

DYREKTYWA FSIS

5420,1
Ver. 10

3/13/17

ZADANIA OCHRONY ŻYWNOŚCI ORAZ PROCEDURY REAGOWANIA NA POWIADOMIENIE O ZAGROŻENIU DLA BIURA OPERACJI TERENOWYCH

UWAGA: NIE WDRAŻAĆ NINIEJSZEJ DYREKTYWY DO 1 KWIETNIA 2017 r. PERSONEL PROGRAMU KONTROLI MA JEDNĄ GODZINĘ CZASU OFICJALNEGO NA PRZECZYTANIE TEJ DYREKTYWY.

I. CEL

Niniejsza dyrektywa dostarcza instrukcje dla prowadzenia działań ochrony żywności przypisanych personelowi programu kontroli (IPP) w zakładach mięsnych i drobiarskich, zakładach produktów jajecznych oraz obiektach kontroli importu. Działania ochrony żywności obejmują wykonywanie zadań ochrony żywności oraz obserwowanie i raportowanie zagrożeń dla żywności. Niniejsza dyrektywa określa również wewnętrzny protokół komunikacyjny FSIS dla zagrożeń dla sektora żywności i rolnictwa.

UWAGA: W Systemie Informacyjnym Zdrowia Publicznego (PHIS) słowo „zakład” pojawia się dla zakładów mięsnych, drobiarskich oraz obiektów kontroli importu, jak również dla zakładów produktów jajecznych.

II. ANULOWANIE

Dyrektywa FSIS 5420.1, Przegląd 9, *Food Defense Verification Tasks and Threat Notification Response Procedures for the Office of Field Operations*, 10/19/15

III. WAŻNE ZMIANY

Ważne zmiany w tej dyrektywie obejmują usunięcie rocznego planu ochrony żywności (FDP), zbadanie i modyfikację częstotliwości i zawartości zadań ochrony żywności. IPP nie będzie już wykonywać co miesięcznych zadań ochrony żywności, ale będzie wykonywać jedno kompleksowe zadanie ochrony żywności na kwartał. Zmiany te poprawią skuteczność IPP oraz wzmocnią jakość danych poprzez podanie bardziej konkretnych danych o praktykach ochrony żywności wdrażanych w zakładach.

IV. GENEZA

A. Ochrona żywności to ochrona produktów żywnościowych przed skażeniem lub zafałszowaniem zmierzającym do spowodowania uszczerbku na zdrowiu lub zakłócenia gospodarki. FSIS promuje ochronę żywności poprzez zachęcanie zakładów do dobrowolnego przyjmowania funkcjonalnych FDP, wdrażania praktyk ochrony żywności oraz przeprowadzania szkoleń i ćwiczeń mających zagwarantować gotowość. Praktyki ochrony żywności to polityki, procedury lub środki przeciwdziałające, mające na celu zmniejszanie zagrożeń celowego skażenia. IPP wykonuje zadania

ochrony żywności w celu zidentyfikowania zagrożeń wewnątrz zakładów, które mogą prowadzić do celowego skażenia produktów regulowanych przez FSIS.

B. Funkcjonalny FDP może pomóc zakładowi przeciwdziałać, chronić, zmniejszać, reagować oraz przywracać poprawne funkcjonowanie po przypadku celowego skażenia. Brak funkcjonalnego FDP może zwiększyć podatność danego zakładu na celowe skażenie ponieważ nie będą obowiązywać ważne środki ochronne wymagane w celu ochrony obiektu, produktu i pracowników. Funkcjonalne FDP są dobrowolne w zatwierdzonych zakładach regulowanych przez FSIS (tj. nie przewidziane w przepisach); jednakże FSIS zachęca zakłady do przyjmowania funkcjonalnych FDP w celu dalszej ochrony ich produktów. Jeśli zakłady wybiorą opracowanie funkcjonalnego FDP, nie muszą udostępniać go IPP.

