

إرشادات للصناعة: مزارع الحليب، وناقلو الحليب بالجملة، ومحطات تحويل الحليب بالجملة، ومعامل معالجة الحليب السائل: إرشادات حول التدابير الوقائية لحماية الغذاء

تحتوي على توصيات غير ملزمة

تموز / يوليو، 2003؛ تم تحديثها في تشرين الأول / أكتوبر 2007

يمكن الحصول على نسخ إضافية من:
مكتب حماية الغذاء والاتصالات والاستجابة لحالات الطوارئ
فريق الإشراف على الدفاع المعني بالغذاء HFS-007
مركز سلامة الغذاء والتغذية التطبيقية
إدارة الغذاء والدواء

Paint Branch Parkway 5100

College Park, MD 20740

هاتف: 1622-436-301

<http://www.cfsan.fda.gov/guidance.html>

وزارة الصحة والخدمات الإنسانية في الولايات المتحدة

إدارة الغذاء والدواء

مركز سلامة الغذاء والتغذية التطبيقية

[تموز / يوليو 2003؛ تم تحديثه في تشرين الأول / أكتوبر 2007]

تحتوي على توصيات غير ملزمة

قائمة المحتويات

1. [تمدقمل](#)
2. [ةيفلخا](#)
3. [ةشقانم](#)
4. [ةحرتقمل ا تاءارجإا](#)
- أ. [قرادإا](#)
1. [العنصر البشري](#)
- ب. [ةأشنملا](#)
- ج. [تايلمعلا](#)

1. الفيتامينات المضافة ولوازم المختبرات
2. بطاقات الإسم
3. الحليب الخام
5. ملحق: أداة التقييم الذاتي الخاصة بالدفاع الغذائي لاستخدام مزارع الحليب، وناقلي الحليب بالجملة، ومحطات تحويل الحليب بالجملة، ومعامل معالجة الحليب السائل
الرجاء الإنتباه إلى أن أداة التقييم الذاتي الخاصة بالدفاع الغذائي مستقاة من الإرشادات المشار إليها أعلاه، وقد حذفنا الأمثلة والإشارات المرجعية إلى وكالات حكومية أخرى والتنظيمات الصادرة عنها. ونشجع المستخدمين على الإطلاع على وثيقة الإرشادات قبل استخدام هذه الأداة.

تحتوي على توصيات غير مُلزِمة

إرشادات للصناعة⁽¹⁾

مزارع الحليب، وناقلو الحليب بالجملة، ومحطات تحويل الحليب بالجملة، ومعامل معالجة الحليب السائل: إرشادات حول التدابير الوقائية لحماية الغذاء

تعرض هذه الإرشادات أسلوب التفكير الحالي بشأن هذا الموضوع في إدارة الغذاء والدواء (FDA). ولا تخلق هذه الإرشادات أو تمنح أية حقوق لأي شخص، وليس لها أثر إلزامي على إدارة الغذاء والدواء ولا على الجمهور. ويمكنكم استخدام منهج بديل إذا كان ذلك المنهج يلبي متطلبات القوانين والأنظمة السارية. وإذا رغبتُم في مناقشة منهج بديل، يرجى الإتصال بموظفي إدارة الغذاء والدواء المسؤولين عن تنفيذ هذه الإرشادات. وإن لم تتمكنوا من تحديد الموظف المعني في إدارة الغذاء والدواء، يرجى الإتصال برقم الهاتف على الصفحة الأولى.

1. مقدمة

هذه الإرشادات مصممة لمساعدة القائمين على تشغيل مزارع الحليب، وعمليات نقل الحليب بالجملة، ومحطات تحويل الحليب بالجملة، ومعامل معالجة الحليب السائل. وتحدد الإرشادات أنواع التدابير الوقائية التي يمكن للقائمين على تشغيل هذه المنشآت اتخاذها لتقليل خطر تعرض الحليب السائل الذي يشرفون عليه إلى التلاعب والعبث أو غير ذلك من الأعمال الخبيثة أو الإجرامية أو الإرهابية.

