلى الخطر. صممت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية مشروع اخذ العينات RTEPROD لزيادة معدلات الاستجابة وللمحافظة على موارد المختبر.

د. من خلال تحليل بيانات العينات، قررت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية انه يجوز لبعض المؤسسات أن تغير بصورة مؤقتة ممارساتها الروتينية للإنتاج وظروف النظافة الصحية وسلامة الغذاء عندما تجمع إدارة وسلامة تفتيش الأغذية عينة جاهزة للأكل. من خلال تغيير الممارسات الروتينية يجوز للمؤسسات أن تجري تغييرات لا تتوافق مع نظام سلامة الغذاء الموثق الخاص بها. من المحتمل أن تعيق مثل هذه التغييرات قدرة إدارة وسلامة تفتيش الأغذية على تقييم سلامة المنتج وكفاءة العملية الروتينية. تزوده هذه التوجيهات موظفي برنامج التفتيش بتعليمات لاتخاذ إجراءات في المؤسسات التي تغير ممارساتها الروتينية.

هـ. أظهر تحليل للبيانات من تقييمات سلامة الغذاء (FSA) أن عدم الامتثال لشروط النظافة الصحية وتحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة ويلي ذلك عدم الامتثال لقاعدة اللستيريا كانت السبب الأكثر شيوعًا لحصول القصور في مؤسسات المنتجات الجاهزة للأكل. لذلك قامت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بمراجعة هذه التوجيهات لتشمل تعليمات محدثة إلى موظفي برنامج التفتيش للتحقق من أن المؤسسات تحصل على دعم كاف للقرارات التي اتخذتها في تحليلها للمخاطر وتنفذ برامجها الصحية بصورة صحيحة لمراقبة اللستيريا. هذه التعليمات المحدثة يجب

أن تساعد موظفي برنامج التفتيش في تحديد ومعالجة المسائل التي يمكن أن تؤدي إلى تلوث المنتجات الجاهزة للأكل باللستيريا، مما يخفض من خطر الأمراض المنتقلة عن طريق الأغذية.

و. في 10 كانون الأول/ديسمبر 2012، أصدرت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بلاغًا السجل الفدرالي (FRN)، عدم تطبيق علامة التفتيش بانتظار نتائج بعض الاختبارات. وأعلنت أن إدارة وسلامة تفتيش الأغذية في صدد تغيير إجراءاتها وقد تمتنع عن التحديد ما إذا كانت اللحوم ومنتجات الدواجن غير مغشوشة كي تتأهل للدخول إلى السوق التجاري إلى أن يتم استلام نتائج الاختبارات التي تؤثر على التحديد. السياسة والإجراءات المعلنة في هذا البلاغ من السجل الفدرالي أصبحت نافذة المفعول في 8 شباط/فبراير 2013. تطلب إدارة وسلامة تفتيش الأغذية من المؤسسات احتجاز أو مراقبة المنتجات الجاهزة للأكل التي اختبرتها إدارة وسلامة تفتيش الأغذية أو مرت فوق أسطح تلامس الغذاء التي اختبرتها إدارة وسلامة تفتيش الأغذية بانتظار نتائج اختبار اللستيريا أو السلمونيلا للمنتجات أو أسطح تلامس الغذاء.

5- المصطلحات الفنية

زودت إدارة وسلامة تفتيش الأغذية التعاريف وأوصاف البرامج في هذا القسم للرد على الأسئلة التي تلقتها عبر الموقع الإلكتروني askFSIS. يجب على موظفي برنامج التفتيش أن يتعرفوا على المصطلحات الفنية المزودة في هذا القسم قبل انجاز مهمات التفتيش حسب ما تم وصفه في هذه التوجيهات.

أ. برنامج اخذ عينات من منتج جاهزة للأكل (RTE)

فيما يخص برنامج اخذ عينات من منتج جاهز للأكل، ينبغي على موظفي برنامج التفتيش جمع العينات بموجب المشروع PTEPROD باستعمال رموز المشروع التالية:

RTEPROD_RAND: أخذ عينات عشوائية من منتجات جاهزة للأكل من بينها المنتجات المعرضة للجرثومة وتلك غير المعرضة (أي منتجات الطهي في كيس).

RTEPROD_RISK: أخذ عينات تسبب المخاطر من منتجات جاهزة للأكل معرضة بعد معالجتها للجرثومة.

ب. المنتجات المعرضة لأخذ العينات بموجب برنامج أخذ العينات من المنتجات الجاهزة للأكل

1. تعتبر إدارة وسلامة تفتيش الأغذية (FSIS) منتجًا على أنه جاهز للأكل إذا استوفى بعض أو جميع المعايير التالية:

أ. يستوفي المنتج تعريف المنتج الجاهز للأكل في قاعدة لستيريا (SCFR430.1). تعرف قاعدة لستيريا المنتج الجاهز للأكل كمنتج من لحم البقر أو الطيور على شكل يمكن أكله بدون إعداد إضافي لتحقيق سلامة الغذاء.

ب. هناك معيار للتحديد يتطلب أن يتم الطهي الكامل للمنتج وفقًا للوثيقة 9CFR319 (أي الهوت دوغ أو لحوم الشواء) أو اسم شائع أو عادي يفهمه المستهلكون للإشارة إلى منتج جاهز للأكل (باتيه). يجب على موظفي برنامج التفتيش أن يدركوا أن ليس جميع المنتجات الجاهزة للأكل مطلوب منها أن تلبي مقياس التحديد.

ملاحظة: من المحتمل أن تعتبر المؤسسة منتجات معينة (مثل لحم الخنزير) على أنها أما جاهزة للأكل أو غير جاهزة للأكل في حال عدم وجود معيار للتحديد يعرف المنتج أو اسم شائع أو عادي يُفهم منه بأن المنتج جاهز للأكل.

ج. المنتج لم يحمل ملصق يتضمن تعليمات المناولة الآمنة (SHI) كما هو مطلوب للمنتجات غير الجاهزة للأكل بموجب الوثيقة 9 CFR 317.2(l) و 381.125(b). استنادًا إلى الوثيقة 9 CFR 430.1، لا يطلب من المنتجات الجاهزة للأكل أن تحمل ملصق المناولة الآمنة أو بطاقة أخرى تنص على وجوب طهي المنتج أو معالجته من اجل تأمين السلامة. تعتبر إدارة وسلامة تفتيش الأغذية (FSIS) أن المنتجات التي تحمل ملصق تعليمات المناولة الآمنة وتعليمات الطهي إدارة غير جاهزة للأكل (أنظر القسم 5. ج من هذا الفصل).

د. المنتج جرت معالجته لتلبية متطلبات الوثيقة 9 CFR 318.17, 318.23 أو 381.150 أو أنه خضع لمعالجات أخرى لجعله جاهزًا للأكل ولا يحمل تعليمات المناولة الآمنة أو تعليمات الطهي. للحصول على مزيد من المعلومات، انظر الفصل الثالث، القسم 4 من هذه التوجيهات. يجب أن يدرك موظفو برنامج التفتيش أنه لا يطلب بأن

تكون جميع المنتجات الجاهزة للأكل مطهوة لتعتبر جاهزة للأكل. يجوز للمؤسسات استعمال عمليات تصنيع أخرى مصادق عليها (كالتخير والتجفيف) لجعل المنتج جاهز للأكل.

ملاحظة: يجوز أن يخضع المنتج (مثلاً كسرولة اللحم) لمعالجة كاملة بالحرارة من قبل المؤسسة وأن يضف على الملصق بأنه منتج غير جاهز للأكل طالما لا يوجد معيار للتحديد يعرفه كمنتج للأكل أو باسم شائع أو عادي يمكن أن يفهم منه أن المنتج صالح للأكل، حسب ما تم وصفه في الملاحظة أعلاه.

هـ. خطة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة للمؤسسة، وبيان الاستعمال المقصود في تحليلها للمخاطر، والمخطط الانسيابي يتوافقون جميعًا مع المنتج الجاهز للأكل. استنادًا الى التوجيهات 5500.1 لنظام معلومات الصحة العامة لإدارة وسلامة تفتيش الأغذية (FSIS) تعتبر الإدارة وسلامة تفتيش الأغذية المنتجات في الفئة المطهوة بالكامل – غير الثابتة على الرف وفقًا لتصنيف خطة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة على تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (HACCP) بأنها منتجات جاهزة للأكل. وهذه الفئات التي قد تتضمن أما منتجات جاهزة للأكل أو غير جاهزة للأكل تشمل المنتجات غير المعالجة بالحرارة– الثابتة على الرف، والمعالجة بالحرارة – الثابتة على الرف، والمنتجات التي تتضمن كإثبات ثانوية – غير ثابتة على الرف.

2. تعتبر إدارة وسلامة تفتيش الأغذية (FSIS) أن المنتج قد تعرض للجرثومة بعد المعالجة للمادة الفتاكة إذا كان منتجًا جاهزًا للأكل ويستوفي المعايير التالية:
   أ. المنتج تعرض لبيئة المؤسسة بعد خطوة المعالجة للمادة الفتاكة.
   ب. المنتج لا يبقى في كيس الطهي ويتلامس مع أسطح تلامس الأغذية، أو المياه المالحة أو ظروف بيئية أخرى خلال خطوات الطهي أو المعالجة أو التقطيع أو التوضيب.

ملاحظة: تأخذ إدارة وسلامة تفتيش الأغذية (FSIS) عينات فقط من منتجات جاهزة للأكل تعرضت بعد المعالجة للمادة الفتاكة بموجب رمز المشروع RTEPROD-RISK.

3. تعتبر إدارة وسلامة تفتيش الأغذية (FSIS) أن المنتج لم يتعرض للجرثومة بعد المعالجة للمادة الفتاكة إذا استوفى المعايير التالية:

أ. تم طهي المنتج في كيس ويبقى في كيس الطهي الى أن يغادر المؤسسة.

ب. معالجة المنتج بعملية صناعية (مثل المعالجة تحت الضغط العالي) التي تحقق عدم المعالجة الكاملة للمادة الفتاكة (مثل تخفيض 5 طبقات من السلمونيلا) في المنتج بعد أن يصبح في التوضيب النهائي.

ج. المنتج يعبأ ساخنًا (مثلاً شحم الخنزير) عند درجة حرارة كافية لتحقيق معالجة كاملة للمادة الفتاكة (مثل استعمال واحد من مجموعات الوقت/درجة الحرارة الواردة في الملحق أ)

ملاحظة: تأخذ إدارة وسلامة تفتيش الأغذية (FSIS) عينات من منتجات غير معرضة ومنتجات معرضة بعد معالجة المادة الفتاكة بموجب رمز المشروع RTERPROD-RAND للتحقق من أن المنتج يستوفي كافة معايير السلامة وفقًا للوثيقة 9 CFR 417.8(g).

ج. المنتجات التي لا تخضع لأخذ العينات بموجب برنامج أخذ العينات من المنتجات الجاهزة للأكل

لا تأخذ إدارة سلامة وتفتيش الأغذية عينات من منتجات غير جاهزة للأكل بموجب برنامج أخذ العينات من منتجات جاهزة للأكل. تكون المنتجات غير الجاهزة للأكل غير صالحة للأكل بدون إعداد لاحق لتحقيق سلامة الغذاء وينبغي عليها أن تحمل ملصق تعليمات المناولة الآمنة (SHI) وفقًا لأحكام الوثيقة 9 CFR 317.2(l) و 381.125(b). يجوز أن تشمل المنتجات غير الجاهزة للأكل منتجات قد تحتوي مكونًا من اللحم الدجاج جاهزًا للأكل سوية مع مكونات من غير اللحم أو الدجاج التي يجب أن تتلقى معالجة للمادة الفتاكة من جانب المستعمل المقصود (مثلاً الوجبات التي تحتوي اللحم والخضار). علاوة على ذلك يجوز ان تشمل المنتجات غير الجاهزة للأكل منتجات تتلقى معالجة حرارية جزئية او كاملة ولا يتوفر لها معيار للتحديد يعرفها كمنتجات جاهزة للأكل أو اسم شائع أو عادي يفهمه المستهلكون لأنه يشير إلى منتجات جاهزة للأكل (أنظر القسم 5 ب1.(ب) من هذا الفصل).

د. الدفعة التي أُخذت منها العينة

1. الدفعة التي أُخذت منها العينة هي منتج يتمثل بالعينة التي جمعتها إدارة سلامة وتفتيش الأغذية وتمّ تحليلها لبكتيريا اللستيريا والسلمونيلا. تكون المؤسسة مسؤولة عن تعريف الدفعة التي أُخذت منها العينة.

2. تعتبر إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بصورة عامة أن الدفعة التي أخذت منها العينة هي المنتج المتولد من عملية تنظيف إلى عملية تنظيف للمنتجات الجاهزة للأكل ما لم يكن للمؤسسة تعريف مختلف للدفعة مع ما يدعمه من إثباتات (مثلاً منتجات تنتج على خطوط إنتاج مختلفة وهي منفصلة من الناحية الميكروبولوجية عن بعضها البعض).

3. يجب أن يدرك موظفو برنامج التفتيش العوامل أو الظروف التالية التي قد تحدد الدفعة التي أخذت منها العينة:

أ. تكرر عملية التنظيف والتطهير – يجوز للمؤسسة أن تنفذ عملية تنظيف وتطهير كاملة (بإتباع إجراءات التشغيل القياسية وفق شروط النظافة الصحية) للتمييز بين الدفعات.

ملاحظة: يجوز أن تخفض مؤسسة رسمية حجم دفعتها في يوم عندما تقوم إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بجمع عينات روتينية من المنتجات الجاهزة للأكل من أجل تسهيل الاحتفاظ بالمنتج طالما أنه لا يتدخل مع قدرة إدارة سلامة وتفتيش الأغذية في جمع عينة تمثيلية.

ب. الفصل بين خطوط المعالجة الصناعية

1. يمكن اعتبار المنتجات المنتجة في نفس الغرفة على أنها جزء من نفس الدفعة أو من دفعات معالجة مختلفة استنادًا إلى كيفية فصل الكميات من حيث الزمان والمكان.
2. يمكن اعتبار المنتجات المنتجة على خطوط معالجة مختلفة دفعات مختلفة إذا كانت الخطوط مستقلة من الناحية الميكروبيولوجية والفيزيائية عن بعضها البعض (أي المعدات، الموظفون، الأدوات، مواد مصدر المنتج الجاهز للأكل ليست مشتركة بين الخطوط).

3. بصورة مماثلة، يمكن اعتبار لمنتجات المنتجة على نفس خط الإنتاج دفعات معالجة مختلفة في حال تم فصلها من خلال عملية تنظيف وتطهير كاملة بالإضافة إلى العوامل الأخرى الموصوفة أعلاه.
4. المنتجات المحفوظة في مبرد مشترك لا تعتبر بالضرورة جزءًا من نفس الدفعة. يجب أن يدرك موظفو برنامج التفتيش أن إجراءات التشغيل القياسية بموجب شروط النظافة الصحية يجب أن تعالج انتقال التلوث إذا كانت المنتجات من دفعة محفوظة في نفس جهاز التبريد.

4. على الرغم من أن إدارة سلامة وتفتيش الأغذية تعتبر بصورة عامة أن الدفعة التي أُخذت منها العينة هي المنتج الناتج من عملية تنظيف إلى عملية تنظيف (ما لم تكن المؤسسة تعتمد تعريفًا آخر للدفعة يمكن دعمه بالإثبات)، ففي حال حصول نتيجة إيجابية يمكن أن يكون منتجًا إضافيًا هو السبب. يجوز استعمال العوامل التالية لتحديد المنتج المسبب.

أ. استعمال مواد مصدر للمنتج الجاهز للأكل والمياه المالحة

1. إذا استعملت مؤسسة مواد المصدر للمنتج الجاهز للأكل التي استلمتها من مؤسسة اخرى وأعطت إحدى الدفعات التي تحتوي على مادة مصدر المنتج الجاهز للأكل نتيجة ايجابية في اختبار إدارة وسلامة تفتيش الأغذية (FSIS)، يجب تقديم أساس علمي لتبرير سبب عدم تورط الدفعات الأخرى (مثلاً لأن المادة المصدر لم تكن سبب حصول النتيجة الإيجابية).

ملاحظة: لا تؤخذ في الحسبان مواد المصدر المشتركة عند تحديد الدفعة للمنتجات الجاهزة للأكل لأن المنتجات تكون مطهية أو تمت معالجتها صناعيًا لتحقيق سلامة الغذاء.

2. إعادة استعمال المؤسسة للمياه المالحة من دفعة أخرى يمكن أن ينقل التلوث الى الدفعات ويمنعها من أن تصبح منفصلة من الناحية الميكروبيولوجية.

ب. خطوات المعالجة الصناعية المستعملة

1. أنه من الممكن لبكتيريا السلمونيلا أن تلوث المنتجات الجاهزة للأكل نتيجة المعالجة الصناعية غير الكافية، ففي حال كانت اختبارات دفعة من المنتجات الجاهزة للأكل

إيجابية وكانت دفعة أخرى من المنتج قد تلقت نفس المعالجة للمواد الفتاكة من الضروري وجود أساس علمي لتبرير السبب لعدم الدفعة الأخيرة.

2. المكونات (مثل، الفلفل أو التوابل الأخرى) المضافة إلى المنتجات الجاهزة للأكل المتعرضة لأسطح الغذاء بعد المعالجة الجرثومية يمكن أن تؤثر على تعريف الدفعة. يطلب من المؤسسة تقييم الأخطار المختلفة من كافة المكونات التي تستعملها وفقًا للوثيقة 9 CFR 417.2(a)(1).

هـ- نتائج أخذ العينات

1. إذا كان اختبار منتج جاهز للأكل أو سطح تلامس الغذاء إيجابيًا للستيريا أو السلمونيلا أو جرثومة أخرى تثير قلق سلطات الصحة العامة أو سمومها يعتبر المنتج من الدفعة التي أخذت منها العينة أو المنتج الذي مر فوق سطح تلامس الغذاء مغشوشًا.
2. سوف تؤجل إدارة وسلامة تفتيش الأغذية (FSIS) قرارها المتعلق بإذا كانت منتجات اللحم أو الدجاج غير مغشوشة، وبذلك تتأهل لدخول السوق التجاري، حتى استلام نتائج اختبار إدارة وسلامة تفتيش الأغذية التي تؤثر على القرار.
3. المنتجات التي اثبت الاختبار أنها إيجابية لاحتوائها على اللستيريا يمكن اعتبارها مغشوشة إذا كانت المؤسسة غير قادرة على الإثبات بأن المنتج غير مغشوش أو في حال وجود ظروف غير صحية (انظر الفصل الثالث، القسم 2.ج).
4. إذا مر منتج فوق سطح تلامس أثبتت الاختبارات انه إيجابي لبكتيريا اللستيريا، لن يعتبر المنتج اعتباطيًا بأنه مغشوش ولن يطلب من المؤسسة أن تثبت ما إذا كانت العينة إيجابية لبكتيريا اللستيريا. لكن يجب على المؤسسة أن تتخذ إجراءات تصحيحية فيما يتعلق بسطح تلامس الغذاء. انظر الفصل الثالث، القسم 1.د للأعمال المتوقع أن تجريها المؤسسة في هذه الظروف وأعمال التحقق التي يتوجب على موظفي برنامج التفتيش القيام بها.

و. بدائل التحكم باللستيريا

استنادًا إلى قاعدة اللستيريا، يجب على المؤسسات التي تنتج منتجات جاهزة للأكل متعرضة بعد المعالجة الجرثومية أن تتبنى احد البدائل التالية للتحكم باللستيريا.

	بدائل التحكم باللستيريا
الخيار البديل 1	تستعمل المؤسسة معالجة جرثومية بعد التعرض (PLT) لتخفيض أو القضاء على بكتيريا اللستيريا في المنتج وعامل أو عملية مضادة للجراثيم (AMAP) للحد من نمو اللستيريا في المنتج أو لمنعه.
البديل 2، الخيار 1	تستعمل المؤسسة معالجة جرثومية بعد التعرض لتخفيض أو للقضاء على اللستيريا في المنتج.
البديل 2، الخيار 2)	تستعمل المؤسسة عاملاً أو عملية مضادة للجراثيم للحد من نمو اللستيريا في المنتج أو لمنعه.
الخيار البديل 3	تعتمد المؤسسة على التطهير فقط لمنع وجود اللستيريا في بيئة المعالجة الصناعية وعلى المنتج. هناك متطلبات منفصلة بالنسبة للحوم الباردة والنقانق بموجب هذا البديل.

الفصل الثاني– تحقق موظفي برنامج التفتيش من امتثال المؤسسة لقاعدة اللستيريا

1– معلومات عامة

أ. الخلفية

1. يزود هذا الفصل موظفي برنامج التفتيش نظرة إجمالية للمتطلبات لقاعدة اللستيريا والتعليمات للتحقق من تلبية هذه المتطلبات عند تنفيذ مهمات تفتيش استنادًا إلى التوجيهات 5000.1 لنظام معلومات الصحة العامة لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية. التحقق من نظام سلامة الغذاء للمؤسسة ينبغي على موظفي برنامج التفتيش استعمال المعلومات الواردة في هذه التوجيهات عند تنفيذ مهمات التفتيش في مؤسسات تنتج منتجات جاهزة للأكل.

ملاحظة: يجب أن يدرك موظفو برنامج التفتيش ان التعليمات في هذه التوجيهات تدعم ولكنها لا تحل محل التعليمات الواردة في التوجيهات 5000.1 لنظام معلومات الصحة العامة لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية والتوجيهات الأخرى المشار إليها في هذه الوثيقة.

2. عند تنفيذ مهمات التحقق يجب ان يدرك موظفو برنامج التفتيش ان متطلبات قاعدة اللستيريا تعمل مع متطلبات 9 CFR 416 – التطهير و 9 CFR 417 – وأنظمة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة لمراقبة سلامة المنتج.

مثال: يوجد لدى مؤسسة تقطر مكثف من سقف مبنى المعالجة الصناعية المعرضة لإيواء جرثومة اللستيريا يحصل في أسطح التلامس مع مواد غير الغذاء وتنتشر بكتيريا اللستيريا عبر ناتج التكثيف عرضيًا في المنتج بكتيريا اللستيريا. إذا كانت المعالجة المضادة للجرثومة للمؤسسة مصممة لتحقيق تخفيض بصمة واحدة من اللستيريا من المحتمل ان تغمر بالتلوث الإضافي وان تصبح غير كافية لتأمين سلامة المنتج. في تلك الحالة قد لا تكون المؤسسة بعد ذلك قادرة على التأكيد ان نظام إجراءات التشغيل وفق شروط النظافة الصحية القياسية او نظام تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة لديها فعال في منع حصول او مراقبة اللستيريا.

