

## إدارة سلامة وتفتيش الأغذية (FSIS)

### إرشادات إعداد الملصقات

منتجات الدواجن المنزوعة العظم، وغير المطبوخة، والمغلقة بالبقسماط

### الغرض من الإرشادات

ترمي هذه الوثيقة إلى تقديم إرشادات إلى الصناعة حول التعديلات الضرورية لملصقات منتجات الدواجن المنزوعة العظم، غير المطبوخة، والمغلقة بالبقسماط (المُحمّرة مسبقاً وغير المُحمّرة مسبقاً)، التي يمكن أيضاً حشوها، أو تعبئتها، أو تعليمها بعلامات الشوي، أو تلوينها اصطناعياً وفق للرسالة الموجهة إلى مُصنّعي هذه الأنواع من المنتجات المنشورة على موقع إدارة سلامة وتفتيش الأغذية في 20 آذار/مارس 2006 (أنظر رابط الانترنت التالي: [http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/larc/Policies/Letter\\_to\\_Industry\\_on\\_Frozen\\_Uncooked\\_Poult\\_ry.pdf](http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/larc/Policies/Letter_to_Industry_on_Frozen_Uncooked_Poult_ry.pdf)). هذه الأنواع من المنتجات مشابهة للمنتجات المرتبطة بعملية الاسترجاع التي نشرت على موقع إدارة سلامة وتفتيش الأغذية FSIS على الانترنت في 10 آذار/مارس 2006، والمتعلقة بوجبات الدجاج المحشوة المُجمدة.

كما هو مُفسّر في إشعار الاسترجاع، فإن الوضع المجمد والملصقات والمظهر المطبوخ لمنتجات الدجاج غير المطبوخة قد تكون دفعت المستهلكين إلى الاعتقاد أنها مطبوخة مسبقاً. وهكذا، فقد لا يقوم المستهلكون بطبخ المنتجات إلى درجة حرارة داخلية آمنة. تهتم إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أن تكون الملصقات على منتجات من هذا النوع ملائمة لإبلاغ الناس حول طريقة المطلوبة للتعامل معها ولحفظها في حالة سليمة ولإعدادها بطريقة آمنة. علاوة على ذلك، يجب الإثبات بأن تعليمات الطبخ تعالج الاستخدام المقرر من قِبَل المستهلك. وفي حين أن المستهلكين قد يوجهون لطبخ المنتجات على حرارة داخلية تبلغ 165 درجة فهرنهايت، لكن إذا تمّ توجيههم لاستخدام أسلوب طبخ غير عملي أو غير محتمل أن يحقق المستوى الضروري لسلامة الأغذية (مثلاً، طبخ منتج مجمد في فرن تحميص أو فرن ميكروويف)، فقد تكون تعليمات الطبخ غير صالحة.

كنتيجة لعملية الاسترجاع، نشرت الرسالة المذكورة سابقاً على موقع إدارة سلامة وتفتيش الأغذية على الانترنت وأرسلت مباشرة إلى مُصنّعي تلك المنتجات والمنتجات المشابهة مع التوصية بتعديل

الملصقات للتشديد على أن هذه المنتجات غير مطبوخة. العبارة على لوحة العرض الرئيسية لرزمة التوضيب، مثل "عير مطبوخ: للمحافظة على سلامتك، يجب طبخه على حرارة داخلية تصل إلى 165 درجة فهرنهايت تقاس باستخدام ميزان حرارة"، هي الطريقة المناسبة لمساعدة المستهلكين على فهم الحاجة إلى التحضير الملائم للمنتجات من جهتهم. ينبغي أيضاً مراجعة تعليمات الطبخ لتحقيق المعالجة الجرثومية بواسطة جميع طرق الطبخ المعلنة على الملصقات. ومن خلال تحسين تعليمات الطبخ، والتوثيق أن طرق الطبخ قد تمّ التثبت من صحتها كجزء من السجل الرسمي للملصقات، يمكن تجنّب الوضع المشابه للوضع الذي قاد إلى عملية الاسترجاع مؤخراً.

