

وزارة الزراعة الأميركية
إدارة سلامة وتفتيش الأغذية
واشنطن، العاصمة

2015/1/21	10.010.3	توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية (FSIS)
-----------	----------	---

طريقة التحقق من وجود الاشريكية القولونية *E. COLI* O157:H7 في منتجات لحم البقر
المفروم وبقايا اللحم المقطع النيء

1. الغرض

ازود هذه التوجيهات تعليمات الى المسؤولين عن فرض التطبيق وإجراء التحقيقات والتحليلات (EIAOs) وغيرهم من موظفي برنامج التفتيش (IPP) حول الخطوات التي يتوجب عليهم اتخاذها لإجراء تحقيقات تعقبية عندما تجد إدارة سلامة وتفتيش الأغذية (FSIS) أو غيرها من الوكالات الفدرالية أو وكالات الولايات أن نتيجة اختبارات اللحم البقري المفروم أو بقايا اللحم المقطع كانت ايجابية افتراضياً بالنسبة لاحتوائها على جرثومة الاشريكية القولونية O157:H7. بالإضافة إلى ذلك، تزود هذه التوجيهات معلومات حول كيف يستطيع موظفو برنامج التفتيش تحديد ما إذا كانت المؤسسة قد شهدت فترة حدوث عالية (HEP) ومعلومات حول متى يتوجب على المسؤولين عن فرض التطبيق وإجراء التحقيقات والتحليلات (EIAOs) وغيرهم من موظفي برنامج التفتيش الاتصال بموظفي إدارة الاسترجاع والتحليل التقني (RMTAS) في مكتب العمليات الميدانية (OFO) لطلب استرجاع اللحوم من الموردين.

النقاط الرئيسية:

- تزود تعليمات الى المسؤولين عن فرض التطبيق وإجراء التحقيقات والتحليلات وغيرهم من موظفي برنامج التفتيش حول كيفية تقفي أثر المنتج من مؤسسة اللحم المفروم أو بقايا اللحم المقطع.
- تزود تعليمات الى المسؤولين عن فرض التطبيق وإجراء التحقيقات والتحليلات وغيرهم من

موظفي برنامج التفتيش حول ما هي فترة الحدوث العالية (HEP) وحول الخطوات التي يتوجب عليهم اتخاذها للتحقق من أن إجراءات المؤسسة استجابة لفترة الحدوث العالية ملائمة.

□ تزود تعليمات الى موظفي مكتب المنطقة وموظفي إدارة الاسترجاع والتحليل التقني في مكتب العمليات الميدانية (OFO RMTAS) حول الأعمال التي يتوجب عليهم القيام بها خلال تقفي أثر المنتج.

□ تزود المعلومات حول الطلب من مؤسسة موردة تترود من مصدر وحيد استرجاع المنتج عندما تحدد مختبرات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية وغيرها من الوكالات الفدرالية أو وكالات الولايات أن المؤسسة قد أدخلت منتجًا إلى السوق التجارية من دفعة جرى اختبارها وتبين أنها إيجابية بعد أخذ عينة منها جُمعت في المؤسسة التي استلمت اللحوم المفرومة أو بقايا اللحم المقطع.

ملاحظة: لأغراض هذه التوجيهات سوف يشمل مصطلح المسؤولين عن التطبيق وإجراء التحقيقات والتحليل (EIAO) بييطري الصحة العامة المديرين على المنهجية التي يعتمدها هؤلاء المسؤولون.

2. الخلفية

أعلنت الوكالة في [إشعار السجل الفدرالي](#) (79 FR 47417)، مؤرخ في 13 آب/أغسطس 2014 أنها تقوم بتنفيذ إجراءات جديدة للحالات التي تجد فيها إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أو غيرها من الوكالات الفدرالية أو وكالات الولايات أن اختبارات اللحم البقري المفروم النيء كانت إيجابية افتراضياً بالنسبة لوجود الاشريكية القولونية O157:H7. سوف تساهم هذه المنهجية في تحسين قدرة إدارة سلامة وتفتيش الأغذية على تحديد ما إذا كانت المؤسسات التي أنتجت مواد المصدر للمنتج الملوث قد أنتجت منتجًا آخر قد لا يكون مستقلاً من الناحية الميكروبيولوجية عن المنتج الملوث.

كما أعلنت الوكالة أيضاً أنها ستطلب استرجاع المنتجات في حال كانت المؤسسة هي المورد

الوحيدة للمواد التي هي تشكل مصدر بقايا اللحم المقطع المستعمل في اللحم المفروم والذي وجدت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أو أية وكالة فدرالية أو وكالة ولاية أخرى أنه إيجابية بالنسبة لوجود الأشريكية القولونية O157:H7، وأن الأدلة تشير إلى أن التلوث قد حدث على الأرجح في مؤسسة المورد، وأن قسماً من المنتج المزود من دفعة مصدر المنشأ قد أرسلت إلى مؤسسات أخرى. وأخيراً أعلنت عن توفر دليل للامتثال يتعلق بأخذ العينات من المؤسسة واختبارها للتحقق من وجود الأشريكية القولونية التي تفرز سموم سيغا (STEC) أو علامات الفوعة، ودليل للامتثال حول المعلومات المكتوبة على الملصقات التي تدعى أنه قد جرى أخذ عينة من المنتج واختبارها وأنها خالية من الأشريكية القولونية O157:H7. في الدليل الأول للامتثال، تزود إدارة سلامة وتفتيش الأغذية توجيهات حول فترة الحدوث العالية.

3. مسؤوليات مكتب المنطقة (DO)

أ. يكلف مكتب المنطقة مسؤولاً عن التطبيق وإجراء التحقيقات والتحليل (EIAOS) أو موظفًا آخر من برنامج التفتيش بإجراء تحقيق لتقفي اثر منتج لدى المؤسسة المزودة للحم البقري المفروم أو لبقايا اللحم المقطع وأي موردين قد زدوا مواد المصدر لذلك المنتج، حسبما يكون ذلك ضرورياً، بعد استلام إشعار مني نظام نقل المعلومات البيولوجية والبريد الإلكتروني (BITES) حول نتيجة الاختبار الايجابية افتراضياً أو إشعار من وكالة أخرى فدرالية أو في إحدى الولايات حول هذه النتيجة.

