

الملاحق

القواعد الأساسية للرقابة الصحية على اللحوم





8.7 السيطرة على درجة الحرارة

8.8 الإمكانيات والأدوات للنظافة الشخصية

8.9 وسائل النقل

9. عملي ة التحكم

9.1 قواعد الرقابة الصحية على اللحوم المستخدمة في طريقة المراقبة

9.2 نظام عملية التحكم

9.2.1 طرق عمل مقاي ي س النظافة

9.2.2 نظام تحليل المخاطر و مراقبة نقاط التحكم الحرجة

9.2.3 النتائج المعتمدة على عملية التحكم

9.2.4 النظم الضابطة

9.2.5 نظم توكيد الجودة

9.3 متطلبات الصحة العامة لعملية المراقب

9.4 متطلبات صحية للذبح والتجهيز

9.5 فحص ما بعد الذبح

9.5.1 تصميم نظام الفحص بعد الذبح

9.5.2 تطبيق نظام فحص ما بعد الذبح

9.6 الحكم بعد الذبح

9.7 المتطلبات الصحية لعملية المراقبة لفحص ما بعد الذبح

9.8 المتطلبات الصحية لأجزاء السران غير الصحية أو الغير صالحة لل إستهل اك الأدمي

9.9 نظام إعادة الإستدعاء

10. الإ ن شاءات. الص ي ا ن ة وال نظافة

45

10.1 قواعد الرقابة الصحية على اللحوم المستخدمة في الصيانة ، ونظافة المنشآت ،

الإمكانيات والأدوات

10.2 النظافة والصيانة

11. ال نظ ا ف ة الش خ صي ة

11.1 نظافة الأشخاص

11.2 الحالة الصحية لل لأ فراد

12.النقل

13. معلوما ت الم نت ح و ت وعة المس ت هلك

47

14.التدريب.

14.1 قواعد التدريب في الرقابة الصحية على اللح م

14.2 برامج التدريب

1. ي نظر للحوم على أنها وس ي ل لة ل نقل الملوثات والأمراض ل إنسان بصورة ك ب ي رة وعلى الرغم من المدى الواسع وتغي ر الأهمية الصحية ل أمراض المحملة باللحوم مع تغي ر أس ال ي ب الإن ت اج وال ت جه ي ز فمازالت الم ش كل ة مس تم رة وهذا أظهرت الدراسات الحق ي لة في السنوات الأخ ي رة إن تش ار العد ي د من الممرضا ت المحملة باللحوم ث ل مكروب القولون المدمم، السالمون يلا ، الكامب ي لوباك ت ر ، ال ب رس يني إن تي روكول يتي كا. وبالإضافة إلى المخاطر الب ي ولوج ية، الك ي م ي ائ ية والف ي ز ي ائ ية الم ت واجدة، فهناك مخاطر ظهرت حد يثاً م ث ل مسبب مرض الإعت ل ال الإسفنجي لدماغ الأبق ار " جنون الب ق ر " : و ين وق ع المس ت هلك بناء على ذلك معا يي ر أخرى للسلا مة ق دلا ت كون ضرورية من وجهة النظر الصحية .
- 2 . الإس ت را تي ج ية المعاصرة للرق اب ة الصحية على اللحوم المع ت مدة على المخاطر تت طلب أن ت طب ق معا يي ر الصحية عند النقاط ال ت ي ق د ت كون ذات أكبر أ ث ر في ال ت قل ي ل من المخاطر المحملة بالغذاء في السلسل ة الغذائ ية مما ي جب أن ي نعكس على ت طب يق إجراءات خاصة ت ع ت مد على العلم ، و ت حد ي د المخاطر ومع ال تش د ي د على منع والس ي طرة على ال ت لوث خل ال جم ي ع مراحل إن ت اج اللحوم و ت صن ي ع من ت جات ها ي عد ت ط بيق ق واعد نظام ت حل ي ل المخاطر ونق اط الحكم الحرج ة عامل أساسي. و تت غ ي ر معا يي ر النجاح للبرامج المعاصرة هدف ل ت حد ي د مس ت وى الس ي طرة على المخاطر في الغذاء والي ت ناسب مع مس ت وى الحماية المطلوب ة للمس ت هلك بغض النظر عن ال ت رك ي ز على ال ت فاص ي ل والإجراءات ال ت ي ت عطي ن ت ائج غ ي ر معلومة .
- 3 . ت عطي ن ش اطات السلط ة المؤهل ة " غالباً الإدارة الب ي طرية 1" أحكام في المجازر وال ت ي غالباً ما ت حمي صح ة الح ي وان وكذلك أهداف الصحة العام ة . وهذا غالباً ما يت م بالعمل اقة ب ي ن فحص ما ق بل وما بعد الذبح حيث أن المجازر هي مف ت اح مرا ق ب ة صح ة الح ي وان وخاصة الأمراض ال مشتركة . وبغض النظر عن ترتيبات السلط ة ال ت ي لها ح ق الحكم فمن المهم أن يت كامل هذا الواجب ف ي ما يت عل ق بالصحة العام ة وصحة الإن س ان.
- 4 . ت ضع عدد من الحكومات أنظم ة ت ع ي د ت عري فال ق واعد المخ ت صة بالصناعة والحكومات في ن ش اطات الرق اب ة الصحية على اللحوم. وبغض النظر عن نظام ال ت خل ي ص فإن السلط ة المخ ت صة م س ئولة عن ال ت عري ف بأن دور الأش خاص القائم ي ن على ن ش اطات الرق اب ة الصحية على اللحوم يت م ت عري فة بطريقة سل ي مة وال ت أكد من أن جم ي ع الم ت طلبات ال ت نظ ي م ية تت م بصورة كامل ة .
- 5 . أس س إدارة سل ا م ة الغذاء من المخاطر 2 ي جب أن تت فاعل ف ي ما ي خص ت صم ي م إدارة برامج الرق اب ة الصحية على اللحوم. و ي جب الأخذ في الإع ت بار ال ت وص ي ات ال ت ي وضعها الخبراء الإس تش ار ي ون لمنظم ة الأغذية والزراعة ومنظم ة الصحة العالم ية وخاصة إدارة المخاطر. بالإضافة إلى ذلك فإن المخاطر المحملة باللحوم وال ت ي ت م ت حد ي دها حد يث ا تت طلب إجراءات إضافية م ث ل إح ت مال إنتق ال الأمراض الم شت ركة وال ت ي ت ن تق ل عن طريق الجهاز العصبي المركزي للح ي وانا ت المذبوح ة وال ت ي تت طلب إ ت خاذ إح ت ي اطات إضافية للحفاظ على صح ة الح ي وان.

- 6 . الغرض من هذه الإصط لاحت هوت غ طية الإشتراطات الخاصة باللحوم الطازجة ، تجهيز وتصنيع اللحوم بداية من الحيوان الحي وحتى م ر حلة التوزيع. وفي ت ط ور إضافي فإن مزاولة التوصيات العالمية ل لإ صطل ا حات والقواعد العامة للرقابة الصحية على الأغذية 3 مهم مع الأخذ في الإعتبار هذه المنتجات. وعندما يكون منا س ب آ فإن ملحق هذا القانون " نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة وإرشادات التطبيق " والقواعد لإنشاء وتطبيق المعايير الميكروبيولوجية ل لأ غذية 4 سوف يتطور ويطبق في سياق خاص للرقابة الصحية على اللحوم.
- 7 . لغرض هذا الدستور يتحصل على اللحوم من الحيوانات ذات الحافر المستأنسة ، الطيور الداجنة ، الأرانب ، الطيور المهاجرة المرباة بالمزرعة والطيور البرية كما يجب تطبيق قانون الممارسة لأنواع أخرى من الحيوانات يمكن الحصول على اللحوم منها وإخضاعها لمعايير رقابة صحية خاصة تطلبها السلطات المسؤولة. بالإضافة إلى معايير الرقابة الصحية العامة التي تخضع لها لحوم جميع الحيوانات المذكورة أع لا ه يقدم هذا الدستور المعايير الخاصة التي تطبق لأنواع وأقسام مختلفة من الحيوانات م ث ل طيور الزينة التي يتم إصطيادها في الحقل.
- 8 . مع الإشتراطات الصحية التي تطبق على المنتجات المذكورة في هذا القانون يجب الأخذ في الإعتبار المعايير الخاصة وطرق تداول الطعام والتي يقوم بها المستهلك ويجب مل ا حظة أن بعض المنتجات الموضوعة في هذا القانون قد لا تتعرض للحرارة أو أي معاملة قاتلة للميكروبات قبل ا لتناول.
- 9 . الرقابة الصحية على اللحوم بطبيعتها ن ش اط معقد وهذا القانون يعرض المقايي س والتوصيات الأخرى التي تطورت في أماكن أخرى في نظم الدستور المرتبطة بها مثل قواعد فحص ومنح شهادة للغذاء أو المصدر والمستورد (CAC/GL 21-1997). المسودة المقترحة للقواعد والنقاط السياسية لتحقيق س ياسة تحديد الم خ اطر (CX/GL01/7 and ALINORM 03/13 paras. 99-128) والسياسة العامة لاستخدام لفظ " ح لال " (CAC/GL 24-1997) والتوصيات الحكومية الداخلية لتغذية الحيوان (ALINORM01/38andALINORM01/38A)
- 10 . عندما يكون مناسب آ يجب عمل رابط مع المقايي س والأ س س والتوصيات الموجودة في منظمة الأوبئة العالمية والدستور العالمي لصحة الحيوان والمرتبطة بالأمراض المشتركة.
- 11 . المجموعات الفرعية للقواعد العامة (الجزء 4) متوافرة في المقاطع التالية داخل صناديق ذات خط مزدوج. عندما تتوافر الأ س س على مستوى القطاع، والأخرى المكتسبة بطول المدة طبيعياً توضع في صندوق ذو خط واحد. وهذا لتوضيح أنها توصيات معتمدة على المعلومات والتجارب الحالية. ويجب إعتبارها مرنة بطبيعتها وتخضع للتعديل المشروط كلما تطلب الأمر وخاصة فيما يتعلق بس ل ا مة وقابلية اللحوم للتناول.
- 12 . الممارسات التقليدية ينتج عنها الإنحراف عن بعض توصيات الرقابة الصحية على اللحوم الموجودة في هذا الدستور عندما تنتج اللحوم للتجارة العالمية.

3. التعريفات

13. تستخدم هذه التعريفات لغرض هذا الدستور (لاحظ أن التعريفات العامة المتعلقة بصحة الأغذية تظهر

في ممارسات الدستور العالمي/القواعد العامة لصحة الأغذية).

المجزر أي منشأة يتم فيها ذبح وتجهيز الحيوانات ل لإستهلاك الأدمي والذي يسمح بها والتي تسجل أو تبين بواصة السلطة المسؤولة لهذا الغرض.

حيوان

الحيوانات من الأنواع التالية:

- الحيوانات المستأنسة ذات الحافر
- الطيور المستأنسة مثل الدواجن
- الأرانب
- حيوانات الصيد المرباة في المزارع
- طيور الصيد المرباة في المزارع
- حيوانات الصيد البرية والتي يتم صيدها مثل تلك التي تعيش في مقاطعات مغلقة تحت ظروف من الحرية تشبه تلك التي تعيش فيها

الحيوانات البرية

- الحيوانات الأخرى والتي تحددها السلطات المسؤولة

فحص ما قبل الذبح إجراء أو اختبار يجري بواسطة الشخص المسؤول على الحيوانات الحية بغرض الحكم على صلاحيتها وصلاحياتها.

ذبيحة

جسم الحيوان بعد الذبح والتجهيز

مُخلفات كيميائية بقايا الألدوية البيطرية والمبيدات والتي توصف في التعريفات لغرض الدس الغذائي " كتب الطرق الخاص بهيئة الدستور الغذائي 7.

السلطة المسؤولة الصحية على

الجهة السلطة الرسمية المكلفة من الحكومة للرقابة الصحية على اللحوم وتشمل وضع وتنفيذ المتطلبات المنظمة للرقابة

لحوم

توفر السلطة المسؤولة تأمين رسمي وقانوني للتجارة العالمية للحوم. متطلبات الشهادات الخاصة بصحة الإنسان ومتطلبات التجارة الحرة بواسطة هيئة الدستور الغذائي لنظم فحص الأغذية المصدرة، أما متطلبات الشهادات الخاصة بصحة الحيوان بما فيها الأمراض المشتركة فقد تم وضعها بواصة السلطة هيئة الأوبئة العالمية ويجب أن تتم قراءتهما معاً وبالتوازي.

الكيان المسؤول أي كيان يحدد أو يباشر مسؤولياته بواسطة السلطة المسؤولة للقيام بنشاطات الرقابة الصحية على اللحوم

الشخص المسؤول أي شخص يتم تدريبه ولديه معلومات، شهادات وله المقدرة للقيام بعمل معين أو يخضع للمتطلبات المحددة بواسطة السلطة المختصة

إعدام فحص وحكم بواصة الشخص المسؤول أو بواصة السلطة المسؤولة ووجد غير

5 توصيات

6 هي وطرق واختبارات أخرى اشترطتها السلطات المسؤولة يمكن أن تجرى وذلك بغرض الحفاظ على صحة الحيوان

7 اليدوية

8 المسؤولة

صالح أو غير مناسب لإستهلالك الأدمي ويتطلب وسيل ة تخلص مناسبة ملوث سلامة الغذاء

ومناسبتة ل لإستهلاك الأدمي. 9

مرض أو خلل أي خلل يؤثر على السل امة أو المناسبة

تجهيز فصل ج س م الحيوان إلى ذبيحة وأجزاء أخرى مأكولة أو غير مأكولة

مؤسسة بناية أو منطقة تس ت خدم للقي ام بمتطلبات الرقابة الصحية على اللحوم والتي تمنح ت رخ ي ص أو ينص عليها بواسطة السلطة المسئول

لهذا الغرض

الشخص المسئول هو الشخص في المؤ سة والذي مكون مسئولاً عن التأكد من الوفاء بال ق واعد المنظم ة لمتطلبات الرقابة الصحية على اللحوم

معادل مقدر ة نظ م الرقاب ة الصح ي ة على اللحوم على الوفاء بنف س متطلبات الس لامة والم لائم ة المختلف ة

هدف سلامة الغذاء اللحم الذي لم يبرد والذي لم يعالج بغرض الحفظ بخ لاف الحماية أثناء التعبئة والذي يحتفظ بخصائصه الطب ب عية مستودع الصيد بناية ي تم فيها حجز ي وانا ت الص ي د البري ة ال ت ي ي ت م ذبحها "قت لها " بصورة مؤق ة حتى تنقل إلى المؤ سة والتي تكون مسموح بها ،

مرخصة أو منصوص عليها بواسطة السلطة المخ ت ص ة "ي جب مل ا حظة أن الغرض من هذا الدستور أن مستودع الص ي د هو

نوع معين من ا لبناء المؤ س سي "

الممارسة الصحية الجيدة جميع الممار س ات وتشمل الظروف والمعايير الضرورية للتأكد من س ل امة ومل ا ئمة ال غ ذاء في جميع مراحل السل س لة الغذائية 11

خطر أي عنصر بيولوجي ، كيميائي ، أو فيزيائي أو أي ظرف له القابلية لإحداث تأثيرات س لبية على الصحة 12. شخص يقوم بق ت ل أو إدماء وتجهيز وتجفيف حيوانات الصيد

غير مأكول تم فحصه ووجد بواسطة ال ش خص المسئول بأنه غير مناسب للإستهلاك الأدمي منتجات تنتج من تصنيع اللحم الخام أو تصنع من تلك

المنتجات ، وعليه فعند تقطيعها فان سطحها يظهر إختل ا ف خواص المنتج عن اللحم الخام

لحم الضرورية للتأكد من كل أجزاء الحيوان القابلة أو التي حكم بأنها صالحة ومل ا ئمة ل لإس ته ل ا ك الأدمي جميع الطرق والإشترطات

للرقابة الصحية علي اللحوم س ل امة وم ل ا ئمة اللحوم في جميع مراحل إعدادها تجهيز اللحوم اللحم الطازج والذي يضاف إليه مواد غذائية أو توابل أو إضافات

9 حسب اصط ل ا حات القانون الدولي والقواعد العامة لصحة الغذاء

10 هذا التعريف لهذا الدستور وهو يخضع للت غ ير . إ عتماد أ على المتحصل النهائي

11 كتاب معلمي منظمة الصحة العالمية 1999

12 تعريفات للدستور الغذائي كتاب الطرق الطبعة الثالثة عشر

اللحم المستخلص ميكانيكياً	من ت ج يت حصل على ه باستخل اص اللحم من العظم بعد عملي ة ال تش في ة وأ ي ضا من ذبائح الدواجن باستخدام طرق
اللحم المفري	ميكانيكي ة و الذى ينت ج عنها فقد أو تحول في ترك ي ب الأل يا ف العضلية لحم بدون عظم ي ت م إختزاله إلى ق طع صغ ي ره
فاحص رسمي	شخ ص مسئول والذى تعيينه ، ت فوضه أو ت م ي زه السلطة المسئولة لإجراء النشاطات الرسمية للرقابة الصحية على اللحوم
الفحص الحسي	بالنيابة عن أو ت حت إ ش راف السلطة المسئول
الخواص	فحص بواسطة اس تخدام الحواس م ث ل البصر ، ال لمس، الطعم والرائحة لتمييز الإنحراف في
قياس الأداء	ال مراد الوصول إل ي ه من واحد أو أك ث ر من ق واعدال ت حكم في مرحلة أو مجموع ة مراحل والتي ت ودي إلى ت وك ي دسل ا م ة
الإنتاج الأولي	جم ي ع الخطوات في سلسل ة الغذاء المكون ل لإنتاج الحيواني ونقل الحيوانات إلى المجازر أو ص ي د ونقل حي وانات البريه إلى
عملية التحكم	الي مستودع حيوانات الصيد
الضمان سل امة ومل ائمة اللحوم	جم ي ع الخطوات أو الإجراءات التي تتم تنفي ذها خلال مرحل ة الإن تاج والضرور ي ة
معيار العملية	ل لإ س تهلاك 14
معي ن ة والتي ت جرى للحصول على إجراء	معا يي ر عملي ة ال ت حكم ث ل الوقت، درجة الحرارة ، الجرعة ، إلخ في مرحله
العمل يات 15	
فحص ما بعد الذبح 16	أي طريقة أو إختبار ي جرى بوا س طة المسئول في جميع الأجزاء المخ ت ص ة بذبج أو نقل الح ي وانات لغرض فحصها والحكم
على س ل ا م ت هاومل ائمتهاواس تعدادها.	
توكيد الجودة	جميع الن ش اطات المخططة والمر ت بة والمجهزة داخل نظام الجودة ويتم إثبات ها عند الحاجة ل ت وفير ق در مناسب من الثقة من
نظام توكيد الجودة	أن الكيان سوف يوفي متطلبات الجودة. 17
الجودة .	ال ت ركيب النظامي، الخطوات والعمل يات والمصادر التي ي حتاج إل ي هالت ث بيت توك ي د
لحم ني	لحم طازج، لحم مفروم أو مستخلص م ي كان ي كيا. 18
منتج جاهز للتداول	من ت ج معدل ت ناول بدون أى خطوات أخرى
معتمد علي المخاطر	أجراء ش امل أو معاي ي ر ت م ت تطويرها إعم ت اد أ على خاص ية ت حل ي ل المخاطر
آمن للإستهلاك الأدمي	وذلك حسب الخصائص ال تالية
	• تم إنتاجه با س تخدام جميع متطلبات س ل امة الغذاء المناسبة لا س تخدام المنتج النهائي
	• تطابق العملية المعتمدة على المخاطر ، الخطوات والخطوات لخطر معين

13 هذا التعريف لهذا القانون وقابل للتغير اعتماد أ على المتحصل عليه

14 وتشمل فحص ما قبل وما بعد الذبح

15 هذا التعريف لهذا القانون وقابل للتغير اعتماد أ على المتحصل عليه 9

16 هذه والطرق الأخرى

17 هذا التعريف لهذا القانون وقابل للتغ ير اعتماد أ على المتحصل عليه

18 هذا يكون

<ul style="list-style-type: none"> • لا يحتوي مخاطر بمستوى يسبب ضرراً لصحة الإنسان نظام موثق للتأكد من أن الأشخاص ، الإمكانيات، المعدات والأدوات نظيفة وعند الضرورة يتم تطهيرها قبل وأثناء العمليات. وذلك ح سب المعايير التالية: • تم إنتاجه تحت ظروف صحية م ثل المنصوص عليها في هذا القانون • مناسبة ل لإستخدام المقصود. 19 • تطابق المتحصل عليه والمعتمد على المعايير الخاصة بمرض معين أو خلل بناء على قواعد السلطة المسؤولة. المراجعة المستمرة لخطوات نظام الجودة ويشمل الإجراءات التصحيحية والأفعال المانعة للتأكد من أن المتطلبات الخاصة والتنظيمية قد تمت. نشاطات تتم بواسطة ال س لطة المسؤولة أو الكيان المؤهل لتحديد التطابق مع المتطلبات التنظيمية. فاحص رسمي مؤهل كطبيب بيطري ويستطيع القيام بالنشاطات الرسمية للرقابة الصحية على اللحوم كما تحددها 	<p>إجراء عمل المقاييس الصحية</p> <p>مناسب للإستهلاك الأدمي</p> <p>المراجعة المتطلبات</p> <p>التحقيق</p> <p>الفاحص البيطري</p> <p>تحددها</p>
--	---

السلطات المسؤولة. 20

4 . القواعد العامة للرقابة الصحية على اللحوم

المدخل CAC/GL 50 عام 2003 والذي تم وضعه بواسطة منظمة الصحة العالمية من هيئة الدستور الغذائي (يوليو 2003). القواعد الأساسية واردة في الصفحة رقم 7 من هذا المجلد.