3. من أجل مساعدة موظفي برنامج التفتيش على أداء مهمات التحقق زودت FSIS معلومات من المبادئ التوجيهية للامتثال، مراقبة بكتيريا اللستيريا في اللحوم ومنتجات الدواجن الجاهزة للأكل المعرضة للجرثومة. (المبادئ التوجيهية حول اللستيريا) عبر كالم هذه الوثيقة. تم تزويد هذه المعلومات كي يدرك موظفو برنامج التفتيش التوصيات التي اعدتها FSIS إلى المؤسسات كي تلبي متطلبات قاعدة اللستيريا. عند مراقبة هذه المعلومات يجب ان يحتفظ موظفو برنامج التفتيش في أذهانهم ان من المحتمل ان تختار المؤسسات تبني ممارسات مختلفة من تلك الموجزة في المبادئ التوجيهية. في تلك الحالات قد يتوجب على المؤسسات ان تدعم لماذا هذه الإجراءات فعالة في مراقبة المخاطر من وجود بكتيريا اللستيريا في المنتجات الجاهزة للأكل المعرضة للجرثومة. في حال لبت المؤسسة التوصيات الواردة في المبادئ التوجيهية فلن تحتاج ان تزود دعمًا لاحقًا لعملياتها.

ب. متطلبات قاعدة اللستيريا

1. في حال اختارت المؤسسة البديل 1، ينبغي على موظفي برنامج التفتيش التحقق من ان:

أ. المؤسسة التي طبقت مناولة ما بعد التعرض للجرثومة (PLT) لتخفيض او القضاء على اللستيريا في المنتج وعملية معالجة مضادة للجراثيم لتحديد او منع نمو بكتيريا اللستيريا في المنتج ((9 CFR 430.4(b)(1)).

ب. شملت المؤسسة عملية معالجة مضادة للجراثيم في خطتها لتحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة او إجراءات التشغيل وفق شروط النظافة الصحية او برنامج أساسي آخر (9 CFR 430.4(b)(1)(i)).

ج. اثبتت المؤسسة صحة فعالية معالجة ما بعد التعرض للجرثومة المدمج في خطتها لتحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة استنادًا إلى 9 CFR 417.4، وثقت المؤسسة في خطتها لتحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة أو إجراءات التشغيل وفق شروط النظافة الصحية او برنامج أساسي آخر بأن عملية معالجة مضادة للجراثيم فعالة في تحديد أو منع نمو اللستيريا في المنتج ((9 CFR 430.4(b)(1)(ii)).

ملاحظة: يجب أن يدركم موظفو برنامج التفتيش ان المبادئ التوجيهية حول اللستيريا توصي بان يتم اثبات صحة مناولة خطة ما بعد التعرض للجرثومة لتحقيق طبقة واحدة على الأقل لتخفيض اللستيريا. قبل ان لن تسمح لأكثر من طبقتي نمو للستيريا على مدى الحياة العملية للمنتج، تم وصف عملية التصديق بصورة لاحقة في القسم 3.د.7 من هذا الفصل.

2. إذا كانت المؤسسة قد اختارت البديل 2 ينبغي على موظفي برنامج التفتيش التحقق من:

أ. ان المؤسسة طبقت إما معالجة ما بعد التعرض للجرثومة لتخفيض او القضاء على بكتيريا اللستيريا في المنتج أو عملية معالجة مضادة للجراثيم لتحديد او لمنع نمو بكتيريا اللستيريا في المنتج ((9 CFR 430.4(b)(2)).

ب. إذا كانت المؤسسة طبقت معالجة ما بعد التعرض للجرثومة تكون قد شملت معالجة ما بعد التعرض للجرثومة في خطتها لتحليل المخاطر ومراقبة النقطة الحرجة (Alt.2a). إذا كانت المؤسسة طبقت عملية معالجة مضادة للجراثيم تكون قد شملت هذه العملية في خطتها لتحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة أو إجراءات التشغيل وفق شروط النظافة الصحية او برنامج أساسي آخر (9 CFR 430.4(b)(2)(i)).

ج. صادقت المؤسسة على صحة معالجة ما بعد التعرض للجرثومة المدمجة في برنامجها لتحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة وفقًا ل 9 CFR 417.4. وثقت المؤسسة في خطتها لتحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة أو إجراءات التشغيل وفقًا للشروط الصحية (Sanitation SOP) او برنامج أساسي آخر وبحيث تكون عملية او عامل المضاد للجراثيم (AMP) فعالاً في تحديد أو منع نمو بكتيريا اللستيريا في المنتج وفقًا لـ 9 CFR 430.4(b)(2)(ii).

د. إذا اختارت المؤسسة البديل 2 وطبقت AMP (Alt. 2b)، ينبغي على موظفي برنامج التفتيش التحقق من ان المؤسسة:

(1)تختبر أسطح تلامس الغذاء في بيئة المعالجة الصناعية المضادة للجراثيم للتأكد من ان الأسطح صحية وخالية من اللستيريا او من كائنات حية دقيقة مؤشرة (مثلاً بكتيريا اللستيريا) وفقًا لـ 9 CFR 430.4(b)(2)(iii)(A). يحدد سطح تلامس الغذاء على انه أحد أسطح يتصل مباشرة بمنتج جاهز للأكل معرض للجرثومة.

ملاحظة: يجب أن يدرك موظفو برنامج التفتيش ان المبادئ التوجيهية حول اللستيريا توصي بأن تعرف المؤسسات جميع أسطح التلامس المحتملة مع الغذاء لاخذ عينات منها. ف يحال لم تعرف المؤسسة جميع أسطح التلامس المحتملة مع الغذاء لاخذ العينات يجب ان تزود وثائق داعمة تظهر لماذا قد لا يكون المنتج أو اسطح التلامس مع الغذاء ملوثة بصورة محتملة. تم في الفصل الثالث تزويد معلومات اكثر لتقييم برامج اخذ العينات في المؤسسة.

(2)تعرف عن الظروف التي ستحتفظ خلالها المؤسسة بالمنتج تختبره استجابة إلى نتيجة ايجابية للستيريا او كائنات حية دقيقة مؤشرة وفقًا لـ 9 CFR 430.4(b)(2)(iii)(B).

(3)تذكر التكرار الذي سيتم الاختبار وفقه وفقً لـ 9 CFR430.4(b)(2)(iii)(C).

ملاحظة: يجب ان يدرك موظفو برنامج التفتيش ان المبادئ التوجيهية حول اللستيريا توصي بإجراء تكرارات دنيا لأخذ العينات وعدد العينات الواجب اخذها، المزودة في الفصل الثالث توصي المبادئ التوجيهية ان تستعمل المؤسسات هذه التكرارات او تزويد دعم آخر يؤكد بان التكرارات التي اختارتها سوف تكون كافية لمراقبة سلامة منتجاتها.

(4)تعرف حجم ومكان جميع المواقع التي سوف تؤخذ منها العينات وفقًا لـ 9 CFR 430.4(b)(2)(iii)(D).

(5)تشمل شرحًا لماذا يكفي تكرار الاختبار للتأكد من المراقبة الفعالة للستيريا او لكائنات حية دقيقة مؤشرة يحافظ عليها وفقًا لـ 9 CFR 430.4(b)(2)(iii)(E).

3. إذا اختارت المؤسسة البديل 3، (التطهير لوحدة) يجب ان يتحقق موظفو التفتيش الصحي بان المؤسسة:

أ. فقط تؤمن وسائل اختبار اسطح التلامس مع الغذاء في بيئة معالجة صناعية معرضة للجرثومة للتأكد من ان الاسطح صحية وخالية من بكتيريا اللستيريا او كائنات حية دقيقة مؤشرة (مثلاً بكتيريا اللستيريا) وفقًا لـ 9 CFR 430.4(b)(3)(i)(A). أنظر الملاحظة أعلاه للإرشاد حول تعريف جميع أسطح التلامس مع الغذاء.

ب. تعرف الظروف التي سوف تحتفظ وتختبر المؤسسة خلالها المنتج استجابة إلى اختبار إيجابي لسطح تلامس مع الغذاء وفقًا لـ 9 CFR 430.4(b)(3)(i)(B).

ج. تذكر التكرار الذي يتم الاختبار بموجبه وفقًا لـ 9 CFR 430.4(b)(3)(i)(C).

د. تعرف حجم ومكان المواقع التي سوف يتم اخذ عينات منها وفقًا لـ 9 CFR 430.4(b)(3)(i)(D).

هـ. تشمل شرحًا لماذا يكفي تكرار الاختبار للتأكد من انه تم المحافظة على المراقبة الفعالة للستيريا او لكائنات حية دقيقة مؤشرة وفقًا لـ 9 CFR 430.4(b)(3)(i)(E).

4. إذا كانت المؤسسة قد اختارت البديل 3 وانتجت طعامًا شهيًا او منتجات نقانق يجب ان يتحقق موظفو برنامج التفتيش من أن:

أ. المؤسسة تتحقق من ان الاعمال التصحيحية التي تتخذها استجابة لنتيجة إيجابية ابتدائية على سطح تلامس مع الغذاء فعالة من خلال اجراء اختبار متابعة لهذا الموقع المحدد الذي اختبر على انه إيجابي كما اسطح التلامس مع الغذاء المحيطة حسب ما يكون ضروري للتأكد من فعالية الاعمال التصحيحية (9 CFR 430.4(b)(3)(ii)(A)).

ب. إذا استلمت المؤسسة نتيجة إيجابية ثانية حول سطح تلامس مع اغذية فهي تحتفظ بكميات من المنتج التي قد تكون تلوثت بسبب التلامس مع سطح التلامس مع الأغذية

إلى ان تصحح المؤسسة المشكلة التي اشارت اليها نتيجة الاختبار (9 CFR 430.4(b)(3)(ii)(B)).

ج. تختبر المؤسسة كميات المنتج التي قد تكون تلوثت باستعمال اسلوب وتكرار اخذ العينات يؤمن الثقة الاحصائية بان المنتج غير مغشوش ((9 CFR 430.4(b)(3)(ii)(C)).

ملاحظة: إذا اثبت سطح تلامس مع الغذاء على انه إيجابي لجهة وجود بكتيريا اللستيريا يكون المنتج مغشوشًا. يجب ان يدرك موظفو برنامج التفتيش بأنه يجوز للمؤسسات عدم استعمال اخذ عينات المنتج كوسيلة لتحرير المنتج. التعليمات بشأن التحقق من إعادة المؤسسة للمعالجة الصناعية او التخلص من المنتج المغشوش مزودة في الفصل الرابع.

5. بموجب قاعدة اللستيريا ((9 CFR 430.4(c)) فإن المؤسسات التي اختارت البدائل 1–2 أو 3:

أ. يجوز أن تستعمل اختبار التحقق من اللستيريا او من كائنات حية دقيقة مؤشرة (مثلاً بكتيريا اللستيريا) للتخلص من فعالية إجراءات التطهير في بيئة المعالجة الصناعية المعرضة للجرثومة.

ب. يجوز أن تدمج إجراءات التظهير لمراقبة وجود اللستيريا وAMAP أو PLT في خططها لتحليل المخاطر ونقطة لمراقبة الحرجة (مطلوبة للمعالجات عند التعرض للجرثومة) (PLT) أو في إجراءات التشغيل وفق شروط النظافة الصحية (Sanitation SOP) او برنامج أساسي آخر. عندما تدمج إجراءات معالجة اللستيريا في SOP الصحية او برنامج اساسي آخر يجب ان يكون لدى المؤسسات وثائق تدعم القرار في تحليلها للمخاطر من ان اللستيريا ليست خطرًا من المحتمل ان يحصل بصورة معقولة.

ج. يجب أن تحتفظ بالتظهير في بيئة معالجة صناعية بعد التعرض للجرثومة وفقًا لـ 9 CFR Part 416.

د. يجب ان تصادق على صحة وتتحقق من الإجراءات وفقًا لـ 9 CFR 417.4 عندما يتم شمول إجراءات مراقبة اللستيريا في خطتها لتحليق المخاطر ونقطة التحكم الحرجة.

هـ. يجب ان تقيم فعالية الإجراءات وفقًا لـ 9 CFR 416.14 عندما تشمل إجراءات مراقبة بكتيريا اللستيريا في الإجراءات التشغيلية القياسية الصحية.

و. يجب أن تشمل البرنامج والنتائج التي انتجها البرنامج التي تظهر ان البرنامج يجعل من غير المحتمل حصول خطر بصورة معقولة في الوثائق المطلوب ان تحتفظ بها وفقًا لـ 9 CFR 417.5. يطبق هذا المتطلب عندما تشمل إجراءات معالجة اللستيريا في برنامج أساسي غير إجراءات التشغيل وفق شروط النظافة الصحية.

ز. يجب ان يجعلوا نتائج التحقق متوفرة عند الطلب إلى موظفي إدارة سلامة وتفتيش الأغذية.

6. بموجب 9 CFR 430.4(d) يجب أن تزود المؤسسات التي تنتج منتجات جاهزة للأكل معرضة للجرثومة إلى إدارة سلامة وتفتيش الأغذية معلومات حول حجم الإنتاج السنوي والمعلومات المتعلقة بها بالنسبة للحوم ومنتجات الدواجن التي تنتجها بموجب البدائل الثلاثة.

ملاحظة: بدءًا من العام 2011 باشرت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية جمع هذه المعلومات خلال PHIS. لا تطلب إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بعد الآن من المؤسسات تقديم الاستمارة 10240.1 إلى إدارة سلامة وتفتيش الأغذية ومعلومات الإنتاج حول منتجات جاهزة للأكل معرضة للجرثومة لتزويد هذه المعلومات.

7. بموجب 9 CFR 430.4(e) يجوز للمؤسسات التي تراقب بكتيريا اللستيريا باستعمال PLT أو AMAP أن تعلن هذا الواقع على بطاقة المنتج، شرط أن يكون لها مطالبة مصدقة.

ج. مهمات التفتيش الروتيني لموظفي برنامج التفتيش للتحقق من متطلبات قاعدة اللستيريا

يجب ان يستعمل موظفو برنامج التفتيش اسلوب "أنظمة" عند مراجعة متطلبات الانظمة. يجب ان يتحقق موظفو برنامج التفتيش من ان التصميم وتنفيذ برامج المؤسسة يلبيان المتطلبات لقاعدة اللستيريا عند تنفيذهم لمهمات التفتيش الروتينية استنادًا إلى القائمة أدناه. زودت FSIS المعلومات بشأن مراجعة الأعمال التصحيحية للمؤسسة من خلال تنفيذ مهمة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة المناسبة المقررة في الفصل الثالث، القسم 1.د والفصل السابع، القسم الثالث من هذا التوجيه.

مهمات التفتيش الروتيني لموظفي

مهمة التفتيش	الوصف العام	مؤسسة المنتج الجاهز للأكل
التحقق من إجراءات التشغيل وفق شروط النظافة الصحية	تحقق من أن المؤسسة تحتفظ بمرفقها بطريقة تمنع حصول ظروف غير صحية وللتأكد من ان المنتج غير مغشوش وفقًا لـ 9CFR 416.1 وحتى 416.5	تحقق من ان المؤسسة تحتفظ بمرفقها بطريقة تمنع تلوث اسطح التلامس مع الغذاء او غش المنتجات الجاهزة للأكل ببكتيريا اللستيريا ومسببات الأمراض الأخرى
سجل إجراءات التشغيل وفق شروط النظافة الصحية مثل التشغيل والمراجعة والمراقبة والملاحظة	تحقق من ان المؤسسة طورت، نفذت واحتفظت بمعايير الأداء وفق شروط النظافة الصحية قبل العمليات وفقًا لـ 9CFR 416.11 حتى 416.16	تحقق من ان المؤسسة صممت ونفذت إجراءات التشغيل وفق شروط النظافة الصحية لمنع تلوث اسطح التلامس مع الغذاء او غش المنتج الجاهز للأكل قبل العمليات في بيئة معرضة للجرثومة.
إجراءات التشغيل وفق شروط النظافة الصحية. المراجعة والمراقبة والملاحظة	تحقق من ان المؤسسة طورت، نفذت واحتفظت بإجراءات التشغيل وفق شروط النظافة الصحية خلال العمليات وفقًا لـ 9CFR 416.11 حتى 416.16	تحقق من ان المؤسسة صممت، ونفذت إجراءاتها التشغيلية القياسية وفق شروط النظافة الصحية (Sanitation SOP) لمنع تلوث اسطح التلامس مع الغذاء او غش المنتجات الجاهزة للاكل ببكتيريا اللستيريا وغيرها من مسببات الأمراض خلال العمليات في بيئة معرضة للجرثومة.
التحقق من خطة تحليل	تحقق من ان المؤسسة لبت	تحقق من ان المؤسسة صممت

المخاطر ونقطة التحكم الحرجة	المتطلبات التنظيمية لتحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة وفقًا لـ 9CFR 417	ونفذت خطة لتحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة لمراقبة تلوث اسطح التلامس مع الغذاء او غش المنتجات الجاهزة للأكل ببكتيريا اللستيريا ومسببات الأمراض الأخرى
التحقق من تحليل المخاطر	تحقق من ان المؤسسة تلبي المتطلبات التنظيمية المتعلقة بتطوير تنفيذ تحليل المخاطر ومن ان المؤسسة عالجت مخاطر سلامة الغذاء بالنسبة لجميع المعالجات الصناعية التي تقوم بها المؤسسة، المنتجات والاستعمالات المقصودة وفقًا لـ 9 CFR 417.2(a)	تحقق من ان المؤسسة صممت ونفذت تحليلها للمخاطر، البرامج الأساسية ونقاط المراقبة الحرجة بصورة فعالة لمراقبة تلوث اسطح التلامس مع الغذاء اوغش المنتجات الجاهزة للأكل ببكتيريا اللستيريا ومسببات الأمراض الأخرى.
تعليم المنتج ببطاقات بوجه عام	تحقق من ان المؤسسة تلبي المتطلبات التنظيمية المتعلقة بتعليم المنتج ببطاقات ومن ان المنتج لم يساء تعليمه حسب ما هو موصوف في 9 CFR 301.2	تحقق من ان المؤسسة دمجت الإجراءات في نظام سلامة الغذاء لديها وتلبي المتطلبات للتعليم الدقيق ببطاقات للمنتجات الجاهزة للأكل.

2. التحقق من امتثال المؤسسة بإجراءات ومتطلبات التشغيل وفق شروط النظافة الصحية

أ- عام

1. ينبغي على موظفي برنامج التفتيش التحقق ما إذا كانت المؤسسة لبت متطلبات معايير الأداء وفق شروط النظافة الصحية وإجراءات التشغيل وفق شروط النظافة الصحية من خلال اتباع التعليمات في التوجيهات FSIS PHIS 5000.1. ولأن بكتيريا اللستيريا هي

ملوث بيئي فإن المراقبات الصحية مهمة بأقصى درجة لمراقبة سلامة المنتجات الجاهزة للأكل المعرضة للجرثومة. وكما ذلك في القسم 1.أ في هذا الفصل تعمل متطلبات معايير الأداء وفق شروط النظافة الصحية وإجراءات التشغيل وفق شروط النظافة الصحية مع المتطلبات لقاعدة اللستيريا لمراقبة بكتيريا اللستيريا. وكما ذكر سابقًا ينبغي على موظفي برنامج التفتيش ان يستعملوا التعليمات الواردة في هذا التوجيه سوية مع التعليمات في التوجيه 5000.1 للإدارة سلامة وتفتيش الأغذية والتوجيهات المشار اليها الأخرى.

2. الاقسام التالية تزود الأسئلة التي ينبغي على موظفي برنامج التفتيش طرحها عند التحقق من معايير الأداء وفق شروط النظافة الصحية وإجراءات التشغيل وفق شروط النظافة الصحية في مؤسسات تنتج منتجات جاهزة للأكل معرضة للجرثومة بغية التأكد من انها تحافظ على المراقبات الصحية الضرورية لتلبية المتطلبات لقاعدة اللستيريا.

3. عندما يتناوب موظفو برنامج التفتيش العمل في تكليف او جرى تكليفهم حديثًا إلى مؤسسة ينبغي عليهم التحديد:

أ. ما إذا كانت المؤسسة تنتج منتجات جاهزة للأكل وإذا كان الامر كذلك ما إذا كان المنتج معرضًا للجرثومة.

ب. ما إذا كانت المؤسسة تنتج منتجات جاهزة للأكل بصورة روتينية او على اساس متقطع، ينبغي على موظفي برنامج التفتيش تحديث النبذة حول المؤسسة حسب ما تم وصفه في التوجيه FSIS PHIS 5000.1 وفي التوجيه FSIS PHIS 5300.1، إدارة النبذة حول المؤسسة في PHIS حسب اللزوم. يجب عليهم فقط الدخول في اجتماع مع المؤسسة.

ج. عند اجتماع دخول مع المؤسسة (في اول اجتماع اسبوعي وتوثيق المناقشات في مذكرة مقابلة حسب ما تم وصفه في التوجيه FSIS PHIS 5000.1 يجب عليهم خلال اجتماع الدخول أن:

(1)مراجعة إجراءات المراقبة لبكتيريا اللستيريا التي تتبعها المؤسسة بغية تحديد أي بديل مراقبة لبكتيريا اللستيريا اختارته المؤسسة وما إذا كانت المؤسسة قد دمجت إجراءات لمراقبة بكتيريا اللستيريا في برنامجها لتحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة، وإجراءات التشغيل وفق شروط النظافة الصحية أو برنامج أساسي آخر.

(2)مناقشة إجراءات تحديد الدفعات التي تتبعها المؤسسة لإنتاج منتج جاهز للأكل وتحديد كمية الاشعار الذي يتوجب على المؤسسة للاحتفاظ بالمنتج (حسب ما تم وصفه في الفصل الرابع (ب).

(3)مراقبة الناتج من اية عينات حديثة جمعت من قبل المؤسسة والاعمال التصحيحية التي قامت بها المؤسسة استجابة لهذه النتائج.