لا تؤسس وثائق الإرشادات الصادرة عن إدارة الغذاء والدواء، بما فيها هذه الإرشادات، مسؤوليات قانونية قابلة للإنفاذ. وبدلاً من ذلك، تصف هذه الإرشادات أسلوب التفكير الحالي في الإدارة بخصوص موضوع معين، ويجب أن يُنظر إليها فقط كتوصيات، ما لم ترد الإشارة إلى شروط

تنظيمية أو قانونية محددة. يعني استخدام كلمة ينبغي في إرشادات هذه الإدارة أن أمرا ما يجري اقتراحه أو التوصية به، لكنه ليس مفروضا.

2. الخلفية:

تشجع القائمين على تشغيل هذه المنشآت على مراجعة الإجراءات السارية لديهم حاليا والضوابط التي يلتزمون بها، على ضوء احتمال وقوع تلاعب أو عبث أو غير ذلك من الأعمال الخبيثة أو الإجرامية أو الإرهابية، واعتماد التحسينات المناسبة. وتوصي إدارة الغذاء والدواء بأن يتضمن هذا الاستعراض النظر في الدور الذي يمكن لكيفية تغليف وحدات البيع والتوزيع أن تقوم به في برنامج حماية الغذاء. وقد جرى تصميم هذه الإرشادات بحيث تركز اهتمام القائمين على التشغيل، بشكل متسلسل، على كل مرحلة يتحكمون بها في نظام سير السلعة من المزرعة إلى المائدة، وذلك لتخفيف خطر التلاعب أو العبث أو غير ذلك من الأعمال الخبيثة أو الإجرامية أو الإرهابية في كل مرحلة. ويتطلب النجاح في تنفيذ التدابير الوقائية المعززة التزاما من الإدارة والعاملين. لذلك توصي إدارة الغذاء والدواء بأن تشارك الإدارة والعاملون على حد سواء في تطوير ومراجعة هذه التدابير.

وقد لا تكون جميع الإرشادات الواردة في هذه الوثيقة مناسبة أو عملية لكل مزرعة حليب أو عملية نقل الحليب بالجملة أو محطة نقل الحليب بالجملة، أو منشأة معالجة الحليب السائل. وتوصي إدارة الغذاء والدواء بأن يقوم مشغلو هذه المنشآت بمراجعة الإرشادات الواردة في كل قسم يتعلق بمكوّن موجود في العمليات التي يقومون بها، وتقييم ما هي التدابير الوقائية المناسبة لهم. كما توصي إدارة الغذاء والدواء بأن ينظر المشغّلون في الهدف المنشود من التدبير الوقائي، وتقييم ما إذا كان ذلك الهدف له صلة بالعمليات التي يقومون بها، وإن كان الأمر كذلك، أن يقوموا بتصميم منهج كفاء وفعال في آن واحد من أجل تحقيق ذلك الهدف وفق شروط وظروف العملية التي يقومون بها.

3: مناقشة

تنقسم هذه الإرشادات إلى أربعة أقسام: الإدارة؛ والعنصر البشري؛ والمنشأة؛ والعمليات.

إرشادات ذات صلة:

قد تنطبق أيضا على مشغلي هذه المنشآت إرشادات أخرى لحماية الغذاء موجودة في وثيقة الإرشادات الصادرة عن إدارة الغذاء والدواء بعنوان "منتجو ومعالجو وناقلو الغذاء: إرشادات لتدابير حماية الغذاء الوقائية." وهذه الوثيقة متوفرة في الموقع الشبكي:
<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/secguid6.html>

4. الإجراءات المقترحة

أ. الإدارة

- إجراء تقييم أولي لجودة إجراءات وعمليات حماية الغذاء، وهو تقييم نوصي بأن يظل سريا.

