

أسئلة وأجوبة حول التوجيهات 6420.2 و 5000.2 و 10,010.1، المراجعة 1، والمبادئ التوجيهية حول الامتثال لاختبارات الإشريكية القولونية O157:H7

الجزء 1- الغرض

تُصدر الوكالة هذه الوثيقة رداً على الأسئلة الواردة من موظفي إدارة سلامة وتفتيش الأغذية التي برزت نتيجة التوجيهات 6420.2 و 5000.2 و 10,010.1، المراجعة 1، والإرشادات المعنونة "المبادئ التوجيهية للامتثال للمؤسسات المدرجة في برنامج اختبار الجراثيم لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية ونشاطات التحقق الأخرى من الإشريكية القولونية O157:H7". أصدرت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية هذه التوجيهات في 31 آذار/مارس 2004 والمبادئ التوجيهية في 13 نيسان/أبريل 2004. طبقت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية التوجيهات 5000.2 عند إصدارها ونفذت 6420.2 والتوجيهات 10,010.1، المراجعة 1، في 17 أيار/مايو 2004.

تعترم إدارة سلامة وتفتيش الأغذية إصدار وثائق إضافية للرد على أسئلة أخرى حول هذه التوجيهات والمبادئ التوجيهية للامتثال نظراً لأن عدد الأسئلة يبرر إجراء إصدار جديد.

في السنة القادمة، تنوي إدارة سلامة وتفتيش الأغذية مراجعة التوجيهات 10,010.1، المراجعة 1، لكي تشمل معلومات وردت في الإجابات على الأسئلة التالية أدناه، والإجابات على أسئلة إضافية قد تبرز لاحقاً.

الجزء 2- أخذ عينات تستند إلى المخاطر: التوجيهات 10,010.1، المراجعة 1

كما جرى شرحه في الأسئلة والأجوبة رقم 2 ورقم 3 في المرفق 1 من هذه التوجيهات تنوي الإدارة وضع برنامج لأخذ العينات أكثر استناداً إلى المخاطر.

1. السؤال: إذا قامت مؤسسة بتحليل العينات المأخوذة من منتجات لحم بقرني نيء 100 بالمئة المعدة للفرم، وأبلغت مؤسسة الفرمة تلك المعلومات إلى المفتش لديها، هل ستقوم إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بفحص واختبار نفس هذه المنتجات للإشريكية القولونية O157:H7 بعد فرمها.

**الجواب:** نعم، سوف يخضع المنتج المفروم إلى أخذ عينات واختبار الإشريكية القولونية O157:H7. سوف تجمع إدارة سلامة وتفتيش الأغذية المعلومات المتعلقة بممارسات الإنتاج التي تعتمد عليها المؤسسات بغية تنفيذ برنامج اخذ عينات يستند بدرجة أكبر إلى المخاطر. وبموجب هذا البرنامج سوف تأخذ إدارة سلامة وتفتيش الأغذية عينات من المنتج في المؤسسات التي تحلل العينات المأخوذة من نسبة 100 بالمئة من منتجات اللحم البقري النيء المعدة للفرم أو التي تستلم مثل هذه المنتجات للفرم وفق وتيرة أقل تكراراً من العينات التي ستأخذها الوكالة من المؤسسات التي تجري اختبارات أقل للمنتج أو تلك التي تستلم منتج لم يتم اختباره.

**2. سؤال:** تنص التوجيهات على أنه ينبغي أن لا تجمع إدارة سلامة وتفتيش الأغذية لحم بقري مفروم نيء لاختبار القولونية O157:H7 في مرافق البيع بالتجزئة التي تعيد التوضيب أو تعيد الفرغ فقط لمنتج اللحم البقري المفروم الذي سبق فرمه في مؤسسة رسمية طالما لا يتبع مرفق البيع بالتجزئة ممارسات سوف تدخل الاشريكية القولونية O157:H7 إلى المنتج. هل ستجمع إدارة سلامة وتفتيش الأغذية عينات من اللحم البقري المفروم النيء من مؤسسات رسمية تقوم فقط بإعادة توضيب أو إعادة فرم المنتج الذي سبق فرمه في مؤسسة رسمية أخرى؟

**الجواب:** المؤسسات التي لا تفرم المنتج وتوزع فقط هذا المنتج في صواني البيع بالتجزئة لن تخضع بصورة روتينية لأخذ العينات، بالإضافة إلى ذلك، بعد أن تجمع إدارة سلامة وتفتيش الأغذية المعلومات المتعلقة بممارسات الإنتاج من المحتمل أن يتم اخذ عينات بوتيرة منخفضة جداً من المؤسسات التي تعيد فرم المنتج الذي سبق فرمه في مؤسسة أخرى.

**3. سؤال:** هل تتسنى للمؤسسات فرصة لمراجعة الوتيرة التي تنوي إدارة سلامة وتفتيش الأغذية اعتمادها لأخذ عينات من منتج اللحم البقري المفروم النيء في مؤسسة رسمية ومراقبة البيانات التي استعملتها إدارة سلامة وتفتيش الأغذية لتحديد تلك الوتيرة؟

**الجواب:** إدارة سلامة وتفتيش الأغذية هي بصدد إعداد برنامج اختبار يستند إلى المخاطر للتحقق من وجود الإشريكية القولونية O157:H7 في المؤسسات الرسمية التي تنتج منتج لحم بقري مفروم

نيء. لم تكن إدارة سلامة وتفتيش الأغذية قد جمعت كافة البيانات الضرورية لتنفيذ برنامج اختبار يستند إلى المخاطر بعد أن تضع إدارة سلامة وتفتيش الأغذية برنامج الاختبار المستند إلى المخاطر، سوف تقرر ما إذا كانت ستوفر البيانات المستعملة لتقرير وتيرة اختبارها في المؤسسة التي تنتج منتج لحم بقري مفروم نيء على الموقع الإلكتروني لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية أو من خلال وسائل أخرى. تتوفر بيانات معينة حول برامج الاختبار التي تجريها إدارة سلامة وتفتيش الأغذية إلى الناس عند طلبها وفقاً لقانون حرية الإعلام.

### الجزء 3: المنتجات الخاضعة لأخذ عينات منها: التوجيهات 10,010.1، المراجعة 1

تنص هذه التوجيهات على أن منتجات اللحم البقري المفروم النيء ومنتجات اللحم البقري التي تستعمل لإنتاج منتجات اللحم البقري المفروم النيء سوف تكون نقطة تركيز اخذ عينات التحقق وبرنامج اختبار الإشريكية القولونية O157:H7 لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية. المنتجات التي سوف تأخذ إدارة سلامة وتفتيش الأغذية عينات منها مدرجة في القسمين 2 و4 من هذه التوجيهات.

**1. السؤال:** تنص التوجيهات على انه في حال وجدت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية عينة من منتج لحم بقري مفروم نيء إيجابية بشأن للإشريكية القولونية O157:H7، يجوز لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية اختبار المنتج من الموردين. في هذه الحالة هل ستأخذ إدارة سلامة وتفتيش الأغذية عينات وتجري اختباراً لنفس نوع مكون اللحم البقري المفروم النيء الذي شمل منتج اللحم البقري المفروم النيء الذي أخذت منه العينات؟

**الجواب:** تقوم إدارة سلامة وتفتيش الأغذية حالياً بوضع برنامج خاص بها لأخذ عينات من كونات اللحم البقري المفروم النيء ومكونات أقراص اللحم البقري المفروم النيء على الرغم من انها نفذت البرنامج فقط على مكونات اللحم البقري المفروم النيء ومكونات أقراص اللحم البقري النيء المستوردة. في المستقبل، سوف تحدد إدارة سلامة وتفتيش الأغذية كيف ستزود التعليمات بأفضل طريقة إلى موظفي برنامج التفتيش المحليين المهتمين بأخذ عينات من هذه المنتجات في المؤسسات الأميركية. إذا كان نوع المكون الذي شمل منتج اللحم البقري المفروم النيء إيجابياً للإشريكية

القولونية O157:H7 متوفرًا لدى المورد، يجوز لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية أخذ عينات من ذلك النوع من المكونات. ولكن في حال عدم توفر ذلك النوع من المكونات لدى المورد، يجوز لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية أن تأخذ عينات من مكون آخر لدى المورد.

**2. السؤال:** كيف ستحدد إدارة سلامة وتفتيش الأغذية المؤسسات التي يتوجب أخذ عينات منها؟ هل ستستخدم إدارة سلامة وتفتيش الأغذية هذا القرار استنادًا إلى فئة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (مثلًا، اللحم المفروم النيء فقط)؟ فإذا كان الأمر كذلك، لن يتم تحديد المؤسسات التي تنتج منتجات نيئة مفرومة أخرى، فهل سيتم أخذ عينات من هذه المؤسسات؟

**الجواب:** تنص التوجيهات على أن المؤسسات التي تنتج منتجات لحم بقري مفروم نيء، سوف تؤخذ منها عينات (انظر القسم 2 من التوجيهات للحصول على قائمة بمنتجات اللحم البقري المفروم النيء). بالإضافة إلى ذلك، يجوز أخذ عينات من المؤسسات التي تنتج مكونات اللحم البقري المفروم النيء أو مكونات أقراص اللحم البقري النيء إذا وجدت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية منتجًا مفرومًا مصنوعًا من مواد المصدر لدى المؤسسات الموردة إيجابيًا لوجود الاشريكية القولونية O157:H7 (انظر القسم 4 من هذه التوجيهات). لا تتطرق التوجيهات إلى أخذ عينات من منتجات اللحم البقري النيء غير الصحيح (أي الذي خضع لتغيير) باستثناء منتجات اللحم البقري المفروم النيء ومكونات غير صحيحة أخرى تستعمل لإنتاج اللحم البقري المفروم النيء، وأقراص اللحم البقري (مثلًا، منتجات الفصل الآلي للحم عن العظم. في المستقبل، تنوي إدارة سلامة وتفتيش الأغذية وضع برنامج أخذ عينات واختبار عشوائي لمنتجات اللحم البقري المفروم غير اللحم البقري المفروم، مثل شرائح اللحم البقري المطرأة ميكانيكيًا وقطع اللحم المعدة للشوي (انظر الأسئلة والأجوبة رقم 1 في المرفق 1)

**3. السؤال:** هل يوجد فرق بين اللحم البقري "المقطع" واللحم البقري المشرح رقيقًا؟ هل سيخضع اللحم البقري المشرح رقيقًا لأخذ عينات واختبار من قبل إدارة سلامة وتفتيش الأغذية؟

**الجواب:** هناك مقياس لتعريف "اللحم البقري المقطع" (9 CFR 319.15). وبموجب مقياس التعريف، فإن "اللحم البقري المقطع" يماثل "اللحم البقري المفروم". تشير التوجيهات إلى أن اللحم البقري "المقطع" النيء هو "منتج لحم بقري مفروم نيء" (أنظر القسم 2 من هذه التوجيهات). إن عملية الفرغ أو التقطيع تختلف عن عملية تشريح اللحم إلى شرائح رقيقة. إن شرائح اللحم البقري الرقيقة لن تعتبر منتج لحم بقري مفروم نيء، ولذلك لن تشمل في برنامج إدارة سلامة وتفتيش الأغذية لأخذ العينات من منتجات اللحم البقري المفروم النيء.

**4. السؤال:** ما الذي تعتبره الوكالة "بقايا التقطيع" هل يعتبر لحم الطهي أو قطع اللحم ذات الشكل غير المنتظم التي تحول لإجراء معالجة إضافية لها "بقايا تقطيع"؟

**الجواب:** بقايا التقطيع هي مثال لمكونات اللحم البقري المفروم النيء أو مكونات أقراص اللحم البقري (انظر القسم 6 من هذه التوجيهات). اللحم البقري المزال منه العظام هو أيضًا مثال للمنتج النيء الممكن أن يخضع للاختبار. إذا كان لحم الطهي أو قطعة ذات شكل غير منتظم ستستعمل في منتج اللحم البقري المفروم النيء، فإن إدارة سلام وتفتيش الأغذية ستعتبره أنه بقايا تقطيع أو لحم بقري مزال منه العظام ويمكن إخضاعه لأخذ العينات.

**5. السؤال:** هل يخضع منتج اللحم البقري المضاف إليه توابل لأخذ عينات واختبار الإشريكية القولونية O157:H7 لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية؟

**الجواب:** نعم، يعتبر ذلك المنتج على أنه لحم بقري مفروم أو مقطع.

**الجزء 4: تحديد الدفعة التي تؤخذ منها العينات: التوجيهات 10,010.1، المراجعة 1**

لا تحدد التوجيهات الدفعة التي أخذت منها العينات.

