

وزارة الزراعة الأميركية
إدارة سلامة وتفتيش الأغذية
واشنطن، العاصمة

2011/4/14	6440.1	توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية (FSIS)
-----------	--------	---

نشاطات التحقق من نفخ ذبائح وأجزاء ذبائح المواشي بالهواء التنظيف

1. الغرض

تقدم هذه التوجيهات تعليمات إلى موظفي برنامج التفتيش (IPP) حول كيفية أداء مهمة التحقق من شروط النظافة الصحية في المؤسسات التي تستخدم الهواء لنفخ ذبائح أو أجزاء ذبائح المواشي لتسهيل، على سبيل المثال، سلخ الجلد أو تفكيك الذبائح.

2. [محجوز]

3. [محجوز]

4. [المراجع]

(2) (b) 310.13 و 9 CFR 310.13

توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 5000.1 "التحقق من نظام سلامة الأغذية لدى المؤسسات" (الفصل 1، الجزء 11 "المعدات والأواني").

5. الخلفية

أ. رداً على عريضة قُدمت إلى الوكالة، نشرت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية (FSIS) في السجل الفدرالي (FR) القاعدة النهائية بعنوان "إجازة استخدام نفخ الذبائح والأجزاء بالهواء"، (السجل الفدرالي، المجلد 75، ص 69575). تتوفر القاعدة النهائية والنظام 9 CFR 310.13 المرافق المعدل متوفران على الانترنت على العنوان

<http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/FRPubs/2007-0039F.pdf>

ب. عدّلت القاعدة النهائية النظام 9 CFR 310,13(a) الذي أصبح ينص على أن المؤسسات التي تذبج المواشي أو تُعدّ ذبائح وأجزاء المواشي والتي تنفخ الذبائح أو أجزاء الذبائح بالهواء، إذا وضعت ونفذت واحتفظت بآليات تحكم تضمن أن هذه الإجراءات لا تؤدي إلى انعدام النظافة الصحية أو إلى منتج مغشوش. بموجب القاعدة النهائية، يُسمح باستخدام جميع أساليب نفخ بالهواء شرط أن تضع المؤسسات وتنفذ وتحفظ بآليات تحكم مكتوبة تضمن أن هذه الإجراءات، عند تطبيقها، لا تؤدي إلى انعدام النظافة الصحية أو إلى منتج مغشوش. وتتطلب القاعدة النهائية أن تدمج المؤسسات آلية التحكم هذه ضمن خطتها لتحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) أو إجراءات التشغيل القياسية وفق شروط النظافة الصحية (SOPs) أو برنامج آخر مطلوب مسبقاً. ينص النظام المعدل:

§ 310.13 نفخ الذبائح أو أجزاء منها بالهواء؛ نقل دهون المعدة أو دهون أخرى. (أ) المؤسسات التي تذبج المواشي وتُعدّ ذبائح وأجزاء المواشي يمكن أن تنفخ الذبائح أو أجزاء منها بالهواء إذا وضعت ونفذت واحتفظت بآليات تحكم تضمن أن إجراءات نفخ الهواء لا تؤدي إلى انعدام النظافة الصحية أو إلى منتج مغشوش. على المؤسسات دمج كافة آليات التحكم هذه في خطتها لتحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة أو إجراءات التشغيل القياسية وفق شروط النظافة الصحية أو برامج أخرى مطلوبة مسبقاً. (1) (ب) نقل دهون المعدة أو دهون أخرى من ذبائح سمينية إلى ذبائح نحيلة محظور. (2) حقن الهواء المضغوط في جمجمة البقر بالتزامن مع جهاز صق لإبقاء الحيوان ثابتاً في عملية التقصيب محظور.

6. نشاطات التحقق من نفخ الذبائح والأجزاء بالهواء النظيف

أ. إذا كانت المؤسسة تستخدم الهواء لنفخ الذبائح أو أجزاء منها، على موظفي برنامج التفقيش مراجعة إجراءات المؤسسة والتحقق من أن المؤسسة تعتمد آليات التحكم المكتوبة المناسبة. عندما يقرر موظفو برنامج التفقيش تحت أي برنامج أدرجت المؤسسة آليات التحكم هذه، على موظفي برنامج التفقيش إتباع توجيهات إدارة سلامة وتفقيش الأغذية 5000.1، التحقق من نظام سلامة الأغذية لدى المؤسسة.