5 . الإ ن تاج الأولي

14. يعتبر الإنتاج الأولي مصدر معنوي للمخاطر المتصلة باللحوم. توجد عدد من المخاطر في حيوانات الذبح والسيطرة عليها خلال الإنتاج الأولي يتمثل

تحدي كبير مثل ميكروبات القولون المدمم ، السالمونيلا ، الكامبيلوباكتر وعدد من المخاطر الكيميائية والفيزيائية. يشمل التعامل المعتمد على المخاطر في

مجال الرقابة ال ص حية على اللحوم اعتبار إدارة المخاطر والتي قد يكون لها تأثير معنوي على تقليل المخاطر عند اتخاذها في الإنتاج الأولي. 21

15 . اشتراط المعلومات المناسبة عن الحيوانات المعدة للذبح يساهم في تطبيق برامج الرقابة الصحية على اللحوم المعتمدة على المخاطر يجعل عملية الفحص مناسبة لمدى واسع ومنتهى من الأمراض أو الانحرافات في مجموعة الحيوانات وهذا مهم جداً عندما يكون وجود مسببات الأمراض المشتركة

غير منظورة بواسطة الفحص الحسي أو المعملية ويجب اتخاذ إجراءات تحفظية روتينية.

16. تثبيت نظم توكيد الجودة الرسمية أو الإختيارية في الإنتاج الأولي يجب أن يؤخذ في الإعتبار خلال مراجعة المتطلبات التنظيمية.

19 لاحظ على سبيل المثال الخطوط العامة لاستخدام كلمة ح لال

20 وت ش مل أهداف صحة الحيوان

21 قواعد تحليل المخاطر للتطبيق في إطار الدستور الغذائي وكتب التعليمات الطبعة الثالثة عشر

5.1 قواعد الرقابة الصحية على اللحوم المستخدمة في الإنتاج الأولي

- i. يجب إدارة الإنتاج الأولي بطريقة تحد من احتمالية ادخال المخاطر كما يجب أن تسهم بفاعلية في سلامة وملائمة اللحوم للإستهلاك الأدمي.
- ii. عندما يكون ممكناً وعملياً يجب أن يثبت النظام بواسطة قطاع الإنتاج الأولي والسلطة المسؤولة لجمع ومقارنة وجعل المعلومات المتاحة عن المخاطر والظروف قد توجد أثناء الإنتاج الحيواني والتي قد تؤثر على سلامة وملائمة اللحوم للإستهلاك.
- iii. يجب أن يشمل الإنتاج الأولي برامج رسمية أو برامج معترف بها رسمياً للسيطرة والتعريف بأسباب الأمراض المشتركة في الإنتاج الحيواني والبيئة المناسبة للظروف المشتركة الواجب إبلاغ الجهات الصحية عنها وتسجيلها.
- iv. يجب إدراج الممارسات الصحية الجيدة في الإنتاج الأولي فعلي سبيل المثال في مجال صحة وسلامة الحيوان، سجلات العلاجات، مواد العلف، عوامل البيئة المناسبة يجب أخذها في الاعتبار عند تطبيق قواعد نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة إلى أقصى مدى ممكن.
- v. ممارسات تعريف الحيوان يجب أن تسمح بالرجوع إلى المنشأ للسماح بالفحوصات التنظيمية عندما يكون ضرورياً.

5.2 صحة حيوان الذبيح

18. كل من المنتج والسلطة المسؤولة يجب أن تعمل معاً لتثبيت برامج الرقابة الصحية على اللحوم المعتمدة على المخاطر في الإنتاج الأولي والتي توثق

الحالة الصحية لحيوان الذبيح وتثبيت الممارسات التي تحفظ أو تحسن هذه الحالة من خلال برامج السيطرة على الأمراض المشتركة. برامج توكيد الجودة عند

مستوى الإنتاج الأولي يجب أن تشجع وربما يكون تطبيق قواعد نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة مناسباً في هذا الإطار. وهذه البرامج يجب

أخذها في الاعتبار بواسطة السلطة المسؤولة في الإطار العام وتثبيت برامج الرقابة الصحية على اللحوم المعتمدة على المخاطر. وتسهيل تطبيق هذه

البرامج:

• يجب أن يسجل المنتجون المعلومات المناسبة عن الحالة الصحية للحيوانات وعملاتها بإنتاجية اللحوم السليمة والملئمة للإستهلاك الأدمي. ويجب أن

تكون هذه المعلومات متاحة للمجازر في الظروف المناسبة.

• ويجب أن يسمح النظام بتدفق المعلومات عن سلالة وملائمة اللحم وحيوان الذبيح من المجازر إلى المنتجين وذلك لتحسين الحالة الصحية بالمزارع ،

وعند تطبيق المنتجين لنظم توكيد الجودة من أجل أن تتفاعل هذه البرامج لتحسين فعاليتها.

• ويجب أن تحلل السلطة المسؤولة بصورة منتظمة المعلومات الموجودة عندها عن الإنتاج وعليه يمكن تعديل متطلبات الرقابة الصحية على

اللحوم

إذا كان ذلك ضروري أ .

19 . يجب أن تطلب السلطة المسؤولة برامج رسمية للسيطرة على عناصر الأمراض المشتركة ، المخاطر الكيميائية والملوثات. ويجب أن يتزامن هذا إلى

أقصى حد ممكن مع السلطات الأخرى والتي تضطلع بصحة الإنسان والحيوان.

يجب أن تتضمن البرامج الر س مية أو المؤهلة رسمي أ لعناصر الأمراض المشتركة المعايير التالية:

• السيطرة والتخلص من تلك العناصر بين القطعان مثل قطيع معين من الطيور ر.

• منع الإصابة بأمراض مشتركة جديدة.

• توفير نظام مراقبة يؤ س س قاعدة بيانات أساسية وإرشادات للبرامج المعتمدة على المخاطر للسيطرة على تلك المخاطر في اللحوم.

• السيطرة على حركة الحيوانات بين وحدات الإنتاج ، وإلى المجازر عندما تكون القطعان تحت الحجر الب ي طري.

البرامج الر س مية أو المؤهلة رسمياً للمخاطر الكيميائية والملوثات يجب أن تشمل المعايير التالية:

• السيطرة على التصريح وا س تخ دا م الأدوية البيطرية والمبيدات الحشرية وبالتالي منع وجود المتبقيات في اللحوم بمستويات غير آمنة

22 والتي تج ع ل

المنتج غير آمن ل لإستهلاك الأدمي.

• توفير نظام مراقبة وإشراف يوفر قاعدة بيانات معتمدة على تحليل المخاطر للس ب طرة على تلك المخاطر باللحوم.

20 . يجب تطبيق برامج التعريف بالحيوان إلى أقصى حد ممكن في أماكن الإنتاج الأولي وبالتالي فإن مصدر اللحوم يمكن الرجوع إليه من المجازر أو

أماكن الإنتاج الأخرى.

21 . يجب تحميل الحيوانات لنقلها للمجزر عندما تكون:

• درجة التلوث على السطح الخارجي للحيوان مناسبة صحياً للذبح والتجهيز ومناسبة للتدخل بال غ سيل أو عدم توفر الإجهاد.

• تتوافر المعلومات لأخذ القرار المنا س ب بأن الحيوانات آمنة وم لا ئمة لإنتاج لحوم صالحة ل لإستهلاك الأدمي مثل وجود حالات مرضية معينة أو

دخول أدوية بيطرية حديث أ . وفي بعض الحالات يستمر

• الحيوان إذا تم تحديد الحالة ال صحية له على أنه مصاب بمرض ولكن يتم ذبحة تحت اشتراطات خاصة.

• تؤدي حالة الإجهاد إلى تأ ثير ات عكسية على سل ا مة ومل ا ئمة للحوم ل لإستهلاك الأدمي.

5.3 الصحة وقتل الحيوانات البرية

22 . معلومات قليلة يمكن الحصول عليها عن الحالة الصحية لقطعان الحيوانات البرية التي يتم صيادها لإ س تخدام لحومها، وعلى الرغم من ذلك يجب على

السلطات المسؤولة الأخذ في الإعتبار جميع المصادر عند جمع هذه المعلومات. وفي هذا السياق يجب تحفيز الصيادين لإمداد تلك السلطات

22 اشتراطات البرامج المنظمة للسيطرة على متبقيات لأدوية البي ط رية في الأ غذية CAC/GL 16-1993

بالمعلومات مثل المنطقة الجغرافية من شأنها الح ي وان وأى أعراض مرضية ت شاهد على تلك الح ي وانا ت .

23 ي جب ال ت عامل مع هذه الح ي وانا ت بطريقة ت ومن :

• أن قت لتلك الح ي وانا ت يت م بطريقة ت ضمن أن ت كون معه لحومها آمنة وم لا ئمة ل لإست هلك الأدمي.

• أن لا ي كون هناك حظر على صدها في موطنها الأصلي م ثل في حالة وجود برامج مكافحة ال ف وارض أو وجود حجر صحي.

24. الص ي ادون بصورة خاصة مهمون في ت زوي دالجهات المعنية بالمعلومات عن ح ي وانا ت الص ي د. و ي جب أن ي كونوا على دراية بمسئولياتهم في إمداد

المؤسسات بجمي ع المعلومات الم ت اح ة وال ت ي ق د ت وثر على سل ام ة وملا ئمة لحوم حيوانات الص ي دل لإست هلك الأدمي م ثل أعراض الأمراض مباشرة قبل الص ي د

الح ي وان ، الأعراض المرضية الظاهرة وال ت غ ي را ت ال ت ي ت ظهر أثناء ال ت جه ي ز الجزئي للح ي وان في الح ق ل. و ي جب على السلطات المسئولة أن ت طالب الص ي اد ي ن

والأشخاص الأخر ي ن المش ت رك ي ن في ص ي د الح ي وانا ت البرية في الدخول في برامج ت دريبية ت عني بالر ق ا به الصح ية على اللحوم الخاصة بال ت داب ي ر الح ق ل ية مثل

ت م ي ز الأمراض والآفات، ت طب ي ق الممارسات الصح ية السلي م ة في ال ت جه ي ز الجزئي للحيوانات في البرية.

25. ي جبات خادمارس ات صح ية ضرورية مباشرة بعد قن ل ح ي وانا ت الص ي د في الح ق ل من أجل تق ل ي ل مخاطر ت لوث الأجزاء الصالحة ل لأكل. و ت م ت د

الممارسات الصح ية الح ي دة لتشم ل جم ي ع الممارسات أثناء الإدماء ، ال ت جه ي ز الجزئي مثل إزالة الرأس وال ت جوي ف عندما ي كون مسموحا من السلطة

المسئولة. 23

الإدماء والتجه ي ز الجزئي لحيوانات الص ي د في الحقل تش مل:

• يت م الإدماء وال ت جوي ف الجزئي بأ ق صى سرعة ممكن ة بعد قت ل الح ي وان ما لم يكن معني بواسطة السلطة المسئولة لنوع مع ي ن من الحيوانات البر ية.

• إزالة الجلد جزئ ي او/ أو ال ت جه ي ز الجزئي بطري ق ة ت قلل مس ت وى التلوث على الأجزاء المأكولة إلى أقل حد ممكن.

• إزالة الأجزاء غ ي ر الضرورية من الح ي وان لإجراء فحص ما بعد الذبح والحكم على الذب يحة .

• الإح ت فاظ بالرئ ة ، القلب والكبد كحد أدنى إذا ت م إجراء التجه ي ز الجزئي إما متصل ة إ ت صال طبيعي بالذب ي ح ة أو وضعها في وعاء خاص م مي ز للذبيح ة ما

لم ي قم الصياد أو أي شخص مسئول بإجراء الفحص على الذب ي ح ة ولم ي جدأى ت غ ي را ت غ ي ر طب ي ع ية.

24

26. ي جب أن لا ي س ت خدم مس ت ودع ح ي وانا ت الص ي د لأى غرض آخر بخل اف استلام وحفظ ح ي وانا ت الص ي د ال ت ي ت م قت لها ما لم ت قرر السلطة المسئولة

إس ت خدامه لأغراض أخرى وباش ت راطات أخرى.

23 ويشمل التجويف الجزئي إزالة القناة الهضمية مما يساعد على تبريد الذبيحة

24 وفي حالة حيوانات الصيد الصغيرة يمكن ان ت ق ر السلطة المسئولة التجويف الكامل

27 . وصول حيوانات الصيد التي تم قتلها لمستودع الصيد أو أي بناية مناسبة يجب أن يكون في ظل ال وقت محدد من الصيد تحدده السلطة المسؤولة ببناء

على ظروف الصيد ، الأحوال الجوية وطريقة تناول كغذاء. لا يجب تجميد الذبيحة أو الأجزاء الأخرى الصالحة لل أكل قبل التجهيز وفحص ما بعد الذبح

في مستودع الذبح ما لم تكن الظروف تسمح بغير بذلك.

5.4 صحة الأع لا ف 25

28 . يجب أن تخضع تغذية الحيوان في مرحلة الإنتاج الأولي لقواعد الممارسات الجيدة لتغذية الحيوان في الحقل أثناء التعامل ، التخزين ، التجهيز ،

والتوزيع وكذلك ما يتعلق بالعليقة الخضراء. ويجب الإحتفاظ بالسجلات على مستوى الإنتاج عن منشأ المواد لعلف و/أو مكوناته لتسهيل التحقق والمراجعة.

29 . هناك حاجة للتعاون بين جميع أجزاء إنتاج وتصنيع وخدمات تغذية الحيوان وذلك من أجل إي جاد رابط بين تحديد المخاطر ومستوى المخاطر

المحتمل تعرض المستهلك لها من خلال السلسلة الغذائية. 26 لا يجب أن يتناول الحيوان المواد التي:

• تتميز باحتمال نقلها أمراض مشتركة لقطعان حيوانات الذبيح.

• تحتوي مواد كيميائية (الأدوية البيطرية ، المبيدات الحشرية) أو الملوثات التي تترك متبقية في اللحوم بمستوى يجعلها غير آمنة للاستهلاك الأدمي.

30 . يجب أن تضع السلطة المسؤولة قواعد مناسبة وأن تسيطر على تغذية الحيوانات على البروتين الحيواني عند وجود احتمالية نقل مسببات الأمراض

المشتركة ، ويشمل هذا منع تلك الأغذية. أي مواد غذائية مجهزة يجب أن تخضع لفحص ميكروبيولوجي مناسب وكذلك للخصائص الأخرى مثل خلوها من

السالمونيلا ، مناسبها لخطة التغذية ، والحدود القصوى من السموم الفطرية.

5.5 صحة ال ب ينة

31 . يجب أن يؤخذ الإنتاج الأولي للحيوان في الإعتبار في المناطق التي يوجد بها مخاطر بيئية والتي قد تصل لمستوى غير مقبول في ال ل حوم.

السلطة المسؤولة يجب أن تصمم وتقدم برامج متابعة ومراقبة مناسبة في هذا الإطار والتي تأخذ في الإعتبار:

• الأخطار الموجودة في الحيوانات والنباتات والتي تترك في إنتاج اللحوم السليمة والملامة لآمنته للاستهلاك الأدمي.

• الملوثات البيئية والتي ينتج عنها مستويات في اللحوم تجعلها غير آمنة للاستهلاك.

• التأكد من أن المياه والحوامل المحتملة مثل الأسمدة لا تلوث المياه في نقل تلك المخاطر.

الإمكانات والوسائل الموجودة بالمكان يجب أن تؤمن:

• السكن ومصطبة التغذية حال استخدامها ، والمناطق الأخرى حيث يمكن إنتقال مسببات الأمراض المشتركة والمخاطر الأخرى يمكن تنظيفها بكفاءة، وأن

تحتفظ بمستوى من النظافة (راجع جزء 10)

25 يخضع هذا الجزء لدستور الممارسات الجيدة لتغذية الحيوان (تحت التطوير)

26 دستور منظمة الأوبئة العالمية " فصل الأمراض المشتركة

- يجب أن لا تكون نظم التعامل مع و/أو التخلص من الحيوانات النافقة والمخلفات مصدرًا للمخاطر المحملة بالغذاء لانسان والحيوان.
- الكيماويات والتي يجب اسخدامها لأسباب تقنية يجب تخزينها بصورة تضمن عدم تلويثها لغذاء الحيوان أو البيئة.