- تطوير استراتيجية لإدارة الحماية، من أجل التأهب والاستجابة للعبث أو التلاعب أو أعمال خبيثة أو إجرامية أو إرهابية أخرى، سواء كانت في هيئة تهديد أو أحداث فعلية، بما في ذلك تحديد السلعة المتأثرة وفصلها عن البقية وتأمينها.
- تطوير استراتيجية لاسترجاع المنتجات
- توفير التدريب على الوعي بحماية الغذاء، لتشجيع جميع العاملين على الانتباه إلى أية علامات على العبث أو التلاعب أو أعمال خبيثة أو إجرامية أو إرهابية أخرى، أو المجالات والمناطق التي قد تكون معرضة لأعمال من هذا النوع، وتبليغ الإدارة عن أية استنتاجات. وقد يشجع التدريب العاملين أيضا على الانتباه إلى وجود أشخاص غير معروفين أو أشخاص في مناطق لا يُسمح لهم بالوجود فيها، والإستفسار من هؤلاء الأشخاص مباشرة أو تبليغ الإدارة عنهم.
- توفير الإشراف المناسب على كل العاملين الذين يمكنهم الوصول إلى مخازن الحليب الخام أو المبستر، ونقاط استلام وتخزين الفيتامينات المضافة، ومناطق معالجة وتعليب الحليب في المنشأة، بمن فيهم العاملون في النظافة والصيانة وضبط الجودة، والعاملون الموسميون والمؤقتون والمتقاعدون، والعاملون الجدد بشكل خاص. وقد يتضمن الإشراف الانتباه إلى أي سلوك غير عادي أو مثير للشبهة من جانب العاملين (مثلا، الموظف الذي يظل في مكان العمل بعد انتهاء نوبته ولأوقات متأخرة من دون غرض واضح، أو الذي يصل إلى مكان العمل في وقت مبكر جدا، أو ينفذ إلى ملفات/معلومات/مناطق في المنشأة خارج مجالات مسؤوليته؛ أو يُخرج وثائق من المنشأة؛ أو يوجه أسئلة عن مواضيع حساسة؛ أو يُحضر أجهزة تصوير (كاميرات) إلى مكان العمل)
- إجراء عمليات تفتيش أمنية روتينية لفحص مخازن الحليب الخام والمبستر، ونقاط استلام وتخزين الفيتامينات المضافة، ومناطق معالجة وتعليب الحليب في المنشأة، بحثا عن علامات على العبث أو التلاعب أو أعمال خبيثة أو إجرامية أو إرهابية أخرى، أو مناطق قد تكون معرضة لهذا النوع من الأعمال.
- تنبيه سلطات إنفاذ القانون وسلطات الصحة العامة المناسبة بخصوص أية تهديدات أو اشتباه بالعبث أو التلاعب أو أعمال خبيثة أو إجرامية أو إرهابية أخرى. يمكن الإتصال بإدارة الغذاء والدواء على رقم الطوارئ الخاص بها والذي يعمل على مدار الساعة، وهو 1-866-301-796-8240 وأ 300-4374، أو عن طريق مكتب المقاطعة المحلية لإدارة الغذاء والدواء. وتوجد أرقام مكاتب المقاطعات المحلية لوكالة الغذاء والدواء في الموقع التالي: http://www.fda.gov/ora/inspect_ref/iom/iomoradir.html
- مراجعة فعالية خطة حماية الغذاء، مرة واحدة في السنة على الأقل، باستخدام عاملين أكفاء من داخل المنشأة أو من جهة ثالثة، وتنقيح البرنامج بناء على ذلك، وهو برنامج نقترح أن يظل سريا.

ب. العنصر البشري

- الحصول على والتحقق من الخلفية الوظيفية (مراجع التوصية) والعناوين وأرقام الهواتف لكل العاملين الذين يمكنهم الوصول إلى مخازن الحليب الخام أو المبستر، ونقاط استلام وتخزين الفيتامينات المضافة، ومناطق معالجة وتعليب الحليب في المنشأة، بمن فيهم العاملون في النظافة والصيانة وضبط الجودة، والعاملون الموسميون والمؤقتون والمتقاعدون والمتطوعون.

