التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة
GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)

مشروع لائحة نهائي
Final Draft of Standard FDS

اعداد اللجنة الخليجية رقم TC05

Prepared by GSO Technical Committee No. TC05

تحديث
GSO 996 /2019

لحوم المواشي الطازجة والمبردة والمجمدة
Beef, buffalo, mutton and goat meat chilled and frozen

This document is a draft GSO Standard circulated for comments. It is, therefore, subject to alteration and modification and may not be referred to as a GSO Standard until approved by GSO.

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملحوظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

ICS: 67.120

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضـم في عضـويتها أجهزة التقييس الوطنية في الدول الأعضاء، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية واللوائح الفنية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة.

قرر (المجلس الفني لـــ/مجلس إدارة) هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية في اجتماعه رقم () الذي عقد بتاريخ / / هـ ،الموافق / / م اعتماد تحديث اللائحة الفنية الخليجية GSO 996 لحوم البقر و الجاموس و الضأن و الماعز الطازجة باللغة العربية التي تم دراستها وإعدادها ضمن برنامج عمل (اللجنة الفنية) الخليجية رقم "TC05" اللجنة الفنيـــة الخليجية لمواصـفات قطـــاع المنتجات الغذائية والزراعية" المدرجة في خطة (المملكة العربية السـعودية).على أن تلغي اللائحتين الفنيتين الخليجيتين رقم (1997/ 834) ورقم (2016/ 997) وتحل محلها.

لحوم المواشي الطازجة والمبردة والمجمدة

١ المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بلحوم المواشي (لحوم الجمال والبقر والجاموس والضأن والماعز) الطازجة والمبردة والمجمدة

٢ المراجع التكميلية

١,٢	GSO 9	بطاقات المواد الغذائية المعبأة.
٢.2	GSO 2055-1	الأغذية الحلال – الجزء الأول : الاشتراطات العامة للأغذية الحلال"
3.2	GSO 150-1	فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الأول : فترات الصلاحية الإلزامية
4.2	GSO 2055-2	الأغذية الحلال : الجزء الثاني :اشتراطات جهات اصدار شهادات الأغذية الحلال وشروط اعتمادها
5.2	GSO 993	اشتراطات تذكية الحيوان طبقاً للأحكام الإسلامية
6.2	GSO 969	مستودعات تجميد وتبريد المواد الغذائية – الجزء الثاني: المتطلبات العامة .
7.2	GSO 21	الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها
8.2	GSO 150-2	فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الثاني: فترات الصلاحية الاختيارية
9.2	GSO 323	اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة .
10.2	GSO 382	القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية الغذائية
11.2	GSO 815	دليل الممارسة الصحية لتجهيز ونقل وتداول وتخزين اللحوم الطازجة
12.2	GSO 839	عبوات المواد الغذائية- الجزء الأول: اشتراطات عامة.
13.2	GSO 988	حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية
14.2	GSO 1016	المعايير المكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية.

15.2 GSO/CAC 193 المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية.

16.2 GSO/CAC/MRL الحدود القصوى لبقايا الأدوية البيطرية في المنتجات الغذائية ذات الأصل الحيواني

٣ **التعاريف**

١,٣ المواشي: يقصد بها البقر والجاموس والضأن والماعز والجمال.

2.3 ذبيحة: جسم الحيوان المذبوح طبقاً للبند بند 5.2

3.3 لحوم طازجة: لحوم تم تبريده مباشرة بعد الذبح والتجهيز حتى درجة حرارة (-٠,٥ ± ١)° س ومن ثم حفظها في ظروف صحية عند هذه الدرجة .

4.3 لحم مبرد: لحم طازج يحفظ بعد الذبح مباشرة في غرفة تبريد بحيث لا تزيد درجة الحرارة في المركز الحراري على ٤° س في مدة لا تتجاوز ٢٤ ساعة.

