

تعليمات نقل وتخزين وعرض المواد الغذائية لسنة ٢٠١١ الصادرة عن مجلس إدارة

المؤسسة العامة للغذاء والدواء جلسة رقم (٢٤) تاريخ ٢٤/٣/٢٠١١

مادة (١) تسمى هذه التعليمات (تعليمات نقل وتخزين وعرض المواد الغذائية لسنة ٢٠١١) ويسري العمل بها اعتباراً من تاريخ إقرارها من مجلس إدارة المؤسسة العامة للغذاء والدواء وتنتشر في الجريدة الرسمية .

مادة (٢) الفصل الأول (أحكام عامه)

١- المجال:-

تشمل هذه التعليمات الشروط اللازم توفرها في وسائط وحاويات نقل المواد الغذائية وظروف نقل المواد الغذائية والشروط اللازم توفرها في مستودعات تخزين المواد الغذائية وأماكن عرض هذه المواد وظروف تخزين وعرض المواد الغذائية كما وتشمل المواد الخام منها ومواد تعبئة وتغليف الأغذية سواء لدى المنتج أو المستورد أو تاجر الجملة أو بائع المفرق.

٢- التعاريف:-

إضافة للتعاريف الواردة أدناه، تعتمد التعاريف المذكورة في قانون الرقابة على الغذاء رقم ٢٠٠١/٧٩ وتعديلاته أو أي قانون يحل محله.

المواد الغذائية غير القابلة للتلف السريع :-

كافة الأغذية التي لا تتطلب التعليمات على عبواتها وكذلك التي لا تتطلب عادة في الأحوال الطبيعية نقلها وحفظها بالتبريد أو التجميد ومن ضمنها ولا تنحصر بها الأغذية المعلبة آلياً بشكل لا تنفذ إلى داخلها الجراثيم والمحكمة القفل وكذلك الأغذية المجففة المعبأة بما فيها الحبوب والبقوليات الجافة ومشتقاتها والساكر.

المواد الغذائية القابلة للتلف :-

كافة الاغذية التي تتطلب عادة في الاحوال الطبيعية او تتطلب التعليمات على عبواتها نوعاً من التبريد أو التجميد أثناء نقلها أو تخزينها ومن ضمنها ولا تنحصر بها (الحليب ومشتقاته واللحوم ومشتقاتها والاسماك ومشتقاتها والبيض الطازج ومشتقاته) عدا المجففة أو السائلة منها المعبأة أو المعلبة آلياً بشكل لا تنفذ الى داخل عبواتها الجراثيم ولا تتطلب تعليماتها ان تحفظ مبردة او مجمدة.

كما تشمل كافة الاغذية والحلويات والجاتومات والمعجنات والمرطبات التي يتم طبخها او تصنيعها او تجهيزها مسبقا في مراكز تجهيز الطعام او في المطاعم او المقاصف او في أي من الاماكن المرخصة لتجهيز الاطعمة والاشربة لتقديمها في موعد لاحق للمستهلكين او للمشتريين.

ويستثنى منها بعض انواع الحلويات العربية المتعارف عليها اذا كانت لا تحتوي على الحليب او مشتقاته او البيض او مشتقاته كبعض انواع الكنافة والكعك وما شابه ذلك وكذلك الخبز ايضا.

كما تشمل المواد الغذائية المبيئة اعلاه سواء كانت اولية خام او مصنعة او مطبوخة او مدخنة وسواء كانت لدى المنتج او المستورد او بائع الجملة او بائع المفروق او لدى أي شخص مرخص يحتفظ بمثل هذه الاغذية ليعرضها للبيع.

درجة حرارة القياس المعتمدة :-

هي أعلى درجة حرارة يسجلها أي من :

- الثيرموغراف الثابت بجسم الحاوية من الخارج .
- الثيرموغراف المتنقل (الموجود داخل الارسالية) .
- الكمبيوتر (قراءات الهواء الراجع) .
- قراءات مجسات الكمبيوتر الموصولة بالارسالية في اسخن موقع من شحنة المادة الغذائية، ويعتمد كأسخن موقع الزاوية العلوية الاقرب الى باب الحاوية حيث يوضع مجس قياس درجة الحرارة بين العبوة العلوية والتي اسفلها مباشرة.
- وفي حال وجود اكثر من جهاز تسجيل لدرجات الحرارة اثناء الرحلة المسجلة واختلاف درجات الحرارة المسجلة فيها فيتم النظر لهذه الاختلافات من قبل الفنيين مع الاخذ بعين الاعتبار درجات الحرارة التي يسجلها ميزان الحرارة لدى الكشف على الارسالية .

الانقطاع :

هو انقطاع التبريد عن المادة الغذائية بغض النظر عن انقطاع او استمرار تسجيل درجة الحرارة .

الحاوية :-

هي المكان المعد لتخزين المواد الغذائية اثناء نقلها من موقع الى آخر ذات مواصفات محددة ومناسبة لطبيعة المادة الغذائية المراد نقلها فيها.

النقل الخارجي:-

هي الفترة التي يتم خلالها نقل المواد الغذائية من مستودعات المصدر للمواد الغذائية ولغاية وصولها للمراكز الجمركية الاردنية وتشمل الفترة التي تبقى فيها المادة الغذائية في المركز الجمركي وحتى اخذ عينات منها للفحص المخبري ويعتمد تاريخ وثيقة التعبئة بالحاوية "Packing list" كبداية لفترة النقل او تاريخ تعبئة الحاوية المذكور على بوليصة الشحن الاصلية.