ب. يتوجب أيضاً على موظفي برنامج التفتيش إتباع الإجراءات المطبق فيما يتعلق بنظام الإبلاغ عن فرض التطبيق الإداري (AER)، كما ورد في التوجيهات 5100.3 (FSIS Directive 5100.3)، حول نظام الإبلاغ عن فرض التطبيق الإداري التابع لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية، والتوجيهات 8010.3 (FSIS Directive 8010.3) حول "الإجراءات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية لجمع الأدلة والمحافظة عليها والتخلص منها.

ج. يجب على مدير المنطقة أو من يعينه تكليف المسؤول عن فرض التطبيق وإجراء التحقيقات والتحليل أو موظف آخر من برنامج التفتيش لتقفي اثر المنتج وصولاً إلى مؤسسة الذبح حسب ما يتطلبه التحقيق في تقفي الأثر. في حال استلم المكتب في المنطقة لمساعدة إشعاراً عبر نظام تقفي موردي المنتج الايجابي للإشريكية القولونية O157:H7 –

(STEPS) يفيد بأن مؤسسة في منطقة قد أنتجت منتجات إيجابية أو أن مؤسسات الذبح في منطقة قد زودت منتجاً تبيّن أنه إيجابي في مؤسسة فرم اللحم، ينبغي عليه إرسال مسؤول عن فرض التطبيق الإداري أو موظف آخر في برنامج التفطيش لإجراء تحقيق لتقفي الأثر خلال يوم عمل واحد بعد استلام هذا الإشعار إذا لزم الأمر.

د. ينبغي على مدير المنطقة أو من يعينه في المنطقة التي نشأ منها المنتج الذي كانت نتيجة اختبار إيجابية في مؤسسة اللحم المفروم أو مؤسسة بقايا اللحم المقطع إجراء مراجعة وتقييم المعلومات تقفي المنتج من أجل تحديد ما إذا كان المنتج المغشوش قد دخل إلى السوق التجارية أو إذا كان هناك مبرر لفرض تطبيق إجراء إضافي.

هـ. عندما تكون المؤسسة الموردة موجودة في بلد أجنبي، يجب على مكتب المنطقة إبلاغ إدارة الاسترجاع وموظفي التحليل التقني (RMTAS) إن كانت المؤسسة الأجنبية هي موردة تتزود من مصدر وحيد أو موردة تتزود من عدة مصادر، ويجب أن يزود المعلومات التي جُمعت حول المورد الأجنبي خلال عملية تقفي المنتج.

4. مسؤوليات المركز الرئيسي لمكتب العمليات الميدانية - إدارة الاسترجاع والتحليل التقني

(OFO RMTAS) - قسم الواردات

أ. ينبغي على موظفي المركز الرئيسي لمكتب العمليات الميدانية - إدارة الاسترجاع والتحليل التقني - قسم الواردات إبلاغ السلطة المركزية المعنية (CCA) في الدولة المصدرة المعنية حالما يتصل مكتب المنطقة بمكتب العمليات الميدانية - إدارة الاسترجاع والتحليل التقني - بغية تحديد ما إذا كانت المؤسسة الأجنبية لديها أية دفعات أخرى من المنتج مرتبطة بالمنتجات الايجابية افتراضياً وهي في طريقها إلى الولايات المتحدة أو قد وصلت إليها. يجب أن يطلب المركز الرئيسي لمكتب العمليات الميدانية إدارة الاسترجاع والتحليل التقني - قسم الواردات أن تجري المؤسسة الأجنبية تحقيق تقفي أثر في المؤسسات الأجنبية المنتجة وتحديد جميع مواد المصدر والموردين المحتملين لمكونات اللحم البقري المستعملة كمواد المصدر في إنتاج الكمية التي أخذت منها عينات اللحم البقري المفروم أو بقايا اللحم المقطع.

ب. يجب أن يراجع المركز الرئيسي لمكتب العمليات الميدانية - إدارة الاسترجاع والتحليل التقني - قسم الواردات الوثائق المستلمة من الدولة الأجنبية.

ج. يجب أن يصدر المركز الرئيسي لمكتب العمليات الميدانية - إدارة الاسترجاع والتحليل التقني - قسم الواردات تنبيهًا إلى موظفي تفتيش الواردات لرفض دخول دفعة المنتج التي تحمل نفس رموز الإنتاج التي قدمتها الدولة الأجنبية لإعادة تفتيش من قبل قسم الواردات في إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بعد تأكيد النتيجة الإيجابية.

5. مسؤوليات المسؤولين عن فرض التطبيق وإجراء التحقيقات والتحليل أو غيرهم من موظفي برنامج التفتيش لتقفي المنتج

أ. يجب أن تحدد تحقيقات تقفي المنتج التي يجريها المسؤولون عن فرض التطبيق وإجراء التحقيقات (EIAO) أو غيرهم من موظفي برنامج التفتيش (IPP) جميع مواد المصدر والموردين المحتملين لمكونات اللحم البقري المستعملة في إنتاج دفعة اللحم البقري المفروم أو بقايا اللحم المقطع التي جرى أخذ عينات منها. ينبغي على هؤلاء المسؤولين مراجعة عملية الذبح والتقطيع الذي يراعي شروط النظافة الصحية وعملية تقطيع الذبيحة المستخدمة في مؤسسة الذبح التي كانت المصدر الأصلي.

ب. يجب على المسؤولين عن التطبيق وإجراء التحقيقات والتحليل (EIAOs) أو غيرهم من موظفي برنامج التفتيش فحص نتائج اختبار العينات الذي أجرته مؤسسة فرم اللحم أو بقايا اللحم المقطع التي كانت نتيجتها إيجابية أو الذي أجرته مؤسسة الذبح المنتجة لمواد المصدر.