لقد توفرت إرشادات إضافية في تقرير آذار/مارس 2006 الذي أصدرته اللجنة الفرعية حول المبادئ التوجيهية للمستهلكين لأجل الطبخ الآمن لمنتجات الدواجن التابعة للجنة الاستشارية القومية حول المعايير الميكروبيولوجية للأغذية (NACMCF). ينبغي أن يخدم هذا التقرير كدليل حول كيفية قيام المؤسسة بالتعديلات الضرورية على ملصقات المنتجات ولإثبات صحة طريقة الطبخ بحيث يمكن التأكد بأن المنتجات المعنية ستنج عنها منتجات سليمة وآمنة، وان الملصقات المعدلة غير مُضلّلة. يمكن العثور على التقرير على موقع إدارة سلامة وتفتيش الأغذية على الإنترنت على:

[www.fsis.usda.gov/PDF/NACMCF\\_Report\\_Safe\\_Cooking\\_Poultry\\_032406.pdf](http://www.fsis.usda.gov/PDF/NACMCF_Report_Safe_Cooking_Poultry_032406.pdf)

## **1. مقترحات حول تعديل الملصقات المتأثرة**

### المنتجات الموضبة للمستهلكين والمنتجات الموجهة لمؤسسات إعداد الأغذية

- ينبغي أن تحمل اللوحة الرئيسية على الملصقات مصطلحات بارزة وواضحة تقول إن المنتج يحتوي على دواجن نيئة وغير مطبوخة، أي "نيئة"، غير "مطبوخة" أو "غير جاهزة للأكل". استناداً إلى توصيات لجنة NACMCF، لا يجوز استخدام مصطلح "جاهز للأكل" إلا إذا استخدم بالتزامن مع أحد العبارات المذكورة أعلاه.

### المنتجات الموضبة للمستهلكين

- ينبغي أن تظهر فقط تعليمات الطبخ التي تم التثبيت من صحتها على الملصقات. وينبغي أن تشمل تعليمات الطبخ، كحد أدنى، (1) طريقة الطبخ، (2) درجة الحرارة عند النقطة النهائية 165 درجة فهرنهايت أو أعلى و (3) تعليمات تنص على أن درجة حرارة النقطة النهائية تقاس باستخدام ميزان حرارة.

### المنتجات الموجهة إلى مؤسسات إعداد الأغذية

- بالنسبة لمنتجات الأغذية الموجهة إلى مؤسسات إعداد الأغذية، أي الفنادق والمطاعم والمؤسسات، ستقبل إدارة سلامة وتفتيش الأغذية الرجوع إلى قانون الغذاء أو متطلبات الولايات أو المتطلبات المحلية المعادلة له وستعتبر أنها تتناول بصورة ملائمة ضرورة الطبخ الملائم. بما أن مؤسسات إعداد الأغذية تتبع إجراءات تشغيلية قياسية، مثل إجراءات الطبخ المتوافقة مع قانون الغذاء أو معايير الولايات، ليس من الضروري تقديم أدلة إضافية لإثبات صحة تعليمات الطبخ. في هذه الحالات، يجب وضع بيان للاستخدام المحدود على ملصقات هذه المنتجات، يُعلن أن المنتج هو للإعداد في مؤسسات إعداد الأغذية أو المطاعم المعنية. تشمل الأمثلة عن مثل هذه البيانات: الإعداد من قِبل مؤسسة إعداد الأغذية، "لاستخدام الفنادق والمطاعم والمؤسسات فقط"، أو "مصنوع حصرياً للمطاعم XYZ فقط". ينبغي أن يظهر هذا البيان على الملصق كما وعلى استمارة طلب الملصق.