النقل الداخلي:-

هي الفترة التي يتم خلالها نقل المواد الغذائية من مستودعات التخزين للمستورد أو المنتج أو تاجر الجملة داخل المملكة الى اماكن العرض لبيع للمستهلك.

مادة (٣) شروط عامة :-

- ١-٣ يتم نقل الاغذية ومواد تعبئة وتغليف الاغذية في وسائط نقل نظيفة مغطاه اثناء النقل وأن لا تنقل في وسائط تستعمل لنقل مواد قد تسبب التلوث للغذاء.
- ٢-٣ تكون الغرف والساحات التي تستعمل لاستلام وتخزين المواد الغذائية الخام او المصنعة او مواد التعبئة والتغليف نظيفة باستمرار وان يتم تنظيفها بطرق صحية.
- ٣-٣ تخزن الاغذية ومواد تعبئة وتغليف الاغذية في غرف تحتوي على الشروط الصحية وان تكون نظيفة وجافة باستمرار وأرضياتها وجدرانها واسقفها منسأة خالية من الشقوق وتحمل العمل المتكرر والتنظيف المستمر وغير ماصة للماء والرطوبة.
- ٤-٣ تكون غرف تخزين المواد مانعة لدخول القوارض والحشرات والطيور او تواجدها وتكاثرها وان تتخذ اجراءات فعالة لمنع حدوث ذلك، وفي حالة استعمال مبيدات حشرية او مبيدات قوارض فيشترط ان تكون من الانواع التي توافق عليها الجهات الرسمية المختصة وان يتم استعمالها بالطريقة التي توافق عليها الجهات المذكورة.
- ٥-٣ يمنع وضع الاغذية ومواد التعبئة والتغليف على أرضية غرف التخزين مباشرة تحت أي ظرف حتى ولو كانت المواد محفوظة داخل صناديق او كرتونات او خلفه.

- ٦-٣ ترتب عبوات الاغذية ومواد التعبئة والتغليف في غرف التخزين بشكل منظم على حوامل خشبية او بلاستيكية او معدنية متشابكة وان تبعد عن سطح الأرض مسافة ١٠ سم على الأقل وأن تبعد عن سقف المستودع بما لا يقل عن عشرين سنتماً وان لا تلامس جدران الغرف او أرضيتها ومرتبّة بحيث يمكن الدوران حولها للتنظيف والصيانة والتفتيش.
- ٧-٣ تكون الاغذية موضوعة في عبوات مناسبة لنوعها، كما يجب ان تحفظ الوعية الفارغة الجديدة داخل عبوات تحفظها من التلوث باستمرار.
- ٨-٣ يجب ان تكون غرف التخزين جيدة الانارة طبيعياً او اصطناعياً بحيث تسمح بالتنظيف والتفتيش والصيانة بكفاءة كما يجب ان تكون تهويتها جيدة بحيث تمنع تواجد روائح غير مرغوبة وأعفان على سقفها وجدرانها وتمنع تراكم الملوثات في غرف التخزين.
- ٩-٣ أن ترتب محتويات غرف التخزين بحيث يوضع كل نوع منها على حده في الغرفة وان توضع كل تشغيلة من ذلك النوع على حده لسهولة عملية التمييز بينها والتفتيش واخذ العينات اذا لزم.
- ١٠-٣ يفضل تدوير المواد بحيث يتم التصرف بالمنتجات القديمة الصنع لتفادي انتهاء صلاحيتها.
- ١١-٣ يجب التصرف بالمواد قبل انتهاء مدة صلاحيتها للاستهلاك البشري على أن تخزن المواد منتهية الصلاحية في مواقع منفصلة على أن لا تؤدي الى مكرهة صحية.
- ١٢-٣ يمنع تواجد اية مواد او ادوات في غرفة التخزين عدا الاغذية او عبواتها الجديدة غير المستعملة.
- ١٣-٣ يمنع استعمال غرف التخزين لأي أغراض أخرى مهما كان نوعها خلافاً لتخزين الاغذية او عبواتها.
- ١٤-٣ تخزن المواد الكيماوية او المنظفات او المواد المطهرة في غرفة خاصة او خزانة خاصة تكون مغلقة باستمرار ويحتفظ بمفتاحها موظف مسؤول يعرف كيفية التداول بمثل هذه المواد بحيث يمنع تلوث الغذاء بها.
- ١٥-٣ تعرض المواد الغذائية في المحال التجارية في اماكن تحميها من التلف ومن أشعة الشمس المباشرة وبعبدة عن مصادر التلوث.

مادة (٤) المهام الموكلة بجهات الرقابة :-

١-٤ المؤسسة العامة للغذاء والدواء أو أي جهة أخرى مفوضة من قبل المؤسسة العامة للغذاء والدواء :-

- مراقبة الشروط العامة والخاصة الواردة بالتعليمات بما يتعلق بالتخزين والعرض والنقل الداخلي.

- مراقبة حفظ المواد الغذائية خلال التخزين والعرض.

- اتخاذ الاجراءات اللازمة لضمان الالتزام بالتعليمات.

٢-٤ الرقابة الصحية بالمركز الجمركي :-

١-٢-٤ مراقبة الشروط العامة والخاصة الواردة بالتعليمات بما يتعلق بالنقل الخارجي.

٢-٢-٤ السير بإجراءات المعاملة الجمركية حسب التعليمات الرسمية.

٣-٢-٤ معاينة الحاوية والتأكد من الأمور التالية :-

- صحة الوثائق المبرزة ومطابقتها للتعليمات.