POWIADOMIENIE O ZAGROŻENIU OD SŁUŻB WYWIADOWCZYCH

A. IPP musi znać protokół komunikowania informacji o zagrożeniach związanych z sektorem żywności i rolnictwa zarządowi zakładu poprzez właściwe kanały nadzorcze, jeśli jest to konieczne. Informacje o zagrożeniu od służb wywiadowczych muszą być komunikowane przez następujące osoby:

1. Asystent Administratora (AA) Biura FSIS ds. Integracji Danych i Ochrony Żywności - FSIS Office of Data Integration and Food Protection (ODIFP) lub osoba wskazana jest pierwszym punktem kontaktu w przypadku odebrania informacji o zagrożeniu od służb wywiadowczych;
2. Jeśli zagrożenie ma potencjał lub spodziewane jest, że dotknie żywność lub rolnictwo, ODIFP AA lub osoba wskazana mają obowiązek poinformowania Administratora FSIS oraz Rady Zarządczej FSIS;
3. ODIFP AA lub osoba wskazana mają obowiązek określenia właściwego rozpowszechnienia danej informacji o zagrożeniu oraz współdziałania z Biuro FSIS ds. Operacji Terenowych - FSIS Office of Field Operations (OFO), Biuro ds. Dochodzenia, Egzekwowania i Analizy - Office of Investigation, Enforcement and Audit (OIEA), Biuro Spraw Publicznych i Edukacji Konsumentckiej - Office of Public Affairs and Consumer Education (OPACE), oraz Urząd ds. Zdrowia Publicznego - Office of Public Health Science (OPHS) w celu powiadomienia pracowników, interesariuszy oraz społeczeństwa, jeśli jest to konieczne; oraz
4. W przypadku poważnego incydentu, można powiadomić lub zaktywizować Komitet Zarządzania Kryzysowego FSIS oraz podjąć inne działania w ramach reagowania zgodnie z [Dyrektywą FSIS 5500.2](#), *Significant Incident Response*.

B. Personel nadzorujący musi zapewnić, aby wszelkie powiadomienia przesłane do pracowników terenowych zgodnie z niniejszą dyrektywą będą dostępne dla IPP w danym zakładzie.

C. Gdy personel nadzorujący zostanie powiadomiony o zagrożeniu, ma on obowiązek poinformować o nim zarząd zakładu. Obowiązkiem IPP jest udokumentowanie dyskusji z zarządem zakładu w memorandum of interview (MOI) (patrz [Dyrektywa FSIS 5010.1](#), *Food Safety Related Topics During Weekly Meetings*).

D. ODIFP ma obowiązek powiadomić Administratora FSIS oraz Radę Zarządzającą FSIS o wszelkich zmianach w informacjach o zagrożeniu, aby określić zakończenie okresu zagrożenia. ODIFP musi współpracować z OFO, OIEA, OPACE, oraz OPHS w celu powiadomienia pracowników, interesariuszy, oraz społeczeństwa, w razie konieczności. Personel nadzorczy ma obowiązek powiadomić innych IPP w zakładzie oraz zarząd zakładu o zmianach w statusie zagrożenia.

E. Jeśli IPP zaobserwuje potencjalnie poważny incydent, który stanowi poważne, lub prawdopodobnie poważne zagrożenie dla zdrowia publicznego lub bezpieczeństwa produktu lub personelu regulowanego przez FSIS, ma obowiązek zgłosić to za pośrednictwem kanałów nadzorczych. IPP ma przestrzegać instrukcji podanych w [Dyrektywie FSIS 5500.2](#), która wymienia także przykłady poważnych incydentów.

V. WYKONYWANIE ZADAŃ OCHRONY ŻYWNOSCI W PHIS

A. Obowiązkiem IPP jest wykonywanie zadań ochrony żywności w sposób przypisany w PHIS. PHIS automatycznie wygeneruje jedno rutynowe zadanie ochrony żywności na kwartał na liście zadań zakładu. Inspektorzy naczelni (IIC) przypisani do zakładów mających wielu inspektorów oraz pracujących w trybie zmianowym mają obowiązek wykorzystywać istniejące praktyki współdzielenia informacji w celu zagwarantowania, że wykonują zadanie ochrony żywności zgodnie z określoną częstotliwością. Nadzorca Pierwszej Linii (FLS) ma obowiązek zapewnić wszelki niezbędny nadzór.

B. Tabela poniżej wymienia pytania związane z zadaniem ochrony żywności. Przykłady praktyk ochrony żywności wymienione w poniższej tabeli nie są wyczerpujące. Zakłady mogą wdrażać różnorodne środki ochrony żywności, w celu ochrony swoich produktów, ludzi oraz procesów przed celowym skażeniem. Ochrona żywności nie ma podejścia jednakowego dla wszystkich. Obowiązkiem IPP jest uwzględnienie tego podczas wykonywania zadania ochrony żywności. Dodatkowo, pewne działania ochrony żywności mogą nie być oczywiste dla IPP. Dlatego też IPP musi omówić te działania z zarządem zakładu podczas cotygodniowych spotkań, aby dowiedzieć się więcej o praktykach ochrony żywności stosowanych w danym zakładzie. Zakłady mają obowiązek stosowania [Food Defense Risk Mitigation Tool](#), aby znaleźć bardziej kompleksowe listę praktyk ochrony żywności (strategie łagodzenia skutków). Jeśli IPP ma pytania odnośnie tego zadania, może skierować je do swojego bezpośredniego przełożonego.