4. خلال اجتماعات اسبوعية لاحقة حسب ما تم وصفه في التوجيه FSIS PHIS 5000.1 وفي التوجيه FSIS PHIS 5000.2 مراجعة بيانات اختبار للمؤسسة من خلال موظفي برنامج التفتيش. ينبغي على موظفي البرنامج مناقشة النتائج من العينات التي اخذتها المؤسسة وأية أعمال تصحيحية قامت بها المؤسسة استجابة إلى نتائج إيجابية. يتوجب ايضًا على موظفي البرنامج مناقشة النتائج لأي اختبار قامت به FSIS مؤخرًا وان يبلغوا المؤسسة متى سيقومون بجمع العينات. كما يتوجب على موظفي البرنامج مناقشة الحالات عندما تغير المؤسسات ممارساتها حسب ما تم وصفه في الفصل الرابع (ب).

ب. معايير الأداء وفق شروط النظافة الصحية (SPS)

1. عند تنفيذ مهمة التحقق من معايير الاداء وفق شروط النظافة الصحية في PHIS استنادًا إلى ما جاء في الفصل الثاني من التوجيه FSIS PHIS 5000.1 وينبغي على موظفي برنامج التفتيش تقرير ما إذا كان من المحتمل ان تقود الظروف التي يراقبوها إلى أوضاع غير صحية او غش في المنتجات الجاهزة للأكل.

2. عند ممارسة هذا التحديد ينبغي على موظفي برنامج التفتيش الاحتفاظ في أذهانهم ان التظهير غير الملائم يمكن ان يقود إلى الايواء في بيئة المؤسسة والتلوث المتعارض لاسطح التلامس مع الغذاء والمنتج ببكتيريا اللستيريا. ينبغي على موظفي برنامج التفتيش تقييم البرامج الصحية للمؤسسة لتحديد ما إذا كانت مصممة لمراقبة الايواء ومنع غش المنتج ببكتيريا اللستيريا شملت بعض امثلة مواقع الايواء في المرفق 3.

ملاحظة: يحصل الايواء عندما يستمر وجود بكتيريا اللستيريا في بيئة المعالجة الصناعية مع مرور الوقت. قد يحصل الايواء في مناطق يتم تنظيفها بصورة غير متكررة توضيبها بصورة غير كافية او

توجد في حالة متردية. يحصل التلوث المتعارض عندما تنتقل بكتيريا اللستيريا من الموقع (مثلاً سطح تلامس مع غير الغذاء) إلى سطح تلامس مع الغذاء والى منتج في المؤسسة.

3. حسب ما ذكر فلي التوجيه FSIS PHIS 5000.1 في حال وجد موظفو برنامج التفتيش ان المؤسسة تتخلف بصورة نظامية عن المحافظة على ظروف صحية ومن أن تلوث أسطح التلامس مع الغذاء او المنتج بكتيريا اللستيريا قد يحصل كنتيجة ينبغي عليهم الاستشهاد بـ 9 CFR 416.1 كما بمعايير شروط النظافة الصحية (9 CFR 416.2 to 416.5).

مثال: لدى مؤسسة نظام تهوية ضعيف وتشققات في السقف في غرفة إنتاج المنتجات الجاهزة للأكل مما يسمح للتكثيف بان يتشكل فوق المنتج الجاهز للأكل. يحصل التكثيف كلما أمطرت السماء وكانت الأعمال التصحيحية للمؤسسة غير كافية لمعالجته. يلاحظ موظفو برنامج التفتيش تقطر للتكثيف على المنتج الجاهز للأكل وينبغي عليهم عند ذلك اتخاذ عمل مراقبة تنظيمية للمنتج وإصدار NR مع الإشارة إلى 9 CFR 416.1 و 416.2(d).

قائمة مهمات معايير الأداء وفق شروط النظافة الصحية: يجب على موظفي برنامج التفتيش استعمال هذه القاعدة عند تنفيذ مهمة معايير الأداء وفق شروط النظافة الصحية في مؤسسة تنتج منتجات جاهزة للأكل.

متطلبات معايير الأداء وفق شروط النظافة الصحية	**الأسئلة**	**الاستشهاد التنظيمي (9CFR)**
التركيب	• هل تنظف المؤسسة وتطهر الجدران، الأرضيات والسقف حسب الضرورة لمنع حصول ظروف يمكن ان تؤدي إلى إيواء بكتيريا اللستيريا فيها؟ • هل بيئات المؤسسة، غرفها وتقسيماتها تسبب حصول ظروف غير صحية او تغش	416.2(b) ملاحظة: ينطبق نفس الاستشهاد على كافة البنود في هذه الفئة

	المنتج لأنها ليست من تركيب سليم، لم يحافظ عليها في حالة إصلاح جيد او أنها صغيرة جدًا للمساح بالمعالجة الصناعية، المناولة او التخزين وفق المقاييس للمنتج الجاهز للأكل؟ • هل المنتج الجاهز للأكل والمنتجات النيئة تنتج وتتم مناولتها في نفس الغرفة– وهل الحجم كبير بدرجة كافية لتأمين الفصل بين المنتجات؟ • هل تستطيع المنتجات الجاهزة للأكل ان تتلامس مع المنتجات النيئة في غرفة المعالجة الصناعية، القاعات او المبردات ي المؤسسة. هل ان دورات المياه للموظفين او مناطق أخرى مفتوحة على المناطق حيث تتم مناولة المنتجات الجاهزة للأكل او الاحتفاظ بها؟ • في حال تم تكليف موظفين بالعمل في مناطق إنتاج المنتجات الجاهزة للأكل هل يتوفر حيز كافٍ كي لا يمرون عبر مناطق المنتجات النيئة للعمل في مناطق المنتجات الجاهزة للأكل؟ • هل هناك ثقوب في الجدران، تشققات في الارضيات، فجوات في السقف او مسائل أخرى يمكن ان توجد الايواء وتؤدي إلى التلوث المتعارض للمنتج ببكتيريا اللستيريا؟ **مثال:** أظهرت بكتيريا اللستيريا على انها تشكل إيواءات لها في الطبقة العازلة الرطبة خلف	

	الجدران. فإذا وجد تشقق او ثقب في الجدار يمكن ان ينقل التلوث من هذه المنطقة إلى المنتج. • إذا نفذت المؤسسة عمليات إنشاء في منطقة المنتج الجاهز للأكل فهل القيام به يتسبب بانتشار ببكتيريا اللستيريا او ملوثات أخرى في المنتج؟ هل ان الابواب وستائر الهواء المصممة لكي تحتفظ بدرجة الحرارة في الغرفة يمكن تنظيفها بسهولة وانها في حالة إصلاح جيد بحيث لا تكون نقاط ايواء لبكتيريا اللستيريا؟	
التهوية	• في حال حصول تكاثف في منطقة معالجة صناعية لمنتج جاهز للأكل هل تتخذ المؤسسة إجراءات للتأكد من عدم تلوث المنتج واسطح التلامس مع الغذاء المعرضة؟ هل هذه الخطوات فعالة في حماية المنتج؟ **مثال:** خلال اشهر الصيف يتجمع التكاثف في سقف غرفة معالجة صناعية لمنتج جاهز للأكل. تكلف المؤسسة موظف لمسح السقف بصورة دورية لكن يحصل التقطر من الممسحة إلى FCS قد يكون ذلك مثالاً للظروف غير الصحية • إذا سقط التكاثف على المنتج الجاهز للأكل او على FCS هل تتخذ المؤسسة إجراءات تصحيحية لمعالجة التلوث المتعارض؟ من	416.2(d)

	المحتمل ان تشمل هذه الإجراءات وقف الإنتاج، ازالة المنتج المتضرر، واتخاذ إجراءات لمعالة التكثيف، إعادة التنظيف ومعدات التطهير وتقييم سلامة المنتج. • هل ان المؤسسة تملك وسائل مراقبة مثبتة (مثلاً مرشحات، تدفق هواء إيجابي او سالب) للتأكد من ان الهواء لا ينتقل من مناطق المنتجات النيئة إلى مناطق المنتجات الجاهزة للأكل؟ • إذا كانت المراوح مستعملة لزيادة التهوية في مناطق المنتج الجاهز للأكل. هل يتم تنظيفها وتظهيرها بانتظام لمنع تراكم الغبار والأوساخ الذين يستطيعان الانتشار من خلال الهواء؟	
أعمال السمكرة	• هل ان الماء، الملح والمحاليل (مثلاً المياه الشديدة الملوحة) تستعمل ويعاد استعمالها وفقًا لأحكام القسم 416.2(g)(2) وتقيم وفقًا لتعليمات وتوجيهات FSIS PHIS Directive 5000.1؟ • هل تتم صيانة مجاري الصرف بحيث لا تتراجع وتوجد بركًا من المياه على الأرضية او تغمرها مما قد يؤدي إلى التلوث ببكتيريا اللستيريا مناطق المعالجة الصناعية؟ • هل ان الانابيب والتركيبات الأخرى معزولة بصورة صحيحة كي لا يحصل التكاثف الذي من المحتمل ان يلوث المنتج؟ هل	416.2(e)

	هناك إجراءات عزل صحيحة كي لا يصبح التكثيف نقطة ايواء لبكتيريا اللستيريا؟	
المراحيض ودورات المياه	• هل يرتدي الموظفون سترات، قفازات أو معدات أخرى في المراحيض او المناطق الأخرى للمؤسسة؟ • هل ان المحطات مجهزة للموظفين لترك السترات، القفازات أو بنود أخرى عند مغادرة مناطق المعالجة الصناعية؟ • هل يتم تزويد الموظفين بتعليمات لغسل الأيدي بعد استعمال المراحيض ومناطق أخرى للمؤسسة؟	416.2(h)
المعدات والأدوات	• هل تحتوي المعدات او الأدوات مناطق تلحيم صدئة، طلاء متقشر، فجوات، أخاديد او يصعب تنظيف المناطق التي قد تؤدي إلى التلوث ببكتيريا اللستيريا؟ • هل ان معدات مواد مختلفة تستعمل لإنتاج المنتج الجاهز للأكل وللمنتج النيء؟ إذا كان ذلك غير ممكن هل يتم تنظيف وتظهير المعدات والأدوات قبل استعمالها لإنتاج المنتجات الجاهزة للأكل؟ • في حال تم تنظيف المعدات والأدوات أو تخزينها في مناطق أخرى من المؤسسة (مثلاً غرفة المراحيض) هل الغرفة او منطقة التخزين تنظفان وتطهران حسب اللزوم لتجنب التلوث؟ هل ان البنود مخزنة بحيث لا تتلامس مع الأرضية (مثلاً على	416.3

	مرتبة محشوة بالقش) بعيدًا عن الجدران؟ • إذا كان موظفو الصيانة يعملون على قطعة معدات لإنتاج المنتج الجاهز للأكل هل يقومون بتنظيف وتطهير أدواتهم؟ هل تقدم المؤسسة بتنظيف وتظهير المعدات بعد إصلاحها وقبل استعمالها؟	
العمليات وفق الشروط الصحية	• هل ان البنود تخزن في أو بجوار مناطق إنتاج المنتج الجاهز للأكل (مثلاً مرتبات خشبية) التي يمكن ان تلوث المنتجات الجاهزة للأكل. • هل مواقع المرتبات، العربات او البنود الأخرى المستعمل لنقل معدات المنتجات الجاهزة للأكل تنظف وتظهر بتكرار كافٍ لإبعاد المنتج الجاهز للأكل عن التلوث؟ • هل يتم نقل المنتج الجاهز للأكل المكشوف ينقل عبر المؤسسة بطريقة يمكن ان تلوثه (مثلاً يتلامس مع الأبواب، الجدران او الارضيات) خلال عملية النقل؟ • هل يتم تخزين مواد تغليف المنتجات بحيث لا تتلوث خلال التظهير والإنتاج؟ • هل تتم حماية المنتجات الجاهزة للأكل المغلفة من التلوث خلال التغليف، التخزين، الشحن، التفريغ والنقل؟ **ملاحظة:** التلوث ببكتيريا اللستيريا على خارج الرزمة قد ينتشر إلى بيئات البيع بالتجزئة وبيئات أخرى ومن المحتمل ان يصبح المنتج	416.4

	ملوثًا عند فتح الرزمة. • هل ان أنماط حركة المرور المحدودة موضوعة في المكان المناسب بحيث لا ينتقل الموظفون العاملون في مناطق المنتجات النيئة عبر مناطق المنتجات الجاهزة للأكل والعكس بالعكس؟	
النظافة الصحية للموظفين	• هل يطلب من الموظفين ارتداء قفازات، شبكات شعر، سترات وأحذية قابلة للتنظيف للمساعدة في حماية سلامة المنتجات؟ • هل لدى المؤسسة إجراءات موضوعة في المكان المناسب لغسل وتظهير الأيدي والأحذية عند الدخول إلى منطقة إنتاج المنتج الجاهز للأكل؟ • هل تم تعيين موظفين لمناطق المنتجات الجاهزة للأكل؟ وإذا كان الأمر كذلك هل يملكون مراييل، أثواب او ملابس خارجية محددة لمناطق المنتجات الجاهزة للأكل؟ وان لم يكن الأمر كذلك فهل يغيرون هذه البنود ويتبعون بروتوكولات صحية أخرى قبل العمل في مناطق المنتجات الجاهزة لأكل؟	416.5

ج. إجراءات التشغيل وفق شروط النظافة الصحية

1. عند تنفيذ مهمات مراجعة سجلات التظهير قبل التشغيل والمراجعة الصحية قبل إجراءات التشغيل وفق شروط النظافة الصحية ومهمات المراقبة. يجب على موظفي برنامج التفتيش تحديد ما إذا كانت المؤسسة قد اتخذت خطوات لمراقبة تلوث الليسيتريا خلال التطهير وفقًا للقائمة التالية.

قائمة مهمة إجراءات التشغيل وفق شروط النظافة الصحية: يجب على موظفي برنامج التفتيش استعمال هذه القائمة عند قيامهم بتنفيذ مهمة التطهير قبل التشغيل أو إجراءات التشغيل وفق شروط النظافة الصحية في مؤسسة تنتج المنتجات الجاهزة للأكل.

المهمة	الأسئلة	الاستشهاد التنظيمي (9CFR)
مراجعة سجلات التظهير قبل إجراءات التشغيل وفق شروط النظافة الصحية	هل المؤسسة وضعت إجراءات في المكان المناسب وتنفذ إجراءاتها العائدة لـ:	
	• تنظيف المعدات والأدوات بتكرار كافٍ لتجنب التلوث ببكتيريا اللستيريا وتراكم رواسب المنتج التي قد تجعل المنتج غير صحي؟	416.12(c), (d), 416.13, 430.4(b), (c)(3)
	• تعزل المناطق الصعبة التنظيف لمنع تشكيل طبقات بيولوجية رقيقة؟ **ملاحظة:** الطبقة البيولوجية الرقيقة هي طبقة جرثومية رقيقة تشكلها بكتيريا اللستيريا التي تحمل الطفيلي. يجوز ان تحصل الطبقات البيولوجية الرقيقة على اسطح تنظف بشكل غير متكرر او بصورة غير ملائمة وقد تجعل مواد التظهير اقل فعالية.	416.12(c), 416.13, 430.4(b), (c)(3)
	• فكك الأجزاء المعقدة للمعدات (عند الامكان) للوصول إلى مناطق صعب الوصول إليها لتنظيفها.	416.12(c), 416.13 430.4(b), (c)(3)
	• نظف الجدران، الأرضيات، مجاري التصريف، السقوف، المبردات، حجرات التجميع او مناطق أخرى حيث يخزن المنتج الجاهز للأكل او يحتفظ به بتكرار كافٍ لمنع تلوث اسطح التلامس مع الغذاء والمنتج.	416.12(c), 416.13, 430.4(b), (c)(3)
	• نظف وطهر سطح التلامس غير المباشر مع	

	الغذاء (مثلاً المناطق التي هي ليست اسطح تلامس مع الغذاء ولكن يمكن ان يلمسها الموظفون الذين يتناولون المنتج) كالمعدات، لوحات التحكم، ودرابزينات الناقلة والمقاييس بتكرار كافٍ لمنع تلوث أسطح التلامس مع الغذاء والمنتج. • نظف وظهر الأدوات المساعدة للتنظيف لقطع القماش، المناشف، والمماسح المستعملة لإزالة التكثيف. هل ان المؤسسات تراقب مستوى المظهر في أحواض غسل القدمين بانتظام (إذا كان ذلك قابلاً للتطبيق)؟ • ناوب استعمال المطهر للتأكد من أن بكتيريا اللستيريا لا تطور مقاومة للمطهر. هل تملك المؤسسة نظام موضوع في مكانه المناسب لتطهير الأرضيات (مثلاً جهاز غسل الأرضية بالرغوة) وأسطح أخرى لا تتلامس مع الأغذية.	416.12(c), (d), 416.13, 430.4(b), (c)(3) 416.12(c), 416.13, 430.4(b), (c)(3) 416.12(c), 416.13, 430.4(b), (c)(3)
مراقبة سجلات إجراءات التشغيل وفق شروط النظافة الصحية والمراجعة والملاحظة	هل لدى المؤسسة إجراءات موضوعة في المكان المناسب وتنفذ إجراءاتها لكي: • تتأكد من عدم حصول إيواء لبكتيريا اللستيريا في البيئة والتلوث المتعارض لأسطح تلامس الغذاء والمنتج للحصول على أمثلة لمواقع الإيواء المحتملة أنظر المرفق 3) **مثال:** وسائل المراقبة موضوعة في مكانها المناسب كي لا يلمس المنتج الأرضيات، الجدران، الحواشي البلاستيكية وغير ذلكم من النود تخزن بعيدًا عن الجدران في الأرضيات ويتم فصل المنتج النيء عن المنتج الجاهز للأكل كي لا يحصل التلوث المتعارض. • تتأكد من أن الموظفين العالمين في مناطق	416.12(a), 416.13, 430.4(b), (c)(3) 416.12(a), 416.13,

	المنتجات الجاهزة للأكل لا يلوثون المنتجات. **مثال:** يتم تدريب الموظفين على غسل أياديهم بعد السعال او العطس، ربط شريط احذيتهم او التقاط بنود من الأرضية. • تمنع تلوث المنتج في حال نفذت المؤسسة عملية تنظيف في منتصف نوبة العمل. **مثال:** تزيل المؤسسة جميع المنتجات المعرضة في الغرفة خلال عملية التنظيف، تتجنب استعمال خراطيم تعمل بالضغط العالي بجوار اسطح التلامس مع الغذاء والمنتج وتستعمل معدات تنظيف منفصلة (مثلاً فراشي او ضمادات فرك) على اسطح التلامس مع الغذاء والأسطح غير المتلامسة مع الغذاء • تراقب التظهير خلال البناء كي لا يتلوث المنتج. هل تزيد وتيرة اخذ عينات للتحقيق استجابة لظروف بناء او لظروف اخرى قد تزيد الخطر في المؤسسة. • في حال غيرت المؤسسة بصورة مؤقتة ممارسات التظهير لديها عندما تجمع إدارة سلامة وتفتيش الأغذية العينات ينبغي على موظفي برنامج التفتيش التحقق ما إذا راجعت المؤسسة إجراءات التشغيل وفق شروط النظافة الصحية لتعكس هذه التغييرات (انظر الفصل الخامس، القسم 1.ب؟	430.4(b), (c)(3) 416.12(a), 416.13, 430.4(b), (c)(3) 416.12(a), 416.13, 416 .14, 430.4(b), (c)(3) 416.14

2. إذا دمجت المؤسسة إجراءات مراقبة بكتيريا اللستيريا لديها في إجراءات التشغيل وفق شروط النظافة الصحية، ينبغي على موظفي برنامج التفتيش التحقق من:

أ. تصميم البرنامج للتأكد من انه يلبي متطلبات قاعدة اللستيريا (القسم 1 من هذا النص والفصل الثالث) وكجزء من هذا التحقق ينبغي على موظفي برنامج التفتيش مراجعة الدعم العلمي للمؤسسة ل AMAP PLT لديها للتأكد من انها

تلبي متطلبات قاعدة اللستيريا وتزود دعمًا كافيًا للقرارات التي تتخذها في تحليلها للمخاطر. في حال كان الدعم العلمي للمؤسسة غير كافٍ يجب على موظفي برنامج التفتيش إصدار تسجيل عدم الامتثال (NR) حسب ما تم وصفه في القسم الثالث (ب) من هذا الفصل.

ب. تنفيذ البرنامج للتأكد من أن المؤسسة تتابع برنامج أخذ العينات لديها كما هو مكتوب وتتابع التوجيهات الواردة في الفصل الثالث من هذا التوجيه. وكجزء من هذا التحقق، يجب على موظفي برنامج التفتيش ان يلاحظوا موظفًا في المؤسسة يجمع عينة وعليهم التحقق من ان المؤسسة تجمع العينات وفقًا للتكرار المحدد واخذ العينات المقررة في الخطة المكتوبة. في حال كانت المؤسسة لا تنفذ برنامجها، ينبغي على موظفي برنامج التفتيش توثيق عدم الامتثال مع 9 CFR 416.13(b) و 9 CFR 430.4(b)(2)(iii)(C) أو 430.4(b)(3)(i)(C).

ج. إن المؤسسة تملك دعمًا كافيًا للقرارات الوثيقة الصلة في تحليلها للمخاطر. خلال نشاط التحقق في حال وجد موظفو برنامج التفتيش ان المؤسسة لا تجمع العينات وفق التكرار الذب حددته أو وجدوا عيوبًا أخرى في برنامج أخذ العينات، ينبغي عليهم التحقق من دعم المؤسسة والتخلف عن دعم قرارات تحليل المخاطر يدفع موظفي برنامج التفتيش إلى توثيق عدم الامتثال مع 9 CFR 417.5(a)(1) وقد ينتج عن ذلك عملاً إضافيًا لغرض التنفيذ 0أنظر التوجيه FSIS PHIS 5000.1.

ملاحظة: إذا تم شمول برنامج مراقبة بكتيريا اللستيريا للمؤسسة في خطتها لتحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة او برنامج أساسي يجب ان يراجع موظف برنامج التفتيش ذلك كجزء من مهمة التحقق من تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة حسب ما جرى وصفه في القسم الثالث أدناه.

3. في كل مرة يصدر موظفو برنامج التفتيش تسجيل عدم تماثل في مؤسسة تنتج منتجات جاهزة للأكل ينبغي عليهم مراقبة تاريخ المؤسسة ودرس ما إذا كان هناك نمط مسائل

التطهير التي قد تعود إلى تلوث المنتجات من المحتمل ان تشمل مسائل التطهير هذه تسجيلات متكررة بعدم التماثل مع إجراءات التشغيل وفق ظروف النظافة الصحية وتسجيلات عدم التماثل مع مقاييس الأداء وفق شروط النظافة الصحية الأمر الذي قد يؤدي إلى إيواء بكتيريا اللستيريا (مثل تسربات من السقف، ثقوب في الجدران، معدات صدئة، كما قد تكون النتائج الإيجابية المتكررة لوجود بكتيريا اللستيريا مؤشرًا أيضًا إلى مسائل صحية ينبغي على موظفي برنامج التفتيش درس ما إذا كانت أعمال المؤسسة فعالة في معالجة هذه المسائل المتكررة الحدوث.