- إجراء تدقيق في الخلفية الجنائية لكل العاملين المشار إليهم أعلاه، بواسطة سلطات إنفاذ القانون المحلية أو عن طريق متعاقد مختص بذلك، باستثناء العاملين الذين يظلون تحت الإشراف المباشر في كل مرة تتوفر لهم إمكانية الوصول إلى الأماكن المشار إليها أعلاه.
- ضبط وتقييد إمكانية الوصول إلى مخازن الحليب الخام أو المبستر، ونقاط استلام وتخزين الفيتامينات المضافة، ومناطق معالجة وتعليب الحليب في المنشأة، بحيث تقتصر على العاملين الذين يحتاجون إلى دخول هذه المناطق لطبيعة عملهم، على أن يتم ذلك فقط أثناء ساعات العمل المناسبة.
- منع العاملين من إضرار أعراض شخصية (مثل حاويات وجبة الغذاء، أو حقائب اليد النسائية) إلى داخل مخازن الحليب الخام أو المبستر، ونقاط استلام وتخزين الفيتامينات المضافة، ومناطق معالجة وتعليب الحليب في المنشأة.
- الانتباه إلى أية أوضاع صحية غير عادية قد يبلغ عنها العاملون طوعاً، وأية حالات تغيب عن العمل قد تكون مؤشراً مبكراً على العيب أو التلاعب أو أعمال خبيثة أو إجرامية أو إرهابية أخرى (مثلاً، عدد غير عادي من العاملين في نفس القسم في المنشأة يبلغون عن أعراض متشابهة خلال فترة زمنية قصيرة)، وتبليغ سلطات الصحة المحلية عن هذه الأوضاع.
- مرافقة جميع الزائرين.

ج. المنشأة

- تأمين الأبواب (بما في ذلك أبواب تحميل الشحنات، في أوقات عدم استخدامها وعدم رصدها، وكذلك مخارج الطوارئ)، والنوافذ، وفتحات السقف، وفتحات التهوية، وأنظمة التهوية، وغرف المرافق الأساسية، ومناطق العلية (السدّة)، وأجسام القاطرات، والشاحنات، وخزانات الشحن بالجملة، إلى أفضل درجة ممكنة.
- فحص معدات ومضخات تفريغ السوائل بالجملة في منطقة استلام الشحنات قبل استخدامها.
- رصد أمن الموقع.
- إغلاق جميع مداخل بيت الحليب، بالأقفال أو الأختام ذات الأرقام المتسلسلة، أو جميع منافذ خزان الحليب من لحظة غسل الخزان إلى لحظة تفريغه، باستثناء الأوقات التي يكون فيها خاضعاً للإشراف البصري المباشر (تذكروا أولاً ضرورة إجراء ترتيبات مع هيئة الرقابة في الولاية بما يضمن أن هيئة الرقابة، وهيئة التصنيف، وإدارة الغذاء والدواء تظل قادرة على الوصول إلى بيت الحليب وعملية الحلب من أجل عمليات التفتيش الروتينية، وتصنيف الحليب من فئة "أ" بموجب هيئة شحن الحليب عبر الولايات، وتدقيق تصنيف الحليب من جانب إدارة الغذاء والدواء، حيثما انطبق ذلك).

د. العمليات

1. الفيتامينات المضافة ولوازم المختبرات
 - استخدام فقط المصادر المعروفة والمرخصة بالشكل الصحيح أو المسموح بها (كأما انطبق ذلك) للفيتامينات المضافة.

