

SFDA.FD 000

فترات صلاحية المنتجات الغذائية – الجزء الأول:
فترات الصلاحية الإلزامية

Expiration dates for food products – Part 1 :
Mandatory expiration dates

مسودة مواصفة
Draft Standard

This document is a draft Saudi Standard
Circulated for comments. It is, therefore,
subject to alteration and modification and
may not be referred to as a Saudi Standard
Until approved by SFDA.

هذه الوثيقة مشروع لائحة فنية سعودية تم توزيعها
لإبداء الرأي والملاحظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة
للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها فنية إلا بعد
اعتمادها من الهيئة.

ICS: 67.040.00

تقديم

الهيئة جهة مستقلة الغرض الأساسي لها هو القيام بتنظيم ومراقبة الغذاء والدواء والأجهزة الطبية ، ومن مهامها وضع اللوائح الفنية والمواصفات في مجالات الغذاء والدواء والأجهزة والمنتجات الطبية سواء كانت مستوردة أو مصنعة محلياً ، وقد قام قطاع الغذاء بالهيئة بتحديث اللائحة (فترات صلاحية المنتجات الغذائية – الجزء الأول: فترات الصلاحية الإلزامية) رقم () ، وقد تم تحديث اللائحة بعد استعراض المواصفات ذات الصلة، وقد اعتمدت اللائحة الفنية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة () والذي عقد بتاريخ

فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الأول: فترات الصلاحية الإلزامية

1. **المجال ونطاق التطبيق:**
 - 1.1 تختص هذه اللائحة الفنية بفترات الصلاحية القصوى المسموحة للمنتجات الغذائية سريعة الفساد في ظل ظروف التعبئة المناسبة وعند ظروف تخزين محددة. كما توضح هذه اللائحة أهم المتطلبات الخاصة بطريقة عرض البيانات الايضاحية لتاريخ صلاحية جميع المنتجات الغذائية التي توضح على بطاقة العبوة.
 - 2.1 تحدد الشركات المصنعة للمنتجات الغذائية فترة الصلاحية الفعلية للمنتجات الواردة في هذه اللائحة بحيث لا تتعدى فترات الصلاحية القصوى المسموحة والمذكورة في هذه اللائحة.
2. **المراجع التكميلية:**
 - 1.2 SFDA.FD GSO 9 "بطاقات المواد الغذائية المعبأة".
 - 1.2 SFDA.FD GSO 150-2 " فترات الصلاحية للمنتجات الغذائية- الجزء الثاني: فترات الصلاحية الاختيارية "
3. **التعريف:**
 - 1.3 فترة صلاحية: فترة زمنية يحتفظ فيها المنتج بصفاته الأساسية ويظل حتى نهايتها مستساغاً ومقبولاً وصالحاً للاستهلاك الأدمي وذلك تحت الظروف المحددة للتعبئة والنقل والتخزين.
 - 2.3 مادة غذائية: أية مادة مصنعة أو شبه مصنعة أو خام معدة للاستهلاك الأدمي أو تستخدم في تصنيع أو تحضير أو معاملة مادة غذائية ولا تشمل والتبغ ومنتجاته أو أية مادة تستخدم كأدوية فقط.
 - 3.3 تاريخ إنتهاء الصلاحية: التاريخ الذي يحدد نهاية فترة الصلاحية للمادة الغذائية تحت الظروف المحددة للتعبئة والنقل والتخزين.
 - 4.3 تاريخ الإنتاج: التاريخ الذي أصبح فيه المنتج الغذائي منتجاً نهائياً قابلاً للتعبئة.
 - 5.3 يفضل استخدامه قبل: التاريخ الذي يدل على نهاية الفترة تحت ظروف التخزين المحددة، والتي يكون الغذاء خلالها قابلاً للتسويق الكامل ويحتفظ بأي من صفات الجودة المحددة التي تم من أجلها تصنيع.
 - 6.3 يستخدم قبل تاريخ (أو تاريخ انتهاء الصلاحية أو يجب أن يستهلك قبل تاريخ أو صالح لغاية):

التاريخ الذي يدل على انتهاء فترة الصلاحية، ويجب ألا يسوق المنتج بتاتاً أو يعرض أو يستهلك بأي طريقة بعد هذا التاريخ.

