

إرشادات للصناعة: هيئات إنتاج ومعالجة ونقل الأغذية: إرشادات التدابير الوقائية لحماية الغذاء

تحتوي على توصيات غير مُلزمة

آذار / مارس 2003؛ تمت مراجعتها في تشرين الأول / أكتوبر 2007

يمكن الحصول على نسخ إضافية من:
مكتب حماية الغذاء والاتصالات والاستجابة لحالات الطوارئ
فريق الإشراف على حماية الغذاء 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
[آذار / مارس 2003؛ تم تحديثه في تشرين الأول / أكتوبر 2007]

تحتوي على توصيات غير مُلزمة

قائمة المحتويات

1. [مقدم](#)
 2. [تقديم](#)
 3. [مقدمة](#)
 - أ. [ملصقات تاداشير](#)
 - ب. [تعليمات دروم](#)
 4. [محتوى](#)
 - أ. [محتوى](#)
1. التهيو لاحتمال العبث أو التلاعب أو أعمال خبيثة أو إجرامية أو إرهابية أخرى.
 2. الإشراف
 3. استراتيجية إسترجاع المنتجات

4. التحقيق في النشاط المثير للشبهة

5. برنامج التقييم

ب. نولمعل - يرشبلارصنعل

1. الغرلة (قبل التوظيف، عند التوظيف، وبعد التوظيف)
2. تكليف مهام العمل اليومية
3. تحديد الهويات
4. تقييد إمكانية الدخول
5. الأغراض الشخصية
6. التدريب على إجراءات حماية الغذاء
7. السلوك غير العادي
8. صحة العاملين

ج. رومعل - يرشبلارصنعل

1. الزائرون (مثلا، المتعاقدون، ممثلو المبيعات، سائقو الشحن، الزبائن، عمال تسليم الطرود، ممثلو خدمات مكافحة الآفات، مدققون حسابيون مستقلون، ممثلو الجهات الرقابية، مراسلون صحفيون، مديرو جولات سياحية)

د. أشنعل

1. الأمن المادي
2. سلامة المختبر
3. تخزين واستخدام المواد الكيماوية السامة (مثلا، عناصر التنظيف والتعقيم، ومضادات الحشرات)

هـ. تايلعل

1. المواد الواردة وعمليات العقود
2. التخزين
3. حماية المياه والمرافق الحيوية
4. السلع النهائية
5. الطرود البريدية
6. النفاذ إلى أنظمة الحواسيب

5. تايلعل مادختس اليل اذعل اعفدل اب ةصاخلا ي تاذل مي ي قتل اءا: قحلم

ةي ذغال لقنوة جل اع مواتن

الرجاء الإنتباه إلى أن أداة التقييم الذاتي الخاصة بالدفاع الغذائي مستفاعة 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 ملزمة

إرشادات للصناعة⁽¹⁾

هينات إنتاج ومعالجة ونقل الأغذية: إرشادات لتدابير حماية الغذاء الوقائية

تعرض هذه الإرشادات أسلوب التفكير الحالي بشأن هذا الموضوع في إدارة الغذاء والدواء (FDA). ولا تؤسس 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 رغبتكم 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

تم تصميم هذه الإرشادات لتكون عوناً للقائمين على تشغيل هيئات الأغذية (الشركات التي تنتج الأغذية أو مكونات الأغذية، أو تعالجها أو تخزنها أو تعيد تعبئتها، أو تعيد تسميتها، أو توزعها، أو تنقلها). وهذه مجموعة متنوعة جداً من الهيئات، تتضمن الشركات الضخمة والشركات الصغيرة للغاية.

وتحدد الإرشادات أنواع التدابير الوقائية التي يمكن للقائمين على تشغيل هذه المنشآت اتخاذها لتقليل خطر تعرض الأغذية التي يشرفون عليها للتلاعب والعبث أو غير ذلك من الأعمال الخبيثة أو الإجرامية أو الإرهابية. وهي ذات أهمية لجميع قطاعات نظام الأغذية، بما في ذلك المزارع، ومنشآت الزراعة المائية، ومراكب الصيد، والمنتجون، وعمليات النقل، ومنشآت المعالجة، والتعليب، والمخازن. ولا يُقصد منها أن تكون إرشادات لمتاجر بيع الأغذية بالمفرق، أو محلات تقديم الطعام.

لا تؤسس وثائق الإرشادات الصادرة عن إدارة الغذاء والدواء، بما فيها هذه الإرشادات، مسؤوليات قانونية قابلة للإنفاذ. وبدلاً من ذلك، تصف هذه الإرشادات التفكير الحالي في الإدارة بخصوص موضوع معين، ويجب أن يُنظر إليها فقط كتوصيات، ما لم ترد الإشارة إلى شروط تنظيمية أو قانونية محددة. ويعني استخدام كلمة **ينبغي** في إرشادات هذه الإدارة أن أمراً ما يجري اقتراحه أو التوصية به، لكنه ليس مفروضاً.

2. الخلفية

نشجع القائمين على تشغيل المنشآت الغذائية على مراجعة الإجراءات السارية لديهم حالياً 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 الإستعراض 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. إن النجاح في تنفيذ التدابير الوقائية المعززة يتطلب 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 ملائمة أو عملية لكل هيئة غذائية، خاصة المنشآت الصغيرة وصغار الموزعين. وتوصي إدارة الغذاء والدواء بأن يقوم مشغلو هذه المنشآت بمراجعة الإرشادات الواردة في كل قسم يتعلق بمكوّن موجود في العمليات التي يقومون بها، وتقييم التدابير الوقائية المناسبة لهم. وسنقدم أمثلة على المناهج المقترحة للتعامل مع كثير من التدابير الوقائية الواردة في هذه الوثيقة. وينبغي ألا تعتبر هذه النماذج والأمثلة كمعايير الحد الأدنى، وألا تعدّ الأمثلة المقدمة هنا قائمة حصرية شاملة لكل المناهج الممكنة من أجل تحقيق هدف اتخاذ التدبير الوقائي. وتوصي 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

تتقسم هذه الإرشادات إلى خمسة أقسام تتعلق بالمكونات المنفردة لعمليات الشركة الغذائية: الإدارة؛ والعنصر البشري - العاملون؛ والعنصر البشري - الجمهور؛ والمنشأة؛ والعمليات.

أ. إرشادات ذات صلة

نشرت إدارة الغذاء والدواء وثيقة إرشادات مرافقة لهذه الوثيقة، عن حماية الغذاء، بعنوان "هيئات الإستيراد والتسجيل: إرشادات لتدابير حماية الغذاء الوقائي"، تغطي تسلسل إنتاج الغذاء من المزرعة إلى المائدة. وهذه الوثيقة متوفرة في الموقع الشبكي:
http://www.access.gpo.gov/su_docs/aces/aces140.html

ب. موارد إضافية (2)

هناك عملية تسمى "إدارة مخاطر التشغيل" (Operational Risk Management - ORM) قد تساعد على تحديد أولويات التدابير الوقائية التي قد يكون لها أكبر الأثر في تقليص خطر وقوع العبث أو التلاعب أو أعمال خبيثة أو إجرامية أو إرهابية أخرى ضد الغذاء. وتتوفر معلومات عن إدارة المخاطر التشغيلية في كتيب سلامة النظام الذي أصدرته إدارة الطيران المدني (FAA) في وزارة النقل الأمريكية، في 30 كانون الأول / ديسمبر، 2000، الفصل 15، "إدارة المخاطر التشغيلية". وهذا الكتيب متوفر في الموقع الشبكي:

http://www.asy.faa.gov/Risk/SSHHandbook/Chap15_1200.PDF

كما نشرت إدارة البحوث والبرامج الخاصة في وزارة النقل الأمريكية إشعارا يتضمن التدابير الطوعية التي من شأنها أن تعزز حماية شحنات المواد الخطيرة. وهذا الإشعار متوفر في الموقع الشبكي -
<http://frwebgate.access.gpo.gov/cgi->

.bin/getdoc.cgi?dbname=2002_register&docid=02-3636-filed.pdf ويوفر الإشعار إرشادات لهيئات الشحن والنقل بخصوص مسائل الأمن المتصلة بالعاملين، والمنشآت، وأثناء عملية النقل.