**1. السؤال:** عندما تأخذ إدارة سلامة وتفتيش الأغذية عينات من منتج لحم بقري مفروم نيء، مكون لحم بقري مفروم نيء، أو مكون أقراص لحم بقري نيءة لاختبارها لجهة احتوائها على جراثيم

الإشريكية القولونية O157:H7، هل أن تحديد الإشريكية للدفعة سوف يعتبر او سوف يحدد حجم الدفعة؟

**الجواب:** تحدد الشركة بصورة نموذجية الدفعة عند تحديد كمية المنتج التي يتوجب الاحتفاظ بها بانتظار نتائج عينة اختبار إدارة سلامة وتفتيش الأغذية. لكن في حال كانت النتيجة إيجابية يجوز ان تطلب لجنة الاسترجاع في إدارة سلامة وتفتيش الأغذية من الشركة استرجاع المنتج الذي لم تحتفظ به الشركة. وفي حال قررت عينة الاسترجاع ان الشركة لم تحتفظ بكامل كمية المنتج الذي اشرك في نتيجة العينة.

في حال كانت النتيجة إيجابية تقرر إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بوجه عام كمية المنتج الواجب استرجاعه استناداً إلى عوالم مختلفة مثل إجراءات التحكم الموضوعية ضمن العملية لتحديد التعرض المحتمل لتلوث المنتج الذي انتج بين عملية تنظيف وأخرى. تعتبر إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أيضاً الكمية المنقولة او كمية العمل المعاد من دفعات إنتاج أخرى وأية عناصر أخرى سوف تربط دفعات الإنتاج الأخرى مع المنتج الذي اخذت منه عينات. تكون لجنة الاسترجاع مسؤولة عن تقييم كافة عناصر الإنتاج وإجراءات التحكم ومن ثم تقرر نطاق عملية الاسترجاع.

**2. السؤال:** ما الذي ستعتبره إدارة سلامة وتفتيش الأغذية "أساساً محتمل" لتحديد دفعة أخذت منها عينات؟ عندما تأخذ إدارة سلامة وتفتيش الأغذية عينات من منتج اللحم البقري المفروم النيء لجهة الإشريكية القولونية O157:H7 هل يتوجب على المؤسسات الاحتفاظ بكامل الدفعات المصنوعة من نفس المواد النيئة، مثل منتج اللحم البقري المفروم الذي أخذت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية منه عينات؟

**الجواب:** يمكن اعتبار منتجات اللحم البقري المفروم النيء المصنوعة من عملية تنظيف او عملية تنظيف أخرى على انه قابل للاحتمال إذا بقيت الدفعات المصنوعة خلال أوقات أخرى منفصلة عن الدفعة التي اخذت منها العينات.

لكن في إشعار 7 تشرين الأول/أكتوبر 2002، للسجل الفدرالي حذرت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية من ان تحديد مؤسسة لحجم الدفعة لا يعني مؤسسة من مسؤوليتها في درس ما إذا كانت هناك اتصالات بين الدفعات. فعلى سبيل المثال، إذا تم إنتاج دفعات متعددة من منتج اللحم البقري المفروم النيء من مواد المصدر من نفس دفعة إنتاج مورد واحد ووجد بعض النتائج الإيجابية لجهة الإشريكية القولونية O157:H7 يمكن أن تتوقع إدارة سلامة وتفتيش الأغذية من المؤسسة ان يكون لديها أساس علمي يبرر لماذا لا يجب اعتبار أي منتج مفروم نيء أنتج تلك المواد المصدر على انه مغشوش (67 FR 62333). يمكن معرفة السيناريوهات المحتملة للتدفقات المترافقة مع دفعة إيجابية، المبادئ التوجيهية للامتثال (الصفحة 5)

### **الجزء 7: نتائج الاختبار الإيجابي للإشريكية القولونية O157:H7 ومعلومات حول الاختبار: التوجيهات 10,010.1، المراجعة 1**

تتناقش التوجيهات أعمال المتابعة التي تتخذها إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بعد ان تكون اختبارات عينة أجرتها إدارة سلامة وتفتيش الأغذية إيجابية لجهة الإشريكية القولونية O157:H7. تعترف التوجيهات أيضاً أن العديد من المؤسسات تختبر منتجاتها من اللحم البقري النيء لجهة وجود الإشريكية القولونية O157:H7 وتبلغ موظفي برنامج التفتيش لإجراء تحقيق للتأكد من ان المؤسسات تتخذ الإجراءات المناسبة استجابة للنتائج الإيجابية.

في قسم "الخلفية" تشرح التوجيهات ما تعتبره إدارة سلامة وتفتيش الأغذية على انه نتيجة "إيجابية بصورة افتراضية" وما هو "نتيجة إيجابية مثبتة"

**1. السؤال:** هل خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة لمؤسسة تشمل منتجات تعتبر غير كافية في حال أشارت نتائج الاختبارات التي تجريها المؤسسة على ان مكون اللحم البقري المفروم النيء سلبي تجاه وجود الإشريكية القولونية O157:H7 ولكن مؤسسة مستلمة تختبر لاحقاً المنتج وتجد انه إيجابي بصورة افتراضية؟ أو إيجابي لجهة وجود الإشريكية القولونية O157:H7؟

**الجواب:** في هذه الحالة، لن تعتبر إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بصورة آلية ان خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة غير كافية، ولكن في هذه الحالة، سوف تتوقع إدارة سلامة وتفتيش الأغذية من المؤسسة التي أنتجت مكون اللحم البقري المفروم النيء ان تنفذ إجراءات تصحيحية وأن تحاول تحديد سبب النتائج الايجابية.

في حال وجدت المؤسسة المستلمة ان المنتج إيجابي بصورة افتراضية وتتوي إجراء اختبار للثبوت من ذلك، تستطيع المؤسسة التي انتجت مكون اللحم البقري المفروم النيء الإنتظار إلى ان تصبح نتائج الاختبار متوفرة قبل ان تتخذ أية إجراءات تصحيحية ضرورية. إذا أشارت نتائج الاختبار التثبتي إلى أن المنتج سلبي تجاه الإشريكية القولونية O157:H7 لن يتوجب على المؤسسة التي انتجت وزودت مكون اللحم البقري المفروم النيء ان تتخذ إجراءات تصحيحية.

**2. السؤال:** في حال وجدت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية او المؤسسة ان منتج اللحم البقري المفروم النيء ايجابي لجهة الإشريكية القولونية O157:H7 هل سيتم الاحتفاظ بكافة الكمية المنتجة في المؤسسة.

**الجواب:** في حال حصلت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية على نتيجة إيجابية، سوف تجري الاختبار HACCP 02، وكجزء من الاختبار 02 سوف تتحقق إدارة سلامة وتفتيش الأغذية من أن المؤسسة تنفذ الإجراءات التصحيحية. سوف تجمع إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بصورة نموذجية عينة لاحقة بعد ان تكمل المؤسسة إجراءاتها التصحيحية.

بغض النظر عما إذا وجدت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية او المؤسسة ان المنتج ايجابي تكون المؤسسة مسؤولة عن اتخاذ أي إجراءات تصحيحية، لذلك تكون المؤسسة مسؤولة عن التأكد من عدم دخول أي كمية من المنتج الذي تمثله العينة إلى السوق التجارية، ليس من الضروري ان تكون كافة المنتجات لدى المؤسسة ممثلة بالعينة الإيجابية.

**3. السؤال:** هل ستصدر إدارة سلامة وتفتيش الأغذية سجلاً بعدم الامتثال يستند إلى النتائج الإيجابية للإشريكية القولونية O157:H7 من نتيجة اختبار إدارة التسويق الزراعي (AMS)؟

الجواب: نعم.

**4. السؤال:** في حال وجدت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية ان منتج اللحم البقري المفروم النيء ايجابي لجهة الإشرىكية القولونية O157:H7، هل سيتم التعريف في نظام اقتفاء الاثر للإشرىكية القولونية O157:H7 – موردين للمنتج الإيجابي (نظام تقفي موردي المنتج الايجابي القولونية 0157:7 (STEPS)، على أنهم زودوا منتجاً وجدته إدارة سلامة وتفتيش الأغذية إيجابياً لجهة الإشرىكية القولونية O157:H7. في حال جاء المنتج من عدة موردين ولا يمكن تعريف أي واحد منهم بصورة محددة؟

**الجواب:** إذا أشارت السجلات بأن المورد ساهم في عينة لمنتج اللحم البقري المفروم النيء الذي اثبتت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية على أنه إيجابي لجهة الإشرىكية القولونية O157:H7 يتم إدخال ذلك المورد في نظام تقفي موردي المنتج الايجابي القولونية 0157:7 (STEPS) حتى ولو كان يوجد موردون متعددون ساهموا في المنتج.

**5. السؤال:** هل غيرت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية تعريف "إيجابي مثبت"؟

**الجواب:** تحدد التوجيهات المعايير لتثبيت عينة إيجابية للإشرىكية القولونية O157:H7: معايير إدارة سلامة وتفتيش الأغذية لتثبيت ان العينة إيجابية لجهة الإشرىكية القولونية O157:H7 لم تتغير منذ ان أجرت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية مراجعة أسلوبها لاختبار الجراثيم المسببة للأمراض.

**6. السؤال:** ما هي الاختلافات بين نتائج الاختبار "محتملة" و"افتراضية" ما هو نوع الاختبار الذي سوف "يشير إلى احتمال قوي بوجود جرثومة الإشرىكية القولونية O157:H7؟

**الجواب:** محتمل: بالنسبة للاختبار الذي تجريه إدارة سلامة وتفتيش الأغذية يعتبر ان نتيجة إيجابية محتملة لجهة وجود الإشرىكية القولونية O157:H7 هي تلك التي تتفاعل مع اختبار فحص دقيق. تدعو منهجية إدارة سلامة وتفتيش الأغذية إلى فحص المناعة (قضبب التغطيس) بعد مرور 24 ساعة على الحضانة في سائل معدل للإشرىكية القولونية O157:H7 >(MEC)

لا تناقش التوجيهات النتائج الإيجابية "المحتملة" في الصناعة. تزود التوجيهات فقط تعليمات إلى موظفي برنامج التفتيش بشأن النتائج الإيجابية والنتائج الإيجابية الافتراضية في الصناعة.

افتراضي: بالنسبة للاختبار الذي تجريه إدارة سلامة وتفتيش الأغذية يعتبر ايجابياً لجهة وجود الإشرىكية القولونية O157:H7 تلك التي تتفاعل تجاه المصل المضاد الجسدي O157. هذا الاختبار والتفاعل يشيران إلى "احتمال قوي بوجود جرثومة الإشرىكية القولونية O157:H7.

بالنسبة لاختبار الصناعة، التي تشير "نتائج الاختبار" إلى احتمال قوي بوجود جرثومة الإشرىكية القولونية O157:H7 على انها نتائج إيجابية افتراضية. النتائج الإيجابية لاختبار الصناعة للإشرىكية القولونية O157:H7 باستعمال منهجية BAX (اسم علامة تجارية) على انها نتائج إيجابية افتراضية. إذا استعملت مؤسسات منهجية اختبار غير منهجية BAX ولم يكن موظفو برنامج التفتيش متأكدين ما إذا كانت نتائج اختبار المؤسسة افتراضية او مثبتة، سوف تبلغ إدارة سلامة وتفتيش الأغذية هؤلاء الموظفين بالاتصال بمركز الخدمات التقنية للمساعدة.

## الجزء 6: إجراءات اخذ العينات لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية: التوجيهات 10,010.1، المراجعة 1

**1. السؤال:** التوجيهات صامته فيما يخص المسألة عندما يتوجب على متقش ان يسحب عينة خلال يوم الانتاج. هل زودت الوكالة أي أرشادات إلى المفتشين المعينين في المؤسسة؟

**الجواب:** التوجيهات 10,210.1، التعديل 3 تعالج المسألة عندما يتوجب على مفتش ان يسحب عينة خلال يوم الانتاج. تشير هذه التوجيهات إلى: يجوز لموظفي برنامج التفتيش لدى إدارة سلامة وتفتيش الأغذية جمع عينة مجدولة MT03, MT04, MT05 أو MT06 في أي يوم، نوبة عمل ووقت يختارونه عشوائياً ضمن الإطار الزمني لجمع العينات على استمارة إدارة سلامة وتفتيش الأغذية 10,210-3. في المستقبل القريب، سوف تتم مراجعة التوجيهات 10,210.1 وسوف تحتوي أرقام جديدة للمشروع ولكن تعليمات مشابهة جداً.

