العيوب الملاحظة في شروط النظافة الصحية خلال مناولة اللحوم والاستخدام غير الفعال للتدخلات في مؤسسات ذبح العجول

أجرت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية (FSIS) مراجعة لعمليات تقييم سلامة الغذاء وقامت بزيارات لأرض الموقع للتعرف على الأمور التي تثير القلق المتعلقة بذبح العجول. أظهرت نتائج المراجعة أن العديد من مؤسسات ذبح العجول لا تنفذ إجراءات النظافة الصحية خلال المناولة وإجراءات التحكم المناسبة بالعملية لمنع تلوث الذبائح ونشوء ظروف انعدام النظافة الصحية.

يشمل هذا المرفق الأمثلة عن العيوب في شروط النظافة الصحية للمناولة والتطبيق غير الفعال للتدخلات التي لاحظتها إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بصورة متكررة خلال الزيارات التي أجرتها لأرض الموقع. على موظفي برنامج التفتيش استخدام هذه المعلومات سوية مع منهجية التفتيش في توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية (FSIS) لنظام معلومات الصحة العامة 6410.1 لمساعدتهم خلال التحقق من شروط النظافة الصحية للمناولة في المؤسسات التي تذبح العجول. يشمل هذا المرفق القسم المتعلق بالموضوع (خطوة عملية الذبح) في توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية لنظام معلومات الصحة العامة 6410.1 لتسهيل هذه العملية.

الغرز

في هذه الصورة، نرى أن المؤسسة تستخدم الشقوق الكبيرة لنزف دم العجل وأن الطعام يرشح من المريء خلال النزف (السهم الأصفر). راقبت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية الموظفين وهم يقطعون المريء خلال الغرز. تؤدي هذه الممارسة إلى تلوث الذبيحة والرأس بالطعام. راقبت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أيضا الموظفين وهم ينزعون الرأس دون إغلاق المريء. توصي إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بأن تستخدم المؤسسات أصغر شقوق ممكنة لتحقيق نزف وعدم قطع المريء خلال الغرز والنزف. توصي إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بأن تغلق المؤسسات المريء بعد التنظيف قبل نزع الرأس.

الصورة 1 – قطع المريء خلال الغرز

سلخ الجلد

قطع عظم العجز

أظهرت الزيارات الى الموقع في مؤسسات ذبح العجول والمراجعات لعمليات تقييم سلامة الغذاء أن المؤسسات تقطع الجلد وتعمد إلى مناولة الذبائح دون تعقيم السكاكين والقفازات والمعدات بالصورة الملائمة لمنع نشوء ظروف انعدام النظافة الصحية. على سبيل المثال، كان الموظف يجري "قطعاً قذراً" (واحد عبر الجلد، الصورة إلى اليسار) ويستمر في القطع عبر عظم العجز (السهم الأصفر) دون تعقيم السكين بعد أن قام بالقطع في المكان القذر. المثال الثاني (غير مُصوّر) عن ذلك هو أن المؤسسة التي تذبح العجول تواصل معالجة ذبائح العجول مع بقاء الجلد عليها. يشكل إتباع الطريقة

الملائمة لسلخ الجلد خطوة أساسية في منع تلوّث الذبائح ونشوء ظروف انعدام النظافة الصحية. أثناء فتح الجلد (باستثناء الشقوق الأصلية للغرز وبدء عمليات سلخ الجلد عند قمة الرأس والساق)، توصي إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بأن يوجه الموظف شفرة السكين إلى جانب شعر الجلد لمنع تلوث اللحم بالشعر المقصوص (غير مُبيّن). بعد إجراء "القطع القذر" وسلخ الجلد، توصي إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بأن يعمد الموظف إلى تعقيم السكين والقفازات قبل القيام بأي قطع آخر (في هذه الحالة، القطع في العظم العجز، الصورة إلى اليمين).