### **2. الإجراءات لتقديم الملصقات للموافقة**

- يجب تقديم الملصقات المعدلة التي تستجيب لرسالة 20 آذار/مارس إلى الوكالة بالطريقة العادية. يمكن تقديم الملصقات فردياً، أو لمساعدة المؤسسات التي قد يكون لديها العديد من الملصقات التي تحتاج للتعديل، يمكن تقديم الملصقات على شكل رسم تخطيطي. يتكون الرسم التخطيطي "المقدم" من استمارة إدارة سلامة وتفتيش الأغذية المعبأة 1-7234 يُرفق بها على الأقل نموذج عن الملصق يشير إلى التعديلات المقترحة، أي، بيان بارز على اللوحة المعروضة على المنتج يحدد بأنه نيء وغير مطبوخ وليس جاهزاً للأكل،

والتعديلات المخططة لتعليمات الطبخ، أو بيان للاستخدام المحدود إذا كان المنتج مخصصاً للاستخدام في مؤسسة لإعداد الأغذية، وقائمة بكافة ملصقات المنتجات الأخرى التي سيجري تعديلها (على نسختين). مثل هذه الرسوم التخطيطية المقدمة مقبولة من الوكالة كوسيلة تُعرف المُصنعين على أنواع المنتجات المذكورة عندما تكون التغييرات الوحيدة لموضوع الملصقات هي تلك التي هي موضوع رسالة 20 آذار/مارس.

- تفهم الوكالة انه قد يكون لدى المؤسسات كميات كبيرة من الملصقات للمنتجات المتأثرة. يمكن استخدام هذه الكميات لغاية الأول من تشرين الثاني/نوفمبر 2006، دون تقديمها إلى الوكالة للموافقة المؤقتة. لكن، ينبغي بذل كل جهد لتقديم الملصقات المعدلة على الوكالة بالتوافق مع التواريخ المذكورة أعلاه.

### تواريخ تقديم الملصقات

- يجب تقديم ملصقات كافة المنتجات الموضبة التي سيشتريها المستهلكون من محلات التجزئة، أي تلك المباعة مباشرة إلى المستهلكين والتي يُعدها المستهلكون، إلى الوكالة للموافقة على الرسم التخطيطي بحلول الأول من أيار/مايو 2006، وفق رسالة 20 آذار/مارس.
- وعلى مُصنعي المنتجات التي سيتم إعدادها من قِبَل مؤسسات الإعداد، مثل الفنادق والمطاعم والمؤسسات، تقديم الملصقات والتغييرات المخطط لإجرائها، (أي، نموذج عن الملصق يتضمن العبارات أو البيانات حول أن المنتجات غير مطبوخة وأن تعليمات الطبخ مثبتة أو أمثلة عن بيانات الاستخدام المحدود) إلى الوكالة بحلول 1 تموز/يوليو 2006.
- تدرك إدارة سلامة وتفتيش الأغذية إن ملصقات المنتجات التي تحمل بيانات حول أغذية الأطفال يجب تقديمها إلى إدارة الأغذية والتغذية (FNS) للتقييم قبل تقديمها إلى إدارة سلامة وتفتيش الأغذية. لأن مثل هذه الملصقات لا يمكن تقديمها كرسم تخطيطي للموافقة عليها، يجب إعداد ملصقات فردية لتقديمها. لهذا السبب، يجب تقديم ملصقات المنتج التي تحمل بيانات عن أغذية الأطفال إلى إدارة الأغذية والتغذية (FNS) بحلول

الأول من حزيران/يونيو 2006. وبعد تقييمها من قبل هذه الأخيرة، ترسل إلى إدارة سلامة وتفتيش الأغذية للموافقة على الرسم التخطيطي.

- كافة الملصقات (للمنتجات الموضبة للمستهلك التي تباع في محلات التجزئة، ولمنتجات مؤسسات إعداد الأغذية، والمنتجات التي تحمل بيانات أغذية الأطفال) التي تمت الموافقة على رسمها التخطيطي من قبل إدارة سلامة وتفتيش الأغذية (إما عن طريق الموافقة على الرسم والموافقة على الملصقات الفردية) ينبغي أن تكون في شكلها النهائي في موعد أقصاه 30 أيلول/سبتمبر 2006.
- لن يتخذ مكتب العمليات الميدانية (OFO) أية إجراءات فرض تطبيق بخصوص تغييرات الملصقات المنتظر المباشرة بها بحلول 1 أيار/مايو 2006 إلى حين إصدار إدارة سلامة وتفتيش الأغذية إجراءات تحقق محددة في إشعار متوقع في بداية أيلول/سبتمبر 2006. في هذه الأثناء، ستنقل إدارة سلامة وتفتيش الأغذية إستراتيجية تطبيق الملصقات إلى مكتب المنطقة الذي سيبلغ الموظفين الميدانيين حول إستراتيجية التطبيق.