كما أعدت خدمة البريد الأمريكية إرشادات للتعرف على البريد المثير للشبهة وكيفية التعامل معه. وهي متوفرة في الموقع الشبكي:

<http://www.usps.com/news/2001/press/mailsecurity/postcard.htm>

ينصّ القانون الفدرالي لمكافحة التلاعب والعبث بالبضائع (القانون الأمريكي رقم 18، الفصل 1365) على أنّ التلاعب أو العبث بسلعة استهلاكية أو تلوينها، أو محاولة العبث بها أو تلوينها أو التهديد بذلك أو التآمر لذلك الغرض، أو الإدلاء ببيانات كاذبة عن القيام بالتلاعب بسلعة استهلاكية أو تلوينها، هو جريمة فدرالية. وقد تصل العقوبات، في حالة الإدانة، إلى غرامة قيمتها 100,000 دولار، والسجن مدى الحياة. ونص هذا القانون متوفر في الموقع الشبكي:
<http://www.fda.gov/opacom/laws/fedatact.htm>

يعمل مركز حماية البنية الأساسية الوطنية (NIPC) كهزمة الوصل في اهتمام الحكومة الفدرالية بالتعامل مع تقييم التهديدات أو الهجمات ضد البنية الأساسية الأمريكية ذات الأهمية الحرجة، والتحذير من هذه التهديدات أو الهجمات، والتحقيق فيها، والاستجابة لها. وقد حدّد مركز حماية البنية الأساسية الوطنية أن نظام الغذاء هو إحدى البنيات الأساسية الثماني ذات الأهمية الحرجة، وأنشأ شراكة بين القطاع العام والخاص، مع صناعة الغذاء، واسمها "مركز المعلومات والتحليل لصناعة الغذاء". يمنح مركز حماية البنية الأساسية الوطنية مركز المعلومات والتحليل لصناعة الغذاء القدرة على الإطلاع، والاستفادة من المعلومات، والتحليل، مما يمكن صناعة الغذاء من التبليغ عن جوانب ضعفها إزاء الهجمات الخبيثة، والتعرف عليها وتقليصها، والتعافي منها بأسرع ما يمكن. ويقوم مركز حماية البنية الأساسية الوطنية بشكل خاص بتحديد التهديدات ذات المصادقية، ويقوم بصياغة رسائل تحذير خصيصا من أجل صناعة الغذاء. يمكن الحصول على مزيد من المعلومات عن هذا الموضوع في الموقع الشبكي <http://www.nipc.gov>، وفي الموقع الشبكي <http://www.foodisac.org>.

وأخيرا، قامت بعض النقابات واتحادات التجار بتطوير إرشادات لضمان حماية الغذاء، تركز على الصناعة الخاصة بها تحديدا. مثلا، قامت الرابطة الدولية لمنتجات الألبان الغذائية بتطوير وثيقة إرشادات عن حماية الغذاء، لمساعدة صناعة الألبان.

وتشجع إدارة الغذاء والدواء الروابط الصناعية الأخرى على تقييم التدابير الوقائية الواردة في هذه الوثيقة، وتكييفها لتلائم مع منتجاتها وعملياتها المحددة، وإضافة ما يناسب من تدابير وقائية أخرى إلى هذه الإرشادات. وترحب إدارة الغذاء والدواء بالحوار بشأن محتوى الإرشادات الخاصة بقطاع معين مع الروابط الصناعية المناسبة.

4. الإجراءات المقترحة

أ. الإدارة

1. التهيو لاحتفال العبت أو التلاعب أو أعمال خبيثة أو إجرامية أو إرهابية أخرى.

- تكليف المسؤولية عن الأمن لأفراد متمرّسين بالمهنة
- إجراء تقييم أولي لجودة إجراءات وعمليات حماية سلامة الغذاء، وهو تقييم نوصي بأن يظل سرياً
- 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
- التخطيط للإخلاء في حالة الطوارئ، بما في ذلك منع أي اختراق أمني أثناء عملية الإخلاء
- الإحتفاظ بأية مخططات للطوابق أو لسير العمل في مكان آمن خارج الموقع
- اكتساب معرفة جيدة بنظام الإستجابة للطوارئ في المجتمع المحيط
- تنبيه الإدارة إلى معلومات كيفية الإتصال، على مدى 24 ساعة، مع الوكالات المحلية والولائية والفدرالية الخاصة بالشرطة/مكافحة الحرائق/الإنفاذ/الصحة/أمن البلاد
- تنبيه العاملين إلى الجهة الإدارية التي يجب إعلامها فوراً بأية مشاكل أمنية محتملة (إمكانية الإتصال على مدى 24 ساعة)
- النهوض بالوعي بحماية الغذاء لتشجيع العاملين على الإنتباه واليقظة إزاء أية علامات على العبث أو التلاعب أو أعمال خبيثة أو إجرامية أو إرهابية أخرى، أو مناطق قد تكون معرضة لهذا النوع من الأعمال، والتبليغ عن أية استنتاجات إلى جهات محددة في الإدارة (مثلاً، توفير التدريب، وإنشاء نظام مكافآت، وجعل الأمن جزءاً من معايير الأداء الوظيفي)
- إيجاد نظام اتصالات داخلي لإطلاع العاملين على مسائل الأمن ذات الصلة ومستجداتها
- وضع استراتيجية للإتصال مع الجمهور (مثلاً، تحديد الناطق الإعلامي، وإعداد بيانات صحافية مسبقة تتضمن بيانات عامة عن خلفية الهيئة، وتنسيق البيانات الصحافية مع السلطات المناسبة)

2. الإشراف

- توفير مستوى مناسب من الإشراف على جميع العاملين، بمن فيهم العاملون في النظافة والصيانة، والمتعاقدون، وموظفو إدخال البيانات والدعم الحاسوبي، والعاملون الجدد بشكل خاص
- إجراء عمليات تفتيش أو تدقيق أمنية روتينية في الموقع، بما في ذلك خطوط الإنتاج الآلية والمرافق الحيوية وأنظمة البيانات الحاسوبية الحرجة (بتكرار يتناسب مع طبيعة العمليات)، بحثاً عن أية علامات على العبث أو التلاعب أو أعمال خبيثة أو إجرامية أو إرهابية أخرى، أو المناطق التي قد تكون معرضة لهذا النوع من الأعمال

3. استراتيجية إسترجاع المنتجات

- تحديد الشخص المسؤول، والمسؤول الإحتياطي.
- توفير وسائل التعامل الصحيح مع المنتج المسترجع وإتلافه
- تحديد جهات الإتصال للعملاء، مع العناوين وأرقام الهواتف

4. التحقيق في النشاط المثير للشبهة

- التحقيق في التهديدات أو المعلومات عن علامات على العبث أو التلاعب أو أعمال خبيثة أو إجرامية أو إرهابية أخرى
- تنبيه سلطات تنفيذ القانون وسلطات الصحة العامة المناسبة بخصوص أية تهديدات أو اشتباه بالعبث أو التلاعب أو أعمال خبيثة أو إجرامية أو إرهابية أخرى