ربط فتحة الشرج

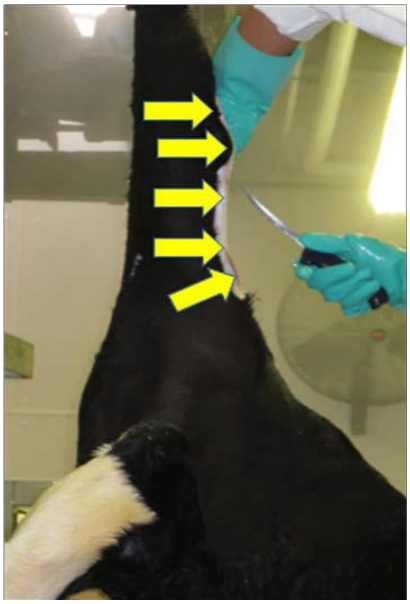
هذا المفهوم للتعقيم بعد "القطع القذر" يمكن رؤيته أيضاً مع فتحة الشرج. يجري العامل "القطع القذر" في هذه الحالة بالقطع حول النسيج المحيط بالشرج (السهم الأصفر، أعلى الصورة إلى اليسار). بعدها يُعقّم الموظف سكينه وقفازاته قبل مواصلة قطع النسيج المُعرّض (أعلى الصورة إلى اليمين). توصي إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بأن تعمد المؤسسات إلى إزالة الجلد قبل قطع الذبيحة. يشكل ربط وتكييس فتحة الشرج (غير مبيّن) خطوة هامة أيضًا لمنع تلوث الذبيحة.

ربط فتحة الشرج

تظهر هذه الصور تأثير عدم قيام المؤسسة بتكييس وربط فتحة الشرج. تتلامس فتحة الشرج المُلوثة مع الذبيحة المكشوفة (السهم الأصفر). تساهم المؤسسات في نشر التلوث عندما تسكب المياه الساخنة أو تجري تدخلات لمعالجة الجراثيم على فتحة الشرج المكشوفة. توصي إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بأن تعمد المؤسسات إلى ربط وتكييس فتحة الشرج مع مراعاة شروط النظافة الصحية.

سلخ الجلد

عن الأرجل



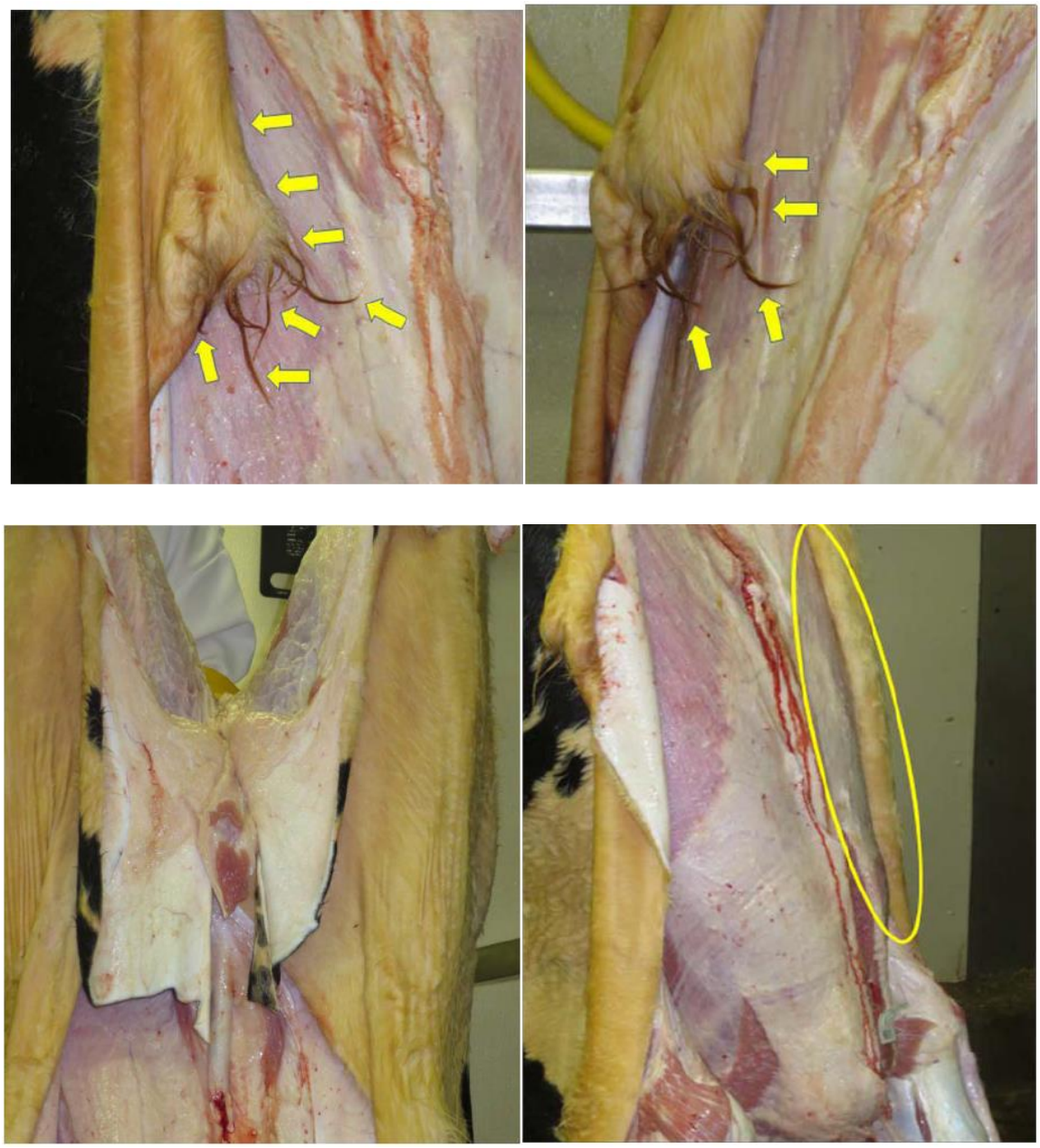
تظهر هذه الصورة عملية سلخ الجلد عن الأرجل، التي هي جزء من عملية سلخ الجلد التي يقوم خلالها موظف المؤسسة بسلخ الجلد من الأطراف الخلفية للحيوان. بإمكان موظفي المؤسسة إدخال التلوث عبر الخطوط (على طول خطوط الشقوق عبر الجلد، كما تظهر الأسهم في الصورتين في الأسفل). من المهم أن تمنع المؤسسات التلوث طوال عملية الذبح وإزالة التلوث على الفور عندما يحدث. بإمكان المؤسسة فعل ذلك عبر قطعه بالسكين أو تنظيفه بالبخار.