ج. ينبغي اختبار على المسؤولين عن فرض التطبيق وإجراء التحقيقات والتحليل أو غيرهم من موظفي برنامج التفتيش:

1. مراجعة معلومات المورد ومواد المصدر التي جمعها موظف برنامج التفتيش وقت جمع العينات (أنظر المرفق 1)، بما في ذلك المعلومات التي توثق إن كانت مواد المصدر

التي مُزجت مع منتج آخر أو منتج محتمل أن يكون ملوثاً متوفرة لأخذ عينات منها، وكذلك حجم (وزن) المنتج.

2. توثيق الأدلة وفق التوجيهات 5100.3 لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية - [FSIS](#)

[Directive 5100.3](#) - والتوجيهات 8010.3 لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية - [FSIS](#)

[Directive 8010.3](#) - وإعداد تحليل كتابي يزود ملخصاً للنتائج ويصدر توصيات

للعمل اللاحق عندما:

(أ) يكون المنتج قد دخل السوق التجارية وقد يحتاج مدير المنطقة الى الاتصال

بإدارة الاسترجاع والتحليل التقني (RMTAS).

(ب) يكون هناك مبرر لفرض التطبيق

(ج) يلزم إجراء تقييم لسلامة الغذاء (FSA)

3. تزويد أخصائي الحالة بالتحليل النهائي مع ملخص النتائج كي يقوم بإعداد ملف للحالة في نظام الإبلاغ عن فرض التطبيق الإداري (AER) يصنّف ضمن فئة "الغير".

4. إيقاف التحقيق في حال تأكد خلال مجرى التحقيق أن نتائج الاختبار الايجابية افتراضياً هي "سلبية".

5. الاتصال بمكتب المنطقة على الفور عندما تشير نتائج التحقيقات إلى أن منتجاً مغشوشاً قد دخل إلى السوق التجارية أو أن هناك ما يببرر اتخاذ عمل إداري إضافي.

6. استعمال الأمثلة الواردة في المرفق 2 كدليل عند إجراء تحقيق لتقفي المنتج.

د. كجزء من تحقيقهم لتقفي أثر المنتج، ينبغي على المسؤولين عن فرض التطبيق وإجراء التحقيقات والتحاليل أو غيرهم من موظفي برنامج التفتيش مراجعة نتائج اختبارات مؤسسة الذبح لتحديد ما إذا كانت المؤسسة قد واجهت فترة حدوث عالية. في حال كانت المؤسسات قد أعدت تعريفاً خاصاً بها لفترة الحدوث العالية يستند إلى عملياتها الخاصة، ينبغي على

موظفي برنامج التفتيش التحقق من أن المؤسسات تملك ما يدعم تعريفها لفترة الحدوث العالية. ولأغراض تنفيذ نشاطات التعقب التي تقوم بها إدارة سلامة وتفتيش الأغذية، سوف تعرّف هذه الإدارة وقوع فترات الحدوث العالية استنادًا إلى معايير فترات الحدوث العالية للمؤسسة، شرط أن تكون معايير المؤسسة مدعومة بصورة مناسبة. في حال لم تكن المؤسسة قد أعدت معايير خاصة بها لفترة الحدوث العالية أو أن معاييرها غير مدعومة، ينبغي عندئذٍ على موظفي برنامج التفتيش تحديد ما إذا كانت المؤسسة قد واجهت فترة حدوث عالية استنادًا إلى المعايير التالية:

1. بالنسبة لفترة الحدوث العالية على المستوى المحلي: 3 نتائج إيجابية لوجود الأشريكية القولونية التي تفرز سموم سيغا (STEC) (أو علامات الفوعة) من بين 10 عينات متتالية من دفعات الإنتاج التي تحتوي على مواد من نفس المصدر، أي أن بقايا اللحم المقطع جاءت من حيوان واحد أو أكثر تمّ ذبحه وتقطيعه على التوالي أو بصورة متقطعة خلال فترة زمنية محددة (أي نوبة عمل).

2. بالنسبة لفترة الحدوث العالية النظامية: 7 نتائج إيجابية أو أكثر لوجود الأشريكية القولونية التي تفرز سموم شيغا (STEC) (أو علامات الفوعة) من بين 30 عينة متتالية من دفعات الإنتاج التي تحتوي على مواد من نفس المصدر.

3. الجدول 1 في المرفق رقم 3 لمعايير فترة الحدوث العالية في حال أجرت المؤسسة اختبارات لأكثر من 60 عينة في اليوم أو فترة حدوث عالية محليًا لعشر عينات متتالية.

استنادًا إلى نتائج نشاطاتهم التعقبية، ينبغي على موظفي برنامج التفتيش تقديم توصيات حول ما إذا كانت الأعمال التنظيمية أو أعمال فرض التطبيق مبررة. يتوجب عندئذٍ على مدير المنطقة أن يحدد إن كان المنتج المغشوش قد دخل إلى السوق التجارية. وإذا كان قد دخل فعلاً، عليه أن يقرر إن كان من الضروري الاتصال بإدارة الاسترجاع والتحليل التقني (RMTAS) التابعة لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية وما إذا كان إجراء فرض التطبيق مناسبًا.

6. استرجاعات من موردي مصدر وحيد

في حال تبين لموظف برنامج التفتيش أن المنتج الملوث قد دخل إلى السوق التجارية ويلبي المعايير التالية، عليه ان يتصل بمكتب المنطقة. وعلى مكتب المنطقة ان يتصل بإدارة الاسترجاع والتحليل التقني (RMTAS) لعقد اجتماع للجنة الاسترجاع من أجل تحديد ما إذا كان هناك مبرر لطلب الاسترجاع.

1. تجد إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أو وكالة أخرى فدرالية أو في الولاية أن اللحم البقري المفروم كان اختباره إيجابياً لوجود الإشريكية القولونية O157:H7 في مؤسسة فرم اللحم.
2. تقرر إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أن انتقال التلوث بالإشريكية القولونية O157:H7 غير محتمل حصوله في مؤسسة فرم اللحم التي أخذت منها العينة (استناداً الى تقييم إدارة سلامة وتفتيش الأغذية لممارسات مؤسسة فرم اللحم).
3. تقرر إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أن مؤسسة فرم اللحم لم تمزج مواد من دفعات متعددة المصادر لاعداد دفعة المنتج الذي كان ايجابياً.
4. بعد إجراء التعقب لتحديد مؤسسة الذبح ومورد اللحم المقطع الذي زود مادة التي أنتت من مصدر وحيد، تقرر إدارة سلامة وتفتيش الأغذية ان المورد أو المستخدمين الذين اشتروا المنتج قد قاموا بتجزئة الدفعة المعنية قبل إرسالها إلى المؤسسة حيث أخذت العينة الايجابية.
5. ومن ثم أرسل قسم من الدفعة المجزأة المرسله الى مؤسسة الفرمة إلى السوق التجارية لتصنيعه الى منتج لا يحصل على معالجة كاملة للمواد الفتاكة للقضاء على الإشريكية القولونية O157:H7 في مؤسسة تخضع للتفتيش الفدرالي.