5. برنامج التقييم

- تقييم الدروس المستفادة من أعمال أو تهديدات العبث أو التلاعب أو أعمال خبيثة أو إجرامية أو إرهابية أخرى
- مراجعة فعالية برنامج إدارة الأمن والتحقق منها مرة واحدة على الأقل كل سنة (مثلا، باستخدام عاملين أكفاء من داخل المنشأة أو من جهة ثالثة لإجراء تمارين على العبث أو التلاعب أو أعمال خبيثة أو إجرامية أو إرهابية أخرى، ومحاكاة عملية استرجاع السلع، وتحدي أنظمة الأمن الحاسوبية)، وتنقيح البرنامج بناء على ذلك، وإبقاء هذه المعلومات سرية
- القيام بعمليات تفتيش عشوائية لحماية الغذاء في كل المناطق المناسبة في المنشأة (بما في ذلك أماكن استلام البضائع والمخازن، حيثما انطبق ذلك)، باستخدام عاملين أكفاء من داخل المنشأة أو من جهة ثالثة، وإبقاء هذه المعلومات سرية
- التحقق من أن المتعاقدين على خدمات الأمن يؤدون وظيفتهم بالشكل الصحيح، كلما انطبق ذلك

ب. العنصر البشري - العاملون

ينص القانون الفدرالي أن على القائمين على تشغيل هيئات الأغذية التحقق من أهلية كل الموظفين الجدد للعمل، حسب شروط قانون الهجرة والجنسية، وذلك بتعبئة نموذج التحقق من الأهلية للعمل من دائرة الهجرة والجنسية (INS Form I-9). وينص القانون الأمريكي رقم 8، القسم 1324 أ على ضرورة تعبئة النموذج I-9 لكل الموظفين الجدد، كما ينص القسم 1324 ب من نفس القانون على بنود عدم التمييز أثناء عملية التحقق من صحة هذا النموذج.

1. الغربة (قبل التوظيف، عند التوظيف، وبعد التوظيف)

- فحص خلفية كل العاملين (بما فيهم الموسميون والمؤقتون والمتعاقدون والمتطوعون، سواء تم تعيينهم مباشرة أو عن طريق مكتب توظيف) حسبما هو مناسب لموقع كل منهم، مع الأخذ بعين الاعتبار إمكانية وصول ذلك المرشح للوظيفة إلى مناطق حساسة في المنشأة، ومدى توفر إشراف على عمله، وغير ذلك من العوامل ذات الصلة (مثلا، الحصول على والتحقق من الخلفية الوظيفية (مراجع التوصية) والعناوين وأرقام الهواتف، والمشاركة في أحد البرامج التدريبية التي تديرها خدمة الهجرة والجنسية وإدارة الضمان الاجتماعي [وهي برامج توفر تأكيدا إلكترونيا لأهلية الموظفين الجدد للعمل. لمزيد من المعلومات، يرجى الاتصال ببرنامج SAVE في دائرة الهجرة والجنسية، على رقم الهاتف المجاني 1-888-464-4218، أو طلب معلومات عن طريق الفاكس على الرقم 202-514-9981، أو

US/INS, SAVE Program, 425 I Street, NW, العنوان
ULLICO-4th Floor, Washington, DC 20536. وقد لا تكون هذه البرامج
التجريبية متوفرة في جميع الولايات، وإجراء تحقيق في الخلفية الجنائية للمرشح للوظيفة،
بواسطة سلطات تنفيذ القانون المحلية أو عن طريق طرف ثالث متعاقد [انتبهوا أولاً إلى
ضرورة مراجعة القوانين المحلية والولائية التي قد تنطبق على القيام بعمليات التحقق هذه]

ملاحظة: يجب تطبيق إجراءات الغريبة بشكل متساوٍ على جميع العاملين، بدون اعتبار للجنس أو
الأصل القومي أو الدين أو الجنسية أو وضع الإقامة.

2. تكليف مهام العمل اليومية

- معرفة من هم الموجودون ومن الذين ينبغي أن يكونوا موجودين في الموقع، وأين ينبغي أن يكون مكان وجودهم، في كل وردية عمل
- تحديث هذه المعلومات باستمرار

3. تحديد الهويات

- إيجاد نظام للتأكد من الهويات والتعرف على الأشخاص يكون مناسباً لطبيعة القوة العاملة (مثلاً، إصدار ملابس عمل رسمية، أو بطاقات لاصقة تحمل الأسماء، أو شارات هوية عليها صورة شخصية مع رقم تحكم فردي ولون معين يرمز إلى المنطقة المسموح الدخول إليها)، حيثما كان ذلك مناسباً
- تسليم الملابس الرسمية وبطاقات الاسم أو شارة الهوية عندما تنتهي مدة عمل ذلك الشخص في تلك الهيئة

4. تقييد إمكانية الدخول

- تحديد أسماء العاملين الذين يحتاجون إلى الوصول بدون قيود إلى جميع مناطق المنشأة
- إعادة تقييم مستويات الإذن بالدخول لجميع العاملين بشكل دوري
- ضبط الإذن بالدخول بحيث يقتصر على دخول العاملين فقط إلى تلك المناطق الضرورية لأداء وظائفهم فقط أثناء ساعات العمل المناسبة (مثلاً، استخدام بطاقات المفاتيح أو الأقفال التي تعمل بالمفتاح أو شيفرة الأرقام للدخول إلى المناطق الحساسة، وارتداء ألوان معينة على الملابس الرسمية [انتبهوا أولاً إلى ضرورة مراجعة القوانين الفدرالية أو الولاية أو المحلية الخاصة بمكافحة الحرائق أو أنظمة السلامة الوظيفية قبل إدخال أية تغييرات])
- تغيير شيفرات الأقفال أو تغيير الأقفال التي تعمل بالمفاتيح و/أو تسليم بطاقات المفاتيح التي لم يعد لها لزوم عندما ينتهي عمل الموظف الذي كانت بحوزته هذه المفاتيح في الهيئة، وبصورة إضافية كذلك متى لزم الأمر للحفاظ على الأمن

5. الأغراض الشخصية

- تقييد أنواع الأغراض الشخصية التي يُسمح بإدخالها إلى الهيئة

- السماح بإدخال فقط الأدوية الشخصية الضرورية لصحة العاملين، والتحقق من أن هذه الأدوية الشخصية تحمل بطاقات إسم صحيحة وأنه يتم الاحتفاظ بها بعيدا عن مناطق التعامل مع الأغذية أو تخزينها
- منع العاملين من إحضار أغراض شخصية (مثلا، حاويات وجبات الغذاء أو حقائب اليد النسائية) إلى مناطق التعامل مع الأغذية أو تخزينها
- القيام بتفتيش دوري منتظم لمحتويات الخزانات الشخصية للعاملين (مثلا، تزويد خزائن مصنوعة من الشباك المعدنية، وأقفال تزودها الشركة أو الهيئة نفسها)، والحقائب والطرود والسيارات عند وجودها داخل أملاك الشركة (انتبهوا أولا إلى ضرورة مراجعة أية قوانين فدرالية أو ولائية أو محلية والتي قد تنطبق على القيام بعمليات التفتيش هذه)

6. التدريب على إجراءات حماية الغذاء

- إدراج التوعية بحماية الغذاء، بما في ذلك معلومات عن كيفية منع واكتشاف والتجاوب مع العبث أو التلاعب أو أعمال خبيثة أو إجرامية أو إرهابية أخرى، في برامج التدريب للعاملين، بمن فيهم العاملون الموسميون والمؤقتون والمتعاقدون والمتطوعون
- التذكير بشكل دوري بأهمية إجراءات الأمن (مثلا، تنظيم اجتماعات في مواعيد محددة، وتوفير نشرات أو بيانات توعية مع قسائم المرتبات والأجور)
- التشجيع على دعم العاملين (مثلا، إشراك العاملين في التخطيط لحماية الغذاء وبرنامج التوعية بحماية الغذاء، وإظهار أهمية إجراءات الأمن للعاملين)

7. السلوك غير العادي

- الإنتباه إلى أي سلوك غير عادي أو مثير للشبهة من قبل 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)

8. صحة العاملين

- الإنتباه إلى أية أوضاع صحية غير عادية قد يبلغ عنها العاملون طوعا، وأية حالات تغيب عن العمل قد تكون مؤشرا مبكرا على العبث أو التلاعب أو أعمال خبيثة أو إجرامية أو إرهابية أخرى (مثلا، 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