5.6 النقل

5.6.1 نقل الحيوانات الحية

- 32 . يجب نقل الحيوانات الحية بطريقة لا تؤثر سلبيًا على سلالة وملائمة اللحم لإست هلاك الأدمي. 27
- نقل حيوانات الذبيح للمجزر يستلزم وسائل نقل لتتأكد من:
- تقليل التلوث بمخلفات الحيوان.
 - عدم حدوث مخاطر جديدة أثناء النقل.
 - إمكانية التعرف على منشأ الحيوان
 - تفادي الإجهاد غير الضروري
 - يجب تصميم وسائل النقل والحفاظ عليها ل:
 - تحميل وتنزيل الحيوانات بسهولة وبأقل قدر من الخطورة ؛
 - أن لا تسبب الحيوانات من سلاسل مختلفة ، وكذلك الحيوانات من نفس السلالة إصابات لبعضها البعض وأن تكون معزولة بحواجز أثناء النقل ؛
 - استخدام أرضيات ذات شبك حديدية ، أقفاص أو وسائل مشابهة للحد من التلوث بمخلفات الحيوانات ؛
 - عندما تحتوي وسلية النقل على أكثر من سطح يجب حماية الحيوانات من التلوث بوسيلة مناسبة ؛
 - أن تكون التهوية مناسبة ؛
 - أن يكون التنظيف والتطهير سهل ومتاح (راجع جزء 10).
- 33 . وسائل النقل والأقفاص عند استخدامها يجب أن تكون نظيفة وعند الضرورة يجب تطهيرها مباشرة بعد تنزيل الحيوانات.
- ### 5.6.2 نقل الحيوان البرية المقوتة
- 34 . بعد قتل وتجهيز الحيوانات البرية يجب نقل الذبيحة والأجزاء الأخرى إلى مستودع الصيد بدون تأخير وبطريقة تضمن عدم تلوث الأجزاء الصالحة
- للأكل. الوسائل المستخدمة لهذا الغرض يجب أن تخضع للممارسات الصحية الجيدة وأي نظم تنظيمية أخرى.
- 35 . ما لم يعتبر غير ضروري بسبب انخفاض درجة حرارة الجو ، يجب خفض درجة حرارة الذبيحة بأقصى سرعة ممكنة بعد التجهيز الجزئي بالحقل والنقل.

6 . عرض الحيوان للذبح

36 . الحيوان السليم والنظيف والمعرف بطريقة س ليمة فقط هو الذي يجب عرضه للذبح

37 . يعتبر فحص ما قبل الذبح أهم ممارسات ما قبل ذبح الحيوان وجميع المعلومات عن الحيوان المعروض للذبح يجب ا س تخدامها في نظام الرقابة الصحية على اللحم.

6.1 قواعد الرقابة الصحية على اللحوم للحيوانات المعروضة للذبح

- i . يجب أن تكون الحيوانات المعروضة للذبح نظيفة مما يجعلها لا تؤثر سلبا على نظافة الذبح والتجهيز .
- ii . يجب أن تقلل ظروف حفظ الحيوانات المعروضة للذبح من التلوث بالميكروبات الممرضة المحملة بالغذاء وتسهيل عملية الذبح والتجهيز .
- iii . يجب أن يتم فحص الحيوانات قبل الذبح، على أن تحدد السلطة المسؤولة الطريقة والاختبارات المستخدمة، كيفية إجراء الفحص والتدريب الضروري، المعلومات، المهارات وقابلية الأشخاص القائمين بالفحص .
- iv . يجب أن يكون فحص ما قبل الذبح معتمدا على العلم وقاعدة تحليل المخاطر في ظل الظروف الموجودة، ويجب أن يأخذ في الاعتبار جميع المعلومات المتاحة فيما يخص الإنتاج الأولي .
- v . يجب أن تستخدم المعلومات المتاحة عن الإنتاج الأولي عندما تكون متاحة وكذلك نتيجة فحص ما قبل الذبح بواسطة عملية المراقبة
- vi . يجب تحليل المعلومات المتاحة عن فحص ما قبل الذبح ويجب تغذية القائمين على الإنتاج بها بصورة مناسبة .

6.2 حالة الحظائر

38 . لحفظ الحيوانات المعروضة للذبح تأثير مهم على العديد من أوجه الذبح ، التجهيز وإنتاج اللحوم السليمة والمل ا ئمة ل لإستهلاك الأدمي. نظ ا فة

الحيوانات لها تأثير كبير على مستوى التلوث الميكروبيولوجي للذباح والأجزاء الأخرى المأكولة خلال الذبح والتجهيز. يمكن اتخاذ العديد من الإجراءات

المناسبة لكل نوع من الحيوانات لضمان أن الحيوانات النظيفة بصورة مناسبة فقط هي التي تذبح ولتقليل التلوث الميكروبي.

39 . نظم توكيد الجودة التي تطبق بواسطة الجهة المسؤولة يجب أن تهيئ الظروف المناسبة في الحظائر .

يجب أن تتأكد الهيئة المسؤولة من الحالة بال حظائر ا لضمان:

- أن الإمكانيات متوافرة بصورة تجعل تلوث الحيوانات بالميكروبات الممرضة المحملة بالغذاء قلي لا إلى أقل حد عملي ممكن.
- حجز الحيوانات بحيث ضمان عدم ت أ ث ي ر حالتهم الفسيولوجية سلبا وأن فحص ما قبل الذبح يمكن إجرائه بكفاءة ، أي تتم راحة الحيوانات وأن تكون غير مك ن سة ومحمية من تغيرات الجو عند الضرورة.
- فصل الأنواع والمجموعات المختلفة من حيوانات الذبح ، أي تصنيف الحيوانات على حسب العمر لتسهيل فعالية التجهيز ، فصل الحيوانات التي تتطلب
- متطلبات خاصة في التجهيز، وفصل الحيوانات المشتبه في إصابتها ونقلها ميكروبات ممرضة معينة محملة بالغذاء للحيوانات الأخرى (راجع 6.3).
- نظام للتأكد من أن الحيوانات النظيفة بدرجة مناسبة فقط هي التي يتم ذبحها.
- نظام للتأكد من أن العلف قد تم التخلص منه قبل الذبح.

• استمرار التعريف بالحيوانات (إما بصورة فردية ، أو كمجموعات مثل الدواجن) حتى وقت الذبح والتجهيز.

• نقل المعلومات المتاحة عن الحيوانات الفردية أو القطعان لتسهيل فحص ما قبل وما بعد الذبح.

40 . يجب أن تأخذ السلسلة المسئولة أو الشخص المسئول في الاعتبار أن نظم توكيد الجودة يتم تطبيقها بصورة سليمة بواسطة الهيئة المسئولة ، وأن

التحقق من النشاطات يتم بصورة أساسية ودورية للتأكد من أن حالة الحظائر متطابقة مع المتطلبات المنظمة للعمل.

6.3 فحص ما قبل الذبح

41 . يجب أن تخضع جميع الحيوانات المعروضة للذبح لفحص ما قبل الذبح بواسطة الشخص المسئول ، سواء بصورة فردية أو كمجموعات. ويجب أن يشمل

الفحص التأكد من أن الحيوانات تمت تعريفها بصورة سليمة فيما يتعلق بالظروف الخاصة بمنطقة الإنتاج الأولى وخاصة ما يتعلق بالسلامة الحجر البيطري.

42 . فحص ما قبل الذبح يجب أن يساعد فحص ما بعد الذبح عن طريق إجراء مدى واسع من الإختبارات وطرق الفحص المتعلقة بسلوك الحيوان ومظهره وكذلك على إلامات المرض على الحيوان الحي.

43 . يجب أن يسبق فحص ما قبل الذبح فحص الحيوانات بواسطة الهيئة المسؤولة قبل الوصول للمجزر. وفي حالة وجود تغيرات في سلوك أو مظهر

حيوان أو مجموعة الحيوانات يجب عزلها ، وتبليغ الهيئة المسؤولة أو الشخص المسئول.

الحيوانات التالية وصفها يجب أن تخضع لمراقبة خاصة، فحص أو عمليات بواسطة السلطة المسؤولة (والتي قد تشمل رفض دخولها للمجزر) في حالة:

• الحيوانات غير النظيفة بصورة كاملة

• الحيوانات الميتة في الإنتظار ؛

• الحيوانات المصابة أو المشتبه بإصابتها بمرض مشترك وله تأثير خطير على الحيوانات أو الإنسان ؛

• الحيوانات المصابة بمرض وتم حجزها بالحجر في الوقت الحالي أو المشتبه بإصابتها ؛

• عدم توافر إمكانيات التعرف على الحيوان ؛

• عدم توافر أو عدم وجود التصريح من جهة الإنتاج الأولى عند طلبه من السلطة المسؤولة (ويشمل التطابق مع الممارسات البيطرية الجيدة في استخدام الأدوية).

6.3.1 تصميم نظام فحص ما قبل الذبح

44 . يجب أن يشمل فحص ما قبل الذبح مكونات متكاملة تغطي نظام معتمد على تحليل المخاطر لإنتاج اللحوم مع نظام لمراقبة الإنتاج (راجع جزء 9)

بالإشتراك مع مكونات مناسبة. يجب أن يؤخذ في الاعتبار المعلومات المتاحة عن حيوانات الذبح من حيث أنواع الحيوانات ، حالتها الصحية ، المنطقة الجغرافية

التي نشرت فيها عند تصميم وتطبيق نظام فحص ما قبل الذبح.

45 . يجب أن يؤسس نظام فحص ما قبل الذبح وما يشمله من طرق وإختبارات بواسطة السلطة المسؤولة تبعاً للعلم وقاعدة المخاطر. وفي غياب قاعدة

تحليل المخاطر يجب أن تعتمد الطرق على المعلومات العلمية والحقلية المتوافرة.

45 . يجب أن تصم ي م وتطبق طرق وإختبارات فحص ما قبل الذبح مع لضمان الوصول لأهداف صحة الإنسان والحيوان. وفي هذه الحالات يجب أن

تعتمد جميع أوجه فحص ما قبل الذبح على قاعدة علمية وأن تتكيف مع المخاطر الموجودة.

47 . وفي حالة وجود اعتبارات معينة للصحة العامة يجب وجود مقاييس إضافية بالإضافة لفحص ما قبل الذبح.

خصائص نظام فحص ما قبل الذبح المعتمد على قاعدة تحليل المخاطر هي :

• طرق التأكيد من التعريف السليم للحيوان متطابقة مع القوانين القومية.

• تصميم وتطبيق طرق الفحص والإختبارات الحسية المتعلقة بالمخاطر المحملة باللحوم والمتصلة مع الأعراض الإكلينيكية لأمراض والتغيرات الظاهرة ؛

• تكيف الطرق لمدى واسع من الأمراض والعيوب الموجودة في حيوانات الذبح بصورة مناسبة ، مع الأخذ في الاعتبار نوع الحيوان، المنطقة الجغرافية

التي تم فيها نظام الإنتاج الأولي ؛

• التكامل مع نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة المعتمد على قاعدة التحكم في العملية مثل تطبيق المعايير المرئية للتأكد من النظافة المناسبة لحيوان الذبح ؛

• تكييف الطرق للمعلومات الواردة من وحدة الإنتاج الأولي عندما يكون عملياً ؛

• استخدام الإختبارات المعملية للمخاطر التي لم يتم التأكد من وجودها بواسطة الإختبارات الحسية عند الشك في وجودها مثل المتبقيات الكيماوية

والملوثات

• إرسال المعلومات إلى المنتج من أجل التحسين المستمر في سلامة وملاءمة حالة الحيوانات المعروضة للذبح (راجع 6.4).

6.3.2 اع د اد فحص ما قبل الذبح

48 . يجب أن تحدد السلطة المسؤولة كيفية إجراء اختبار فحص ما قبل الذبح ، ويشمل ذلك التعريفات التي يجب إجرائها في وحدة الإنتاج الأولي

المجزر مثل في حالة الإنتاج المكثف للدواجن 28. يجب أن تؤسس السلطة المسؤولة ببرامج التدريب ، المعلومات ، المهارات والمتطلبات لكل القائمين

بالفحص ، وكذلك دور الفاحص الرسمي ويشمل الفاحص البيطري (راجع 9.2). يجب أخذ التحقق من نشاطات الفحص والحكم بصورة مناسبة بواسطة

السلطة المختصة أو الكيانات المسؤولة. يجب أن تكون المسؤولية الرئيسية للتحقق من أن المتطلبات التنظيمية تم تحقيقها للسلطة المسؤولة.

تشمل مسؤوليات المسؤول عن فحص ما قبل الذبح في المؤسسة:

• عرض شهادة للشخص المسؤول عن فحص ما قبل الذبح توضح أن هذا الحيوان قد اجتاز فحص ما قبل الذبح عندما تم إجرائه في وحدة الإنتاج الأولى؛

• فصل الحيوانات إذا ما كانت على سبيل المثال قد وضعت حديثاً أثناء النقل أو في الحظائر أو أجهزت حديثاً أو حدث بها إحتباس للمشيمة ؛

• تطبيق نظم التعريف للحيوانات بصورم فردية أو كمجموعات حتى وقت الذبح وتدوين نتائج فحص ما قبل الذبح وكذلك بعد الذبح في حالة وجود حالات مشتبهاً بها ؛

28 ففي بعض الحالات تسمح السلطة المسؤولة بالذبح في المزرعة لأنواع معينة من الحيوانات مثل حيوانات الصيد المرباة في

المزارع ، وفي هذه الحالات يجب ان تخضع الحيوانات لفحص ما قبل الذبح والمعايير الصحية الأخرى التي تحددها السلطة المسؤولة.

• عرض الحيوانات الغير نظيفة بصورة كاملة ؛

• نقل الحيوانات النافقة من الحظائر من حالات الإجهاد ، أمراض الأضيض، الإختلالات وذلك بعد موافقة الشخص المسئول القائم بفحص ما قبل الذبح.

49 . يجب إجراء فحص ما قبل الذبح بالمجزر مباشرة بعد وصول الحيوانات. والحيوانات التي وجدت في حالة تامة من الراحة هي فقط التي يسمح بذبحها ولا يسمح بحجز الحيوانات مدة طويلة بدون ذبح بغير ضرورة ، ويعاد فحص ما قبل الذبح مرة أخرى عند حجز الحيوان أكثر من 24 ساعة. يجب أن يشمل برنامج فحص ما قبل الذبح الذي تطلبه السلطة المسئولة:

• يجب الأخذ في الإعتبار جميع المعلومات المتاحة عن الإنتاج الأولي مثل التوضيحات من المنتج عن استخدام الأدوية البيطرية ، المعلومات الرسمية

لبرنامج مراقبة الأخطار.

• يجب تمييز الحيوانات المشتبه بأنها غير سليمة أو غير مناسبة للإستهلاك الأدمي عن الحيوانات الطبيعية مما يمكن معه التعامل معها بصورة منفردة (راجع 6.2 ، 8.2).

• يجب جعل نتائج فحص ما قبل الذبح متاحة للشخص المسئول القائم بعملية فحص ما بعد الذبح قبل وصول الحيوان لمحطة فحص ما بعد الذبح للوصول

للحكم السليم على اللحوم. وهذا مهم في حال ما إذا قرر الشخص المسئول عن فحص ما قبل الذبح إمكانية ذبح الحيوان المشتبه بإصابته تحت ظروف صحية خاصة.

• في المواقف المبهمة يمكن للشخص المسئول عن فحص ما قبل الذبح حجز الحيوان أو مجموعة الحيوانات في ظروف خاصة لإجراء المزيد من الفحوص التفصيلية ، الإختبارات التشخيصية أو / والمعالجات.

• الحيوانات التي يتم إعدامها لعدم مناسبتها أو سلالتها للإستهلاك الأدمي يجب تمييزها بسرعة والتعامل معها بطريقة تمنع تلوث الحيوانات الأخرى

بالميكروبات الممرضة المحملة بالغذاء (راجع 8.2).

• يجب تسجيل سبب إعدام الحيوان ، مع إجراء الإختبارات المعملية التأكيدية في حال الضرورة. ويجب إرسال تلك المعلومات للمنتج.

50 . ذبح الحيوانات في ظل برامج حكومية أو إشراف حكومي للقضاء على أو السيطرة على بعض الأمراض المشتركة مثل السالمونيلا لا يجب أن يجرى

فقط تحت ظروف صحية وضعتها السلطة المسئولة .

6.3.3 الحكم لفحص ما قبل الذبح

تشمل أحكام فحص ما قبل الذبح الأقسام الآتية:

• يمكن ذبحه؛

• يمكن ذبحه بعد خضوعه لفحص ثاني قبل الذبح ، بعد حجزه مدة إضافية كما في حال الحيوانات التي لم تتلق قسط كاف من الراحة ، أو المصابة مؤقتاً

بحالات فسيولوجية أو إضطراب في الأيض ؛

• مسموح بذبحه تحت ظروف خاصة أي يسمح بذبحه كمشتبه به ، مثل أن يشك الشخص المسئول القائم بفحص ما قبل الذبح بأن نتيجة فحص ما بعد الذبح

سوف تكون إعدام جزئي أو كلي ؛

• الإعدام لأسباب تتعلق بالصحة العامة مثل المخاطر المحملة باللحوم ، الأمراض المهنية ، أو احتمال حدوث تلوث غير مقبول لمنطقة الذبح والتجهيز

والبيئة الموجودة بها بعد الذبح 29؛

• الإعدام لعدم الملأ ثمة ؛

• الذبح الإضطراري عندما يكون الحيوان لائق للذبح تحت ظروف خاصة وقد يفسد عند تأخير الذبح ؛

• إعدام الحيوان لأسباب صحية كما تحدد الإشتراطات القومية ويتم التخلص منها بعد ذلك.

6-4 معلومات عن الحيوانات المعرضة للذبح

51 . المعلومات المقدمة عن الحيوانات المعرضة للذبح هدف تكون مهمة في تحديد طريقة الذبح والتجهيز ، وهي ضرورية للتصميم وتطبيق طرق التحكم

بواسطة الكوادر المسؤولة. السلطة المسؤولة يجب أن تحلل المعلومات المتاحة وأن تأخذ في الاعتبار عند وضع المتطلبات الصحية للبرامج الصحية

المعددة على قاعدة المخاطر في جميع مراحل السلسلة الغذائية (راجع 9.2).

52 . قد تطلب السلطة المسؤولة مراقبة الحيوانات المعرضة للذبح لتحديد قاعدة بيانات عن إنتشار المخاطر بين حيوانات الذبح مثل ميكروبات ممرضة

معينة محملة باللحوم ، متبقية كيميائية أعلى من الحد المسموح به. السلطة المسؤولة يجب أن تصمم وتطبق نشاطات هذه المراقبة طبقاً لأهداف

الصحة العامة القومية . التحليل العلمي ونشر النتائج للكيانات المهتمة.

السلطة المسؤولة مسؤولة عن تسهيل الرقابة الصحية على اللحوم المعتمدة على العلم وقاعدة المخاطر خلال جميع السلسلة الغذائية ، والنظام يجب تطبيقه بشرط :

• المعلومات المستمرة عن الحيوانات المعرضة للذبح بالتعاون مع خطة نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة و/أو برامج توكيد الجودة التي هي جزء من عملية التحكم.

• تغذية الإنتاج الأولي بالمعلومات عن الحالة الصحية وملأ ثمة الحيوان المعرض للذبح.

• معلومات للسلطة المسؤولة لتسهيل العرض المستمر.

7 . عرض الطيور البرية المقتولة للتجهيز

53 . قتل حيوانات الصيد البرية في بناية يجب أن تخضع لترتيبات الحصاد، التعامل والنقل مقارنة بالحيوانات الحية المعرضة للذبح. حيوانات الصيد

البرية التي تم قتلها يجب ان تفحص بصورة سليمة قبل التجهيز وفحص ما بعد الذبح الكامل لمنع التلوث غير الضروري لبيئة التجهيز وتلوث المصادر.

7.1 قواعد الرقابة الصحية على اللحوم المستخدمة في فحص الطيور البرية المعرضة للتجهيز

i . فحص حيوانات الصيد البرية المقتولة لتحديد سلامتها وملائمتها قبل التجهيز يجب أن يكون معتمدة

على قاعدة المخاطر إلى حد عملي ويجب أن تأخذ في الاعتبار المعلومات المتاحة المتوافرة من الحقل.