- التأكد من عدم فتح الحاوية / الواسطة من قبل وانها لا زالت مدموغة بالرصاص الجمركي المنشأ ، وفي حالة المخالفة توقف اللجنة اجراءات السير بالمعاملة الجمركية الى حين البت بالمخالفة من قبل دائرة الجمارك.

٤-٢-٤ الكشف الظاهري على شحنة المادة الغذائية وتسجيل أي ملاحظات حولها.

٥-٢-٤ تدوين القرار بالسير بإجراءات المعاملة الجمركية أو عدم التخليص عليها مع بيان الاسباب أو تحويلها لمديرية الرقابة على الغذاء في المؤسسة مع بيان الاسباب.

مادة (٥) الفصل الثاني (تعليمات نقل وتخزين وعرض المواد الغذائية غير القابلة للتلف السريع)
أولاً - المجال

تشمل هذه التعليمات الشروط اللازم توفرها خلال نقل وتخزين وعرض المواد الغذائية غير القابلة للتلف السريع والاجراءات الواجب اتخاذها بخصوص المخالفات ذات العلاقة.

ثانياً : شروط النقل :

١. يجب أن تنقل الأغذية غير القابلة للتلف السريع في وسائط نقل نظيفة مغطاه اثناء

النقل وأن لا تنقل في وسائط تستعمل لنقل مواد قد تسبب التلوث للغذاء.

٢. يجب ان تحفظ المواد الغذائية غير القابلة للتلف السريع بطريقة تضمن عدم وصول الرطوبة أو أي عوامل ملوثة بينية اليها.

٣. تنقل المواد الغذائية غير القابلة للتلف السريع على درجة حرارة مناسبة لطبيعة المادة الغذائية.

ثالثاً : شروط التخزين :

١. يجب أن تكون الغرف والمساحات التي تستعمل لاستلام وتخزين المواد الغذائية غير القابلة للتلف السريع نظيفة باستمرار وان يتم تنظيفها بطرق صحية .

٢. يجب أن تكون غرف تخزين المواد الغذائية غير القابلة للتلف السريع ممانعة لدخول القوارض والحشرات والطيور او تواجدها وتكاثرها وان تتخذ اجراءات فعالة لمنع حدوث ذلك.

٣. أن يتوفر في المستودع ميزان حرارة صالح يسهل الوصول اليه .

٤. يجب ان تكون غرف التخزين جيدة الانارة والتهوية.

٥. يجب التصرف بالمواد قبل انتهاء مدة صلاحيتها للاستهلاك البشري على أن تخزن المواد منتهية الصلاحية في مواقع منفصلة وأن لا تؤدي الى مكرهة صحية.

رابعاً : شروط العرض :

١. يجب أن تعرض المواد الغذائية غير القابلة للتلف السريع في اماكن بعيدة عن أشعة الشمس المباشرة أو أي مصادر تلوث.

٢. يجب فصل المواد الغذائية غير القابلة للتلف السريع عن أي مواد غير غذائية كالمواد الكيماوية ومواد التنظيف وغيرها ممن يتم تداولها في المحال التجارية، وإن كانت محكمة الاغلاق.

مادة (٦) الفصل الثالث (تعليمات نقل وتخزين وعرض الأغذية المبردة)

أولاً - المجال

تشمل هذه التعليمات الشروط اللازم توفرها خلال نقل وتخزين وعرض المواد الغذائية المبردة والاجراءات الواجب اتخاذها بخصوص المخالفات ذات العلاقة.

ثانياً : الشروط العامة :

١. يشترط أن تحفظ الاغذية المبردة اما في ثلاجات ثابتة أو متحركة بما فيها الحاويات المبردة ميكانيكياً وقادرة على تبريد المادة الغذائية الاولية الخام او المصنعة الى درجة الحرارة المقررة لها.

٢. يجب ان تزود كل ثلاجة بأداة لقياس الحرارة في اسخن موقع فيها أي على الباب او بجانبه وان يكون دقيقا صالحا ونظيفا باستمرار .
٣. يجب ان تتوفر ثلاجات منفصلة او ثلاجات عرض مزودة بقواطع مناسبة لفصل اصناف المواد الغذائية بعضها عن بعض يوضع بها كل نوع من انواع الاغذية التالية التي تحفظ مبردة :-
- أ- منتجات الالبان
- ب- منتجات لحوم الحيوانات المختلفة والدواجن
- ج- الاسماك والحيوانات البحرية بانواعها
- د- الفواكه
- هـ- الخضار (مع مراعاة فصل الخضار الجذرية عن باقي الاصناف)
- و- الحلويات
٤. منعا للتلوث المتبادل بين الاغذية في اماكن تجهيز الطعام في المطاعم والمقاصف وخلافه يمنع تخزين الاغذية المطبوخة او المجهزة في المؤسسة مع اية اغذية خام غير مطبوخة في ثلاجة واحدة، كما يجب ان لا تحفظ الاغذية المطبوخة في مثل هذه المؤسسات وهي مكشوفة بل مغطاة بشكل محكم كتغطيتها بورق السلوفان مثلا.
٥. يجب ان تكون الثلاجات او مستودعات التبريد مصممة بشكل لا يعرض الاغذية بداخلها للتلوث وان تكون نظيفة ومصانة جيدا وباستمرار.
٦. يجب ان توضع الاغذية في الثلاجة اما معلقة بكلايب لا تصدأ او على ارفف او في اقفاص او على مناصب او حوامل خشبية او بلاستيكية او معدنية لا تصدأ ترتفع عن الارض خمسة عشر سنتمرا على الاقل وان لا توضع الاغذية على ارض الثلاجة مباشرة حتى ولو كانت في اقفاص او كراتين او صناديق او خلفه .
٧. يجب ان ترتب الاغذية داخل ثلاجات التخزين بشكل منظم ولا تلامس الجدران او السقف وان لا تكون مكتظة وان يوجد بين ستفاتها ممرات تسمح بالتفتيش والتنظيف ويجنب التخزين تحت اجهزة التبريد .
٨. يجب ان تكون الانارة كافية داخل الثلاجات عند فتح الباب تسمح بالقيام بعمليات التعبئة او التفريغ او التنظيف او التفتيش بسهولة وان يراع عدم فتح الابواب الا عند اللزوم ولأقصر مدة ممكنة والتأكد من اقفال الابواب باحكام بعد اتمام العمل المطلوب داخل الثلاجة.