العنصر البشري - الجمهور

1. الزائرون (مثلا، المتعاقدون، ممثلو المبيعات، سائقو الشحن، الزبناء، عمال تسليم الطرود، ممثلو خدمات مكافحة الآفات، مدققون حسابيون مستقلون، ممثلو الجهات الرقابية، مراسلون صحفيون، منظمو جولات سياحية)

- تفتيش أو فحص السيارات والطرود وحقائب الأعمال القادمة والمغادرة، بحثا عن أية أغراض أو نشاطات مثيرة للشبهة أو غير مناسبة أو غير عادية، إلى القدر الممكن عمليا
- تقييد وضبط الدخول إلى المنشأة (مثلا، التحقق من هوية الزائرين دخولا وخروجاً عند مكتب الأمن أو الإستقبال، طلب إظهار إثبات الهوية، إصدار شارات هوية للزائرين يتم تسليمها عند مغادرة المنشأة، ومرافقة الزائرين)
- التحقق من وجود سبب معقول للزيارة قبل السماح بدخول المنشأة - انتبهوا إلى الزائرين الذين يصلون بدون دعوة
- التحقق من هوية الزائرين المجهولين
- ضبط وتقييد إمكانية الوصول إلى مناطق التعامل مع الأغذية وتخزينها
- ضبط وتقييد إمكانية الوصول إلى غرفة الخزائن الشخصية أو غرفة تغيير الملابس للعاملين

د. المنشأة

1. الأمن المادي

- حماية المحيط من إمكانية الدخول إليه، باستخدام السياج أو أسلوب رادع آخر، حيثما كان ذلك ملائما
- 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، وغرف تصنيع وتخزين الثلج، ومناطق العلية (السدّة)، وأجسام القاطرات، والشاحنات، وعربات القطارات، وخزانات شحن السوائل والمواد الصلبة والغازات المضغوطة بالجملة، إلى أفضل درجة ممكنة (مثلا، استخدام الأقفال، واللوحات المعدنية المضادة للعبث أو التسلل، والأختام، وأجهزة الإنذار، وأجهزة الإستشعار لاكتشاف التسلل، والحرس، والرصد بأجهزة الفيديو [انتبهوا إلى ضرورة مراجعة أية قوانين فدرالية أو ولائية أو محلية ذات صلة ومتعلقة بمكافحة الحرائق أو أنظمة السلامة الوظيفية قبل إدخال أية تغييرات])
- استخدام الأبواب الخارجية المعدنية أو المصفحة بالمعدن بالقدر الممكن عندما لا تكون المنشأة عاملة، باستثناء الحالات التي تكون فيها إمكانية الرؤية من الشوارع العامة رادعا مقصودا (انتبهوا أولا إلى ضرورة مراجعة أية قوانين فدرالية أو ولائية أو محلية ذات صلة ومتعلقة بمكافحة الحرائق أو أنظمة السلامة الوظيفية قبل إدخال أية تغييرات)
- تقليل عدد المداخل إلى المناطق الممنوعة (انتبهوا أولا إلى ضرورة مراجعة أية قوانين فدرالية أو ولائية أو محلية ذات صلة ومتعلقة بمكافحة الحرائق أو أنظمة السلامة الوظيفية قبل إدخال أية تغييرات)
- تأمين معدات تفريغ بضائع الجملة (مثلا، أجهزة الثقب، والأنابيب، والأحزمة الناقلة، والخراطيم) عندما لا تكون مستخدمة، وتفحص المعدات قبل استخدامها
- المسائلة عن كل المفاتيح لأبواب دخول المنشأة (مثلا، تخصيص مسؤولية إصدار وتعقب واسترجاع المفاتيح)
- رصد أمن الموقع باستخدام الأساليب المناسبة (مثلا، استخدام دوريات أمنية [بملابس رسمية أو عادية]، والرصد بالفيديو)

- التقليل، قدر الإمكان، من عدد الأماكن التي يمكن استخدامها لإخفاء مواد ملوثة عمدا (مثلا، تقليل عدد الثغرات والفجوات والنتوءات، والأسقف المزدوجة)
- توفير إضاءة داخلية وخارجية كافية، بما في ذلك إضاءة الطوارئ، حيثما كان ذلك مناسباً، من أجل اكتشاف النشاطات المثيرة للشبهة أو غير العادية
- تطبيق نظام للتحكم بالسيارات المأذونة بالوقوف داخل الموقع (مثلا، استخدام يافطات، وملصقات على السيارات، وبطاقات مفاتيح، وأقفال تعمل بالمفاتيح أو الشيفرة الرقمية، وإصدار تصاريح لمناطق وأوقات معينة لوقوف سيارات الزوار)
- فصل مناطق وقوف السيارات بعيدا عن مداخل مناطق ومرافق خزن ومعالجة الأغذية، حيثما أمكن

2. سلامة المختبر

- تحديد وتقييد إمكانية الدخول إلى المختبر (مثلا، باستخدام بطاقات مفاتيح أو أقفال تعمل بالشيفرة الرقمية [انتبهوا أولا إلى ضرورة مراجعة أية قوانين فدرالية أو ولائية أو محلية ذات صلة ومتعلقة بمكافحة الحرائق أو أنظمة السلامة الوظيفية قبل إدخال أية تغييرات])
- حصر وجود مواد المختبرات داخل المختبرات، باستثناء ما يلزم من أجل أخذ العينات أو أنشطة مناسبة أخرى
- تقييد إمكانية الوصول (مثلا، باستخدام الأقفال، والأختام، وأجهزة الإنذار، وبطاقات المفاتيح، والأقفال التي تعمل بالمفتاح أو الشيفرة) إلى المواد الحساسة (مثلا، العوامل المختبرية، والضوابط الإيجابية الخاصة بالبكتيريا والعقاقير والسموم)
- إيكال المسؤولية عن سلامة الضوابط الإيجابية إلى شخص مؤهل
- معرفة العوامل المختبرية والضوابط الإيجابية التي يجب أن تكون في الموقع، وتتبع أماكن وجودها
- التحقيق فورا في العوامل المختبرية أو الضوابط الإيجابية المفقودة أو غير ذلك من ظواهر شاذة خارج مجال التباين الطبيعي، وتنبيه سلطات إنفاذ القانون وسلطات الصحة العامة الملزمة عن أية مشاكل لم يتم حلها، حيثما كان ذلك مناسباً
- التخلص من أية عوامل مختبرية وضوابط إيجابية لم تعد حاجة لها، بأسلوب يقلص خطر إمكانية استخدامها كمادة ملوثة

3. تخزين واستخدام المواد الكيماوية السامة (مثلا، عوامل التنظيف والتعقيم، ومضادات الحشرات)

- حصر نطاق وجود المواد الكيماوية السامة الموجودة في المنشأة بحيث تقتصر فقط على تلك الضرورية لتشغيل وصيانة المنشأة، والمواد المخزونة بهدف البيع
- تخزين المواد الكيماوية السامة في أبعد مسافة ممكنة وعملية من مناطق التعامل مع الأغذية وتخزينها
- ضبط إمكانية الوصول إلى المواد الكيماوية السامة غير تلك التي تنتظر البيع، وتأمين مناطق تخزينها (مثلا، باستخدام الأقفال بالمفاتيح أو الشيفرة الرقمية، وبطاقات المفاتيح، والأختام، وأجهزة الإنذار، وأجهزة الاستشعار لاكتشاف التسلل، والحرس، والرصد بأجهزة الفيديو

