

المتطلبات الأساسية:

القاعدة النهائية الخاصة بقانون تحديث سلامة الأغذية (FSMA) لإستراتيجيات الحد من المخاطر لحماية الأغذية ضد الغش المتعمد.

الشروط الأساسية

على الرغم من أن هذه هي المرة الأولى التي يُطلب فيها من الشركات إعداد خطة دفاع عن الأغذية، فإن مؤسسة الغذاء والدواء الأمريكية اتخذت نهجًا مشابهًا لنظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP)، وهو نهج تتبعه الصناعة لتحديد المخاطر المتعلقة بسلامة الأغذية وتقييمها والتحكم بها. تعمل قواعد قانون تحديث سلامة الأغذية على تطوير وتعزيز إجراءات الوقاية هذه.

يجب على كل مرفق مشمول إعداد خطة وقاية الأغذية وتطبيقها، يجب أن تحدد هذه الخطة المكتوبة نقاط الضعف والخطوات العلاجية وإستراتيجيات الحد من المخاطر وإجراءات وقاية الأغذية والإجراءات التصحيحية وإجراءات التدقيق. يجب إجراء إعادة تحليل كل ثلاث سنوات أو عندما يتم استيفاء معايير معينة، بما في ذلك إستراتيجيات تخفيف المخاطر التي يُعتقد أنها أُجريت على نحو غير صحيح.

■ تقييم مدى قابلية التعرض للمخاطر: هذه هي عملية تحديد قابلية التعرض للمخاطر والخطوات الفعالة لكل نوع من الأغذية التي تم تصنيعها أو معالجتها في مرفق الأغذية. وبالنسبة لكل نقطة أو خطوة أو إجراء يتعلق بالعملية الخاصة بالمرفق، يجب تقييم هذه العناصر.

- شدة ودرجة التأثير المحتمل على الصحة العامة. وقد يتضمن ذلك هذه الاعتبارات مثل حجم المنتج وعدد الخدمات ومدى سرعة سير الأغذية خلال نظام التوزيع والوكلاء المحتملين والجرعة المسببة للعدوى/المميتة وعدد الإصابات والوفيات المحتمل.
- مدى الوصول الفعلي للمنتج. تشمل الأشياء التي يجب وضعها في الاعتبار وجود حواجز مادية مثل بوابات وأسوار وبواب وحواجز ودروع.
- القدرة على تلوين المنتج بنجاح.

■ إستراتيجيات الحد من المخاطر: يجب تحديدها وتنفيذها في كل خطوة علاجية فعالة لتوفير ضمانة بتقليل أو الحد من قابلية التعرض للمخاطر. يجب تصميم إستراتيجيات تخفيف المخاطر للمرافق والإجراءات الخاصة بها.

تهدف القاعدة النهائية لقانون تحديث سلامة الأغذية الخاص بمؤسسة الغذاء والدواء الأمريكية إلى الحد من ظاهرة الغش المتعمد التي تؤدي إلى حدوث ضرر واسع النطاق على الصحة العامة، بما في ذلك الأحداث الإرهابية التي تستهدف مرافق الأغذية. ومثل هذه الأحداث، التي من غير المحتمل أن تحدث، يمكن أن تتسبب في الإصابة بأمراض وحوادث وفيات واختلالات اقتصادية بسبب إستراتيجيات الحد المخاطر غير المتوفرة للإمدادات الغذائية.

وبدلاً من استهداف أغذية أو مخاطر معينة، فإن هذا الإجراء يتطلب إستراتيجيات الحد من المخاطر (تقليل المخاطر) للعمليات المتوفرة في مرافق غذائية مسجلة بعينها.

وتم إصدار هذه القاعدة المقترحة في ديسمبر 2013. وتهدف التغييرات الطارئة على القاعدة النهائية إلى تقديم المزيد من المعلومات، بناء على طلب المساهمين، أو منح مرونة كبيرة لمرافق الأغذية لتحديد كيفية تقييمهم للمرافق الخاصة بهم وتطبيق إستراتيجيات تخفيف المخاطر وضمان أن إستراتيجيات تخفيف المخاطر تسير على النحو المراد.