5.3 لحوم مجمدة: لحم تم تبريده مبدئياً لمدة 18 ساعة ثم تجميده سريعاً عند درجة حرارة (-40) ° س حتى تصل درجة حرارة المركز الحراري للحم إلى (-18) ° س ومن ثم يحفظ في ظروف صحية عند هذه الدرجة.

6.3 مركز حراري: النقطة التي بداخل المنتج وتكون درجة حرارتها أعلى من غيرها في نهاية عملية التبريد أو التجميد.

7.3 تجميد سريع: عملية تجميد تجرى بحيث يتم خفض درجة الحرارة خلال النقطة الحرارية التي يحدد بها أقصى تبلور من (-1)° س إلى (- 5)°س بأسرع ما يمكن ويكون التجميد تاماً عندما تصل درجة حرارة المركز الحراري إلى (- 18)° س .

8.3 جهاز التبريد: وسيلة تبريد قادرة على تبريد الذبائح أو قطعيات اللحوم إلى درجة حرارة (-0.5 ± 1)° س خلال 36 ساعة على الأكثر .

9.3 جهاز التجميد: وسيلة مبردة قادرة على تجميد ذبائح أوقطعيات اللحوم تجميداً سريعاً عند درجة حرارة (-40) ° س بحيث تصل درجة حرارة المركز الحراري إلى (-18) ° س.

10.3 نسبة النز (السائل المنفصل): النسبة المئوية بالكتلة للسائل المنفصل من اللحم المجمد أثناء التذويب.

4 **المتطلبات**

1.٤ متطلبات اللحوم الطازجة:

١,١,٤ أن تكون حيوانات الذبح من مشاريع التسمين.

2.١,٤ أن تفحص الحيوانات قبل الذبح بما لا يزيد على ١٢ ساعة وبعد الذبح مباشرة بواسطة طبيب بيطري رسمي أو فني مختص تحت اشراف طبيب بيطري

٣,١,٤ أن يكون قد تم وقف تغذية الحيوان بمواد تؤثر على الخواص الطبيعية للحوم يجب وقف التغذية عليها قبل الذبح بخمسة عشر يوما على الأقل.

٤,١,٤ لا يجوز ذبح الحيوان المعالج بالأدوية البيطرية إلا طبقا لمدة الرفع الموصي بها بالدواء المستخدم طبقا للمواصفة الخليجية المذكورة في بند رقم ١٦,٢

٥,١,٤ أن تكون الحيوانات التي يتم ذبحها من مناطق ثبت خلوها من الأمراض الوبائية والمعدية ومن الاشعاع والملوثات الأخرى.

٦,١,٤ أن يتم الذبح في المجازر ونقاط الذبح المرخصة لها بذلك والمعتمدة والمصرح لها بالذبح ومطالقة للبند رقم ١١,٢

٧,١,٤ أن تكون الذبيحة سليم خالية من الأمراض ومجازة من قبل طبيب بيطري .وتم ذبحها طبقاً للبند ٥,٢ ومطابقة للاشتراطات الواردة البند ٢,٢

٨,١,٤ أن تتم عملية الغسيل بمياه شرب نظيفة صالحة للاستهلاك الآدمي ويحظر استعمال المياه لزيادة وزن الذبائح أو أجزائها

يسمح بإضافة المطهرات الواردة في الجدول ادناه بحسب التركيزات المحددة بجانب كل مطهر:

الرقم	اسم المادة	التركيز المسموح	طريقة الاستخدام	ملاحظات
١	الكلور	٥٠ جزء في المليون	اضافة الي خزانات التبريد	
٢	حمض اللاكتيك	٢,٥- ٥ %	الاضافة الي مياة غسيل الذبائح	
٣	حمض البيروكسي Per acetic Acid	٨٠ جزء في المليون	الاضافة الي مياة غسيل الذبائح	
4	خليط مائي من حمض البيروكسي أسيتيك (PAA) ، بيروكسيد الهيدروجين (H2O2) ، حمض أسيتيك وحامض هيدروكسي إيثيلين-١،١-ديفوسفونيك (HEDP)	مستوى لا يتجاوز ٤٠٠ جزء في المليون حمض البيروكسي أسيتيك (PAA) ، و ١٠٠ جزء في المليون بيروكسيد الهيدروجين ، و ٥ جزء في المليون HEDP	معالجة الماء أو الثلج المستخدم في الغسيل أو الشطف أو تبريد اللحم الكامل أو المقطّع	زمن التعرض : من ١ الي ١٢٠ ثانية حسب الطريقة و التركيزات المستخدمة
		مستوى لا يتجاوز ٢٠٠٠ جزء في المليون حمض البيروكسي أسيتيك (PAA) ، و ٥٠٠جزء في المليون بيروكسيد الهيدروجين ، و ٢٧ جزء في المليون HEDP	في حال استخدام المياه للرش ، غسيل ، شطف ، غمس ، ماء تبريد ، حمامات غمر ذات درجات حرارة منخفضة	

٩,١,٤ أن تجهز الذبيحة بعد الذبح مباشرة بإزالة الجلد والأحشاء والرأس والأطراف مع مراعاة عدم تلوث اللحوم بمحتويات الأحشاء الداخلية.

١٠,١,٤ يحظر تواجد أي بقايا للأحشاء الداخلية أو الجلد على اللحوم الطازجة

١١,١,٤ ألا تزيد نسبة حمض الثيوباربتيوريك في اللحم الطازج على ٠,٩ مجم مانولدهيد/١كجم لحم

١٢,١,٤ أن يتراوح الرقم الهيدروجيني للحوم الطازجة بعد ٢٤ ساعة من ذبح الحيوانات بين ٥,٦ –٦,٢

١٣,١,٤ ألا تزيد نسبة المركبات النيتروجينية الكلية الطيارة في اللحم الطازج على ٢٠ مجم /١٠٠ مجم لحم البقر والجاموس والضأن والماعز و٢٥ مجم /١٠٠ مجم في لحم الجمال.

١٤,١,٤ ألاَّ تزيد نسبة الاحماض الدهنية في الدهن (مقدرة كحمض أوليك) على ١,٢% بالوزن البقر والجاموس والضأن والماعز و١,٥ % في لحوم الجمال

١٥,١,٤ يجب وجود تعريف وسجل خاص لكل حيوان.

١٦,١,٤ ألا تضاف أية مادة حافظة أو مادة تؤدي إلى تطرية اللحوم أو ملونة ماعدا الحبر المستخدم في ختم اللحوم.

١٧,١,٤ أن تكون الذبيحة خالية من الأحشاء الداخلية منزوعة الرأس والأطراف ودهن الكليتين ويسمح ببقاء جزء من الذيل للتعرف على نوع الحيوان.

١٨,١,٤ ألا تتجاوز الملوثات والسموم الفطرية الحدود المسموح بها طبقا للمواصفة الخليجية بند رقم ١٥,٢

١٩,١,٤ أن تكون المتطلبات المكروبيولوجية للمنتج مطابقة لما جاء في المواصفة الخليجية بند رقم١٤,٢

٢٠,١,٤ ألا تزيد نسبة بقايا مبيدات الآفات في المنتج على الحدود المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند ١٠,٢.

٢١,١,٤ أن لا تزيد حدود المستويات الإشعاعية في المنتج عن ما ورد في البند (13.2).

٢,٤ متطلبات اللحوم المبردة:

بالإضافة الى الاشتراطات الواردة في بند ١,٤ يجب توفر الاشتراطات التالية:

١,٢,٤ في حالة اللحم المبرد يشترط أن يتم تبريده ميكانيكياً بعد الذبح مباشرة بحيث تصل درجة الحرارة في المركز الحراري إلى درجة حرارة تتراوح بين - ٥، ± ١ه س في خلال مدة لا تزيد على ٢٤ ساعة.

٢,٢,٤ لا يسمح بوجود سائل منفصل داخل عبوة اللحوم المبردة.