7.3 أغذية سريعة الفساد: أغذية تحتوي كلياً أو جزئياً على الحليب أو منتجاته، والبيض، واللحوم، والدجاج، والأسماك، والقشريات، أو المكونات التي تساعد على النمو المتزايد للأحياء الدقيقة التي تسبب فساد الغذاء أو تسممه أو تزايد الميكروبات المسببة للأمراض بالغذاء.

8.3 تعبئة في جو معدل: طريقة لتعبئة الغذاء في جو تكون فيه نسب الغازات مثل ثاني أكسيد الكربون والنيتروجين والأكسجين في العبوة مختلفة عما هو عليه في الجو العادي لزيادة فترة صلاحية الأغذية سريعة الفساد.

9.3 تعبئة تحت التفريغ الهوائي: إزالة الهواء من داخل العبوة وإغلاقها بإحكام بحيث لا يبقى هناك أي فراغ يحتوي على غازات.

10.3 البستره: طريقة للقضاء على الأحياء الدقيقة الممرضة في الأغذية سريعة الفساد وذلك برفع درجة حرارة المنتج الغذائي من 63 °س إلى 66 °س لمدة 30 دقيقة أو عند 27 °س إلى 74 °س لمدة 15 ثانية ثم تبريدها مباشرة عند درجة حرارة لا تقل عن 4 °س ولا تزيد عن 8 °س.

4. المتطلبات:

1.4 مع عدم الإخلال بما نصت عليه اللائحة الواردة في البند (1.2)، يجب أن يوضح على بطاقة العبوة تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية ويمكن أن يوضع تاريخ الإنتاج بصفة اختيارية على المنتجات التي لا تتجاوز فترة صلاحيتها شهر، على أن يتم التعبير عن تاريخ الإنتاج والانتهاؤ بطريقة غير رمزية كما يلي :

- (يوم - شهر - سنة) للمنتجات الغذائية التي فترة صلاحيتها أقل من ثلاثة أشهر.

- (شهر - سنة أو يوم - شهر - سنة) للمنتجات الغذائية التي تزيد فترة صلاحيتها على ثلاثة أشهر.

- أن يعلن عن تواريخ الصلاحية على عبوة المنتج بأرقام تسلسلية واضحة غير رمزية بحيث تكون باللغة العربية ويجوز كتابة الأرقام باللغة العربية كالاتي (1، 2، 3، ...) أو الأرقام الهندية كالاتي (1.2.3) ، ويجوز استخدام أسماء الأشهر.

- يسمح باستعمال أي من العبارات التالية للتعبير عن تاريخ انتهاء الصلاحية:

- يفضل استخدامه قبل.

- يستخدم قبل تاريخ (أو تاريخ انتهاء الصلاحية أو يجب أن يستهلك قبل تاريخ أو صالح لغاية).

- 2.4 في حالة كتابة تاريخ الإنتاج وتاريخ إنتهاء الصلاحية بالشهر والسنة فقط تحسب فترة الصلاحية من بداية الشهر الذي تم فيه الإنتاج وحتى نهاية الشهر المسجل فيه إنتهاء الصلاحية.
- 3.4 يجب أن تكون التواريخ محفورة أو بارزة أو مطبوعة أو مختومة بحبر غير قابل للإزالة على جميع العبوات مباشرة أو على بطاقتها الأصلية ومن قبل الجهة المنتجة فقط، وأن تكون في مكان واضح وسهلة القراءة بالنسبة للمستهلك في الظروف العادية للشراء والاستخدام، بحيث لا يخفى أية معلومات هامة تتطلبها هذه اللائحة.
- 4.4 في حال وضع تاريخ الإنتاج على المنتجات الغذائية فإنه يجب ان يكون التاريخ الفعلي الذي أنتج فيه المنتج بحسب ما ورد في بند التعاريف بهذه اللائحة، ويمنع منعاً باتاً الإنتاج بتواريخ مستقبلية، كما يحق للجهة المعنية طلب الوثائق التي تبين تاريخ إنتاج أو تصنيع المادة الغذائية عندما لا يتم ذكر تاريخ الإنتاج على عبوات الأغذية.
- 5.4 لا يسمح بوضع ملصقات إضافية بتاريخ الإنتاج وتاريخ إنتهاء الصلاحية، وألا يكون هناك أكثر من تاريخ للإنتاج أو الإنتهاء على العبوة الواحدة، كما يجب عدم شطب أو تغيير أو التلاعب بأي من التاريخين.
- 6.4 يجب ألا تتجاوز فترة صلاحية المنتجات المعاد تعبئتها فترة الصلاحية المذكورة على البطاقة الاصلية للمواد التي تحتويها في حال عدم تعرضها لأي معاملة تصنيعية.
- 7.4 يجب أن توضح على بطاقة بيان المنتج التعليمات الخاصة باستخدام المنتج، بما في ذلك تعليمات إعادة التجهيز إذا كان تاريخ الصلاحية يعتمد على توفر هذه التعليمات
- 9.4 إذا كان تاريخ الصلاحية يتأثر بفتح العبوة فينبغي أن توضح على البطاقة ان المنتج يستخدم خلال فترة صلاحية محددة بعد فتح العبوة.
- 10.4 يحظر عرض المنتجات الغذائية الواردة في هذه اللائحة الفنية على المستهلك المباشر بعد إنتهاء فترة الصلاحية، ويمكن تقديم طلب للحصول على موافقة الجهة المختصة لاستخدامها لأي غايات أخرى.
- 11.4 فترات الصلاحية القصوى المسموحة للمنتجات الغذائية:
- 1.11.4 يجب على الشركات المصنعة للمنتجات الغذائية تحديد فترات الصلاحية الفعلية لمنتجاتها بحيث تضمن سلامة المنتج للإستهلاك خلال الفترة الموضوعة تحت الظروف المحددة من التعبئة والنقل والتخزين وتحمل مسؤوليتها، بحيث لا تتعدى فترات الصلاحية القصوى المسموحة والموضحة أدناه.
- 2.11.4 يحق للجهات المعنية طلب المبرر العلمي للفترات الموضوعة.