C. Obowiązkiem IPP jest udzielenie odpowiedzi na wszystkie pytania kwestionariusza PHIS dotyczącego ochrony żywności, jako „TAK”, „NIE” lub „nie ma zastosowania” („N/A”). IPP nie wolno pozostawić żadnego pytania bez odpowiedzi.

D. Kiedy IPP realizuje to zadanie, musi być świadomy, że praktyki ochrony żywności to polityki, procedury lub środki przeciwdziałające, mające na celu zmniejszanie zagrożeń celowego skażenia. Zakład nie ma obowiązku wdrażać wielu praktyk ochrony żywności, aby IPP mógł udzielić odpowiedzi „TAK” na dane pytania dotyczące zadania. IPP musi odpowiedzieć „TAK” na dane pytanie jeśli jeden lub więcej przykładów praktyk ochrony żywności jest wdrażany lub jeśli istnieje inna strategia łagodzenia skutków, przeznaczona do zaradzenia potencjalnemu zagrożeniu. Jeśli IPP ma pytania co do odpowiedniości strategii łagodzenia skutków, która nie została wymieniona jako przykład, ma obowiązek skierowania ich do swojego bezpośredniego przełożonego.

E. Nie wszystkie zadania mogą mieć zastosowanie w wszystkich rodzajach zakładów. Jeśli zadanie nie ma zastosowania w ich zakładzie, odpowiedzią IPP będzie „N/A”.

F. Obowiązkiem IPP jest próba przestrzegania tak wielu praktyk ochrony żywności jak jest to możliwe. Jednakże, jeśli IPP nie zna odpowiedzi na jakieś pytanie, ma obowiązek omówić to pytanie z zarządem zakładu w czasie cotygodniowego spotkania. Zakład nie ma obowiązku udzielić IPP informacji na temat swoich praktyk ochrony żywności. IPP nie wolno wystawiać Noncompliance Record (NR), jeśli zakład zdecyduje się nie ujawniać tej informacji. Jeśli IPP nie zna odpowiedzi na dane pytanie i nie jest w stanie zweryfikować tej odpowiedzi z zarządem zakładu, ich odpowiedzią będzie „N/A”.

G. Jeśli IPP nie jest pewny, jak przeprowadzić dane zadanie ochrony żywności lub ma pytania odnośnie tego zadania, musi skontaktować się ze swoim bezpośrednim przełożonym. Przełożeni poszukujący wsparcia oraz wskazówek muszą zgłaszać pytania do Personelu Oceny Ochrony Żywności pod adresem FoodDefense@fsis.usda.gov.

Pytanie dotyczące Zadania	Przykłady Praktyk Ochrony Żywności (niewyczerpujące)	Informacje dodatkowe
1. Czy zakład wdraża praktyki przeciwdziałające nieautoryzowanemu wstępowi na teren obiektu.	<ul style="list-style-type: none"> • Zamknięte drzwi • Ogrodzenie wokół terenu obiektu • Pracownicy ochrony • System alarmowy • System kontrolowanego dostępu 	Pytanie to dotyczy praktyk, które obowiązują w danym zakładzie, w celu przeciwdziałania wejściu lub wstępowi osób nieupoważnionych na teren obiektu.
2. Czy zakład wdraża praktyki przeciwdziałające wstępowi do obszarów zastrzeżonych wewnątrz obiektu? Obszary zastrzeżone to obszary zabezpieczone, do których dostęp zakład chce kontrolować.	<ul style="list-style-type: none"> • Kamery monitoringu • Wszystkie obszary zastrzeżone są wskazane i wyraźnie oznaczone • System kontrolowanego dostępu • Zamki • System powiadomień • Ograniczony dostęp do zbiorników na lód lub systemów zbiorków wody pitnej lub wody przeznaczonej do ponownego użycia 	Definicja obszaru zastrzeżonego może różnić się w zależności od zakładu. Przykłady obszarów zastrzeżonych mogą obejmować: obszary przechowywania składników, chemikaliów lub materiałów niebezpiecznych; laboratorium wewnątrzzakładowe, obszary przechowywania opakowań produktowych oraz sprzętu przetwórczego, itd.
3. Czy zakład wdraża środki ochrony personelu w celu przeciwdziałania incydentowi celowego skażenia?	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrole personalne • System identyfikacji pracowników (np. plakietki, uniformy kodowane kolorami) • Ograniczenie rzeczy osobistych w obszarach operacyjnych (np. telefony komórkowe, kamery) • Ograniczenie pracowników tymczasowych oraz osób nie będących pracownikami do obszarów stosownych do ich pracy • Utrzymanie aktualnego harmonogramu zmianowego 	Środki ochrony personelu to działania, które zakład może podjąć przed lub po zatrudnieniu danego pracownika, w celu zagwarantowania, że nie przejawiał on lub nie przejawia zachowań, które mogą wskazywać, że dana osoba może celowo skazić produkt lub negatywnie wpłynąć na zdrowie publiczne lub bezpieczeństwo innych.