7. الأسئلة

ارسل الأسئلة المتعلقة بهذه التوجيهات إلى موظفي إدارة المخاطر والابتكارات عبر موقع askFSIS أو عبر الهاتف رقم 1-800-233-3935 (اكبس على الرقم 5). عند تقديم سؤال استعمل زر submitting a question وادخل المعلومات التالية في الحقول المزودة:

حقل الموضوع: ادخل "التوجيهات **Directive 10,010.3**

حقل السؤال: أدخل السؤال مع اكبر قدر ممكن من التفصيل.

حقل المنتج: انتق General Inspection من القائمة المنسدلة.

حقل الفئة: انتقِ *E. coli* O157:H7 من القائمة المنسدلة

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

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

.Finish Submitting Question

ملاحظة: راجع التوجيهات [FSIS Directive 5620.1](#) باستعمال *askFSIS*، للحصول على معلومات

إضافية حول تقديم الأسئلة.



مساعد المدير

مكتب السياسة وتطوير البرامج

المرفق 1

معلومات حول المورد ومادة المصدر للدفعة التي أُخذت منها العينات التي جمعها موظف برنامج التفتيش وقت جمع عينات لحم البقر المفروم أو بقايا اللحم المقطع

أ. معلومات حول المورد المستعملة في إنتاج الدفعة التي أُخذت منها العينات إذا كانت المؤسسة تنتج مواد المصدر ضمن مرافقها:

1. يوجد إثبات بأنه تم إنتاجها داخل المؤسسة (اسم المؤسسة ورقمها)
 2. أرقام الدفعات أو تواريخ الذبح.
 3. تواريخ الإنتاج، بما في ذلك أيام الذبح في حال توفرها.
 4. اسم أجزاء اللحم البقري المستعملة في إنتاج المنتج الذي أُخذت منه العينات (بقايا لحم البقر المقطع) قطع من ثاني عملية تقطيع، قلوب البقر، بقايا تقطيع لحم العجل، لحم الرقبة، الرأس أو الوجنة) أو أية معلومات تعرف بوضوح مادة المصدر المستعملة.
 5. المعلومات على ملصق المنتج المصدر.
- ملاحظة: يستطيع موظف برنامج التفتيش الاحتفاظ بالملصق الفعلي من الرزم الفارغة.

6. الكمية التقريبية لجزء اللحم البقر المنتج في كل دفعة (ليبرة).
- ب. المعلومات حول كل مورد استعمل في إنتاج الدفعة التي أُخذت منها العينات إذا استعملت المؤسسة موادًا من مصدر خارجي محلي.

1. اسم ورقم المؤسسة
2. رقم هاتف المؤسسة
3. نقطة الاتصال مع المؤسسة:

- أ) الاسم
- ب) المنصب
- ج) عنوان البريد الإلكتروني
- د) رقم الفاكس

4. أرقام دفعات المورد أو تواريخ الإنتاج

5. تواريخ الإنتاج

6. اسم أجزاء لحم البقر المستعملة في إنتاج المنتج الذي أُخذت منه العينات (أي بقايا تقطيع لحم البقر، قطع من ثاني عملية تقطيع، قلوب البقر، بقايا تقطيع لحم العجل، لحم الرقبة، الرأس أو الوجنة أو أية معلومات تعرف بصورة واضحة مصدر المادة المستعملة). اجمع المعلومات من الملصق المثبت على المنتج.

ملاحظة: يستطيع موظف برنامج التفتيش الاحتفاظ بالملصق الفعلي من الرزم الفارغة.

7. الكمية التقريبية لأجزاء لحم البقر المنتجة في كل دفعة (لبيرة)

ج. معلومات حول كل مورد استعمل في إنتاج الدفعة التي أُخذت منها العينات في حال استعملت المؤسسة مواد من مصدر خارجي أجنبي

1. اسم المؤسسة الأجنبية
2. بلد المنشأ
3. رقم المؤسسة الأجنبية
4. رقم مؤسسة الاستيراد الأميركية (مختوم على كرتونات الشحن او على الاستمارة 9540.1 لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية).
5. نقطة الاتصال بمؤسسة الاستيراد والمستورد إن وجد:
 - أ) الاسم
 - ب) المنصب
 - ج) عنوان البريد الإلكتروني
 - د) رقم الفاكس

6. رقم شهادة التفتيش (موجود على شهادة التفتيش وعلى الاستمارة 9540.1 لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية. بالنسبة لكندا، هذا الرقم موجود على الكرتونات وهو نفسه مثل "علامة الشحن").

7. تاريخ الإنتاج أو أية معلومات أخرى، مثل خطوط الترميز أو رموز الإنتاج التي تحدد تاريخ إنتاج المنتج.

8. علامات الشحن (انظر الملاحظة)

9. تاريخ دخول المنتج المستورد إلى البلاد (يتم الحصول على ذلك من وثائق الشحن، في حال توفرها).

10. اسم أو وصف مادة المصدر المزودة المستعملة في إنتاج المنتج الذي أخذت منه العينة (أي بقايا لحم البقر المقطع، قطع من ثاني عملية تقطيع، قلب البقر، بقايا لحم العجل المقطع، لحم الرقبة أو الرأس أو الوجنة أو أية معلومات تعرف بوضوح مادة المصدر المستعملة).

ملاحظة: علامات الشحن هي رموز خاصة مؤلفة من أحرف وأرقام توضع على كرتونات الشحن في الدولة الأجنبية. إنها مهمة لتتبع لتعقب المنتج. هذه العلامة تربط المنتج مع شهادة التفتيش الأجنبية.

