



وزارة الزراعة
الأميركية

إدارة سلامة
وتفتيش الأغذية

مكتب السياسة والبرنامج
وتطوير الموظفين

واشنطن، العاصمة
20250

اسم الشركة

العنوان

العنوان

حضرة السادة والسيدات الكرام،

نوجه إليكم هذه الرسالة هي بخصوص الملصقات المعتمدة لمنتجات الدجاج غير المطهوه والدجاج بالبقسمات والدجاج المنزوع العظم التي قد تكون أيضاً محشوة أو معبأة أو تحمل علامات شوي أو ملونة اصطناعياً وتصنع حالياً في مؤسستكم. المنتجات من هذا النوع مشابهة للمنتجات المترافقة مع عملية استرجاع الدجاج المحشو المجلد التي نشرت على موقع إدارة سلامة وتفتيش الأغذية (FSIS) على الانترنت في 10 آذار/مارس 2006.

كما ورد في إشعار الاسترجاع، من المحتمل أن يجعل كل من التجليد والملصقات والمظهر المطبوخ لمنتجات الدجاج غير المطهوه المستهلكين يعتقدون أن هذا المنتج مطهو مسبقاً. إن ما نعرفه هو أن هذه المنتجات لم تطهى من قبل المستهلكين إلى درجة حرارة داخلية آمنة. تهتم إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أن تكون ملصقات هذا النوع من المنتجات ملائمة لإعلام الناس حول طريقة التعامل معها لإبقاء المنتجات في وضع سليم ولإعدادها بطريقة آمنة. علاوة على ذلك، ينبغي التثبيت من صحة تعليمات الطهي ومن أنها تعالج الاستخدام المتوقع من قبل المستهلك. على الرغم من أنه يمكن إرشاد المستهلكين لطهي المنتجات على حرارة داخلية تصل إلى 165 درجة فهرنهايت، لكن إذا تم توجيههم لاستخدام طريقة طهي غير عملية أو غير متوقعة لأن تحقق المستوى الضروري من سلامة الغذاء (مثلاً، المايكرويف أو طهي المنتجات المجمدة في آلة تحميص الخبز)، فلن تكون تعليمات الطهي صالحة.

الجزء الأساسي لتقييم الملصقات هو التأكد أن تكون مفهومة وان يتقيد بها المستهلكون. يتضح من الأحداث الأخيرة أن ملصقات منتجات الدجاج الأخرى غير المطهوه والدجاج بالقسماط والدجاج المنزوع العظم في السوق، مثل تلك التي تنتجها شركتكم، قد لا يفهمها أو يتبعها المستهلكون. وقد يؤدي عدم فهمها إلى عدم قيام المستهلكين بطهيها إلى درجة الحرارة الداخلية الدنيا (165 درجة فهرنهايت) الضرورية للقضاء على البكتيريا التي يحملها الغذاء، حتى لو نصت تعليمات الطهي المكتوبة على ملصق المنتج بأن عليهم أن يفعلوا ذلك. ونظراً لما تعلمته الوكالة خلال عملية استرجاع المنتجات الأخيرة من التداول وطبيعة هذه المنتجات، فان وضع الملصقات على مثل هذه المنتجات قد لا يكون مؤهلاً لحمل علامة التفتيش إذا لم تجعل هذه الملصقات المستهلكين ينفذون الإجراءات الضرورية لقتل الجراثيم. إن علامة التفتيش على منتجات الدواجن (واللحم) تعني أن المنتج، كما هو معرّف على الملصق، آمن وسليم وأن الملصق غير مُضلل.

إننا نوصي بشدة أن تخضع ملصقات أنواع المنتجات المذكورة التي يجري حالياً إنتاجها في مؤسستكم للتعديل من أجل التشديد على أن المنتجات غير مطهوه. إننا نعتقد بضرورة تحسين تعليمات الطبخ والتنثيث من القضاء على الجراثيم بجميع طرق الطهي المذكورة على الملصقات. تعتبر الوكالة أن عبارة "غير مطهوه: للسلامة، يجب أن يطهى إلى درجة حرارة داخلية تصل إلى 165 درجة فهرنهايت تُقاس باستخدام ميزان حرارة هي العبارة المناسبة التي يجب أن تكتب على وجه الرزمة لمساعدة المستهلكين على فهم الحاجة لإعداد المنتجات بطريقة آمنة من جهتهم. من المحتمل أنه لو جرى تحسين تعليمات الطهي، وكذلك التوثيق بأن طرق الطهي يتم التحقق من صحتها كجزء من سجل الملصقات الرسمي، لكان ممكناً تجنب الوضع الذي أفضى إلى استرجاع المنتجات مؤخرًا من التداول التجاري.

إننا متأكدون من أن شركتكم ستساعد في إجراء التغييرات الضرورية لمصقات المنتجات، كما أن المصادقة على أسلوب الطهي ستكون من عمل اللجنة الفرعية حول المبادئ الإرشادية للطهي السليم لمنتجات الدواجن التابعة للجنة الاستشارية القومية حول المعايير الميكروبيولوجية للغذاء (NACMCF) التي ستجتمع في 22 آذار/مارس 2006، في أرلنغتون بولاية فرجينيا. إننا نقترح بأن تستخدم التوصيات التي أعدتها هذه اللجنة كدليل بالنسبة للتعديلات الضرورية اللازمة للملصقات بحيث تكون هذه المنتجات سليمة وصحية وان لا تكون الملصقات المعدلة مُضللة.

على ضوء المخاوف الملخصة في هذه الرسالة، نطلب منكم تقديم الملصقات المعدلة للمنتجات المذكورة إلى الوكالة لتقييم التعديلات الضرورية ولإعادة الموافقة عليها بحلول الأول من أيار/مايو 2006. إذا لم نستلم الملصقات المعدلة في هذا الوقت، سوف نعتبر أن ملصقات المنتجات المعنية باطلة.

إذا كانت لديكم أية أسئلة حول هذا الموضوع، الرجاء عدم التردد في الاتصال بي أو بروزالين مورفي-جنكنز على رمز المنطقة 0279-205 (202).

مع فائق الاحترام

الدكتور روبرت بوست، المدير
هيئة موظفي الملصقات وحماية المستهلك