الأسئلة والأجوبة المتعلقة بإعادة النظر بإعداد ملصقات منتجات الدواجن المنزوعة العظم غير المطبوخة والمغلقة بالبقسماط التي يمكن حشوها أو تعبئتها أو تعليمها بعلامات الشوي أو تلوينها اصطناعياً.

1. هل تحتاج كل أنواع المنتجات إلى إجراء تغييرات الملصقات الموصوفة في رسالة 20 آذار/مارس 2006 الموجهة إلى الصناعة بخصوص منتجات الدواجن غير المطبوخة، المغلقة بالبقسماط على موقع إدارة سلامة وتفتيش الأغذية على الانترنت؟

أنواع المنتجات تشمل منتجات الدواجن المنزوعة العظم، غير المطبوخة، النيئة، أو غير الجاهزة للأكل، المغلقة بالبقسماط، (محمرة مسبقاً وغير محمرة مسبقاً)، التي يمكن أيضاً حشوها أو تعبئتها، المعلمة بعلامات الشوي أو الملونة اصطناعياً. الحالة المجمدة و الملصق والمظهر المطبوخ لمنتجات الدواجن غير المطبوخة هذه قد تدفع المستهلك إلى الاعتقاد أنها جاهزة للأكل. تشمل الأمثلة عن مثل هذه المنتجات، على سبيل المثال لا الحصر ، أقراص الدجاج . المغلقة بالبقسماط، كوردون بلو الدجاج المغلف بالبقسماط ، المحمر مسبقاً ، دجاج كيبف، الدجاج المحشو بالبروكلي والجبن، أقراص الديك الرومي و ناغيتس الدجاج.

2. هل يطبق هذا العمل على كل من المنتجات المثلجة والمُجمدة؟

نعم، هاجس سلامة الأغذية المتعلق بملاءمة الملصقات لمنتجات الدواجن غير المطبوخة، النيئة أو غير الجاهزة للطبخ، المغلفة بالبقسماط والمنزوعة العظم التي يمكن أيضاً حشوها أو تعبئتها، تعليمها بعلامات الشوي، أو تلوينها اصطناعياً قائم سواء كان المنتج مُجمداً أو مثلجاً.

3. هل يلزم إعادة النظر في ملصقات المنتجات ذات المكون الواحد، مثل أرباع الأرجل، أفخاذ الدجاج، أجنحة الدجاج، أو منتجات العضلات الكاملة الأخرى، أو منتجات الدواجن المضاف إليها محلول لكن دون أن تكون مغلفة بالبقسماط، التي لها مظهر المطبوخة؟

المنتجات التي لها علاقة برسالة 20 آذار/مارس هي الدواجن المُجمدة أو المثلجة، المغلفة بالبقسماط، المنزوعة العظم وغير الجاهزة للأكل التي لها مظهر المطبوخة. إذا كان المنتج من النوع غير المغلف بالبقسماط، ومنزوع العظم وغير جاهز للأكل، لا تُطبق الرسالة. لكن، إذا كان المنتج غير جاهز للأكل وله مظهر المطبوخ، و من غير الواضح أن كان نيئاً، ينبغي أن يحمل المنتج ملصقاً خاصاً يحذر المستهلك أن المنتج غير جاهز للأكل. ينبغي أن يحمل الملصق تعليمات المناولة السليمة إذا كان مُكوّن الدواجن غير جاهز للأكل؛ وان يعرض على لوحة العرض الرئيسية بيانات بارزة تشير إلى أن المنتج غير جاهز للأكل، مثل، "اطبخ جيداً"، أو "تيء"، وتعليمات الطبخ المثبتة المفهومة من قبل مُعدّي الأغذية والتي هي كافية للقضاء على المواد المسببة للمرض لينتج عنها منتج سليم من الناحية الجرثومية وإذا كانت مسائل التغذية حاضرة، يجب أن يستند حجم الحصة إلى الكمية المرجعية للمنتجات الجاهزة للطبخ المستهلكة عادة (9 CFR 381.412).