سلخ الجلد

تعقيم وإزالة الأوساخ من البخار

التنظيف بالبخار طريقة مفيدة للمؤسسات يمكن استخدامها على خطوط الشقوق لإزالة التلوث العرضي. راقبت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية (غير مُبيّن) الموظفين وهم يوجهون البخار الملوث بشدة إلى الذبائح. الغرض من هذه الصور هو تذكير موظفي برنامج التفتيش بأهمية تنظيف وتعقيم المعدات بقدر ما يكون ذلك ضرورياً لمنع نشوء ظروف انعدام النظافة الصحية وانتقال التلوث.

سلخ الجلد



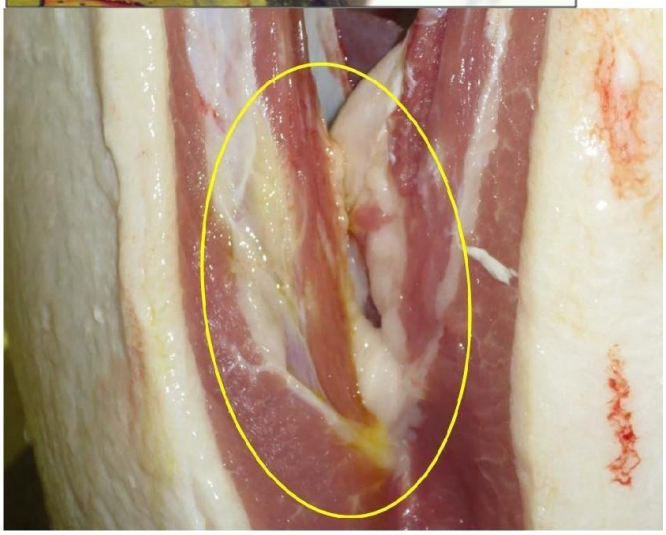
تظهر هذه الصور الجلد والشعر يتلامسان مع الذبيحة عند إزالتهما، مما يسمح باحتمال تلامس الجانب الخارجي القذر مع الذبيحة. في أسفل الصورة إلى اليسار، قطع من الجلد معلقة بالساق تتلامس مع الذبيحة. يظهر أسفل الصورة إلى اليمين قطع الجلد الملتفة بعد سلخ الجلد (كما هو مبيّن داخل الشكل البيضوي الأصفر)، وهي تتلامس مع الذبيحة. توصي إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بأن تمنع المؤسسات

تلامس الجلد مع الذبيحة خلال سلخ الجلد. تظهر الصورة أدناه استخدام ملاقط الجلد كأسلوب لمنع الجلد من التلامس مع الذبيحة.