4. إذا كانت لدى موظفي برنامج التفتيش هواجس بأن من المحتمل وجود مشاكل نظامية مع نظام سلامة الغذاء لدى المؤسسة او هناك سبب للاعتقاد بأن من المحتمل ان يصبح المنتج مغشوشًا عليهم ان يرفعوا المسائل إلى اهتمام مكتب المنطقة من خلال السلسلة الاشرافية لديهم. يجب على مكتب المنطقة تحديد ما إذا كان استرجاع المنتجات مبررًا او ما إذا كانت أعمال أخرى، مثل اختبار تحقق مكثف (IVT) مع "كسب تقييم سلامة الغذاء (FSA). يتوجب تنفيذها في المؤسسة، استنادًا إلى التوجيه 10,300.1 لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية، بروتوول جمع عينات المنتج، اسطح التلامس مع الغذاء والأسطح البيئية لبكتيريا اللستيريا.

3. التحق من امتثال مؤسسة مع متطلبات تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة

أ. عام

1. ينبغي على موظفي برنامج التفتيش التحقق من ان مؤسسات إنتاج المنتجات الجاهزة للأكل تلبي المتطلبات التنظيمية لتحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة من خلال القيام بمهمة تحقق من تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة حسب ما تم تحديده في التوجيه FSIS PHIS 5000.1 ومهمة التحقق من تحليل المخاطر عند تنفيذها وفقًا لما جرى وصفه في توجيه إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 5000.6.

ملاحظة: تخطط إدارة وسلامة وتفتيش الأغذية لتنفيذ إجراء التحقق من تحاليل المخاطر لجميع المؤسسات في تاريخ لاحق يجب على موظفي برنامج التفتيش عدم تنفيذ مهمة تحقق في تحليل المخاطر إلى ان يتلقوا تعليمات للقيام بذلك عبر PHIS.

2. كما أشير إليه في القسم 1 (أ) من هذا الفصل، فإن متطلبات قاعدة اللستيريا تعمل سوية مع متطلبات نظام تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة، عند التحقق من نظام سلامة الغذاء للمؤسسة ينبغي على موظفي برنامج التفتيش ان يحفظوا في أذهانهم ان عدم الامتثال هو جزء واحد من النظام (فقط HACCP) قد يتسطيع ان يؤثر على الامتثال في أجزاء أخرى من النظام (مثل مراقبة اللستيريا). في بعض الحالات قد يكون من المناسب الاستشهاد بنظام تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة وبقاعدة اللستيريا (أنظر القائمة أدناه).

ب. مهمة التحقق من تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة

1. كما ذكر في التوجيه FSIS PHIS 5000.1 تملك كل مهمة تحقق من تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة مكونين اثنين، مكون حفظ السلاجت ومكون مراجعة وملاحظة.

أ. عند تنفيذ مكون حفظ السجلات لمهمة التحقق من تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة يجب على موظفي برنامج التفتيش مراجعة سجلات المؤسسة المترافقة مع برنامج مراقبة بكتيريا اللستيريا في حال كان برنامج مراقبة بكتيريا اللستيريا في خطة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة للبرنامج أساسي للمؤسسة. كما يتوجب على موظفي برنامج التفتيش ان يراجعوا دعم المؤسسة ل PLT و AMAP لديها بغية التأكد من انها تلبي متطلبات قاعدة اللستيريا (حسب ما جرى وصفه في القسم الأول من هذا الفصل).

ملاحظة: إذا كان برنامج مراقبة بكتيريا اللستيريا للمؤسسة مدمج مع إجرءات التشغيل وفق شروط النظافة الصحية لديها، سوف يتم مراجعة ذلك بموجب مهمة تطهير حسب ما جرى وصفه في القسم الثاني أعلاه.

ب. عند تنفيذ مهمة التحقق من مكون الملاحظة لنظام تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة يجب على موظفي برنامج التفتيش التحقق من ان المؤسسة تجمع العينات ومن التكرار الذي حددته في برنامجها لمراقبة بكتيريا اللستيريا وانها تستعمل تقنيات مناسبة لأخذ العينات (أنظر الفصل الثالث).

2. تنفيذ مهمة التحقق من تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة

عند تنفيذ مهمة التحقق من المخاطر ونقطة التحكم الحرجة في بيئة منتج جاهز للأكل، يجب ان يتبع موظفو برنامج التفتيش التعليمات الواردة في التوجيه FSIS PHIS 5000.1 ومن القائمة أدناه.

قائمة مهمة التحقق من تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة: يجب على موظفي برنامج التفتيش استعمال هذه القائمة عند تنفيذ مهمة تحقق من تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة في مؤسسة تنتج منتج جاهز للأكل.

الخطوة	الوصف	التحقق من منتج جاهز للأكل	الاستشهادات التنظيمية (9 CFR)
الخطوة 1	انتق نوع المنتج وإنتاجه المحدد	• أولاً على موظفي برنامج التفتيش انتقاء المنتجات لاجاهزة للأكل المعرضة لأعلى خطر للجرثومة. باستعمال مستويات المخاطر المذكورة في المرفق 2. • بعد ذلك يجب على موظفي برنامج التفتيش مراجعة قائمة المنتجات للتأكد من انه جرى انتقاء جميع أنواع المنتجات مع مرور الوقت.	لا يوجد
الخطوة 2	المراجعة والمام بتحليل المخاطر وبخطة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة لنوع المنتج المحدد	• ينبغي على موظفي برنامج التفتيش مراجعة تحليل المخاطر وخطة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة للمنتجات الجاهزة للأكل من اجل تقرير ما إذا كانت المؤسسة قد صنفت بصورة ملائمة المنتج على انه جاهز للأكل ومعرض للجرثومة (إذا كان ذلك قابل للتطبيق) أنظر الفصل الاول للحصول على مزيد من المعلومات. • في المؤسسات التي تنتج منتجات جاهزة للأكل معرضة للجرثومة يتوجب على موظفي برنامج التفتيش مراجعة تحليل المخاطر لتقرير ما إذا كانت المؤسسة قد	417.2(a)(1), 430.4(a) 417.2(a)(1), 430.4(a)

		عالجت المخاطر المحتملة من بكتيريا اللستيريا. • إذا كانت المؤسسة قررت بأن بكتيريا اللستيريا من المحتمل يتعرض لها المنتج بصورة معقولة. يجب على موظفي برنامج التفتيش مراجعة نقطة التحكم الحرجة للمؤسسة لتحديد ما إذا كانت قد نفذت على الاقل نقطة مراقبة حرجة واحدة مصمم لمراقبة بكتيريا اللستيريا. • في حال قرر موظفو برنامج التفتيش ان المؤسسة لم تأخذ في الاعتبار المخاطر المحتملة من بكتيريا اللستيريا او انها لا تراقبها من خلال خطتها لتحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة او تمنع حصولها من خلال اجراءات التشغيل وفق شروط النظافة الصحية او برنامج أساسي لديها ينبغي عليهم الاتصال بمكتب المنطقة.	417.2(c)(2), 430.4(b)(1)(i) 417.2(a)(1), 430.4(a)
الخطوة 3	تحقق من متطلبات الرصد	• يجب أن يراجع موظفو برنامج التفتيش تصميم خطة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة للمؤسسة للتأكد من أنها تشمل إجراءات الرصد والتكرارات التي	417.2(c)(4)

		تستعملها لرصد نقطة التحكم الحرجة. • إذا كانت المؤسسة شملت إجراءات مراقبة بكتيريا اللستيريا لديها في نقطة مراقبة حرجة (مثل PLT) ينبغي على موظفي برنامج التفتيش التحقق من أن المؤسسة شملت إجراءات رصد مكتوبة، خطة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة لديها وأنها تنفذ الإجراءات كما كتبت.	430.4(b)(1)(i)
الخطوة 4	تحقق من متطلبات التحقق	• إذا كانت المؤسسة قد شملت إجراءات مراقبة بكتيريا اللستيريا لديها في خطة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة لديها ينبغي على موظفي برنامج التفتيش أن: – يقرروا ما إذا كانت إجراءات أخذ العينات والاختبار للمؤسسة تلبي متطلبات قاعدة اللستيريا (أنظر الفصل الثالث) يراقبوا موظف المؤسسة وهو يجمع العينات.	417.4(2) 430.4(b)(2)(iii)(A), (b)(3)(i)(A), (b)(3)(ii)(A)
الخطوة 5	تحقق من متطلبات حفظ السجلات	• يجب على موظفي برنامج التفتيش مراجعة سجلات أخذ العينات لتقرير ما إذا كانت المؤسسة قد جمعت عدد العينات وفق التكرار الموثق في برنامجها.	417.5(a)(2) 430.4(c)(6)

الخطوة 6	تحقق من تنفيذ البرامج الأساسية	• إذا كانت المؤسسة قد دمجت برنامج اللستيريا لديها في برنامج أساس يتوجب على موظفي برنامج التفتيش ان يراقبوا البرنامج للتحقق من ان المؤسسة: – تلبي متطلبات قاعدة اللستيريا وتنفذها بصورة صحيحة. – البرنامج يدعم قرارات تحليل المخاطر.	417.5(a)(1) 430.4(b)(2)(iii)(A), (b)(3)(i)(A), b)(3)(ii)(A
الخطوة 7	تحقق من متطلبات العمل التصحيحي	• ينبغي على موظفي برنامج التفتيش ان يتحققوا من أن المؤسسة شملت أعمالاً تصحيحية كجزء من خطتها لتحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة. ينبغي عليهم ان يتحققوا من تنفيذ الأعمال التصحيحية كجزء من مهمة تحقق من تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة موجهة (أنظر الفصل الخامس).	417.3 430.4(b)(2)(iii)(B), 430.4(b)(3)(i)(B), 430.4(b)(3)(ii)(A-C)
الخطوة 8	تحقق من متطلبات المراجعة ما قبل الشحن	• ينبغي على موظفي برنامج التفتيش ان يقرروا ما إذا كانت المؤسسة قد طبقت وسائل مراقباتها في خطة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (مثل PLT) على المنتجات ومراقبة السجلات العائدة لـ PLT أو وسائل مراقبة أخرى قبل شحن المنتج إلى السوق التجارية.	417.5(c)

الخطوة 9	درس تبعات أي عدم امتثال	يجب على موظفي برنامج التفتيش ان يوثقوا عدم الامتثال كما تم تفصيله في الفصل الخامس من التوجيه 5000.1FSIS PHIS.	أنظر التوجيه 5000.1

ج. التحقق من تحليل المخاطر

لدى تنفيذ توجيه إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 5000.1 عند تنفيذ مهمة تحقق من المخاطر في بيئة منتج جاهز للأكل ينبغي على موظفي برنامج التفتيش اتباع الخطوات المفصلة في القائمة أدناه. لتقييم تصميم تحليل المخاطر وخطة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة للمؤسسة.

قائمة التحقق من تحليل المخاطر: ينبغي على موظفي برنامج التفتيش استعمال هذه القائمة عند تنفيذ مهمة تحقق من تحليل المخاطر في مؤسسة تنتج منتجًا جاهزًا للأكل (المعلومات اللاحقة التي تصف كل خطوة توجد في القائمة أدناه).

الخطوة	الوصف	أسئلة التحقق حول منتج جاهز للأكل	الاستشهاد التنظيمي (9 CFR)
الخطوة 1	راجع مخطط انسياب المراحل وقارنه مع عملية الإنتاج	• هل أخذت المؤسسة في اعتبارها جميع المخاطر المحتملة من المكونات (مثلاً الفلفل) المضاف بعد المعالجة المضادة للجرثومة (أمثل الطهي)؟	417.2(a)(1)
الخطوة 2	راجع تحليل المخاطر وادرس الإرشاد في دليل المخاطر ووسائل المراقبة للحوم ومنتجات الدواجن لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية.	• هل ان مخطط انسياب او تحليل المخطار يعرفان على الاستعمال المتعدد للمنتج كمنتج جاهز للأكل. • إذا كانت المؤسسة تنتج منتجًا جاهزًا للأكل معرض للجرثومة فهل اخذت في اعتبارها ما إذا	417.2(a)(1), (a)(2) 430.4(a)

		كانت بكتيريا اللستيريا خطرًا في منتجها؟ • إذا كانت المؤسسة قد دمجت في إجراءات مراقبة بكتيريا اللستيريا لديها في خطة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة فهل شملتها في تحليل المخاطر او مخطط انسياب المراحل لديها؟ • إذا غيرت المؤسسة مؤقتًا أنظمة سلامة الغذاء لديها عندما تجمع إدارة سلامة وتفتيش الأغذية عيناتها يجب على موظفي برنامج التفتيش تقرير ما إذا كانت المؤسسة قد اخذت في اعتبارها التغييرات في تحليل المخاطر لديها ودعمت لاتغييرات (انظر الفصل الرابع، القسم 1.ب.6).	417.2(a)(1) 417.2(a)(1), 417.5(a)(1)
الخطوة 3	بالنسبة لكل خطر تعتبره المؤسسة انه محتمل أن يحدث بصورة معقولة تحقق من ان خطة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة تشمل نقطة مراقبة حرجة واحدة أو اكثر لمراقبته. في حال لم	• إذا اخذت المؤسسة في اعتبارها بكتيريا اللستيريا خطرًا محتمل حصولها بصورة معقولة فهل شملت المؤسسة نقطة مراقبة حرجة واحدة او اكثر (مثلاً PLT) لمراقبة الخطر اما عند تلك الخطوة او عند خطوة لاحقة؟ • هل أن نقطة التحكم التي عرفت عليها المؤسسة كافية لمراقبة المخاطر التي يمكن ادخالها قبل،	417,2(c)(2), 430.4(b)(1)(i) 417.2(c)(2)

	توجد مخاطر محتمل حصولها بصورة معقولة، انتقل إلى الخطوة 4	خلال وبعد الدخول إلى المؤسسة؟	
الخطوة 4	بالنسبة لكل خطر تعتبر المؤسسة أن من غير المحتلم حصوله بصورة محتملة قرر ما هو الاثبات الذي تستعمله المؤسسة لدعم القرار	• إذا قررت المؤسسة ان بكتيريا اللستيريا ليست خطرًا محتملاً حصوله بصورة معقولة في منتجاتها فهل تمنع بكتيريا اللستيريا من خلال برنامج أساس او إجراءات التشغيل وفق شروط النظافة الصحية لديها؟ **ملاحظة:** إذا منعت المؤسسة بكتيريا اللستيريا عبر إجراءات التشغيل وفق شروط النظافة الصحية سوف يتم التحقق من برنامج المؤسسة من خلال مهمة التحقق من إجراءات التشغيل القياسية. • هل ان دعم المؤسسة لتوثيقها لـ PLT و amap لديها يلبي متطلبات قاعدة اللستيريا (حسب ما ذكره القسم الأول من هذا الفصل).	417.5(a)(1), 430.4((a) 430.4(b)(1)(i), (b)(2)(ii)
الخطوة 5	راجع البرامج الأساسية وبرامج أخرى داعمة تشمل برامج مكتوبة، تسجيلات ونشاطات الموظفين	• هل تستعمل المؤسسة أخذ العينات كبرنامج أساسي. • هل ان السجلات وملاحظاتك تشير إلى ان عملية أخذ العينات تنفذ بصورة ثابتة كما هو مكتوب.	417.5(a)(1) 430.4(b)(2)(iii)(A-E), (b)(3)(i)(A-E), (b)(3)(ii)(A-C) 430.4(a)

		• هل ان السجلات وملاحظاتك تشير إلى ان اخذ العينات يمنع تلوث بكتيريا اللستيريا على اساس متواصل؟	
الخطوة 6	راجع وثائق الدعم الأخرى	• هل تجعل المؤسسة برنامج أخذ العينات ونتائجه يشار إليها في تحليل المخاطر؟	417.5(a)(1), 430.4(c)(6)
الخطوة 7	راجع وثائق المصادقة للمؤسسة ومن بنيها وثائق الدعم العلمي وبيانات المصادقة تحقق من تنفيذ برنامج الأساس كما جرى وصفه في البرنامج المكتوب.	• هل ان المؤسسة تمل بيانات مصادقة تظهر ان PLT فعال في تفخيض او القضاء على بكتيريا اللستيريا؟ • هل ان بيانات المصادقة تظهر ان نقطة التحكم الحرجة لدى المؤسسة والبرامج الأساسية تستطيع بفعالية مراقبة او منع نشوء بكتيريا اللستيريا؟	417.4(a)(1), 430.4(c)(4) 417.4(a)(2), 430.4(a)
الخطوة 8	تحقق من متلطبات إعادة التقييم. تأكد من صحة احدث توقيع وتاريخ كل خطة تحليل للمخاطر ونقطة التحكم الحرجة	• هل أعادت المؤسسة تقييم خطة تحليل المخاطر ونقطة الرماقبة الحرجة الخاصة بها (عند الضرورة) ووثقت عملية إعادة التقييم استجابة إلى تغيير ايجابي لوجود بكتيريا اللستيريا او اللستيريا في العملية نتيجة اختبار آخر.	417.4(a)(3), 430.4(c)(4)

د. وصف إضافي لخطوات التحقق من تحليل المخاطر

1. **الخطوة 1:** عند مراجعة مخطط الانسياب للمؤسسة ينبغي على موظفي برنامج التفتيش تقرير ما إذا كانت الؤمسسة تضيف مكونات إلى المنتجات الجاهزة للأكل بعد خطة

معالجة التعرض للجرثومة (مثلاً التوابل). في حال اضيفت المكونات يجب على موظفي برنامج التفتيش التحقق من ان المؤسسة شملت المكونات في مخطط الانسياب لديها واخذت في اعتبراها كافة المخاطر المحتملة من إضاة المكونات في تحليلها للمخاطر. علاوة على ذلك في حال طبقت المؤسسة معالجة ما بعد التعرض للجرثومة يتوجب على موظفي برنامج التفتيش التحقق اذا كانت المؤسسة أضافت المعالجة ما بعد التعرض للجرثومة (PLT) بمثابة مراقبة للنقطة الحرجة في خطة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة لديها.

2. **الخطوة 2:** كجزء من مراجعة تلحيل المخاطر لدى المؤسسة، يجب ان يتحقق موظفو برنامج التفتيش من ان المؤسسة اخذت في اعتبارها المخاطر المحتملة من بكتيريا اللستيريا ومن مخطط الانسياب او تحليل المخاطر يعرف على الاستعمال المقصود للمنتج كمنتج جاهز للأكل ويجب ان تكون المنتجات الجاهزة للأكل آمنة للمستهلكين بدون اية خطوات إعداد (مثلاً الطهي).

3. **الخطوة 3:** إذا قررت المؤسسة ان بكتيريا اللستيريا هي خطر من المحتمل حصوله في منتجها يجب على موظفي برنامج التفتيش التحقق من ان المؤسسة شملت علمية مراقبة واحدة للنقطة الحرجة او اثر لمراقبة الخطر في خطة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة لديها (مثلاً، معالجة ما بعد التعرض للجرثومة).

4. **الخطوة 4:** إذا قررت المؤسسة ان بكتيريا اللستيريا ليست خطرًا من المحتمل حصوله بصورة معقولة في منتجها بسبب برنامج أساسي، ينبغي على موظفي برنامج التفتيش التحقق من ان المؤسسة تشمل البرنامج ونتائج البرنامج في التوثيق المطلوب الاحتفاظ به بموجب 9 CFR 417.5 وفقًا لـ 9 CFR 430.4(c)(6). يجب على موظفي برنامج التفتيش التحقق من فعالية التوثيق في الخطوتين 5 و 7 أدناه.

5. **الخطوة 5:** في حال استعملت المؤسسة برنامج اختبار كبرنامج أساسي يجب على موظفي برنامج التفتيش تقييم البرنامج كما جرى وصفه في الفصل الثالث. فإذا وجد موظفو برنامج

التفتيش ان المؤسسة لم تجمع العينات وفق التكرار الذي حددته او وجدوا عيوبًا أخرى في برنامج أخذ العينات ينبغي عليهم تقرير ما إذا كانت المؤسسة تملك دعمًا كايًا للقرارات المتعلقة في تحليلها للمخاطر. التخلف عن دعم قرارات تحليل المخاطر سبب لموظفي برنامج التفتيش لأن يوثقوا عدم الامتثال 9 CFR 417.5(a)(1) مع ويمكن أن يكون ذلك أساسًا لاتخاذ عمل فرض تنفيذ إضافي (أنظر التوجيه FSIS PHIS 5000.1)

6. **الخطوة 6:** لدى مراجعة وثائق الدعم الأخرى للمؤسسة (مثلاً برامج أخذ عينات المنتج او سطح التلامس مع غير الاغذية) يجب على موظفي برنامج التفتيش تقرير ما إذا كانت المؤسسة أشارت إلى برنامج أخذ العينات ونتائجه في تحليل المخاطر لديها، كما يتوجب أيضًا على موظفي برنامج التفتيش تقرير ما إذا كانت الؤمسسة تنفذ البرنامج بطريقة تدعم قرارات تحليل المخاطر.

7. **الخطوة 7:** عند التحقق من تصديق المؤسسة للمعالجة ما بعد التعرض للجرثومة لديها يجب ان يقرر موظفو برنامج التفتيش ما إذا كانت المؤسسة تستطيع ان تدعم ان عمليتها فعالة في تخفيض او القضاء على بكتيريا اللستيريا وفقًا لـ 9 CFR 430.4(b)(1)(i) and (b)(2)(ii). تتوقع إدارة سلامة وتفتيش الأغذية ان التصديق سوف يظهر بأن المعالجة ما بعد التعرض للجرثومة تحقق تخفيض بمقدار طبقة واحدة على الاقل من بكتيريا اللستيريا قبل ان يغادر المنتج المؤسسة.

أ. كما ورد في التوجيه FSIS 5000.1، المرفق 6. تتكون عملية التصديق من جزئين:

(1) الدعم العلمي او التقني لنظام تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (تصميم) يتكون ذلك من جعل الوثائق العلمية والتقنية تظهر ان العملية المصممة تستطيع ان تراقب الخطر المعرف. بكلمات أخرى هل ستنجح خطة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة نظريًا.