3.11.4 منتجات غذائية مبردة: تحفظ عند درجة حرارة من (صفر الى 5) °س:

| ملاحظات | فترات الصلاحية القصوى | نوعية التعبئة | المنتج |
|--------------------------|-------------------------|-----------------------------|---|
| اللحوم ومنتجاتها | | | |
| | 9 أيام من تاريخ الذبح | عبوات مناسبة | لحوم الدواجن (دجاج - بط - أوز - رومي - أرانب - حمام - سمان - نعام .. الخ) |
| | 14 يوماً من تاريخ الذبح | تحت التفريغ | الدجاج المعامل بالتشعيع بجرعة قدرها 3 كيلوجراي |
| | 14 يوماً من تاريخ الذبح | عبوات بلاستيكية مناسبة | لحم دجاج مفروم |
| | 5 أيام | عبوات مناسبة | لحوم البقر والجاموس والجمال |
| | 21 يوماً من تاريخ الذبح | عبوات مناسبة | لحوم الضأن والماعز |
| | 90 يوماً من تاريخ الذبح | معبأة تحت التفريغ / جو معدل | |
| | 14 يوماً من تاريخ الذبح | عبوات مناسبة | لحوم الضأن والماعز |
| | 90 يوماً من تاريخ الذبح | معبأة تحت التفريغ / جو معدل | |
| منتجات بحرية | | | |
| | 14 يوماً | عبوات مناسبة | الأسماك المدخنة |
| صفر°س | 9 أيام | عبوات مناسبة | أسماك غير معبأة |
| صفر°س | 14 يوماً | عبوات مناسبة | أسماك معبأة |
| صفر°س | 21 يوماً | معبأة في جو معدل | |
| صفر°س | 6 أيام | غير معبأة | قشريات |
| صفر°س | 8 أيام | معبأة | |
| الألبان ومنتجاتها | | | |
| | 21 يوماً | عبوات مناسبة | اللبن المبستر |
| | 28 يوماً | عبوات مناسبة | اللبن المبستر المنكه |
| | 21 يوماً | عبوات مناسبة | الزبادي المبستر |