<p>4. Czy zakład wdraża kontrole zarządzania w celu przeciwdziałania celowemu skażeniu?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utrzymanie polityki obchodzenia się z osobami podejrzanymi lub niebezpiecznymi pracownikami, przedmiotami lub wydarzeniami • Przyjęcie funkcjonalnego planu ochrony żywności <ul style="list-style-type: none"> • Śledzenie skarg/komentarzy konsumentów pod kątem tendencji • Utrzymanie systemu zachęcającego pracowników do zgłaszania oznak potencjalnego skażenia produktu, obcych lub podejrzanych osób na terenie obiektu lub innych zagrożeń dla bezpieczeństwa żywności. • Prowadzenie działań obsługi poczty w oddzielnym pomieszczeniu lub obiekcie, z dala od wewnątrzzakładowych operacji produkcji/przetwarzania żywności 	<p>Kontrole zarządzania to działania, które zarząd zakładu może przeprowadzić w celu zmniejszenia prawdopodobieństwa celowego skażenia.</p>
<p>5. Czy zakład promuje świadomość sytuacyjną dla pracowników, w tym:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Szkolenia dotyczące ochrony żywności? • Procedury zgłaszania podejrzanych działań? 	<ul style="list-style-type: none"> • Metodyka szkoleń w zakresie ochrony żywności może uwzględniać (między innymi) ćwiczenia online, personalne, arkusze informacyjne lub wewnątrzzakładowe • Pracowników należy zachęcać do zgłaszania oznak potencjalnego skażenia produktu, obcych lub podejrzanych osób na terenie obiektu lub innych zagrożeń dla bezpieczeństwa żywności 	<p>Poniższe darmowe zestawy narzędzi szkoleniowych oraz ćwiczeniowych są dostępne dla branży:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Food Defense and Recall Preparedness Exercise Tool (FSIS) • Employees FIRST (FDA) • Food Defense 101 (including ALERT) (FDA)
<p>6. Czy zakład wdraża praktyki przeciwdziałające nieautoryzowanemu dostępowi do systemów komputerowych lub przemysłowych systemów sterowania?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ochrona komputerów za pośrednictwem firewalli i hasel • Utrzymanie aktualnych systemów wykrywania wirusów komputerowych • Zapewnienie szkolenia w zakresie ochrony informacji dla pracowników mających dostęp do systemów cybernetycznych • Ograniczenie i/lub ścisłe monitorowanie zdalnego dostępu do aplikacji opartych na sieci, które zarządzają przemysłowymi systemami kontroli 	<p>Przemysłowy system kontroli to zintegrowany sprzęt lub system oprogramowania mający na celu monitorowanie i kontrolę operacji maszyn i urządzeń powiązanych w środowisku produkcji żywności. Przemysłowe systemy kontroli mogą obejmować (między innymi):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Systemy kontroli i akwizycji danych (SCADA) • Rozproszone systemy sterowania • Programowalne kontrolery logiki <p>Poniższe cyber zasoby są dostępne do branży:</p> <ul style="list-style-type: none"> • NIST.gov/CyberFramework • US-CERT.gov • StaySafeOnline.org

