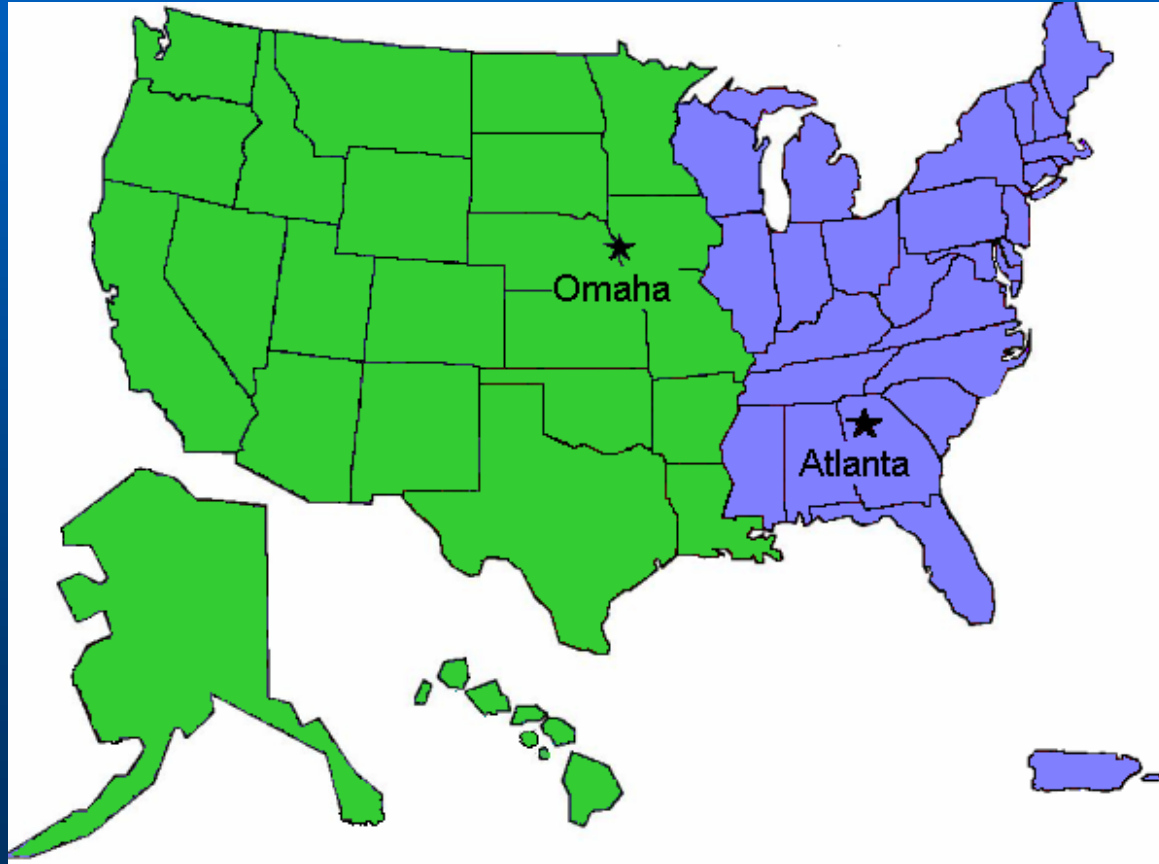


استقصاء الأمراض المنقولة بالأغذية أدوار إدارة سلامة وفحص الأغذية وتفاعل الشركاء

أرميا إيه. تاوضروس، دكتوراه الطب البيطرى
مكتب العمليات الميدانية
إدارة سلامة وفحص الأغذية
وزارة الزراعة الأمريكية

المكاتب الإقليمية والتغطية على صعيد الولايات والأقاليم



الأدوار والمسئوليات

- التعاون مع شركاء الصحة العمومية لاستقصاء احتمالية الأمراض المنقولة بالأغذية المصاحبة للمنتجات الغذائية المنظمة بلوائح إدارة سلامة وفحص الأغذية

– اللحوم

– الدواجن

– منتجات يدخل البيض في صناعتها

- مراقبة الأمراض المنقولة بالأغذية

الأدوار والمسئوليات

- المساعدة في الاستقصاء القافى للأغذية المتأثرة المنظمة بلوائح إدارة سلامة وفحص الأغذية كمصادر للأمراض المنقولة بالأغذية
- العمل مع الشركاء لجمع الأغذية المتأثرة المسببة للأمراض المنقولة بالأغذية وأخذ عينات منها
 - ربط الأمراض بالمنتج
 - تحديد العلاقات بين الحالات