2-7 فحص الطي و البري ة المعدة لل ت حهيز

54 . يجب أن يحدد الفحص إمكانية أن الحالة الصحية للحيوانات البرية التي تم حصادها بالحقل تم تطبيقها بصورة سليمة ، وتشمل التحقق من أن النظافة

مناسبة للتجهيز النظيف. ويتطلب الأمر مقاييس خاصة بواسطة السلطات المسؤولة لتسهيل فحص ما بعد الذبح م ث ل التعريف الصحيح وإتصال الإح شاء التي تم نزعها من الذبيحة (راجع 5.3) ويجب التأكد في هذا الوقت.

55 . يجب أن يأخذ الفحص في الاعتبار أي معلومات متاحة عن الحصاد بالحقل م ث ل وجود تغيرات غير طبيعية عند الوفاة ، المنطقة الجغرافية. وعملياً

يجب أعل ا م الصيادين بالمعلومات والناس الآخرين المشت غ ليين بصيد الحيوانات البرية لتحسين معلوماتهم عن الرقابة الصحية على اللحوم.

56 . فحص الحيوانات البرية لتحديد س لا متها ومل ا ئمتها قبل التجهيز يجب أن تعتمد على المخاطر عملياً، مع الأخذ في الاعتبار أن الحيوان قد لا يتم

تجهيزه م ث ل إستبعاد القناة الهضمية للحيوانات الكبيرة في الحقل. طرق الفحص قبل التجهيز وفحص ما بعد الذبح يجب قصرها في الطبيعة. ويجب التركيز على إكتشاف التغيرات المرضية المتعلقة بالصيد للحيوانات البرية م ث ل مظاهر الوفاة الطبيعية للحيوان أو أن الحيوان يحتضر عند صيده

، تأثيرات تمدد أو وجود الرصاص في مكان خط أ، الفساد أو أي اثر لوجود تسمم أو ملوثات بيئية. نظم تطبيق طرق الفحص والحكم يجب ان تبنى على

تلك التي ت س تخدم فحص ما قبل الذبح للحيوانات الأخرى (راجع 6.3).

57 . يجب التحقق من الأجزاء الخاصة بجثة الحيوان لفحص ما بعد الذبح ويجب أن يستمر ذلك حتى الحكم النهائي بعد الذبح.

8 . التأسيس، التصميم، الإمكا ن يات والأدوات

58 . القواعد والإرشادات الموحدة في هذا المقطع مكملة ل لأهداف والإرشادات الموجودة في الجزء الرابع من توصيات الدستور العالمي : القواعد العامة

للرقابة الصحية على الأغذية (CAC/RCP 1-1969,REV4 2003)

59 . يجب أن تسمح السلطة المسؤولة بالتنوع في تصميم وتجهيز مست و دع الصيد والبنائيات المستخدمة لتجهيز حيوانات الصيد، والإمكانيات الأخرى في

حال الضرورة طالما لم تتأثر عمليات الرقابة الصحية على اللحوم.

8.1 قواعد الرقابة الصحية على اللحوم المستخدمة في التأسيس، التصميم، الإمكانيات والأدوات

i . البنائيات يجب أن تقع، تصمم وتبنى بحيث تحد من تلوث اللحوم إلى أقصى حد عملي ممكن.

ii . الإمكانيات والأدوات يجب تأسيسها، تصميمها وصيانتها بحيث تحد من تلوث اللحوم إلى أقصى حد عملي ممكن.

iii . البنائيات، الإمكانيات والأدوات يجب تصميمها بحيث تسمح للأشخاص بأداء نشاطاتهم بصورة صحية

iv . يجب تصميم المعدات والتسهيلات التي تلامس اللحوم والأجزاء الأخرى بشكل مباشر بحيث يمكن تنظيفها مباشرة بصحيا بفاعلية.

v . يجب توفير المعدات المناسبة للسيطرة على الحرارة ، الرطوبة والعوامل الأخرى بصورة مناسبة لنظام تجهيز اللحوم.

vi . يجب أن تكون المياه مياه شرب إلا إذا استخدمت المياه بمعايير أخرى بشرط عدم تلوث اللحوم.

60. كل بناية يجب أن يكون بها الإمكانيات والمعدات المطلوبة لل ش خص المسئول لأداء مهمات فحص اللحوم الخاصة به بصورة س ليمة.
61. الإمكانيات المعملية الضرورية للمساعدة في نشاطات فحص اللحوم يجب أن تتوافر في المبنى أو في مبنى منفصل.

8.2 تصميم وبناء الحظائر

62. يجب تصميم وبناء الحظائر بحيث لا تؤدي لتلوث غير مقصود للحيوانات ، لا تحدث إجهاد للحيوانات ولا تؤثر على سلالة وملائمة اللحم المتحصل عليها من هذه الحيوانات.

يجب تصميم وبناء الحظائر بحيث:

- يمكن حجز الحيوانات بدون إزعاج أو جرح و لا تتعرض للطقس السيئ 30؛
- وجود تخطيط مناسب وإمكانيات للتنظيف و / أو تحفيف الحيوانات ؛
- تسهيل فحص ما قبل الذبح ؛
- رصف الأرضيات ووجود نظام صرف جيد ؛

• وجود مصدر مناسب أو شبكة للمياه النظيفة لل ش رب والتنظيف ووجود إمكانية للتغذية عند الضرورة ؛

• يمكن عزل الحيوانات المشتبه بها و ف حصها في منطقة منفصلة. 31 وهذه المنطقة يجب أن تشمل على الإمكانيات الضرورية لتأمين عزل الحيوانات

المشتبه تحت المراقبة حتى ذبحها وذلك لمنع تلوث الحيوانات الأخرى.

• تجهيز منطقة مجاورة بإمكانيات للتنظيف وتطهير وسائل النقل والأقفاس ما لم تكن تلك الإمكانيات داخل المنطقة المسموح بها من السلطة المسؤولة.

63. قد يتطلب الأمر وجود إمكانيات خاصة للتعامل مع الحيوانات التي تم إعدامها.

وهذه الإمكانيات يجب أن:

- تصمم بحيث أن جميع الأجزاء ، محتويات الكرش والمخلفات من الحيوانات التي تم إعدامها يمكن حفظها في محتوى مؤمن تحت ظروف مناسبة؛
- يصمم ويجهز بمعدات بحيث تسهل التنظيف والتطهير الفعال (راجع جزء 10).

8.3 تصميم وبناء منطقة الذبح

64. منطقة التغذية والإدماء يجب أن تكون معزولة عن منطقة التجهيز (إما بوجود حاجز أو بالبعد عنها) للحد من تلوث الحيوانات.

65. منطقة السمط ، إزالة الريش ، إزالة الشعر ، كي الشعر أو العمليات المشابهة يجب أيضا أن تكون معزولة عن منطقة التجهيز.

66. يجب تصميم خط الذبح بحيث توجد توقف لتقدم الحيوانات مما يمنع تلوث الذبائح

67. يتطلب الأمر احتياجات خاصة للذبح ، تجهيز الحيوانات المشتبه بها أو المصابة.

30 وفي حالة الدواجن وطيور الصيد المرباة في المزارع يجب توفير الإمكانيات لوقوف وسائل النقل في المناطق جيدة التهوية ويجب حمايتها من ضوء الشمس المباشر، الطقس السيئ ودرجات الحرارة الشديدة

31 في حالة الدواجن وطيور الصيد المرباة في المزارع يمكن ذبح الطيور المشتبه بها في خط الذبح تحت إحتياجات صحية مشددة

وهذه الإحتياجات يجب أن:

- سهل الوصول إليها من أماكن حجز الحيوانات المصابة أو المشتبه بها ؛
- تصمم مع وسائل مناسبة تسهل التخزين الصحي لأجزاء الحيوانات المصابة أو المشتبه بها ؛
- تصمم وتزود بمعدات تسهل للتنظيف والتطهير الفعال (راجع جزء 10).

8.4 تصميم وبناء الأدوات حيث يتم تجهيز الح ي وان

68 . يجب أن تصمم وتنفذ جميع المناطق والتسهيلات بحيث تجهز جثث الحيوانات أو أن يتم التعامل مع اللحوم بحيث تتبع تعليمات الممارسات الصحية الجيدة، 32 و يقل تلوث اللحوم إلى أقل حد عملي ممكن.

الغرف والأجزاء الأخرى التي يتم فيها تجهيز الحيوانات التي يتم ذبحها أو التي توجد فيها اللحوم يجب ان تصمم وتنشأ بحيث:

- يحد من التلوث بين الذبائح إلى أقل حد عملي ممكن أثناء التعامل معها ؛
- يمكن إجراء التنظيف والتطهير خلال أو بين فترات العمل (راجع جزء 10) ؛
- الأرضيات في المناطق الموجودة بها مياه يجب أن يكون بها ميل كاف إلى الصرف وأن تكون مخرجها محمية لضمان استمرار الصرف ؛
- الأبواب الخارجية تفتح مباشرة لمنطقة العمل ؛
- الممرات المنفصلة لنقل الأجزاء المختلفة يجب أن تزود بفتحات للفحص والتنظيف لأهميتها لعمليات التطهير ؛
- تستخدم غرف منفصلة أو مناطق منفصلة لذبائح الخنازير المجهزة والمغطاة بالجلد أو للحيوانات الأخرى عند وجود نوعيات أخرى من الحيوانات تجهز في نفس الوقت ؛
- الغرف المنفصلة تستخدم لـ :

- تفرغ وتنظيف القناة الهضمية ، وتجهيز القناة الهضمية إلا إذا وجد أن هذا الفصل غير ضروري ؛

- التعامل مع اللحوم أو الأجزاء الأخرى غير المأكولة من الحيوان ما لم يتم فصلها عن طريق تجهيزها في أماكن أو أوقات مختلفة ؛

- تخزين الأجزاء غير المأكولة من الحيوان مثل الجلد ، القرون ، الحافر ، الريش ، الدهن الغير صالح للأكل.

• وجود ضوء مناسب سواء أكان طبيعي أو صناعي لعملية مراقبة الحالة الصحية ؛

• وجود إمكانيات مناسبة لتجهيز وتخزين الدهن الصالح للأكل؟

• منع دخول ومعيشة القوارض ؛

• وجود إمكانيات مناسبة لتأمين تخزين المواد الكيماوية (مواد التنظيف ، حبر الأختام) والمواد الأخرى الخطيرة لمنع التلوث العرضي للحوم.

69 . يجب توفير غرف مناسبة التصميم لتبريد وتجميد اللحوم.

المنشآت لتشفية أو تقطيع اللحوم يجب وجودها لهذا الغرض:

• الإمكانيات التي تسمح بالتقدم الثابت للعمليات لضمان الفصل بين مختلف ورديات العمل ؛

• غرفة أو غرف يمكن ضبط درجة حرارتها ؛

• فصل مناطق التشفية ، تقطيع اللحوم والت غ ليف المبدئي عن مناطق الت غ ليف ما لم توجد مقاييمر صحية في المكان لضمان عدم تلوث اللحم.

70 . يمكن إستخدام الخشب في الغرف لتمليح ، تدخين ، تطرية ، تعتيق ، تخزين وإنجاز تجهيز اللحم وتصنيعها عندما يكون ضروريا لأسباب تقنية ما لم تتأثر الحالة الصحية للحوم.

71 . نظام الصرف الصحي والتخلص من المخلفات يجب أن لا يكون مصدرا لتلوث اللحم ، مياه الشرب ، أو منطقة التجهيز. جميع الخطوط يجب أن

تكون غير منفذة للمياه ومربوطة جيدا مع وجود مصائد معزولة عن أي منطقة حيث تجهز الحيوانات أو توجد اللحم.

72 . إمكانيات تجهيز اللحم يجب أن توجد في منطقة مناسبة محمية بصورة مناسبة من التلوث البيئي وغير قابلة للتأثر بالتغيرات غيرالم رغوب ة في درجات الحرارة

8.5 تصميم وإنشاء المعدات حيث يتم ج هي ز الحيوانات أو توجد اللحم

73 . جميع المعدات المستخدمة في المناطق حيث يتم تجهيز ذبائح الحيوانات أو توجد اللحم يجب تسهيل الممارسات الصحية الجيدة. الأدوات والحاويات

في الغرف والمناطق الأخرى حيث تجهز الذبائح أو توجد اللحم يجب أن تصمم وتنشأ بحيث تحد من التلوث. ولا يجب أن تترك اللحم لتل ا م س

الأرضيات والحوائط أو الإنشاءات الثابتة.

74 . عند وجود خطوط للذبح يجب تصميمها بحيث توجد تقدم ثابت لذبائح الحيوانات، الجثث والأجزاء الأخرى بطريقة تمنع التلوث فيما بينها والتلوث

بين الأجزاء المختلفة من خط الذبح وكذلك التلوث بين خطوط الذبح المختلفة. وفي المنشآت حيث دوران تجهيز وتصنيع اللحم يجب أن يكون

تصميم وضع المعدات بحيث يمنع التلوث بين المنتجات المختلفة وكذا المنتجات في نمر مرحلة الإنتاج.

75 . جميع الغرف والمناطق الأخرى التي يتم فيها تجهيز الحيوانات أو توجد بها اللحم يجب تزويدها بمصدر وإمكانيات مناسبة ل غ سيل الأيدي وكذلك بتسهيل ا ت مناسبة للتنظيف والتطه ه ير عندما يتطلب الأمر (راجع جزء 10).

يجب أن تكون إمكانيات التنظيف والتطهير:

• م ؤ صممة لضمان فاعلية تنظيف وتطهير المعدات معينة ؛

• توجد في موقع ملائم للعمل ؛

• لها ماسورة لتصريف المياه . المس تخد مة في التنظيف.

76 . الأدوات والأجهزة المستخدمة مع لأجزاء التي يتم إعدامها أو الأجزاء غير المأكولة يجب تعريفها بدقة.

77 . يجب تزويد المنشآت بطرق مناسبة سواء أكانت طبيعية أو صناعية للتهوية لمنع وجود الحرارة الزائدة ،

الرطوبة والتكثيف ولضمان عدم تلوث الهواء بالروائح ، الأتربة والدخان.

يجب تصميم وإنشاء نظام التهوية بحيث بضمن:

• الحد من تلوث الهواء بالميكروبات ا لمحملة بالهواء من الرش أو التكتيف ؛

• تتم السيطرة على الحرارة ، الرطوبة والروائح ؛

• الحد من مرور الهواء من المناطق الملوثة (مناطق الذبح والتجهيز) للمناطق النظيفة (غرف تبريد الذبائح).

78 . المعدات المستخدمة في المعاملة الحرارية لتصنيع وتجهيز اللحوم يجب أن تزود بوسائل الضبط المناسبة لضمان دقة المعاملة الحرارية .

8.6 م صادر المياه 33

79 . يجب توفير تسهيلات مناسبة لمراقبة والحفاظ على صلاحيات المياه للشرب ، تخزين ، درجة الحرارة ، توزيع المياه والتخلص من المياه غير النظيفة.

يجب وضع المعدات بحيث توفر:

- سهولة ومناسبة الحصول على مياه ساخنة ومياه باردة بجودة مياه الشرب في جميع الأوقات ؛
- المياه الساخنة بجودة مياه الشرب للتطهير الجيد للمعدات أو برامج التطهير الأخرى ؛
- مياه للشرب بدرجة حرارة مناسبة لسهولة سيل الأيدي ؛
- تستخدم سوائيل التطهير بحسب تعليمات الشركة المصنعة عند الحاجة إليها.

80 . عند استخدام مياه غير صالحة للشرب لأغراض مختلفة مثل إطفاء الحرائق، توليد البخار ، التبريد ، يجب تصميم نظام للدوران يضمن عدم حدوث تلوث لمياه الشرب.

8.7 السيطرة على درجة الحرارة

81 . في غياب درجة الحرارة المناسبة ، الرطوبة وضبط للعوامل البيئية الأخرى فإن اللحوم تكون مناسبة لنمو وإعاشة كل من الميكروبات الممرضة والمسببة للفساد.

82 . الإمكانيات والمعدات يجب أن تكون كافية لـ:

• تبريد أو تجميد اللحوم حسب التعليمات المكتوبة.

• تخزين اللحوم في درجات حرارة تضمن متطلبات السلامة والملئمة.

• متابعة درجة الحرارة ، الرطوبة ، سرعة الهواء والعوامل البيئية الأخرى للتأكد من أن برامج المراقبة يتم تطبيقها.

83 . عندما يتولد البخار من طهي اللحوم يجب تصريفه بصورة مناسبة من المنطقة لتقليل احتمالية تلوث البخار المكثف وعدم السماح بدخوله إلى الغرف

الم لا صفة.

8.8 الإمكانيات والأدوات لنظافة الشخوصية

84 . ذبح وتجهيز الحيوانات وأجزاء الحيوانات والتعامل بتجهيز اللحوم لاحقاً وتصنيعها قد يسبب احتمالية تلوث اللحوم بواسطة القائمين على تلك العمليات (راجع جزء 11) . إمكانيات النظافة الشخصية السليمة ضرورية للحد من تلوث اللحوم من هذه المصادر.

85 . يجب توفير المعدات والتجهيزات ويجب أن يكون التصميم ووضع تلك المعدات بحيث لا تتأثر سلامة اللحوم سلباً . وعند الضرورة يجب توفير

ملفات للقائمين على التعامل مع الحيوانات الحية والإعدامات (راجع جزء 11) .

إمكانيات النظافة الشخصية يجب أن تشمل:

- غرف تبديل الملابس ، حمامات ، غسل وتجفيف الأيدي عند الضرورة ومناطق منفصلة لأكُل؛
- ملابس واقية يسهل تنظيفها بسهولة والحد من تجمع الملوثات ؛
- جميع المناطق الموجودة بها اللحوم يجب تجهيزها بإمكانيات مناسبة ل غسل الأيدي والتي:
- تقع بالقرب من مناطق العمل ؛
- يوجد بها صنابير لا تفتح باليد ؛
- إمداد المياه بدرجة الحرارة المناسبة ، ومزودة بموزعات للصابون السائل أو أي مادة لتنظيف الأيدي ؛
- مزودة بأدوات تجفيف الأيدي عند الضرورة وسلال لإسقاط ورق التواليت ؛
- نظام مناسب لصرف المياه المستخدمة.

8.9 وسائل النقل

العربات أو حاويات البيع التي تنقل اللحوم غير المحمية يجب أن:

- تصمم وتزود بإمكانيات لمنع تلوث مس اللحوم مع الأرضيات ؛
- بها خطاطيف وأبواب يمكن إغلاقها لمنع دخول جميع مصادر التلوث ؛
- عند الضرورة تكون مزودة بضابط للحرارة والرطوبة يمكن مراقبته.

9. ع ملية الات حكم

86. يرتبط مدى كبير من المخاطر باللحوم مثل السالمونيلا ومتبقيات الأدوية البيطرية ، بيئة العمليات المختلفة مثل الليستيريا مونوسيوجينيز ،

الكلوستريديم برفرنجينز ، والمتعاملين مع اللحوم أنفاسهم مثل المكور العنقودي الذهبي والفيروس الكبدي الوبائي. المراقبة الفعالة للعمليات والتي تشمل

كل من الممارسات الصحية الجيدة ونظام تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة ضروري لتقديم لحوم آمنة ومناسبة للإستهلاك الآدمي .

87. الأسس والقواعد الموضوعية في هذا المقطع يجب أن تغطي الأهداف العامة والقواعد الموجودة في مقطع (5) من توصيات الدستور الغذائي العالمي: الأسس العامة لصحة الأغذية (CAC/RCR1-1969Rev42003). على الرغم من أنه تم مراعاة المخاطر الموجودة باللحوم عند وضع الأسس في هذا المقطع إلا أنه يمكن تطبيقه بالتزامن مع الخواص المناسبة.