<p>7. Czy zakład wdraża praktyki dla następujących działań obróbki?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mieszanie, mielenie oraz podobne działania (np., nakładanie powłok ochronnych np. na powierzchnię batonów/mieszanie/mielenie/ ponowna obróbka)? • Obchodzenie się ze składnikami nie zawierającymi mięsa, drobiu i jaj (np., składowanie/przygotowanie/dodawanie składników)? <p><i>*Odpowiedzieć N/A jeśli jest to obiekt importujący</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ograniczony dostęp • Prowadzenie monitoringu i inwigilacji • Weryfikacja spójności produktów w czasie procesu produkcji, aż do pierwotnego i wtórnego opakowania 	<ul style="list-style-type: none"> • Działania przetwórcze to te, które zostały zidentyfikowane jako podatne na celowe skażenie. • Składniki nie zawierające mięsa i jaj mogą obejmować (między innymi): przyprawy, konserwanty, aromaty, itd.
<p>8. Czy zakład wdraża praktyki dla obszarów ponownej inspekcji/składowania?</p> <p><i>*odpowiedzieć n/a jeśli w zakładzie nie dochodzi do ponownej inspekcji</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ograniczony dostęp • Prowadzenie monitoringu i inwigilacji • Weryfikacja czy pierwotne i wtórne opakowanie jest nienaruszone • Utrzymanie aktualnego spisu produktów 	
<p>9. Czy zakład wdraża praktyki, które uniemożliwiają dostęp do przechowywanych następujących elementów:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Surowców i składników nie zawierających mięsa, drobiu i jaj (tj. przyprawy, konserwanty)? • Składowanych i obsługiwanych płynów (np. marynata, solanka, otwarte kadzie/wiadra/silosy/pojemniki)? • Chemikaliów i materiałów niebezpiecznych? • Produktów końcowych (gotowych do wysyłki)? • Etykiet i materiałów opakowaniowych? 	<ul style="list-style-type: none"> • Utrzymanie dziennika dostępu? • Ograniczony dostęp • Prowadzenie monitoringu i inwigilacji • Kontrola etykiet produktowych oraz opakowań w celu przeciwdziałania kradzieży i niewłaściwemu użyciu 	
<p>10. Czy zakład wdraża praktyki dla następujących działań transportowych i odbiorczych:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Odbiór/załadunek produktów ciekłych przewożonych luzem? • Procedury dotyczące integralności produktów przychodzących? • Weryfikacja pośredników transportowych i kierowców? 	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrola dostępu • Zapewnienie obecności pieczęci i zamków • Sprawdzenie czy nie manipulowano przy pudłach i opakowaniach • Kontrole personalne dotyczące kierowców transportowych • Identyfikacja kierowcy w momencie odbioru/dostawy • Minimalizacja czasu, gdy ciężarówka nie jest zamknięta podczas załadunku lub dostawy 	

<p>11. Czy zakład ma procedury reagowania na incydenty, w przypadku zaistnienia incydentu skażenia?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Wstępnie ustalona komunikacja z lokalnymi, stanowymi oraz federalnymi służbami porządkowymi i/lub personelem reagującym na incydent • Plan wycofania • Procedury komunikacji z mediami i/lub konsumentami • Posiadanie aktualnych planów technologicznych zakładu dla lokalnych służb porządkowych, w tym strażaków, w razie konieczności • Utrzymanie ewidencji w celu umożliwienia łatwego prześledzenia surowców z powrotem do dostawców • Utrzymanie ewidencji w celu umożliwienia prześledzenia gotowych produktów do dystrybutorów 	<p>W większości przypadków, nie można ustalić czy incydent skażenia jest celowy czy niezamierzony aż do zaawansowanego etapu dochodzenia. Dlatego też, w czasie odpowiadania na to pytanie należy uwzględnić procedury reagowania na incydent zarówno dla celowego jak i niezamierzonego skażenia.</p>
<p>12. Czy, w ciągu zeszłego roku, zakład przeprowadził pisemną ocenę słabych punktów swojego obiektu?</p>		<p>Słabe punkty to słabości wewnątrz procesu produkcji żywności, które ułatwiają celowe skażenie produktu. Ocena zagrożenia to ocena identyfikująca zagrożenia wewnątrz lub poza obiektem, które mogą prowadzić do celowego skażenia produktu.</p>
<p>13. Dodatkowe komentarze?</p>		<p>Pytanie to umożliwia IPP wpisanie własnej treści w celu udzielenia dalszych wyjaśnień lub doprecyzowania dla odpowiedzi na pytania dotyczące zadania.</p>