٩. يمنع منعاً باتاً إيقاف التبريد عن التلاجات أو مستودعات التبريد ليلاً أو في وقت من الأوقات ما دام بداخلها أغذية كما يجب مراقبة درجة حرارة التلاجة والتأكد من انها مطابقة للدرجة المقررة لحفظ أنواع الأغذية بداخلها وباستمرار .

١٠. يجب عدم اكتظاظ التلاجات بالأغذية بحيث تمنع دوران الهواء بحرية وخاصة في تلاجيات الخضار .

١١. يمنع استعمال المظهرات (التي تترك روائح تؤثر على طبيعة المادة الغذائية)في تنظيف التلاجات منعا لتلوث الأغذية بها .

١٢. يجب توفير مولدات كهربائية احتياطية تعمل تلقائياً في حالة انقطاع التيار الكهربائي وذلك في مستودعات التبريد .

ثالثاً : درجة حرارة الأغذية المبردة :

هي درجة الحرارة التي يجب نقل وحفظ الاغذية المبردة عليها بحيث تحافظ على درجة الحرارة للمادة الغذائية ما بين (١-٥ م°) للمحافظة على خصائص المادة الغذائية لحين انتهاء مدة صلاحيتها المحددة، ويستثنى من ذلك :-

١. الاسماك المبردة :- تنقل الاسماك المبردة في ثلج مبروش على درجة حرارة من -٣م الى ١م+ وان تترود العيون بفتحة للتخلص من السائل المخاب.

٢. اللحوم الطازجة المحفوظة في عبوات مفرغة من الهواء :- تنقل اللحوم المفرغة من الهواء المبردة على درجة حرارة من -١م الى ١م+ .

٣. المواد الغذائية الاخرى التي تبين مواصفاتها درجة حرارة النقل والتخزين لها ، أو بطاقة بياناتها للمواد التي لا يوجد لها مواصفة .

رابعاً : معايير التعامل مع ارساليات الأغذية المبردة حسب سجل قراءات درجة الحرارة أثناء النقل

أ- الإجراءات الرقابية على الأغذية المبردة المستوردة:

١- التحقق من درجة حرارة الإرسالية طيلة الرحلة عن طريق فحص سجلات مراقبة درجة حرارة الهواء الراجع وأية قراءات لدرجة حرارة المادة الغذائية لمعرفة فيما إذا كانت هذه القراءات دقيقة ومطابقة ونظام التبريد يعمل بكفاءة :-

أ- في حال التأكد من صحة القراءات و أن درجة حرارة الإرسالية كانت مطابقة يتم استكمال إجراءات التخفيض عليها حسب التعليمات.

ب- في حال وجود سجل لقراءات درجة حرارة المادة الغذائية تهمل قراءات درجة حرارة الهواء الراجع، الا في الحالات التي يشك بها في سجل قراءات درجة حرارة المادة الغذائية.

ج- ترفض إرساليات المواد الغذائية المبردة التي لا يتوفر لها سجل لدرجات الحرارة لثلاثي مدة الرحلة، ولا يتم فحص عينات منها.

٢- لغايات اعتبار الإرسالية مطابقة لهذه التعليمات :

أ- باستثناء الأسماك الطازجة واللحوم الطازجة المحفوظة في عبوات مفرغة من الهواء، يسمح بتجاوز درجات الحرارة ارتفاعا بواقع ٤ م° لمدة ١٢ ساعة و ٣ م° لمدة ١٨ ساعة و ٢ م° لمدة ٢٤ ساعة ودرجة مئوية واحدة لمدة ٣٠ ساعة ، ويسمح بتجاوز درجات الحرارة انخفاضاً للحوم الطازجة المحفوظة في عبوات مفرغة من الهواء بواقع ٢ م° بحيث يسمح بالنقل لغاية ٣ م° .
(لغايات تطبيق هذه الفقرة يعتمد أعلى إنحراف درجة حرارة يسجل لكامل مدة التجاوز)

ب- يسمح بوجود انقطاع في التبريد أو التسجيل لدرجة الحرارة اثناء الرحلة وضمن الشروط التالية:-

ب-١ يسمح بالانقطاع لغاية ١٢ ساعة إذا كانت القراءات لدرجة حرارة الهواء الراجع ضمن ما يلي :

✓ أن تكون درجة حرارة الهواء الراجع قبل الانقطاع مباشرة من (١-٥ م°).
و اللحوم الطازجة في عبوات مفرغة من الهواء (١-١ م°).

✓ أن تكون درجة حرارة الهواء الراجع من (١ - ٥ م°) لقراءة الساعة الثانية بعد الانقطاع . و اللحوم الطازجة المحفوظة في عبوات مفرغة من الهواء (١- ١ م°)

✓ أن تكون درجات الحرارة خلال ٢٤ ساعة التي تسبق والتي تلي الانقطاع مطابقة.