(2) الإثبات الابتدائي العملي في المصنع يثبت ان نظام تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة يستطيع التنفيذ كما هو متوقع (التنفيذ). يتكون الاثبات امتلاك

سجلات تظهر ان خطة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة تحقق ما هو المتوقع تحقيقه. بكلمات أخرى هل تنجح الخطة في الممارسة؟

ب. خلال عملية تحليل المخاطر. ينبغي على موظفي برنامج التفتيش مراجعة الوثائق التي تزود الدعم العلمي ولاوثائق المترافقة مع الإثبات الابتدائي داخل المصنع. يحجب على موظفي برنامج التفتيش التحقق من ان المؤسسة تحتفظ بكلا نوعي وثائق التصديق. وفي حال وجد موظفو برنامج التفتيش ان المؤسسة تمتثل مع المتطلبات التنظيمية يجب عليهم اتخاذ أعمال فرض التنفيذ حسب ما تم وصفه في الفصل الخامس من التوجيه FSIS PHIS 5000.1).

8. **الخطوة 8:** عند التحقق من متطلبات إعادة التقييم في مؤسسة تنتج منتجات جاهزة للأكل ينبغي على موظفي برنامج التفتيش تقرير ما إذا كانت المؤسسة قد أعادت تقييم خطة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة لديها استجابة لنتائج إيجابية لوجود بكتيريا اللستيريا أو اللستيريا في المنتج او على اسطح التلامس مع الغذاء حسب ما تم وصفه في الفصل الثالث.

4. التحقق ما إذا كانت المؤسسة تمارس تعليم المنتجات الجاهزة للأكل بالبطاقات

أ. لدى تنفيذ مهمة التحقق من عملية التعليم العام بالبطاقات وفقًا لتوجيه إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 7000.1، التحقق من المتطلبات التنظيمية لخحماية سلامة المستهلك لغير الغذاء يتوجب على موظفي برنامج التفتيش التحقق من قيام المؤسسة بالتعليم ببطاقات للمنتجات الجاهزة للأكل.

ب. إذا كانت المؤسسة تراقب بكتيريا اللستيريا باستعمال معالجة ما بعد التعرض للجرثومة أو عامل معالجة مضادة للجراثيم (AMAP) يجب على موظفي برنامج التفتيش عندئذ التحقق من ان توثيق دعم المؤسسة كافٍ لدعم هذا الادعاء. وفي حال لم يكن لدى المؤسسة بيانات كفاية لدعم ادعاءها يتوجب على موظفي برنامج التفتيش إصدار تسجيل عدم امتثال (الاستشهاد 430.4(e) و 417.5(a)(1)).

ج. بالإضافة إلى ذلك، إذا كانت المؤسسة تعلم المنتج على انه منتج جاهز للأكل (مثلاً لا تشمل تعليمات المناولة الامنة، انظر المورد 1) يجب على موظفي برنامج التفتيش مراجعة وثائق الدعم للؤسسة. يجب ان يقرر موظفو برنامج التفتيش ما إذا كانت وثائق دعم المؤسسة تثبت بأنها لبت المتطلبات في 9 CFR 318.17, 318.23 او 381.150 او قامت بعمليات تصنيع أخرى لجعل المنتج جاهزًا للأكل وفقًا لـ 9 CFR 317.2(l) and 381.125(b). في حال كان لدى موظفي برنامج التفتيش أية أسئلة حول وثائق دعم المؤسسة ينبغي عليهم تقديمها إلى الموقع askFSIS، وفقًا للتعليمات الواردة في الفصل الثامن من هذا التوجيه).

ملاحظة: يجوز ان تشمل المؤسسات وسائل بديلة لتحقيق القضاء على الجرثومة طالما كان بإمكانها دعم فعالية عملية التصنيع لديها. انظر المبادئ التوجيهية لإدارة سلامة وتفتيش الغذاء حول السلمونيلا إلى مؤسسات اللحوم ومنتجات الدواجن الصغيرة والصغيرة جدًا التي تنتج منتجات جاهزة للأكل للحصول على المزيد من المعلومات في هذا الصدد.

د. في حال لم يكن لدى المؤسسة وثائق تدعم فعالية عملية التصنيع لديها لتحقيق القضاء جرثومة السلومنيلا بشكل كامل، يجب على موظفي برنامج التفتيش تنفيذ مهمة تحقق من تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة وفقًا للتوجيه FSIS PHIS 5000.1. في حال وجد موظفو برنامج التفتيش ان المؤسسة عاجزة عن ان تدعم نظامها لمعالجة المخاطر المحتملة من السلمونيلا ويرها من مسببات الأمراض التي تهم الصحة العامة، يتوجب على موظفي برنامج التفتيش إصدار تسجيل عدم التماثل (مستشهدين ب 9 CFR 301.2, 417.5(a)(1), and 417.2(a)(1))كما ينبغي على هؤلاء الموظفين الاتصال مع مكتب المنطقة عبر المشرفين عليهم لتقرير ما إذا كانت أعمال لاحقة بضمنها FSA مبررة في المؤسسة.

الفصل الثالث: التحقق من برامج أخذ العينات والاختبار لدى المؤسسة

أ. التحقق من ان برامج اخذ العينات والاختبار لدى المؤسسة كافية

1. كما تم وصفه في الفصل الثاني يجوز للمؤسسات اخذ عينات لبكتيريا اللستيريا او برنامج مؤشر (مثلاً اللستيريا) للتحقق من فعالية برامجها الصحية. علاوة على ذلك يجب على المؤسات التي اختارت البديل 2ب و31. اخذ عينات في بيئة المعالجة الصناعية المفرطة لما بعد التعرض للجرثومة للتأكد من ان الأسطح صحية وخالية من بكتيريا اللستيريا او كائنات حية دقيقة مؤشرة.
2. لدى تنفيذ مهمات التفتيش حسب ما تم وصفه في الفصل الثاني يجب على موظفي برنامج التفتيش التحقق من كفاية التصميم وتنفيذ برامج اخذ العينات والاختبار للمؤسسة كما هو موصوف أدناه.
3. كما ذكر سابقًا، شملت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية معلومات للمبادئ التوجيهية للستيريا في هذا القسم لمساعدة موظفي برنامج التفتيش على فهم توصيات الإدارة لمساعدة المؤسسات على تلبية متطلبات قاعدة اللستيريا. يمثل الارشاد افضل توصيات الممارسة من الادارة استنادًا إلى افضل الاعتبارات العلمية والعملية ولا تمثل المتطلبات التي يتوجب على المؤسسات تلبيتها. في حال لبت المؤسسات التوصيات الواردة في الإرشاد فلن يتوجب عليها تزويد دعم لاحق لعملية التصنيع لديها.

ب. التحقق من برنامج تصميم اخذ العينات والاختبار للمؤسسة

لدى التحقق من ان تصميم برنامج اخذ العينات والاختبار للمؤسسة كافٍ، ينبغي على موظفي برنامج التفتيش اخذ ما يلي في الحسبان:

1. هل عرفت المؤسسة كافة المواقع المحتملة للتلامس مع الغذاء كجزء من برنامج اخذ العينات لديها؟ في حال لم تعرّف المؤسسة كافة اسطح التلامس المحتملة مع الغذاء لاخذ عينات منها فهل تستطيع تزويد وثائق دعم لإثبات لماذا لم يلوث منتج او سطح تلامس مع الغذاء؟ وإذا كانت المؤسسة لم تعرف على كافة مواقع التلامس مع الغذاء ولا تستطيع دعم تأكيدها بان المواقع الأخرى لن تلوث، لن تكون المؤسسة عندئذ في ال تماثل مع 9 CFR 430.4(b)(2)(iii)(A) or (b)(3)(i)(A).

ملاحظة: على الرغم من انه يطلب من المؤسسة تعريف كافة مواقع التلامس مع الغذاء المحتملة فلا يطلب منها اخذ عينات منها وفق نفس التكرار. يجوز للمؤسسة ان تأخذ عينات

من المواقع استنادًا إلى الخطر، بالاضافة لا يطلب من المؤسسة ان تنفذ اختبارات تثبيتية لاحقة على ايجابية اللستيريا لتقرير ما إذا كانت ايجابية لبكتيريا اللستيريا.

2. هل عرفت المؤسسة حجم العينة لعينات سطح التلامس مع الغذاء التي سوف تجمعها؟ في حال لم تعرّف المؤسسة حجم العينة او لا تستطيع الدعم ان حجم العينة الذي اختارته يمثل المعدات او مواقع التلامس الأخرى مع الغذاء لن تكون المؤسسة عندئذ في حالة تماثل مع 9 CFR 430.4(b)(2)(iii)(D) and (b)(3)(i)(D).

ملاحظة: يجب ان يدرك موظفو برنامج التفتيش ان المبادئ التوجيهية للستيريا توصي بان تأخذ المؤسسات عينة من مساحة 12 قدم × 12 قدم عند الامكان كما تنصف المبادئ التوجيهية أيضًا على انه في حال كانت مساحة المنطقة اصغر من 12 قدم × 12 قدم يجب عندئذ اخذ عينات من السطح بكامله. في حال لم تستعمل المؤسسة الحجم الموصى به لاخذ العينات لا تستطيع دعم حجم العينات الذي اختارته فلن يكون إجراؤها عندئذ كافيًا لاكتشاف المستويات المنخفضة لبكتيريا اللستيريا في حال وجودها.

3. هل عرفت المؤسسة تكرار اخذ العينات وعدم العينات التي سوف تجمعها بصورة روتينية؟ فإذا كان الامر كذلك فهل شملت المؤسسة تبريرًا لماذا تعتبر ان تكرار أخذها للعينات كافٍ لتأمين انها حافظت على مراقبة فعالة لبكتيريا اللستيريا او اللستيريا؟ في حال لم تعرف المؤسسة على تكرار اخذ العينات وعدد العينات او تستطيع التبرير لماذا تعتبر تكرار اخذ العينات كافيًا فلن تكون في وضع التماثل مع 9 with CFR430.4(b)(2)(iii)(C) and (E), or (b)(3)(i)(C) and (E) وتصدر تسجيل عدم الامتثال.

ملاحظة: يجب ان يدرك موظفو برنامج التفتيش ان المبادئ التوجيهية "للستيريا توصي بان تجمع المؤسسات العينات من خلال عملية التصنيع (أنظر القائمة أدناه). يشير خط إلى انسياب منتج خلال الإنتاج. يشمل هذا كافة المعدات، الموظفين والأدوات التي تتلامس مع منتج معين جاهز للأكل. تستطيع خطوط الإنتاج الفريدة ان تشارك في استعمال قطعة معدات (مثلاً التغليف) ولكنها سوف تستمر في ان تعتبر خطوط مختلفة.

تزود القائمة أدناه، التكرارات الدنيا لأخذ العينات وعدد العينات الواجب جمعها الموصى بها. توصي إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بان تستعمل المؤسسات هذه القائمة عند تصميم برنامج لمراقبة اللستيريا لديها. في حال استعملت المؤسسة التكرارات الدنيا لاخذ العينات، عدد العينات المدرجة في القائمة فلن يتوجب عليها تزويد دعم لاحق لتكرار اخذ العينات.

التكرارات الدنيا الروتينية لاخذ العينات لاختبار أسطح التلامس مع الغذاء للبدائل 2،1 و3

البديل	أمدية حجم الإنتاج اليومي (بالأرطال) (**)	اختبار سطح التلامس مع الغذاء
البديل 1		التكرار الأدنى (*)
البديلان 2أ و2ب		مرتين/سنتين/خط (كل ستة اشهر)
البديل 3 غير الأغذية الشهية وغير النقانق		مرة واحدة/شهر/خط (شهريًا)
البديل 3 (الأغذية الشهية، النقانق صمم خطة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة)		
صغيرة جدًا	6000-1	مرة واحدة/شهر/خط (شهريًا)
صغيرة	50000-6000	مرتان/شهر/خط (كل شهرين)
كبيرة	600000>-500001	4 مرات/شهر/خط (اسبوعيًا)

* يجب جمع 3-5 عينات على الاقل في كل خط إنتاج ي كل مرة (كمل ستة اشهر، فصليًا، شهريًا، كل اسبوعين أو أسبوعيًا).

** المؤسسات التي تنتج اغذية شهية او نقانق بموجب البديل 3 يجب ان تقرر جمع عينات تستند إلى حجم تحليل المخاطر وخطة التحكم الحرجة او حجم الإنتاج.

ملاحظة: يجب ان يدرس موظفو برنامج التفتيش ان المؤسسة التي تنتج بصورة متقطعة منتجات جاهزة للأكل معرضة للجرثومة (مثلاً 2–3 مرات في الاسبوع) قد تكون قادرة على دعم اخذ العينات عند تكرار ادنى (مثلاً فصليًا بدلاً من شهريًا).

4. ان كانت المؤسسة في البديل 2ب او 3 (لا تنتج اغذية شهية أو نقانق) فهل عرّفت الظروف التي ستحتفظ عندها وتختبر المنتج في اعقاب اختبار ايجابي لسطح تلامس مع الغذاء لجهة وجود بكتيريا اللستيريا؟ في حال مل تعرّف المؤسسة متى سوف تحتفظ وتختبر المنتج سوف لن تكون في حال تماثل مع 9 CFR 430.4(b)(2)(iii)(B) or (b)(3)(B).

ملاحظة: يجب ان يدرك موظفو برنامج التفتيش ان المبادئ التوجيهية للستيريا توصي ان تختبر المؤسسات التي اختارت البديل 2ب و3 أن تحتفظ وتختبر المنتج بعد النتيجة الايجابية المتتالية لسطح التلامس مع الغذاء. فإذا اختارت المؤسسة الاحتفاظ واختبار المنتج بعد عدد اكبر من النتائج الايجابية يجب ان تدعم لماذا يكفي التكرار لتأمين سلامة المنتج.

5. إذا كانت المؤسسة تعمل وفق البديل 3 (منتجة للأغذية المطهية او النقانق) فهل شملت ما يلبي كجزء من تصميم برنامجها لاخذ العينات؟
   أ. يجب ان يشمل اخذ العينات المتابعة عينة مستهدفة لسطح تلامس مع الغذاء المحدد الذي تم اختباره ووجد على انه إيجابي كما عينات إضافية من اسطح التلامس مع الأغذية في المنطقة المحيطة حسب ما يلزم للتأكد من فعالية الاعمال التصحيحية للمؤسسة. إذا لم تشمل المؤسسة اخذ العينات المتابعة كجزء من برنامجها فلن تكون في وضع الامتثال مع 9 CFR 430.4(b)(3)(ii)(A). وفي هذه الحالة يجب على موظفي برنامج التفيش إصدار مذكرة عدم الامتثال.

ب. الاحتفاظ بالمنتج الذي قد يكون تلوث إلى ان تصحح المؤسسة المشكلة في حال تم الحصول على نتيجة ايجابية ثابتة خلال متابعة اخذ العينات. إذا لم تستعمل المؤسسة أحكامًا للاحتفاظ بالمنتج كجزء من برنامجها لاخذ العينات فلن تكون في وضع الامتثال مع 9 CFR 430.4(b)(3)(ii)(B).

ج. اختبار المنتج المحتفظ به لوجود بكتيريا اللستيريا او اللستيريا باستعمال اسلوب وتكرار اخذ العينات الذي يزود مستوى ثقة إحصائية بان كل كمية ليست مغشوشة. في حال لم تشمل المؤسسة اختبار المنتج المحتفظ به كجزء من برنامجها لاخذ العينات لن تكون في وضع الامتثال مع 9 CFR 430.4(b)(3)(ii)(C).

ملاحظة: يجب ان يدرك موظفو برنامج التفتيش ان المبادئ التوجيهية للستيريا توصي بان تختبر المؤسس لجهة وجود بكتيريا اللستيريا باستعمال خطة اخذ عينات اوصت بها اللجنة الدولية للمواصفات الميكروبية للأغذية (ICMSF).

ج. التحقق من تنفيذ برنامج اخذ العينات الاختبار لدى المؤسسة

عند التحقق من ان تنفيذ برنامج اخذ العينات والاختبار لدى المؤسسة كافٍ ويتبع البرنامج المكتوب ينبغي على موظفي برنامج التفتيش ان يأخذوا في الحسبان ما يلي:

1. هل المؤسسة تتبع برنامجها لاخذ العينات ومن بينه تلبية تكرار اخذ العينات او جمع العدد من عينات اسطح التلامس مع الغذاء التي عرفت عليها في برنامجها لاخذ العينات؟ في حال اشارت المؤسسة انها سوف تجمع عددًا معينًا من العينات وفق تكرار معين (مثلاً شهريًا ولم تقم بجمع العينات فهل تستطيع ان تدعم لماذا كان تكرار اخذ العينات الذي تتبعه كافٍ لمراقبة وجود بكتيريا اللستيريا ام انه جرى الاحتفاظ بكائنات حية دقيقة مؤشرة؟ وفي حال لم تقم المؤسسة بجمع العدد المقرر من العينات او لم تتبع التكرار الذي حددته ولا تستطيع الدعم لماذا ان عدد العينات او التكرار كافيًا عندئذ سوف لن تكون في وضع الامتثال مع 9 CFR 430.4(b)(2)(iii)(C) and (E), or (b)(3)(i)(C) and (E).

ملاحظة: لا يطلب من المؤسسات جمع العينات خلال اسابيع او شهور عندما لا تكون تنتج منتجًا جاهزًا للأكل معرض للجرثومة.

2. هل المؤسسة تزيد تكرار اخذ العينات لديها؟ او تجمع عينات إضافية استجابة لإيجابيات متزايدة من اخذ العينات بصورة روتينية او أحداث أخرى قد تزيد احتمال إيجابيات المنتج (مثلاً البناء، تسربات السقف، التكاثف او تعطل المعدات)؟ هل ان المؤسسة لم تزود تكرارها لأخذ العينات او تجمع عينات اضافية ولا تستطيع دعم تكرار اخذ العينات لديها بسبب التغيير الحاصل في المخاطر فلن تكون في وضع الامتثال مع 9 CFR 430.4(b)(2)(iii)(E) or (b)(3)(i)(E).

ملاحظة: يجب ان يدرك موظفو برنامج التفتيش ان التوصيات بشأن تكرار اخذ العينات الواردة في القسم الاول ب أعلاه هي تكرارات دنيا لأخذ العينات. توصي إدارة سلامة وتفتيش الأغذية ان تزيد المؤسسات تكرارات اخذ العينات او ان تضيف عينات مكثفة في حال حصول زيادة في الخطر (مثلاً البناء)

3. هل المؤسسة تجمع عينات من أسطح التلامس مع الغذاء التي تمثل ظروف المعالجة الصناعية الروتينية في المؤسسة (مثلاً خلال إنتاج لحوم ومنتجات دواجن جاهزة للأكل معرفة لما بعد معالجة الجرثومة تخضع لتنظيم إدارة سلامة وتفتيش الأغذية؟ في حال كانت المؤسسة لم تجمع عينات من اسطح التلامس مع الغذاء التي تمثل ظروف المعالجة الصناعية الروتينية في لامؤسسة فمن المحتمل أن تجسد إمكانية إيجاد أيواء او مناطق أخرى للتلوث المتعارض. وما لم تستطع المؤسسة ان تزود دعمًا آخر بان العينات التي تجمعها تمثل ظروف المعالجة الصناعية الروتينية فلن تكون قادرة على إثبات ان اسطح التلامس مع الغذاء صحية وخالية من بكتيريا اللستيريا وقد لا تكون ف يوضع الامتثال مع 9 CFR430.4(b)(2)(iii)(A) or (b)(3)(i)(A).

ملاحظة: يجب ان يدرك موظفو برنامج التفتيش ان المبادئ التوجيهية للستيريا توصي المؤسسات بان تجمع عينات بعد بدء العمليات بثلاث ساعات إذا أمكن للسماح لبكتيريا اللستيريا بشق طريقها

للخروج من المعدات. إذا انتجت المؤسسة بصورة نموذجية منتجات جاهزة للأكل خلال اقل من 3 ساعات يمكنها عندئذ جمع العينات عند اقل من 3 ساعات من العمليات.

4. هل ان اساليب المؤسسة لأخذ العينات او الاختبار كافية لاكتشاف مستويات منخفضة من اللستيريا في البيئة وينبغي على موظفي برنامج التفتيش ان يأخذوا في اعتبارهم ما يلي عند تقييم أساليب المؤسسة لاخذ العينات والاختبار.

ملاحظة: إذا وجد موظفو برنامج التفتيش ان المؤسسة لا تلبي المعايير ادناه فلا يعني ذلك بصورة آلية أنه توجد حالة عدم امتثال يجب على موظفي برنامج التفتيش ان يأخذوا في الاعتبار جميع المعلومات المتوفرة في المؤسسة لتقرير ما إذا كانت نتائجهم بشأن برامج المؤسسة لاخذ العينات والاختبار قد تعود إلى عدم الامتثال.

أ. هل المؤسسة تتبع تعليمات المصنّع عندما تجمع العينات؟ في حال النفي قد لا يكون اسلوب اخذ العينات حساسًا بدرجة كافية (انظر الملاحظة أدناه، لاكتشاف المستويات المنخفضة للستيريا وقد لا تستطيع المؤسسة دعم قرارها بان اللستيريا ليست خطرًا من المحتلم ان يحصل بصورة معقولة.

ملاحظة: يجب ان يدرك موظفو برنامج التفتيش ان المبادئ التوجيهية للستيريا لا توصي باستعمال مسحات برأس قطني لاخذ عينات مساحات كبيرة (12 قدم × 12 قدم) لان من المحتمل ان تصبح بسهولة مشبعة بالكائنات الحية الدقيقة. وفي حال استعمال هذه الأجهزة توصي إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بجمع عدة عينات اصغر حجمًا استنادًا إلى تعليمات المصنع تعادل مساحة 12 قدم × 12 قدم. علاوة على ذلك توصي إدارة سلامة وتفتيش الأغذية ان تستعمل المؤسسات محلول منظم التعادل لتمييه المسحات بعد ابطال تأثير اية مطهرات قد تكون موجودة في العينة.

ب. هل المؤسسة تخزن العينات عند درجات حرارة التبريد قبل تحليلها وشحنها مبردة إلى المختبر (إذا كان ذلك قابلاً للتطبيق) وفي حال النفي من المحتمل ان يحصل نمو كائنات حية دقيقة منافسة قد تتمكن من حجب وجود بكتيريا اللستيريا وقد لا تتمكن المؤسسة من تقرير إذا كانت اسطحها خالية من بكتيريا اللستيريا.