المرفق 2

أسئلة حول تقفي أثر المنتج

1- تقفي اثر المنتج أثر في مؤسسات اللحم البقري المفروم (MT43) وبقايا اللحم المقطع (MT55) حيث وجدت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أو غيرها من الوكالات الفدرالية أو وكالات الولايات نتيجة العينة الايجابية.

الأسئلة العامة

1. زد رقم استمارة العينة لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية أو أية معلومات تعريف للعينة الايجابية.

2. ما هو تاريخ الإنتاج للعينة الايجابية؟

3. حدد ما إذا كانت جميع منتجات اللحم البقري النيء التي لها علاقة بنتيجة الاختبار الايجابية (يشمل ذلك منتج اللحم المفروم ومواد المصدر) هي تحت مراقبة المؤسسة او إذا كانت قد شحنت.

ملاحظة: تقفي أثر المنتج في مؤسسات بقايا اللحم المقطع (MT55) يصل إلى قسم "مواد المصدر المشتراة" (معلومات المورد).

مواد المصدر التي تُذبح في الموقع

1. هل أنت أي من مواد المصدر المستعملة لإنتاج المنتج الايجابي من عملية ذبح قامت بها المؤسسة بذاتها (أي مواد مصدرها المؤسسة)؟

نعم، بعض مواد المصدر أنتجت داخل المؤسسة .

نعم، جميع مواد المصدر أنتجت داخل المؤسسة (أي أن المؤسسة هي المورد الوحيد للمادة المصدر).

كلا لم تنتج أي من مواد المصدر داخل المؤسسة (أي أن مواد المصدر كانت من منتج مشتري فقط) (تخطى المواد التي كان مصدرها، التقطيع وفق شروط النظافة الصحية، وفترة الحدوث العالية).

هل كانت مؤسسة الذبح المورد الوحيد لبقايا اللحم المقطع أو لحم البقر المفروم الذي وُجد أنه إيجابي بصورة افتراضية؟

2. هل قام المورد بمزج قطع من أول تقطيع أو ثاني تقطيع للذبيحة ومن ثم ارسل قسمًا من نفس الدفعة المستعملة لإنتاج بقايا اللحم المقطع التي وجدت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أنها إيجابية إلى مؤسسات أخرى.

3. هل قامت المؤسسة بشحن دفعة/دفعات من المواد التي كان مصدرها المؤسسة والمستعملة لإنتاج المنتجات الايجابية إلى مؤسسة أخرى أو إلى السوق التجارية؟

3أ. اشرح أين سُحن المنتج وما إذا كان سبب النتيجة الايجابية.

II - التقطيع وفق شروط النظافة الصحية (لمؤسسات الذبح فقط)

تُطرح الأسئلة التالية حول إجراءات تقطيع الذبيحة وفق شروط النظافة الصحية لمؤسسة الذبح الموردة للمنتجات خلال الفترة التي نحن في صدها.

1. هل نفذت المؤسسة إجراءات التقطيع وفق شروط النظافة الصحية كما هي مكتوبة خلال فترة الإنتاج التي نحن في صدها.

نعم،

كلا.

لا تملك المؤسسة برنامج مكتوب للتقطيع وفق شروط النظافة الصحية.

2. استنادًا إلى ملاحظتك لإجراءات التقطيع وفق شروط النظافة الصحية للمؤسسة، هل وجدت أي شيء يثير المخاوف؟
نعم.
كلا.
كلا لم أراقب عملية الذبح.
3. اشرح مخاوفك
4. خلال فترة الإنتاج التي نحن في صدها، هل توجد أدلة (سجلات المؤسسة، التقطيع وفق شروط النظافة الصحية، معايير الأداء وفق شروط النظافة الصحية (التلوث العرضي) إجراءات التشغيل القياسية وفق شروط النظافة الصحية، مهمات تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة، وغير ذلك) عن انتقال التلوث خلال فترة الإنتاج التي نحن بصدها؟
نعم (حدّد).
كلا.
5. هل توجد أدلة محددة عن إخفاقات نظامية أخرى في عملية التقطيع وفق شروط النظافة الصحية وآليات التحكم بالعملية في المؤسسة خلال الفترة الزمنية التي نحن في صدها؟
6. في حال واجهت المؤسسة إخفاقات نظامية في عمليات التقطيع وفق شروط النظافة الصحية وآليات التحكم بالعملية، أوصف الظروف. اذكر الدليل الذي يدعم هذا الاستنتاج. اشم في وصفك نتائج إجراءات المؤسسة للتقطيع وفق شروط النظافة الصحية وآليات التحكم بالعملية (أنظر التوصية رقم 6410.1 لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية) المشمولة في خطتها لتحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة، وإجراءات التشغيل القياسية وفق شروط النظافة الصحية، وممارسات التصنيع الجيدة أو برامج أخرى مطلوبة مسبقًا ليوم الإنتاج الذي نحن بصده.

7. أوجز نتائجك حول تنفيذ المؤسسة لإجراءات التقطيع وفق شروط النظافة الصحية استناداً إلى مراجعتك للسجلات وملاحظاتك. اشرح ما إذا كانت المؤسسة لم تحافظ على الفصل الكافي خلال عملية التقطيع.