ب. علاوة على ذلك، على موظفي برنامج التفتيش التحقق من أن المؤسسة لديها إجراءات مناسبة جاهزة لمنع نشوء ظروف انعدام النظافة الصحية. وعليهم إجراء مراقبة مباشرة لاستخدام نفخ الهواء ومراجعة سجلات المؤسسة والسعي للحصول على أجوبة على أسئلة، مثل:

1. هل تتأكد المؤسسة أن الهواء قد جرى ترشيحه لمنع تلوث الذبائح أو الأجزاء بالمواد الملوثة مثل الزيت أو المياه أو الصداً أو التلوث الجرثومي، وذلك باستخدام نظام ترشيح يتكوّن من مرحلتين على الأقل: المرحلة الأولى للترشيح عند نقطة الاستخدام أو بالقرب منها، وتتكوّن من مرشح رذاذ أو مرشح مُدمج قادر على ترشيح لا يزيد عن 0,75 ميكرون لإزالة الزيت والمياه، ومرحلة ثانية للترشيح عند أو بالقرب من وصلة الخرطوم الإبري بخط الهواء، القادرة على ترشيح لا يزيد عن 0.3 ميكرون؟

2. هل تتأكد المؤسسة أن إبرة حقن الهواء المستخدمة في نفخ الذبائح أو الأجزاء تعقم بين الذبيحة والأخرى، مثل تنظيفها وتعقيمها بمياه ساخنة على درجة حرارة 180 درجة مئوية أو بواسطة مُعقم كيميائي مقبول؟

3. هل تتبع المؤسسة إجراءاتها المحددة للتحقق من ظروف النظافة الصحية الفعالة؟ المثال على هذه الإجراءات هو أن تجري المؤسسة اختباراً للتلوث على الذبائح أو الأجزاء أو إجراء اختبار للهواء، وأن توثق النتائج، وأن تتحقق من أن نتائج الاختبار تظهر امتثال العملية بمقارنة مع المعايير المحددة سابقاً.

4. هل تتخذ المؤسسة إجراءات تصحيحية عندما يتم العثور على تلوث على الذبائح أو الأجزاء ناتج عن استخدام معدات نفخ الهواء؟

ج. لتحديد عدم الامتثال، على موظفي برنامج التفتيش التحقق من تنفيذ إجراءات المؤسسة من خلال إتباع منهجية التحقق الواردة في توجيهات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 5000.1 وتوثيق عدم الامتثال والاستشهاد بالنظام CFR 310.13 بالنسبة لأي عدم امتثال ملاحظ وفقاً للتعليمات الواردة في توجيهات إدارة وسلامة تفتيش الأغذية 5000.1، الفصل 4، فرض التطبيق.

7. تحليل البيانات

يتعين على مجموعة تحليل البيانات والدمج ضمن مكتب دمج البيانات وحماية الغذاء أن تقوم على أساس نصف سنوي بمراجعة نظام معلومات الصحة العامة (PBIS) حول نشاطات التفتيش بالنسبة لاحتمال وجود ميول لعدم امتثال المعدات. علاوة على ذلك، يجب أن يتضمن التحليل إجراءات معايير أداء النظافة الصحية (SPS)؛ وتحديد الميول المحتملة في عدم الامتثال حسب النشاط، وخاصة بالنسبة للامتثال مع CFR 310.13(a) 9 و 416.3، وأن تشمل مراجعة لعدم الامتثال المتكرر داخل المصانع الفردية لتقييم فعالية الإجراءات التصحيحية. يجب تبادل نتائج هذه التحليل مع مكتب العمليات الميدانية ومكتب السياسة وتطوير البرنامج وشعبة المخاطر والابتكار والإدارة لتحديد ما إذا كانت النتائج توجي بتحسينات محتملة في إجراءات التحقق من المعدات أو الإرشادات لموظفي برنامج التفتيش.

8. الإجراءات الإضافية

إذا برزت مخاوف لدى موظفي برنامج التفتيش بشأن عدم الامتثال، وإذا كان النظام مستخدماً بطريقة مناسبة وفعالة، وإذا كانت ممارسات النظافة الصحية خاضعة للمراقبة طبقاً للإجراءات المطلوبة، عليهم مناقشة مخاوفهم مع المشرف عليهم.

يمكن إحالة الأسئلة المتعلقة بهذه التوجيهات إلى شعبة تطوير السياسة (PDD) على الرقم 1-800-233-3935 أو طرح الأسئلة عبر ask FSIS على العنوان

<http://askfsis.custhelp.com>



مساعد المدير

مكتب السياسة وتطوير البرامج