وفي إطار تطوير هذه القاعدة، تعاونت مؤسسة الغذاء والدواء الأمريكية مع دوائر الاستخبارات وأخذت في الاعتبار تقييمات مدى القابلية للتعرض للمخاطر التي أُجريت بالتعاون مع صناعة الأغذية.

على الرغم من أن عمليات الغش المتعمدة ربما تأخذ أشكالاً أخرى عديدة، بما في ذلك أفعال الموظفين الساخطين أو الغش بناء على دوافع اقتصادية، فإن الهدف من هذه القاعدة يتمثل في التصدي للعمليات التي تهدف إلى حدوث ضرر على نطاق واسع. يتم تناول الغش الاقتصادي في القواعد النهائية للتدابير الوقائية المتعلقة بالأغذية الخاصة بالبشر والحيوانات.

ما الجهات التي تشملها هذه القاعدة؟

مع الأخذ في الاعتبار بعض الاستثناءات المدرجة أدناه، تطبق هذه القاعدة على كل من الشركات المحلية والأجنبية المطلوب تسجيلها لدى مؤسسة الغذاء والدواء الأمريكية على أنها مرافق أغذية بموجب القانون الفدرالي للأغذية والأدوية ومواد التجميل (FD&C).

تهدف هذه القاعدة في الأساس إلى تغطية الشركات الكبيرة التي تصل منتجاتها إلى العديد من الأشخاص، مع إعفاء الشركات الصغيرة. هناك 3400 مؤسسة مشمولة تدير 9800 مرفق غذاء.

إنها لا تشمل المزارع.

- تعمل القاعدة النهائية على إزالة الفرق بين إستراتيجيات الحد من المخاطر "واسعة النطاق" و"المركزة". يتطلب المقترح الأصلي فقط إستراتيجيات الحد من المخاطر "المركزة" لأن إستراتيجيات الحد من المخاطر "واسعة النطاق" مثل الأسوار حول المرفق بالكامل لا تحمي النقاط الخاصة من الاختراق.
 - تنص القاعدة النهائية على أن إستراتيجية الحد من المخاطر، المطبقة بطريقة مناسبة وموجهة لحماية الخطوة الفعالة من الاختراق من جانب شخص دخيل، يمكن أن تقلل من خطر الغش المتعمد.
 - عناصر إدارة إستراتيجية الحد من المخاطر: الخطوات التي يجب اتخاذها لضمان التنفيذ الصحيح لإستراتيجية الحد من المخاطر. في كل مجالات وقاية الأغذية هذه، يتم منح المرافق المزيد من المرونة في القاعدة النهائية لوضع الإجراءات الأكثر ملائمة للمنتج.
 - المراقبة: وضع الإجراءات وتنفيذها، بما في ذلك مرات تكرار تنفيذها لمراقبة إستراتيجيات الحد من المخاطر.
 - الإجراءات التصحيحية: الاستجابة في حال عدم تنفيذ إستراتيجيات الحد من المخاطر على نحو مناسب.
 - التدقيق: تضمن أنشطة التدقيق إجراء المراقبة واتخاذ القرارات المناسبة بشأن الإجراءات التصحيحية.
 - التدريب وحفظ السجلات: يجب أن تضمن المرافق تلقي الموظفين المخصصين للمناطق المعرضة للمخاطر لتدريبات مناسبة. يجب أن تحتفظ المرافق بسجلات مراقبة وقاية الأغذية والإجراءات التصحيحية وأنشطة التدقيق.
- ### تواريخ الامتثال
- تعتبر هذه القاعدة هي الأولى من نوعها، لذا يعتبر كل من التثقيف والتوعية من الأهمية بمكان. وعلاوة على ذلك، تؤكد مؤسسة الغذاء والدواء الأمريكية على أنه يجب أن تستوفي العديد من مرافق الأغذية التي تشملها هذه القاعدة متطلبات قواعد بقانون تحديث سلامة الأغذية. ومن ثم، تتيح مؤسسة الغذاء والدواء الأمريكية فترة زمنية أطول في القاعدة النهائية للمرافق للامتثال لقاعدة الغش المتعمد.
- الشركات الصغيرة للغاية - شركة (بما في ذلك الشركات الفرعية والفروع) بمتوسط معدل استثمار أقل من 1000000 دولار أمريكي، تم تعديله لغرض التضخم، سنويًا، خلال فترة ثلاث سنوات تسبق السنة التقويمية المطبقة في مبيعات الأغذية البشرية بالإضافة إلى القيمة السوقية للأغذية البشرية التي تم تصنيعها أو تعبئتها أو طرحها بدون خصم (على سبيل المثال، المطروحة مقابل رسوم). يجب على هذه الشركات الامتثال للمتطلبات التي تم تعديلها خلال خمس سنوات من نشر القاعدة النهائية.
 - الشركات الصغيرة - شركة يعمل بها أقل من 500 موظف يجب عليها الامتثال لمدة أربع سنوات من نشر القاعدة النهائية.
 - الشركات الأخرى - شركة ليست صغيرة أو صغيرة للغاية وليست مؤهلة للحصول على إعفاءات، يجب عليها الامتثال لمدة ثلاث سنوات من نشر القاعدة النهائية.
- ### الإعفاءات
- شركة صغيرة للغاية. عند الحصول على إعفاء، يجب على الشركة تقديم وثائق إلى مؤسسة الغذاء والدواء الأمريكية توضح بها أن الشركة صغيرة للغاية.
 - طرح الأغذية، باستثناء طرح الأغذية في حاويات تخزين سوائل
 - تعبئة أو إعادة تعبئة أو وضع ملصقات أو إعادة وضع ملصقات على الأطعمة بحيث تظل الحاويات التي تلامس الأغذية مباشرة سليمة
 - الأنشطة التي تقطع في نطاق تعريف "المزرعة".
 - تصنيع أغذية الحيوانات أو معالجتها أو تعبئتها أو طرحها
 - المشروبات الكحولية في ظل ظروف معينة
 - تصنيع أغذية معينة معروف أنها تتميز بممارسات إنتاج ذات معدل مخاطر منخفض ومعالجتها وتعبئتها وطرحها من قبل شركة صغيرة أو صغيرة للغاية. تنطبق عملية الإعفاء إذا كانت هذه الأنشطة هي فقط الأنشطة التي أجرتها الشركة وفقًا للقاعدة. تشمل هذه الأغذية أنواعًا معينة من البيض ولحوم الصيد.

