

تحديث إجراءات تفتيش ذبح الدواجن: التعديلات على متطلبات التبريد.

ما هو الغرض من دليل الامتثال

يحتوي دليل الامتثال على معلومات تتعلق بكيف تستطيع مؤسسات إنتاج الدواجن الجاهزة للطهي (RTC) أن تلبى متطلبات التبريد الجديدة من خلال تنفيذ الأحكام التنظيمية السابقة للوقت ودرجة الحرارة التي إزالتها القاعدة النهائية حول تحديث إجراءات تفتيش الدواجن من الوثيقة (b) 9 CFR 381.66 أو من خلال إتباع إجراءات وقت ودرجة حرارة التبريد التي وافقت عليها إدارة سلامة وتفتيش الأغذية (FSIS) بموجب برنامج مبادرة السلمونيلا (SIP). تعتبر إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أن الأنظمة والإجراءات السابقة الموافق عليها بموجب برنامج مبادرة السلمونيلا هي "ملاذات آمنة" مصادق عليها علمياً. يجوز للمؤسسات أيضاً أن تختار وتضع إجراءات التبريد الخاصة بها التي تتحكم بالمستويات بفعالية، وتمنع تكاثر الكائنات الدقيقة المسببة للتلف والبكتيريا المسببة للأمراض.

**الخلفية**

في 21 آب/أغسطس، نشرت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية قاعدة نهائية لتحديث إجراءات تفتيش ذبح الدواجن (أنظر تحديث إجراءات تفتيش ذبح الدواجن) على الموقع الإلكتروني <http://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/00ffa106-f373-437a-9cf3-6417f289bfc2/2011-0012F.pdf?MOD=AJPERES>. ألغت القاعدة النهائية عنصري الوقت ودرجة حرارة الموصى بهما للطيور الجاهزة للطهي وفرضت بدلاً من ذلك على مؤسسات الدواجن من غير النعام أن تدمج إجراءات تبريد الدواجن في خطة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (HACCP) أو في إجراءات التشغيل القياسية الصحية (SOP) أو في برامج أخرى مطلوباً مسبقاً. تنشر الوكالة هذه المواد التوجيهية على موقع إدارة سلامة وتفتيش الأغذية - [http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/regulatory-](http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/regulatory-index-compliance/compliance-guides-) وتعلن عن توفرها عبر تحديثات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية. يَصل هذا الدليل للامتثال كيف تستطيع المؤسسات تلبية متطلبات التبريد. تجدر الملاحظة ان هذا الدليل التوجيهي يمثل التفكير الراهن لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية حول هذا الموضوع ويجب اعتباره صالحاً للاستعمال منذ إصداره.

## طلب الحصول على الملاحظات

تسعى إدارة سلامة وتفتيش الأغذية للحصول على ملاحظات هذه الوثيقة التوجيهية. يحق لجميع الأفراد المهتمين بتقديم ملاحظاتهم بشأن أي ناحية في هذه الوثيقة، بما في ذلك، على سبيل المثال لا الحصر، مضمونها، وسهولة قراءتها وإمكانية تطبيقها والوصول إليها. سوف تحدث إدارة سلامة وتفتيش الأغذية هذا الدليل التوجيهي استجابة لأية ملاحظات تستلمها وكما يلزم لعكس أحدث المعلومات المتوفرة لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية والأطراف المعنيين. فترة تقديم الملاحظات هي 60 يوماً.

يمكن تقديم الملاحظات بإحدى الطريقتين التاليتين:

البوابة الفدرالية eRulemaking. يتيح هذا الموقع الإلكتروني كتابة ملاحظات قصيرة مباشرة في حقل الملاحظات على الصفحة الإلكترونية هذه أو إرفاق ملف للملاحظات الأطول. توجه إلى الموقع الإلكتروني <http://www.regulations.gov> واتبع تعليمات الموقع لتقديم الملاحظات. لإرسالها بالبريد، بما في ذلك الأقراص المدمجة، أو لتسليمها باليد أو بواسطة ساعي: أرسلها إلى العنوان التالي:

Docket Clerk, U.S. Department of Agriculture, Food Safety and Inspection Service, Patriots Plaza 3,  
1400 Independence Avenue, SW, Mailstop 3782, Room 8-163A, Washington, DC 20250-3700.