ملاحظة: يجب ان يدرك موظفو برنامج التفتيش ان إدارة سلامة وتفتيش الأغذية توصي بشحن العينات داخل حاويات شحن معزولة تحت ظروف التبريد والبدء باختبارات المختبر خلال 2–3 أيام من عملية جمع العينات.

ج. هل المؤسسة تستعمل اسلوب اختبار مصدق لاكتشاف المستويات المنخفضة من بكتيريا اللستيريا او كائنات حية دقيقة مؤشرة في البيئة؟ في حال النفي هل تستطيع المؤسسة ان تدعم ان اسطح التلامس مع الغذاء لديها صحية وخالية من بكتيريا اللستيريا او كائنات حية دقيقة مؤشرة. وفي حال عدم استعمال المؤسسة اسلوب اختبار مصدق يناسب هذا الغرض فقد لا تصبح قادرة على دعم ان اسطحها صحية وخالية من بكتيريا اللستيريا.

ملاحظة: يجب ان يدرك موظفو برنامج التفتيش ان المبادئ التوجيهية للستيريا توصي بان تستعمل المؤسسات اسلوب اختبار استعملته وزارة الزراعة الأميركية/إدارة سلامة وتفتيش الأغذية. أو وكالة تنظيمية أخرى (مثلاً وكالة الأغذية والأدوية (FDA) أو كان قد جرت تصديقها من قبل وكالة مستقلة معترف بها (مثلاً جمعية المجتمعات التحليلية (AOAC) توصي المبادئ التوجيهية أيضًا بأن يشمل اسلوب الاختبار خطوة تخصيب وتحليل الاسفنجة او جهاز اخذ العينات بكاملها. توجد توصية أخرى تنص على احتفاظ المؤسسات بالمنتج عن منهجية الاختبار في الملفات ومعرفة ما إذا كانت تلبي معايير الاختبار هذه حتى ولو تم اجراء التحليل خار الموقع.

د. التحقق من الاعمال التصحيحية للمؤسسة استجابة إلى نتائج إيجابية من عينات المؤسسة

1. إذا وجدت المؤسسة ان سطح تلامس مع الغذاء إيجابي لجهة وجود بكتيريا اللستيريا وجرى تمرير المنتج على السطح يجب ان يتحقق موظفو برنامج التفتيش من ان المؤسسة تتخذ الاعمال التصحيحية المناسبة من خلال تنفيذ مهمة مراجعة وملاحظة موجهة للتحقق من تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة او من إجراءات التشغيل وفق الشروط الصحية المناسبة. عند تنفيذ المهمة الموجهة يجب ان يأخذ موظفو برنامج التفتيش في اعتبارهم ما يلي:

أ. بالنسبة للمؤسسات العاملة وفق البديل 3 (منتجات الاغذية الشهية او النقانق) هل تحقق المؤسسة من فعالية أعمالها التصحيحية من خلال:

1- جمع عينات المتابعة استنادًا إلى 9 CFR 430.4(3)(ii)(A)؟

2- في حال تم الحصول على نتيجة إيجابية خلال اخذ عينات المتابعة، الاحتفاظ بالمنتج الذين يمكن ان يكون قد تلوث إلى ان تصحح المؤسسة المشكلة استنادًا إلى 9 CFR 430.4(b)(3)(ii)(B)؟

3- اختبار المنتج المحتفظ به لجهة احتوائه على بكتيريا اللستيريا او اللستيريا باستعمال اسلوب احد عينات وتكرار يزود مستوى من الثقة الاحصائية بان كل كمية ليست مغشوشة استنادًا إلى 9 CFR 430.4(b)(3)(ii)(C)؟

ب. بالنسبة للمؤسسات العاملة وفق البدائل 1،2 و3 (منتجات أغذية غير شهية او نقانق) هل اتخذت المؤسسة أعمالاً تصحيحية لمعالجة النتيجة الايجابية لوجود بكتيريا اللستيريا استنادًا إلى 9 CFR 417.3 or 416.15؟ عند تقييم الاعمال التصحيحية التي تتخذها المؤسسة يجب على موظفي برنامج التفتيش ان يأخذوا في الاعتبار ما يلي:

1- هل نفذت المؤسسة إجراءات تطهير مكثفة استجابة إلى النتائج الإيجابية؟

ملاحظة: يجب ان يدرك موظفو برنامج التفتيش ان المبادئ التوجيهية للستيريا تحدد التطهير المكثف على انه اجراءات تطهير تنفذ بالاضافة إلى إجراءات التطهير الاعتيادية ويتم تصعيدها استجابة لنتائج إيجابية مستمرة. قد يشمل التطهير المكثف زيادة تكرار عملية التنظيف والتطهير لقطع معينة من المعدات، تفكيك المعدات إلى إجرائها للتنظيف اللاحق، التصليح، الاستبدال للمعدات المعطوبة والبناء عند الضرورة.

2- هل جمعت المؤسسة عينات إضافية او زادت تكرار اخذ العينات؟

3- هل راقبت المؤسسة برنامج التطهير لديها لتعريف اية عيوب في التطهير كان من المحتمل ان تؤدي إلى النتائج الايجابية. في حال وجدت المؤسسة أية عيوب هل انها راجعت الاجراءات او نفذت اعمال أخرى لتصحيح المسألة؟

ج. هل تشمل الاعمال التصحيحية للمؤسسة إعادة تقييم لخطة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة في حال تم شمول إجراءات مراقبة للستيريا ي برنامج أساسي او إعادة تقييم وتعديل جراءات التشغيل وفق الشروط الصحية، تم شمول إجراءات مراقبة اللستيريا فلي إجراءات التشغيل وفق الشروط الصحية (انظر الفصل الخامس، القسم الثالث)؟

2. في حال اخذت المؤسسة عينات من أسطح تلامس مع الغذاء لجهة وجود بكتيريا اللستيريا او اللستيريا كجزء من برنامج المراقبة لديها ووجدت نتيجة إيجابية فهل اتخذت أعمالاً تصحيحية حسب ما تم إيجازه في برنامجها؟
3. كجزء من التحقق من الاعمال التصحيحية للمؤسسة، ينبغي على موظفي برنامج التفتيش مراقبة نتائج الاختبار الذي قامت به المؤسسة حسب ما تم وصفه في توجيه إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 5000.2. ينبغي على موظفي برنامج التفتيش أن يقرروا ما إذا كانت النتيجة الايجابية تمثل حالة منعزلة او ما إذا كانت مؤشرًا لاتجاهات اللستيريا (مثلاً تلامس مع الغذاء ايجابي متكرر، تلامس مع غير الغذاء، او عينات من المنتج على مر الزمن لم تعالجها عملية التنظيف والتطهير الروتينية).

أ. إذا وجدات اتجاهات إيجابية لبكتيريا اللستيريا، ينبغي على موظفي برنامج التفتيش تقرير ما إذا كانت المؤسسة قد عالجت النتائج الايجابية من خلال اتخاذ أعمال تصحيحية منهجية (مثلاً عملية تنظيف وتطهير مكثفة، اخذ عينات اقصائية لايجاد مصادر التلوث وإعادة تقييم برنامج تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة أو إعادة تقييم إجراءات التشغيل وفق الشروط الصحية.

ملاحظة: قد يشكل مؤشر واحد للإتجاهات الايجابية للستيريا مهايئة انماط PEGE من العينات الايجابية على مر الزمن.

ب. إذا وجد موظفو برنامج التفي شان المؤسسة لا تعالج بدرجة كافية النتائج المستمرة لايجابيات اللستيريا. مما يشير بأن أعمالها التصحيحية غير فعالة، لمراقبة بكتيريا اللستيريا ينبغي عليهم الاتصال بمكتب المنطقة من خلال اقنية اشرافية. يحجب على مكتب المنطقة تقرير ما إذا كانت عملية اختبار التحقق المكثفة (IVT) سوية مع FSA "الأسباب" المبررة في المؤسسة استنادًا إلى توجيه إدارة سلامة وتفتيش الأغ1ية 10,300.1. يمكن جمع عينات إضافية أيضًا في المؤسسة.

2. استراتيجية فرض التنفيذ لاختبار المؤسسة

أ. عام

1. عند تقرير ما إذا كان من الضروري إصدار مذكرة عدم الامتثال استجابة إلى نتائج الاختبار للمؤسسة يحجب ان يأخذ موظفو برنامج التفتيش في اعتبارهم ما إذا كانت المؤسسة تنفذ بفعالية برنامج سلامة الاغذية لديها من خلال اتخاذ أعمال تصحيحية فعالة.

2. يجب ان يصدر موظفو برنامج التفتيش مذكرة عدم امتثال اذا تخلفت المؤسسة عن مراجعة المنتج المغشوش او إذا لم تتخذ أعمالاً تصحيحية كما هو مطلوب في 9 CFR 417.3(a) and (b) في حال كانت إجراءات مراقبة اللستيريا مشمولة في خطة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة او برنامج أساس أو من قبل 9 CFR 416.15 إذا كانت إجراءاتها لمراقبة اللستيريا مدمجة في إجراءات التشغيل وفقًا للشروط الصحية.

3. بالإضافة إلى ذلك، يجب على موظفي برنامج التفتيش إصدار تسجيل عدم امتثال اذا كانت المؤسسات المنتجة لأغذية شهية ونقانق بموجب البديل 3 لا تجمع عينات متابعة للتحقق من الاعمال التصحيحية التي تتخذها استجابة لنتيجة إيجابية ابتدائية بموجب 9 CFR 430.4(3)(ii)(A).

ب. اختبار أسطح التلامس مع الغذاء

1. في حال وجدت مؤسسة نتيجة ايجابية لبكتيريا اللستيريا على سطح تلامس مع الغذاء، يجب على موظفي برنامج التفتيش التحقق ما إذا كانت المؤسسة قد اتخذت أعمالاً تصحيحية ملائمة لمعالجة النتيجة الايجابية لبكتيريا اللستيريا. المنتج الجاهز للأكل المعرض للجرثومة الذي يمر فوق سطح لامس مع الغذاء ثبت في الاختبار انه ايجابي لبكتيريا اللستيريا يعتبر مغشوشًا.

ملاحظة: في حال عالجت المؤسسة المنتج الذي مر فوق سطح تلامس مع الغذاء بعد معالجته من الجرثومة (مثلاً HPP) التي تم التصديق عليها لتحقيق تخفيض 5 طبقات على الاقل من بكتيريا اللستيريا لن يعتبر المنتج على انه مغشوش. يجب على موظفي برنامج التفتيش الاخذ في الاعتبار كافة خطوات المعالجة الصناعية قبل إصدار تقرير حول الغش.

2. إذا احتفظت المؤسسة بالمنتج المتأثر يجب على موظفي برنامج التفتيش التحقق من ان المؤسسة تنفذ أعمالاً تصحيحية حسب ما هو محدد في نظام سلامة الغذاء لديها. في حال لم تنفذ المؤسسة الاعمال التصحيحية الملائمة ينبغي على موظفي برنامج التفتيش اصدار مذكرة عدم امتثال.

ج. اختبار المنتج

1. لا توجد اية متطلبات تنظيمية للمؤسسات لاختبار عينات المنتجات ولكن في حال اختبرت المؤسسة المنتج وثبت على انه إيجابي لبكتيريا اللستيريا يعتبر المنتج على انه مغشوش. يجب على موظفي برنامج التفتيش أن:

أ. يتحققوا من ان المؤسسة تتخذ أعمالاً تصحيحية كما أدرجت في نظام سلامة الغذاء لدى المؤسسة. في حال لم تتخذ المؤسسة أعمالاً تصحيحية ملائمة ينبغي على موظفي برنامج التفتيش إصدار مذكرة عدم امتثال.

ب. يتصلوا بضابط الاسترجاع في المنطقة وفقًا للتعليمات الواردة في توجيه إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 8080.1. استرجاع اللحوم ومنتجات الدواجن في حال كان المنتج المغشوش في الكمية التي اخذت منها عينات قد دخل إلى السوق التجارية.

2. إذا اثبت اختبار منتج انه ايجابي لبكتيريا اللستيريا يجوز ان تقرر إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بان المنتج مغشوش في حال لم تتمكن المؤسسة من الدعم بأن المنتج غير مغشوش او اذا كان المنتج قد انتج تحت ظروف غير صحية. وجود بكتيريا اللستيريا في المنتج يمكن أن يشير إلى ان إجراءات التشغيل وفق الشروط الصحية لم تكن كافية ا وان الاعمال التصحيحية اتخذت نتيجة تخلف سابق عن اجراء عملية تطهير قد لا تكون فعالة في منع تلوث المنتج. يجب على موظفي برنامج التفتيش ان يستعلموا السيناريوهات التالية لاتخاذ قرار تنظيمي:

أ. يجب على موظفي برنامج التفتيش مراجعة وثائق المؤسسة استجابة للنتيجة الايجابية للكائنات الحية الدقيقة المؤشرة من اجل تقرير ما إذا كان بإمكانها دعم ان المنتج لم يكن

مغشوش. من المحتمل ان تحتوي هذه الوثائق بيانات اختبار وتظهر في المفروز الاصلي لاخذ العينات التي تزود مستوى من الثقة الاحصائية بان كل منتج لم يتلوث ببكتيريا اللستيريا. (مثلاً باستعمال خطة اخذ عينات موصى بها من قبل ICMSF). كما من المحتمل ان تتخلص المؤسسة من المنتج او تعيد معالجته صناعيًا مع معالجة الجرثومة كان قد تم التصديق عليها لتحقيق تخفيض 5 طبقات على الاقل من بكتيريا اللستيريا.

ب. إذا زودت المؤسسة وثائق ولم تثبت ان المنتج لم يكن إيجابيًا لبكتيريا اللستيريا (مثلاً كان المفروز الأصلي إيجابيًا لسلالة غير ممرضة من اللستيريا) لن يعتبر المنتج مغشوشًا. لكن لان بكتيريا لالستيريا تفتل إلى المنتج من المحتمل ان توجد ظروف غير صحية تستطيع ان تقود إلى تلوث المنتج ببكتيريا اللستيريا. ينبغي على موظفي برنامج التفتيش مراجعة سجلات التطهير للمؤسسة، ملاحظات التطهير ومذكرات عدم الامتثال للتطهير وان يصدروا مذكرة عدم الامتثال. إذا كانت إجراءات التشغيل وفق الشروط الصحية غير كافية (9 CFR 416.12) أو أن أعمالها التصحيحية غير فعالة (9 CFR 416.15) يجب أيضًا على موظفي برنامج التفتيش الاتصال بمكتب المنطقة عبر المشرفين عليهم لتقرير ما إذا كان IVT- FSA مبررًا في المؤسسة.

ج. إذا لم تزود المؤسسة وثائق اثباتية تظهر ان المنتج لم يتلوث ببكتيريا اللستيريا وان المنتج شحن إلى السوق التجاري يجب على موظفي برنامج التفتيش الاتصال بضابط الاسترجاع في المنطقة لتقرير ما إذا كان الاسترجاع مبررًا. سوف يطلب الاسترجاع لان إدارة سلامة وتفتيش الأغذية استنتجت بأن المنتجات ملوثة بسبب إعدادها تغليفها او الاحتفاظ بها تحت ظروف غير صحية. إذا كان المنتج لا يزال في المؤسسة يجب ان يتصل موظفو برنامج التفتيش بمكتب المنطقة لتحديد ما إذا كان من الضروري اتخاذ عمل مراقبة تنظيمية استنادًا إلى 9 CFR 500.2(a)(3). إذا كان لدى موظفي برنامج التفتيش اية اسئلة حول الوثائق الاثباتية للمؤسسة يجب عليهم ان يقدموها عبر الموقع الإلكتروني askFSIS.

د. الاختبار البيئي

1. لا يوجد أي متطلبات تنظيمية لاختبار سطح غير متصل بالغذاء في بيئة ما بعد الجرثومة في حال اختارت مؤسسة اختبار هذه الأسطح لجهة احتوائها على بكتيريا اللستيريا او اللستيريا وكانت النتائج ايجابية ينبغي على موظفي برنامج التفتيش أن:

أ. يقرروا ما إذا كانت الظروف غير الصحية موجودة وتستطيع ان تجعل المنتج مغشوشًا (أنظر المثال أدناه).

مثال: أثبتت اختبارات مصرف مياه على انه إيجابي لبكتيريا اللستيريا. يلاحظ موظفو برنامج التفتيش موظف في المؤسسة يرش المياه بخرطوم ضغط عالٍ في المصرف. قطرات لاماء التي تسقط على السير الناقل وعلى المنتج الجاهز للأكل المعرض، النتائج الإجيابية من مصرف المياه الذي اخذت سوية مع ملاحظة التلوث المتعارض المحتمل قد تكون كافية لدعم اصدار مذكرة عدم الامتثال (الاستشهاد 9 CFR 416. 4(b), 430.4(b) و 430.4(c)(3)). المصرف الإيجابي لوجوده بدون اية ملاحظات لاحقة للظروف التي تستطيع ان تؤدي إلى بروز ظروف غير صحية لن تشكل تبريرًا لإصدار مذكرة عدم امتثال.

ب. التحقق من ان المؤسسات تتخذ عملاً تصحيحيًا ملائمًا حسب ما تم تحديده في برنامجها.

ج. في حال وجود ظروف غير صحية قد تسبب جعل المنتج يصبح مغشوشًا ولم تتخذ المؤسسة الاعمال التصحيحية الملائمة يجب على موظفي برنامج التفتيش إصدار مذكرة عدم امتثال.

الفصل الخامس: جمع وتقديم عينات التحقق إلى إدارة سلامة وتفتيش الأغذية

1. عام

أ. أهلية أخذ العينات

1. بالنسبة لطلبات اخذ العينات RTEPROD_RAND يجب على موظفي برنامج التفتيش انتقاء عينات من جميع المنتجات الجاهزة للأكل في المؤسسة ومن بينها المنتجات غير المعرضة للجرثومة (أي منتجات في أكياس الطهي والمنتجات التي تولد مخاطر منخفضة كما مخاطر عالية.

2. بالنسبة لطلبات أخذ العينات RTEPROD_RAND يجب على موظفي برنامج التفتيش انتقاء العينات من لحوم ومنتجات دواجن جاهزة للأكل معرضة للجرثومة باتباع قائمة أولوية المنتجات (أنظر المرفقين 1 و2).

ب. **جدولة اخذ العينات**

1. كما وصف في الفصل الثاني، القسم 2.أ.3، عندما يتناوب موظفو برنامج التفتيش مهمة او يكلفون جديدًا بمهمة إلى مؤسسة ينبغي عليهم مناقشة اخذ العينات مع المؤسسة في اجتماع أسبوعي. وكجزء من هذه المناقشة يجب ان يقرر موظفو برنامج التفتيش ما يلي:

أ. ما هي المنتجات الجاهزة للأكل التي نتجها المؤسسة وما إذا كانت معرضة او غير معرضة للجرثومة.

ب. ما مدى الفترة الزمنية لاعطائها إشعار إلى المؤسسة عند جمع عينة يجب ان يلم موظفو برنامج التفتيش بممارسات الإنتاج للمؤسسة كمي يتمكنوا من تزويد وقت كافٍ للسماح للمؤسسة بأن تحتفظ بالمنتجات التي تمثلها العينة (أي الكمية التي قد تؤخذ منها العينات) ولكن دون ان تغير ممارسات الإنتاج لديها. يجب على موظفي برنامج التفتيش تزويد اشعار كاف إلى المؤسسة استنادًا إلى القسم 1.ب.4 من هذا الفصل ادناه.

2. عندما يستلم موظفو برنامج التفتيش طلب RTEPROD_RAND او RTEPROD_RISK في PHIS يجب عليهم جدولة عينة منتج جاهز للأكل ضمن الأطر الزمنية المعطاة لنافذة اخذ العينات من أجل جدولة اخذ عينة يجب على موظفي برنامج التفتيش ان يختاروا بصورة عشوائية يومًا، نوبة عمل ووقت ضمن الإطار الزمني لنافذة العينة. كما يجب عليهم جدولة العينات من كافة نوبات العمل التي تنتج المؤسسة خلالها منتجات جاهزة للأكل. يجب توفر فرصة متساوية لكي يحصل اخذ العينات خلال اية نوبة عمل يتم خلالها إنتاج المنتج المؤهل.

3. يجب على موظفي برنامج التفيش عدم الانتظار حتى نهاية نافذة اخذ العينات لكي يجدولوا العينة. إن جدولة العينة في البداية لنافذة اخذ العينات سوف تسمح بوقت اكثر للتأكد من ان العينة متوفرة خلال نافذة اخذ العينات.

4. قبل جمع عينة، يجب على موظفي برنامج التفتيش ان يبلغوا رسميًا ادارة المؤسسة بأنهم سوف يجمعون عينة ويشرحون السبب الذي يدفعهم إلى جمع عينة RTEPROD_RAND او RTEPROD_RISK. بغية تزويد المؤسسات بوقت كافٍ للاحتفاظ بالكمية الكاملة التي اخذت منها العينات ولكن ليس وقتًا كافيًا لتغيير ممارسات الإنتاج لديها. ينبغي على موظفي برنامج التفتيش ان:

أ. يصدروا عامة تزويد إشعار يوم واحد إذا كان هذا الإشعار المسبق يكفي للمؤسسة بان تحتفظ بالكمية اليت اخذت منها العينة ولكنل يس لتغيير ممارستها. يجوز ان يمنح موظفو برنامج التفتيش اشعارًا لمدة يمين عند الضرورة.

ب. الاخذ في الاعتبار طلب المؤسسة لاشعار يزيد عن يومين. في الحالة النادرة التي يطلب عندها اشعار بأيام أكثر استنادًا إلى منتج المؤسسة ومراحل انسياب العملية. اذا كان بمقدور المؤسسة ان تدعم الطلب بأن من الضروري الحصول على اشعار بأيام اكثر بسبب الخصائص المتأهلة في عملية التصنيع (مثلاً اقل من تطهير يومي، استعمال المياه الشديدة الملوحة ا, تنفيذ عمليات تصنيع تمتد لأكثر من يومين). يجوز لموظفي برنامج التفتيش تزويد إشعار لاكثر من يومين إذا كان لديهم أسئلة حول اساس طلب المؤسسة لاشعار اطول، يجب عليهم تقديم هذه الاسئلة عبر الموقع الإلكتروني askFSIS.