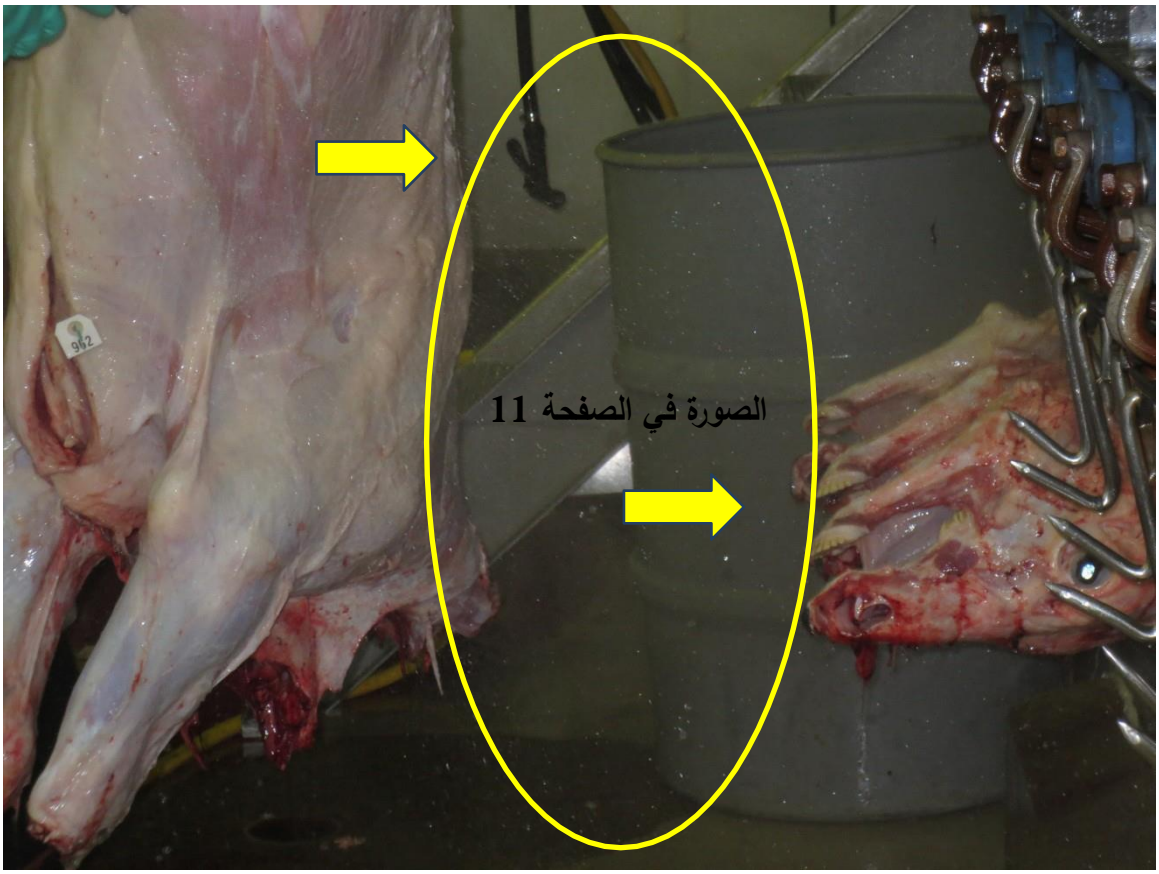
نزع الأحشاء

تظهر هذه الصور المؤسسة وهي تثقب الكرش والأمعاء خلال نزع الأحشاء (الصورة العليا، عند السهم الأزرق) مما يسبب تلوث الذبيحة بالطعام (الصورة في الأسفل، داخل الشكل البيضوي الأصفر).

توصي إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بأن تتبع المؤسسات شروط النظافة الصحية في إجراءات المناولة خلال نزع الأحشاء لمنع تثقيب الكرش والأمعاء.



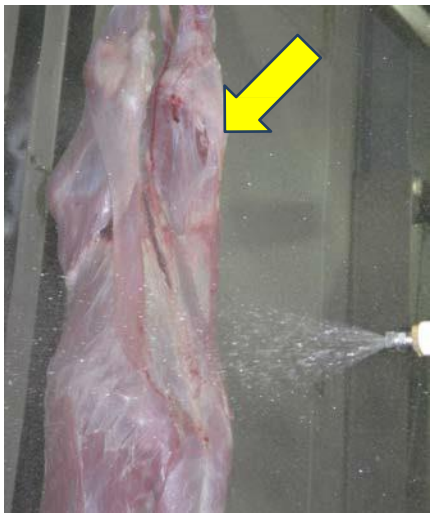
سلخ الجلد (حجرات الغسل)