ب-٢ إذا كانت القراءات لدرجة حرارة المادة الغذائية في اسخن موقع قبل الانقطاع وبعده مباشرة من (١ - ٥ م°) و اللحوم الطازجة المحفوظة في

عبوات مفرغة من الهواء (-١ - ١ م) تعتبر الإرسالية مطابقة. بغض النظر عن فترة الانقطاع.

(في حال حدوث انقطاع التبريد مع استمرار تسجيل قراءات حرارة المادة الغذائية و عند حدوث ارتفاع على درجات حرارة المادة الغذائية يطبق الحدود المسموحة للارتفاع و المبينه في البند (١/٢)

٣- في حال وجود انحراف في درجة الحرارة عن الحدود المسموح بها خلال فترة النقل في البند ٢ اعلاه، أو في حالة الشك بدقة القراءات أو بوجود تلاعب في سجلات درجة الحرارة، يتم وضع الشحنة في ظروف تضمن إعادتها بسرعة إلى درجة الحرارة المعتمدة (باستثناء ارساليات اللحوم والمنتجات السمكية الطازجة) يتم التفتيش الظاهري والحسي على الشحنة وأخذ عينات منها للفحص المخبري وحسب الآلية التالية:-

- أ- يتم قياس درجة حرارة المادة الغذائية وتدوينها لغايات التوثيق.
- ب- تنزل كامل الإرسالية من الحاوية إلى مستودع تبريد.
- ج- يتم الكشف الظاهري والحسي على المواد الغذائية المبردة المخالفة من قبل لجنة يحددها رئيس الرقابة الصحية بالمركز الجمركي وتضم عضويتها طبيب بيطري أو إختصاصي تصنيع غذائي حسب طبيعة المادة الغذائية.
- د- إذا تبين من الكشف الظاهري والحسي وجود عيوب أو مخالفات صحية ترفض الإرسالية.
- هـ- في حال عدم وجود عيوب أو مخالفات ظاهرية تؤخذ عينات موسعة للفحص المخبري بواقع أربع أضعاف العينة الممثلة المنصوص عليها في تعليمات خطط اخذ العينات.
- و- للجنة استناداً إلى حيثيات مقتعة الطلب من المختبر إجراء الفحوص المخبرية التي تراها ضرورية بالإضافة إلى الفحوصات المنصوص عليها في القاعدة الفنية الخاصة بالمادة الغذائية المستوردة.
- ز- يعود قرار الموافقة بالتخليص على الإرساليات المخالفة لدرجات الحرارة المقررة إلى مديرية الرقابة على الغذاء. وللمديرية حيثما ترى ذلك ضرورياً، تحويل المادة الغذائية للصناعات الغذائية أو تعديل مدة الصلاحية أينما كان ذلك ممكناً.

- ٤- لدى الكثف الظاهري والحسي على عينات مورسعة من طرود المادة الغذائية المبردة، يؤخذ بعين الاعتبار طبيعة المادة الغذائية وخصائصها وعوامل الحفظ والتصنيع المستخدمة لإطالة مدة صلاحيتها كما ويتم التحقق من ما يلي :-
- أ- مدى تأثير الغداء بانحراف درجات الحرارة خلال النقل وذلك من خلال ملاحظة وجود تغيرات ومظاهر للفساد على المادة الغذائية، كوجود رائحة أو طعم أو لون أو قوام غير طبيعي للغذاء أو مظاهر فساد أخرى.
- ب- مدى احتواء الغداء على عيوب ظاهرية، كنمو اعقان أو ملوثات فيزيائية أو إصابات حشرية.
- ج- وجود تبديل أو تغيير للعبوات الأصلية للإرسالية أو التلاعب أو التزوير في بطاقة البيان أو الوثائق المرافقة للإرسالية.
- د- طبيعة ومظهر مواد التعبئة والتغليف مثل تلف العبوات المعبأ بها المنتج أو استخدام عبوات من مواد غير مسموح بها.
- هـ- في حال ثبوت صلاحية العينات التي أخذت من الإرسالية للاستهلاك البشري يتم التخلص على الإرسالية استناداً إلى مجمل حيثيات الكثف الظاهري والحسي و نتيجة التحليل المخبري و الوثائق المرفقة مع الإرسالية وحسب الأسس العلمية ذات العلاقة.
- ٦- يتم تحصيل بدل خدمات عن الإرساليات المخالفة لدرجات الحرارة من أصحاب العلاقة بواقع مئة دينار عن كل إرسالية، وذلك بدل إجراءات الرقابة الإضافية.
- ٧- يتم تطبيق الإجراءات التالية على إرساليات المواد الغذائية المبردة الواردة عن طريق النقل الجوي:-
- أ. يتم تحويل المادة الغذائية إلى ثلاجات التخزين في المطار وإبلاغ مندوب المؤسسة العامة للغذاء والدواء من قبل صاحب العلاقة بوصول المادة الغذائية بأسرع وقت ممكن.
- ب. يتولى مندوب المؤسسة العامة للغذاء والدواء قياس درجة حرارة المادة الغذائية وقت الإبلاغ.
- ج. في الحالات التي تكون فيها درجة حرارة المادة الغذائية كما في ثالثا اعلاه يتم استعمال إجراءات التخلص عليها حسب التعليمات.