**2. السؤال:** تشحن بعض المؤسسات لحمًا بقرياً طازجًا كما يطلب منها ذلك في كل يوم، لذلك بغية

الاحتفاظ بالدفعة التي أخذت منها العينات تحتاج هذه المؤسسات إلى إشعار بيوم واحد على

الأقل لنية اخذ العينات. هل ستزود إدارة سلامة وتفتيش الأغذية هذا الاشعار المسبق إلى مثل تلك المؤسسات؟

**الجواب:** نعم، كما تم شرحه والسؤال والجواب رقم 9، في المرفق 1 من التوجيهات، تستطيع المؤسسة ان تطلب ان يبلغ المفتش المؤسسة في اليوم قبل ان يأخذ المفتش عينة كي تتمكن المؤسسة من تعديل مستويات الانتاج لتلبية الطلبات التي وردت إليها ولكنها مع ذلك تستمر في الاحتفاظ بالدفعة التي اخذت منها العينات. تشير مجموعة الامثلة الاجوية بان على المفتش قبول مثل هذا الطلب عندما يبلغ المفتش المؤسسة في اليوم السابق لاخته العينات يجوز له ان يأخذ العينات في أي وقت خلال يوم الانتاج التالي.

#### **الجزء 7: التحكم بالمنتج الايجابي: التوجيهات 10,010.1، المراجعة 1**

تزود التوجيهات تعليمات إلى موظفي برنامج التفتيش للتحقق من التحكم بمنتجات اللحم البقري التي تكون ايجابية بصورة افتراضية او ايجابية لجهة وجود الإشريكية القولونية O157:H7 (أنظر الأجزاء 4.4، د، و 7.ب)

**1. السؤال:** هل يمكن شمل المنتجات الإيجابية بصورة افتراضية او الإيجابية عبر موزع؟

**الجواب:** بصورة عامة لا يجوز شحن المنتجات الإيجابية بصورة افتراضية او الإيجابية عبر موزع لأنه يتوجب على المؤسسة التي تنتج المنتج ان تحتفظ بالتحكم به خلال الشحن. تنقل الملكية بصورة نموذجية عندما يحتفظ الموزع بالمنتج لكن من المحتمل حصول ظروف تستطيع مؤسسة ان تشحن خلالها منتج ايجابي بصورة افتراضية او ايجابية عبر موزع.

من أجل شحن المنتج الإيجابي بصورة افتراضية او الإيجابي عبر موزع ينبغي على المؤسسة التي أنتجت المنتج القيام بما يلي:

1) الاحتفاظ بالتحكم بالمنتج بينما يكون مارًا (مثلاً، عبر اختام الشركة) أو التأكد من ان مثل هذا المنتج ينتقل تحت تحكم إدارة سلامة وتفتيش الأغذية (مثلاً، تحت ختم وزارة الزراعة الأميركية أو يترافق مع الاستمارة 1-FSIS Form 7350).

2) الاحتفاظ بسجلات تحدد المؤسسة الرسمية، أو شركة تحويل النفايات الحيوانية أو المطمر الذي استلم المنتج. و

3) الاحتفاظ بسجلات تظهر ان المنتج تلقى عملية التخلص المناسبة التي تشمل توثيق يثبت التخلص المناسب للمنتج من جانب المؤسسة الرسمية حيث حصلت عملية التخلص أو من شركة تحويل النفايات الحيوانية أو المطمر حيث حصلت عملية التخلص (أنظر القسم 7.ب.2 من التوجيهات).

2. السؤال: من أجل توثيق ان اللحم البقري النيء الإيجابي بصورة افتراضية أو الإيجابي لجهة الإشريكية القولونية O157:H7 تلقى التخلص المناسب هل تستطيع المؤسسة التي انتجت هذا المنتج تلقي رسالة عامة واحدة من مؤسسة ثانية وافقت على استلام المنتج الايجابي بصورة افتراضية أو الإيجابي لجهة الإشريكية القولونية O157:H7 من اللحم البقري النيء لطهيه أو إجراء عملية تصنيع لاحقة على هذا المنتج؟ أو هل يتوجب على المؤسسة التي انتجت المنتج الإيجابي الافتراضي أو الإيجابي تجاه الإشريكية القولونية O157:H7 ان تستلم رسالة من المؤسسة حيث جرت فيها عملية التخلص في أعقاب التخلص من كل دفعة من المنتج الإيجابي بصورة افتراضية أو الإيجابي؟

الجواب: بموجب CFR 417.3 9 تشمل الأعمال المطلوبة من المؤسسات التأكد من عدم دخول اية كمية من المنتج المغشوش إلى السوق التجارية وبموجب CFR 417.5 9 ينبغي على المؤسسات توثيق إجراءاتها التصحيحية. لذلك ينبغي على المؤسسات الاحتفاظ بسجلات تظهر ان المنتج الإيجابي بصورة افتراضية أو الإيجابي في المؤسسة تلقى عملية التخلص المناسبة. رسالة عامة من المؤسسات التي تصنع لاحقاً المنتج الإيجابي بصورة افتراضية أو الإيجابي تشير إلى ان أي كمية من مثل هذا المنتج سوف تتلقى بموجب اتفاقية تعاقدية معالجة كافية للقضاء على الجراثيم لن تكون

كافية. بل بالاحرى ينبغي على المؤسسات الاحتفاظ بسجلات محددة تظهر ان كل دفعة من المنتج الإيجابي بصورة افتراضية او الإيجابي الذي انتجته تلقى معاملة التخلص المناسبة.

### **الجزء 8: إشعار السجل الفدرالي، 7 تشرين الأول/أكتوبر 2002**

في 7 تشرين الأول/أكتوبر نشرت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية إشعارًا يتطلب من المؤسسات التي لم تعيد تقييم خطتها لتحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة لمنتجات اللحم البقري النيء على ضوء بيانات الإشريكية القولونية O157:H7 ان تقوم بذلك من أجل تحديد ما إذا كان التلوث بجرثومة الإشريكية القولونية O157:H7 فإن من الممكن حصوله بشكل معقول في عملية الانتاج لديها لمنتجات اللحم البقري النيء (67 FR 62329).

**السؤال:** هل ان علامة التفتيش تعني الامتثال بإشعار السجل الفدرالي الصادر بتاريخ 7 تشرين الأول/أكتوبر 2002 الذي يطلب تدخلات مصدقة صممت لإزالة او تخفيض الإشريكية القولونية O157:H7 إلى مستويات لا يمكن اكتشافها؟

**الجواب:** كلا. لم يطلب إشعار السجل الفدرالي الصادر في 7 تشرين الأول/أكتوبر 2002 تدخلات مصدقة للإشريكية القولونية O157:H7. بالأحرى طلب ان تعيد المؤسسات تقييمها لخطط تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة لديها لمنتجات اللحم البقري النيء استنادًا إلى البيانات ذات الصلة للإشريكية القولونية O157:H7 إذا لم تكن قد قامت بذلك.

### **الجزء 9: اخذ عينات من مرافق البيع بالتجزئة، التوجيهات 10,010.1، المراجعة 1**

ترود هذه التوجيهات تعليمات إلى محققي البرنامج لجمع عينات من منتج اللحم البقري المفروم في مرافق البيع بالتجزئة (أنظر الجزء 10 من التوجيهات).

**1. السؤال:** تحت أية ظرف توجه إدارة سلامة وتفتيش الأغذية محققي البرنامج عند جمع عينات من منتج اللحم البقري المفروم النيء في مرافق البيع بالتجزئة عندما يفرم مرفق البيع بالتجزئة بقايا تصنيع اللحم البقري المفروم ويبيعه ك لحم جاهز لوضعه في العلبه؟

**الجواب:** سوف تعتبر إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بقايا تصنيع اللحم البقري المتناول بصورة طازجة (حسب ما وصف أدناه) عندما يفرم في مرفق البيع بالتجزئة تمامًا كما تعتبر المنتج المفروم الخشن من مؤسسات رسمية. كذلك سوف لن تجمع عينات من منتجات اللحم البقري المفروم النيء المصنوع من بقايا التصنيع هذه في مرافق البيع بالتجزئة شرط ان لا يجري مرفق البيع بالتجزئة اية ممارسات سوف تدخل جرثومة الإشريكية القولونية O157:H7 في المنتج (أنظر الجزء 4.8.أ. في التوجيهات لأمتلة الممارسات التي سوف تدخل جرثومة الإشريكية القولونية O157:H7 في المنتج).

بقايا تصنيع اللحم البقري المتناول بصورة طازجة هي بوجه عام أقسام تقطيع ثانوي جرى إخضاعها لمعالجة ضد الجراثيم لجهة الإشريكية القولونية O157:H7 كجزء من خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة تقطع لتلبية مستوى محدد لتواجد أو عدم تواجد الدهن تقطع إلى شرائح رقيقة وتخضع لأخذ العينات لجهة الإشريكية القولونية O157:H7 من خلال برنامج اختبار التحقق للمؤسسة وتختم في أكياس للبيع المباشر في مرفق بيع بالتجزئة وكجزء من تصميم خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة لديها تعالج المؤسسة الرسمية المستعملين المقصودين لبقايا تصنيع اللحم البقري المتناول بشكل خاص (مثلاً، مرافق البيع بالتجزئة) وتحتفظ بآلية تحكم لإبلاغ مرفق البيع بالتجزئة حول ضرورة التحكم بالمنتج لمنع تلوثه بجرثومة الإشريكية القولونية O157:H7.

يفتح مرفق البيع بالتجزئة بدوره الأكياس المختومة كبقايا تصنيع اللحم البقري المتناول بشكل خاص ويفرم المحتويات بدون مزج بقايا تصنيع أخرى للحم البقري. كما يجب على مرفق البيع بالتجزئة أيضاً أن يطبق بطاقة على المنتج المكتمل الذي يعرف المنتج بصورة مماثلة لطريقة تعريفه منتجات اللحم البقري المفروم الجاهز لوضعه في العلب المصنوع من اللحم البقري المفروم الخشن الذي يفرم لاحقاً ويعاد توضيبيه في مرفق البيع بالتجزئة المعرف.

سوف توجه إدارة سلامة وتفتيش الأغذية برنامج التفتيش في المؤسسة الرسمية لإبلاغ منسق تفتيش المنطقة عبر البريد الإلكتروني بأن المؤسسة في طور إعداد بقايا التقطيع من اللحم البقري المتناول بشكل خاص لديها إلى مرافق البيع بالتجزئة. سوف يبلغ منسق تفتيش المنطقة مدير المنطقة بشأن ضرورة قيام مسؤول عن فريق التفتيش وإجراء التحقيق والتحاليل (EAIO) بمراجعة نظام سلامة

الغذاء المترافق مع العملية وسوف يؤمن أن يتم تبليغ مكتب علوم الصحة العامة عن إنتاج مثل هذا المنتج كيس تستطيع إدارة سلامة وتفتيش الأغذية ان تشمل بقايا تصنيع اللحم البقري المتناول بشكل خاص في برنامج اختبار التحقق الذي تجريه الإدارة لجهة الإشرافية القولونية O157:H7.

سوف يتبادل مدير المنطقة أيضاً المعلومات حول برنامج المؤسسة مع المدير الإقليمي لمكتب تقييم وفرض تطبيق ومراجعة البرنامج (OPEER) كي لا يأخذ محققو البرنامج عينات من المنتج المفروم من مرافق البيع بالتجزئة التي تفرم بقايا تصنيع اللحم البقري المتناول بشكل خاص والتي تستعمل ممارسات فرم وآليات تحكم مناسبة.

**2. السؤال:** تناقش التوجيهات مرافق البيع بالتجزئة التي تفرم بقايا التقطيع ولكن لا تناقش مرافق البيع بالتجزئة التي تفرم قطع اللحم البقري المعدة للشواء وتقطيعات عضلات كاملة أخرى. في حال قام مرفق بيع بالتجزئة بفرم هذه المنتجات هل يكون المنتج المفروم خاضعاً لأخذ عينات منه من قبل إدارة سلامة وتفتيش الأغذية.

**الجواب:** نعم. سوف يكون ذلك المنتج خاضعاً لأخذ عينات منه من قبل إدارة سلامة وتفتيش الأغذية. أحد مكونات اللحم البقري المفروم النيء في التوجيهات هو اللحم البقري الخالي من العظام الذي سوف يشمل قطع اللحم البقري المعدة للشواء وغير ذلك من قطع العضلات الكاملة. (انظر القسم 6 من هذه التوجيهات).

**3. السؤال:** هل يمكن اعتباره كممارسة مقبولة ان يكون لدى مرفق بالتجزئة طاحن واحد لإعادة فرم المنتج المفروم سابقاً في مؤسسات رسمية وطاحن آخر لفرم بقايا التقطيع وغيرها من قطع العضلات الكاملة؟

**الجواب:** نعم. سوف تأخذ إدارة سلامة وتفتيش الأغذية عينات فقط من المنتج المفروم من بقايا التقطيع و قطع العضلات الكاملة طالما لم يجري مرفق البيع بالتجزئة أية ممارسات سوف تدخل الإشرافية القولونية O157:H7 إلى المنتج المفروم سابقاً في مؤسسات رسمية.