تقديم المساعدة للصناعة

- قاعدة بيانات إستراتيجيات الحد من المخاطر عبارة عن قائمة بإستراتيجيات الحد من المخاطر متاحة عبر الإنترنت وقابلة للبحث يمكن تطبيقها على خطوات مختلفة في عملية تصنيع الأغذية للحد من خطر الغش المتعمد.

- مركز الدعم الفني لسلامة الأغذية التابع لمؤسسة الغذاء والدواء الأمريكية جاهز للاستخدام بالفعل ويوفر مصدرًا رئيسيًا للمعلومات لدعم فهم الصناعة وتنفيذ قواعد قانون تحديث سلامة الأغذية. سيُجيب على الأسئلة المطروحة عبر الإنترنت أو عبر البريد متخصصون على دارية بالمعلومات العامة أو خبراء في المجال.

المزيد من المعلومات

تفضل بزيارة <http://www.regulations.gov>

صفحة قانون تحديث سلامة الأغذية الخاص بمؤسسة الغذاء والدواء الأمريكية
على www.fda.gov/FSMA

- شكّلت مؤسسة الغذاء والدواء الأمريكية لجنة فرعية للغش المتعمد مع التحالف المنوط بالتدابير الوقائية لسلامة الأغذية لتطوير موارد التدريب على وقاية الأغذية بالنسبة للصناعة والمنظمات على حد سواء.

- تهدف الهيئة إلى نشر الوثائق الإرشادية لتقديم المعلومات ذات الصلة بالشروط القاعدة النهائية مثل إجراء تقييم مدى قابلية التعرض للمخاطر وتحديد إستراتيجيات الحد من المخاطر وتطبيقها وكتابة الإجراءات الخاصة بمراقبة وقاية الأغذية والإجراءات التصحيحية وإجراءات التدقيق.

- وعلاوة على ذلك، تمتلك مؤسسة الغذاء والدواء الأمريكية أدوات وموارد تتوفر حاليًا على موقع الويب الخاص بنا (www.fda.gov/fooddefense) تم وضعها لبرنامج وقاية الأغذية التطوعي الخاص بنا.