88. العديد من أوجه الذبح ، خطوات تجهيز الحيوان مثل إزالة الجلد ، التجفيف ، غسل الذبائح ، فحص ما بعد الذبح والتعامل مع اللحوم في مناطق

التبريد يمكن أن ينتج عنها تلوث معنوي للحوم. نظم مراقبة العمليات يجب أن تحد من التلوث الميكروبي تحت هذه الظروف إلى حد يمكن قبوله ويعكس لاقية هذه الإجراءات بمراقبة العمليات في الحد من المخاطر المحملة باللحوم ولاقتها بصحة الإنسان.

89. قد تتطلب المنتجات الجاهزة للتناول نظام إختبارات ميكروبيولوجية ترتبط بمقاييس الأداء الميكروبيولوجي ، مقياس العمليات أو المقاييس الميكروبيولوجية.

9.1 قواعد الرقابة الصحية على اللحوم المستوخدة في طريقة المراقبة

- i. إنتاج اللحوم الآمنة والملأمة لآستهل الأدمى تتطلب تركيز الإئتباء لتصميم، وضع ، مراقبة ومراجعة عمليات المراقبة.
- ii. تقع المسئولية الأولية على الشخص المسئول لتطبيق نظام المراقبة. وعند تطبيق النظم يجب على السلطة المسئولة التحقق من قيامهم بكامل متطلبات الرقابة الصحية على اللحوم.
- iii. عملية المراقبة يجب أن تحد من مستوى التلوث الميكروبيولوجى إلى أقل حد ممكن إئتمادا على قاعدة المخاطر.
- iv. يجب تطبيق نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة كنظام عملى مختار لعملية المراقبة ويجب مساعدة هذا النظام بمتطلبات م ثل الممارسات الصحية الجيدة والتي تشمل الإجراءات الفاعلة لمقياس الصحة.
- v. عملية المراقبة يجب أن تعكس استراتيجىة متكاملة لمراقبة المخاطر خل ال كامل سلسلة الغذاء مع الأخذ فى الإئتبار المعلومات المتاحة من الإئنتاج الأولى وفحص ما قبل الذبح عندما يكون ذلك ممكنا وعملى أ .
- vi. جميع ذبائح الحيوانات يجب أن تخضع لفحص ما بعد الذبح المعتمد على العلم وقاعدة المخاطر ، وتفصيلها على المخاطر و / او العيوب التي قد تكون موجودة فى الحيوانات التي يتم فحصها. وعندما لا تتوافر المقدرة على تقدير المخاطر يجب إجراء فحص ما بعد الذبح تبعا للمعلومات العلمىة المتاحة ويجب أن تكون لها المقدرة على تحقيق المستوى المطلوب من حماية المستهلك.
- vii. يجب أن تحدد السلطة المسئولة الخطوات والإئتبارات المستخدمة فى فحص ما بعد الذبح وكيفية تطبيق هذا الفحص ، التدريب المطلوب ، المعلومات، المهارات والمقدرة الشخصىة للقائم بهذا الفحص (ويشمل ذلك دور الأطباء البيطريين ، والموظفين المسئولين من قبل السلطات المسئولة) 34.
- viii. يجب أن يأخذ فحص ما قبل الذبح بعين الإئتبار جميع المعلومات المتاحة من الإئنتاج الأولى، فحص ما قبل الذبح ومن البرامج الحكومىة للسيطرة على المخاطر.
- ix. يجب أن يبنى الحكم بعد فحص ما بعد الذبح على المخاطر المحملة بالغذاء على صحة الإنسان، المخاطر الصحية الأخرى م ثل الأمراض المهنية أو التعامل مع اللحوم فى المنازل، المخاطر المحملة بالغذاء لصحة الحيوان فيما يتعلق بالقوانين الوطنىة الموجودة ومناسبة الخصائص.
- x. خصائص الأداء لنتاج عمليات المراقبة ونشاطات فحص ما بعد الذبح يجب أن تؤس بواسطة السلطة المختصة عندما يكون ممكنا ويجب أن تخضع للتحقيق من السلطة المسئولة.
- xi. عندما يكون مناسبا يجب إجراء الإئتبارات الميكروبيولوجىة بغرض التحقق من خطة برامج تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة أثناء تجهيز وتصنيع اللحوم. وهذه الإئتبارات يجب أن تعتمد على نوع المنتج والمخاطر المحتمل تعرض المستهلك لها وتشمل المجموعات المعرضة لآصابة.
- xii. الكىانات المسئولة والأشخاص المسئولين يمكن أن تستخدم بواسطة الهيئة المسئولة لأخذ وصف نشاطات عملية التحكم بعين إئتبار (وتشمل نظم الفحص المجددة حكومىا)، ويشمل فحص ما قبل وما بعد الذبح كما تسمح به السلطات المختصة.
- xiii. التعامل مع المنتجات المعدة للتناول فى جميع نقاط البيع للمستهلك ويجب التأكد من أن هناك عدم ت لاس بين المنتج والمنتجات غير المعدة للتناول وإن لم يحدث تعرض للمصادر الأخرى المحتملة للتلوث الميكروبيولوجى مما يحد منه إلى أقل حد عملى ممكن.
- xiv. نظم توكيد الجودة الرسمية أو التطوعىة يمكن تنفيذها بواسطة الشخص المسئول لتحسين نشاطات الرقابة الصحية على اللحوم ويمكن أخذها فى الإئتبار فى التحقق من المتطلبات الدورىة بواسطة السلطة المسئولة.

9.2 نظام عملية التحكم

90. تتطلب فاعلية عملية التحكم تصميم وتطبيق نظام مناسب ، وتقع على الصناعة المسؤولية الأولى لتطبيق ومباشرة نظم مراقبة الجودة للتأكد من سلامة العملية ، ولا تمة اللحوم والتي يجب أن تتفاعل مع متطلبات خطط الممارسات الصحية الجيدة ، تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة بصورة مناسبة للظروف.

91. نظام مراقبة الجودة الموثق يجب أن يصف نشاطات الرقابة الصحية على اللحوم (ويشمل أي عينات يتم سحبها) ، خواص الأداء (إذا تم وضعة) ، نشاطات التحقق والإجراءات التصحيحية والمانعة.

92. الكيانات المسؤولة أو الشخص المسئول المحدد بواسطة السلطة المختصة يمكن أن تتم مساعدته بواسطة السلطة المسؤولة للقيام بوصف نشاطات عملية مراقبة الجودة شاملة فحص ما بعد الذبح. وهذه النشاطات يجب أن تكون جزء من نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة ، وتضم نظم توكيد الجودة بصورة مناسبة للظروف.

93. نظم مراقبة الجودة المتعلقة بسلامة الغذاء يجب أن تتحد على أساس قاعدة المخاطر. وتطبيق أسس من نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة في

تصميم وتطبيق نظام مراقبة التحكم يجب أن يتم تبعاً لهذا النظام وأسس من تطبيق CAC/RCP1-1969,Rev4-2003. أسس لتصميم ، عمل ، التقدير والإعتماد لفحص الأغذية الموردة والمستوردة ونظام الشهادات (CAC/GL26-1997) يوفر المتطلبات العامة لمراقبة العمليات المتعلقة بالغذاء والتجارة العالمية.

9.2.1 فاعلية اجراءات مقياس الصحة

94. فاعلية إجراءات مقاييس الصحة يجب أن تحد من التلوث المباشر وغير المباشر للحوم إلى أقصى حد عملي ممكن. ولتطبيق تلك الإجراءات بصورة

سليمة يجب التأكد من أن الإمكانيات والأدوات نظيفة ويتم تطهيرها قبل بداية العمليات وأن تتم عملية التنظيف بصورة سليمة خلال العمليات. وأسس

فاعلية إجراءات مقياس الصحة يمكن أن تتوفر بواسطة السلطة المختصة والتي يمكن أن تشمل متطلبات تنظيمية للنظافة العامة. خصائص فاعلية إجراءات مقياس الصحة هي:

- تطوير برنامج مكتوب عن فاعلية إجراءات مقياس الصحة بواسطة الهيئة والذي يصف الطرق المشمولة ومعدل التطبيق
- تعريف الهيئة المسؤولة بمسؤولية الشخص المسؤول عن تطبيق ومناسبة فاعلية إجراءات مقياس الصحة.
- تسجيل المتابعة وأي إجراءات تصحيحية و/أو الأفعال المانعة التي يتم أخذها والتي تكون متاحة للسلطة المسؤولة بغرض التحقق.
- الإجراءات التصحيحية والتي تشمل استعداد مناسب للمنتج.
- تقييم دوري عن فاعلية النظام بواسطة الشخص المسئول.

95. التحقق الميكروبيولوجي لفاعلية إجراءات مقياس الصحة يمكن أن تتم من الطرق المباشرة وغير المباشرة. الأشخاص المؤسسين يجب أن

يستخدموا إحصائيات عملية التحكم وأي طرق أخرى لمراقبة عمليات النظافة.

96 . التحقق الميكروبيولوجي لفاعلية إجراءات مقياس الصحة ل لأس طح المل ا صقة وغير المل ا صقة المعدة للتناول يمكن أن تكون ذات مستوى عالي عن

الأنواع الأخرى من المنتجات.

9.2.2 نظام تحليل المخاطر ومراقبة نقاط التحكم الحرجة

97 . نظام تحليل المخاطر ومراقبة نقاط التحكم الحرجة لإنتاج اللحوم هو طريقة بادرة لعملية التحكم لأغراض سل ا مة الغذاء (نظام تحليل المخاطر ومراقبة نقاط التحكم الحرجة وأس س تطبي قة (ACA/RCP1-1969,Rev.,4-2003) تقييم خطة برنامج تحليل المخاطر ونقاط التحكم

الحرج ، يجب أن يتم التأكد من فعاليتها في تحقيق متطلبان العمل (راجع مقطع 9-2-3) مع ا لأخذ في الإعتبار درجة الإختلاف في وجود المخاطر

التي ترتبط بالقطعان المختلفة من الحيوانات المعروضة للذبح والتجهيز.

98 . معدل التحقق يمكن أن يختلف تبع أوجه العمل لعملية التحكم ، الإنجاز التاريخي للمؤ س سة في تطبيق خطة تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم

الحرجة ونتائج التحقق منها. يمكن أن تختار السلطة المسؤولة خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة المسموح بها وتشتراط معدل التحقق.

99 . الإختب ا رات الميكروبيولوجية للتحقق من نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة مثل التحقق من الحدود الحرجة وإحصائيات عملية التحكم ووجه

مهم لنظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة.

100 . أس س تطوير برامج تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة لتحقيق خصائص العملية السابق تحديدها بواسطة السلطة المختصة كأساس لتطوير العملية وخطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة الخاصة بالمنتج. يجب تطوير الأس س بالتعاون مع الصناعة والمؤ س س الأخرى المهمة ويمكن

تقسيمها تبع نوعية الإنتاج مثل :

- المنتجات المفرومة والمفتتة م ث ل سجق الخنازير
- اللحوم بالمتبطات الثانوية / التي لا يمكن حفظها في درجة حرارة الغرفة مثل اللحم البقري المملحة المعتقة
- المعالجة بالحرارة/ غير مطهية كلياً والتي لا يمكن حفظها في درجة حرارة الغرفة مثل الفطائر المطهية جزئياً
- المطهية كلياً/ غير قابلة للحفظ في درجة حرارة الغرفة م ث ل الق ش طة المطهية
- غير المعالجة بالحرارة/ يمكن حفظها في درجة حرارة الغرفة مثل السل ا مي الجاف
- المعامل بالحرارة/ قابل للحفظ في درجة حرارة الغرفة
- المعامل بالحرارة/ المعقم تجارياً م ث ل اللحوم المعلبة

101 . عند تطوير خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة لمنتجات ومصنعات اللحوم المعاملة بالحرارة يجب أن يسجل الشخص المسؤول بطريقة

سليمة جميع المقاييس الخاصة بالعملية الحرارية، التعامل بعد المعاملة الحرارية، ومعاملات الحفظ الإضافية المناسبة لنتائج العملية مثل السترة.

مقاييس العملية لتبريد المنتجات المعاملة بالحرارة يمكن أن تسهم بالصورة المناسبة الخاصة بالمنتج ، التبريد السريع ، التبريد البطيء والتبريد

المتقطع. المنتجات السابق معاملة بالحرارة لا يجب تعبئتها عند درجة حرارة أعلى من 4° م ما لم يؤثر التبريد سلباً على سلامة المنتج.

102 . خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة لتجهيز وتبريد اللحوم التي سيتم طهيها يجب أن تشمل مراقبة وتسجيل المعايير التي تضمن الوصول لدرجة الحرارة المناسبة. يجب أخذ درجة الحرارة الداخلية للمنتج في الإعتبار كمعيار ضروري للتحقق من مناسبة الطهي.

9.2.3 النتائج المعتمدة على عملية التحكم

103. في نظام الرقابة الصحية على اللحوم المعتمد على المخاطر ، التحقق من عملية التحكم تزداد قوتها بواسطة توطيد خاصية الأداء للنتائج من عمليات

محددة. في معظم الحالات يؤسس هذا بواسطة السلطة المسؤولة ، وعند تأسيس خصائص الأداء يمكن للصناعة أن تستخدمهم لشرح عملية التحكم المناسبة لخصائص السلالة الغذائية في اللحوم.

104. يجب على المؤسسة أن تحتفظ بمستندات نظام عملية التحكم لوضع الإجراءات التصحيحية والتي تمكنها من تحقيق متطلبات الأداء بصورة دائمة.

مراجعة العمليات أو أي إجراء تصحيحي آخر مانع يتطلب نتيجة عدم التطابق مع مقاييس الأداء يجب تسجيله بدقة. يجب أن تضع السلطة المسؤولة نظام لجمع وتحليل النتائج من جميع الهيئات إلى أقصى حد ممكن وتراجع بصورة دورية اتجاهات عملية التحكم مقارنة بأهداف صحة اللحوم الوطنية.

105. عندما يكون ممكناً يجب أن تصف خصائص الأداء مستوى مراقبة المخاطر المتحصل عليه من تطبيق قاعدة تحليل المخاطر. وفي غياب معلومات

كافية عن المخاطر على صحة الإنسان يمكن لخصائص الأداء بداية أن تؤسس على قاعدة من مسجل الأداء الحالي ويمكن تعديلها ليتناسب مع أهداف

الصحة العامة. وعندما تؤسس النتائج المبنية على المعايير للخصائص المناسبة للحوم يمكن الوصول جزئياً لتلك الأهداف وأن تعكس توقعات المستهلكين.

106. يمكن أيضاً أن توضع المقاييس الحسية مثل احتمالية التلوث الظاهر بالروث على الذبائح.

مقاييس الأداء لنتائج نظام عملية التحكم تعمل:

• تسهيل تقييم نظام مراقبة التحكم

• تسهيل تقييم مقاييس التحكم لجميع المراحل في نظام إنتاج الغذاء

• السماح بمرونة مطلقة بدع تقنية في الطريقة التي يحقق بها الشخص المسئول المستوى المطلوب من الأداء.

• تثبيت وثبات واسع للصناعة في الأداء.

• توفير أسس واضحة للنتائج المتحصل عليها من القواعد والمعايير المنظمة مثل إحصائيات متطلبات عملية

التحكم مثل إنتشار السالمونيلا.

• تحسين التحكم في المخاطر مع الوقت التحسين مستوى حماية المستهلك

• تسهيل تحديد المساواة في المقاييس الصحية.

107. مقاييس الأداء الميكروبيولوجي ، خصائص العمليات والخواص الميكروبيولوجية للطعام المعد للتناول يجب أن يعتمد على قاعدة المخاطر تبعاً

لنوعية المنتج مثل غير المعالج بالحرارة ويمكن حفظه في درجة حرارة الغرفة، المعالج بالحرارة ويمكن حفظه بدرجة حرارة الغرفة، المطهي كلياً

ولا يمكن حفظه بدرجة حرارة الغرفة. إختبارات التحقق من أن هذا التحكم المناسب يتم الحفاظ عليه بواسطة الصناعة. خطة تقييم المخاطر ونقاط

التحكم الحرجة التي ستنفذ بواسطة الهيئة المسؤولة يجب أن تسجل الإجراءات التصحيحية والمانعة في حال أي جابية الإختبار للميكروبات أو السموم.

108 . عند تطبيق مقاييس الأداء كمتطلبات تنظيمية ، شرح العلاقة بين المستوى المناسب من حماية المستهلك يجب أن توفر ل أجزاء المهمة مثل أسس

الحاد . السماح بمستوى من ميكروب القولون ، المقاييس لغياب ميكروب القولون المدمم ، الحد الأقصى المسموح به من الكيماويات مع التسمم

109 . في بعض الظروف فإن مقاييس الأداء يمكن أن يوضع كخاصية ميكروبيولوجية تحدد القابلية لإنتاج كمية م ت ل الاعتماد على وجود / غياب أو عدد

الميكروبات و / أو كمية م مومها أو نواتج نموها تبع خطة س حب العينات المحددة (أسس ترس يخ وتطبيق الخصائص الميكروبيولوجية للغذاء

(CAC/GL 21-1997).

110 . مقياس الأداء لنتائج عملية التحكم يمكن أن تكون صعبة التطبيق لبعض المخاطر ذات الأهمية، والسلطة المسؤولة يمكن أن تحتاج لوضع طرق خاصة

وإختبارات لتحقيق مستويات متوقعة من حماية المستهلك مثل مرض جنون البقر. مقاييس خاصة مثل تلك التي يجب وضعها اعتمادا على قاعدة تقدير

المخاطر والإعتبار الكلي لفاعلية كل إختبارات معالجة المخاطر (مرض جنون البقر الفصل 2-3-13 الدستور العالمي لصحة الحيوان 2000 مكتب الأوبئة العالمي).

111 . يجب على السلطة المسؤولة عندما يكون عمليا وممكنا أن تحدد مختلف نشاطات الرقابة الصحية على اللحوم المعتمد على المخاطر من خل ال مقدرتها والذي يتم ت س جبلة لتحقيق نف س أهداف صحة اللحوم على الأقل.

4.9.2 النظم الضابطة

112 . يجب أن يكون لسلطة المسؤولة القوة القانونية لوضع ودفع المتطلبات المنظمة للرقابة الصحية على اللحوم وأن يكون لها المسؤولية النهائية للتحقق من أن جميع المتطلبات التنظيمية قد تم تحقيقها. يجب على السلطة المسؤولة أن:

• تحدد النظم المنظمة (م ت ل الإستدعاء ، إقتفاء الأثر بصورة مناسبة) والمتطلبات مثل التدريب ، المعرفة ، المهارات ، المقدر الشخصية) على المستوى الوطني بصورة عامة.

• تأخذ أحكام متخصصة للرقابة الصحية على اللحوم التي تصم ن ش اطات مميزة لسلطة المسؤولة مثل برامج سحب العينات الرسمية، أوجه نشاطات فحص

ما قبل وما بعد الذبح المحددة بواسطة السلطة المسؤولة أو الشهادات الرسمية.

• التحقق من نظام التحكم الموضوع بواسطة الشخص المسئول لتحقيق المتطلبات التنظيمية مثل الممارسات الصحية الجيدة ، فاعلية إجراءات مقياس

الصحة ، تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة بصورة مناسبة.