4. لماذا يجب إعادة النظر في ملصقات المنتجات الموصوفة أعلاه؟

إدارة سلامة وتفتيش الأغذية يهتما أن يعاد النظر في إعداد ملصقات المنتجات من هذا النوع لإبلاغ المستهلكين ومُعدّي الأغذية حول الطبيعة غير المطبوخة للمنتجات أو طريقة المناولة المطلوبة للحفاظ على المنتجات في حالة سليمة ولإعدادها بصورة آمنة؛ أي توفير خطوة للمعالجة الجرثومية لتحقيق منتج خال من الجراثيم.

5. لماذا تريد إدارة سلامة وتفتيش الأغذية اتخاذ هذا الإجراء بهذه السرعة؟

يتضح من الأحداث الأخيرة أن ملصقات منتجات الدواجن غير المطبوخة، المنزوعة العظم والمغلفة بالبقسماط المطروحة في الأسواق اليوم قد لا تكون مفهومة أو متبعة من قِبل المستهلكين. الافتقار إلى هذا الفهم قد ينتج عنه قيام المستهلكين بعدم طبخ المنتجات إلى درجة الحرارة الداخلية الدنيا (165 درجة فهرنهايت) الضرورية للقضاء على الجراثيم والفيروسات المنقولة عن طريق الغذاء حتى ولو كانت تعليمات الطبخ على ملصق المنتج تقول لهم بفعل ذلك.

6. هل تؤثر هذه الإرشادات فقط على ملصقات منتج يباع في متاجر التجزئة أو هل يجب أن يُعاد النظر في كافة ملصقات المنتجات من النوع الموصوف أعلاه، حتى تلك المخصصة لمؤسسات إعداد الأغذية مثل الفنادق والمطاعم والمؤسسات، كما هو مُعرّف في قانون الأغذية؟

لا، ليس هناك من تمييز بين الملصقات اللازمة للمنتجات المعبأة للبيع بالتجزئة للمستهلك أو لمؤسسات إعداد الأغذية مثل الفنادق أو المطاعم أو المؤسسات أو مُعدي الأغذية الآخرين بسبب وجود الهاجس نفسه حول سلامة الأغذية.

7. إذا كانت مؤسسة رسمية تبيع منتجاتها المنزوعة العظم، غير المطبوخة، المغلفة بالبقسماط وغير الجاهزة للأكل إلى مؤسسة تعدّ الأغذية ولديها تعليمات مُعينة للطبخ بالنسبة لهذا المنتج، هل من الضروري إضافة تعليمات الطبخ على الملصق؟

يتوقف الأمر على ما إذا كان هناك احتمال بطرح المنتج في الأسواق. إذا كانت مؤسسة فدرالية قادرة على ضمان انه نظراً لظروف علاقتها بمؤسسة إعداد الأغذية، وإذا لم يكن هناك أية فرصة حقيقية لنزول المنتج إلى الأسواق، ستدرس الوكالة ما إذا كانت تعليمات الطبخ لهذا المنتج ضرورية. في كافة الحالات، سيكون بيان الاستخدام المحدود، مثلاً، "للإعداد من قِبل مؤسسات إعداد الأغذية فقط، وفقاً لقانون الأغذية أو ما يعادله"؛ "مُعدّ حصرياً للمطاعم XYZ"؛ أو "لاستخدام الفنادق والمطاعم والمؤسسات فقط"، مطلوباً للتأكيد أن المنتج محصور بصناعة إعداد الأغذية فقط.