ج. إبلاغ المؤسسات بأنها إذا غيرت الممارسات الروتينية بدون سبب يبرر ذلك يجوز للإدارة سلامة وتفتيش الأغذية تزويدها بإشعار اقل من يوم واحد وإذا كان الوقت الاقل كافيًا للاحتفاظ بالكمية التي اخذت منها العينات ولكن غير كافٍ لتغيير الممارسات الروتينية.

د. إبلاغ المؤسسة انها مسؤولة عن دعم أساسها لتحديد المنتج الذي تمثله العينة (مثلاً الكمية التي اخذت منها العينة).

هـ. ابلاغ المؤسسة بأنه يجب عليها الاحتفاظ او مراقبة الكمية التي اخذت منها العينات عندما تجمع إدارة سلامة وتفتيش الأغذية عينات من منتجات جاهزة للأكل أو أسطح تلامس مع الغذاء إلى ان تتوفر النتائج السلبية.

5. عند إبلاغ المؤسسة بأن إدارة سلامة وتفتيش الأغذية سوف تجمع عينة، ينبغي على موظفي برنامج التفتيش ان:

أ. يؤكدوا ان المؤسسة سوف تنتج منتجات جاهزة للأكل معرضة للجرثومة (RTEPROD_RISK) أو منتجات جاهزة للأكل (RTEPROD_RAND) في اليوم المقرر لأخذ العينات. بالإضافة إلى ذلك، يجب على موظفي برنامج التفتيش التأكيد بان المؤسسة تنهمك، تنفذ إنتاجها الروتيني الموثق، إجراءات التشغيل وفق الشروط الصحية، ممارسات سلامة الغذاء في اليوم المقرر لاخذ العينات.

ب. إبلاغ المؤسسة انه في حال قررت تغيير إنتاجها الروتيني الموثق، التطهير او ممارسات سلامة الغذاء قبل اخذ العينات، يجب ان تبلغ موظفي برنامج التفتيش بأسرع وقت ممكن كي يمكن إعادة جدولة اخذ العينات. اذا استمرت المؤسسة في تغيير ممارساتها الروتينية لم تستطع دعم التغييرات يجب تزويد اشعار بأقل من يوم واحد او جدولة تنفيذ FSA واحد في المؤسسة.

ملاحظة: من المحتمل ان تشمل الاسباب المبررة لتغيير الممارسات تحديد حجم الكمية لتسهيل الاحتفاظ بالمنتج، التغييرات في طلبات الزبائن او التغييرات الموثقة لإجراءات التشغيل وفق الشروط الصحية او خطط تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة.

ج. التحقق من أن المؤسسة تحتفظ ب او تراقب المنتج الذي تمثله الكمية التي اخذت منها العينات (المنتج الذي ينتج من عملية تنظيف إلى عملية تنظيف أخرى وتسجيل المعلومات في PHIS على شكل:

1. نعم في الموقع
2. نعم بعيدًا عن الموقع الخاضع لمراقبة الشركة او

3. كلا

د. الاتصال فورًا بمكتب المنطقة في حال لم تكن المؤسسة تحتفظ بـ أو تراقب الكمية التي اخذت منها العينات.

6. في اليوم المقرر لجم العينات وفي حال وجد موظفو برنامج التفتيش ان المؤسسة غيرت إنتاجها الروتيني الموثق، التطهير او ممارسات سلامة الغذاء ولا تتمكن المؤسسة من تزويد سبب معقول يمكن قبوله ينبغي على موظفي برنامج التفتيش عندئذ عدم اخذ عينات وعليهم ان يعيدوا دولة اخذ العينات ليوم آخر. ينبغي على موظفي برنامج التفتيش إصدار تسجيل عدم امتثال عند الظروف التالية:

أ. إذا وجد موظفو برنامج التفتيش ان المؤسسة اجرت تغييرات في أنظمة سلامة الغذاء لديها (مثل التغيير المؤقت لمجهزها من المنتجات الجاهزة للأكل يوم جمع العينات) ولا تملك وثائق تدعم ملائمة التغيير، يجب ان يصدر موظفو برنامج التفتيش مذكرة عدم امتثال. قد يوصى بإصدار تسجيل عدم امتثال لان المؤسسة لم تعتبر التغييرات في تحليلها للمخاطر استنادًا إلى 9 CFR 417.2(a)(1), او لم تدعم التغييرات على تحليل المخاطر لديها كما في 9 CFR 417.5(a)(1).

ب. بصورة مماثلة في حال وجد موظفو برنامج التفتيش ان المؤسسة أجرت تغييرات في ممارسات التطهير لديها (مثلاً الزيادة المؤقتة لاستعمال المطهر فقط في اليوم المقرر لاخذ العينات) ولم تراجع إجراءات التشغيل وفق شروط النظافة الصحية لجيها بحيث تعكس هذه التغييرات. يتوجب على موظفي برنامج التفتيش اصدار مذكرة عدم امتثال بموجب 9 CFR 416.14.

ملاحظة: في حال قررت مؤسسة تحديد حجم كمية المنتج فقط لتسهل الاحتفاظ بالمنتج خلال اخذ العينات لن تعتبر على انها غيرت بدرجة مؤثرة ممارسات إنتاجها طالما كان باستطاعة موظفي برنامج التفتيش جمع عينات تمثل بصورة دقيقة الإنتاج الروتيني. في حال كان لدى موظفي برنامج التفتيش أسئلة حول ما إذا كانت المؤمسسة تغير إنتاجها الروتيني، التطهير او ممارسات سلامة

الغذاء يستطيعون تقديم هذه الأسئلة عبر الموقع الإلكتروني askFSIS على العنوان http://askfsis.custhelp.com.

7. خلال الاجتماع الأسبوعي التالي حسب ما تم وصفه في الفصل الثاني، القسم 2.أ.3، يجب على موظفي برنامج التفتيش مناقشة ممارسات سلامة الغذاء التي جرى تغييرها مع المؤسسة، ينبغي على موظفي برنامج التفتيش إبلاغ المؤسسة انه في حال استمرت في تغيير ممارساتها يجوز لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية جمع عدد اكبر من العينات وقد تعطى إشعارًا اقل من يوم واحد (إذا كان الوقت الاقل كافيًا للاحتفاظ بالكمية التي اخذت منها العينات او جدولة FSA "بناء على اسباب"

2. جمع العينات

أ. عند جمع عينة RTEPROD_RAND يجب على موظفي برنامج التفتيش ان يختاروا بصورة عشوائية منتج أنتج في الوقت الذي تم فيه جدولة جمع العينات، بغض النظر عما إذا كان المنتج معرضًا للجرثومة أم لا. يجب على موظفي برنامج التفتيش بذل جهود للدوران عبر كافة المنتجات التي تنتجها المؤسسة.

ب. عند جمع عينة RTEPROD_RISK ، ينبغي على موظفي برنامج التفتيش جمع عينة من المنتج الاعلى خطرًا تنتجه المؤسسة في اليوم المقرر لاخذ العينة 0أنظر المرفق 1). او كانت المؤسسة تنتج المنتج الاعلى خطرًا على خطوط إنتاج متعددة يجب على موظفي برنامج التفتيش اخذ عينة من المنتج من كل خط إنتاج مع مرور الوقت.

ج. يجب على موظفي برنامج التفتيش جمع العينات بعد ان تكون المؤسسة قد طبقت كافة تدخلاتها باستثناء أي تدخل اختياري لعلم الجراثيم. اذا قصدت المؤسسة اختبار لجهة بكتيريا اللستيريا او السلمونيلا يجب على موظفي برنامج التفتيش عدم اختيار استلام المؤسسة لنتائج الاختبار.

د. أذا عالجت المؤسسة المنتج قد تدخل (مثلاً HPP) أما عند المؤسسة او مؤسسة أخرى ينبغي على موظفي برنامج التفتيش مراجعة الوثائق التي تحتفظ بها المؤسسة كجزء من برنامج تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة لديها لتعزيز الغرض من العلاج.

1. إذا جرى تطبيق HPP كتدخل للستيريا وكان لدى المؤسسة وثائق داعمة تثبت ان العلاج حقق تخفيض طبقة واحدة على الأقل من بكتيريا اللستيريا، يجب على موظفي برنامج التفتيش جمعه العينات بعد تطبيق العلاج إذا لم تتم إعادة المنتج إلى مؤسسة الإنتاج بعد علاج HPP ينبغي على موظفي برنامج التفتيش اخذ عينة من منتج آخر إذا أمكن ذلك. في حال كانت المؤسسة لا تنتج أي منتجح آخر جاهز للأكل في الوقت المقرر لاخذ العينات يجب على موظفي برنامج التفتيش إلغاء المهمة وان يدخلوا PHIS "كافة التدخلات التي لم تطبق في هذه المؤسسة". من المحتمل ان يصبح المنتج عرضة لاخذ عينات منه في مرفق PHIS طالما لديه تسجيلات في الملف تدعم انه تم تطبيق العلاج كتدخل لبكتيريا اللستيريا.

ملاحظة: إذا كان تصديق المؤسسة يدعم ان العلاج HPP يحقق تخفيضًا بقدر 5 طبقات على الاقل من بكتيريا اللستيريا لن يعتبر المنتج على انه معرض للجرثومة، ويمكن فقط اخذ عينات منه بموجب رمز المشروع RTEPROD_RAND.

2. إذا تتم تطبيق العلاج لتحديد فترة صلاحية استعمال المنتج ولا تملك المؤسسة وثائق داعمة تصف العلاج كتدخل للستيريا يجب على موظفي برنامج التفتيش عندئذ ان يجمعوا المنتج قبل العلاج. لن يكون المنتج معرضًا لاخذ العينات عند مرفق HP طالما كان لديه تسجيلات في الملف تدعم ان العلاج طبق لتمديد فترة صلاحية الاستعمال.

هـ. ينبغي أن يجمع موظفو برنامج التفتيش المنتج بعد ثلاث ساعات على بدء عملية الإنتاج (إذا كان ممكنًا) للمساح لبكتيريا اللستيريا بشق طريقها إلى خارج المعدات. إذا كانت كمية إنتاج المؤسسة اقل بصورة نموذجية م ثلاث ساعات، يجوز لموظفي برنامج

التفتيش جمع العينات خلال نوبة عمل الإنتاج. يجوز لموظفي برنامج التفتيش جمع العينات عند نوبة العمل الابتدائية او الثانية (أو نبوات عمل اخرى حسب ما يكون قابلاً للتطبيق). ينبغي على موظفي برنامج التفتيش تغيير نوبات العمل التي يجمعون خلالها عينات، اذا أمكن ذلك.

و. ينبغي على موظفي برنامج التفتيش جمع عينة بوزن رطلين انثني من المنتج في حزمة سليمة. جمع المنتجات في الحزمة النهائية سوف يساعد في تأمين عدم تلوث المنتج ببكتيريا اللستيريا من العينة خلال عملية جمع العينات.

ملاحظة: جمعت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية في الماضي عينات بوزن رطل واحد في بعض المؤسسات (مثلاً منتجين غير مواظبين) لكن نظرًا لأن الإدارة تحصي عينات المنتجات الجاهزة للأكل الايجابية تدعو الحاجة إلى عينة بوزن رطلين اثنين لكافة المنتجات.

ز. إذا كانت المؤسسة تنتج منتجًا اعيد صنعه، ينبغي على موظفي برنامج التفتيش اخذ عينة من المنتج كجزء من كمية الإنتاج طالما يزود موظفو برنامج التفتيش إلى المؤسسة اشعار كافيًا للاحتفاظ بالعينة.

ملاحظة: إعادة الصنع هي عملية إعادة الطهي، إعادة المعالجة الصناعية او إعادة تغليف المنتج تعتبر إدارة سلامة وتفتيش الأغذية انها عملية تصنيع تزيل المنتج من الخزن وتعرضه للبيئة على انه إعادة صنع.

ح. في حال احتوى المنتج النهائي لحومًا أو منتجات دواجن ومقومات من غير اللحوم أو منتجات الدواجن يجب على موظفي برنامج التفتيش اتباع التعليمات الواردة في 1 و2 أدناه.

1. إذا كانت اللحوم او الدواجن والمقومات غير اللحوم او الدواجن مختلطة سوية (تتلامس) في الحزمة النهائية (مثلاً سلطة مع لحم او منتجات دواجن مختلطة فيها) ينبغي على موظفي برنامج التفتيش جمع عينة بوزن رطلين اثنين من المنتج الكامل (بضمنه اللحم او منتجات الدواجن والمقوم من غير اللوم او منتجات الدواجن).

2. إذا كانت المقومات من اللحوم او غير اللحوم غير مختلطة (لا تتلامس) في الحزمة النهائية (مثلاً، الطبق الرئيسي مع اقسام للحوم او منتجات الدواجن والخضار) ينبغي عندئذ على موظفي برنامج التفتيش جمع عينة بوزن رطلين اثنين من مقوم اللحم او منتجات الدواجن في الحزمة النهائية.

ط. يجب ان يقدم موظفو برنامج التفتيش العينات إلى مختبر للتحليل الميكروبيولوجي في حزمات سليمة. لا يزود المختبر اكياس او قفازات معقمة لان ليس من المفروض على موظفي برنامج التفتيش ان يتلامسوا مباشرة مع المنتج الجاهز للأكل المكشوف وغير المغلق وذلك لان بكتيريا اللستيريا قد تكون موجودة في البيئة ويمكن نقلها إلى المنتج في حال تم جمع منتج جاهز للأكل مكشوف.

ي. إذا كان المنتج السليم او حاوية المنتج كبيرة جدًا ثقيلة او مكلفة لشحنها إلى المختبر يستطيع موظفو برنامج التفتيش ان يطلبوا من المؤسسة تخفيض الملء او خفض وزن منتج لعينة بوزن رطلين اثنين وإرسالها داخل التغليف الاعتيادي للمؤسسة لمادة تبطين الحاوية.

1. إذا كانت الحزمة المخفضة الملء او السليمة هي كيس غير مختوم ينبغي على موظفي برنامج التفتيش رطبه (مثلاً لوي الربطة او الشريط المطاطي) كي لا تنسكب الجزيئات الأصغر حجمًا (مثل قطع اللحم المقطع) إلى حاوية الشحن. ينبغي على موظفي برنامج التفتيش وضع الحزمة المرتخية الملء في كيس ثانوي. سوف يطرح جانبًا المختبر العينة اذا كانت تحتوي منتجات منسكبة او متسربة.
2. عندما يوثق موظفو برنامج التفتيش مهمة احد العينات في PHIS عند جدول "معلومات إضافية" ينبغي عليهم ان ينقروا على زر "نعم" للسؤال "هل هذه العينة مخفضة الوزن/مرتخية الملء:" للتأكد من العينة لا تطرح جانبًا كعينة غير سليمة من قبل المختبر.
3. يجب على موظفي برنامج التفتيش عدم استعمال أي كيس يزود المختبر كتغليف اولي للعينة. الاكياس المزودة من المختبر هي للاحتواء الثانوي فقط لانها غير معقمة تحمي الاكياس المزودة من المختبر الكيس في حال تسربت الحاوية الأولية.

4. في حال عدم تمكن موظفي برنامج التفتيش جمع عينة سليمة منخفضة الوزن او مملوءة بصورة مرتخية وكانت المؤسسة لا تنتج أية أنواع أخرى من المنتجات الجاهزة للأكل التي يستطيع موظفو برنامج التفتيش صنعها يجب عليهم ان يتصلوا بالمختبر المعين لمناقشة خيارات اخرى لجمع العينات.

ملاحظة: امثلة للعينات غير الملائمة لتحقيق الوزن او المملوءة بصورة مرتخية تشمل عينة كان من الضروري قطعها لتناسب وضعها داخل حاوية الشحن، وعينات التي حزمت في صندوق مشمع بدوره بكيس بطانة يكون كبير جدًا لوضعه داخل صندوق شحن المختبر.

23 تقديم العينات

أ. يجب أن يؤمن موظفو برنامج التفتيش سلامة العينات خلال تقديمها استنادًا إلى توجيه إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 7355.1 FSIS Directive(7355.1) استعمال اختام العينة لعينات المختبر وتطبيقات أخرى.

ب. يجب على موظفي برنامج التفتيش شحن العينات بين عشية وضحاها. ينبغي عليهم شحن العينات من اثنين إلى الجمعة كي تصل إلى المختبر بين عشية وضحاها. يجب عليهم عدم شحن العينات أيام السبت أو في اليوم الذي يسبق عطلة فدرالية او كما يشير إليه أعلاه للمستعمل يرسل بالبريد الإلكتروني.

الفصل الخامس: أعمال إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بعد نتيجة إيجابية للتحقق من عينة من لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية

1. أعمال موظفي برنامج التفتيش استجابة إلى نتيجة إيجابية.

أ. يجب على موظفي برنامج التفتيش الحصول على نتائج الاختبارات عبر نظام إدارة معلومات المختبر مباشرة وتبليغها فورًا إلى المؤسسة يجب عليهم توثيق هذا الإبلاغ في مذكرة معلومات.

ب. في كل يتم عندها اشعار موظفي برنامج التفتيش بأن عينة طرحت جانبًا ولن يتم تحليلها من قبل مختبر إدارة سلامة وتفتيش الأغذية وان المنتج محتفظة في الموقع او يراقب

خارج الموقع، ينبغي على موظفي برنامج التفتيش إبلاغ المؤسسة فورًا كي تتمكن من إطلاق المنتج.

2. **إسناد أعمال فرض التنفيذ على نتائج اختبارات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية**

أ. **أعمال إسناد فريق RTEPROD استجابة لنتائج إيجابية من مشروع اخذ عينات**

1. إذا كانت نتائج اختبار منتج جاهز للأكل جمعه موظفو برنامج التفتيش بموجب رمز المشروع (RTEPROD_RISK) أو (RTEPROD_RAND) إيجابية تجاه بكتيريا السلمونيلا أو اللستيريا يجب ان تعتبر الكمية التي اخذت منها العينة على انها مغشوشة.

2. ينبغي على موظفي برنامج التفتيش اتباع التعليمات الواردة في توجيه إدارة سلامة وتفتيش الأغذية، نظام معلومات الصحة العامة (FSIS PHIS Directive 5000.1 5000.1) عند اتخاذ إجراءات فرض التنفيذ استجابة لنتائج العينات الإيجابية، علاوة على ذلك يجبان يأخذ موظفو برنامج التفتيش في اعتبارهم ما يلي عند إصدار مذكرة عدم امتثال.

أ. إذا وجدت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية ان المنتج إيجابي واختبرت المؤسسة المنتج بموجب برامج اخذ العينات الموثقة لديها ينبغي على موظفي برنامج التفتيش التحقق من نتائج اختبار المؤسسة لجهة تواجد بكتيريا السلمونيلا او اللستيريا لتقرير ما إذا كانت المؤسسة قد وجدت أيضًا المنتج الذي اخذت منه العينات كان إيجابيًا بالنسبة لبكتيريا السلمونيلا أو اللستيريا.

ب. يجب أيضًا على موظفي برنامج التفتيش ان يقرروا ما إذا كانت المؤسسة تحتفظ بالمنتج أو تستمر في مراقبته (مثلاً نقلت المؤسسة المنتج إلى خارج الموقع ولكنها لم تكمل المراجعة ما قبل الشحن او تنقل ملكية المنتج إلى هيئة أخرى) بانتظار نتائج اختبارها بالذات.

ج. في حال وجد موظفو برنامج التفتيش ان المؤسسة لم تحتفظ أو تستمر بمراقبة المنتج ينبغي عليها إصدار مذكرة عدم امتثال. قد يكون عدم الامتثال مبررًا لأن المؤسسة شحنت المنتج قل ان تجد إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بأن المنتج لم

يكن مغشوشًا ولأن المؤسسة لم تكمل المراجعة ما قبل الشحن في أعقاب توفر كافة نتائج الاختبار المعني كما تم النص عليه في 9 CFR417.5(c).

د. بصورة عامة في حال وجدت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية ان المنتج إيجابي لجهة بكتيريا السلمونيلا او اللستيريا ينبغي على موظفي برنامج التفتيش إصدار مذكرة عدم الامتثال (الاستشهاد بـ 9 CFR 417.4(a)) لكن إذا وجدت المؤسسة أيضًا أن المنتج إيجابي لجهة بكتيريا السلمونيلا او اللستيريا واحتفظت بالمنتج لا يجب على موظفي برنامج التفتيش ان يصدروا مذكرة عدم امتثال، ينبغي عليهم التحقق من ان المؤسسة تنفذ الاعمال التصحيحية المناسبة باستعمال مهمة خطة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة موجهة كما هو موصوف في القسم الثالث من هذا الفصل.

ب. أعمال فرض التنفيذ استجابة إلى نتائج من أخذ العينات RLm أو IVT

1. استراتيجية فرض التنفيذ الواردة في القسم 2.أ. من هذا الفصل تطبق أيضًا على عينات المنتج وأسطح التلامس مع الغذاء التي جمعها ضباط فرض التنفيذ، التحليل والتحقيقات (EIAOs) لبرنامج تنظيم بكتيريا اللستيريا واخذ العينات لبكتيريا اللستيريا المستندة إلى المخاطر.
2. إذا كانت اختبارات عينة بيئية (تلامس مع غير الغذاء) إيجابية لجهة وجود بكتيريا اللستيريا خلال اخذ عينات روتينية لوجود بكتيريا اللستيريا او السلمونيلا خلال عملية تحقق مكثفة IVT لن يعتبر المنتج على انه مغشوش. لكن يتوجب على موظفي برنامج التفتيش إصدار تسجيل عدم امتثال في حال وجود دليل لظروف غير صحية يمكن ان تقود إلى تلوث المنتج (مثلاً التكاثف من انبوب قذر يسقط على اسطح تلامس مع الغذاء).

3. التحقق من الأعمال التصحيحية للمؤسسة استجابة إلى نتيجة ايجابية في اختبار إدارة سلامة وتفتيش الأغذية

أ. إذا وجدت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية ان منتجًا أو سطح تلامس مع الغذاء إيجابيًا تجاه بكتيريا اللستيريا أو السلمونيلا يجب على موظفي برنامج التفتيش التحقق من ان

المؤسسة تتخذ الأعمال التصحيحية الملائمة من خلال تنفيذ مهمة تحقق من تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة الموجهة.