• التحقق من أن الكيانات المسؤولة تقوم بالوظائف المطلوبة منها.

• تقوم بالتنفيذ الجبري عند الضرورة.

السلطة المسؤولة يجب أن من الإستجابة ل:

• متطلبات الممارسات الصحية الجيدة للحيوانات المعروضة للذبح ، حيوانات الصيد التي تم قتلها المعروضة للتجهيز ، المنشآت ، الإمكانات ، المعدات ،

عملية التحكم ، النقل وصحة الأشخاص.

• فاعلية إجراءات مقياس الصحة

• خطة نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة.

• المتطلبات التنظيمية المتعلقة بفحص ما قبل وما بعد الذبح.

- الأداء المناسب ومقاييس العمليات التي تنظم المتطلبات م ث ل المتطلبات الإحصائية لعملية التحكم ، مستوى السالموني لا .
- المتبقيات الكيميائية ومستوى التلوث ا لأق ل من الحد الأعلى المسموح به كما تصفة القوانين السائدة وخطة القومية لسحب العينات.
- البرامج الحكومية والمجازة من قبل الحكومة للسيطرة على الأمراض المشتركة مثل الإختبارات الميكروبيولوجية لميكروب القولون المدمم.
- المقاييس الإضافية للتعامل مع المخاطر كما تحددها السلطات المسؤولة.

113 . نشاطات التحكم يمكن أن تشمل العديد من التقديرات لنشاطات العمليات التي تميمت بواسطة الشخص المسؤول ، سجل ا ت التحقق ، الفحص الح س ي

ل لأجزاء المأكولة واللحوم ، أخذ العينات للفحص المعملية وإختبار الميكروبات الممرضة ، ا لميكروبات الكاشفة ، المتبقيات ..إلخ. السماح /

التصريح/البيان لهيئة يمكن أن يسهل قابلية السلطة المختصة للتحقق والتي تعمل بالتزامن مع المتطلبات التنظيمية.

114 . يجب أن تقوم السلطة المسؤولة بمراقبة مقاييس للتأكد من نشاطات التحقق ، وطبيعة وكثافة المراقبة يجب أن تعتمد على قاعدة المخاطر. الفاحص

الرسمي (ويشمل الفاحص البيطري) يتحقق من التكامل مع المتطلبات التنظيمية ويمكن استخدام مستندات تؤكد إضافية ، طرق وإختبارات في هذا الدور.

القواعد الحاكمة لوجود الفاحص الرسمي خلال فحص ما قبل وما بعد الذبح وخل ال التجهيز ، التقطيع ، وتخزين اللحوم يجب أن تحدد بواسطة السلطات

المسؤولة بالتزامن مع إن تش ار الأشخاص المسؤولين الآخرين وبالتزامن مع الأخطار المحتملة لصحة الإن س ان المرتبطة بنوعية الحيوانات واللحوم. دور

السلطة أو السلطات المسؤولة خ لا ل توعية و ب يع اللحوم بالتجزئة يجب أن يكون امتداد مناسب مع توالد المخاطر خلال هذه النشاطات.

115 . البرامج الوطنية للرقابة الصحية على اللحوم يجب أن تخضع للتحقق بواسطة السلطة المسؤولة. وعندما لا يحقق الشخص المسؤول المتطلبات التنظيمية ، يجب على السلطة المسؤولة اتخاذ إجراءات دافعة والتي تشمل:

- أ بطاء الإنتاج حتي يقوم الفاحص باستعادة عملية التحكم.
- وقف الإنتاج وسحب الترخيص للحوم التي تبدو غير آمنة أو غير مل ا نمة ل للأستهل ا ك.
- سحب الإشراف الحكومي ، واعتماد النخص المسؤول.
- الأمر بمعاملة محددة ، الإستدعاء أو تدمير اللحوم عند الضرورة
- سحب أو تعليق كل أجزاء من السماح / التصريح/البيان للمؤسسة إذا كان نظام عملية التحكم باطله أو لا تتوافق بصورة متكررة.

9.2.5 نظم توكيد الجودة

116 . عندما يكون متاحا نظم لتوكيد ا ل حودة في المكان في الصناعة فإن السلطة المسؤولة يجب أن تأخذ ذلك بعين الإعتبار (أ س س تصميم ، العمليات ،

التقدير والإعتماد لفحص الغذاء المصدر والمستورد ونظم الشهادات. مقطع 4 " توكيد الجودة " (CAC/GL26-1997).

9.3 متطلبات الصحة العامة لعملية المراقبة

117. يجب أن توفي عملية التحكم متطلبات الصحة العامة للدستور الغذائي المعتمد للممارسات: القواعد العامة لصحة الأغذية (لاحظ أن المتطلبات العامة للتحكم في المواد التي يتم استعمالها ، استعمال المياه ، التعبئة ، التسجيل والسجلات وطرق الاستدعاء تم وصفها في ممارسات الدستور الغذائي العالمي:

قواعد صحة الأغذية ACA/RCP1-1969,Rev4-2003.

المتطلبات العامة لعملية التحكم في للظافة يجب أن تشمل على سبيل المثال:

- الماء للتنظيف والتطهير لمستوى يتناسب مع غرض معين ، ويستخدم بطريقة لا تؤدي بصورة مباشرة أو غير مباشرة لتلوث اللحوم.
- تنظيف التسهيلات والأدوات لفك الإشتباك عند الضرورة، إزالة كل البقايا ، شطف الأجزاء واستعمال مواد تنظيف مسموح بها، تكرار الشطف والتجميع والتطهير الإضافي والشطف عند الضرورة.
- التعامل مع وتخزين الحاويات والأدوات بطريقة تقلل احتمالية تلوث اللحوم.
- تجميع الحاويات أو الكراتين في الغرف أو المناطق حيث توجد اللحوم بطريقة تضمن قلة احتمالية التلوث.
- التحكم في دخول الأشخاص إلى مناطق التجهيز.

118. يجب أن تستخدم السلطة المسؤولة والصناعة اعتماد مناسب أو معامل معتمدة للتحقق من عملية التحكم وإجراء عمليات الرقابة الصحية على

اللحوم. إختبار العينات يجب أن يستخدم طرق تحليل مصادق عليها شرعا (أ س س تقدير أهلية الإختبارات المعملية المستخدمة في مراقبة الغذاء المورد

والمستورد (CAC/GL27-1997).

الإختبارات المعملية يمكن أن تطلب لـ :

- التحقق من عملية التحكم.
- تحقيق الأداء أو المقاييس الميكروبيولوجية
- الكشف عن المتبقيات
- تشخيص الحالات المرضية التي تصيب الحيوان بصورة فردية
- الكشف عن الأمراض المشتركة.

9.4 متطلبات بيات صحية للذبح والتهجير

119. فقط الحيوانات المعروضة للذبح يجب أن تذهب إلى المجزر وبإستثناء الحيوانات التي ستذبح إضطراري أ خارج المجزر وتخضع للتسجيل البيطري بالدقيق.

120. لا يحق لأي حيوان غير الحيوان الذي سيذبح دخول المجازر بإستثناء الحيوانات التي تقود القطيع.

121. يجب فقط ذبح وتجهيز الحيوان في المجزر في حال وجود شخص مسئول للقيام بفحص ما قبل وما بعد الذبح. وفي حال الذبح الإضطراري عندما لا يتوافر الشخص المسئول يجب ترتيب إشراف خاص من السلطة المسؤولة للتأكد من أن اللحم سليمة وآمنة ل لإستهلاك الأدمي.

122. جميع الحيوانات التي يتم وضعها على الأرض يجب ذبحها بدون تأخير ولا يتم الصعق والذبح والإدماة لتلك الحيوانات بسرعة أكبر من السرعة

التي يتم بها التجهيز.

أثناء عمليات التجهيز الأولي وباستخدام إجراءات للحد من التلوث:

- الحيوانات المذبوحة التي يتم سمطها ، معالجتها بالذهب أو أي طريقة أخرى يجب فرك الشعر الخشن ، الشعر ، قشر الشعر ، الريش ، الأدمه والأترية.
- يجب أن تبقى القصبه الهوائية ، والمزئ سليمة أثناء الإدماء إلا في حال الذبح العقائدي.
- يجب إكمال الإدماء بصورة تامة ، وإذا كان الدم سيستخدم ل لإستهل ك الأدمى يجب جمعة ومعاملة بصورة صحية
- الكشف على اللسان يجب أن يتم ب ص ورة تضمن عدم قطع اللوز.
- سلخ الرأس ليسر متطلب لبعض الحيوانات م ث ل الماعز ، العجول ، الأغنام بشرط أن يتم التعامل مع تلك الرؤس بطريقة تضمن عدم تلوث الحوم.
- قبل إزالة أي جزء من الرأس قابل ل لإستهل ك الأدمى يجب أن يتم تنظيف الرأس إلا في حال السمط ، وإزالة الريش الذبيحة أو إلة الجلد بصورة كافية
- لتسهيل الكشف وإزالة أجزاء معينة بصورة صحيحة.
- ضروع الحيوانات المرصعة أو الضرع المصاب ظاهريا بمرض يجب إ ز لتها من الذبائح كأولوية أولى.
- يجب إ ز إلة الضرع بطريقة تمنع تل و ث الحوم بمحتوياته
- يجب فقط السماح بدفع الهواء تحت الجلد لتسهيل عملية إزالة إذا كان سيحد من التلوث وإذا كان سيطابق المتطلبات الميكروبيولوجية والح س يه لتقييم الأداء.
- يجب أن لا يتم غسل الجلد أو يتم إزالة بقايا اللحم نف سه ، أو تجميعها في أي جزء من المجزر يستخدم للذبح والتجهي ز .
- 123 . يمكن تنظيف الدواجن وطيور الصيد المرباة في المزارع بعد إزالة الريش من الأترية ، الريش والملوثات الأخرى باستخدام مياه بجودة مياه الشرب. غسل ذبائح تلك الحيوانات باستخدام خطوات متعددة في عملية التطهير بأقصى سرعة وبعد كل خطوة يتم فيها تلوث مما يقلل من إتصاق البكتيريا بالجلد مما يحد من التلوث الكلي للذبائح. وال غ سل بعد التجويف وفحص ما بعد الذبح ايضا ضروري لأسباب تقنية وهو الطريقة الوحيدة المتاحة
- لتنظيف الذبائح قبل الدخول لمنطقة التبريد ويمكن إجراء الغ س يل بعدة طرق مثل الغمر ، أو اس تخدام الرزاز.
- 124 . مسطح عظمة القص فى الطيور المرباة بالم ز ارع يكون بها كميات كبيرة من الأترية والقانورات الملتصقة بريشها مما يزيد من إ حتمالية تلوث
- مننقة التجهيز بصورة كبيرة ما لم يكون هناك فصل إما عن طريق وجود مسافة بينية كبيرة أو وجود حواجز أو أي طريقة أخرى م ث ل التهوية الجيدة.
- 125 . بعد إزالة الجلد أو الشعر مباشرة يجب فصل ذبائح الحيوانات عن بعضها لمنع تل ا مسها ويجب أن يستمر ذلك حتى يتم فحص كل ذبيحة ويتم الحكم
- على صل ا حيثها بعد الذبح بواسطة الشخص المسئول. ويل ا حظ أن الفصل الكامل للذبا ئ ح يكون أكثر صعوبة في حال الطيور وحيوانات الصيد المرباة
- بالم ز ارع ويجب أن يتم الحد من هذا التل ا صق.

خل ا ل التجهيز ومع إعتبرات للحد من ا لتلوث:

- عند إزالة الجلد من اجساد الحيوانات يجب ان تتم هذه العملية قبل التجويف.
- يجب أن يتم التعامل مع المياه الموجودة بأحواض السمط بحيث يتم منع التلوث الزائد.
- يتم التجويف بدون تأخير.

- منع سكب أو نزول الإفرازات من المرئ ، الحوصلة، المعدة ، الأمعاء ، المستقيم ، الحوصلة المرارية ، المثانة ، الحالب أو الضرع.
 - لا يتم فصل الأمعاء عن المعدة خ لال التجويف ولا يتم عمل فتحات أخرى في الأمعاء إلا إذا تم ربط الأمعاء بصورة جيدة لمنع سكب أو نزول الإفرازات
 - إلا في حال الدواجن وطيور الصيد المرباة في المزارع.
 - يجب إزالة المعدة والأمعاء وأي أجزاء أخرى غير مأكولة من أجسام الحيوانات المذبوحة التي يتم تجهيزها بأقصى سرعة ممكنة من منطقة التجهيز ويتم
 - التعامل بطريقة لا يحدث معها تلوث للحوم.
 - الطرق المستخدمة لإزالة التلوث الميكروبيولوجي أو التلوث الظاهري بحيث يتم ذلك بصورة فعالة لتحقيق المتطلبات الأخرى المحددة بواسطة السلطة المختصة.
 - يجب إزالة التلوث بالروث أو المخلفات الأخرى من الذبائح بصورة لا يحدث معه تلوث مستقبلي ويضمن أداء مناسب لعملية التحكم.
- 126 . ذبائح وجثث الحيوانات يجب أن لا تل ا مس الأ س طح أو الأدوات ما لم يكن ذلك غير ممكن. وعند استخدام معدات تل ا م س الحيوانات بطبيعة تصميمها
- مثل حالة استخدام معدات تجويف أوتوماتيكية ، فإن تنظيف هذه المعدات يجب ان يتم وأن تتم متابعتها بصورة س ليمة.
127. عندما يجد الشخص المسؤول عن فحص ما بعد الذبح الطريقة التي يتم بها ذبح وتجهيز الحيوانات، أو التي يتم بها معاملة اللحوم بعد ذلك يؤثر س لبا
- على سلامة ومل ا ئمة اللحوم ، يجب على هذا الشخص العمل على تقليل سرعة الإنتاج أو تعليق العمليات أو أي إجراءات أخرى عندما
- يكون ضروريا (راجع 4-2-9).
128. الشخص المسؤول يجب أن يحقق متطلبات الهيئة ا لمس ئولة فيما يتعلق بتقديم الأجزاء المأكولة من ذبائح الحيوانات بعد فحص ما بعد الذبح. أجزاء
- الحيوانات المذبوحة التي يتم إ ز التها قبل إجراء الكشف على الذبيحة يجب حفظها معرفة لذبيحة او مجموعة ذبائح عند الضرورة حتى يتم فحص ما
- بعد الذبح.
129. التسهيل ا ت والمعدات المستخدمة للذبح و/أو التجهيز يمكن استخدامها لأغراض أخرى للحفاظ على الحالة الصحية لذبائح للحيوان المذبوح إضطرابا
- إذا تم توفير متطلبات تنظيف وتطهير ضرورية. السلطة المسؤولة يجب أن تشجع تطوير وإختيار تقنيات مبدعة وطرق عند مستوى المؤ س سة والتي
- تقلل التلوث وتحسن من سل ا مة الغذاء م ث ل وضع الجزء النهائي من القناة الهضمية في أكياس يتم غلقها جيدا.
- 9.5 ف حص ما ب ع د ال ذب ح**
- 131 . جميع الجثث والأجزاء المناسبة يجب ان ت خضع لفحص ما بعد الذبح والذي ي جب أن ت كون جزء مناسب من نظام مع ت مد على المخاطر إن ت اج
- اللحوم.
- 132 . فحص ما بعد الذبح للذبائح والأجزاء الأخرى المناسبة ة يجب ان ي س ت خدم المعلومات من الإن ت اج الأولي وفحص ما ق بل الذبح بالإضافة ل ما ي جده في
- الفحص الحسي للرأس ، الذبحة والأحشاء. وعندما تكون ن ت يجة الفحص الحسي غير كافية للحكم السليم على س لامة
- ومل ائ م ة الذبيحة والأجزاء الأخرى
- لل ا ستهل ا ك الأدمي يجب حجز تلك الأجزاء جانبا و يت بع ذلك إ خت بارا ت و/أو طرق فحص تأكيدي ة .

9.5.1 تصميم نظام الفحص بعد الذبح

133 تحدد خطوات فحص ما بعد الذبح والاختبارات بواسطة السلطة المختصة تبعاً للعلم أو قاعدة المخاطر. والسلطة المختصة مسئولة عن تحديد

الأحكام والتحقق من نظام فحص ما بعد الذبح. وفي غياب نظام يعتمد على قاعدة المخاطر يجب أن تبنى الطرق على المعلومات العلمية والعملية المتاحة.

134. الطرق والاختبارات بعد الذبح يجب أن تتكامل وتجهز مع بعض بحيث تضمن أهداف الصحة العامة وصحة الحيوان. وفي هذه الحالة يجب أن تعتمد جميع أوجه فحص ما بعد الذبح على العلم وأن تبنى على المخاطر الموجودة.

135. يجب الاستفادة من المعلومات المتاحة عن الحيوانات من ثل نوع الحيوان، الحالة الصحية، المنطقة الجغرافية التي نشأ بها في تصميم وتطبيق نظم فحص ما بعد الذبح.

136. عندما يبدو واضحاً عن طريق، إختبارات الصحة العامة، يمكن أن يجرى الفحص الروتيني للذبائح والأجزاء المناسبة بأي طرق أخرى بخلاف

الفحص الحسي للمخاطر المحتملة مثل الفحص للترايكييني لا .

خصائص برامج فحص ما بعد الذبح المعتمدة على المخاطر:

- تصميم وتطبيق الطرق والاختبارات الحسية المناسبة التي توضح المخاطر المحملة باللحوم والمرتبطة بالتغيرات المرضية الظاهرة.
- تصميم طرق لمدى واسع ومنتشر من الأمراض والعيوب المحتمل وجودها في مجموعة من حيوانات الذبيح، أخذاً في الإعتبار نوع، عمر، ومنشأ
- ونظام الإنتاج الأولي لحيوانات الذبيح من ثل عمل فتحات متعددة في العضلات الظاهرة في عضلات جميع الخنازير من منطقة جغرافية ينتشر بها الدودة الشريطية الخاصة بالخنازير.
- طرق تقلل من التلوث إلى أقصى حد عملي ممكن خلال التعامل، ويمكن أن تشمل الطرق القاصرة على الفحص الظاهري للذبائح ولأجزاء الأخرى الظاهرة للوهلة الأولى إذا حددت بواسطة تحديد المخاطر.
- فحص الأجزاء غير المأكولة من الحيوان حيث تلعب دوراً كاشفاً في الحكم على الأجزاء المأكولة.
- تعديل الطرق التقليدية عندما تظهر الفحوصات العلمية أنها أصبحت غير فعالة أو أنها تمثل خطراً على الغذاء من ثل القطع الروتيني للعدوى الليمفاوية للحيوانات الصغيرة لتحديد التغيرات المحيية.
- تطبيق طرق حسيّة أكثر قوة على أساس روتيني عندما يوجد مرض أو حالة قابلة للإنتشار في جزء واحد من الذبيحة والأجزاء الأخرى الظاهرة مثل حويصلات الدودة الشريطية للبقار.
- تطبيق طرق فحص إضافية معتمدة على المخاطر عندما تكون الحيوانات الحية الجارية لاختبارات التشخيصية من ثل إختبار التيوبركلين في الأبقار، والمالين في الخيل.
- استخدام الإختبارات المعملية للمخاطر الغير واضحة بالإختبارات الحسية من ثل الترايكييني لا، المتبقيات الكيماوية والملوثات.
- تطبيق مقاييس الأداء لنتائج الفحص الحسي التي تعكس قاعدة المخاطر.
- التكامل مع خطط نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة لنشاطات التحكم الأخرى مثل تحديد تلوث الذبائح بالروث.
- تصميم طرق تأخذ في الإعتبار المعلومات المتحصلة عليها من الإنتاج الأولي
- إعادة المعلومات إلى المنتج الأولي استمرارية التحسين في سلامة وملاءمة الحيوان المعروض للذبح (راجع 6_4)

137 . يجب إجراء فحص ما بعد الذبح بأقصى سرعة ممكنة عندما يكون عمليا بعد ذبح الحيوان أو وصول حيوان الصيد المقتول. يجب أن يأخذ القائم الفحص في إعتبارة المعلومات المتاحة من الإنتاج الأولي وفحص ما قبل الذبح مثل المعلومات الحكومية والمعتمدة من الحكومة برامج السيطرة على المخاطر المعلومات من الحيوانات المشتبه بها وتم ذبحها.