- التحقق من أن المواد الكيماوية السامة تحمل بطاقات إسم صحيحة
- استخدام مضادات الحشرات بما يتماشى مع القانون الفدرالي الخاص بمضادات الحشرات والفطريات والقوارض (مثلا، الإحتفاظ بالطعم السام للقوارض عند استخدامه في محطات طعم مغطاة ومضادة للعبث والتلاعب)
- معرفة ما هي المواد الكيماوية السامة التي يجب أن تكون في الموقع، وتتبع أماكن وجودها
- التحقيق فورا في فقدان المواد المخزونة أو غير ذلك من ظواهر شاذة خارج مجال التباين الطبيعي، وتنبيه سلطات إنفاذ القانون وسلطات الصحة العامة الملائمة عن أية مشاكل لم يتم حلها، حيثما كان ذلك مناسباً

هـ. العمليات

1. المواد الواردة وعمليات العقود

- استخدام المصادر والشركات المتعاقدة المعروفة والمناسبة والمرخصة أو المأذون لها فقط (كلما انطبق ذلك) للصناعة والتغليف لكل المواد الواردة، بما في ذلك المكونات، والغاز المضغوط، ومواد التغليف والتعبئة، وبطاقات العنونة، والمواد المستخدمة في البحوث والتطوير
- اتخاذ الخطوات المعقولة للتحقق من أن الموردين، والمتعاقدين، وهيئات النقل تمارس تدابير حماية الغذاء المناسبة (مثلا، التدقيق، حيثما كان ذلك عمليا، في الإلتزام بتدابير أمن الغذاء المبينة في عقود الشراء والشحن أو رسائل الإئتمان، أو استخدام برنامج لإقرار الموردين)
- التحقق من صحة وسلامة بطاقات العنونة والتغليف وأنظمة وضع الأكواد/تواريخ انتهاء الصلاحية على المنتجات (حيثما انطبق ذلك) بالنسبة للمواد الواردة وذلك قبل استلام الشحنة، خاصة للسلع الجديدة
- طلب استخدام العربات/الحاويات/عربات القطارات المقفولة و/أو المختومة، وفي حالة استخدام الأختام، الحصول على رقم الختم من الموردّ والتحقق من ذلك عند استلام الشحنة، واتخاذ ترتيبات للحفاظ على تسلسل الحراسة عند فك الختم لأغراض الفحص والتفتيش من جانب هيئة حكومية أو نتيجة عمليات شحن متعددة
- طلب أن تكون لدى جهة النقل قدرة على التحقق من موقع الحمولة في أية لحظة، حيثما كان ذلك عمليا
- تحديد مواعيد زمنية لتسليم الشحنات ، وعدم قبول شحنات أو سائقي خارج البرنامج أو بدون تفسير مقبول، والتحقق في الشحنات المتأخرة أو التي لم تصل
- الإشراف على تفريغ المواد الواردة، بما في ذلك الشحنات التي تصل خارج أوقات العمل العادية
- التوفيق بين المنتج والكمية التي يتم تسليمها مع المنتج والكمية التي جرى طلبها والمنتج والكمية المدرجة على الإيصال ووثائق الشحن، مع الأخذ بعين الإعتبار أية عينات تم أخذها قبل التسليم
- التحقيق في وثائق الشحن التي تم تغييرها أو تعديلها بشكل يثير الشبهات

- فحص المواد الواردة، بما في ذلك المكونات، والغاز المضغوط، ومواد التغليف والتعبئة، وبطاقات العنونة، والبضائع المسترجعة، والمواد المستخدمة في البحوث والتطوير، بحثاً عن أية 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 تغليف يحمل علامات تلاعب أو عبث واضحة) أو "التزوير" (مثلاً، هوية بضاعة أو بطاقة اسم بضاعة أو سلسلة أرقام "الكود" لدفعة الإنتاج أو المواصفات غير المناسبة أو غير المتطابقة، أو عدم وجود تغليف مضاد للعبث والتلاعب بينما بطاقة العنونة تتضمن إشارة واضحة إلى أن التغليف مضاد للعبث والتلاعب)، متى كان ذلك مناسباً
- تقييم جدوى اختبار المكونات الواردة، والغاز المضغوط، ومواد التغليف والتعبئة، وبطاقات العنونة، والبضائع المسترجعة، والمواد المستخدمة في البحوث والتطوير، بحثاً عن أية علامات على العبث أو التلاعب أو أعمال خبيثة أو إجرامية أو إرهابية أخرى
- رفض الأغذية المثيرة للشبهة
- تنبيه سلطات تنفيذ القانون وسلطات الصحة العامة المناسبة بشأن أية أدلة على العبث أو التلاعب أو "التزوير" أو أعمال خبيثة أو إجرامية أو إرهابية أخرى

2. التخزين

- استخدام نظام لاستلام وتخزين والتعامل مع المنتجات المتضررة أو التالفة أو المسترجعة أو التي تحتاج إلى إعادة إنتاج، لتقليل احتمال تعرضها للتلاعب أو إضرارها بحماية المنتجات الأخرى (مثلاً، إتلاف المنتجات غير الصالحة للإستهلاك البشري أو الحيواني، والمنتجات التي تحمل "أكواد" غير مقروءة، والمنتجات ذات المنشأ غير الموثوق، والبضائع التي أعادها المستهلكون إلى محلات البيع بالمفرق)
- الإحتفاظ بسجلات لتتبع المواد الواردة والمواد المستخدمة، بما في ذلك المكونات، والغاز المضغوط، ومواد التغليف والتعبئة، وبطاقات العنونة، والمنتجات التي تم إنقاذها، والبضائع التي تحتاج إلى إعادة إنتاج، والبضائع المسترجعة
- التحقيق فوراً في البضاعة المخزونة المفقودة أو الفائضة أو غير ذلك من ظواهر شاذة خارج مجال التباين الطبيعي، وتبليغ سلطات إنفاذ القانون وسلطات الصحة العامة الملائمة عن أية مشاكل لم يتم حلها، حيثما كان ذلك مناسباً
- تخزين بطاقات اسم المنتجات في موقع آمن، وتدمير البطاقات التي انتهت مدتها أو التي تم الإستغناء عنها
- تقليل استخدام الحاويات وعلب الشحن والصناديق الكرتونية، الخ، كلما كان ذلك عملياً

3. حماية المياه والمرافق الحيوية

- ضبط وتقييد إمكانية الوصول إلى أجهزة التحكم بفتحات الهواء والماء والكهرباء والتبريد، بالقدر الممكن عملياً
- تأمين آبار المياه غير التابعة للبلدية، وصنابير إطفاء الحرائق، ومنشآت تخزين ومعالجة المياه

- التحقق من أن أنظمة المياه وشاحنات المياه مزودة بنظام يمنع سير السائل في الاتجاه المعاكس في الأنابيب والمضخات
- استخدام الكلور في أنظمة المياه، ورصد معدات الكلور، حيثما كان ذلك عمليا، وبشكل خاص بالنسبة لأنظمة المياه غير التابعة للبلدية
- اختبار مصادر المياه غير البلدية بشكل منتظم، وأيضا بشكل عشوائي، للتحقق من صلاحيتها للشرب، والانتباه إلى أية تغييرات في المواصفات العامة للنتائج
- مواصلة الانتباه إلى احتمال إعلان تحذيرات في وسائل الإعلام بخصوص مشاكل لدى مصادر المياه البلدية أو العمومية، حيثما انطبق ذلك
- تحديد مصادر بديلة لمياه الشرب كي يتم استخدامها في أوضاع الطوارئ عندما تكون أنظمة المياه العادية قد تعرضت للتلاعب (مثلا، نقل المياه بالشاحنات من مصدر مقبول، أو معالجة المياه في الموقع، أو الاحتفاظ بمخزون في موقع خارجي)