- تحديد مواعيد زمنية لتسليم شحنات الفيتامينات المضافة، وعدم قبول شحنات أو سائقين خارج البرنامج أو بدون تفسير مقبول، والتحقق في الشحنات المتأخرة أو التي لم تصل.
 - الإشراف على تفرغ شحنات الفيتامينات المضافة الواردة، والعوامل المخبرية والضوابط الإيجابية، بما في ذلك الشحنات التي تصل خارج أوقات العمل الرسمي.
 - التوفيق بين المنتج والكمية التي يتم تسليمها مع المنتج والكمية التي جرى طلبها والمنتج والكمية المدرجة على الإيصال ووثائق الشحن.
 - التحقق في وثائق الشحن التي تم تغييرها أو تعديلها بشكل يثير الشبهات.
 - فحص شحنات الفيتامينات المضافة الواردة بحثاً عن علامات على العبث أو التلاعب، أو التلوث، أو التلف (مثلاً، وجود مساحيق أو سوائل أو بقع أو روائح غير عادية، أو دلائل على إعادة ختم الشحنة) أو "التزوير" (مثلاً، هوية بضاعة أو بطاقة عنوان بضاعة أو أرقام "الكود" لدفعة الإنتاج، أو المواصفات غير المناسبة أو غير المتطابقة).
 - تخزين الفيتامينات المضافة والعوامل المخبرية والضوابط الإيجابية في موقع آمن.
 - الاحتفاظ بسجلات لتدوين وتتبع الفيتامينات المضافة والعوامل المخبرية والضوابط الإيجابية، والتحقق في أية بضاعة مفقودة أو زائدة بما يتجاوز نسبة معينة محددة مسبقاً من إمكانية التراوح في الكميات.
2. بطاقات الاسم
- تخزين بطاقات تسمية المنتجات في موقع آمن، وتدمير البطاقات التي انتهت مدتها أو التي تم الإستغناء عنها.
3. الحليب الخام
- قبول شحنات الحليب الخام فقط الواردة في قاطرات أو خزانات تكون كل فتحاتها مغلقة بالأقفال أو الأختام، باستخدام ختم يحمل رقماً متسلسلاً، من اللحظة التي تم فيها غسل القاطرة آخر مرة إلى لحظة تسليم الشحنة. يمكن قبول استثناءات في الشحنات الواردة، عندما يدل تحقيق متعمق أن هناك تفسيراً معقولاً يمكن التحقق منه لوجود أي انحراف عن هذا الشرط. ليس من الضروري أن تكون الأختام أو الأقفال موجودة في مكانها الصحيح في الأوقات التي تكون فيها القاطرة تحت إشراف بصري مباشر من جانب السائق.
 - استخدام فقط شركات النقل المعروفة ذات السمعة الجيدة.
 - تحديد مواعيد زمنية لتسليم شحنات الحليب الخام، وعدم قبول شحنات أو سائقين خارج البرنامج أو بدون تفسير مقبول، والتحقق في الشحنات المتأخرة أو التي لم تصل. ونوصي أن تتضمن وثائق هوية السائق اسم شركة النقل.
 - الإشراف على تفرغ الحليب الوارد.
 - التوفيق بين الكمية التي تم استلامها والكمية المدرجة على قوائم الشحن.
 - التحقق من أن القائمين على تشغيل محطات نقل الحليب بالجملة، التي تقوم بتزويد الحليب الخام، يلتزمون بالتدابير الوقائية الواردة في هذه الإرشادات.
 - إغلاق أو ختم كل قاطرة، بالأقفال أو الأختام، باستخدام ختم يحمل رقماً متسلسلاً، من اللحظة التي تم فيها غسل القاطرة آخر مرة إلى لحظة تسليم الشحنة إلى محطة نقل الحليب بالجملة أو إلى منشأة معالجة الحليب السائل. ليس من الضروري أن

تكون الأختام أو الأقفال موجودة في مكانها الصحيح في الأوقات التي تكون فيها القاطرة تحت إشراف بصري مباشر من جانب السائق.

نقطة الإتصال في حالات الطوارئ:

U.S. Food and Drug Administration
5600 Fishers Lane
Rockville, MD 20857
1-866-300-4374 وأ 301-796-8240

إذا اشتبهت مزرعة حليب، أو إحدى هيئات شحن الحليب بالجملة، أو محطة نقل الحليب بالجملة، أو معمل معالجة الحليب السائل، أن أيا من منتجاتها الخاضعة لرقابة إدارة الغذاء والدواء قد تعرضت للعبث أو التلاعب، أو "التزوير"، أو أعمال خبيثة أو إجرامية أو إرهابية أخرى، توصي إدارة الغذاء والدواء بأن يتم تبليغ هذه الإدارة باستخدام رقم الطوارئ الذي يعمل على مدار الساعة، وهو 1-866-300-4374 وأ 301-796-8240، أو الإتصال بمكتب المقاطعة المحلية لهذه الإدارة. وتوجد أرقام مكاتب المقاطعات المحلية لوكالة الغذاء والدواء في الموقع التالي:
http://www.fda.gov/ora/inspect_ref/iom/iomoradir.html كما توصي إدارة الغذاء والدواء بأن يتم أيضا تبليغ سلطات إنفاذ القانون وسلطات الصحة العامة المناسبة.