138 . يجب أن تحدد السلطة المسؤولة كيفية تطبيق فحص ما بعد الذبح ، التدريب ، المعلومات ، المهارات والقابلية المطلوبة في الشخص المسئول (ويشمل دور الفاحص الرسمي ، الفاحص البيطري ، أو أي شخص لم يوظف بواسطة السلطة المختصة) ، وتكرار وقوة نشاطات التحقق (راجع 4-2-9)

لم. المسئولة النهائية للتحقق من أن فحص ما بعد الذبح ومتطلبات الحكم تم تحقيقها تقع على مسئولية السلطة المسئولة.

139. الذبائح والأجزاء الأخرى الظاهرة التي يتم إعدامها بواسطة الشخص المسئول القائم بفحص ما بعد الذبح والتي تحكم غير صالحة أو غير مناسبة ل لإستهلاك الأدمي يجب ان يتم تعريفها بصورة دقيقة والتعامل معها بصورة لا ينتج عنها تلوث للحوم من الذبائح والأجزاء الظاهرة. يجب أن يسجل

سبب الإعدام وأن تجرى الإخ تبارات العملية التأكيدية عند الضرورة.

مسئولية الشخص المسئول فيما يتعلق بفحص ما بعد الذبح تشمل:

• الحفاظ على تعريف الذبيحة والأجزاء الأخرى (وتشمل الدم) حتى إكمال الفحص.

• إزالة الجلد وتجهيز الرأس بصورة تسهل الفحص م ث ل إزالة الجلد جزئيا لتسهيل فحص العقدة الليمفاوية تحت الفك السفلي ، إزالة قاعدة اللسان للوصول

إلى العقد الليمفاوية خلف البلعوم.

• إزالة جلد الرأس إلى الحد الضروري لإزالة الأجزاء المأكولة بصورة صحية عندما يكون ذلك مطلوباً.

• تجهيز الذبائح والأجزاء الأخرى للفحص حسب متطلبات السلطة المختصة.

• الحظر المتعمد من إزالة أو تعديل أي دليل لمرض أو عيب أو علامة تعريف حيوان قبل فحص ما بعد الذبح.

• نجاح إزالة الأجنة من منطقة التجويف ، المعالجة أو أي عملية أخرى تسمح بها السلطة المسئولة م ث ل إزالة الدم الجنيني.

• حجز جميع الذبائح والأجزاء الأخرى الظاهرة للفحص في منطقة الفحص حتى إكمال عملية الفحص والحكم عليها.

• الوفاء بالتسهي لا ت لتعريف والإحتفاظ على جميع الذبائح والأجزاء الظاهرة الأخرى التي تتطلب فحص تفصيلي و/أو إختبارات تشخيصية قبل الحكم

على س لا متهما ومل ا ئمتها بصورة تضمن منع تلوث اللحوم من الذبائح والأجزاء الأخرى.

• إعدام الأجزاء من الذبيحة التي تم إزالتها من المنطقة المل ا صفة للجروح.

• الإعدام الروتيني للكبد و / او الكلى من الحيوانات الكبيرة عندما تحدد السلطة المسئولة تراكم المعادن الثقيلة بمستويات غير مقبولة.

• استخدام عل ا مات الصحة (المحددة بواسطة السلطة المسئولة) التي تبلغ ناتج فحص ما بعد الذبح.

• التعاون من الشخص المسئول القائم بفحص ما بعد الذبح وبكل الطرق الأخرى الضرورية لتسهيل فعالية فحص ما بعد الذبح م ث ل الوصول إلى سجل ا ت

العمليات ، ووصول سهل للذبائح والأجزاء الأخرى الظاهرة.

يجب ان تشمل نظم فحص ما بعد الذبح

• طرق وإختبارات تعتمد على قاعدة المخاطر إلى الحد العملي الممكن (راجع 9-5-1)

• التأكد من الصعق و الإدماء الجيد.

• إمكانية الفحص باقصى سرعة عندما يكون ذلك ممكنا بعد إكتمال التجهيز.

• الفحص الظاهري للذبائح والأجزاء الظاهرة الأخرى وتشمل الأجزاء غير المأكولة كما تحددها السلطة المختصة.

• جس و/أو قطع الذبيحة والأجزاء الأخرى الظاهرة وتشمل الأجزاء غير المأكولة كما تحددها السلطة المسؤولة اعتمادا على قاعدة المخاطر.

• الجس و / أو القطع الإضافي عندما يكون ضروريا للوصول لحكم على ذبيحة فردية والأجزاء الأخرى وتحت ظروف صحية مناسبة.

• فحص أكثر تفصيلا للأجزاء القابلة للإستهلاك الأدمي مقارنة بفحص بالأجزاء التي تم فحصها بمفردها كدليل بصورة مناسبة للظروف

• قطع متعدد ومنظم للعقد الليمفاوية عندلها يكون القطع ضروريا.

• طرق أخرى للفحص الحسي مثل اللمس والشم.

• إجراء إختبارات معملية تشخيصية وإختبارات أخرى عند الضرورة بواسطة السلطة المختصة أو الشخص المسئول تحت التعليم.

• مقاييس الأداء لنتائج الفحص الحسي.

• تبطأ السلطة المنظمة أو توقف العملية للسماح بفحص مناسب بعد الذبح في جميع الأوقات.

• إزالة أجزاء معينة عند الضرورة بواسطة السلطة المختصة مثل مواد خطيرة محددة كما في جنون البقر

• الإستخدام الأمثل والحفظ المأمون لأدوات العمل والصحة.

140 . السلطة المسؤولة والصناعة يجب أن تسجل وتنشر نتائج فحص ما بعد الذبح بصورة مناسبة. أمراض الإنسان والحيوان الواجب التبليغ عنها

وحالات عدم التطابق للمتبقيات والتلوث يجب أن تبلغ للسلطات المسؤولة وأيضا لمالك الحيوان والحيوانات. تحليل نتائج فحص ما بعد الذبح مع الوقت

هو مسئولية السلطة المسؤولة ونتائج هذا التحليل يجب أن تكون متاحة لجميع المهتمين.

9.6 الحكم بعد الذبح

141 . الحكم بعد الذبح على الأجزاء لم أكلة بأنها صالحة ومناسبة للإستهلاك الأدمي يجب أن يعتمد أساسا على تأثير المخاطر المحملة بالغذاء على صحة

الإنسان. المخاطر الأخرى على صحة الإنسان مثل التعرض المهني أو التعامل مع اللحوم في المنازل تعتبر مهمة. الأحكام وعلقتها بمناسبة

خصائص اللحوم يجب أن تعكس متطلبات قابلية المستهلك المناسبة للإستخدام النهائي. يمكن ان تأخذ السلطة المسؤولة في إعتبارها الإحتياجات

المتنوعة للمستهلكين المختلفين بحيث لا تؤثر أحكام المناسبة على إقتصاديات إمداد الغذاء.

142 . وبالرغم من الخروج على شرعية الدستور فإن برامج فحص ما بعد الذبح يمكن أن تستخدم لتعريف والحكم على الذبائح والأجزاء الأخرى الظاهرة تبع المخاطر على صحة الحيوان كما تحددها القوانين الوطنية الموجودة.

الحكم على الأجزاء المأكولة صالحة ومنا س بة يجب أن يأخذ في الإعتبار المعلومات من المصادر التالية:

• المعلومات من الإنتاج الأولي (راجع مقطع 6).

• المل ا حظات عن الحيوان في الحظائر.

• فحص ما قبل الذبح.

• فحص ما بعد الذبح ويشمل الإختبارات التشخيصية عند طلبها.

143 . الأحكام يجب ان تبنى على العلم والمخاطر على صحة الإنسان إلى اقصى حد ممكن، مع الأ س س التي توفرها السلطة المسولة. والأحكام يجب ان

تتخذ فقط بواسطة الشخص المسئول. تحكم الأجزاء المأكولة المصابة بتغيرات مرضية عادة بأنها غير آمنة وغير مل ا ئمة ل لإستهل ا ك الأدمي ويجب

التخلص منها بصورة منا س بة ، يمكن أن يكون مستوى التدريب ، المعرفة ، المهارات والقابلية المطلوبة للحكم أقل في حال إذا كانت الأجزاء المأكولة

بها تغيرات مرضية ل ا ت س تلزم إزالتها من إمداد الغذاء.

144 . عندما تكون النتائج المبدئية لفحص ما بعد الذبح غير كافية للحكم بصورة دقيقة على سلا مة وم لا ئمة الأجزاء المأكولة لل لإستهل ا ك الأدمي ، يجب

أن إتباع حكم وقتي مع إجراء طرق فحص و/أو إ خ تبارات تفصيلية. عند تأجيل نتيجة الفحص التفصيلي و / أو الإختبارات التشخيصية يجب حفظ جميع

أجزاء الحيوان التي تتطلب تلك الفحوصات تحت تصرف الشخص المسئول القائم بهذه النشاطات.

أقسام الأحكام على الأجزاء المأكولة تشمل:

• آمنة وصالحة ل لإستهل ا ك الأدمي.

• آمنة وصالحة ل لإستهل ا ك الأدمي ، تخضع لعمليات موصوفة م ث ل الطهي ، التجميد (الشخص المسئول يمكن أن يوصي أنه بعد فحص ما بعد الذبح تحفظ

الأجزاء المأكولة تحت مراقبة منا س بة يمكن ان تدل على أنها سليمة ومل ا ئمة عند معاملتها بمعاملة مناسبة م ث ل التجميد، الكهي ، التعليب.

• تعلق كمشتبه بها على انها غير آمنة أو مل ا ئمة ، تعلق على نتائج الفحوصات و / او الإ خ تبارات التفصيلية.

• غير آمنة ل لإستهل ا ك الأدمي نتيجة مخاطر محملة باللحوم أو مخاطر مهنية صحية/ مخاطر نتيجة التعامل مع اللحوم ، ولكن يمكن استخدامها لأغراض

أخرى م ث ل أغذية الحيوانات الأليفة ، عل ا ئق لحيوانات ، ا س تخدامات صناعية غير غذائية مع ضرورة وجود مراقبة صحية مناسبة لمنع إنتقال تلك

المخاطر أو دخولها غير القانوني للسلسلة الغذائية.

• غير آمنة ل لإستهل ا ك الأدمي نتيجة مخاطر محملة باللحوم أو مخاطر مهنية صحية / مخاطر نتيجة التعامل مع اللحوم وتتطلب إعدامها والتخلص منها.

• غير م لا ئمة ل لإستهل ا ك الأدمي ولكن يمكن ا س تخدامها في بعض الأغراض الأخرى م ث ل غذاء الحيوانات الأليفة ، ع لا ئق للحيوانات، ا س تخدامات صناعية

غير غذائية مع وجود مراقبة كافية لمنع دخولها لل س لسلة الغذائية ل إ نسان.

• غير مل ا ئمة ل لإستهل ا ك الأدمي وتتطلب الإعدام والتخلص منها.

• غير آمنة لأسباب تتعلق بصحة الحيوان كما تحدد القوانين الأهلية ويتم التخلص منها. في بعض الظروف يمكن أن تحكم الأجزاء المأكولة مناسبة لسته لا ك الأدمي ولكن تعرض للتوزيع في مناطق معينة لأن الحيوان من منطقة جغرافية تحت الحجز البيطري لأ س باب تتعلق بصحة الحيوانات.

145. عندما يحكم على الأجزاء المأكولة بأنها آمنة ومل آئمة ل لإستهل ك الأدمي تخضع لعمليات موصوفة فإن مواصفات تلك المعامل آت يجب التحقق

بواسطة السلطة المختصة بأنها كافية لتقليص / القضاء أو تتخلص بصورة كافية من المخاطر أو الحالة المعنية مثل شروط الإستخ لاص بالحرارة

العالية والتجميد.

9.7 المتطلبات الصحية لعملية المراقب ة ل ف حص ما بعد الذبح

146. العمليات التي تعقب فحص ما بعد الذبح تشمل جميع الطرق حتى نقطة البيع بالتجزئة مثل تبريد الذبائح ، التشفية والتقطيع ، التجهيز التالي ،

التعبئة، التجميد، التخزين والتوزيع لنقاط البيع بالتجزئة. يتطلب الأمر إنتباه خاص لمر آ قبة الحرارة مع درجة حرارة الذبائح حديثة الذبح والتجهيز

والأجزاء الأخرى المأكولة ه لخفض درجة الحرارة بأقصى سرعة ممكنة لدرجة تحد من نمو الميكروبات أو تكون السموم التي قد تم ث ل خطرا علي صحة

المستهلك. ومن المهم أيضا عدم قطع سلسلة التبريد إلا بعد وصولها لأق صى درجة ضرورية مناس بة للعمليات التي تتم مثل التعامل أثناء النقل.

147. في حالة الدواجن وطيور الصيد المرباة بالم زارة يجب إزالة الإحشاء بخل آ ف الكلية بأقصى سرعة ممكن ما لم يكن مس م وحا بوجودها من السلطة

المختصة.

اللحوم المسموح بها آمنه وم لا نملة ل لسته لا ك الأدمي يجب أن:

• تتم إزالتها من منطقة التجهيز بدون ت أ خير.

• يتم التعامل معها ، تخزينها ونقلها بطريقة تحميها من التلوث والفساد.

• يحتفظ بها تحت ظروف تقلل من درجة حرارتها و/أو النشاط المائي بأقصى سرعة ممكن ما لم تقطع أو يتم تشفيتها قبل التي ب س

• تحفظ عند درجة حرارة تضمن أهداف السل آ مة والمل آئمة.

في حالة الدواجن وطيور الصيد المرباة ف ي المزرعة المبردة بالغمر :

• عملية الغمر في الماء البارد يجب أن توفى المقاييس الصحية كما تحدها السلطة المسؤولة.

• إنخفاض درجة الحرارة يجب أن يكور بأقصى سرعة ممكنة.

• الذبائح التي تخرج من هذه العملية ب ج ب أن تحتوي عد ميكروبيولوجي منخفض للميكروبات الكاشفة والمرضة عن الذبائح الداخلة في العملية.

• المتطلبات الصحية يجب أن تشمل التلرغ الكامل، التنظيف، والتطهير للتناكات بصورة مناسبة.

148. عل آ مات الصحة الرسمية على اللحوم ، التغطية ، أو الت غ ليف يجب أن يوفر قبول أن هذا المنتج تم تقديمه بالتوافق مع المتطلبات التنظيمية ويجب أن

تساعد بالرجوع إلى منشأ المؤسسة إذا تطلب الأمر. وعندما ت س تخدم كجزء من برنامج صحة اللحوم الر س مية، فإن عل آ مة الصحة يجب أن تشمل

السماح / التصريح/بيان عدد م ن آ المؤسسات تجرى بطريقة تضمن عدم إعادة استخدامها وأن تكون قانونية. والعل آ مات الأخرى يمكن أن تشير إلى

التطابق مع الإشتراطات التجارية أو عدم قبولها ل لإستهل ك الأدمي م ث ل عل آ مات مميزة لغذاء الحيوانات الأليفة.

• يمكن أن تحدد السلطة المسؤولة خواص أداء ميكروبيولوجية، خواص أداء و خواص ميكروبيولوجية للمادة الخام والمنتج النهائي.

• يجب تواجد مغناطيس على الخط أو أي وسيلة أخرى للكثف عن التلوث بقطع المعدن بصورة مناسبة.

• لا يجب تجميدها بعد صهرها.

عند التعامل مع اللحوم المجهزة أو المصنوعة

• عملية تدفق المادة الخام المنتظرة التجهيز أو أثناء التجهيز يجب أن توفر إنتقال متماثل للمنتجات المتراكمة وأن تمنع عملية التلوث بين المادة الخام

والمنتجات المعدة للتناول.

• إمداد وإضافة مكونات غير اللحوم يجب أن تخضع للممارسات الصحية الجيدة ونظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة بصورة مناسبة وعملية ويمكن

أن تشارك معالجات لمنع التلوث من ثل الأعشاب والتوابل.

• المنتجات التي تحتوي على بروتينات غير اللحوم (كما تعرفها مقاييس الدستور الغذائي) يجب أن تعرف بصورة مناسبة (دستور المقاييس العامة لبيانات

البطاقات ل الأغذية السابق غ ليفها (CODEX STAN 1- 1985,Rev .1-1991)

• عملية التحكم للمنتجات غير المعقمة تعقياً تجارياً يجب منع نمو الميكروبات الممرضة وتكوين السموم خلال جميع الخطوات من خلال التخمر ،

المعالجة الحرارية الجزئية، التجفيف، التعتيق والتلميح. خواص العملية يمكن أن تشمل على سبيل المثال درجة أس هيدروجيني مناسبة بعد التخمر ،

جدول مناسب للوقت/درجة الحرارة بعد التسخين أو التدخين ، نسيئة صحيحة من الرطوبة/البروتين بعد التجفيف ، تركيبة سليمة واستخدام النيتريت كمادة

للتعتيق.

• إذا كانت الحرارة و/أو أي معالجة أخرى غير كافية لضمان ثبات المنتج، يجب تبريد بصورة مناسبة عند درجة حرارة مناسبة وبصورة تضمن عدم

تأثر سلامة المنتج سلباً نتيجة تثبيت ونمو أبواغ الميكروبات الممرضة.

• تكوين المنتج من ثل توزيع العناصر المضافة لنمو البكتيريا مثل مستحلب السجق المطهي ، إضافة البادئات، ضبط الأس الهيدروجيني يجب أن تضمن

المستوى المطلوب من التحكم في الميكروبات الممرضة.

• يجب أن يكون التلوث الميكروبيولوجي للحم الطانج المستخدم في تصنيع المنتجات المتخمرة في أقل مستوى ممكن وبنفمر الطريقة اللحم الميكانيكية يجب أن يستخدم فقط إذا كان جدول الوقت/الحرارة الذي وضعت السلطة المختصة لمتطلبات المنتج قد تم تطبيقه.

• تصنيع منتجات ثابتة يمكن حفظها في درجة حرارة الغرفة في عبوات شديدة الصلاب محكمة الغلق يجب أن يتم طباق لأسس الدستور رالغذاء (توصياتنا

لدستور الغذاء العالمي. للممارسات الصحبة ل الأغذية المعلبة منخفضة الحموضة -1 (CAC/RCP23-1979Rev 1) 1989

• المنتجات المطهية يجب أن تتم برنامي/وقت / درجة حرارة داخلية يتم تقييمه بإنجاز مقاييس أداء ميكروبيولوجية معينة.

• يجب أن تكون كل المنتجات المبردة لمعاملة بالحرارة المعبأة في عبوات قوية محكمة الغلق ثابتة للتعتيق أو أي معاملة حرارية أخرى لضمان الحفاظ

على سلامة المنتج حتى نهاية فترة صلاحيته أخذاً في الإعتبار عوامل الحفظ الأخرى التي قد تكون موجودة.