**4. السؤال:** في حال ظهور نتيجة إيجابية للاختبار الذي تقوم به إدارة سلامة وتفتيش الأغذية من عينة جمعت من مرفق بيع بالتجزئة فهل يستمر تطبيق تعريف عملية تنظيف إلى عملية تنظيف على الدفعة التي أخذت منها عينات؟

**الجواب:** في حالة ظهور نتيجة إيجابية للاختبار من منتج مفروم في مرفق البيع بالتجزئة تحدد إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بصورة عامة كمية المنتج التي يتوجب استرجاعها استناداً إلى عوالم مثل إجراءات التحكم المتبعة داخل العملية لتحديد التعرض المحتمل للتلوث للمنتج الذي انتج من عملية تنظيف إلى عملية تنظيف بترحيل أو إعادة عمل من دفعات إنتاج سابقة للحم البقري المفروم وأية عناصر أخرى. سوف تربط دفعات إنتاج أخرى بالمنتج الذي اخذت منه عينات (أنظر السؤال والجواب رقم 2 في الجزء 4 من هذه الوثيقة للحصول على معلومات إضافية حول الارتباطات الممكنة بين دفعات الإنتاج). سوف تكون لجنة الاسترجاع مسؤولة عن تقييم كافة عناصر الإنتاج وإجراءات التحكم ومن ثم تقرر نطاق الاسترجاع.

**5. السؤال:** إذا جمعت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية عينة من مرفق بيع بالتجزئة يعيد فرم المنتج الذي فرم سابقاً في مؤسسات رسمية في بداية العمليات ومن ثم تبدأ بفرم بقايا التقطيع في وقت لاحق في يوم الإنتاج ما هو التعريف للدفعة التي اخذت منها عينات؟

**الجواب:** طالما لم يجري مرفق البيع بالتجزئة اية ممارسات من المحتمل ان تدخل جرثومة الإشريكية القولونية O157:H7 في المنتج الذي سبق فرمه في مؤسسات رسمية سوف تأخذ إدارة سلامة وتفتيش الأغذية عينات فقط من المنتج المفروم من بقايا التقطيع. على الرغم من ان التوجيهات لا تتطرق إلى هذه المسألة من المحتمل ان تشمل الدفعة التي أخذت منها العينات فقط المنتج من بقايا التقطيع لان منتج الفرم الأول في مؤسسات رسمية كان قد جرى تفتيشه وإجازته وهو غير معرض لأخذ العينات منه ولكن إذا تم توضيب إنتاج يوم كامل وتم إلصاق بطاقات تعريف عليه وترميزه بصورة مماثلة يمكن ان يكون إنتاج بكامله معرضاً للاسترجاع في حالة ظهور نتيجة إيجابية في اختبار إدارة سلامة وتفتيش الأغذية لأنه ليس هناك أي وسيلة لتمييز المنتج الذي أعيد فرمه فقط عند مرفق البيع بالتجزئة عن المنتج الذي انتج من بقايا التقطيع.

**6. السؤال:** غالبًا ما توحد مرافق البيع بالتجزئة بقايا النقطيع من موردين متعددين لإنتاج منتج لحم بقري مفروم نيء بمحتوى دهني ومزال الدهن محدد عبر كامل إنتاج يوم واحد. عندما تستعمل مرافق البيع بالتجزئة موردين متعددين طوال اليوم لا تستطيع في أحيان كثيرة تعريف الموردين المحددين لكل منتج مفروم بمنتجه. لذلك عندما تأخذ إدارة سلامة وتفتيش الأغذية عينات من منتج لحم بقري مفروم نيء وتجمع معلومات حول الموردين، تزود مرفق البيع بالتجزئة بصورة نموذجية بمعلومات حلو كافة الموردين يستعملونها لذلك اليوم، بدلاً من تزويد الموردين المحددين للعينة المجمعة. هل هذه الممارسة معقولة؟

**الجواب:** نعم. مع أن إدارة سلامة وتفتيش الأغذية توصي بأن تتعقب مرافق البيع بالتجزئة الموردين المحددين الذين استعملت لمنتجات اللحم البقري المفروم التي الذي ينتجونه تدرك إدارة سلامة وتفتيش الأغذية ان مرافق البيع بالتجزئة تجمع بقايا النقطيع من موردين متعددين عبر كامل إنتاج اليوم وان تعقب الموردين المحددين لكل منتج عبر كامل اليوم سوف يكون غير ممكن.

**7. السؤال:** هل ستبلغ إدارة سلامة وتفتيش الأغذية مرافق البيع بالتجزئة عن نتائج سلبية لاختبار الإشريكية القولونية O157:H7؟

**الجواب:** نعم. سوف تبلغ إدارة سلامة وتفتيش الأغذية مرافق البيع بالتجزئة بالنتائج السلبية لاختبار إدارة سلامة وتفتيش الأغذية الإشريكية القولونية O157:H7 إذا اتصل مرفق البيع بالتجزئة عبر الهاتف المجاني المزود لإدارة مرفق البيع بالتجزئة منذ جمع عينة.

**8. السؤال:** إذا جمعت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية عينة متابعة للحم البقري المفروم النيء المعروض للبيع بالتجزئة استجابة لنتيجة إيجابية لاختبار إدارة سلامة وتفتيش الأغذية لجهة وجود الإشريكية القولونية O157:H7 هل ستبلغ الإدارة مرفق البيع بالتجزئة بذلك قبل جمع عينة المتابعة؟

**الجواب:** مع أن ذلك غير مذكور بالتحديد في التوجيهات ينبغي على محققي البرنامج ان يبذلوا جهداً لإبلاغ مرفق البيع بالتجزئة في اليوم الذي يسبق يوم جمعهم لعينة المتابعة. فإذا كان ذلكم غير

ممكن يجب ان يحاول محققو البرنامج التواصل مع مرفق البيع بالتجزئة بأقرب وقت ممكن لبدائية عمليات الفرغ.

9. السؤال: متى ستجمع إدارة سلامة وتفتيش الأغذية عينة متابعة في أعقاب نتيجة إيجابية للإشريكية القولونية O157:H7 من مرفق البيع بالتجزئة.

الجواب: استجابة لنتيجة إيجابية لاختبار إدارة سلامة وتفتيش الأغذية سوف تجمع الإدارة عينة متابعة من مرفق البيع بالتجزئة حالما يكون ذلك قابلاً للتنفيذ وفقاً لجدول عمل محقق البرنامج ومهمات العمل.

10. السؤال: في حال وجدت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية عينة إيجابية تجاه الإشريكية القولونية O157:H7 في مرفق بيع بالتجزئة كان يفرم بقايا التقطيع 9 في وقت جمع العينة وكننتيجة للنتيجة الإيجابية لاختبار إدارة سلامة وتفتيش الأغذية قرر المرفق التوقف عن فرم بقايا التقطيع، هل ستستمر إدارة سلامة وتفتيش الأغذية في جمع عينة متابعة؟

الجواب: إذا توقف مرفق البيع بالتجزئة عن فرم بقايا التقطيع وأوقف أية ممارسات يحتمل ان تدخل جرثومة الإشريكية القولونية O157:H7 في المنتج، لن تجمع إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بصورة آلية عينة. لكن في هذه الظروف يجوز ان تسحب إدارة سلامة وتفتيش الأغذية عينة استناداً إلى مدخل من تحقق البرنامج.

11. السؤال: هل ستأخذ إدارة سلامة وتفتيش الأغذية عينات من بقايا التقطيع في مرافق البيع بالتجزئة؟

الجواب: كلا. لا تنص التوجيهات على أخذ عينات من بقايا التقطيع في مرافق البيع بالتجزئة.

12. السؤال: إذا كان مرفق بيع بالتجزئة يفرم بالفعل بقايا التقطيع ولكن لا يفرم بقايا التقطيع في وقت وصول محقق البرنامج لجمع عينة، هل سيطلب محقق البرنامج من المرفق البدء بعملية فرم بقايا التقطيع.

الجواب: كلا. لن يجمع محقق البرنامج العينة.

### الجزء 10: أخذ العينات: المستوردين، التوجيهات 10,010.1، المراجعة 1

تزود التوجيهات تعليمات إلى موظفي تفتيش المستوردين لأخذ عينات من منتج اللحم البقري المفروم النيء عند مؤسسات الاستيراد (انظر الجزء 9).

1. السؤال: سمحت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية في السابق لحكومة أجنبية بسحب وتحليل العينة. فهل سوف يستمر السماح بذلك؟

الجواب: كلا. مكتب الشؤون الدولية لم يعد يسمح للحكومات الأجنبية باختبار المنتج لجهة احتوائه على الإشريكية القولونية O157:H7 بدلاً من اختبار إدارة سلامة وتفتيش الأغذية عند ميناء الدخول. بموجب ممارسة إعادة التفتيش في ميناء الدخول. سوف تنتقي إدارة سلامة وتفتيش الأغذية عينة تمثيلية من الواجهة الاحصائية لدفعات إنتاج اللحم البقري المفروم النيء المستورد لإجراء فحص حسي وسوف تجمع عينات من حوالي واحدة من كل 12 دفعة إنتاج لاختبارها لجهة الإشريكية القولونية O157:H7. نتيجة إيجابية عند ميناء الدخول سوف يقود إلى وضع المؤسسة المنتجة على لائحة إعادة التفتيش المكثف وسوف يتم أخذ عينات من الدفعات الخمس عشر التالية من إنتاج المؤسسة لجهة احتوائها على الإشريكية القولونية O157:H7. علاوة على ذلك في حال وجدت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية عينة من اللحم البقري المفروم النيء إيجابية تجاه الإشريكية القولونية O157:H7 عند طاحن أميركي وكان المصدر الوحيد لبقايا التقطيع مصنع أجنبي سوف تجري إدارة سلامة وتفتيش الأغذية اختباراً لجهة وجود جرثومة الإشريكية القولونية O157:H7 على دفعات الإنتاج الخمس عشر التالية لبقايا التقطيع الصادرة في تلك المؤسسة.

2. السؤال: هل سيتم الاختبار في ميناء الدخول لمنتجات اللحم البقري المفروم النيء، مكونات اللحم البقري المفروم النيء، أو مكونات اقراص اللحم البقري النيء المرفقة بتعليمات (مثلاً، للطهي فقط)؟

**الجواب:** كلا. سوف يأخذ مفتشو المستوردات لدى إدارة سلامة وتفتيش الأغذية فقط المنتجات المستعملة في المنتج المكتمل المفروم النيء.

**3. السؤال:** هل المنتج الإيجابي بصورة افتراضية او إيجابي مؤهل للتوريد إلى الولايات المتحدة؟

**الجواب:** كلا. لا تستطيع وكالات التفتيش الأجنبية تزويد شهادات صحية لمنتجات من الممكن أن تكون مغشوشة.

**4. السؤال:** هل يستطيع الموردون في الدول الأجنبية إظهار أن الإشريكية القولونية O157:H7

ليست خطرًا على سلامة الغذاء من المحتمل حصوله بشكل معقول في عملياتها استنادًا إلى بيانات الاختبار المزودة من ثل الموردين؟

**الجواب:** لقد نصحت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية الحكومات الأجنبية بأنها تتوقع من المؤسسات في البلدان المصدرة البدء بتنفيذ تدخلات فعالة في عملية التصنيع للتحكم بجرثومة الإشريكية القولونية O157:H7. في حال انتج تحليلهم للمخاطر إثباتًا بأن الجرثومة المسببة للمرض موجودة في سلسلة حيوانات الغذاء الأبقار عند أي مستوى من الانتشار فوق الصفر. بالإضافة إلى ذلك في حال كان لدى مؤسسة مواصفات شراء تتطلب ان يكون المنتج الداخل قد عولج لجهة إزالة او تخفيض جرثومة الإشريكية القولونية O157:H7 إلى مستوى يمكن اكتشافه، سوف تتوقع إدارة سلامة وتفتيش الأغذية من المؤسسات ان تتأكد من انها تلبية مواصفات الشراء، تحدد المؤسسات بأنها لا تحتاج إلى نقطة تحكم حرجة منفصلة للجرثومة المسببة للأمراض. سوف تتوقع إدارة سلامة وتفتيش الأغذية ان تكون جميع المنتجات المستلمة بموجب مواصفات الشراء قد تمت معالجتها للقضاء او تخفيض مستوى وجود جرثومة الإشريكية القولونية O157:H7 إلى مستوى لا يمكن اكتشافه. إذا كان لدى المؤسسة مواصفات شراء تعالج الإشريكية القولونية O157:H7 وكان موردين معينون لم يلبوا مواصفات الشراء لأنهم قرروا ان الإشريكية القولونية O157:H7 ليس خطرًا يمكن ان يحصل بشكل معقول، فإن دارة سلامة وتفتيش الأغذية سوف تشكك بفعالية مواصفات الشراء.