٣,٤ متطلبات اللحوم المجمدة:

بالإضافة الى الاشتراطات الواردة في بند ١,٤ يجب توفر الاشتراطات التالية:

١,٣,٤ أن يتم تجميده عند درجة حرارة تتراوح بين (-١٨ه س و - ٣٥ه س) بحيث تصل درجة حرارة المركز الحراري إلى ما لا يزيد على -١٨ه س بأسرع ما يمكن وخلال ٤٨ ساعة على الأكثر من تاريخ الذبح.

٢,٣,٤ ألا تزيد نسبة السائل المنفصل في اللحوم المجمدة على ٥% من وزن الذبيحة أو القطعة

٣,٣,٤ ألاَّ يظهر على المنتج أية علامات تدل على ذوبان الثلج أو إعادة التجميد أو التلوث أو سوء التداول.

٤,٣,٤ أن يكون المنتج خالياً من حروق التجميد

٥,٣,٤ لا يسمح بإعادة تجميد اللحوم المجمدة بعد اذابتها.

٤,٤ متطلبات اللحوم المستوردة

بالإضافة الى الاشتراطات الواردة في بند ١,٤ و٢,٤ و٣,٤ يجب توفر الاشتراطات التالية

١,٤,٤ يحظر استيراد اللحوم من أي قطر توجد به أمراض وبائية منصوص عليها في نظام الحجر البيطري للبلد الخليجي.

٢,٤,٤ أن يكون استيراد لحوم الجمال ولحوم الضأن مقصوراً على الذكور فقط وألا يزيد عمرها على ٣٦ شهراً.

٣,٤,٤ أن تصحب اللحوم المستوردة بشهادة ذبح حلال معتمدة من قبل جهات اصدار الشهادات المعتمدة في البلد الخليجي المستورد تشهد بأن الذبح تم في مجزر رسمي وطبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية مطابقة لما ورد في البند رقم ٤,٢.

وشهادة صحية من الجهات الرقابية المسؤولة في بلد المنشأ بأنه تم فحص الحيوانات قبل الذبح بما لا يزيد على ١٢ ساعة وبعد الذبح مباشرة بواسطة طبيب بيطري رسمي أو فني مختص تحت اشراف طبيب بيطري وأن اللحوم وجدت سليمة وخالية من الأمراض المعدية وصالحة للاستهلاك الآدمي طبقا لما ورد في هذه اللائحة كما يجب أن توضح الشهادة ما يلي :

١,٣,٤,٤ نوع الحيوان والوزن ومتوسط العمر.

٢,٣,٤,٤ تاريخ الذبح.

٣,٣,٤,٤ وصف المنتج ونوعية التعبئة.

٤,٣,٤,٤ بلد المنشأ.

٥ التعبئة والنقل والتخزين:

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفات القياسية الخليجية المذكورة في البنود ١,٢ ،٦,٢ ،٩,٢، 11.2، ١٢,٢ يجب مراعاة ما يلي:

١,٥ التعبئة:

١,١,٥ أن تكون مواد التعبئة والتغليف متينة وسليمة وصحية ولا تسبب أي تغير في خصائص اللحم وألاَّ تنقل إليه أية مواد ضارة بصحة الإنسان أو تلوثه بأية مادة غير مرغوبة.

٢,١,٥ أن يكون التغليف أو التعبئة بصورة تحمي كاملة للذبائح وقطعيات اللحوم أثناء النقل والتخزين والتداول.

٣,١,٥ أن تغلف ذبائح وقطعيات اللحوم في مواد تغليف مناسبة وأن يكون الغلاف مثبتاً عليها بطريقة جيدة.

٤,١,٥ أن تكون عبوات اللحوم المعبأة تحت تفريغ أو غاز خامل محكمة القفل غير منفذة للهواء والرطوبة.

٥,١,٥ يحظر إعادة استخدام العبوات أو الأغلفة التي سبق استخدامها في تعبئة أو تغليف اللحوم.

6.1.5 أن تتم عملية التعبئة تحت ظروف التبريد وعلى درجة حرارة تتراوح من (-0.5±1) ْس.