• ما لم يتم التأكد من غياب الترايكيبي لا بإجراء أختبارات أو بوسائل أخرى بصورة فردية أو كمجموعة فإن معالجة المنتج المحتوي على عضلات هيكلية

من أنواع حيوانات يمكن إصابتها يجب أن تكون كافية للقضاء

• يجب منع تلوث المنتجات المعاملة بالحرارة/ الثابتة والتي يمكن حفظها في درجة حرارة الغرفة وغير المعاملة بالحرارة/ ويمكن حفظها بدرجة حرارة الغرفة بميكروب الليستيريا مونوسيتوجينيز باستخدام إجراءات فعالة لمقاييس الصحة والممارسات الصحية الجيدة ضمن التحقيقات الميكروبيولوجي الروتيني.

• يجب حماية المنتجات الجافة من التلوث البيئي أو إمتعادة الرطوبة.

• يجب وجود مغناطيس أو أي وسيلة أخرى على خط إنتاج المنتجات المحتوية على لحوم مفروسة ، مهروسة أو لحم مستخلص ميكانيكيا لكشف التلوث

بشظايا المعادن.

عند لف وتعبئة اللحوم:

• يجب أن تكون مواد التعبئة مناسبة للإستخدام ، تحفظ أو تستخدم بطريقة صحية

• الكراتين أو الصناديق يجب أن تحتوي خطوط داخلية أو وسيلة أخرى لحماية اللحوم ما لم يكن ذلك الخط الداخلي أو وسيلة الحماية الأخرى غير مطلوبة

عندما تكون قطع اللحم تم لفها بصورة فردية قبل التعبئة.

عند وضع اللحوم في غرف التجميد

• اللحوم غير الموضوعة في كراتين يجب أن تعلق أو توضع في أطباق أو حمالة بطريقة تضمن دوران كاف للهواء.

• اللحوم غير المعبأة في كراتين يجب أن تحفظ بطريقة تمنع احتمالية تلوثها من تنديع السوائل.

• يجب أن توضع كراتين اللحوم بطريقة تضمن دوران مناسب للهواء.

• اللحوم المحفوظة في أطباق يجب وضعها بطريقة تضمن عدم التلامس مع أرضية الطبق الأعلى. عند حفظ اللحوم في غرفة التجميد أو وسيلة حفظ

• يجب خفض درجة حرارة اللحوم بصورة مناسبة قبل وضعها.

• يجب تخزين اللحوم غير المعبأة بصورة لا تؤثر سلبا على حالتها الصحية في حال وجود لحوم معبأة أو مواد

• يجب عدم وضع اللحوم سواء أكانت على هيئة ذبائح أو في كراتين مباشرة على الأرض ويجب وضعها بصور تضمن دوران كاف للهواء.

• يجب تجهيز وصيانة غرفة التجميد بصورة مناسبة للحفاظ على سلامة وملمة اللحم.

• يجب تسجيل ومتابعة درجة الحرارة بصورة مستمرة.

• يجب مراقبة جرد البضائع بصورة سليمة.

152 . عند صهر اللحوم لإستخدامها في التصنيع يجب أخذ احتياطات صحية لمنع نمو الميكروبات أو تكوين السموم للحد الذي يسبب مخاطر لصحة

الإنسان. ويجب أن تشمل تلك الإجراءات الصحية التصريف المناسب للسوائل الناتجة.

153 . يجب أن يحدد ويطبق الشخص المسئول طريقة تحديد وإثبات فترة صلاحية اللحوم المصنعة والمجهزة.

154 . في بعض الظروف فإن المنتجات المعدة للتناول التي لا توفى متطلبات الأداء الميكروبيولوجي ، خطوات العمل أو الخصائص الميكروبيولوجية

يمكن إعادة تصنيعها ، إعدامها أو تعامل كموايد غير قابلة للتناول. وعندما يكون مناسباً يجب التأكد من خ لال متابعة العينات أن إعادة تصنيع

المنتجات المعدة للتناول يجب أن يكون مطابقاً للمتطلبات الميكروبيولوجية المنظمة. وعند تلوث المنتجات الجاهزة للتناول بالميكروبات الممرضة بعد

طهيها و/أو طرق الحفظ الأخرى مما يجعلها تمثل خطورة على صحة المستهلك يجب إعادة تشغيل أو إعدام المنتجات بدون تردد.

155 . عند التصريح ، الموافقة للمؤس سات ، للتعامل مع أنواع مختلفة من الحيوانات يجب السيطرة على جميع العمليات بحيث سمح بوقت أو مساحة كافية

لضمان عدم الخلط غير المتعمد للحوم من أنواع مختلفة ولضمان عدم الخطأ في التعريف عند التعبئة.

9.8 المتطلبات الصحية لأجزاء الحيوان غير الصحية أو أوال غير صالحة للإستهلاك الآدمي

156 . يجب تطبيق قواعد صحية خاصة للعمليات التي يتم فيها التعامل مع أجزاء من الحيوان غير آمنة أو ملوثة للإستهلاك الآدمي. وهذه الإجراءات

يجب أن تمنع تلوث الأجزاء الأخرى واللحوم وتمنع احتمالية التبديل.

أجزاء الحيوانات المحكومة غير آمنة. أو غير ملوثة للإستهلاك الآدمي يجب أن :

- توضع بدون تأخير في ممر مائل ، عبوات ، ترولي أو أي وسيلة تعامل أخرى مميزة
- تعريف بصورة مناسبة لنوع واستخدام النواحي للأنسجة.

• في حال المادة التي متعمد يجب ال تعامل معها في غرف مخصصة لهذا الغرض ويتم ذلك بطريقة تسهل نقلها لوحدة المعالجة.

9.9 نظام إعادة الإستهلاك

157 . يجب أن يكون للمؤس سات نظام مناسب يمكنها من تتبع ، ي حسب و/أو استدعاء المنتج من سلسلة الغذاء. السلطة المسؤولة يجب أن تتحقق من أن

النظام مناسب وفي حالة إعادة الاستدعاء يجب الأخذ في الإعتبار تبليغ المستهلكين وإكياات المعنية وأن يتم ذلك بصورة سليمة.

158 . عندما يكون إستدعاء أو التخلص من اللحوم بواسطة السلطة المختصة ضرورياً يمكن ان تكون كمية المنتج أكبر من الإنتاج المفرد والمنتج التي

تم سحب عينة منه. وفي هذه الحالات يجب على السلطة المسؤولة أن تتحقق بصورة عملية من أن المؤسسة قد اتخذت جميع الخطوات الضرورية للتأكد من أن جميع المنتجات التي تأثرت أو ا لمحتمل تأثرها قد تم شمولها في إعادة الإستهلاك. وفي حال المخاطر الميكروبيولوجية للحوم المجهز

والمصنعة يجب أن يبنى القرار على قاعدة المخاطر وأن يعتمد على عدد من العوامل وتشمل الميكروبيات الممرضة الموجودة، نوع التجهيز والتعبئة وجميع البيانات الميكروبيولوجية الموجودة.

159 . يمكن استخدام المنتجات التي ، إستعادتها لأغراض غير الإستهلاك الآدمي ، وعندما يكون مناسباً أو يمكن إعادة تصنيعها بطريقة تضمن سلامة

وملأئمتها.

نظام إعادة الإستهلاك المصمم بواسطة اللخص المسئول يجب أن:

- الإستفادة من السماح/التصريح / البي ان لعدد من المؤس سات كطريق لتعرف اللحوم للغرض النهائي منها.

- تعاون نظم الإدارة والطرق لإستفادة السريعة والإستعداد الكامل للمنتجات المتورطة م ث ل س ج لا ت التوزيع وكود الحصة.
- الإحتفاظ بالسج لا ت التي تسهل التتبع للوصول لمنشأ الحيوانات بطريقة عملية.
- الإحتفاظ بالسج لا ت لتسهيل فحص أي مدخل ا ت ل لإنتاج والتي قد تتورط كمصدر للمخاطر.

10 الإل شاءات : الص ي ا نة و ا ن ن ن ن نة

160 . الأ س س والقواعد الموجودة في هذا المقطع مكملة ل أهداف والقواعد الموجودة في المقطع السادس لتوصيات الدستور الغذائي العالمي : القواعد العامة لصحة الأغذية (CAC/RCP1-1969,Rev4-2003)

10.1 قواعد الرقابة الصحية على اللحوم المستخدمة في الصيانة، ونظافة المنشآت، الإمكانيات والأدوات

- يجب الحفاظ على المؤسسات، التسهيلات والمعدات وأن تتظف بطريقة تحد من تلوث اللحوم إلى أقصى حد عملي ممكن.
- البرامج الموثقة للصيانة الفعالة والسليمة والتنظيف يجب أن تكون في المكان
- مراقبة فعالية الصيانة والنظافة يجب ان تكون كقاعدة مؤسسية لبرامج صحة اللحوم
- يجب تطبيق متطلبات النظافة الخاصة لذبح وتجهيز الحيوانات التي يتم إعدامها أو تحدد كمشتبة بها.

10.2 ال نظ ا فة والصيانة

161 . يجب أن تظل المؤسسات ، التسهي لا ت والمعدات في حالة مناسبة من الإص لا ح وفي حال تسهل جميع خطوات النظافة ومنع تلوث اللحوم م ث ل

قترة المعادن ، والملوثات الكيماوية.

162 . إجراءات فاعلية مقياس الصحة يجب ان تحدد منظور برامج التنظيف ، مواصفات التنظيف ، الأشخاص المسؤولين والمراقبة وسجل ا ت حفظ المتطلبات.

طرق وبرامج التنظيف يجب أن.

- يجب أن تحدد في إجراءات فاعلية مقياس الصحة بصورة مناسبة للظروف.
 - تسهل تخزين وإزالة النفايات.
 - التأكد من عدم وجود تلوث لاحق للحوم بالمنظفات أو المطهرات ما لم يكن مسموحا بها تحت ظروف الإستعمال.
 - تراقب لفاعليتها م ث ل الفحوصات الحسية والميكروبيولوجية ل لأ سطح الم لا مسة للحوم وأن يعاد تصميمها عندما يكون ضروريا.
- 163 . تطلب برامج التنظيف المعينة للمعدات المستخدمة في الذبح وتجهيز الذبائح م ث ل السكاكين ، المناشير ، معدات التقطيع، التحوييف وفتحات ال غ سيل.

هذه المعدات يجب أن:

- تكون نظيفة ومطهرة قبل بداية كل فترة عمل.
- منظفة ومطهرة بالغمر في المياه الساخنة أو طريقة بديلة بمعدل مناسب خ لال أو بين فترات العمل.
- تتظف وتطهر مباشرة عندمات لا مس أنسجة مريضة أو غير طبيعية يجتمل إحتوائها على ميكروبات ممرضة محملة بالغذاء.
- تخزن في منطقة مصممة بطريقة تمنع تلوثها.

164 . يجب عدم مرور الأوعية والمعدات من منطقة الأجزاء الغير مأكولة إلى منطقة الأجزاء المأكولة قبل تنظيفها وتطهيرها.

165 . برامج مكافحة الأفات ضرورية كجزء من صيانة ونظافة المكان ويجب أن تتبع الممارسات الصحية الجيدة التي وصفتها الدستور الغذائي

للممارسات: القواعد العامة لصحة الأغذية (CAC/RCP1-1969,Rev4-2003) وبخاصة:

- البرامج يجب أن توثق بصورة صحيحة وأن يتم التحقق منها بواسطة الشخص المسئول.
- معالجة المناطق، الغرف، التسهيلات و المعدات بمبيد حشري مسموح به تبعاً لظروف الإستخدام
- يجب حفظ المبيدات الحشرية وكيميائيات مقاومة الأفات الأخرى في مخزن مؤمن يقتصر دخوله على الشخص المسئول.

11 . النظافة الشخصية

166. ذبح وتجهيز الحيوانات والتعامل فحص اللحوم يمكن أن يوفر فرصة للتلوث. ممارسات النظافة الشخصية يجب ان تمنع التلوث غير الضروري

ويمنع التلوث بالميكروبات الممرضة التي سببها الإنسان والتي قد تسبب أضراراً. القواعد الموجودة في هذا المقطع مكملة لأهداف والقواعد الموجودة

في المقطع السابع من ممارسات الدستور الغذائي العالمي: القواعد العامة لأسس صحة الغذاء (CAC/RCP1-1969,Rev 4-2003) التي تحرك الأشخاص من الغرف والمناطق التي تحتوي على لحم طازج إلى الغرف والمناطق المستخدمة لتجهيز وتصنيع اللحوم (خاصة المنتجات التي

تطهى) يجب تنظيف وتغيير و/أو تغيير ملابساتهم الواقية بصورة مناسبة بما يتناسب مع احتمالات التلوث إلى أقل حد عملي ممكن.

11.1 نظافة الأشخاص

168 . الأشخاص الذين يلامسون الأجزاء المأكولة من الحيوان أو اللحم بصورة مباشرة أو غير مباشرة خلال عملهم يجب أن يحافظوا درجة من اسبته من

النظافة الشخصية والسلوكيات ويجب أن لا يكونوا مصابين بعوامل مرضية مشتركة يمكن أن تنتقل للحوم.

الأشخاص الذين يلامسون اللحوم أو الأجزاء المأكولة من الحيوانات بصورة مباشرة أو غير مباشرة يجب:

- يحافظ على معايير مناسبة للنظافة الشخصية.
- لبس ملابسات للحماية المناسبة حسب الظروف والتأكد من أن الملابس الواقية التي لا يتم التخلص منها يتم تنظيفها قبل وبعد فترة العمل.
- في حال لسقفازات خلال ذبح وتجهيز الحيوانات والتعامل مع اللحوم يجب التأكد من انها من الأنواع المسموح بها لنشاطات معينة مثل شبكة من الاستئناس ستيل ، الألياف الصناعية ، وأن تستخدم حسب المواصفات مثل غسل الأيدي قبل الإستخدام وتغيير وتطهير القفازات عند تلوثها.
- غسل وتطهير الأيدي والملابس الواقية لملابساتهم عند تلامسها مع أجزاء الحيوانات الغير طبيعية والمحتمل إحتوائها على ميكروبات ممرضة محملة لغذاء.
- غطية القطع والجروح بضمادات غير منفذة للماء.
- تخزين الملابس الواقية في أماكن منفصلة عن المناطق الموجود بها اللحوم.

169 . يجب أن تحافظ المؤسسة على مستوى مقبول من سجلات الحالة الصحية لـ أشخاص.

- الأشغال الص الذين لا مسون اللحوم أو الأجزاء القابلة لأكل من الحيوانات بصورة مباشرة أو غير مباشرة لا عملهم يجب:
- عند الضرورة فحصهم طبي اقبل وأثناء توظيفهم.
- عدم عملهم أثناء إصابتهم المرضية أو الإشتباة في إصابتهم بأفات سمكن إن تفها عن طري ق اللحم
- الوعي والإستجابة لمتطلبات التسجيل للشخص المسئول فيما يخص الأمراض التي يمكن إنتقالها.

12.النقل

170 . القواعد الموجودة في هذا المقطع مكملة لاهداف والقواعد في مقطع 8من ممارسات الدستور الغذائي العالمي: القواعد الأساسية لصحة الأغذية

(CAC/RCP 1-1969,Rev 3- 1997 Amended1999)

171. نتيجة إتمالية نمو الميكروبات الممرضة والمسببة للفساد تحت ظروف التحكم غير المناسب في درجة الحرارة ، يجب نقل اللحوم عند درجات

حرارة تضمن أهداف سلامة وملئمة اللحم. معدات الكشف المستمر وتسجيل درجات الحرارة يجب أن ترافق وسائل النقل والحاويات عندما يكون

ممكناً. وبالإضافة لذلك فإن ظروف النقل يجب ان توفر الحماية المنا سبة لمنع التلوث الخارجي ، والحد من نمو الميكروبات الممرضة والمسببة للفساد.

172. عند تعرض اللحوم لدرجات حرارة معاكسة أو مصادر للتلوث تؤثر على سلئمتها وملئمتها يجب أن يقوم الشخص المسئول بفحصها قبل السماح

بالنقل والتوزيع.

13 - معلومات المنتج ونوعية المستهلك

173 . المعلومات المناسبة عن المنتج والمعلومات الكافية عن صحة الغذاء ضرورية لمنع التعامل غير السليم في المراحل الأخير من سلسلة الغذاء.

قبل تغليفه يجب أن يوضع عليه بيانات بتعليمات واضحة تمكن الشخص التالي في سلسلة الغذاء من التعامل ، عرض تخزين واستخدام المنتج بسلاسة.

قواعد وأساليب معلومات الغذاء وتوعية المستهلك في سلئمة وملئمة اللحم موصوفة في المصطلحات العامة مقطع 9من توصيات وممارسات الدستور

الغذائي العالمي: القواعد العامة لصحة الأغذية (CAC/RCP1-1969Rev 4-2003)

174 . ظروف تخزين اللحوم المجهزو والمصنعة يجب أن توضح بصورة مناسبة على العبوات.

175 . اللحوم المصنعة والمجهزة يجب وضع بطاقة بيانات مناسبة عليها لتوفير التعامل الأمان ، الحفظ في درجات حرارة منخفضة وظروف التخزين

للمستهلك. الأغذية المحتوية على لحوم التي لم يتم معاملتها بمعاملة كافية لقتل الميكروبات الممرضة (المحتوية على لحوم طازجة ، اللحوم المطهية

جزئياً ، أو المحتوية على مثبتات ثانوية) يجب أن يوضع عليها بطاقة بيانات توضح طريقة التعامل ، التبريد ، التخزين ، الطهي والتجهيز والتي تحقق

تأثير قاتل على الميكروبات.

176 . يعتبر التدريب الكافي للشخص المسؤول ذو أهمية جوهرية في إنتاج لحوم آمنة وملامة لثمة ل لإستهلاك الأدمي. القواعد والأسس الموجودة في هذا

المقطع مكتملة ل أهداف والقواعد في المقطع العاشر من ممارسات الدستور الغذائي العالمي: القواعد العامة لصحة الأغذية (CAC/RCP 1-1969,Rev42003)

14.1 قواعد التدريب في الرقابة الصحية على اللحوم

يجب تدريب الشخص المرتبط بشركات الرقابة الصحية على اللحوم و/أو تنفيذ لمستوى مطلوب من التدريب ، المعلومات، المهارات والقابلية. التدريب

المتخصص أو الذي توصي به السلطة المسؤولة يجب أن:

- يتناسب مع النشاطات والممارسات.
- يتناسب مع نشاطات الرقابة الصحية على اللحوم للثمة أثير على المخاطر المحملة بالغذاء على صحة الإنسان.
- تسجل بدقة ويشمل ذلك توزيع الشركات برامج التدريب
- التحقق منها بصورة مناسبة.

بخضع للتعريف من السلطة المسؤولة.

14.2 برامج التدريب

برامج التدريب يجب:

- تمد الأشخاص بالتدريب ، المعلومات والمهارات والقابلية للقيام بأهداف معينة لصحة اللحوم مثل فحص ما بعد الذبح ، التحقق الإحصائي من عملية التحكم

تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة.

- توفير التدريب العملي للمستوى المطلوب
- ترتيب إختبارات شخصية عند الحاجة لضرورة.
- التأكد من أن الأشخاص القائمين بأعمال إشرافية يمتلكون المهارات
- تعريف وبناء بصل الحية محترفة