الاستقلال الجراثومي

1. كيف تعرف المؤسسة دفعة من منتجات اللحم البقري المفروم التي أخذت منها العينات؟
أ. هل تم استعمال نفس مواد المصدر في المنتج خلال عدة أيام من الإنتاج؟
ب. هل تم استعمال نفس مواد المصدر في فترات إنتاج أو دفعات إنتاج أخرى في المؤسسة؟
ج. هل تتلقى المؤسسة دعماً كافياً لتعريف الدفعة التي أخذت منها العينات؟
2. هل تطبق المؤسسة تدخلات على أي واحدة من مواد المصدر المستعملة في إنتاج اللحم البقري المفروم خلال فترة الإنتاج التي نحن في صددنا؟
كلا. لا تطبق المؤسسة أي تدخلات.
نعم تطبق المؤسسة تدخلات على بعض مواد المصدر.
نعم تطبق المؤسسة تدخلات على جميع مواد المصدر.
غير ذلك.
- أ. أوضح التدخلات المطبقة خلال فترة الإنتاج التي نحن بصددنا.
ب. هل يوجد أي أساس للقلق حول ما إذا كان التدخل مصادقاً عليه أو ما إذا كان قد طبق بصورة صحيحة لفترة الإنتاج التي نحن بصددنا؟

3 أوضح المعلومات الأخرى المتعلقة بأي إخفاق في تطبيق شروط النظافة الصحية التي وثقتها المؤسسة او إدارة سلامة وتفتيش الأغذية خلال فترة الذبح والإنتاج التي نحن بصددها والتي لم تذكر حتى الآن في أجوبتك السابقة.

4 هل تبلغ المؤسسة الذين يشترون منتجاتها عن الاستعمال المقصود لهذه المنتجات؟

III- المؤسسة تأخذ العينات من مواد هي مصدرها (مؤسسات الذبح فقط)

أسئلة عامة

(1) زود المعلومات التالية حول برامج المؤسسة لاختبار الاشريكية القولونية العامة أو غير ذلك من برامج اختبار الكائنات الدقيقة؟.

أ. ما هي نتائج برنامج المؤسسة لاختبار وجود الاشريكية القولونية العامة أو غيرها من الكائنات الدقيقة المؤشرة لفترة الإنتاج التي نحن بصددها؟.
ب. هل تشير النتائج لفترة الإنتاج التي نحن بصددها إلى فقدان إمكانية التحكم بالعملية؟ اشرح ذلك وادعم جوابك؟.

(2) هل تجري المؤسسة اختبارات ذاتية للسلمونيلا؟ إذا كان الأمر كذلك، هل تشير نتائج اختبارات لفترة الإنتاج التي نحن بصددها إلى فقدان إمكانية التحكم بالعملية؟ اشرح ذلك وادعم جوابك.

(3) هل يوجد دليل يظهر أن المؤسسة تواجه حالة فقدان متواصل لإمكانية التحكم بالعملية استناداً إلى نتائج الاختبار الذي أجرته المؤسسة أو إدارة سلامة وتفتيش الأغذية لفترة الإنتاج التي نحن بصددها؟

(4) في حال كانت المؤسسة قد واجهت حالة فقدان مؤقتة أو متواصلة لإمكانية التحكم بالعملية، أشرح مدى فقدان إمكانية التحكم لفترة الإنتاج التي نحن بصددها واذكر الأدلة التي تدعم هذا

الاستنتاج.

5) إذا كانت المؤسسة تملك برنامج لأخذ العينات لاختبار وجود الأشريكية القولونية التي تفرز سموم سيغا، (STEC)، زود المعلومات التالية:

- أ. هل نفذت المؤسسة عملية أخذ العينات وفق الوصف الوارد في برنامج المؤسسة لأخذ العينات خلال فترة الإنتاج التي نحن بصدها.
- ب. ما الذي تختبره المؤسسة كجزء من برنامج الأشريكية القولونية التي تفرز سموم شيغا (STEC)؟

تأخذ عينات من الذبيحة خلال الذبح

تأخذ عينات من الذبيحة خلال التقطيع

تأخذ عينات من بقايا تقطيع لحم البقر المستعمل للتصنيع

تأخذ عينات من أول وثاني عملية تقطيع خلال تقطيع الذبيحة

تأخذ عينات من المنتج النهائي للحم البقري المفروم (ينطبق ذلك على مؤسسات فرم

اللحم فقط)

تأخذ عينات من أجزاء أخرى للحم البقري المفروم النيء (أي لحم الرأس، ولحم الوجنة،

وغير ذلك)

ج. كيف تعرف المؤسسة أقسام الإنتاج لإتاحة تحديد مواد المصدر المتأثرة؟

د. هل تزود نتائج أخذ العينات للمؤسسة تعريفاً واضحاً بين أقسام الإنتاج لإتاحة تحديد

مواد المصدر المتأثرة؟

6. زود المعلومات التالية حول نتائج اختبارات المؤسسة

أ) هل استلمت المؤسسة أية نتائج اختبار ايجابية لفترة الإنتاج التي نحن بصدها؟

ب) هل استلمت المؤسسة إشعار بعدم الامتثال لأنظمة تحليل المخاطر ونقطة التحكم

الحرجة (HACCP) لفترة الإنتاج التي نحن بصدها، وما هو؟.

7. زود المعلومات التالية حول عينة اللحم البقري المفروم التي أخذتها إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أو لأي نتائج اختبار إيجابية للمؤسسة، إذا كان ذلك منطبقاً.

هل أنتجت المؤسسة منتجات أخرى من اللحم البقري النيء من مواد المصدر المنتجة على نفس خطوط الإنتاج أو أسطح تلامس الغذاء التي أنتجت عليها مواد المصدر خلال فترة الإنتاج التي نحن بصددتها؟ اشرح ذلك وادعم إجابتك.

فترة حدوث عالية 1 بالنسبة لفترة الإنتاج التي نحن بصددتها، هل هناك أية منتجات أو مواد مصدر أنتجت خلال موسم الانتشار العالي (أي من نيسان/ابريل حتى تشرين الأول/أكتوبر)؟

نعم

كلا

فترة حدوث عالية 2 هل عرقت المؤسسة ما الذي يشكل فترة حدوث عالية (فترة من الوقت يتجاوز فيها عدد جراثيم الأشريكية القولونية التي تفرز سموم سيغا (أي وجود الإشريكية القولونية O157:H7) أو علامات الفوعة المترافقة معها المعايير المحددة مسبقاً لها التي تشير إلى فقدان التحكم بالعملية)؟

كلا، لا تملك المؤسسة برنامج لفترات الحدوث العالية

نعم، تملك المؤسسة برنامج مكتوب لفترات الحدوث العالية

فترة حدوث عالية 3 أوضح كيف تحدد المؤسسة فترة الحدوث العالية، والمعايير المستعملة وكيف تدعمها.