8. أية أنواع من المصطلحات أو البيانات يجب تضمينها عند إعادة النظر في ملصقات منتجات الدواجن غير المطبوخة، المغلفة باليقسماط، المنزوعة العظم لإيصال معلومات إلى المستهلكين بان هذه المنتجات ليست جاهزة للأكل؟

على الرغم من أن البيان في الرسالة الموجهة إلى الصناعة، أي، "غير مطبوخ: من أجل سلامتك، يجب طبخه على حرارة 165 درجة فهرنهايت تقاس بواسطة ميزان للحرارة" يعلن بوضوح أن المنتج غير جاهز للأكل ويحتاج للطبخ قبل أن يستهلك بصورة آمنة، يمكن استخدام بيانات أخرى أيضاً على لوحة العرض الرئيسية. العناصر الثلاث الأساسية للبيان الفعال هي: (1) المصطلحات التي تعكس أن المنتج غير جاهز للأكل، مثلاً، "غير مطبوخ"، نيئاً، "نيئاً - اطبخه جيداً"، نيئاً، أنظر تعليمات الطبخ؛ (2) درجة حرارة داخلية محددة عند النقطة النهائية، أي 165 درجة فهرنهايت أو أعلى؛ و(3) توجيه لقياس درجة الحرارة الدنيا عند النقطة النهائية بواسطة ميزان حرارة الأغذية. يجب أن تظهر البيانات التي تشمل العناصر الأساسية الثلاثة على لوحة العرض الرئيسية للمنتجات المعبأة المخصصة للمستهلك لأجل إعطاء المستهلكين معلومات متماسكة وبارزة حول طبيعة المنتج.

9. أين يجب أن يظهر البيان الذي سيعلم أن المنتج غير مطبوخ أو مطبوخ جزئياً على الملصق؟

يجب أن تظهر هذه البيانات على لوحة العرض الرئيسية لملصق المنتج. ينبغي أن تكون لوحة العرض الرئيسية لرزمة التعبئة النقطة المحورية لبعض معلومات السلامة للتوضيح بان المنتج غير جاهز للأكل.

10. متى يتوجب على المؤسسات المتأثرة تقديم الملصقات المعدلة إلى الوكالة؟

على المؤسسات تقديم ملصقات منتجات البيع بالتجزئة المعبأة للمستهلك بحلول 1 أيار/مايو 2006. وتقدم ملصقات المنتجات المعدلة لمؤسسات إعداد الأغذية (التي لا تباع مباشرة إلى المستهلك) بحلول 1 تموز/يوليو 2006. بالنسبة للملصقات التي تحمل بيان أغذية الأطفال (CN)، يجب تقديم الملصقات إلى إدارة الأغذية والتغذية (FNS) في أول حزيران/يونيو 2006، ومن ثم إرسالها لأخذ موافقة إدارة سلامة وتفتيش الأغذية.

11. لماذا يكون لمصقات أغذية الأطفال تاريخ مختلف لتقديم الملصقات المعدلة؟



لأن الملصقات التي تحمل بيانات عن أغذية الأطفال تتطلب تقييماً من قبل إدارة الأغذية والتغذية بالنسبة لكل ملصق مقدم. تحتاج إدارة سلامة وتفتيش الأغذية إلى الوقت الملائم للتعامل مع الزيادة المتوقعة لإبطال الملصقات، وطلبات الموافقة المؤقتة والملصقات الجديدة. التاريخ المُمدد لتقديم هذه الملصقات إلى إدارة الأغذية والتغذية هو الأول من حزيران/يونيو 2006. التاريخ الذي تحتاج فيه الملصقات المعدلة إلى موافقة أخيرة على الملصقات هو 30 أيلول/سبتمبر 2006. الملصقات لتقييم إدارة الأغذية والتغذية يجب توجيهها إلى:

USDA, FNS, CND, 3101 Park Center Drive, Alexandria, VA 22302, Attn:  
CN Label Reviewer, Phone: 703-305-2609

12. إذا اعتقدت مؤسسة أن ملصقاتها الحالية كافية لتلبية المعايير الواردة في رسالة 10 آذار/مارس، هل عليها تقديم ملصقاتها إلى الوكالة في أحد التواريخ المذكورة أعلاه؟

نعم، إذا أعادت الشركة تقييم ملصقاتها الحالية وشعرت انه يكفي إبلاغ المستهلك أن الطبخ مطلوب لأجل السلامة (وان تعليمات الطبخ مثبتة بأنها صحيحة)، عندها سيتوجب عليها إعادة تقديم ملصقاتها إلى الوكالة لأجل درس الموافقة على الرسم التخطيطي. بعبارة أخرى، لا تستطيع المؤسسات أن تحدد بنفسها أن الملصقات كافية.