التعليمات: جميع المواد المرسلة بالبريد الإلكتروني يجب أن تشمل اسم الوكالة، إدارة سلامة وتفتيش الأغذية (FSIS)، وعنوان الوثيقة: الدليل التوجيهي للامتثال لمتطلبات التبريد لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية. سوف تكون الملاحظات التي تم استلامها متوفرة لعامة الناس وستنشر بدون تغيير، بما في ذلك المعلومات الشخصية، على الموقع <http://www.regulations.gov>

## الأنظمة الجديدة النافذة المفعول في 20 تشرين الأول/أكتوبر 2014

CFR 381.66 (b) (1) (i) 9: يجب أن تتأكد كل مؤسسة رسمية لذبح الدواجن أن جميع الطيور والأجزاء والحوصلات سوف تبرد على الفور بعد الذبح لمنع نمو الجراثيم المسببة للأمراض ما لم يتوجب تجميدها أو طهيها على الفور في المؤسسة الرسمية.

CFR 381.66(b) (1) (ii) 9: يجب إبقاء والأقسام الرئيسية المبردة سابقاً مبردة لمنع نمو الجراثيم المسببة للأمراض لم تكن هذه معدة للتوضيب الفوري في المؤسسة الرسمية.

CFR 381.66(b) (2) 9: بعد تبريد المنتج يجب أن تمنع المؤسسة نمو الجراثيم المسببة للأمراض على المنتج طوال وجوده في المؤسسة.

CFR 381.66 (b) (3) 9: يجب على المؤسسة أن تقوم بإعداد وتنفيذ وحفظ إجراءات مكتوبة للتبريد تعالج، كحد أدنى، احتمال نمو الجراثيم المسببة للأمراض. والظروف التي تؤثر على تبريد الطيور. ومتى يكتمل تبريدها. على المؤسسة دمج هذه الإجراءات في خطتها لتحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة أو إجراءات التشغيل القياسية وفق شروط النظافة الصحية أو برنامج آخر مطلوب مسبقاً.

CFR 381.66 (e) 9: التبريد بواسطة الهواء هو طريقة تبريد الطيور النيئة وأجزائها بالهواء بصورة رئيسية. يمكن إجراء تدخل بمضادات الجراثيم مع الماء في بداية عملية التبريد شرط أن لا ينتج عن استعماله النقاط الماء أو الرطوبة خلال التبريد. يجوز أن يؤدي التدخل بمضادات الجراثيم بعض إلى تخفيض درجة الحرارة شرط أن تتم إزالة معظم درجات الحرارة بالهواء المبرد فقط.

### الأحكام التنظيمية السابقة التي جرت أزلتها والممكن إتباعها لتلبية المتطلبات الجديدة

تستطيع المؤسسات تلبية متطلبات التبريد الجديدة من خلال تنفيذ الأحكام التنظيمية للوقت ودرجة الحرارة التي أزلتها القاعدة النهائية حول تحديث إجراءات تفتيش الدواجن من الوثيقة (b) CFR 381.66 9. فيما يلي بعض الأحكام التنظيمية السابقة التي تستطيع المؤسسة الاستمرار في تنفيذها لتلبية المتطلبات التنظيمية الجديدة. تعتبر إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أن هذه الأحكام تشكل "ملاذات آمنة" تلي المتطلبات التنظيمية الجديدة. بموجب الأنظمة الجديدة، ينبغي على المؤسسات التي تنتج طيور جاهزة للطهي والتي تختار استعمال الأنظمة السابقة، أن تدمج هذه الإجراءات في نظام تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (HACCP) لديها (خطة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة أو إجراءات التشغيل القياسية وفق شروط النظافة الصحية أو غيرها من البرامج المطلوبة مسبقاً). هذه الإجراءات سوف تمنع نمو الجراثيم المسببة للأمراض: ومثل أي إجراء آخر في خطة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة، وإجراءات التشغيل القياسية وفق شروط النظافة الصحية أو أي برنامج مطلوب مسبقاً يعالج الجراثيم المسببة للأمراض، فهي تحتاج أيضاً لمواصلة رصد معالم التشغيل هذه والاحتفاظ بوثائق تثبت بأنها تتبع هذه الإجراءات.

الأحكام السابقة التي تعتبرها إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أنها "ملاذات آمنة":

أ. جميع الدواجن التي ذبحت وأزيلت أحشاؤها في المؤسسة الرسمية يجب أن تُبرد على الفور بعد معالجتها كي تبقى درجة الحرارة الداخلية لهذه الطيور وأجزائها الرئيسية التي تزن أقل من 4 باوند عند 40 درجة فهرنهايت أو أقل خلال 4 ساعات من المعالجة. الطيور التي تزن بين 4 و8 باوند، خلال ست ساعات من المعالجة. وتلك التي تزن أكثر من 8 باوند، خلال 8 ساعات من المعالجة، ما لم يكن مطلوباً تبريد هذه الطيور أو طهوها على الفور في المؤسسات الرسمية. بعد تبريدها يجب حفظ الطيور التي ستوضب وتشن عند درجة حرارة 40 فهرنهايت أو أقل.