الأدوار والمسئوليات

- العمل كخبير اتصال وخبير تقنى فى مسائل سلامة الأغذية
- تحليل المعلومات المعنية بالعوامل الممرضة المنقولة بالأغذية
 - تقديم المشورة لقيادة إدارة سلامة وفحص الأغذية بشأن الأثر على الصحة البشرية
- إحالة شركاء الصحة العمومية إلى الموارد التعليمية للمستهلكين
 - سلامة الأغذية، الأمن الغذائى، الأمراض المنقولة بالأغذية

أهداف الاستقصاء

- التحقق من الارتباط
- تحديد مصدر الإنتاج
- منع المزيد من تعرض المستهلكين للعدوى
- بدء إجراء تنظيمي (عندما تتم الإشارة إلى ذلك)
- تحديد العوامل المساهمة
- إعداد موجز داخلي والدروس المستفادة

الخطوة الأولى: ترصد الصحة البشرية

● التردد المستمر للأمراض بواسطة:

– وزارات الصحة على الصعيد المحلى وعلى صعيد الولايات
والصعيد الإقليمي

– مراكز الولايات المتحدة لمكافحة الأمراض والوقاية منها

● الرصد المستمر لتقارير الأمراض المنقولة بالأغذية التي

تقدمها إدارة سلامة وفحص الأغذية

– مسئولى الوبائيات فى أوماها وأتلانتا

– مسئول اتصال إدارة سلامة وفحص الأغذية بمراكز مكافحة

الأمراض والوقاية منها فى أتلانتا

إخطار إدارة سلامة وفحص الأغذية بالأمراض المنقولة بالأغذية

- وزارات الصحة على الصعيد المحلى وعلى صعيد الولايات والصعيد الإقليمى
- إدارة الأغذية والأدوية، مراكز مكافحة الأمراض والوقاية منها
- شبكة PulseNet
- شبكات Food Safety e-News ،FSNet ،ProMed
- الصناعة
- وسائل الإعلام الإخبارية

الخطوة الأولى: ترصد الصحة البشرية

آب/ أغسطس 2002 – نموذج للاستقصاء

- إخطار إدارة سلامة وفحص الأغذية بزيادة حالات الليستيرية المستوحدة في بنسيفانيا
- انتظار إجراء الرحلان الكهربى لهلامة حقل النبض
- لم يتم التعرف على حالة تعرض لأغذية مشتركة
- قيام مراكز مكافحة الأمراض والوقاية منها بتبليغ ولاية فيلادلفيا ببنسيفانيا



الخطوة الثانية: التبليغ عن المرض؛ الشك في منتج منظم بلوائح إدارة سلامة وفحص الأغذية

- تتلقى إدارة سلامة وفحص الأغذية معطيات وبائية من وكالات الصحة العمومية الأخرى
- تحكم إدارة سلامة وفحص الأغذية على مدى قوة الارتباط باستخدام معايير معروفة
- توالى الأحداث، المعقولية البيولوجية، النوعية، الاستجابة للجرعة، نسبة المخاطر/ الأوضاع الشاذة النسبية
- تحدد إدارة سلامة وفحص الأغذية لزوم اتخاذ المزيد من الإجراءات

الخطوة الثانية: التبليغ عن المرض؛ الشك في منتج منظم بلوائح إدارة سلامة وفحص الأغذية

أيلول/ سبتمبر 2002 – مثال للاستقصاء

● 7 من 12 مستفردة غير قابلة للتمييز عن طريق الرحلان الكهربى لهلامة حقل النبض

● تقود مراكز مكافحة الأمراض والوقاية منها دراسة مراقبة حالة فى ولايات متعددة

– تراجع إدارة سلامة وفحص الأغذية المعطيات الوبائية

– تحديد التعرض للحوم الديوك الرومى الباردة باعتبارها عامل الخطر المسبب للمرض



الخطوة الثالثة: إدارة سلامة وصحة الأغذية تبدأ الاستقصاء

- الاستقصاء القافى والاستقصاء المقدم
- النتائج الميكروبيولوجية
 - نتائج المنتج
 - النتائج الإكلينيكية
 - النتائج البيئية
- التقييم فى المنشأة