**الجزء 11: بيانات تعليمية وتبادل إخلاء المسؤولية: التوجيهات 10,010.1، المراجعة 1**

تشمل التوجيهات نشاطات التحقق لموظفي برنامج التفقيش لإجرائها في المؤسسات التي تضع بيانات تعليمية أو إخلاء مسؤولية بشأن الإشرافية القولونية O157:H7 على منتجات لحوم البقر النيئة وفي المؤسسات التي تستلم منتجات لحوم بقر نية تحمل هذه البيانات (انظر الجزء 9 من هذه التوجيهات).

1. السؤال: هل يمكن دعم تصنيع اللحم البقري المفروم ببيان تعليمي (مثلاً، "لأغراض الطهي فقط") إذا لم يتم اختباره لجهة الإشرافية القولونية O157:H7؟

الجواب: نعم. ليس مطلوباً اختبار المنتج لجهة وجود الإشرافية القولونية O157:H7 لكي تحمل بياناً تعليمياً. ينبغي على موظفي برنامج التفقيش التحقق من أن استخدام أي بيان تعليمي ينعكس في وثائق اتخاذ القرارات والمؤسسة أو تحليلها للمخاطر. (انظر الجزء 9، ج، 3 من هذه التوجيهات). الأسئلة والأجوبة رقم 17، في المرفق 1 للتوجيهات تزود أيضاً معلومات بشأن كيف ينبغي أن ينعكس وضع البيان التعليمي في وثائق تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة.

2. السؤال: هل يمكن تعليم بقايا التصنيع من اللحم واللحم البقري المفروم ببيان تعليمي (مثلاً، "لأغراض الطهي فقط") إذا لم يكن إيجابياً بصورة افتراضية لجهة وجود الإشرافية القولونية O157:H7؟

الجواب: نعم. لا يوجد أي شرط بأن تعلم المؤسسات المنتج الإيجابي بصورة افتراضية ببيان تعليمي. من أجل وضع بطاقات تحمل بيانات إرشادية حول المنتجات، ينبغي على المؤسسات الحصول على موافقة على الرسم من موظفي إعداد المواصفات وحماية المستهلك (LCPS) واستخدامها للبيان التعليمي يجب أن يلبي معايير أخرى واردة في التوجيهات.

3. السؤال: هل تستطيع المؤسسات إرسال منتجات لحم بقري مفروم نيء ومكونات لحم بقري مفروم نيء، ومكونات أقرص اللحم المفروم النيء مع بيانات تعليمية أو إخلاء مسؤولية حول المعالجة من الإشرافية القولونية O157:H7 إلى وسيط بيع أو موزع للحوم؟

الجواب: بصورة عامة، تستطيع المؤسسات أن ترسل هذه المنتجات إلى وسيط أو موزع. عندما يوافق موظفو إعداد المواصفات وحماية المستهلك على استخدام بيانات تعليمية تعالج الإشرافية القولونية O157:H7 في هذه المنتجات، يحدد موظفو LCPS أن مثل هذه التبيانات لا يمكن استخدامها إلا على المنتجات الموجهة إلى مؤسسات رسمية التي تضمن أن هذه المنتجات تتلقى معالجة كافية للقضاء على الجراثيم. وبالمثل، عندما يوافق موظفو LCPS على استخدام بيانات وضع علامات

إخلاء المسؤولية بشأن معالجة الإشريكية القولونية O157:H7 على هذه المنتجات، يحدد موظفو LCPS أن مثل هذه البيانات لا يمكن استخدامه إلا على المنتجات الموجهة إلى مؤسسات رسمية التي تعالج الإشريكية القولونية O157:H7 في خطتها لتحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة. قد لا يملك الوسطاء أو الموزعين معرفة كافية بشأن إنتاج أو الاستخدام المقصود لهذا المنتج، وربما ليس لديهم آليات تحكم كافية لضمان أن هذا المنتج سوف يذهب إلى مؤسسة رسمية مع عملية إنتاج ملائمة.

ولكن، فإن المؤسسة التي تضع بيانات تعليمية أو إخلاء مسؤولية بشأن معالجة الإشريكية القولونية O157:H7 على منتجات لحوم البقر النيئة التي يمكن أن تكون قادرة على إرسال هذه المنتجات إلى وسيط أو موزع في الحالات التالية:

- 1). كان لدى المؤسسة ترتيب مع وسيط أو موزع يضمن أن المنتج الذي يضع عليه بيانًا تعليميًا أو إخلاء مسؤولية يذهب إلى مؤسسة رسمية مع عملية إنتاج ملائمة. و
- 2) لدى المؤسسة وسيلة للتوثيق تؤكد أن المؤسسة الرسمية الثانية استلمت في نهاية المطاف المنتج وعالجته بشكل مناسب.

4. السؤال: ما هي نشاطات التحقق التي يجريها موظفو برنامج التفتيش في المؤسسات التي تستلم منتجات لحم بقري مفروم نيء، ومكونات اللحم المفروم النيء، أو مكونات أقراص اللحم النيئة مع بيانات تعليمية أو إخلاء مسؤولية؟

الجواب: ترشد التوجيهات موظفي برنامج التفتيش للتحقق من أن المؤسسات التي تستلم مثل بالمنتجات:

- 1) عالج استخدام المنتج الوارد مع بيانات إخلاء المسؤولية في خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة لديها كما لو كان المنتج ملوث بجرثومة الإشريكية القولونية O157:H7
- 2) وأنها تتبع أي بيانات تعليمية موضوعة على المنتج الوارد.

5. السؤال: إذا استلمت المؤسسة المنتج مع بيانات تعليمية أو إخلاء مسؤولية، فهل يتوجب على المؤسسة تزويد وثائق إلى المورد بأن المنتج تلقى معالجة ضد الجراثيم الفتاكة أو خضع للتخلص المناسب؟

**الجواب:** بصورة عامة، المؤسسات التي تستلم المنتج مع بيانات تعليمية أو إخلاء مسؤولية لا يطلب منها تزويد وثائق إلى المورد تؤكد أن المنتجات تلقت معالجة ضد الجرائم الفتاكة أو خضعت للتخلص المناسب.

إذا كان المورد يرسل منتج يحمل بيانات تعليمية أو إخلاء مسؤولية إلى وسيط أو موزع (انظر الأسئلة والأجوبة رقم 3، في الجزء 11 من هذه الوثيقة للحصول على معلومات حول إرسال مثل هذا المنتج إلى وسيط أو موزع)، يجوز للمورد، والوسيط، أو الموزع أن يطلب من المؤسسة التي تعالج المنتج لتوزيعه لاحقاً تزويد وثائق تظهر أن المنتج تمت معالجته بالشكل المناسب.

إذا استلمت مؤسسات منتجاً يكون إيجابياً بصورة افتراضية أو إيجابي بشأن وجود الإشرافية القبولية O157:H7 وكان المنتج يحمل بياناً تعليمياً، يجب على المؤسسات توثيق استلام هذا المنتج، ويجب أ، تحافظ على التحكم بالمنتج، كما ينبغي عليها معالجة الإشرافية القبولية O157:H7 في خطتها لتحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، بحيث يتلقى المنتج معالجة كافية ضد الجرائم الفتاكة (انظر الجزء 8 من هذه التوجيهات)

بالإضافة إلى ذلك، إذا أنتج المورد منتجاً إيجابياً بصورة افتراضية أو إيجابي، يجب على المورد الاحتفاظ بسجلات توثق أن المنتج تلقى التخلص المناسب. لذلك، سوف يطلب المورد عادة وثائق من المؤسسة التي أجرت التخلص (انظر الجزئين 4. أ. 5. هـ، و 7. ب. 2. من هذه التوجيهات).

**6. السؤال:** إذا تم وضع علامة على منتج مع بيان تعليمي (مثلاً، "الأغراض الطهي فقط")، يجب على المؤسسة المستلمة أن تتبع فعلاً تلك التعليمات، وإذا كان الأمر كذلك، وفقاً لأي تشريع؟

**الجواب:** نعم. يجب على المؤسسة المستلمة تتبع البيان التعليمي. والسبب في ذلك هو أن المؤسسة المنتجة قررت أن البيان التعليمي يشير إلى الاستخدام المناسب للمنتج. ولتكون قادرة على وضع بيان تعليمي على ملصق، يجب أن ينعكس البيان التعليمي في وثائق اتخاذ القرارات للمؤسسة أو تحليل المخاطر لديها. في المؤسسات التي تضع بيانات تعليمية على ملصقات، يجب على موظفي البرنامج التفتيش التحقق من أن استخدام البيانات التعليمية ينعكس في وثائق اتخاذ القرار أو تحليلات المخاطر في المؤسسة. يجب على المؤسسة المستلمة لهذا المنتج اتباع البيان التعليمي لأن الملصق يشير إلى الاستخدام المناسب للمنتج. إذا لم تتبع المؤسسة المستلمة التعليمات، لن تكون وثائق اتخاذ القرار أو تحليل المخاطر لدى المؤسسة قد عالجت بشكل مناسب استخدام المنتج الوارد،

لأن وثائق اتخاذ القرار، أو تحليل المخاطر لن تكون متوافقة مع التعليمات المستلمة من المورد. لذلك، لن تكون المؤسسة المستلمة تلبية متطلبات أنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة.

7. السؤال: إذا وجد موظفو البرنامج التفتيش أن مؤسسة تستلم منتج لحم بقري نيء يحمل بيانًا تعليميًا يعالج الإشريكية القولونية O157:H7 ولا تتبع التعليمات، هل ستجمع إدارة سلامة وتفتيش الغذاء المنتج أو تطلب من المؤسسة استرجاع أي منتج قيد التوزيع؟

الجواب: ليس بالضرورة. سوف تحتفظ إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بالمنتج أو تطلب من المؤسسة استرجاع المنتج في هذه الحالات، إذا:

1) لم تكن عملية التصنيع لدى المؤسسة كافية للقضاء أو تخفيض الإشريكية القولونية O157:H7 إلى مستويات غير قابلة للكشف. و

2) لم يكن المنتج مُعدّ لمزيد من المعالجة التي من شأنها أن تدمر الجرثومة المسببة للمرض.

انظر الجزء 9. د.3 من التوجيهات 10,010.1 المراجعة 1.

8. السؤال: إذا وجد موظفو برنامج التفتيش أن مؤسسة تستلم منتج لحم بقري نيء يحمل بيان إخلاء مسؤولية بشأن معالجة الإشريكية القولونية O157:H7 وتحليل المخاطر أو اتخاذ القرارات في وثائقها لا تعالج استخدام المنتج الوارد كما لو كان ملوثًا بالإشريكية القولونية O157:H7، هل ستحتجز إدارة سلامة وتفتيش الأغذية المنتج أو تطلب من الشركة استرجاع أي منتج قيد التوزيع؟

الجواب: ليس بالضرورة. كما هو الحال مع المؤسسات التي لا تتبع البيانات التعليمية لمعالجة الإشريكية القولونية O157:H7، يجوز لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية أن تحتجز المنتج أو تطلب من المؤسسة استرجاع المنتج في هذه الحالات، إذا:

1) لم تكن عملية التصنيع لدى المؤسسة كافية للقضاء أو تخفيض الإشريكية القولونية

O157:H7 إلى مستويات غير قابلة للكشف. و

2) لم يكن مقصودًا إخضاع المنتج لمزيد من المعالجة التي من شأنها أن تدمر الجرثومة المسببة للمرض.

انظر الجزء 9. د.3 من التوجيهات 10,010.1 المراجعة 1.

9. السؤال: إذا لم تكن المؤسسة المستلمة تتبع البيانات التعليمية ولكن المنتج يتلقى معالجة كافية ضد الجراثيم الفتاكة للقضاء أو تخفيض الإشريكية القولونية O157:H7 إلى مستوى لا يمكن الكشف عنها، هل يتوجب على موظفي برنامج التفتيش إصدار تسجيل عدم امتثال (NR)؟

الجواب: نعم، سوف يصدر موظفو برنامج التفتيش سجل عدم امتثال الى المؤسسة المستلمة. وثائق المؤسسة المستلمة حول اتخاذ القرارات او تحاليل المخاطر لا تعالج بشكل مناسب استخدام المنتج الوارد، لأن وثائق صنع القرار، أو تحليل المخاطر لديها لن تكون متوافقة مع تعليمات الموردين (انظر الجزء 9. د، 2 من التوجيهات والأسئلة والأجوبة رقم 19 في المرفق 1 من هذه التوجيهات).