5. ملحق: أداة التقييم الذاتي الخاصة بحماية الغذاء لاستخدام مزارع الحليب، وناقلي الحليب بالجملة، ومحطات تحويل الحليب بالجملة، ومعامل معالجة الحليب السائل

(توجد نسخة من هذه الوثيقة في صيغة ملف PDF يمكن تعبئته إلكترونيا، حجم الملف 1 ميغابايت)

الرجاء الإنتباه إلى أن أداة التقييم الذاتي الخاصة بالدفاع الغذائي مستقاة من الإرشادات المشار إليها أعلاه، وقد حذفنا الأمثلة والإشارات المرجعية إلى وكالات حكومية أخرى والتنظيمات الصادرة عنها. ونشجع المستخدمين على الإطلاع على وثيقة الإرشادات قبل استخدام هذه الأداة.

ضع إشارة في خانة "نعم" (Y)، "لا" (N)، "لا ينطبق" (N/A)، أو "لا أعرف" (Don't Know) لكل سؤال مما يلي.

عمليات منشأة الحليب:

الإدارة

• - Don't know N/A N Y القيام بتقييم أولي لكفاءة إجراءات وعمليات حماية الغذاء

- - Y N N/A Don't know تطوير استراتيجية لإدارة الأمن، من أجل التأهب والإستجابة للعبث أو التلاعب أو أعمال خبيثة أو إجرامية أو إرهابية أخرى، سواء كانت في هيئة تهديد أو أحداث فعلية، بما في ذلك تحديد السلعة المتأثرة وفصلها عن البقية وتأمينها.
- - Y N N/A Don't know تطوير استراتيجية لإسترجاع المنتجات
- - Y N N/A Don't know توفير التدريب على الوعي بحماية الغذاء، لتشجيع كل العاملين على الإنتباه إلى أية علامات على العبث أو التلاعب أو أعمال خبيثة أو إجرامية أو إرهابية أخرى، أو المجالات والمناطق التي قد تكون معرضة لأعمال من هذا النوع، وتبليغ الإدارة عن أية استنتاجات.
- - Y N N/A Don't know توفير الإشراف المناسب على كل العاملين الذين يمكنهم الوصول إلى مناطق المنشأة المعرضة للتلاعب، بمن فيهم العاملون في النظافة والصيانة وضبط الجودة، والعاملون الموسميون والمؤقتون والمتعاقدون والمتطوعون، والعاملون الجدد بشكل خاص
- - Y N N/A Don't know إجراء عمليات تفتيش أمنية روتينية لفحص مخازن الحليب الخام والمبستر، ونقاط استلام وتخزين الفيتامينات المضافة، ومناطق معالجة وتعليب الحليب في المنشأة، بحثاً عن علامات على العبث أو التلاعب أو أعمال خبيثة أو إجرامية أو إرهابية أخرى، أو مناطق قد تكون معرضة لهذا النوع من الأعمال.
- - Y N N/A Don't know تنبيه سلطات تنفيذ القانون وسلطات الصحة العامة المناسبة بخصوص أية تهديدات أو اشتباه بالعبث أو التلاعب أو أعمال خبيثة أو إجرامية أو إرهابية أخرى.
- - Y N N/A Don't know مراجعة فعالية خطة حماية الغذاء، مرة واحدة في السنة على الأقل، باستخدام عاملين أكفاء من داخل المنشأة أو من جهة ثالثة، وتنقيح البرنامج بناء على ذلك