ب. خلال عمليات المعالجة الإضافية والتوضيب، من المحتمل أن ترتفع درجة الحرارة الداخلية للطيور إلى 55 درجة فهرنهايت، لذلك بعد توضيبها يجب تبريدها على درجة حرارة 40 فهرنهايت أو وضعها في

حجرة التجميد. أية طيور تضعها المؤسسة في رزم لمدة تتجاوز 24 ساعة يجب الاحتفاظ بها في حجرة عند درجة حرارة 36 فهرنهايت أو أقل. تؤمن هذه الأوقات ودرجات الحرارة عدم حصول نمو للجراثيم قبل أن تغادر الرزم المؤسسة.

ج. لا يمكن استعمال سوى الثلج المصنوع من مياه صالحة للشرب من أجل التبريد، باستثناء أن الثلج والماء المستخدمين للتبريد يمكن إعادة استعمالها وفقاً للوثيقة (9 CFR 416.2(g)). من الممكن تبريد الأجزاء الرئيسية للطيور (كما تم تحديده في الوثيقة (22) (9 CFR 381.170(b)) بالماء والثلج. ويجب نقل وحفظ الثلج بطريقة نظيفة صحياً.

د. يجب تشغيل معدات تبريد الطيور بطريقة تتوافق مع المواصفات القياسية لتخفيض الجراثيم المسببة للأمراض في منتجات الدواجن النيئة كما تم تحديده في الوثيقة 9 CFR 381.94 وأحكام خطة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (HACCP) للمؤسسة.

هـ. يجب المحافظة على الطيور والأجزاء الرئيسية المبردة سابقاً بصورة مستمرة على درجة حرارة 40 فهرنهايت أو أقل إلى أن يتم إخراجها من الأحواض أو الخزانات للتوضيب الفوري. يمكن إزالة هذه المنتجات من الأحواض والخزانات قبل تبريدها على درجة حرارة 40 فهرنهايت أو أقل لتجميدها أو تبريدها في المؤسسة الرسمية. يجب عدم توضيب مثل هذه المنتجات قبل أن يتم تبريدها على حرارة 40 فهرنهايت أو أقل، ما عدا في الحالات التي ستجمد فيها على الفور بعد التوضيب في المؤسسة الرسمية.

و. يجب تبريد الحويصلات على درجة حرارة 40 فهرنهايت أو أقل خلال ساعتين على إخراجها من الأحشاء غير الصالحة للأكل، ما عدا أنه عندما يتم تبريد الحويصلات مع الطيور التي سحبت منها يجب أن يخضع تبريد الحويصلات إلى نفس وقت ودرجات حرارة تبريد الطيور كما هو محدد أعلاه في الفقرتين أ و ب. يجوز إتباع أي طريقة من الطرق المقبولة لتبريد الطيور في تبريد الحويصلات.

ز. الممارسات والإجراءات المتبعة لغسل الطيور وتبريدها وتصفيتها من الماء يجب أن تخفف من امتصاص واحتباس الماء خلال وقت التوضيب. يجب أن تزود المؤسسة الموازين والأوزان وأدوات التعريف وغيرها من اللوازم الأخرى لإجراء اختبارات الماء.

ح. بالنسبة للطيور المبردة بالهواء، والجاهزة للطهي، يجب تخفيض درجة الحرارة الداخلية للطيور إلى 40

درجة فهرنهايت أو أقل خلال 16 ساعة.

### إجراءات التبريد البديلة المقبولة بموجب إعفاءات برنامج مبادرة السلمونيلا (SIP)

بموجب تحديث القاعدة النهائية لذبح الطيور، لن تحتاج المؤسسات بعد الآن إلى إعفاءات من تطبيق الأحكام التنظيمية للوثيقة CFR 381.66 9 من أجل استعمال أساليب بديلة لتبريد الطيور، بإمكان المؤسسات التي مُنحت إعفاءات من برنامج مبادرة السلمونيلا فيما يتعلق بأنظمة الوقت ودرجة الحرارة استعمال إجراءات التبريد البديلة لتلبية المتطلبات التنظيمية الجديدة. تعتبر إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أن الإجراءات البديلة الموافق عليها بموجب إعفاءات برنامج مبادرة السلمونيلا مثبتة علمياً بأنها تمنع نمو الجراثيم المسببة للأمراض.

ينبغي على المؤسسات التي تنتج طيور جاهزة للطهي، والتي تختار استعمال معالم التشغيل البديلة الممنوحة بموجب برنامج مبادرة السلمونيلا، (SIP) أن تدمج هذه الإجراءات المثبتة علمياً في نظام تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (HACCP) (خطة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة أو إجراءات التشغيل القياسية (SOP) أو غيرها من البرامج المطلوبة مسبقاً)، كما ينبغي عليها أيضاً الاستمرار في رصد معالم التشغيل تلك.