10. السؤال: إذا حصلت مؤسسة على الموافقة على مخطط لاستخدام ملصقات تحمل بيانات تعليمية أو إخلاء مسؤولية بشأن معالجة الإشريكية القولونية O157:H7 على منتج معين من اللحم البقري المفروم، مكون لحم مفروم نيء، أو مكون أقراص اللحم البقري النيء، وكانت المؤسسة ترغب في استخدام البيان على ملصق لمنتج آخر، فهل يطلب منها تقديم الملصق إلى إدارة سلامة وتفتيش الأغذية للموافقة على المخطط مرة أخرى؟

الجواب: ليس بالضرورة. بموجب أحكام القانون (9) CFR 317.5(b) 9، يجوز الموافقة بوجه عام على الملصق إذا كان موظفو LCPS قد وافقوا سابقاً على ان ملصق مخطط وكان الملصق النهائي قد جرى إعدادة بدون تعديل أو مع إجراء بعض التعديلات. (انظر (i)-(xxiv) CFR 317.5(b) 9 بشأن التعديلات المسموح بها). لذلك، إذا استلمت مؤسسة موافقة على مخطط لملصقات تحمل بيانات تعليمية أو إخلاء مسؤولية على منتج معين للحم البقري المفروم النيء، مكون اللحم البقري المفروم النيء، أو مكون أقراص اللحم البقري النيء، تستطيع أن تستخدم الملصق على أي منتجات أخرى للحم البقري المفروم النيء، ومكونات اللحم البقري النيء، ومكونات أقراص اللحم البقري النيء، التي تنتجها، طالما أن المؤسسة لا تنفذ اي تعديلات أو تنفذ فقط بعض التعديلات للسماح بوضع الملصق.

11. السؤال: إذا كان ملصق المخطط للمؤسسات التي وافق عليه موظفو LCPS يحمل بياناً تعليمياً أو إخلاء مسؤولية بشأن معالجة الإشريكية القولونية O157:H7 لاستخدامه على منتجات لحم بقري مفروم نيء، ومكونات لحم بقري مفروم نيء، أو مكونات أقرص لحم بقري نيء قبل إصدار التوجيهات 10,010.1، المراجعة 1، هل يطلب من المؤسسات إعادة تقديم ملصق هذا المخطط إلى LCPS؟

**الجواب:** يجب على المؤسسة التحقق من سجلات الملصقات لديها لتحديد التاريخ الذي حصلت فيع على الموافقة على المخطط لملصق يحمل بياناً تعليمياً أو إخلاء مسؤولية بشأن معالجة الإشريكية القولونية O157:H7. إذا كان هذا التاريخ في وقت يسبق 31 آذار/مارس 2004، تاريخ صدور التوجيهات، يجب على المؤسسة أن تعيد تقديم مخطط الملصق إلى LCPS للتأكد من أن مثل هذا الملصق يستعمل بياناً تعليمياً أو إخلاء مسؤولية بصورة مناسبة.

**12. السؤال:** هل تستطيع المستودعات تلقي خدمات خاصة من إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بموجب 9 CFR 350، إعادة توضيب منتجات اللحم البقري المفروم ومكونات اللحم البقري النيء، أو مكونات أقراص اللحم النيئة وتلقي ملصقات تحمل بيانات تعليمية أو إخلاء مسؤولية بشأن معالجة الإشريكية القولونية O157:H7 للمنتج لإعادة تجميعه، إذا كانت حزمة المنتج الأصلي لم تحمل بياناً تعليمياً أو إخلاء المسؤولية؟

**الجواب:** ترشد التوجيهات 10,010.1، المراجعة 1، موظفي برنامج التفتيش للتحقق من أن المؤسسات التي تضع هذه الملصقات على منتج لحم بقري نيء استخدام هذه الملصقات بشأن معالجة الإشريكية القولونية O157:H7 بشكل مناسب في وثائق تحليل المخاطر وخطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة. لديها. وأيضاً، توافق إدارة سلامة وتفتيش الأغذية على استخدام الملصقات التي تحمل هذه البيانات فقط على المنتجات الموجهة إلى المؤسسات الرسمية. لا تستطيع المستودعات إصاق ملصقات تحمل هذه البيانات التعليمية أو إخلاء المسؤولية بشأن المنتجات التي لا تحمل هذه البيانات لأنه ليس مطلوباً من المستودعات أن يكون لديها خطط لتحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة ولأن المستودعات ليس لديها معرفة كافية عن إنتاج المنتج أو وجهة المنتج النهائي للتأكد من أنه يتم استخدام الصقا البيانات بصورة مناسبة.

**13. السؤال:** هل يجوز ان يحمل منتج أنتج وتم توبيبه للاستخدام في البرنامج الوطني للغذاء في المدارس تعليمات حول الطهي؟

**الجواب:** نعم. سوف يعمل موظفو إعداد المواصفات وحماية المستهلك (LCPS) مع وكالة التسويق الزراعي ووكالة الغذاء والتغذية للموافقة على وضع ملصقات مقبولة تحمل تعليمات الطهي التي يمكن استخدامها على المنتج المرسل إلى معاهد بدلاً من المؤسسات الرسمية.

**الجزء 12- المبادئ التوجيهية للامتثال**

في 13 نيسان/أبريل 2004، أصدرت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية إرشادًا بعنوان "المبادئ التوجيهية للامتثال للمؤسسات حول برنامج إدارة سلامة وتفتيش الأغذية لاختبار الجراثيم ونشاطات تحقق أخرى بشأن الإشريكية القولونية O157:H7. أدناه، تستجيب إدارة سلامة وتفتيش الأغذية للأسئلة العديدة التي برزت بشأن المبادئ التوجيهية. بعد الانتهاء من ورش العمل في أيلول/سبتمبر لسلسلة الإشريكية القولونية O157:H7، تنوي إدارة سلامة وتفتيش الأغذية إصدار مبادئ توجيهية منقحة للامتثال تعكس الإجابات أدناه والإجابات على أسئلة أخرى تبرز خلال ورش العمل.

1. السؤال: تذكر المبادئ التوجيهية للامتثال، فيما يتعلق بمواصفات الشراء، بأنه لا يكفي رسالة سنوية واحدة من مورد أو نسخ من نفس المعلومات لدعم الوثائق، وينبغي أن ترافق الوثائق من المورد بشأن تدخله واختباره كل شحنة؟

**الجواب:** تشمل مواصفات الشراء لدى مؤسسة الشروط التي تقبل بموجبها منتجًا من مورد. يجب على المؤسسة وضع مواصفات شراء يمكن أن تستخدم لتمييز دفعة مقبولة من الناتج لحم بقري نيء عن دفعة غير مقبولة. ينبغي على المؤسسة التأكد من أن تلك المواصفات يتم تليبيتها من خلال وضع وتنفيذ اجراءات التحقق المتواصل عند استلام المنتج. إذا كان أحد المعايير المستخدمة للتحقق هو استلام رسالة من المورد، ينبغي أن تذكر الرسالة على وجه التحديد كيف يلبي المورد مواصفات الشراء وأن تتضمن نوعًا من آلية التغذية المسترجعة لإبلاغ المؤسسة المستلمة ما إذا كانت قد تغيرت شروط المورد (مثلاً، خلال موسم الانتشار الأعلى، يجوز للمورد تنفيذ تدخل معزز ونشاط تحقق للمزيد من التأكد حول القضاء على الإشريكية القولونية O157:H7، أو منع حصولها، أو تم تخفيضها إلى مستوى مقبول). ناقشت المبادئ التوجيهية للامتثال بعض الأمثلة حول الشروط التي يمكن لمؤسسة مستلمة أن تشملها في مواصفات الشراء لديها. تشمل الأمثلة التي جرت مناقشتها:

- 1) توثيق أساليب تدخل المورد والتحقق المستمر من فعاليتها المسجلة في الملف لدى المؤسسة المستلمة.
- 2) الاتصال المتواصل مع السجلات لدعم هذه الاتصالات، بين المؤسسات الموردة والمستلمة حول فعالية أساليب تدخل المورد في معالجة الإشريكية القولونية O157:H7 و 3) رسالة أو مذكرة من المورد ترافق كل شحنة بشأن نتائج الاختبار.

المثال رقم 3، ينبغي ان ترافق نتائج الاختبار كل شحنة. وبالتالي، فإن رسالة سنوية او نسخة مصورة لن تكون كافية لدعم الوثائق. مثلاً، يجب ان ترفق رسالة من المورد تفيد أن جميع الدفعات المشحونة كانت نتيجة اختبارها سلبية لجهة الإشريكية القولونية O157:H7 لتكون

بمثابة وثائق داعمة تؤكد أن اللحم قد اختبر وكانت النتيجة سلبية لجهة احتوائه على جراثيم مسببة للأمراض. إذا تم تغيير شروط المؤسسة لاستلام المنتج في مواصفات الشراء لتشير إلى انه على أساس أسبوعي، شهري أو فصلي، ينبغي على المورد تزويد رسالة تأكيد تفيد أن المورد يواصل إجراء اختبار التحقق من وجود الإشريكية القولونية O157:H7 على كل دفعة شحن إلى المستلم ولن يفرج عن الشحنة إلى المستلم إلى بعد نتيجة اختبار نهائية وسلبية للإشريكية القولونية O157:H7، عندئذ يكون استلام وثائق أقل تكراراً مناسباً. ولكن، إذا كانت مواصفات الشراء لا تتطلب نتائج اختبار التحقق مع كل شحنة، يتوجب على المؤسسة المستلمة الطلب من مورديها تقديم إثبات بأن الشحنة جرى التحكم بها على نحو كاف لمنع والقضاء، أو تخفيض المخاطر (مثلاً، من خلال اختبار التحقق المعزز من قبل المورد).

2. **السؤال:** في المبادئ التوجيهية الامتثال، هل صحيح أن إدارة سلامة وتفتيش الأغذية تعترف بأن مؤسسة يمكن أن تعتمد نقطة تحكم حرجة لاختبارها؟

**الجواب:** الأسئلة والأجوبة رقم 5، في المرفق 1 من التوجيهات 10,010.1، المراجعة 1، توضح أنه في ظروف معينة، يكن من المناسب نقطة تحكم حرجة للتخلص تستند إلى المنتج النهائي لاختبار الإشريكية القولونية O157:H7. تعالج المبادئ التوجيهية للامتثال عندما تكون نقطة تحكم حرجة للاختبار غير مناسبة، بما يتفق مع السؤال والجواب رقم 5 في المرفق 1 للتوجيهات.

3. **السؤال:** توصي المبادئ التوجيهية للامتثال بأن تجري مؤسسة اختبار المنتج النهائي باستخدام أساليب إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أو أساليب تماثلها. تشرح المبادئ التوجيهية أيضاً أنه من إجراء اختبار يماثل أسلوب إدارة سلامة وتفتيش الأغذية يجب (1) ان يعادل قسم اختبار عينة (وحدة تحليلية) على الأقل 325 غراماً، يجرى تحليلها كعينة ثنائية فردية بوزن 75 غرام كحد أقصى. و (2) يجب أن يكون لدى المؤسسة إثبات يظهر ان الأسلوب يعادل أو أكبر من جهة الحساسية من الأسلوب الحالي لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية. هل تنطبق هذه التوصية على اختبار منتج اللحم البقري المفروم فقط؟

**الجواب:** في الوقت الحاضر تطبق إدارة سلامة وتفتيش الأغذية منهجية اختبار الإشريكية القولونية O157:H7 فقط على منتجات اللحم البقري النيء المجزأ إلى أقسام صغيرة. وهكذا، فإن التوصية الواردة في المبادئ التوجيهية تتعلق باللحم البقري المفروم النيء وتلك المكونات للحم البقري المفروم النيء وتلك المكونات للحم البقري النيء المقطع إلى أجزاء.

4. السؤال: لمتابعة التوصيات الواردة في المبادئ التوجيهية، هل يتوجب على مؤسسة إجراء اختبارها الخاص لتحليل خمس عينات ثانوية بوزن 325 غرامًا؟

الجواب: كما ذكر أعلاه، تشرح المبادئ التوجيهية أنه من أجل إجراء اختبار يعادل أسلوب إدارة سلامة وتفتيش الأغذية، (1) يجب ان يعادل قسم اختبار العينة (وحدة تحليلية) على الأقل 325 غرامًا، ويتم تحليلها كعينة ثانوية فردية بوزن أقصى يبلغ 75 غرامًا، و (2) يجب أن يكون لدى المؤسسة إثبات يظهر أن الأسلوب يعادل أو أكبر لجهة الحساسية من الأسلوب الحالي لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية.

إذا أرادت المؤسسات اتباع التوصية الواردة في المبادئ التوجيهية بان تستخدم أساليب الاختبار لدى إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أو أساليب مماثلة أو أفضل لجهة الحساسية من أساليب إدارة سلامة وتفتيش الأغذية، ينبغي أن يلبي اختبارها المعايير المذكورة أعلاه.