H. Aby uzyskać dostęp i wypełnić kwestionariusz zadaniowych PHIS, muszą oni:

1. Wyszukać „Zadanie Food Defence/Food Defense Task” na liście zadaniowej zakładu oraz zaplanować je we własnym kalendarzu zadań, a następnie przyjąć zadanie, gdy są gotowi je wykonać;
2. Wybrać zakładkę „Działanie/Activity”, następnie wybrać mającą zastosowanie dla Działania Weryfikacyjnego (Przegląd, Obserwacja, Utrzymanie zapisów lub obie);
3. Wybrać zakładkę „Kwestionariusz/Questionnaire”. Kliknąć zakładkę „Weź udział w kwestionariuszu/ Take Questionnaire” aby uzyskać dostęp do pytań;
4. Kliknąć „Start” aby rozpocząć wypełnianie kwestionariusza;
5. Wybrać odpowiedzi na pytania na stronie pierwszej. Kliknąć “Dalej/Next” i przejść do następnej strony z pytaniami. IPP muszą wypełnić wszystkie pytania i nie wolno im pozostawić pytania pustego lub bez odpowiedzi. IPP mają wybierać „N/A” jeśli pytanie nie dotyczy ich zakładu;

6. Kliknąć "Zatwierdź/Submit" aby zakończyć kwestionariusz; oraz

7. Zapisać zadanie jako zakończone po wpisaniu wyników kwestionariusza.

I. IPP musi przejrzeć odpowiedzi w kwestionariuszu z zarządem zakładu na cotygodniowym spotkaniu następującym po zakończeniu zadania. W oparciu o te odpowiedzi IPP musi omówić obszary, gdzie istnieją słabe punkty dla żywności oraz strategie łagodzenia skutków, w celu poradzenia sobie ze słabymi punktami zidentyfikowanymi w zakładzie. IPP może znaleźć przykłady powszechnych strategii łagodzenia skutków ochrony żywności w [Food Defense Risk Mitigation Tool FSIS](#).

J. W momencie wydania powiadomienia o zagrożeniu, IIC musi otrzymać specjalne instrukcje przez kanały nadzorcze dotyczące innych działań, jeśli takie istnieją, które muszą podjąć w oparciu o informacje otrzymane o konkretnym zagrożeniu dla produktu lub procesu. Jeśli konieczne są dodatkowe zadania ochrony żywności, IPP musi przestrzegać instrukcji zawartych w [Dyrektywie FSIS 13,000.1, Scheduling In-Plant Inspection Tasks in the Public Health Information System \(PHIS\)](#), podczas planowania ukierunkowanego zadania PHIS.

K. Jeśli zakład poprosi o wytyczne lub informacje dodatkowe dotyczące ochrony żywności, uwzględniające sposób opracowania funkcjonalnego planu ochrony żywności, IPP mają obowiązek skierować zakład na stronę <http://www.fsis.usda.gov/fooddefense>. Strona internetowa ochrony żywności zawiera wytyczne oraz narzędzia mające na celu pomoc zakładom z praktykami ochrony żywności (np. ogólny wzór FDP, broszury, poradniki oraz arkusze informacyjne). Wiele z tych materiałów jest dostępnych w wielu językach. Jeśli dany zakład potrzebuje kopii wzoru FDP lub innych zasobów ochrony żywności, obowiązkiem IPP jest dostarczyć nazwę i adres korespondencyjny tego zakładu do Office of Outreach, Employee Education and Training Small Plant Help Desk, za pośrednictwem wiadomości e-mail na Infosource@fsis.usda.gov lub zadzwonić pod numer 1-877-374-7435, a materiały zostaną wysłane. Alternatywnie, IPP może pobrać kopię Ogólnego Planu Ochrony Żywności ze strony internetowej FSIS <http://www.fsis.usda.gov/fooddefense>.

VI. OBSERWACJA I DOKUMENTOWANIE SŁABYCH PUNKTÓW DLA OCHRONY ŻYWNOCI

A. Obowiązkiem IPP jest dokumentowanie słabych punktów, które są obserwowane podczas wykonywania zadania ochrony żywności lub podczas codziennych działań kontrolnych, w przypadku, gdy nie ma dowodów na zafałszowanie produktu. IPP musi udokumentować swoje odkrycia w MOI Ochrony Żywności po omówieniu ich z zarządem zakładu. IPP musi dostarczyć sfinalizowaną kopię MOI Ochrony Żywności zarządowi zakładu.

B. Obowiązkiem IPP jest dokumentowanie MOI Ochrony Żywności poprzez wybranie „Weryfikacja inspekcji >> Wybierz zakład>> Memorandum z rozmowy/Inspection Verification >> Select Establishment >> Memorandum of Interview” w lewego przybownika na stronie domowej PHIS. IPP może również dokumentować MOI Ochrony Żywności, wykonując zadanie ochrony żywności podczas zapisywania zadania kontrolnego z zaznaczoną kwestią nieregulacyjną. Po zapisaniu zadania, kliknąć na przycisk „Utwórz / edytuj MOI/Create/Edit MOI”.