تظهر هذه الصورة انتقال التلوث إلى الرؤوس من رش المياه على الذبيحة (رش المياه على الذبيحة باتجاه الأسهم، ويشاهد الرش داخل الشكل البيضوي الأصفر). لم تتخذ المؤسسة الإجراءات (مثلاً، المسافة المناسبة أو الحجابات الواقية) لمنع انتقال التلوث إلى الرؤوس المجاورة. يمكن أن يحصل انتقال التلوث (غير مُبيّن) أيضاً عندما يقوم الموظفون برش المعدات والأرض والسطوح الأخرى إذا لم تتخذ المؤسسة الإجراءات الوقائية المناسبة لمنع تلامس الرش مع الذبائح. من المهم أيضاً أن تكون الذبائح خالية من التلوث الظاهر قبل دخولها حجرات الغسل أو غسلها يدويًا بالمياه أو رش مضادات الجراثيم. وبخلاف ذلك، يمكن أن يزيد التدخل من نشر التلوث.

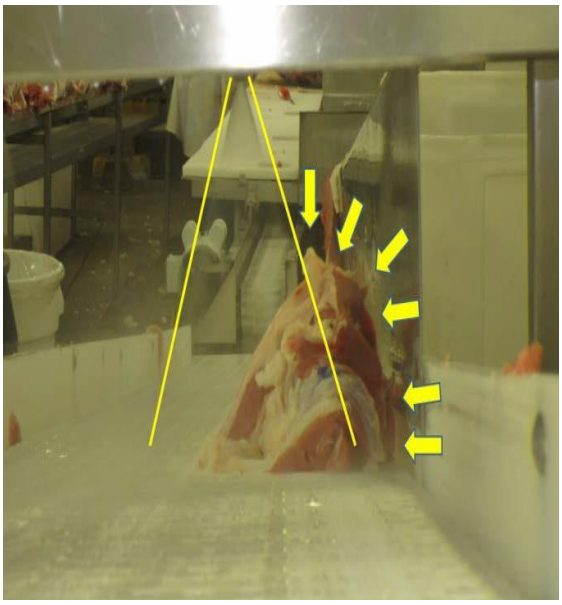
تدخلات المؤسسات

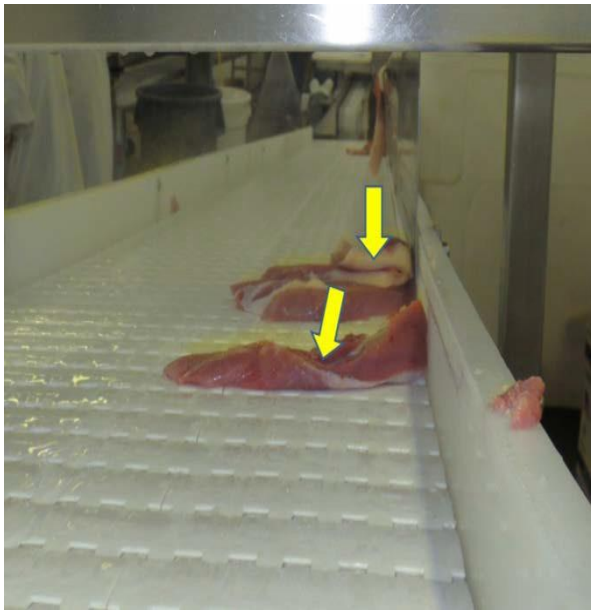
التخلف في تنفيذ التدخلات بصورة فعالة



تظهر هذه الصور ممارسة تعليق الذبيحة بواسطة كُلاّب واحد، الأمر الذي يمنع التدخلات بمضادات الجراثيم والمياه الساخنة من تغطية الذبيحة/المنتج. من الضروري تغطية الذبيحة – لضمان معالجة جميع أسطح الذبيحة – لكي يعمل التدخل بصورة فعالة وكما هو مقصود. المعلومات الاضافية مُتضمّنة في إشعار إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 12–17– التحقق من تغطية مضاد الجراثيم للذبيحة أو المنتج في مؤسسات ذبح العجول وتصنيع لحم البقر. يتحقق موظفو برنامج التفتيش من أن المؤسسات تنفذ تدخلاتها بصورة فعالة (أي، طبقاً للدعم العلمي للمؤسسة) خلال مكوّن المراقبة لمهمة التحقق لخطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة(HACCP).