على الرغم من أن إدارة سلامة وتفتيش الأغذية توصي بأن تجري المؤسسات اختبار الإشريكية القولونية O157:H7 باستخدام أساليب اختبار إدارة سلامة وتفتيش الأغذية أو أساليب معادلة أو أفضل لجهة الحساسية، لا تطلب إدارة سلامة وتفتيش الأغذية إجراء هذا الاختبار. بدلاً من ذلك، يطلب من المؤسسات الاحتفاظ بوثائق داعمة لكفاءة برنامج الاختبار الخاصة بها.

5. السؤال: تشير المبادئ التوجيهية إلى أنه يجب على المورد إبلاغ عملائه عندما لا يتم التنفيذ بشكل صحيح لتدخلات المورد أو وجدت أنها غير فعالة. هل يتطلب هذا من المورد إبلاغ جميع عملائه كلما كان لديه مشكلة مع التدخلات أو كلما تظهر اختبارات دفعة فردية من بقايا التقطيع أو منتج اللحم البقري المفروم النيء أنها إيجابية لجهة اختبار الإشريكية القولونية O157:H7، حتى إذا كانت المشكلة مع التدخل أو النتيجة الإيجابية لشحنة معينة لم تؤثر على العميل؟

الجواب: إذا لم يتم تنفيذ تدخلات المورد بشكل صحيح، ووجدت على أنها غير فعالة، أو أن المؤسسة تنتج منتجات لحم بقري نيء جرى اختبارها لجهة اختبار الإشريكية القولونية O157:H7، ينبغي على المورد اتخاذ إجراءات تصحيحية. لضمان عدم دخول منتج مضر بالصحة أو بخلاف ذلك مغشوشة إلى السوق، ينبغي على المؤسسة المورد إبلاغ المؤسسات التي تستلم المنتج المتأثر إذا كانت تدخلاتها المستخدمة لهذا المنتج لم تنفذ بشكل صحيح أو وجدت أنها غير فعالة أو إذا كان المنتج من دفعات أرسلت إلى مؤسسات مستلمة ووجدت أنها إيجابية لجهة اختبار الإشريكية القولونية O157:H7. إذا أرسل هذا المورد منتج لحم بقري نيء إلى مؤسسات من دفعات لم تثبت أنها

إيجابية لجهة اختبار الإشريكية القولونية O157:H7 وأنها خضعت لتدخلات فعالة، لن يتوجب على المورد إبلاغ تلك المؤسسات المستلمة.

6. السؤال: تنص المبادئ التوجيهية للامتثال على ان مؤسسة فرم مع مواصفات شراء ينبغي أن تستلم وثائق من المورد تفيد بأن تدخل مصادق عليه يجري استخدامه، وأن التدخل يعمل بشكل فعال كما هو مبين من خلال الاختبارات السلبية للجراثيم المسببة للأمراض أثناء اختبار التحقق. ما هي وتيرة التكرار لاختبار التحقق من قبل المؤسسة الموردة. قد تعتبر الوكالة مقبولاً لإثبات فعالية التدخلات؟ هل تعتبر الوكالة الاختبار الفصلي من قبل مختبر طرف ثالث، مع إبلاغ النتائج إلى مؤسسة الفرم، كافيًا؟

الجواب: من المحتمل أنه على الرغم من تدخلات المعالجة المستمرة للسيطرة على اختبار الإشريكية القولونية O157:H7، من المحتمل ان تثبت بعض العينات من المواد النيئة في الاختبار أنها إيجابية لجهة اختبار الإشريكية القولونية O157:H7. قد تكون هذه النتائج الإيجابية أحداث عشوائية ناجمة عن سببت تغيير مشترك للسبب، أو قد يكون لديها سبب يمكن التعرف عليه وتكليف تنفيذه الذي يمكن العمل بموجبه ا كجزء من الإجراءات التصحيحية. يجب أن يحصل اختبار التحقق وفق وتيرة تكرار تساعد في تثبيت الفرق بين اختلاف السبب المشترك والسبب المكلف تنفيذه في نتائج الاختبارات المرتبطة بالمواد النيئة المقصودة للفرم. من خلال هذا التحليل الإحصائي، سوف تتمكن المؤسسة من التبرير عندما تكون إجراءات المتابعة مناسبة ومعقولة.

يجب على المورد والطاحن الاحتفاظ بالوثائق الداعمة لإجراءات المراقبة والتحقق التي اختارتها المؤسسة ووتيرة التكرار لتلك الإجراءات ((9 CFR 417.5(a)(2)). لذلك، يطلب من هذه المؤسسات الاحتفاظ بالمستندات الداعمة لكفاءة برامج الاختبار الخاصة بها. إذا كان للمورد تدخلات فعالة بشأن الإشريكية القولونية O157:H7، ينفذ برنامج تحقق صارم من صحة الاختبار يزود مستوى عال من الثقة على أنه في حال كانت الجرثومة موجودة، فإنها ستكون موجودة في جميع دفعات الإنتاج عند مستوى يمكن تحديده. ويتبادل سجلات التحقق المستمرة مع الطاحن، وسوف يكون الطاحن قادرًا على اختبار اقل اتساعًا للإشريكية القولونية O157:H7 من ذلك الاختبار الذي يجريه المورد.

7. السؤال: تعالج المبادئ التوجيهية للامتثال النتائج الإيجابية والسلبية للإشريكية القولونية O157:H7. ولكن لا تشير المبادئ التوجيهية إلى ما إذا كانت هذه النتائج هي من اختبار فحص أو إجراء تثبيت.

الجواب: إذا لم تثبت المؤسسات التي تجري اختبار لمنتجاتها النتائج الإيجابية بصورة افتراضية (النتائج التي تشير إلى احتمال قوي بوجود الإشريكية القولونية O157:H7)، سوف تعتبر إدارة سلامة وتفتيش الأغذية هذه المنتجات الإيجابية بصورة افتراضية على أنها إيجابية. وسوف تعتبر إدارة سلامة وتفتيش الأغذية النتائج السلبية بصورة افتراضية أنها سلبية.

### الجزء 13: التوجيهات 6420.2

1. السؤال: لا ينطبق عدم وجود التفاوت المسموح به على الذبائح وأجزائها التي يتم إرسالها إلى خط سكة بيطري الصحة العامة. في هذه الحالة، لن يكون مسؤولاً عن ضمان أن الذبائح وأجزائها التي جرى إرسالها إلى خطة سكة بيطري الصحة العامة خالية من التلوث بمواد البراز أو لهضمية قبل أن يتم إطلاقها إلى الإنتاج؟

الجواب: هذا السؤال يشير إلى الجزء 5. أ.1، من التوجيهات. كان القصد من هذا الجزء التأكد من أن الطبيب البيطري لديه كل الأنسجة المتاحة من أجل تنفيذ عملية التخلص. لا يزال المصنع مسؤولاً عن منع وإزالة مواد البراز، والهضمية، أو تلوث الحليب. يجوز ان تصمم المؤسسات أعمال لوجستية للقيام بذلك مع الموظفين المحليين لبرنامج التفتيش.

2. السؤال: إذا لم يكن لدى المؤسسة نقطة تحكم حرجة للحم الرأس ويدعم ذلك القرار في خطتها لتحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، هل يجب على المصنع ان يثبت نقطة تحكم حرجة في مكانها؟

الجواب: بموجب CFR 417 9، يجب أن تشمل خطة التحليل ونقاط التحكم الحرجة، حسب الاقتضاء، نقاط تحكم حرجة تهدف إلى السيطرة على مخاطر سلامة الأغذية المحددة (417.2 (2)(C)). ولأن مواد البراز هي وسيلة لنق الجراثيم المسببة للأمراض، ولأن جميع مؤسسات الذبح تعترف بأن تلوث اللحوم بواسطة الكائنات الحية الدقيقة المسببة للأمراض من مواد البراز، والهضمية أو الحليب هي تشكل خطراً على السلامة الغذائية التي من المرجح بشكل معقول أن تحدث في عملية إنتاج الذبح، ينبغي على مؤسسات الذبح ان تتبنى آليات تحكم (في خطتها لتحليل المخاطر، إجراءات التشغيل القياسية وفقاً لشروط النظافة الصحية، أو البرامج المطلوبة مسبقاً الأخرى) لكي

تتمكن أن تثبت أنها فعالة في الحد من حالات حصول الجراثيم المسببة للأمراض، بما في ذلك آليات التحكم التي تمنع تلوث الذبائح بمواد البراز الملوثة والمواد الهضمية والحليب.

3. السؤال: لقد تم توجيه موظفي برنامج التفتيش لأخذ عينات من نفس كمية لحم الرأس التي أدرجتها مؤسسة في إجراءات المراقبة لديها لنقطة التحكم الحرجة بلحم الرأس. ما الذي ينبغي على المفتشين القيام به في حال لم يكن لدى المؤسسة نقطة تحكم حرجة بلحم الرأس؟

الجواب: كما هو موضح في الجواب على السؤال السابق، يجب أن يكون لدى مؤسسات الذبح آليات تحكم (في خططها لتحليل المخاطر، إجراءات التشغيل القياسية وفقاً لشروط النظافة الصحية أو البرامج المطلوبة مسبقاً الأخرى) التي يمكن أن تثبت أنها فعالة في الحد من وجود الجراثيم المسببة للأمراض، بما في ذلك آليات التحكم التي تمنع تلوث الذبائح، لحم الرأس، والوجنتين، ولحم الرقبة. يجب أن تراقب المؤسسات آليات التحكم لديها للتأكد من أنها تعمل بشكل صحيح. سوف يأخذ المفتشون نفس حجم العينة كالتالي يأخذها المصنع لإجراءات المراقبة.

4. السؤال: إذا لم تكن المؤسسة تبيع لحم الرقبة المقصود للفرد، هل يجب ان تستمر في الامتثال لأحكام التوجيهات 6420.2 للتحقق من عدم وجود تفاوت للحم الرقبة؟

الجواب: استناداً إلى الاستخدام النهائي للمنتج، من خلال تحليل المخاطر، يجوز للمصنع أن يتخذ قرارات بأنه لا يوجد خطر محتمل الحدوث بصورة معقولة. على سبيل المثال، إذا كانت المؤسسة تنتج لحم الرقبة المعد للاستخدام غير الصالح للأكل، وإدخال الجراثيم المسببة للأمراض من تلوث البراز، الحليب، أو المواد الهضمية لن يشكل خطراً محتمل الحدوث بصورة معقولة.

5. السؤال: دليل تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة لإعداد خطط تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة يرشد المؤسسات لإجراء مراقبة مستمرة حيثما كان ذلك ممكناً. يطلب من فرق التحقق بعمق التأكد من أن المؤسسات قامت بذلك. هل تم إصدار تعليمات للمفتشين بشأن ما يجب القيام به إذا لم تنشئ المؤسسة نظام مراقبة متواصلة للحم الرأس (مثلاً، تفتيش متواصل على الانترنت خلال الإنتاج)؟

الجواب: ينبغي على المصانع أن تدعم فترات تكرار المراقبة حسب ما نص عليه (2)(a) 417.5. قد لا تطلب الوكالة مراقبة مستمرة للذبيحة لجهة عدم التفاوت، في الواقع، لا تعرف إدارة سلامة وتفتيش الأغذية كيف سيتم تحقيق ذلك.

6. **السؤال:** عندما تبدأ مؤسسة بإنتاج منتج جديد، تمنع الوكالة فترة 90 يوماً للمصادقة على خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة الخاصة بالمنتج. لماذا منحت الوكالة شهرًا واحدًا قط لمصنع لإعداد والمصادقة على نقطة تحكم حرجة جديدة للحم الرقبة، وتقديم الوثائق الداعمة لجميع القرارات المتخذة، الإجراءات المكتوبة، ووتيرة التكرار المقررة؟

**الجواب:** يجب على المؤسسة إعادة تقييم خطط تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة لديها في أي وقت يكون هناك معلومات جديدة وتحديد ما إذا كان يتم إضافة نقط تحكم حرجة أو حذفها. بالإضافة إلى ذلك، فإن الوثائق الداعمة للتحقق من الحد الحرج لنقطة التحكم الحرجة لعدم التفاوت قد يشمل المتطلبات التنظيمية.

7. **السؤال:** في حالة اكتشاف وجود مواد براز وحليب أو مادة هضمية على ذبائح الماشية في أو مباشرة بعد سكة النقل النهائية، وجد براز، مادة هضمية أو حليب على لحم الرأس، لحم الوجنتين، أو لحم الرقبة، أو عثر على مواد براز على ذبائح الدواجن التي تدخل خزان التبريد، ما هي كمية المنتج التي تعتبر ملوثة؟

**الجواب:** جميع المنتجات التي تم إنتاجها بعد المنتج الذي قد تمثل بعملية التحقق من المراقبة المقبول قد تكون ملوثة. ولكن، إذا تمكنت مؤسسة من تحديد وقت حدوث التلوث، وكان لديها إثبات يدعم هذا التحديد، سوف تعتبر فقط المنتجات المنتجة بعد حدوث التلوث على أنها قد تكون ملوثة بصورة محتملة.