فيما يلي أمثلة حول الإجراءات البديلة العامة التي نفذتها مؤسسات شاركت في برنامج مبادرة السلمونيلا. ولأن هذه الإجراءات البديلة مثبتة علمياً تعتبر صالحة بموجب برنامج مبادرة السلمونيلا، فإن أية مؤسسة تنتج طيور جاهزة للطهي يمكنها أن تختار تنفيذ الإجراءات البديلة ودمج هذه الإجراءات المثبتة علمياً في نظام تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (HACCP) لديها (خطة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة أو إجراءات التشغيل القياسية وفق شروط النظافة الصحية أو غيرها من البرامج المطلوبة مسبقاً). سوف تعالج هذه الإجراءات نمو الجراثيم المسببة للأمراض ولا لزوم للتأكيد لاحقاً بأنها مثبتة علمياً. لكن كما هو الحال مع أي إجراء في خطة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة أو من إجراءات التشغيل القياسية وفق شروط النظافة الصحية أو غيرها من البرامج المطلوبة مسبقاً التي تعالج مسألة الجراثيم المسببات

للأمراض، يجب على المؤسسات أن تثبت بالوثائق أنها قد نفذت هذه الإجراءات المثبتة علمياً للعمل على النحو المنشود داخل مؤسساتها.

- الإجراءات البديلة لتبريد فراخ الطيور مباشرة بعد المعالجة كي تنخفض درجة الحرارة الداخلية إلى 44 درجة فهرنهايت أو أقل خلال 6 ساعات بعد خروجها من التلاجة. بموجب هذه الإجراءات البديلة، من المحتمل أن ترتفع درجة الحرارة الداخلية إلى 55 درجة فهرنهايت كحد أقصى خلال المعالجة اللاحقة شرط أن توضع الطيور مباشرة بعد توضعها تحت التبريد الذي سيخفض بسرعة درجة الحرارة الداخلية إلى 44 درجة فهرنهايت أو أقل والمحافظة على درجة الحرارة تلك حتى الشحن. بموجب هذه الإجراءات، يجوز حفظ الطيور الموضبة لمدة تتجاوز 24 ساعة في حجرة حرارتها 40 درجة فهرنهايت أو أقل وأن تبقى الطيور التي ستشحن من المؤسسة في شكل موضب وأن تشحن على درجة حرارة داخلية تبلغ 44 درجة فهرنهايت أو أقل.
- الإجراءات المتعلقة بالوقت ودرجة الحرارة مثل الحد الحرج (CL) في نقطة التحكم الحرجة (CCP) لتبريد فراخ الدجاج مباشرة بعد المعالجة من أجل تخفيض درجة الحرارة الداخلية إلى 45 درجة مئوية أو أقل خلال 16 ساعة. بموجب هذه الأجراء البديل، يجوز لدرجة الحرارة الداخلية أن ترتفع بعد التبريد إلى 60 درجة فهرنهايت كحد أقصى خلال المعالجة اللاحقة شرط أن يوضع الدجاج بعد توضييه على الفور تحت التبريد الذي يخفض درجة الحرارة الداخلية بسرعة إلى 45 درجة فهرنهايت أو أقل حتى وقت شحنه. وبموجب هذا الإجراء، يجب حفظ الطيور الموضبة منذ مدة تزيد عن 24 ساعة في حجرة تبلغ درجة الحرارة فيها 36 درجة فهرنهايت أو أقل.
- الإجراءات لحفظ فراخ الدجاج المبردة سابقاً والقطع الرئيسية لكي تكون درجة الحرارة الداخلية 44 درجة فهرنهايت أو أقل إلى أن يتم إخراجها من الأحواض والخزانات للتوضيب الفوري. هذه المنتجات يمكن إزالتها من الأحواض والخزانات قبل تبريدها إلى 44 درجة فهرنهايت أو أقل لتجميدها أو تبريدها في المؤسسة الرسمية. بموجب هذا الإجراء البديل، يجوز عدم توضيب هذه المنتجات الى أن يتم تبريدها إلى درجة 44 فهرنهايت أو أقل، إلا إذا كان التوضيب سيتبعه على الفور التجميد في المؤسسة الرسمية.
- الإجراءات لتبريد الحويصلات، والقطع الرئيسية والإقدام إلى 44 درجة فهرنهايت أو أقل خلال 4

ساعات من وقت إخراجها من الأحشاء غير الصالحة للأكل.