الاستقصاءات القافية للمنتج: ما الذى نحتاج أن نعرفه؟

● من؟

– رقم المؤسسة المنتجة

● ماذا؟

– الاسم والنوع

– رقم التشغيل

– شفرة المنتج

– وزن المنتج وعدد الوحدات فى

العبوة الواحدة

– متوسط النسبة المئوية

● متى؟

– شفرة الإنتاج

– البيع/ الاستخدام حسب
التاريخ

● أين؟

– كمية المنتج التى تم شراؤها

– تاريخ الشراء

– نقطة الشراء شاملة الاسم

والعنوان كاملاً

هل يوجد أى منتج متبق فى حوزة المستهلك؟ ماذا عن التعبئة؟ هل توجد أى مصادر أخرى
لنفس المنتج؟

الخطوة الثالثة:

التقييم داخل المنشأة – مثال للاستقصاء

- مسح 15 مصنعاً للحوم الديك الرومي الباردة
- أجرت إدارة سلامة وفحص الأغذية تقييماً في 4 مصانع
- انضمت مراكز مكافحة الأمراض والوقاية منها لإدارة سلامة وفحص الأغذية في أحد التقييمات
- مكونات تقييم سلامة الأغذية:

– تنظيمية

– بيئية

– ميكروبيولوجية

– العلاقة مع المعطيات البشرية



الخطوة الرابعة: تحليل إدارة سلامة وفحص الأغذية للمعطيات المتوفرة

● هل يتفق الدليل الوبائي مع:

– المعطيات الميكروبيولوجية؟

– الاستقصاء القافى؟

– التقييم البيئى؟

– النتائج داخل المصانع؟

الوبائيات

الاستقصاء القافى

الميكروبيولوجيا

تقييم سلامة الأغذية



الخطوة الخامسة: تأثير المنتج المنظم بلوائح إدارة سلامة وفحص الأغذية

● اعتبارات للإجراءات التي تتخذها الوكالة:

- العامل الممرض وشدة المرض
- السكان المعرضين للخطر
- إذا ما تم التبليغ عن حالات جديدة
- قوة المعطيات الوبائية
- قوة المعطيات المخبرية
- الاستقصاء عند نقطة الشراء أو الإعداد أو كليهما

الخطوة السادسة: الإجراء الذي تتخذه الوكالة

● تفكر الوكالة في طلب سحب المنتج أو احتجازه ومصادرته وفقاً للقوانين

● تفكر الوكالة في تعميم إنذار للمستهلكين للإعلام بشأن المنتج المتداول تجارياً

الخطوة السادسة: الإجراء الذي تتخذه الوكالة

● تفكر الوكالة في طلب سحب المنتج أو احتجازه أو مصادرته وفقاً للقوانين

● تفكر الوكالة في تعميم إنذار للمستهلكين للإعلام بشأن المنتج المتداول تجارياً

● يسحب المصنع أ حوالى 27 مليون رطل
– التعليق الطوعي للعمليات

● المصنع ب يسحب حوالى 4 مليون رطل
– التعليق الطوعي للعمليات



الخطوة السابعة: تقييم إدارة سلامة وفحص الأغذية للاستقصاء والدروس المستفادة

- توثيق الاستقصاءات والنتائج والتوصيات بموجب موجز داخلي
- إصدار الدروس المستفادة بواسطة المعنيين في الاستقصاء

الخطوة السابعة: تقييم إدارة سلامة وفحص الأغذية للاستقصاء والدروس المستفادة

● توثيق الاستقصاءات والنتائج والتوصيات بموجب موجز داخلي

● إصدار الدروس المستفادة بواسطة المعنيين في الاستقصاء

● مراجعة توجيه إدارة سلامة وفحص الأغذية الخاص بالليسترية المستوحدة لتحسين الاختبار البيئي

● زيادة الموارد للتعجيل من تقييم مخاطر الليسترية المستوحدة

● تحسين تدريب موظفي إدارة سلامة وفحص الأغذية لتحديد الأخطار

● الاتصال بين شركاء الصحة العمومية



الاستنتاج

شكراً جزيلاً