العنصر البشري

- - Y N N/A Don't know الحصول على والتحقق من الخلفية الوظيفية (مراجع التوصية) والعناوين وأرقام الهواتف لكل العاملين الذين يمكنهم الوصول إلى مخازن الحليب الخام أو المبستر، ونقاط استلام وتخزين الفيتامينات المضافة، ومناطق معالجة وتعليب الحليب في المنشأة، بمن فيهم العاملون في النظافة والصيانة وضبط الجودة، والعاملون الموسميون والمؤقتون والمتعاقدون والمتطوعون.
- - Y N N/A Don't know إجراء تدقيق في الخلفية الجنائية لكل العاملين المشار إليهم أعلاه، بواسطة سلطات إنفاذ القانون المحلية أو عن طريق متعاقد مختص بذلك، باستثناء العاملين الذين يظلون تحت الإشراف المباشر في كل مرة تتوفر لهم إمكانية الوصول إلى الأماكن المشار إليها أعلاه.
- - Y N N/A Don't know ضبط وتقييد إمكانية الوصول إلى مخازن الحليب الخام أو المبستر، ونقاط استلام وتخزين الفيتامينات المضافة، ومناطق معالجة وتعليب الحليب في المنشأة، بحيث تقتصر على العاملين الذين يحتاجون إلى دخول هذه المناطق لطبيعة عملهم، على أن يتم ذلك فقط أثناء ساعات العمل المناسبة.

- - Don't know N/A N Y منع العاملين من إحضار أغراض شخصية (مثل حاويات وجبة الغذاء أو حقائب اليد النسائية) إلى داخل مخازن الحليب الخام أو الميبستر، ونقاط استلام وتخزين الفيتامينات المضافة، ومناطق معالجة وتعليب الحليب في المنشأة.
- - Don't know N/A N Y لإنتباه إلى أية أوضاع صحية غير عادية قد يبلغ عنها العاملون طوعاً، وأية حالات تغيب عن العمل قد تكون مؤشراً مبكراً على العيب أو التلاعب أو أعمال خبيثة أو إجرامية أو إرهابية أخرى، وتبليغ سلطات الصحة المحلية عن هذه الأوضاع.
- - Don't know N/A N Y مرافقة جميع الزائرين.

المنشأة

- - Don't know N/A N Y تأمين جميع الأبواب، والنوافذ، وفتحات السقف، وفتحات التهوية، وأنظمة التهوية، وغرف المرافق الأساسية، ومناطق العلية (السدّة)، وأجسام القاطرات، والشاحنات، وخزانات الشحن بالجملة، إلى أفضل درجة ممكنة.
- - Don't know N/A N Y فحص معدات ومضخات تفريغ السوائل بالجملة في منطقة استلام الشحنات قبل استخدامها.
- - Don't know N/A N Y رصد أمن الموقع.
- - Don't know N/A N Y إغلاق جميع مداخل بيت الحليب، بالأفقال أو الأختام ذات الأرقام المتسلسلة، أو كل منافذ خزان الحليب من لحظة غسل الخزان إلى لحظة تفريغه، باستثناء الأوقات التي يكون فيها خاضعاً للإشراف البصري المباشر.

العمليات

الفيتامينات المضافة ولوازم المختبرات

- - Don't know N/A N Y استخدام فقط المصادر المعروفة والمرخصة بالشكل الصحيح أو المسموح بها (كلما انطبق ذلك) للفيتامينات المضافة.
- - Don't know N/A N Y تحديد مواعيد زمنية لتسليم شحنات الفيتامينات المضافة، وعدم قبول شحنات أو سائقين خارج البرنامج أو بدون تفسير مقبول، والتحقق في الشحنات المتأخرة أو التي لم تصل.
- - Don't know N/A N Y الإشراف على تفريغ شحنات الفيتامينات المضافة الواردة، والعوامل المخبرية والضوابط الإيجابية، بما في ذلك الشحنات التي تصل خارج أوقات العمل الرسمي.
- - Don't know N/A N Y التوفيق بين المنتج والكمية التي يتم تسليمها مع المنتج والكمية التي جرى طلبها والمنتج والكمية المدرجة على الإيصال ووثائق الشحن.
- - Don't know N/A N Y التحقق في وثائق الشحن التي تم تغييرها أو تعديلها بشكل يثير الشبهات.
- - Don't know N/A N Y فحص شحنات الفيتامينات المضافة الواردة بحثاً عن علامات على العيب أو التلاعب، أو التلوث، أو التلف، أو "التزوير".