فترة حدوث عالية 4 هل تدعم المؤسسة المعايير التي وضعتها؟

نعم، المعايير متشددة أو أكثر تشدداً من معايير إدارة سلامة وتفتيش الاغذية

نعم، لكن المعايير اقل تشددًا
كلا، لا تدعم المعايير

فترة حدوث عالية 5 خلال الفترة التي نحن بصدددها.

هل واجهت المؤسسة فترة حدوث عالية وفق تعريف إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أو المؤسسة؟

نعم فترة حدوث عالية محلية (3 أو أكثر/10) وفق تعريف إدارة سلامة وتفتيش الأغذية.

نعم فترة حدوث عالية نظامية وفق تعريف إدارة سلامة وتفتيش الأغذية (7 أو أكثر/30)

نعم واجهت المؤسسة فترة حدوث عالية وفق تعريفها الخاص.

كلا.

فترة حدوث عالية 6. أي عمل من الأعمال التالية اتخذتها المؤسسة خلال فترة الحدوث العالية ؟
ضع إشارة مقابل كل ما ينطبق.

حولت جميع بقايا اللحم المقطع المنتجة خلال فترة الحدوث العالية إلى الطهي بغض النظر عن
نتيجة الاختبار.

أجرت تدخلات معالجة على اللحم المنتج من أول وثاني عملية تقطيع خلال فترة الحدوث العالية.

أجرت اختبارًا للحم المنتج من أول وثاني عملية تقطيع خلال فترة الحدوث العالية للتحقق من وجود

الإشريكية القولونية O157:H7 التي تعزز سموم سيغا أو غيرها من الأنواع.

حولت اللحم من أول/ثاني عملية تقطيع المنتج فترة حدوث عالية الى الطهي.

خفضت حجم دفعاتها (أي من 5 دفعات إلى دفعة واحدة) للتأكد بأنها لا تنتج منتجات مغشوشة.

أجرت اختبارًا لأسطح تلامس الغذاء للتأكد من وجود الإشريكية القولونية O157:H7 أو غيرها من

الأنواع التي تفرز سموم شيغا (STEC).

غير ذلك (تحديد إلزامي)
لم تتخذ المؤسسة أي إجراء.

شراء مواد المصدر (معلومات المورد)

1. هل اشترت المؤسسة أي من مواد المصدر التي استعملتها في إنتاج منتج اللحم البقري المفروم أو من بقايا اللحم المقطع التي كان اختبارها إيجابياً.

- نعم

- كلا

2. ما هو نوع المؤسسة التي اشترت منها المؤسسة مادة المصدر؟

- مؤسسة ذبح شقيقة

- مؤسسة ذبح

- مؤسسة أجنبية

- مؤسسة لا تذبح

ملاحظة: مؤسسة الذبح الشقيقة هي مؤسسة ذبح تشحن جميع الذبائح أو انصاف أو أرباع الذبائح إلى مؤسسة تصنيع واحدة ضمن هيكليتها المؤسساتية.

3. هل تمّ تحديد أحد الموردين خلال عملية تقفي الأثر بأنه مؤسسة الذبح التي كانت المصدر (ليست مؤسسة ذبح شقيقة)؟

نعم

كلا، الموردون ليسوا مؤسسات ذبح

لا يمكن التحديد

4 اذكر عدد المؤسسات من مؤسسات الذبح المعروفة.

5 هل أن المؤسسة استملت مواد المصدر من وسيط؟

نعم

6 اذكر معلومات الاتصال بكل وسيط

ملاحظة: لن يقوم الوطاء بتقفي الأثر.

الاستقلالية الجرثومية

1. كيف تعرف المؤسسة دفعة منتجات اللحم البقري المفروم أو بقايا اللحم المقطع التي أخذت منها العينات؟

أ. هل استعملت نفس مواد المصدر في الإنتاج خلال الأيام المتعددة للإنتاج؟

ب. هل استعملت نفس مواد المصدر في فترات أو في دفعات الإنتاج الأخرى في المؤسسة.

ج. هل تتلقى المؤسسة دعماً كافياً لتعريف الدفعة التي أخذت منها العينات؟

2. هل تطبق المؤسسة التدخلات على أي من مواد المصدر المستعملة في إنتاج اللحم البقري المفروم أو بقايا اللحم المقطع خلال فترة الإنتاج التي نحن بصدددها.

كلا، لا تطبق المؤسسة أية تدخلات

نعم، تطبق المؤسسة تدخلات على بعض مواد المصدر.

نعم، تطبق المؤسسة تدخلات على جميع مواد المصدر.

غير ذلك

3. صف التدخلات المطبقة خلال فترة الإنتاج التي نحن بصدددها.

أ. هل هناك دواعي للقلق حول ما إذا كانت التدخلات مصادق عليها أو ما تنفذ بصورة مناسبة

خلال الفترة التي نحن بصدددها.

هل تأخذ المؤسسة عينات من مواد المصدر أو بقايا اللحم المقطع التي تشتريها؟

نعم

كلا

أ. هل أخذت المؤسسة عينات على النحو المفصل في برنامج اخذ العينات للمؤسسة خلال

فترة الإنتاج التي نحن بصدددها؟

ب. كيف تعرّف المؤسسة أقسام الإنتاج لإتاحة تعريف مواد المصدر المتأثرة؟

ج. هل توفر نتائج العينات التي تأخذها المؤسسة تعريفاً واضحاً بين أقسام الإنتاج لإتاحة

بتحديد مواد المصدر المتأثرة؟

د. استناداً إلى التجربة والخبرة والمعرفة والممارسات الصناعية، ما هي المعلومات الاضافية

المتعلقة ببرنامج المؤسسة لأخذ العينات التي تعتبر أنها ذات صلة بذلك؟

2. قدّم المعلومات التالية المتعلقة بنتائج الاختبار الذي تجريه المؤسسة.