1. Aby udokumentować krajowe MOI Ochrony Żywności OFO, kliknąć „Dodaj ochrona żywności OFO/Add Food Defense OFO” aby otworzyć stronę „Krajowa ochrona żywnościowa MOI/Domestic Food Defense MOI” i uzyskać dostęp do kluczowych funkcji MOI.

a. W zakładce „Status”, wybrać uczestników, klikając lewym klawiszem myszy na nazwisko uczestnika. Aby wybrać więcej niż jednego uczestnika, przytrzymać przycisk “Ctrl” na klawiaturze podczas klikania tym samym przyciskiem na każde z niezbędnych nazwisk;

b. W zakładce „Kategoria/Category”, wybrać odpowiednie potencjalne słabe punkty (Brak zaobserwowania zafałszowania produktu), wystąpienie (po raz pierwszy, drugi, lub trzeci), rozmiar zakładu (bardzo mały, mały lub duży) oraz rodzaj zakładu (produkty mięsne, drobiowe, jajeczne, lub konina);

c. W zakładce „Produkt/Product”, pozostawić tę zakładkę pustą. Uwagi: IPP w zakładzie produkującym produkty jajeczne, nie będzie mieć możliwości wybrania rodzaju produktu w zakładce „Produkty/Products”;

d. Albo w zakładce „Przetwórstwo/Processing” lub „Składowanie/Storage”, zidentyfikować słaby punkt lub obawy. Uwagi: Dodatkowe zagrożenie, inne niż te związane z działaniami przetwarzania i składowania, są dostępne do wyboru w tych zakładkach;

e. Zaznaczyć pole „Zakończyć/Finalize” a następnie kliknąć „Zapisz/Save”, aby zakończyć MOI Ochrony Żywności (Formularz FSIS 5420-1). Na następnym cotygodniowym spotkaniu, IPP musi dostarczyć sfinalizowaną kopię MOI Ochrony Żywności zarządowi zakładu. Omówić potencjalne ustalenia w zakresie ochrony żywności, uwzględniając propozycje działań łagodzących skutki oraz udokumentować w cotygodniowym Memorandum spotkania; oraz

f. W przypadku wystąpienia po raz czwarty, Obowiązkiem IPP jest powiadomienie Biura Powiatowego za pośrednictwem kanałów nadzorczych.

2. Aby udokumentować importowe MOI Ochrony Żywności OFO, kliknąć „Dodać Ochrona Żywności OIA/Add Food Defense OIA” aby otworzyć stronę „Ochrona Żywności Importowanej MOI/Import Food Defense MOI” i uzyskać dostęp do kluczowych funkcji MOI.

a. W zakładce „Status”, wybrać kategorię potencjalnego słabego punktu (Brak zaobserwowania zafałszowania produktu), wystąpienie (po raz pierwszy, drugi, lub trzeci), oraz uczestników, klikając lewym klawiszem myszy na nazwisko uczestnika. Aby wybrać więcej niż jednego uczestnika, przytrzymać przycisk “Ctrl” na klawiaturze podczas klikania tym samym przyciskiem na każde z niezbędnych nazwisk. Wszystkie informacje zostaną wpisane automatycznie;

b. W zakładce „Produkt/Product”, pozostawić pole tej zakładki puste;

c. Albo w zakładce „Przetwórstwo/Processing” lub „Składowanie/Storage”, zidentyfikować słaby punkt lub obawy. Uwagi: Dodatkowe zagrożenie, inne niż te związane z działaniami przetwarzania i składowania, są dostępne do wyboru w tych zakładkach;

d. Zaznaczyć pole „Zakończ/Finalize” a następnie kliknąć „Zapisz/Save”, aby zakończyć MOI Ochrony Żywności (Formularz FSIS 5420-1). Na następnym cotygodniowym spotkaniu, IPP musi dostarczyć sfinalizowaną kopię MOI Ochrony Żywności zarządowi zakładu. Omówić potencjalne strategie łagodzenia skutków dla słabych punktów oraz udokumentować dyskusję w memorandum cotygodniowego spotkania; oraz

e. W przypadku wystąpienia po raz czwarty, Obowiązkiem IPP jest powiadomienie Biura Powiatowego za pośrednictwem kanałów nadzorczych.