7.1.5 أن تكون قطعيات اللحم المقطعة والمعبأة من صنف واحد من اللحوم، ولا يسمح بعمليات التعبئة لأنواع مختلفة من لحوم أنواع مختلفة من الذبائح.

8.1.5 أن تغلف الذبائح وقطعيات اللحوم في مواد تغليف مناسبة وأن يكون الغلاف مثبتاً عليها بطريقة جيدة.

9.1.5 في حالة اللحوم المجمدة على شكل قطع صغيرة يجب أن تعبأ في عبوات كرتونية مشمعة أو مبطنة بعديد الإيثلين أو أي مادة مناسبة.

2.5 النقل:

1.2.5 أن يتم نقل اللحوم الطازجة والمبردة والمجمدة باستخدام وسائل نقل مجهزة لهذا الغرض ويتم تنظيفها قبل التحميل وتطهيرها إذا لزم الأمر، وألاَّ يكون قد سبق استخدامها في نقل حيوانات حية أو أية مواد تؤثر على خصائص اللحوم.

2.2.5 أن تكون وسيلة النقل مزودة بجهاز لقياس درجة الحرارة داخلها بحيث يعطي قراءة ممثلة لجميع أجزاء حيز الشحن وأن يكون مؤشر الجهاز مثبتاً في مكان بحيث يسهل قراءته دون الحاجة إلى فتح باب حيز الشحن وأن تكون وسيلة النقل مزودة بجهاز تسجيل درجة الحرارة.

3.2.5 أن يتم تبريد حيز الشحن مسبقاً قبل التحميل بوقت كاف وأن تتم عمليات التحميل والتنزيل بأسرع ما يمكن وألاَّ يتم إيقاف جهاز التبريد أثناء التحميل والتنزيل.

4.2.5 أن تكون وسائل النقل مجهزة بحيث يمكن تعليق ذبائح وأنصاف وأرباع اللحوم المبردة أو يتم وضعها على طاولات مناسبة.

5.2.5 أن تكون جميع أسطح وسائل النقل التي تلامس اللحوم مقاومة للتآكل والصدأ وملساء سهلة التنظيف والتطهير.

6.2.5 أن تكون وسائل النقل للحوم المبردة عند درجة حرارة (-٠,٥ ± ١) وأن يتم تبريدها قبل الشحن مع استمرار التبريد أثناء الشحن والتفريغ.

7.2.5 أن تعمل وسائل النقل على حماية اللحوم من الأتربة والحشرات ومصادر التلوث الأخرى.

8.2.5 ألاّ تزيد درجة حرارة اللحوم المجمدة أثناء النقل على (- 18) ° س.

3.5 التخزيــن:

1.3.5 ألاَّ تزيد درجة حرارة اللحوم المبردة أثناء التخزين على (- 0.5 ± 1) ° س سواء للقطع أو للذبائح وأن تترك مسافات تسمح بتهوية جيدة بين اللحوم المبردة.

2.3.5 ألاَّ تزيد درجة حرارة اللحوم المجمدة أثناء التخزين على (- 18) ° س.

3.3.5 ألاَّ يزيد التذبذب في درجة حرارة الثلاجة أو جهاز التجميد على ± 2° س.

4.3.5 أن تعلق الذبائح والقطعيات غير المعبأة أو توضع على طاولات مناسبة مقاومة للتآكل وبطريقة تسمح بمرور الهواء حول اللحوم ولا تسمح بسقوط السائل المنفصل من قطعة إلى أخرى وألا تلامس اللحوم الجدران أو الأسقف أو الأرضيات.

5.3.5 ألاَّ تزيد كمية اللحوم المبردة والمجمدة بالثلاجة على طاقتها التخزينية وأن تكون الثلاجة مزودة بأجهزة لقياس درجة حرارة التخزين وتسجيلها.

6.3.5 ضبط ظروف التبريد والتجميد:

1. 6.3.5 للتأكد من ملاءمة معدل تخفيض درجة حرارة اللحم ، يجب ألاَّ تترك الأبواب مفتوحة لفترات طويلة من الزمن بل يجب أن تغلق في الحال (مباشرة) بعد الاستعمال ، ويجب ألاَّ تحمل وسيلة التخزين المبرد والمجمد بأكثر من الطاقة المصـممة لها.