د. في الحالات التي يتم فيها الإبلاغ عن وصول الشحنة بعد مضي أكثر من ثلاث ساعات، أوفي الحالات التي تكون فيها درجة حرارة المادة الغذائية تتحرف عن (١ - ٥ م) تطبق عليها الإجراءات الواردة في البنود (٣ - ٦) أعلاه، باستثناء ارساليات اللحوم والمنتجات السمكية الطازجة.

٨- ارساليات اللحوم والمنتجات السمكية الطازجة يتم تحويلها الى اقرب مسلخ معتمد ليتم الكشف البيطري عليها من قبل الطبيب البيطري المسؤول ، ويتم اتخاذ القرار بالتخليص أو عدمه على ارسالية على ضوء ذلك. وفي حال كانت ارساليه مخالفة للتعليمات أعلاه يتم إستيفاء بدل خدمات عنها من أصحاب العلاقة بواقع مئة دينار عن كل ارسالية، وذلك بدل إجراءات الرقابة الإضافية.

مادة (٧) الفصل الرابع (تعليمات نقل وتخزين وعرض الأغذية المجمدة)
أولاً - المجال

تشمل هذه التعليمات الشروط اللازم توفرها خلال نقل وتخزين وعرض المواد الغذائية المجمدة والاجراءات الواجب اتخاذها بخصوص المخالفات ذات العلاقة.
ثانياً : الشروط العامة :

١. يشترط ان تحفظ الاغذية المجمدة اما في ثلاجات مبنية او ثلاجات متحركة قادرة على تجميد المادة الغذائية الاولية الخام او المصنعة الى درجة الحرارة المقررة لها .
٢. يجب ان تزود كل ثلاجة بميزان حرارة منوي في اسخن موقع فيها أي على الباب او بجانبه حتى ولو كانت الثلاجات حديثة متطورة لها اجهزة قياس اليكترونية خاصة بها ، وان يكون دقيقا صالحا ونظيفا باستمرار .
٣. يجب ان تتوفر ثلاجات منفصلة او ثلاجات عرض مزودة بقواطع مناسبة لفصل اصناف المواد الغذائية بعضها عن بعض يوضع بها كل نوع من انواع الاغذية التالية التي تحفظ مجمدة :-

- أ- منتجات الالبان
- ب- منتجات لحوم الحيوانات المختلفة والدواجن
- ج- الاسماك والحيوانات البحرية بانواعها
- د- الفواكه
- هـ- الخضار (مع مراعاة فصل الخضار الجذرية عن باقي الاصناف)

و- الحلويات

٤. منعا للتلوث المتبادل بين الاغذية في اماكن تجهيز الطعام في المطاعم والمقاصف وخلافه يمنع تخزين الاغذية المطبوخة او المجهزة في المؤسسة مع اي اغذية خام غير مطبوخة في ثلاجة واحدة، كما يجب ان لا تحفظ الاغذية المطبوخة في مثل هذه المؤسسات وهي مكشوفة بل مغطاة بشكل محكم كتغطيتها بورق السلوفان مثلا .
٥. يجب ان تكون الثلاجات او مستودعات التجميد مصممة بشكل لا يعرض الاغذية بداخلها للتلوث وان تكون نظيفة ومصانة جيدا وباستمرار .
٦. يجب ان توضع الاغذية في الثلاجة اما معلقة بكلايب لا تصدأ او على ارفق او في اقفاص او على مناصب او حوامل خشبية او بلاستيكية او معدنية لا تصدأ ترتفع عن الارض خمسة عشر سنتمرا على الاقل وان لا توضع الاغذية على ارض الثلاجة مباشرة حتى ولو كانت في اقفاص او كراتين او صناديق او خلفه .
٧. يجب ان ترتب الاغذية داخل ثلاجات التخزين بشكل منظم ولا تلامس الجدران او السقف وان لا تكون مكتظة وان يوجد بين ستفاتها ممرات تسمح بالتفتيش والتنظيف ويجنب التخزين تحت اجهزة التبريد .
٨. يجب ان تكون الانارة كافية داخل الثلاجات عند فتح الباب تسمح بالقيام بعمليات التعبئة او التفريغ او التنظيف او التفتيش بسهولة وان يراع عدم فتح الابواب الا عند اللزوم ولأقصر مدة ممكنة والتأكد من اقفال الابواب باحكام بعد اتمام العمل المطلوب داخل الثلاجة وان تتم عملية اذابة الجليد (ديفروست) بانتظام .
٩. يجب ان تتم عملية اذابة الجليد (ديفروست) اتوماتيكيا في الثلاجات او المستودعات وان تكون مزودة بوسائل قراءة درجة حرارة الثلاجة من الخارج بالاضافة الى ضرورة تعليق ميزان حرارة صالح على الباب من الداخل او بجانبه .
- يمنع منعا باتا إطفاء الثلاجات أو مستودعات التجميد ليلا أو في وقت من الأوقات ما دام بداخلها أغذية كما يجب مراقبة درجة حرارة الثلاجة والتأكد من انها مطابقة للدرجة المقررة لحفظ أنواع الأغذية بداخلها وباستمرار .
- يجب عدم اكتظاظ الثلاجات بالأغذية بحيث تمنع دوران الهواء بحرية وخاصة في ثلاجات الخضار .
١٠. يمنع استعمال المطهرات (التي تترك روائح تؤثر على طبيعة المادة الغذائية) في تنظيف الثلاجات منعا لتلوث الأغذية بها .

١١. يمنع إعادة تجميد المواد الغذائية المجمدة المخزونة بعد إذابتها ولو جزئياً .
١٢. يجب توفر مولدات كهربائية احتياطية تعمل تلقائياً في حالة انقطاع التيار الكهربائي وذلك في مستودعات التبريد .