8. **السؤال:** ما هي الإجراءات التي يجب أن تتخذها مؤسسة إذا لم يتبع موظفو برنامج التفقيش التوجيهات، ولم يكن لدى المؤسسة عدم موثق للاستئناف؟ على سبيل المثال، ما هي الإجراءات التي ينبغي على المؤسسة اتخاذها إذا لم تستأنف المؤسسة قرار عدم الامتثال، ولكن المفتشون يقومون بتدقيقات التحقق على المزيد من الذبائح أكثر ما هو مدرج في التوجيهات أو يستخدمون طريقة تحليل المخاطر ونقاط التحكم للمؤسسة بالنسبة لعمليات التدقيق بالتحقق للذبائح، بدلاً من الطريقة المستخدمة من قبل مفتش سكة النقل النهائية؟

**الجواب:** يجب معالجة هذه الأنواع من المخاوف من خلال السلسلة الإشرافية (وهذا، أولاً من خلال المفتش المسؤول (IIC) ، ومن ثم من خلال المشرف الرئيس، ومن ثم من خلال مكتب المنطقة).

9. السؤال: هل ستكون إجراءات التحقق لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية هي نفسها لمصانع مشروع نماذج التفتيش المستندة إلى خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HIMP) والمصانع غير HIMP؟

الجواب: نعم إنها نفسها لأن تعليمات مشروع نماذج التفتيش الحالية للمصانع ومشروع نماذج التفتيش للخنازير المعروضة في السوق) تنص على متابعة تعاليم التوجيهات الحالية (الآن 6420.2) (لا تحتاج الوكالة إلى تحديث المشروع لتقول 6420.2 بدلاً من 6420.1).

10. السؤال: بموجب مشروع نماذج التفتيش للخنازير المعروضة في السوق، يشكل التلوث البرازي من الأحشاء مصدر قلق لحماية المستهلك (OCP-2)، وفقاً لمعايير الأداء. سيصدر سجل عدم امتثال فقط في حال تخلفت المؤسسة عن تلبية معايير الأداء؟

الجواب: سوف تبلغ إدارة سلامة وتفتيش الأغذية المفتشين المسؤولين في مصانع نماذج التفتيش بأن مؤشرات إجراءات السلامة الواردة في التوجيهات 6420.2 تنطبق على مصانع نماذج التفتيش.

11. السؤال: هل تنطبق هذه التوجيهات على أجزاء الذبائح؟ هناك إشارة في التوجيهات إلى 9 CFR 310.18 (a)، التي تنص على أن "الذبائح، أجزاء الذبائح، يتم التعامل مع الأجزاء أخرى بطريقة صحية لمنع التلوث بالمواد البرازية، والبول، والصفراء، والشعر، والأوساخ أو مواد غريبة". .... هل ستشمل نشاطات الامتثال ضرورة وجود نقطة تحكم حرجة للسيطرة على المواد البرازية على أجزاء الذبائح؟

الجواب: لا يتوجب على مؤسسة أن تأخذ في اعتبارها تلوث أجزاء الذبائح بالبراز في تحليلها للمخاطر، ولكن لا تشمل التوجيهات نشاطات التحقق بشأن معالجة أجزاء الذبائح.

12. السؤال: هل يجب إخضاع رؤوس الماشية المعروضة في السوق لنشاطات إضافية خارج الخط للتحقق من الامتثال لجهة عدم التفاوت المسموح به؟

الجواب: يخضع لحم الرأس إلى عدم تفاوت مسموح به. كانت رؤوس الماشية المعروضة في السوق مربوطة بالذبائح، لن يكون هناك أي سبب لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية لإجراء تحقق منفصل للرأس. إذا كانت الرؤوس مفصولة عن الذبائح في وقت التفتيش ما بعد الذبح، سوف تجري إدارة سلامة وتفتيش الأغذية عملية تفتيش للرؤوس خارج الخط (وربما عند الحصاد أو التعبئة). سوف لن تجري إدارة سلامة وتفتيش الأغذية عمليتي تفتيش، ما لم يكن هناك سبب خاص للقيام بذلك.

13. **السؤال:** ما هي توقعات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية لمنتجات لحم الوجدات أو رؤوس الخنازير المقصود استخدامها كمكون في تصنيع بعض بنود اللحوم (مثلاً، النقانق)؟ هل ستعتبر الوكالة

أنه من الضروري للمؤسسة أن يكون لديها نقطة تحكم حرجة لمعالجة التلوث بالبراز؟

**الجواب:** تحظر أنظمة تلوث منتجات اللحوم بالبراز. لذلك، ينبغي على مؤسسات ذبح المواشي المعدة لتصنيع منتجات صالحة للأكل، معالجة مسألة التلوث البرازي على تلك المنتجات في عملياتها التصنيعية. قد تحتوي المواد البرازية جراثيم مسببة للأمراض. لذلك، لا بد من معالجة التلوث البرازي من خلال إجراءات التشغيل القياسية وفقاً لشروط النظافة الصحية، والبرامج المطلوبة مسبقاً الأخرى، أو خطة لتحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة. في حال تخلف المؤسسات عن معالجة التلوث البرازي من خلال آليات الرقابة الفعالة المكتوبة للتصنيع (تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، الإجراءات التشغيلية القياسية وفقاً لشروط النظافة الصحية، أو غيرها من البرامج المكتوبة المطلوبة مسبقاً)، يجوز لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية تعيين مسؤول عن فرض التطبيق لإجراء تقييم شامل حول سلامة الأغذية لأنظمة السلامة الغذائية في المؤسسة.

**الجزء 14 - التوجيهات 5000.2: مراجعة بيانات المؤسسة من قبل موظفي برنامج التفتيش**

1. **السؤال:** تنص التوجيهات على أنه ينبغي على موظفي برنامج التفتيش "أن يكونوا على علم بجميع أعمال الرقابة وجميع اختبارات سلامة الأغذية التي تقوم بها المؤسسة". كيف يمكن لهذا أن يتحقق، وخصوصاً لأنه قد يتم تغيير مثل هذه البرامج مع مرور الوقت؟

**الجواب:** لقد تم تدريب موظفي إدارة سلامة وتفتيش الأغذية على ضرورة وضع معرفة شاملة بخطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة لمؤسسة، والإجراءات التشغيلية القياسية وفقاً لشروط النظافة الصحية وأية برامج مطلوبة مسبقاً يشار إليها في تحليل المخاطر. وسوف يراجعون خطط المؤسسة على أساس متواصل لتحديد ما هي التغييرات التي يتم إجراؤها، بحيث يكونوا قادرين على أداء مهام التحقق.

2. **السؤال:** هل تميز إدارة سلامة وتفتيش الأغذية بوضوح إجراءات التشغيل القياسية وفقاً لشروط النظافة الصحية عن متطلبات النظافة الصحية الأخرى، من خلال أقسام منفصلة في الأنظمة والنشاطات من خلال نظام تفتيش منفصل. هل هذا يدل على أن إدارة سلامة وتفتيش الأغذية

تعتبر ظروف النظافة الصحية لأسطح التلامس مع غير الأغذية تكون مختلفة عن ظروف النظافة الصحية لأسطح التلامس مع الأغذية؟ هل من الملائم لمؤسسة استخدام نفس المنطق لكي تستنتج أن النتائج الجرثومية لسطح التلامس مع غير الأغذية ليست مرتبطة بسلامة الأغذية، ولا ينبغي تبادلها مع موظفي برنامج التفتيش؟

**الجواب:** يجب أن تكون جميع نتائج الاختبار المستخدمة في صنع قرارات سلامة الغذاء متاحة لموظفي إدارة سلامة وتفتيش الأغذية لمراجعتها. ويمكن أن يشمل ذلك اختبار سلامة اسطح التلامس مع غير الأغذية إذا كانت تؤثر على قرارات سلامة الأغذية.

3. **السؤال:** كيف تنظر إدارة سلامة وتفتيش الأغذية إلى اختبار أسطح التلامس مع غير الأغذية والمنتج النهائي للجراثيم بوجه عام مثل APC ، الإشريكية القولونية؟ ولا تستخدم هذه البيانات لاتخاذ قرارات تتعلق بتحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة. هل تعتبر الوكالة إن هذه البيانات يجب أن تكون متصلة بسلامة الأغذية أو بمدة الصلاحية والجودة؟

**الجواب:** بوجه عام، جميع نتائج الاختبارات هذه لديها تأثير على سلامة الأغذية، ويجب أن تكون متاحة لموظفي إدارة سلامة وتفتيش الأغذية لمراجعتها. سوف تتساعل إدارة سلامة وتفتيش الأغذية لماذا نتائج أي اختبار للجراثيم المسببة للأمراض التي تم تجرى لتلبية مواصفات الشراء أو لأغراض أخرى لا تؤثر على تحليل المخاطر. إذا تم استخدام نتائج اختبار لغير الجراثيم المسببة للأمراض للتأكد من أن عملية الإنتاج تتحكم بالمستوى الإجمالي للجراثيم في المنتج، قد تكون نتائج الاختبار هذا تؤثر أيضاً على تحليل المخاطر، وذلك لأن عملية الإنتاج يمكن تعديلها بسبب مستويات غير الجراثيم المسببة للأمراض. إذا طلب مواصفات شراء لاختبار لغير الجراثيم المسببة للأمراض وكانت النتائج للأغراض العلمية فقط، فإن هذه النتائج لن تؤثر على تحليل المخاطر ولن تكون عادة متوفرة لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية. ولكن، إذا تطلبت المواصفات أن لا تتجاوز الجراثيم المسببة للأمراض لا تتجاوز مستويات معينة، يمكن لنتائج الاختبار تلك أن تؤثر على العملية وعلى تحليل المخاطر، وسوف تكون متاحة لموظفي إدارة سلامة وتفتيش الأغذية.

4. **السؤال:** هل ترى الوكالة أن نتائج الاختبارات الجرثومية السابقة للتشغيل يجب أن تكون متصلة بسلامة الأغذية وتخضع لمراجعة السجلات من قبل إدارة سلامة وتفتيش الأغذية؟ ماذا حول مراقبة ممارسات التصنيع الجيدة ومراقبة سجلات مكافحة الآفات؟

**الجواب:** نعم. يجب أن تكون نتائج تلك الاختبارات متوفرة للمراجعة من قبل إدارة سلامة وتفتيش الأغذية. سجلات مراقبة مكافحة الآفات، إن وجدت، يجب أن تراجع كجزء من إجراءات التحكم بالآفات 06D من قبل المفتشين. يشار عادة إلى ممارسات التصنيع الجيدة في تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة كبرنامج مطلوب مسبقاً أو كتبرير لعدم وجود نقطة تحكم حرجة، وعلى هذا النحو، يجب على إدارة سلامة وتفتيش الأغذية مراجعة هذه النتائج وفقاً لأساس منظم.

5. **السؤال:** هل يتوقع من المؤسسات أن تقدم نتائج أسبوعية أو قط استجابة لطلبات موظفو برنامج التفتيش؟

**الجواب:** يجب أن تكون المؤسسات مستعدة لتقديم النتائج إلى موظفي برنامج التفتيش لدى إدارة سلامة وتفتيش الأغذية ومناقشة أهمية تلك النتائج خلال الاجتماع الأسبوعي.

6. **السؤال:** من الذي يقرر ما يتعلق بالاختبار أو اختبارات سلامة الأغذية، وبالتالي، يجب أن تكون متاحة لمراجعة السجلات؟ هل هذه هي مسؤولية المؤسسة أو إدارة سلامة وتفتيش الأغذية؟

**الجواب:** المؤسسات تقرر نوع ووتيرة تكرار الاختبار الضروري لدعم القرارات المتخذة في تحليل المخاطر. وهكذا، فإن المؤسسات تقرر ما هي برامج الاختبار الضرورية لضمان سلامة الأغذية وما هي برامج الاختبار التي لا تتعلق بسلامة الأغذية، وبالتالي لا تخضع للمراجعة من قبل إدارة سلامة وتفتيش الأغذية. ولكن، سوف يتوجب على المؤسسة أن تشرح لموظفي برنامج التفتيش لماذا لا تؤثر سجلات اختبار معينة على تحليل المخاطر. في حال علم مفتش من برنامج اختبار وأسئلة ما إذا كان ينبغي شموله في تحليل المخاطر، ينبغي على المفتش الاتصال بـ TSC للإرشاد.