4. السلع النهائية

- التحقق من أن عمليات التخزين والشحن العمومية (السيارات والشاحنات والسفن) تمارس تدابير الأمن المناسبة (مثلا، التدقيق، حيثما كان ذلك عمليا، في الإلتزام بتدابير حماية الغذاء المبينة في العقود أو رسائل الإئتمان)
- القيام بعمليات فحص وتفتيش عشوائية للمخازن والسيارات والسفن
- تقييم جدوى اختبار أو فحص المنتج النهائي لاكتشاف وجود عبث أو تلاعب أو أعمال خبيثة أو إجرامية أو إرهابية أخرى
- طلب استخدام العربات/الحاويات/عربات القطارات المقفولة و/أو المختومة، وتزويد المستفيد برقم الختم
- التأكيد على أن لدى جهة النقل قدرة على التحقق من موقع الحمولة في أية لحظة، كلما كان ذلك عمليا
- تحديد مواعيد زمنية لاستلام الشحنات، وعدم قبول زيارات استلام خارج البرنامج أو بدون تفسير مقبول
- الإحتفاظ بجداول لتتبع مسار المنتجات النهائية
- التحقيق في البضاعة المخزونة المفقودة أو الفائضة أو غير ذلك من ظواهر شاذة خارج مجال التباين الطبيعي، وتنبيه سلطات إنفاذ القانون وسلطات الصحة العامة الملائمة عن أية مشاكل لم يتم حلها، كلما كان ذلك مناسباً
- تنبيه موظفي المبيعات إلى ضرورة التيقظ لأية منتجات مزورة، وتبليغ الإدارة إذا تم اكتشاف أية مشاكل

5. الطرود البريدية

- تنفيذ إجراءات للتحقق من حماية البريد والطرود الواردة (مثلا، وضع غرفة البريد بعيدا عن مناطق معالجة وتخزين الأغذية، وتأمين غرفة البريد، وفحص البريد/الطرود بصريا أو بأشعة إكس، واتباع إرشادات خدمة البريد الأمريكية)

6. النفاذ إلى أنظمة الحواسيب

- ضبط وتقييد النفاذ إلى أنظمة التحكم بعمليات الحواسيب وأنظمة البيانات الحرجة، بحيث تقتصر على الأشخاص الذين يتمتعون بمستوى تحويل أمني مناسب (مثلاً، باستخدام كلمات السر، والجدران النارية الإلكترونية)
- إزالة القدرة على النفاذ إلى الحواسيب عند انتهاء عمل موظف ما لدى الهيئة
- إنشاء نظام لتعقب وتتبع المعاملات الحاسوبية
- مراجعة جدوى ونجاعة أنظمة الحماية من الفيروسات وإجراءات النسخ الاحتياطي لأنظمة البيانات الحاسوبية الحرجة
- تدقيق نظام أمن الحواسيب

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 اشتبه القائمون على تشغيل هيئة أغذية أن أياً من منتجاتهم 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 301-796-8240 وأ 1-866-300-4374، 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 أيضاً تبليغ سلطات تنفيذ القانون وسلطات الصحة العامة المختصة.

5. ملحق: أداة التقييم الذاتي الخاصة بالدفاع الغذائي لاستخدام هيئات إنتاج ومعالجة ونقل الأغذية

(توجد نسخة من هذه الوثيقة في صيغة ملف [PDF](#) يمكن تعبئته إلكترونياً، حجم الملف 824 كيلوبايت)

الرجاء الإنتباه إلى أن أداة التقييم الذاتي الخاصة بحماية الغذاء مستقاة من الإرشادات المشار إليها أعلاه، وقد حذفتنا 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 هيئة الأغذية:

الإدارة

- - Y N N/A Don't know - التهيو لاحتتمال العبث أو التلاعب أو أعمال خبيثة أو إجرامية أو إرهابية أخرى
- - Y N N/A Don't know - تكليف المسؤولية عن الأمن لفرد أو لأفراد ذوي معرفة
- - Y N N/A Don't know - 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 - التخطيط للإخلاء في حالة الطوارئ، بما في ذلك منع أي اختراق أمني أثناء عملية الإخلاء
- - Y N N/A Don't know - الإحتفاظ بأية مخططات للطوابق أو لسير العمل في مكان أمن خارج الموقع
- - Y N N/A Don't know - اكتساب معرفة جيدة بنظام الإستجابة للطوارئ في المجتمع المحيط
- - Y N N/A Don't know - تنبيه الإدارة إلى معلومات كيفية الإتصال، على مدى 24 ساعة، مع الوكالات المحلية والولائية والفدرالية الخاصة بالشرطة/مكافحة الحرائق/الإنفاذ/الصحة/أمن البلاد
- - Y N N/A Don't know - تنبيه العاملين إلى الجهة الإدارية التي يجب إعلامها فوراً بأية مشاكل أمنية محتملة (إمكانية الإتصال على مدى 24 ساعة)
- - Y N N/A Don't know - النهوض بالوعي 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 المعنية عن أية استنتاجات
- - Y N N/A Don't know - إيجاد نظام اتصالات داخلي لإطلاع العاملين على مسائل الأمن ذات الصلة ومستجداتها
- - Y N N/A Don't know - وضع استراتيجية للتواصل مع الجمهور

الإشراف

- - Y N N/A Don't know - توفير مستوى مناسب من الإشراف على جميع العاملين، بما في ذلك العاملون في النظافة والصيانة، والمتعاقدون، وموظفو إدخال البيانات والدعم الحاسوبي، والعاملون الجدد بشكل خاص
- - Y N N/A Don't know - إجراء عمليات تفتيش أو تدقيق أمنية روتينية في الموقع، بما في ذلك خطوط الإنتاج الآلية (الأوتوماتيكية)، والمرافق الحيوية وأنظمة البيانات الحاسوبية الحرجة (بتكرار يتناسب مع طبيعة العمليات)، بحثاً عن أية علامات على العبث أو التلاعب أو أعمال خبيثة أو إجرامية أو إرهابية أخرى، أو المناطق التي قد تكون معرضة لهذا النوع من الأعمال

استراتيجية إسترجاع المنتجات

- - Y N N/A Don't know - تحديد الشخص المسؤول، والمسؤول الإحتياطي

- توفير تدابير للتعامل الصحيح مع المنتجات وإتلافها Y N N/A Don't know
- تحديد جهات الإتصال للعملاء، مع العناوين وأرقام الهواتف Y N N/A Don't know

التحقيق في النشاط المثير للشبهة

- العبث أو التلاعب أو أعمال خبيثة أو إجرامية أو إرهابية أخرى Y N N/A Don't know
- التنبيه سلطات تنفيذ القانون وسلطات الصحة العامة المناسبة بشأن أية تهديدات أو اشتباه بالعبث أو التلاعب أو أعمال خبيثة أو إجرامية أو إرهابية أخرى Y N N/A Don't know

برنامج التقييم

- تقييم الدروس المستفادة من أعمال أو تهديدات العبث أو التلاعب أو أعمال خبيثة أو إجرامية أو إرهابية أخرى Y N N/A Don't know
- مراجعة فعالية برنامج إدارة الأمن والتحقق منها مرة واحدة على الأقل كل سنة، وتنقيح البرنامج حسب الضرورة Y N N/A Don't know
- القيام بعمليات تفتيش عشوائية لحماية الغذاء في كل المناطق المناسبة في المنشأة (بما في ذلك أماكن استلام البضائع والمخازن، حيثما انطبق ذلك)، باستخدام عاملين أكفاء من داخل المنشأة أو من جهة ثالثة Y N N/A Don't know
- التحقق من أن المتعاقدين على خدمات الأمن يؤدون وظيفتهم بالشكل الصحيح، حيثما انطبق ذلك Y N N/A Don't know

العنصر البشري - العاملون

الغربة (قبل التوظيف، عند التوظيف، وبعد التوظيف)

- التدقيق في خلفية كل العاملين حسيما يناسب موقع كل منهم، مع الأخذ بعين الإعتبار إمكانية وصولهم إلى الأماكن الحساسة في المنشأة ودرجة توفر الإشراف على عملهم. Y N N/A Don't know

تكليف مهام العمل اليومية

- معرفة من هم الموجودون ومن الذين يجب أن يكونوا موجودين في الموقع، وأين يجب أن يكون مكان وجودهم، في كل وردية عمل Y N N/A Don't know
- تحديث هذه المعلومات باستمرار Y N N/A Don't know