13. لدينا عدة ملصقات تحتاج إلى إعادة النظر فيها وفقاً لرسالة 20 آذار/مارس 2006. هل نحن بحاجة لتقديم كل ملصق بصورة منفصلة؟

لا تحتاج المؤسسات إلى إرسال كل ملصق للموافقة على رسمه التخطيطي في التواريخ المذكور أعلاه. بإمكان المؤسسات أن تقدم للموافقة العامة الرسم التخطيطي للملصق الذي يشير إلى التعديلات التي تنوي إدخالها على ملصقات المنتج التي هي موضوع هذا الرسالة. يجب تقديم مثال عن واحد من هذه المنتجات مع التغييرات المقترحة مرفقاً باستمارة إدارة سلامة وتفتيش الأغذية مكتملة 1-7234 (على نسختين).

14. لماذا تستثنى ملصقات المنتجات التي تحمل بيانات عن أغذية الأطفال من الموافقات العامة؟

طلب الموافقة العامة هو طلب للحصول على موافقات على ملصقات متعددة تتشارك نفس المشكلة. يجب تقديم كافة ملصقات أغذية الأطفال مع الوثائق المناسبة إلى إدارة الأغذية

والتغذية قبل تقديمها إلى إدارة سلامة وتفتيش الأغذية. تحتوي طلبات الملصقات المقبولة لتقييم إدارة سلامة وتفتيش الأغذية على ختم إدارة الأغذية والتغذية . لأجل تذكير الصناعة بالإجراء المناسب للموافقة على الملصقات، بالنسبة لملصقات أغذية الأطفال ، سيوضع بيان على كافة طلبات الموافقة العامة يشير إلى أن ملصقات أغذية الأطفال مستثناة وسيشير أيضاً إلى أن كافة ملصقات أغذية الأطفال يجب تقديمها من خلال إدارة الأغذية والتغذية قبل تقديمها إلى إدارة سلامة وتفتيش والأغذية و LCPS. ينبغي إرسال الملصقات لتقييم إدارة الأغذية والتغذية إلى:

USDA, FNS, CND, 3101 Park Center Drive, Alexandria, VA 22302, Attn:  
CN Label Reviewer, Phone: 703-305-2609

15. مؤسستنا على استعداد لإدخال المتغيرات اللازمة على ملصقاتها؛ لكن، لدينا عدة مئات من الملصقات، هل نحتاج إلى الحصول على موافقة مؤقتة على هذه الملصقات ؟

تفهم الوكالة أن المؤسسات قد تكون بحوزتها كميات كبيرة من الملصقات. يجب استخدام هذه الكميات بحلول 1 تشرين الثاني/نوفمبر 2006, دون تقديمها للموافقة المؤقتة.

16. هل يمكن استخدام ورقة لاصقة تتضمن المصطلحات المستخدمة لتحديث الملصقات؟

إذا استخدمت ورقة لاصقة لتعديل الملصقات الحالية، يجب تقديم الورقة اللاصقة للتقييم كذلك. بعد الموافقة عليها ستصبح إرشادات سياسة الورق اللاصق على موقع إدارة سلامة وتفتيش الأغذية على الانترنت نافذة المفعول؛ يمكن استخدام جميع الكميات الموجودة التي تحمل لاصق مع مصطلحات مقبولة إلى حين استنفاد كمية الملصقات.

17. هل سيتخذ المفتش أي إجراء ضد ملصقاتي مرتبط بهذه القضية بعد الأول من أيار/مايو 2006؟

لقد أبلغ مكتب العمليات الميدانية عن القضية وهو لن يتخذ إجراءات لفرض التطبيق حول هذه القضية إلى حين تقديم الوكالة إجراءات التحقق عبر إشعار إدارة سلامة وتفتيش الأغذية. من المتوقع أن تنشر إدارة سلامة وتفتيش الأغذية الإشعار في بداية

أيلول/سبتمبر 2006 للتأكد من تعديل الملصقات ووضعها على المنتجات الجديدة بعد الأول من تشرين الثاني/نوفمبر 2006.