C. Kiedy IPP wykonuje zadanie ochrony żywności lub inne codzienne działania kontrolne i odkryje słabe punkty lub obawę dla ochrony żywności, przy czym istnieją dowody na zafałszowanie produktu (brak zgodności regulacyjnej), IPP zaplanuje i przeprowadzi ukierunkowaną analizę zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP), Standardowe Sanitarne Procedury Operacyjne (SOP), Bezpieczeństwo Żywności w zakresie Produktów Jajecznych, lub inne odpowiednie zadanie kontrolne w celu zapisania zaobserwowanej niezgodności, cytujące mające zastosowanie przepisy. IPP mają

obowiązek:

1. Niezwłocznie zatrzymać dotknięty produkt poprzez przyklejenie znacznika „pozostawić/retain” lub „zatrzymać/detain” następnie powiadomienie zarządu zakładu o omówienie ustaleń;
2. Po poinformowaniu zarządu zakładu, obowiązkiem IPP jest zgłoszenie wszystkich potencjalnie znacznych incydentów za pośrednictwem kanałów nadzorczych;
3. Dodać odpowiednie zadanie weryfikacji kontroli zgodnie z [Dyrektywą FSIS 13,000.1](#) do kalendarza zadań, wykonać to zadanie oraz udokumentować zaobserwowane skażenie produktu w NR. Obowiązkiem IPP jest zacytowanie mającego zastosowanie przepisu zgodnie z [Dyrektywą FSIS 5000.1](#), *Weryfikacja zakładowego systemu bezpieczeństwa żywności* lub zgodnie z [Dyrektywą FSIS 5030.1](#); Metodologia inspekcji, Wykorzystanie systemu informacji o zdrowiu publicznym (PHIS) do weryfikacji zgodności z przepisami w zakładach produkujących produkty jajeczne
4. Wypełnić MOI Ochrony Żywności; oraz
5. Niezwłocznie dostarczyć sfinalizowaną kopię MOI zarządowi zakładu oraz poinformować go, że wydany zostanie także NR opisujący zafałszowany produkt oraz potencjalny słaby punkt lub obawę.

VII. ZADANIA OCHRONY ŻYWNOSCI W OBIEKTACH OPŁACAJĄCYCH USŁUGI KONTROLNE

IPP w obiektach, które mają wyłącznie usługi opisane w 9 CFR Części 350, 351, 352, 354, lub 592, nie ma przypisanych rutynowych zadań ochrony żywności. Jednakże, obiekty te są zachęcane do opracowania funkcjonalnego FDP. Jeśli obiekt poprosi o wytyczne lub dodatkowe informacje w zakresie ochrony żywności, uwzględniające sposób opracowania funkcjonalnego FDP, IPP mają obowiązek skierować zakład na stronę <http://www.fsis.usda.gov/fooddefense>.

VIII. OBOWIĄZKI NADZORU

A. „Personel nadzorczy” oznacza wszelki personel OFO, który nadzoruje IPP, wykonujący działania w zakresie ochrony żywności.

B. Osoba nadzorująca odgrywa kluczową rolę w zapewnieniu, że decyzje podejmowane przez IPP są zgodne z statutową władzą FSIS oraz polityką Agencji, oraz, że obowiązki są wykonywane zgodnie z przypisanymi metodami oraz procedurami kontroli opisanymi w niniejszej dyrektywie.

C. Personel nadzorczy FSIS ma obowiązek omówić z IPP kluczowe punkty zidentyfikowane w tej dyrektywie.

D. Personel nadzorczy ma za zadanie zapewnić, że IPP poprawnie stosuje metodologię zaprezentowaną w tej dyrektywie, podejmując decyzje oparte na wiedzy, właściwie dokumentuje odkrycia oraz podejmuje właściwe działania egzekucyjne, zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszej dyrektywie.

E. Aby otrzymać dodatkowe wytyczne i instrukcje, personel nadzorczy musi odnosić się do bieżącej wersji Poradnika FSIS dla Przeprowadzania Wewnętrznych Ocen Systemu.

IX. ANALIZA DANYCH

W razie potrzeby, ODIFP przeanalizuje dane z zadań ochrony żywności, w celu określenia tendencji w praktykach ochrony żywności wdrażanych przez zakłady. Wyniki pomogą dostarczyć wiedzy

działaniom, mającym na celu dalszą ochronę zdrowia publicznego oraz łagodzenia zagrożeń dla bezpieczeństwa żywności.

X. PYTANIA

Wszelkie pytania dotyczące tej dyrektywy należy kierować do personelu oceny ochrony żywności na adres e-mail FoodDefense@fsis.usda.gov lub pod numer telefonu 202-690-6486.



Młodszy Administrator
Biuro ds. Rozwoju Polityki i Programu