تحديد الهويات

- إنشاء نظام لمعرفة الهويات والتعرف عليها بشكل إيجابي، يكون ملائما لطبيعة القوة العاملة، حيثما كان ذلك مناسباً Y N N/A Don't know

- - Don't know N/A N Y تسليم الملابس الرسمية وبطاقات الإسم أوشارة الهوية عندما تنتهي مدة عمل ذلك الشخص في تلك الهيئة

تقييد إمكانية الدخول

- - Don't know N/A N Y تحديد أسماء العاملين الذين يحتاجون إلى الوصول بدون قيود إلى جميع مناطق المنشأة
- - Don't know N/A N Y إعادة تقييم مستويات الإذن لجميع العاملين بشكل دوري
- - Don't know N/A N Y ضبط الإذن بالنفاذ بحيث يقتصر على دخول العاملين فقط إلى تلك المناطق الضرورية لأداء وظائفهم و فقط أثناء ساعات العمل المناسبة
- - Don't know N/A N Y تغيير شيفرات الأقفال أو تغيير الأقفال التي تعمل بالمفاتيح و/أو تسليم بطاقات المفاتيح التي لم يعد لها لزوم عندما ينتهي عمل الموظف الذي كانت بحوزته هذه المفاتيح في الهيئة، وبصورة إضافية كذلك متى لزم الأمر للحفاظ على الأمن

الأغراض الشخصية

- - Don't know N/A N Y تقييد أنواع الأغراض الشخصية التي يُسمح بإدخالها إلى الهيئة
- - Don't know N/A N Y السماح بإدخال الأدوية الشخصية الضرورية لصحة العاملين فقط، والتحقق من أن هذه الأدوية الشخصية تحمل بطاقات إسم صحيحة وأنه يتم الاحتفاظ بها بعيدا عن مناطق التعامل مع الأغذية أو تخزينها
- - Don't know N/A N Y منع العاملين من إحضار أغراض شخصية إلى مناطق التعامل مع الأغذية أو تخزينها
- - Don't know N/A N Y القيام بتفتيش دوري منتظم لمحتويات الخزانات الشخصية للعاملين، والحقائب والطرود والسيارات عند وجودها داخل أملاك الشركة

التدريب على إجراءات حماية الغذاء

- - Don't know N/A N Y إدراج التوعية بحماية الغذاء، بما في ذلك معلومات عن كيفية منع واكتشاف والتجاوب مع العبث أو التلاعب أو أعمال خبيثة أو إجرامية أو إرهابية أخرى، في برامج التدريب للعاملين، بما في ذلك العاملون الموسميون والمؤقتون والمتقاعدون والمتطوعون
- - Don't know N/A N Y التنذير بشكل دوري بأهمية إجراءات الأمن
- - Don't know N/A N Y تشجيع مشاركة العاملين في الإجراءات الأمنية

السلوك غير العادي

- - Don't know N/A N Y الإنتباه إلى أي سلوك غير عادي أو مثير للشبهة من جانب العاملين

صحة العاملين

- Y N N/A Don't know - الإلتباه إلى أية أوضاع صحية غير عادية قد يبلغ عنها العاملون طوعا، وأية حالات تغيب عن العمل قد تكون مؤشرا مبكرا على العيب أو التلاعب أو أعمال خبيثة أو إجرامية أو إرهابية أخرى، وتبليغ سلطات الصحة المحلية عن هذه الأوضاع

العنصر البشري - الجمهور

الزوار (غير الموظفين)

- Y N N/A Don't know - القادمة والمغادرة، بحثا عن أية أغراض أو نشاطات مثيرة للشبهة أو غير مناسبة أو غير عادية، إلى القدر الممكن عمليا
- Y N N/A Don't know - ضبط وتقييد إمكانية الدخول إلى الهيئة
- Y N N/A Don't know - المنشأة - انتبهوا إلى الزائرين الذين يصلون بدون دعوة
- Y N N/A Don't know - التحقق من هوية الزائرين المجهولين
- Y N N/A Don't know - ضبط وتقييد إمكانية الوصول إلى مناطق التعامل مع الأغذية وتخزينها
- Y N N/A Don't know - ضبط وتقييد إمكانية الوصول إلى غرفة الخزائن الشخصية أو غرفة تغيير الملابس للعاملين

المنشأة

الأمن المادي

- Y N N/A Don't know - أسلوب رادع آخر، حيثما كان ذلك ملائما
- Y N N/A Don't know - حماية المحيط من إمكانية الدخول إليه، باستخدام السياج أو تأمين جميع الأبواب، والنوافذ، وفتحات السقف، وفتحات التهوية، وأنظمة التهوية، وغرف المرافق الأساسية، وغرف تصنيع وتخزين الثلج، ومناطق العلية (السدة)، وأجسام القاطرات، والشاحنات، وخزانات شحن السوائل والمواد الصلبة والغازات المضغوطة بالجملة، إلى أفضل درجة ممكنة
- Y N N/A Don't know - استخدام الأبواب الخارجية المعدنية أو المصفحة بالمعدن
- Y N N/A Don't know - بالقدر الممكن عندما لا تكون المنشأة عاملة، باستثناء الحالات التي تكون فيها إمكانية الرؤية من الشوارع العامة رادعا مقصودا
- Y N N/A Don't know - تقليل عدد المداخل إلى المناطق الممنوعة
- Y N N/A Don't know - تأمين معدات تفريغ بضائع الجملة عندما لا تكون مستخدمة، وتفحص المعدات قبل استخدامها
- Y N N/A Don't know - المسائلة عن كل المفاتيح لأبواب دخول المنشأة
- Y N N/A Don't know - رصد أمن الموقع باستخدام الأساليب المناسبة

- Y N N/A Don't know - استخدامها لإخفاء مواد ملوثة عمدا
- Y N N/A Don't know - توفير إضاءة داخلية وخارجية كافية، بما في ذلك إضاءة الطوارئ، حيثما كان ذلك مناسباً، من أجل اكتشاف النشاطات المثيرة للشبهة أو غير العادية
- Y N N/A Don't know - تطبيق نظام للتحكم بالسيارات المأذونة بالوقوف داخل الموقع
- Y N N/A Don't know - فصل مناطق وقوف السيارات بعيداً عن مداخل مناطق ومرافق خزن ومعالجة الأغذية، حيثما أمكن

تخزين واستخدام المواد الكيماوية السامة (مثلاً، عوامل التنظيف والتعقيم، ومضادات الحشرات)

- Y N N/A Don't know - ضبط المواد الكيماوية السامة الموجودة في المنشأة بحيث تقتصر فقط على تلك الضرورية لتشغيل وصيانة المنشأة، والمواد المخزونة بهدف البيع
- Y N N/A Don't know - تخزين المواد الكيماوية السامة في أبعد مسافة ممكنة وعملية من مناطق التعامل مع الأغذية وتخزينها
- Y N N/A Don't know - ضبط إمكانية الوصول إلى المواد الكيماوية السامة غير تلك التي تنتظر البيع وتأمين مناطق تخزينها
- Y N N/A Don't know - التحقق من أن المواد الكيماوية السامة تحمل بطاقات عنونة صحيحة
- Y N N/A Don't know - استخدام مضادات الحشرات بما يتماشى مع القانون
- Y N N/A Don't know - الفدرالي الخاص بمضادات الحشرات والفطريات والقوارض
- Y N N/A Don't know - معرفة ما هي المواد الكيماوية السامة التي يجب أن تكون في الموقع، وتتبع أماكن وجودها
- Y N N/A Don't know - التحقيق فوراً في فقدان المواد المخزونة أو غير ذلك من ظواهر شاذة خارج مجال التباين الطبيعي، وتنبيه سلطات إنفاذ القانون وسلطات الصحة العامة الملائمة عن أية مشاكل لم يتم حلها، حيثما كان ذلك مناسباً