2. 6.3.5 إذا كانت تجهيزات التبريد والتجميد غير يدوية يجب أن يركب مسجل ذاتي التشغيل لدرجة الحرارة أو كبديل تقرأ درجات الحرارة على فترات متقطعة متتالية ويتم تسجيل هذه القراءات في دفتر التسجيل.

3. 6.3.5 يجب أن يمنع التكثيف.

4. 6.3.5 يجب أن تظل الغرفة نظيفة ومرتبة.

5. 6.3.5 يجب أن يتم ازالة الثلج من ملفات التبريد بانتظام لمنع ازدياد تراكم الثلج عليها وبالتالي تقل كفاءتها، يجب أن تتم عملية اذابة الثلج دون التأثير على المنتج.

6. 6.3.5 يجب أن تكون درجة الحرارة والرطوبة النسبية وسريان الهواء عند المستوى المناسب لحفظ اللحوم.

6 البيانات الإيضاحية:

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفات القياسية الخليجية المذكورة في البندين١,٢، ٣,٢،٨,٢ يجب أن يوضح على بطاقة المنتج البيانات التالية:

1.6 يجب أن تختم اللحوم - المجازة من قبل المفتش البيطري الرسمي بأنها خالية من الأمراض المعدية وصالحة للاستهلاك الآدمي - بختم يحتوي على البيانات الإيضاحية الأساسية تبعاً للنظام المعمول به في كل دولة خليجية ومن بينها نوع اللحم - تاريخ الذبح - اسم البلدية.

2.6 أن تختم الذبائح على الجانبين في الأماكن التالية على الأقل من السطح الخارجي الفخذ والخاصرة والظهر والصدر والكتف.

3.6 أن تختم قطعيات اللحوم التي يتم الحصول عليها من ذبائح مختومة رسمياً في مصانع تقطيع اللحوم الا إذا تم تغليفها أو تعبئتها.

4.6 اللحوم المعبأة: يجب أن يوضح ما يلي:

1.4.6 نوع الحيوان و متوسط العمر ونوع القطعية ونسبة الدهن.

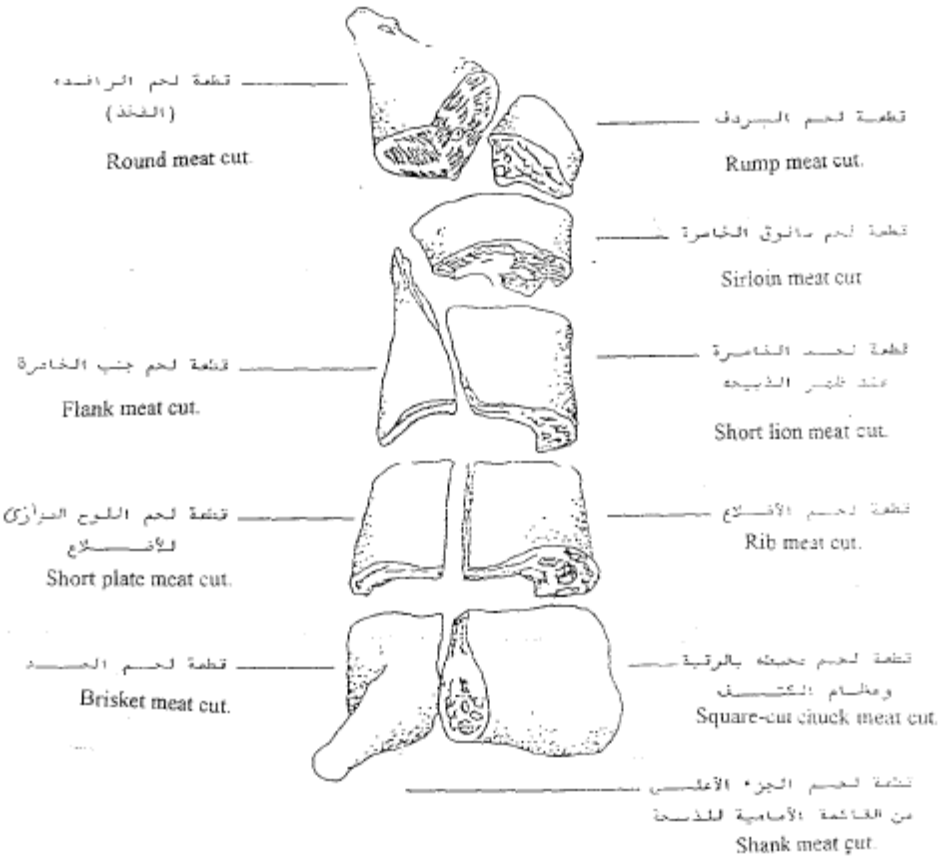
2.4.6 درجة الجودة (في حالة تدريج اللحم حسب الجودة).