ثالثاً: الشروط الخاصة :

١. يجب الالتزام بالبند الواردة في القاعدة الفنية رقم "١٦٨٥" لعام ٢٠٠٥ الخاصة بمعالجة وتداول المواد الغذائية المجمدة بالطريقة السريعة أثناء نقل وتخزين وعرض المواد الغذائية المجمدة.
٢. لغايات معالجة الانحرافات الطارئة خلال النقل والتخزين والعرض للمواد الغذائية المجمدة يجب اتباع المعايير الاجرائية الواردة في القاعدة الفنية وأي تعليمات مكتملة تصدر عن المؤسسة.

رابعاً : معايير التعامل مع إرساليات الأغذية المجمدة المستوردة حسب سجل قراءات درجة الحرارة أثناء النقل :

- ١- التحقق من درجة حرارة الإرسالية طيلة الرحلة عن طريق فحص سجلات مراقبة درجة حرارة الهواء الراجع وأية قراءات لدرجة حرارة المادة الغذائية لمعرفة فيما إذا كانت قراءات درجة الحرارة خلال الرحلة كانت دقيقة و مطابقة ونظام التبريد يعمل بكفاءة :-
أ- في حال وجود سجل لقراءات درجة حرارة المادة الغذائية تهمل قراءات درجة حرارة الهواء الراجع، الا في الحالات التي يشك بها في سجل قراءات درجة حرارة المادة الغذائية .
ب- في حال التأكد من صحة القراءات و أن درجة حرارة الإرسالية كانت مطابقة للشروط الواردة بالقاعدة الفنية يتم استكمال إجراءات التخليص عليها حسب التعليمات.
ج- ترفض إرساليات المواد الغذائية المجمدة التي لا يتوفر لها سجل لدرجات الحرارة لثلاثي الرحلة، ولا يتم فحص عينات منها.
٢- لغايات اعتبار الإرسالية مطابقة لشروط النقل المنصوص عليها بالقاعدة الفنية فانه يسمح بوجود انقطاع بالتبريد أو التسجيل أثناء الرحلة لدرجة الحرارة وضمن الشروط التالية :-
أ- إذا كانت القراءات لدرجة حرارة الهواء الراجع: يسمح بانقطاع لغاية ٢٤ ساعة (القراءات المسجلة خلال الانقطاع تهمل)، شريطة ما يلي:
✓ أن تكون درجة حرارة الهواء الراجع قبل الانقطاع مباشرة (-١٥م) أو أبرد وتستثنى درجات الحرارة المسجلة أثناء فترات الـ defrost .
✓ أن تكون درجة حرارة الهواء الراجع (-١٥م) مئوية أو أبرد لقراءة الساعة الثانية بعد الانقطاع .
✓ أن تكون درجات الحرارة خلال الـ ٢٤ ساعة التي تسبق والتي تلي الانقطاع مطابقة.

- ب- إذا كانت القراءات لدرجة حرارة المادة الغذائية في أسخن موقع (بين عبوة المادة الغذائية العلوية والأسفل منها مباشرة في إحدى الزوايا العلوية المجاورة لباب الحاوية الخلفي): تعتبر الإرسالية مطابقة إذا كانت درجة الحرارة المسجلة قبل الانقطاع وبعده مباشرة (- ١٥ م) أو ابرد.
- ٣- في حال وجود ارتفاع في درجة الحرارة عن الحدود المسموح بها خلال فترة النقل، أو في حالة الشك بدقة القراءات أو بوجود تلاعب في سجلات درجة الحرارة، يتم وضع الشحنة في ظروف تضمن إعادتها بسرعة إلى درجة الحرارة المعتمدة، ويتم التفتيش الظاهري و الحسي على الشحنة وأخذ عينات منها للفحص المخبري وحسب الآلية التالية:-
- أ- يتم قياس درجة حرارة المادة الغذائية وتدوينها لغايات التوثيق .
- ب- تنزل كامل الإرسالية من الحاوية إلى مستودع تبريد.
- ج- يتم الكشف الصحي الظاهري والحسي على المواد الغذائية المجمدة ذات المنشأ الحيواني من قبل الطبيب البيطري وتوثيق إجراءات الكشف الظاهري بموجب تقرير موقع من قبله.
- د- يتم الكشف الصحي الظاهري والحسي على المواد الغذائية الأخرى من قبل اختصاصي التصنيع الغذائي وتوثيق إجراءات الكشف الظاهري بموجب تقرير موقع من قبله.
- هـ- إذا تبين من الكشف الظاهري والحسي وجود عيوب أو مخالفات صحية ترفض الإرسالية.
- و- في حال عدم وجود عيوب أو مخالفات صحية تؤخذ عينات موسعة للفحص المخبري بواقع أربع أضعاف العينة الممثلة المنصوص عليها في تعليمات خطط اخذ العينات .
- ز- للمفتش استناداً إلى حيثيات مقنعة، الطلب من المختبر إجراء الفحوص المخبرية التي يراها ضرورية بالإضافة إلى الفحوصات المنصوص عليها في القاعدة الفنية الخاصة بالمادة الغذائية.
- ح- يعود قرار الموافقة بالتخليص على الإرساليات المخالفة لدرجات الحرارة المقررة إلى مديرية الرقابة على الغذاء في المؤسسة. وللمديرية حيثما ترى ذلك ضرورياً، طلب اي فحوصات تراها ضرورية للتأكد من سلامة الشحنة أو اشتراط تحويل المادة الغذائية للصناعات الغذائية أو تعديل مدة الصلاحية أينما كان ذلك ممكناً، وحسب جداول معهد التبريد الدولي للمواد الغذائية المجمدة قبل التخليص عليها.
- ٤- لدى الكشف الظاهري و الحسي على عينات موسعة من طرود المادة الغذائية المجمدة، يتم التحقق من ما يلي:-
- أ- مدى تأثر الغذاء بتذبذب درجات الحرارة خلال فترات التحميل والنقل وذلك من خلال ملاحظة : وجود ذوبان أو طراوة للمادة الغذائية و مظاهر إعادة التجميد و وجود رائحة أو طعم أو لون أو قوام غير طبيعي للغذاء أو مظاهر فساد أخرى أو انتشار حروق التجميد بنسبة تزيد على الحد المسموح به، الخ