18. هل يجب أن يوضع بيان الاستخدام المحدود الذي تضيفه مؤسسة إعداد الأغذية إلى الملصقات بدلاً من تعليمات الطبخ، على لوحة العرض الرئيسية؟

كلا، لا يحتاج بيان الاستخدام المحدود للظهور على لوحة العرض الرئيسية لكن يمكن أن يظهر بطريقة بارزة في أي مكان على الملصق.

19. هل من الضروري أن تظهر تعليمات الطبخ على لوحة العرض الرئيسية (PDP)؟

لا. تعليمات الطبخ يمكن أن تظهر في أي مكان على الملصق. لكن من الضروري أن تظهر منتجات المستهلك المعبأة و درجة الحرارة الداخلية عند النقطة النهائية واستخدام ميزان حرارة لقياس درجة الحرارة الداخلية عند النقطة النهائية على لوحة العرض الرئيسية.

20. هل من الضروري إعادة النظر في تعليمات الطبخ حول منتجات الدواجن غير المطبوخة، المغلفة بالبقسماط، المنزوعة العظم، إذا لم تتضمن الحرارة الداخلية 165 درجة فهرنهايت؟

نعم، كما هو موصى به من قِبَل لجنة MACMCF، سيضمن الحد الأدنى الوحيد للحرارة الداخلية 165 درجة فهرنهايت بالنسبة للطبخ بدون حدود للوقت أن منتجات الدواجن المطبوخة هي خالية من الجراثيم. هذه الحرارة ستقضي على السلمونيلا، المادة المسببة للمرض الأكثر مقاومة للسخونة وهاجس الصحة العامة في الدواجن النيئة.

21. لماذا يجب التثبت من صحة تعليمات الطبخ على منتجات الدواجن تلك غير المطبوخة، المغلفة بالبقسماط، المنزوعة العظم؟

يجب التثبت من صحة تعليمات الطبخ لضمان أن الأسلوب الذي يُعدّ المنتج على أساسه ملائم للقضاء على أية جراثيم مسببة للمرض قد تكون متواجدة في منتج نيء. عند إثبات صحة تعليمات الطبخ، على المؤسسات أن تأخذ في الحسبان كيف يمكن أن يفسر المستهلك تعليمات الطبخ وما الذي سيفعله فعلياً عند إعداد وطبخ المنتج.

22. كيف يمكنني أن اطمئن إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بان تعليمات الطبخ مثبتته؟ هل يجب إرفاق بيانات الإثبات مع الملصقات المقدمة؟

ينبغي تضمين بيانات الإثبات كجزء من السجل الرسمي لملصقات للمنتج.

23. لماذا من الضروري تضمين تعليمات الطبخ على الملصق إذا تضمن البيان على لوحة العرض الرئيسية كل من الحرارة الداخلية عند النقطة النهائية وضرورة قياس درجة الحرارة بواسطة ميزان حرارة للحم؛ مثلاً، "غير مطبوخ: لأجل سلامتكم، يجب طبخه على درجة حرارة داخلية من 165 درجة فهرنهايت كما هي مقاسه باستخدام ميزان للحرارة؟

يجب أن يضمن أسلوب الطبخ الذي تتحقق فيه درجة حرارة النقطة النهائية على الملصق في تعليمات الطبخ لأن المستهلك يحتاج لمعلومات واضحة حول طريقة تحقيق منتج امن للاستهلاك.

24. إذا تضمن البيان على لوحة العرض الرئيسية درجة حرارة داخلية واستخدام ميزان الحرارة لقياس الحرارة، هل من الضروري تضمين هذه المعلومات في تعليمات الطبخ كذلك؟

نعم، ينبغي أيضاً تضمين درجة حرارة النقطة النهائية والحاجة إلى ميزان حرارة للتأكد من تلبية درجة حرارة النقطة النهائية في تعليمات الطبخ ولو كان التشديد على 165 درجة فهرنهايت ضرورياً لتحقيق المنتج الأمن الخالي من الجراثيم باستخدام الأسلوب الموصوف في تعليمات الطبخ.