العمليات

المواد الواردة وعمليات العقود

- Y N N/A Don't know - استخدام المصادر والشركات المتعاقدة المعروفة والمناسبة والمرخصة أو المأذون لها فقط (كلما انطبق ذلك) للصناعة والتغليف لكل المواد الواردة، بما في ذلك المكونات، والغاز المضغوط، و مواد التغليف والتعبئة، و بطاقات العنونة، و المواد المستخدمة في البحوث والتطوير
- Y N N/A Don't know - اتخاذ الخطوات المعقولة للتحقق من أن الموردين، والمتعاقدين، وهيئات النقل تمارس تدابير أمن الغذاء المناسبة
- Y N N/A Don't know - التحقق من صحة وسلامة بطاقات العنونة والتغليف وأنظمة وضع الأكواد/تواريخ انتهاء الصلاحية على المنتجات (حيثما انطبق ذلك) بالنسبة للمواد الواردة وذلك قبل استلام الشحنة، خاصة للسلع الجديدة

- - Don't know N/A N Y طلب استخدام العربات/الحاويات/عربات القطارات المقفولة و/أو المختومة، وفي حالة استخدام الأختام، الحصول على رقم الختم من المورد والتحقق من ذلك عند استلام الشحنة، واتخاذ ترتيبات للحفاظ على تسلسل الحراسة عند فك الختم لأغراض الفحص والتفتيش من جانب هيئة حكومية أو نتيجة عمليات شحن متعددة
- - Don't know N/A N Y طلب أن تكون لدى جهة النقل قدرة على التحقق من موقع الحمولة في أية لحظة، حيثما كان ذلك عمليا
- - Don't know N/A N Y تحديد مواعيد زمنية لتسليم الشحنات ، وعدم قبول شحنات أو سائقي خارج البرنامج أو بدون تفسير مقبول، والتحقق في الشحنات المتأخرة أو التي لم تصل
- - Don't know N/A N Y الإشراف على تفريغ المواد الواردة، بما في ذلك الشحنات التي تصل خارج أوقات العمل العادية
- - 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، مع الأخذ بعين الاعتبار أية عينات تم أخذها قبل التسليم
- - 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 المواد الواردة، بما في ذلك المكونات، والغاز المضغوط، ومواد التغليف والتعبئة، وبطاقات العنونة، والبضائع المسترجعة، والمواد المستخدمة في البحوث والتطوير، بحثا عن أية علامات على العبث أو التلاعب أو التلوث أو التلف، أو "التزوير"، متى كان ذلك مناسباً
- - Don't know N/A N Y تقييم جدوى اختبار المكونات الواردة، والغاز المضغوط، ومواد التغليف والتعبئة، وبطاقات الإسم، والبضائع المسترجعة، والمواد المستخدمة في البحوث والتطوير، بحثا عن أية علامات على العبث أو التلاعب أو أعمال خبيثة أو إجرامية أو إرهابية أخرى
- - Don't know N/A N Y رفض الأغذية المثيرة للشبهة
- - Don't know N/A N Y تنبيه سلطات إنفاذ القانون وسلطات الصحة العامة المناسبة بخصوص أية أدلة على العبث أو التلاعب أو "التزوير" أو أعمال خبيثة أو إجرامية أو إرهابية أخرى

التخزين

- - Don't know N/A N Y استخدام نظام لاستلام وتخزين والتعامل مع المنتجات المتضررة أو التالفة أو المسترجعة أو التي تحتاج إلى إعادة إنتاج، لتقليل احتمال تعرضها للتلاعب أو إضرارها بأمن المنتجات الأخرى
- - Don't know N/A N Y الإحتفاظ بسجلات لتتبع المواد الواردة والمواد المستخدمة، بما في ذلك المكونات، والغاز المضغوط، ومواد التغليف والتعبئة، وبطاقات العنونة، والمنتجات التي تم إنقاذها، والبضائع التي تحتاج إلى إعادة إنتاج، والبضائع المسترجعة
- - Don't know N/A N Y التحقيق فوراً في البضاعة المخزونة المفقودة أو الفائضة أو غير ذلك من ظواهر شاذة خارج مجال التباين الطبيعي، وتبليغ سلطات إنفاذ القانون وسلطات الصحة العامة الملائمة عن أية مشاكل لم يتم حلها، حيثما كان ذلك مناسباً

- Y N N/A Don't know - تخزين بطاقات إسم المنتجات في موقع آمن، وتدمير البطاقات التي انتهت مدتها أو التي تم الإستغناء عنها
- Y N N/A Don't know - تقليص إعادة استخدام الحاويات وعلب الشحن والصناديق الكرتونية، الخ، حيثما كان ذلك عمليا

السلع النهائية

- Y N N/A Don't know - التحقق من أن عمليات التخزين والشحن العمومية (السيارات والشاحنات والسفن) تمارس تدابير الأمن المناسبة
- Y N N/A Don't know - القيام بعمليات فحص وتفتيش عشوائية للمخازن والسيارات والسفن
- Y N N/A Don't know - تقييم جدوى اختبار أو فحص المنتج النهائي لاكتشاف وجود عبث أو تلاعب أو أعمال خبيثة أو إجرامية أو إرهابية أخرى
- Y N N/A Don't know - طلب استخدام العربات/الحاويات/عربات القطارات المقفولة و/أو المختومة، وتزويد المستفيد برقم الختم
- Y N N/A Don't know - طلب أن تكون لدى جهة النقل قدرة على التحقق من موقع الحمولة في أية لحظة، حيثما كان ذلك عمليا
- Y N N/A Don't know - تحديد مواعيد زمنية لاستلام الشحنات، وعدم قبول زيارات استلام خارج البرنامج أو بدون تفسير مقبول
- Y N N/A Don't know - الإحتفاظ بجداول لتتبع مسار المنتجات النهائية
- Y N N/A Don't know - التحقيق في البضاعة المخزونة المفقودة أو الفائضة أو غير ذلك من ظواهر شاذة خارج مجال التباين الطبيعي، وتنبيه سلطات إنفاذ القانون وسلطات الصحة العامة الملائمة عن أية مشاكل لم يتم حلها، حيثما كان ذلك مناسباً
- Y N N/A Don't know - تنبيه موظفي المبيعات إلى ضرورة التيقظ لأية منتجات مزورة، وتبليغ الإدارة إذا تم اكتشاف أية مشاكل

النفاذ إلى أنظمة الحواسيب

- Y N N/A Don't know - ضبط وتقييد النفاذ إلى أنظمة التحكم بعمليات الحواسيب وأنظمة البيانات الحرجة، بحيث تقتصر على الأشخاص الذين يتمتعون بمستوى تخويل أمني مناسب
- Y N N/A Don't know - إزالة القدرة على النفاذ إلى الحواسيب عند انتهاء عمل موظف ما لدى الهيئة
- Y N N/A Don't know - إنشاء نظام لتعقب وتتبع المعاملات الحاسوبية
- Y N N/A Don't know - مراجعة جدوى ونجاعة أنظمة الحماية من الفيروسات وإجراءات النسخ الإحتياطي لأنظمة البيانات الحاسوبية الحرجة
- Y N N/A Don't know - تدقيق نظام أمن الحواسيب

إذا اشتبه القائمون على تشغيل هيئة أغذية أن أيا من منتجاتهم 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 301-796-8240 وأ 1-866-300-4374، 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 تنفيذ القانون وسلطات الصحة العامة المناسبة.

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

(2) وترد الإشارة إلى هذه الوثائق بهدف الإطلاع فقط. فهذه الوثائق ليست مُدرجة في هذه الإرشادات لمجرد الإشارة إليها، ويجب ألا تعتبر إرشادات من إدارة الغذاء والدواء.

هذه الوثيقة تحل محل النسخة السابقة الصادرة في 21 آذار / مارس 2003.