3.4.6 تاريخ الذبح وتاريخ انتهاء الصلاحية باليوم والشهر والسنة.

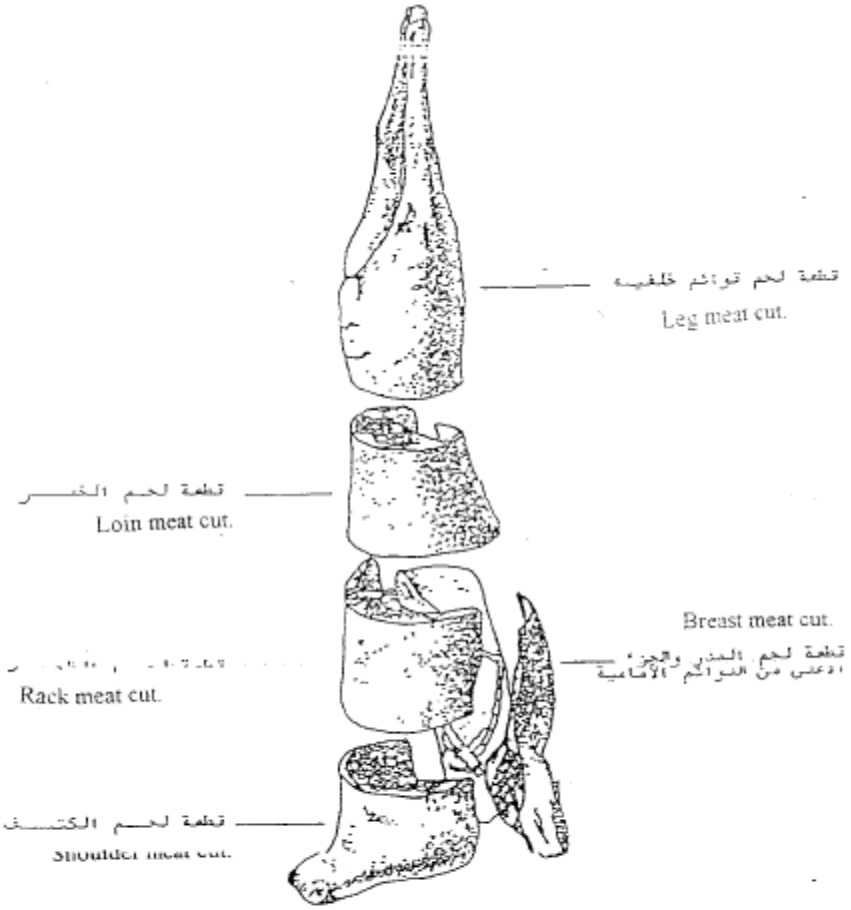
4.4.6 الوزن الصافي عند التعبئة.