هـ. هل استلمت المؤسسة نتائج اختبار إيجابية لفترة الإنتاج التي نحن بصدددها؟

و. كيف حددت المؤسسة كافة المنتجات المتأثرة وبضمنها معالجة مواد المصدر من دفعات

إنتاج أخرى إذا كانت معنية؟

ز. إذا كانت المؤسسة قد استلمت نتائج اختبار ايجابية، هل اشارت نتائج الاختبار إلى سبب

تعطل آليات التحكم بالعملية للفترة الزمنية التي نحن بصدددها؟

4. ما هي دواعي القلق المتعلقة ببرنامج الاختبار الذي تجريه المؤسسة؟

5. هل تترافق مواد المصدر المستعملة في إنتاج اللحم البقري المفروم أو بقايا اللحم المقطع

التي كانت نتيجة اختبارها إيجابية مع شهادة تحليل؟

6. كيف تصف اتفاقيات الشراء للمنتجات المشتراة خلال فترة الإنتاج التي نحن بصدددها.

7. هل تعرض المؤسسة على أي من مورديها تلبية المواصفات التالية كجزء من مواصفاتها للشراء؟ مواصفات الشراء هي مجموعة من المتطلبات للمنتج الداخل يصفها المشتري ووافق عليها المورد قبل شراء المنتج.

- 1) أساليب التدخل المصادق عليها خلال الذبح
- 2) أساليب التدخل المصادق عليها خلال تقطيع الذبيحة
- 3) اختبار الذبيحة للتأكد من وجود الأشريكية القولونية التي تفرز سموم شيغا
- 4) اختبار بقايا اللحم المقطع للتأكد من وجود الأشريكية القولونية التي تفرز سموم شيغا
- 5) اختبار اللحوم من عمليات التقطيع الأولى والثانية للتأكد من وجود الأشريكية القولونية التي تفرز سموم شيغا
- 6) اختبار مكونات لحم البقر المفروم النيء الأخرى
- 7) غير ذلك يرجى التحديد

8. هل تملك المؤسسة معلومات أو نتائج من مؤسسة الذبح الموردة حول مواد المصدر لفترة الإنتاج التي نحن بصدددها؟

أ. إذا كان الجواب بنعم، ما هي النتائج؟

9. هل يوجد دليل على أن إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أو المؤسسة وثقت أي حالات إخفاق في تنفيذ شروط النظافة الصحية خلال فترة الإنتاج التي نحن بصدددها؟ إذا كان الحال كذلك، كيف تصف حالات الإخفاق هذه.

أ. إذا كانت المؤسسة أو إدارة سلامة تفتيش الأغذية قد وثقت حدثًا يميز بين فترة الإنتاج التي نحن بصدددها وفترات إنتاج أخرى، صف الحدث. أذكر الدليل الذي يدعم هذا الاستنتاج.

ب. إذا كانت المؤسسة قد استلمت أي سجلات لعدم الامتثال لإجراء التشغيل القياسي

وفق شروط النظافة الصحية (SSOP) لفترة الإنتاج التي نحن بصدها، كيف
تصف أي من الظروف التالية اذا كانت قابلة للتطبيق:

1. عدم النظافة الصحية على سطح تلامس المنتج
2. تلوث مباشر للمنتج
3. غير ذلك، يرجى التحديد.

ج. إذا كانت المؤسسة قد استلمت أي سجلات بعدم الامتثال لإجراء التشغيل القياسي
في فترة الإنتاج التي نحن بصدها، صف أي واحد مما يلي إذا كان قابلاً
للتطبيق.

- 1) النظافة غير الملائمة لموظف
- 2) التلوث العرضي
- 3) معدات، أدوات، غرف أو حجرات غير نظيفة
- 4) سطح تلامس الاغذية
- 5) تقصير في مكافحة الحشرات
- 6) غير ذلك، يرجى التحديد

10. صف معلومات أخرى ذات صلة بأي من حالات عدم التقيد بشروط النظافة الصحية التي
وثقتها المؤسسة او إدارة سلامة وتفتيش الأغذية خلال فترة إنتاج الذبيحة التي نحن بصدها
وغير المشمولة حتى الآن في إجاباتك السابقة.

11. لخص نتائج نظام تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (HACCP)، وخطة التشغيل
القياسية وفق شروط النظافة الصحية (SOP) وممارسات التصنيع الجيدة (GMP) أو
برنامج آخر مطلوب مسبقاً على مواد المصدر.

12. هل حصلت أية تغييرات في العملية أو الإجراءات لفترة الإنتاج التي نحن بصدها بما في
ذلك، على سبيل المثال لا الحصر، تغييرات في إجراءات الرصد، أو خطوات العملية أو

التدخلات أو العملية والإجراءات.

13. في حال كان هناك أي حدث غير روتيني محتمل أن يكون قد أثر على المنتج خلال فترة الإنتاج التي نحن بصددھا، صف الحدث وكيف استجابت المؤسسة له.

14. صف المعلومات الأخرى ذات الصلة بالتغييرات في العملية التي لم تشمل حتى الآن في إجاباتك السابقة.

ب.5. هل تستخدم المؤسسة المستلمة المنتجات من أول وثاني تقطيع للذبيحة كبقايا تقطيع اللحم بكاملها لإنتاج منتجات غير صحيحة؟

15. هل تستخدم المؤسسة منتجات من بقايا اللحم المقطع من أول وثاني عملية تقطيع لإنتاج منتجات مفرومة؟

16. هل تمّ إبلاغ المؤسسة عن استخدام المنتج المحدد من قبل مؤسسة المورد؟ هل تستخدم مواد المصدر بما يتفق مع الاستخدام المحدد من المورد؟

المرفق 3

الجدول 1: معايير فترة الحدوث العالية عندما تجري المؤسسة اختبارات لأكثر من 60 عينة أو فترة الحدث العالية محلياً لـ 10 عينات متتالية

أرقام غير مقبولة إيجابية	عدد العينات	نسبة الثقة	النسبة المئوية الإيجابية
3	10	%98.8	%30.0
8	61	%98.9	%13.1
9	74	%98.9	%12.2
10	86	%98.9	%11.6
11	100	%98.9	%11.0
12	113	%98.9	%10.6
13	127	%98.9	%10.2
14	141	%98.9	%9.9
15	155	%98.9	%9.7
16	169	%98.9	%9.5
17	184	%98.9	%9.2
18	198	%98.9	%9.1
19	213	%98.9	%8.9
20	228	%98.9	%8.8