- ب- مدى احتواء الغذاء على عيوب ظاهرية، وعلى سبيل المثال لا الحصر وجود مواد غريبة بنسبة تزيد على الحد المسموح به ، البتل بمياه البحر.
- ج- وجود تبديل أو تغيير للعبوات الأصلية للإرسالية أو التلاعب أو التزوير في بطاقة البيان أو الوثائق المرافقة للإرسالية .
- د- طبيعة ومظهر مواد التعبئة والتغليف مثل تلف العبوات المعبا بها المنتج أو استخدام عبوات من مواد غير مسموح بها.
- هـ- في حال ثبوت صلاحية العينات التي أخذت من الإرسالية للاستهلاك البشري يتم التخلص على الإرسالية استناداً إلى مجمل حيثيات الكشف الظاهري و الحسي و نتيجة التحليل المخبري و الوثائق المرفقة مع الإرسالية و حسب الأسس العلمية ذات العلاقة.

٦- يتم تحصيل بطل خدمات عن الإرساليات المخالفة لدرجات الحرارة من أصحاب العلاقة بواقع مدة دينار عن كل إرسالية، وذلك ببل إجراءات الرقابة الإضافية المتمثلة في الكشف الظاهري و الحسي على كامل الإرسالية و أخذ عينات موسعة منها.

٧- يتم تطبيق الإجراءات التالية على إرساليات المواد الغذائية المجمدة الواردة عن طريق النقل الجوي:-

- أ- يتم تحويل المادة الغذائية إلى ثلاجات التخزين في المطار وإبلاغ مندوب المؤسسة العامة للغذاء والدواء من قبل صاحب العلاقة بوصول المادة الغذائية خلال ٣ ساعات من الوصول .
- ب- يتولى مندوب المؤسسة العامة للغذاء والدواء قياس درجة حرارة المادة الغذائية خلال ساعة واحدة من وقت الإبلاغ.
- ج- في الحالات التي تكون فيها درجة حرارة المادة الغذائية "١٥م" أو أبرد يتم استعمال إجراءات التخلص عليها حسب التعليمات .
- د- في الحالات التي يتم فيها الإبلاغ عن وصول الشحنة بعد مضي أكثر من ثلاث ساعات، وفي الحالات التي تكون فيها درجة حرارة المادة الغذائية أسخن من (-١٥م) تطبق عليها الإجراءات الواردة في البنود ٣ - ٦ أعلاه.

المادة (٨):

تلغى تعليمات نقل وتخزين وعرض المواد الغذائية لسنة ٢٠٠٩ واية تعليمات تتعارض مع احكام هذه التعليمات .

مدير عام المؤسسة العامة للغذاء والدواء

الدكتور "محمد سعيد" الروابدة

ملحق رقم (١)

- (أ) مواصفات موازين الحرارة المعتمدة لقياس درجات حرارة المادة الغذائية :
- ١- ان لا يتجاوز هامش الخطأ في دقة الميزان المستعمل لقياس درجة الحرارة عن " ٥ر.م " وذلك عند قياس درجات حرارة من -٣٠م وحتى +٣٠م .
 - ٢- أن لا تتجاوز حساسية الميزان عن نصف درجة مئوية .
 - ٣- يجب أن لا يتأثر ميزان القياس بدرجات الحرارة المحيطة .
 - ٤- أن يدرج ميزان القياس الى تقسيمات كل منها درجة مئوية واحدة وأن يكون مقروءاً لغاية نصف درجة مئوية .
 - ٥- يجب أن يتناسب المجس مع شكل سطح المادة الغذائية المراد قياس درجة حرارتها وذلك لضمان تماس حراري جيد .
 - ٦- يجب أن تحفظ موازين القياس الالكترونية بطريقة تمنع تكثف او وصول الرطوبة اليها.
- (ب) اجراءات معايرة موازين القياس :
- ١- يجب معايرة موازين الحرارة التي تستخدم لقياس درجة حرارة المواد الغذائية المستوردة من قبل جهة معتمدة وللمدة المقررة في شهادة المعايرة ، على أن تعابر الموازين اسبوعياً بواسطة أجهزة معايرة مخصصة لهذا الغرض للتأكد من استمرار دقة قياسها وذلك من قبل السلطة المخولة بالرقابة ويفتح سجل لدى هذه السلطة يدون فيه مواصفات الميزان وتاريخ المعايرة وتفصيلها .
 - ٢- بعد معايرة ميزان الحرارة يجب اعادة التأكد من دقة القياس وهامش الخطأ وفي حال أن هامش الخطأ تجاوز ٥ر.م فيجب عدم استخدام الميزان لقياس درجة حرارة المادة الغذائية .