الملحق

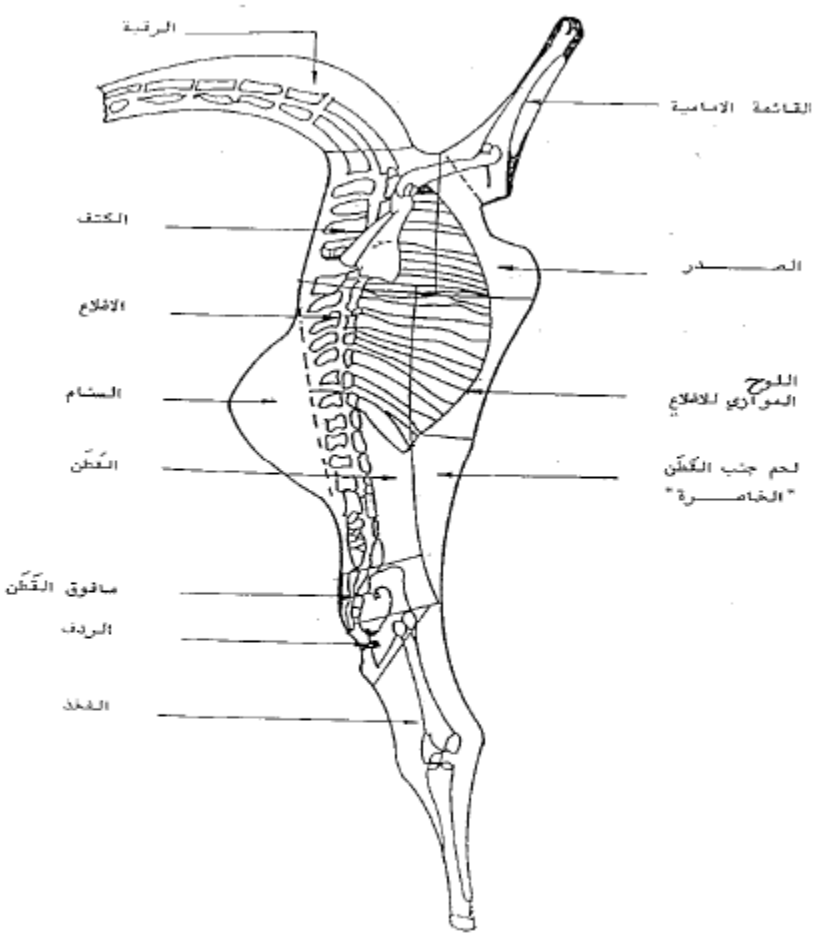
قطعيات الأبقار



قطعيات الضأن



قطعيات الجمال



المصطلحات الفنية

Thiobarabitiuric acid ..... حمض ثيوباربايتيوريك

Visible fat ..... دهن مرئي

Drip ..... سائل منفصل

Chilled meat ..... لحم مبرد

Vacuum packed chilled meat ..... لحم مبرد معبأ تحت تفريغ

Chilled meat packed under inert gas ..... لحم مبرد معبأ تحت غاز خامل

Fresh Meat ..... لحوم طازجة

Pesticide residue ..... بقايا المبيدات

Contamination Minerals ..... عناصر معدنية ملوثة

Carcass..... ذبيحة

Hormones and drugs ..... هرمونات وعقاقير

Veal (Hugey..... ..... لحم جمل لباني حقي)

Young Camel Meat (Hashey)..... لحم الجمل الصغير (حاشي)

Old Camel Meat..... ..... لحم الجمال الكبيرة العمر

Mature Camel Neat..... ..... لحم الجمال الناضجة

Hump ..... السنام

References

المراجع

Egyptian Standard
ES 3602: 2008
Chilled meat

المواصفة القياسية المصرية
م ق م 3602: 2008
اللحوم المبردة

Egyptian standard

"Fresh Meat"
ES 4334/2008

المواصفة القياسية المصرية

"اللحوم الطازجة "
رقم ٤٣٣٤/٢٠٠٨

FSIS Directive 7120.1 - Safe and Suitable Ingredients used in the Production of Meat, Poultry, and Egg Products

القرار رقم ٧١٢٠,١ الصادر من وكالة التفتيش وسلامة الغذاء الامريكية - (المكونات الامنة والمناسبة المستخدمة في انتاج اللحوم والدواجن ومنتجات البيض)