- Y N N/A Don't know - تخزين الفيتامينات المضافة والعوامل المخبرية والضوابط الإيجابية في موقع آمن.
- Y N N/A Don't know - العوامل المخبرية والضوابط الإيجابية، والتحقق في أية بضاعة مفقودة أو زائدة بما يتجاوز نسبة معينة محددة مسبقا من إمكانية التراوح في الكميات.

بطاقات التسمية

- Y N N/A Don't know - تخزين بطاقات عنونة المنتجات في موقع آمن، وتدمير البطاقات التي انتهت مدتها أو التي تم الإستغناء عنها.

الحليب الخام

- Y N N/A Don't know - خزانات تكون كل فتحاتها مغلقة بالأقفال أو الأختام، باستخدام ختم يحمل رقما متسلسلا، من اللحظة التي تم فيها غسيل القاطرة آخر مرة إلى لحظة تسليم الشحنة. يمكن قبول استثناءات في الشحنات الواردة، عندما يدل تحقيق متعمق أن هناك تفسيراً معقولاً يمكن التحقق منه لوجود أي انحراف عن هذا الشرط. ليس من الضروري أن تكون الأقفال أو الأقفال موجودة في مكانها الصحيح في الأوقات التي تكون فيها القاطرة تحت إشراف بصري مباشر من جانب السائق.
 - Y N N/A Don't know - استخدام فقط شركات النقل المعروفة ذات السمعة الجيدة.
 - Y N N/A Don't know - تحديد مواعيد زمنية لتسليم شحنات الحليب الخام، وعدم قبول شحنات أو سائقين خارج البرنامج أو بدون تفسير مقبول، والتحقق في الشحنات المتأخرة أو التي لم تصل.
 - Y N N/A Don't know - الإشراف على تفريغ الحليب الوارد.
 - Y N N/A Don't know - التوفيق بين الكمية التي تم استلامها والكمية المدرجة على قوائم الشحن.
 - Y N N/A Don't know - التحقق من أن القائمين على تشغيل محطات نقل الحليب بالجملة، التي تقوم بتزويد الحليب الخام، يلتزمون بالتدابير الوقائية الواردة في قائمة التحقق هذه.
 - Y N N/A Don't know - إغلاق أو ختم كل قاطرة، بالأقفال أو الأختام، باستخدام ختم يحمل رقما متسلسلا، من اللحظة التي تم فيها غسيل القاطرة آخر مرة إلى لحظة تسليم الشحنة إلى محطة نقل الحليب بالجملة أو إلى منشأة معالجة الحليب السائل. ليس من الضروري أن تكون الأقفال موجودة في مكانها الصحيح في الأوقات التي تكون فيها القاطرة تحت إشراف بصري مباشر من جانب السائق.
- إذا اشتبهت مزرعة حليب، أو أحد شاحني الحليب بالجملة، أو محطة تحويل الحليب بالجملة، أو معمل معالجة الحليب السائل، أن أي من منتجاتها الخاضعة لرقابة إدارة الغذاء والدواء قد تعرضت للعبث أو التلاعب، أو "التزوير"، أو أعمال خبيثة أو إجرامية أو إرهابية أخرى، توصي إدارة الغذاء والدواء بأن يتم تبليغ هذه الإدارة باستخدام رقم الطوارئ الذي يعمل على مدار الساعة، وهو 1-

301-796-8240 وأ 866-300-4374، أو الإتصال بمكتب المقاطعة المحلية لهذه الإدارة. وتتوفر أرقام هواتف مكاتب المقاطعة المحلية لدائرة الغذاء والدواء في الموقع الشبكي http://www.fda.gov/ora/inspect_ref/iom/iomoradir.html كما توصي إدارة الغذاء والدواء بأن يتم أيضا تبليغ سلطات إنفاذ القانون وسلطات الصحة العامة المناسبة.

⁽⁴⁾ قام بإعداد هذه الإرشادات فريق الإشراف على حماية الغذاء في مركز سلامة الغذاء والتغذية التطبيقية، في إدارة الغذاء والدواء الأمريكية.

هذه الوثيقة تحل محل النسخة السابقة الصادرة في 11 تموز / يوليو 2003.