تدخلات المؤسسة

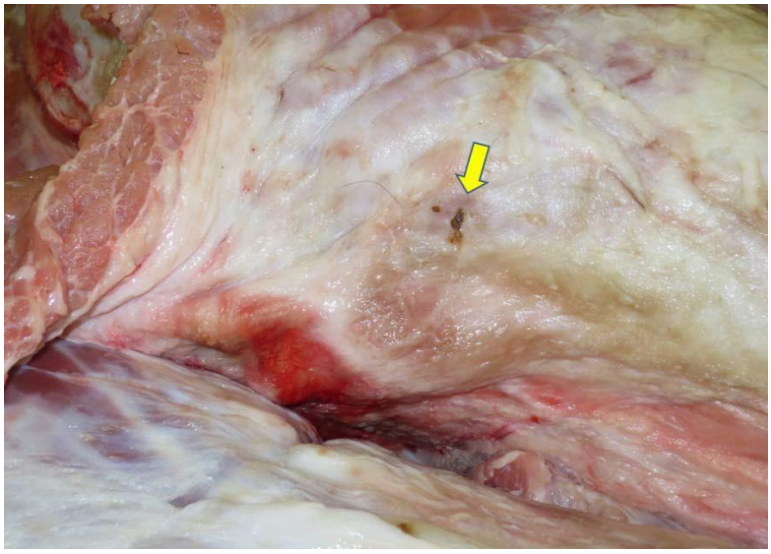


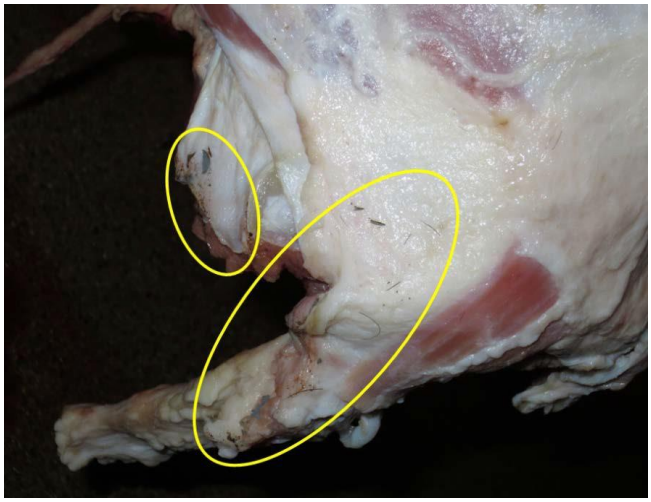


تظهر هذه الصور تخلف المؤسسة عن تنفيذ تدخلها برش مضاد الجراثيم بصورة فعالة على قطع اللحم. التدخل لم يحقق التغطية الكاملة للمنتج. تغطية المنتج أساسية لكي يكون التدخل فعالاً. تظهر الصورتان ان المؤسسة طبقت التدخل فقط على الجانب الأعلى لقطع اللحم. تظهر هذه الصور أيضاً أن المنتج مطوي على نفسه بحيث لم يصل الرش إلى كافة سطوح المنتج (في الصورة إلى اليسار، كل قطعة لها طوية واحدة، وفي الصورة إلى اليمين، قطعة اللحم مكومة على بعضها. تظهر الصورة إلى اليمين بوضوح أن قوس فوهة الرش (داخل كل خط اصفر) غير كافية للوصول إلى المنتج على جوانب السير الناقل (الأسهم الصفراء)

نتائج العيوب في إتباع شروط النظافة الصحية خلال المناولة والتطبيق

غير الفعال للتدخلات





في هذه الصور، نرى التلوث في منطقة فتحة الشرج (الصورة العليا إلى اليسار)، أرجِل العجل المنزوعة العظم (الصورة العليا إلى اليمين تحت السهم)، مناطق الصدر والساق (الصور في الوسط تحت السهم وداخل الأشكال البيضوية) وعلى طول الفخذ (الصورة في الأسفل). هذا التلوث نتج عن تخلف المؤسسة في تنفيذ إجراءات المناولة وفق شروط النظافة الصحية لمنع نشوء ظروف غير نظيفة صحيًا وتلوث الذبائح، وتخلفها عن تنفيذ التدخلات بمضادات للجراثيم بصورة فعالة. نتائج الاختبار الإيجابية لوجود الاشريكية القولونية التي تفرز سموم شيغا هي انعكاس لآليات التحكم التي تتبعها المؤسسة، وتقدم الدليل على أن المؤسسة لا تنفذ آليات التحكم بصورة فعالة لإنتاج منتجات سليمة وغير مغشوشة.