1. عند تنفيذ مهمة تحقق من تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة الموجهة استجابة لنتيجة إيجابية بوجود بكتيريا اللستيريا ينبغي على موظفي برنامج التفتيش مراجعة نفس المعلومات التي راجعوها خلال مهمة التحقق من تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة الروتينية (أنظر الفصل الثاني) ينبغي أيضًا على موظفي برنامج التفتيش ان يتحققوا من ان المؤسسة نفذت أعمالاً تصحيحية وفعالة 9 CFR 417.3 (a). في حال كانت الإجراءات لمعالجة بكتيريا اللستيريا مشمولة في خطة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة او برنامج أساسي او 9 CFR 416.15 إذا كانت الإجراءات مدمجة في إجراءات التشغيل القياسية الصحية. سوف تنفيذ إدارة سلامة وتفتيش الأغذية برنامج IVT/FSA الإدارة لبكتيريا اللستيريا كما جرى وصفه في توجيه إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 10,300.1.
2. عند تنفيذ مهمة تحقق من تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة الموجهة استجابة إلى نتيجة إيجابية لوجود السلمونيلا ينبغي على موظفي برنامج التفتيش التحقق من ان المؤسسة اتخذت الاعمال التصحيحية الملائمة بموجب 9 CFR 417.3(a) أو 9 CFR 416.15 على الرغم من أن قاعدة اللستيريا لا تطلب من المؤسسات ان تراقب بصورة خاصة لجهة تواجد بكتيريا السلمونيلا. المنتجات الجاهزة للأكل المعرضة للجرثومة كما ذكر سابقًا، تعتبر إدارة سلامة وتفتيش الأغذية ان منتجات جاهزة للأكل مغشوشة إذا أظهرت نتائج اختبار المنتجات أو أسطح التلامس مع الغذاء على انها إيجابية تجاه السلمونيلا او مسببات الأمراض الأخرى. لذلك يطلب من المؤسسات اتخاذ أعمال تصحيحية استجابة للنتائج الإيجابية واعادة تقييم خطة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة لديهم. سوف تنفذ إدارة سلامة وتفتيش الأغذية في برنامج أخذ عينات IVT/FSA كما جرى وصفه في توجيه إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 10,300.1 (FSIS Directive 10,300.1).

ب. علاوة على ذلك إذا أخذت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية خطة تحقق استجابة إلى أعمال تصحيحية معروضة وإجراءات وقائية ردًا على فرض التنفيذ في أعقاب إصدار إشعار بفرض التنفيذ المقصود (NOIE) او تعليق او وقف العمل به مؤقتًا. يجب على موظفي

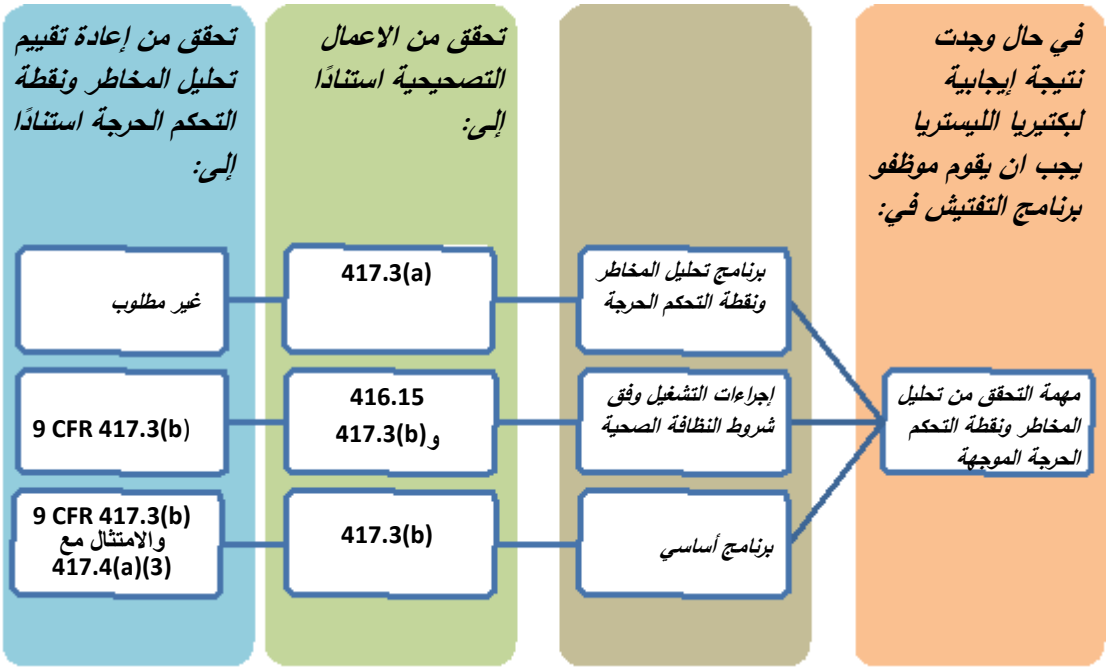
برنامج التفتيش التحقق من ان المؤسسة تنفذ إجراءاتها التصحيحية وان الاعمال التصحيحية هذه فعالة.

ج. ينبغي على موظفي برنامج التفتيش التحقق من ان المؤسسة أعادت تقييم خطة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة لديها كما يلي:

1. اذا كانت مراقبة بكتيريا اللستيريا تعالج بمثابة نقطة التحكم الحرجة (CCP) في خطتها لتحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (مثلاً معالجة التعرض للجرثومة) يجب على المؤسات ان تلبي متطلبات 9 CFR 417.3(a) التي تفرض اتخاذ اعمال تصحيحية ولكنها لا تفرض إعادة تقييم خطة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة.
2. إذا تمت معالجة بكتيريا اللستيريا في إجراءات التشغيل وفق شروط النظافة الصحية، يجب عندئذ ان تنفذ المؤسسة أعمالاً تصحيحية وفقًا لـ 9 CFR 417.3(b) التي تشمل إعادة تقييم خطة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة، بالإضافة إلى ذلك يجب ان تنفذ متطلبات العمل التصحيحي لإجراءات التشغيل وفق شروط النظافة الصحية 9 CFR 416.15 التي تشمل إعادة تقييم مناسبة او تعديل لإجراءات التشغيل وفق شروط النظافة الصحية. في حال جرت معالجة بكتيريا اللستيريا في برنامج أساسي (مثلاً برنامج مراقبة اللستيريا) المستعمل لدعم القرار بأن بكتيريا اللستيريا ليست خطرًا من المحتمل ان يحصل بصورة معقولة في المنتج. عندئذ يتوجب على المؤسسة تنفيذ الأعمال التصحيحية في 9 CFR 417.3(b) والامتثال مع 417.4(a)(3). تذكر هذه الأنظمة انه عند حصول تغيير في عملية المعالجة الصناعية (أي نتيجة إيجابية) تستطيع ان تؤثر على تحليل المخاطر يجب تنفيذ عملية إعادة التقييم.
3. يطلب من المؤسسة بموجب 9 CFR 417.4 (a)(3)(ii) أن تحتفظ بسجل لإعادة التقييم وان توثق الاسباب لأية تغييرات قامت بها على خطة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة لديها مستندة إلى إعادة التقييم او في حال لم تنفذ أية تغييرات ان توثق الاسباب التي منعتها من القيام بذلك.

خطوات للتحقق من الأعمال التصحيحية لمؤسسة

إذا كان برنامج مراقبة الليستريا يوجد في برنامج تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة:



الفصل السادس: التحقق من التخلص من المنتج

أ. يجوز للمؤسسة إعادة تصنيع او التخلص من المنتج المغشوش. في حال أعادت المؤسسة تصنيع المنتج يجب على موظفي برنامج التفتيش ان يتحققوا ما إذا كانت قد استعملت علمية تحقق من التعرض للجرثومة المسببة للأمراض. تعتبر إدارة سلامة وتفتيش الأغذية عملية جرى التصديق عليها لتحقق تخفيض 5 طبقات لبكتيريا اللستيريا كافية لإعادة تصنيع المنتج الملوث.

ب. بالإضافة إلى ذلك يجوز ان تستعمل المؤسسة الملحق (أ) والملحق (ب) للقاعدة النهائية ومقاييس الأداء لإنتاج لحوم ومنتجات دواجن معينة. توجيه إدارة سلامة وتفتيش الأغذية حول الطهي الآمن لقطع لحم، لحم مشوي وشرائح لحم والوقت، درجة الحرارة وطهي منتجات الدواجن الجاهزة للأكل، أو العمليات الأخرى التي يمكن تحملها لإعادة تصنيع المنتج الإيجابي لبكتريا اللستيريا.

الملاحظة: يجب ان يدرك موظفو برنامج التفتيش ان الملحق أ والملحق ب، والمبادئ التوجيهية حول الطهي الآمن لأضلاع اللحم غير المفرومة، اللحم المشوي وشرائح اللحم جمعت لتحقيق تخفيضات في بكتيريا السلمونيلا ليس من المتوقع ان تصدق المؤسسات على هذه العمليات

وتحقق تخفيضات في بكتيريا اللستيريا لأن السلمونيلا تعتبر مؤشرًا للتعرض لجرثومة بكتيريا اللستيريا.

ج. إذا اختارت المؤسسة التخلص من المنتج عليها القيام بذلكم إما في الموقع او خارج الموقع. إذا تم التخلص من المنتج في الموقع ينبغي على موظفي برنامج التفتيش ان يتحققوا من ان المؤسسة احتفظت بسجلات تظهر ان المنتج الايجابي قد تلقى التخلص المناسب.

د. اإذا نقلت المؤسسة منتجًا إيجابيًا إلى موقع آخر للتخلص المناسب منه، ينبغي على موظفي برنامج التفتيش التحقق من ان المؤسسة لبت جميع متطلبات العمل التصحيحي من خلال التحقق من ان المؤسسة:

1. احتفظت بسجلات تعرف المؤسسة الرسمية، المقدم او عملية الطمر التي استلمت المنتج الايجابي.
2. احتفظت بمراقبة المنتج المقصود لعملية طمر او لمقدم بينما كان المنتج يتنقل (مثلاً عبر اختام الشركة).
3. احتفظت بمراقبة المنتج الذي كان مقصودًا إلى مؤسسة رسمية بينما كان ينتقل (مثلاً عبر اختام الشركة) أو تأكدت من ان مثل هذا المنتج تحرك تحت مراقبة إدارة سلامة وتفتيش الأغذية (مثلاً تحت ختم وزارة الزراعة الأميركية او وفق الاستمارة 1-7350).
4. احتفظت بسجلات تظهر ان المنتج الايجابي تلقى التخلص المناسب من بينها وثائق تظهر ان التخلص المناسب للمنتج من المؤسسة الرسمية، المقدم او عملية الطمر حيث حصل التخلص.
5. اكملت المراجعة ما قبل الشحن للمنتج الايجابي فقط بعد ان استلمت السجلات الموصوفة أعلاه لذلك المنتج المعين.

هـ. في حال وجد موظفو برنامج التفتيش بأن هناك عدم امتثال مع متطلبات العمل التصحيحي للتخلص من المنتج ينبغي عليهم توثيق عدم الامتثال وفق ما ورد في توجيه إدارة سلامة وتفتيش الأغذية (FSIS PHIS Directive 5000.1).

و. .إذا شحنت مؤسسة منتجًا مغشوشًا إلى مقدم او إلى عملية طمر يحجب ان يتحقق موظفو برنامج التفتيش من ان المؤسسة تبطل طبيعة المنتج قبل ان يغادر المنتج المؤسسة (9 CFR 314).

ز. الحالات حيث لم تنقل او تتخلص من المنتج بصورة مناسبة في المؤسسة ينبغي على موظفي برنامج التفتيش إبلاغ مكتب المنطقة عبر الاقنية الاشرافية.

الفصل السابع: تحليل البيانات

سوف يعمل مكتب السياسة وتطوير البرامج (OPPD) مع مكتب دمج البيانات وحماية الغذاء (ODIFP) وموظفي تحليل البيانات والدمج (DAIS) لتقفي أثر بيانات اخذ عينات بكتيريا اللستيريا كل ستة أشهر. سوف تشمل البيانات اليت جرى اقتفاء أثر عدد العينات المقررة، عدد العينات المجمعة، عدد الايجابيات لكل رمز مشروع لمنتج جاهز للأكل علاوة على ذلك سوف يعمل مكتب السياسة وتطوير البرامج مع مكتب علوم الصحة العامة وموظفي العلوم (SCIS) على تقفي اثر نتائج PFGE من برامج أخذ عينات المنتجات الجاهزة للأكل والاستراجاعات من اللحوم ومنتجات الدواجن الجاهزة للأكل. سوف يحلل مكتب السياسة وتطوير البرامج هذه البيانات لتقرير ما إذا كانت سياسة جديدة ضرورية لمعالجة النتائج الايجابية.

الفصل الثامن: الأسئلة

ارجع الأسئلة المتعلقة بهذا التوجيه إلى موظفي المخاطر الابتكارات والادارة عبر الموقع الإلكتروني askFSIS. عند تقديم سؤال استعمل الزر "قدم سؤالك وادخل المعلومات التالية في الحقول المزودة.

حقل الموضوع: أدخل **التوصية 10240.4.**

حقل السؤال: ادخل سؤالك مع اكبر قدر ممكن من التفاصيل.

حقل المنتج: انتقي **General Inspection Policy** من مجموعة البرامج المستنسخة.

حقل العينة: انتق Sampling: Liesteria monocytogenes من مجموعة البرامج المستنسخة

خلية السياسة: انتق السياسة المحلية (الأميركية) فقط من مجموعة البرامج المستنسخة.

وعندما تكتمل كافة الحقول اكبس على الزر **Continue** (استمر)

مساعد المدير

مكتب السياسة وتطوير البرامج

المرفق 1: تعليمات اخذ العينات RTEPROD_RISK و RTE_RAND

رموز المشروع:	**RTEPROD_RISK هو اختبار التحقق المستند إلى الخطر للحوم ومنتجات الدواجن الجاهزة للأكل المعرضة للجرثومة؟**	**RTE_RAND هو أخذ عينات عشوائية للتحقق من اللحوم ومنتجات الدواجن الجاهزة للأكل.**
مجمع العينات	موظف برنامج التفتيش في مؤسسات تنتج منتجات جاهزة للأكل معرضة للجرثومة	موظف برنامج التفتيش يعمل في مؤسسات تنتج جميع المنتجات الجاهزة للأكل بغض النظر عما إذا كان المنتج معرّض ام لا للجرثومة.
المنتج الواجب أخذ عينه منه	يجب على موظفي برنامج التفتيش ان يختاروا المنتج الجاهز للأكل المعرض للجرثومة ذي الخطر الاعلى في جمع العينات (باستعمال قائمة اولويات اخذ عينة المنتجات (المرفق 2) عند تعيين فئات المنتج يجب أن يستعمل موظف برنامج التفتيش المصدر 2 مخطط انسياب المنتجات الجاهزة للأكل	يجب على موظفي برنامج التفتيش ان يختاروا بصورة عشوائية منتجًا جرى إنتاجه وقف الجمع. ينبغي على موظفي برنامج التفتيش اخذ عينات من كافة المنتجات الجاهزة للأكل المتبعة في المؤسسة من خلال التدوير عبر المنتجات.
تم تحليله لـ	لجهة جرثومة اللستيريا والسلامونيلا	
تعليمات خاصة بالجمع	ينبغي على موظفي برنامج التفتيش تقديم عينة بوزن رطلين اثنين من المنتج في حزمة سليمة. لا تجمع إدارة سلامة وتفتيش الأغذية عينات من الزيوت، السمن، الدهن، المارغرين، المارغرين الزيتي او خلائط الدهن المستخلص من الحيوانات لأنه لا يوجد أسلوب	

	مصدق لاختبار هذه المنتجات لجهة بكتيريا اللستيريا. سوف تستمر إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بأخذ عينات لحم الخنزير، الجلود، جلد الخنزير، مكونات الحساء المجفف، خلاصة الحساء المركز (محتوى ملح عالٍ) وأقدام الخنزير المخللة بموجب كلا رمزي مشروع المنتجات الجاهزة للأكل. سوف تجمع إدارة سلامة وتفتيش الأغذية عينات من منتجات جاهزة للأكل تستند رأسا إلى المؤسسة. علاوة على ذلك، يجب الا يجمع موظفو برنامج التفتيش المنتج المعلم ببطاقة "للمعالجة الصناعية اللاحقة" التي يتوقع المنتج حان يستلم معالجة مضادة للجرثومة في مؤسسة أخرى تخضع للتفتيش الفدرالي.
تعليمات الجدولة	يجب على موظفي برنامج التفتيش ان ينتقوا عشوائيًا يومًا، نوبة عمل ووقف ضمن الاطار الزمني لنافذة العينة. يجب عليهم ان يجمعوا عينات من كافة نوبات العمل التي تديرها المؤسسة. يجب توفر فرصة متساوية لان يحلل اخذ العينات خلال اية نوبة عمل معينة.
إبلاغ المؤسسة	يجب على موظفي برنامج التفتيش إبلاغ المؤسسة قبل جمع العينات. يجب ان يزودوا وقتًا كافيًا للمؤسسة للاحتفاظ بالكمية التي اخذت منها العينات ولكن ليس وقتًا كافيًا لتغيير عمليتها.
تعليمات خاصة حول الشحن	يجب على موظفي برنامج التفتيش حماية سلامة العينات خلال تقديمها وفقًا لتوجيه إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 7355.1. استعمال اختام العينات لعينات المختبر وتطبيقات أخرى يجب على موظفي برنامج التفتيش شحن العينات إلى المختبر المعين بأسرع وقت بعد جمعها وخلال عملية الالتقاط المتوفرة FedEx. ينبغي على موظفي برنامج التفتيش شحن العينات مبردة او مجمدة، تبعاً لممارسات المؤسسات. يجب ان يستعملوا مادة مبردة

	مجمدة كافية لإبقاء العينات باردة خلال العبور ويحجب عليهم شحن العينات من اثنين إلى الجمعة كي تصل إلى المختبر بين ليلة وضحاها. يجب ان لا يشحنوا العينات أيام السبت أو في اليوم الذي يسبق عطلة فدرالية.
المراجع	التوصية 10.240.4، المراجعة 3

المرفق 2: قائمة اولويات اخذ عينات المنتجات

فئات المعالجة الصناعية لتحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة	فئات المنتج المكتمل	فئات حجم الإنتاج (حسب مجموعات المنتجات)	مستوى الخطر
مطهي بالكامل– غير مستقر على الرف	لحوم ظاهرة للأكل مطهي بالكامل (PLE) (1)/منتجات دواجن جاهزة للأكل مطهية بالكامل (PLE)	منتجات مشرحة مطهية بالكامل	1
		منتجات النقانق	2
		سلطة/معجون/لحم مفروم	3
		مقطع إلى مكعبات صغيرة/شرائح	4
		مقومات لحوم وغير لحوم	5
		منتجات السجق	6
		فطائر محشوة باللحم/مفروم	7
		منتجات أخرى مطهية بالكامل وير مشرحة	8
غير معالج بالحرارة مستقر على الرف/معالج بالحرارة غير مستقر على الرف	لحم محمص/مخمر غير معالج بالحرارة مستقر على الرف/معالج بالحرارة غير مستقر على الرف	لحم محمّض/مختبر جاهز للأكل (بدون طهي) PLE/RTE بدون الطهي. لحم مخمر/محمص (بدون طهي) منتجات الدواجن محمصة/مخمرة –بدون طهي معرضة للجرثومة(2)	9
	لحم مجفف جاهز للأكل/معرض للجرثومة منتجات دواجن مجففة جاهزة للأكل معرضة للجرثومة	لحم مخمر جاهز للأكل (مشرح ام لا) منتجات دواجن مخمرة ام لا جاهزة للأكل مشرحة أم لا (منتجات محمصة/مخمرة) (2)	10
	لحم يعالج بالملح	لحم مجفف جاهز لكل (مشرح أم	11

	جاهز لأكل (منتجات دواجن معالجة بالملح معرضة للجرثومة.	لا/منتجات دواجن مجففة جاهزة للأكل مشرحة أم لا (منتجات مجففة)[2] لحم معالج بالملح جاهز للأكل (مشرح أم لا)/منتجات دواجن معالجة بالملح (مشرحة أم لا) (منتجات معالجة بالملح)[2]	
منتج مع كوابح ثانيوة–غير مستقر على الرف	لحم معالج بالملح جاهز للأكل (معرض للجرثومة)/منتجات دواجن معالجة بالملح جاهزة للأكل (معرضة للجرثومة)	لحم معالج بالملح جاهز للأكل (مشرح أم لا)/منتجات دواجن معالجة بالملح (مشرحة أم لا) (منتجات معالجة بالملح) [2]	11

2 نوع المنتج الذي سوف يستعمل على الاستمارة 3-10.210.

المرفق 3: مواقع محتملة لإيواء بكتيريا اللستيريا

عجلة عربة مع تراكم الصدأ وفضلات المنتج يمكن ان تتلوث العجلة بكتيريا للستيريا. عندما تلف عبر مصارف المياه والمناطق لمبللة في الارض. يمكن ان تنتشر بكتيريا اللستيريا عبر المداسة عندما تدفع العربة إلى مناطق مختلفة.

مفتاح كهربائي مع تراكم الفضلات والاوساخ. يمكن ان يكون المفتاح الكهربائي ملوثًا ببكتيريا اللستيريا من خلال أيدي الموظفين خلال التشغيل. قد لا يكون قد جرى تنظيفه خلال التطهير. عندما يشعل الضوء في اليوم التالي يمكن ان تصبح الايدي ملوثة.

مصرف مياه عند مدخل باب مبرد يمكن ان يتلوث مصرف المياه ببكتيريا اللستيريا وعندما يخطو الموظف على مصرف المياه للدخول إلى المبرد يمكن ان ينتشر بكتيريا اللستيريا إلى المبرد.

سير نقال مع دلفين مجوف تحت السير. يمكن ان تجد بكتريا اللستيريا مأو لها في الدلفين المجوف وتنتشر إلى السير.

سدادة مياه صدئة مع انبوب معزول قذر ومتشقق يمكن ان تنتشر بكتيريا اللستيريا إلى الخرطوم وترش في المؤسسة.

يصل جهاز تقطيع مع أوساخ فضلات سوداء تحت النصل. يمكن ان يتلوث النصل ببكتيريا اللستيريا وان تنتشر إلى المنتج الذي يجري قطعه، مقبض جهاز التقطيع، أزرار المراقبة والاختام يمكن أيضًا أن تكون ملوثة نظرًا لأن هذه المناطق قد لا تكون قد نظفت بتكرار.