| ملاحظات | فترات الصلاحية القصوى | نوعية التعبئة | المنتج |
|--|-----------------------|---|---|
| | 28 يوماً | عبوات مناسبة | الزبادي المنكه والزبادي بقطع الفواكه المبستر وشراب الزبادي / الزبادي اليوناني او بالطريقة اليونانية المبستر |
| | 30 يوماً | عبوات مناسبة | شراب اللبن المبستر المحضر من جوامد الحليب والماء والملح |
| | 21 يوماً | عبوات مناسبة | اللبنه واللبنه المنكهة المبسترة |
| | 21 يوماً | عبوات مناسبة | القشدة والقشدة المنكهة (كريمة أو قير) مبسترة |
| | 14 يوماً | عبوات مناسبة بلاستيكية أو كرتونية محكمة الغلق | الحليب المبستر |
| | 28 يوماً | عبوات مناسبة بلاستيكية أو كرتونية محكمة الغلق | الحليب المبستر المنكه |
| الحليب المعامل بالحرارة العالية طويل فترات الصلاحية، تحدد فترة صلاحيته الفعلية من قبل الشركة المنتجة. | 28 يوماً | عبوات بلاستيكية مناسبة | حليب بروتين معامل بالحرارة العالية |
| | 21 يوماً | عبوات مناسبة | حليب مبستر خالي من اللاكتوز |
| منتجات أخرى متنوعة | | | |
| | 14 يوماً | عبوات كرتونية مبطنة بالألومنيوم | البيض السائل المبستر |

| المنتج | نوعية التعبئة | فترات الصلاحية القصوى | ملاحظات |
|----------------------|------------------------|-----------------------|---------|
| البيض السائل المبستر | عبوات بلاستيكية مناسبة | 7 أيام | |

4.11.4 منتجات غذائية تتطلب بحكم طبيعتها درجة حرارة معينة للحفظ:

| المنتج | نوعية التعبئة | فترات الصلاحية القصوى | ملاحظات |
|----------------------------|---------------|-----------------------|--------------------------------|
| البيض الطازج (بيض المائدة) | عبوات مناسبة | 30 يوماً | عند درجة حرارة من 11 إلى 15 °س |
| | عبوات مناسبة | 90 يوماً | عند درجة حرارة من 4 إلى 10 °س |

5.11.4 المنتجات الغذائية التي لم تذكر ضمن قائمة هذه اللائحة، فيتم تحديد فترة صلاحيتها من قبل الشركات المصنعة استناداً على أسس علمية مقبولة، بحيث يضمن المصنع صلاحية وسلامة المنتج للإستهلاك خلال الفترة الموضوعه.

6.11.4 الأغذية الجاهزة للأكل والتي لم تذكر ضمن قائمة هذه اللائحة، فيتم تحديد فترة صلاحيتها من قبل الشركات المصنعة لهذه المنتجات بحيث تضمن سلامة المنتج للإستهلاك خلال الفترة الموضوعه تحت الظروف المحددة من التعبئة والنقل والتخزين مع الاخذ في الاعتبار دراسة نمو بكتيريا الليستيريا مونوسيتوجينيس *Listeria monocytogenes* للأغذية المتوقع نمو هذه البكتيريا فيها.

ملحق - 1

- في حالة تحديد نوعية التعبئة بعبوات مناسبة، تستخدم أي نوع من العبوات الغذائية المطابقة للمواصفات المعتمدة.

- مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة الواردة في البند رقم 2.2 وكذلك المواصفات القياسية الخاصة بكل منتج غذائي، لا يشترط ذكر تاريخ انتهاء الصلاحية وينبغي كتابة تاريخ الإنتاج أو عام الحصاد وتاريخ التعبئة بحسب طبيعة المنتج في حالة المنتجات التالية:

- الفاكهة والخضر الطازجة، بما في ذلك البطاطس التي لم تقشر أو تقطع أو تعامل بأي معاملة مماثلة.
- منتجات المخابز أو الفطائر الجاهزة التي تستهلك عادة خلال 24 ساعة من تصنيعها.
- الخل المعبأ في عبوات زجاجية.
- السكريات الصلبة.
- العلكة (لبان المضغ).
- البقوليات الجافة والمجففة بأنواعها غير المطبوخة وغير المعلبة مثل البازلاء/ الفاصوليا/ الحمص/ الفول/ العدس... الخ.
- الخضر المجففة والأعشاب والنباتات الطبية واليانسون والبابونج والقرنفل والزعفران... الخ.
- الشاي السائب.
- حبوب جافة (أرز/ شعير/ شوفان/ ذرة... الخ) غير معبأة.
- التوابل والبهارات الكاملة.
- جلوكوز سائل ومجفف.

المصطلحات الفنية

| | |
|-------------------------|-----------------------|
| Production date | تاريخ الإنتاج |
| Expiration date | تاريخ إنتهاء الصلاحية |
| Expiration period | فترة الصلاحية |
| Food stuff..... | مادة غذائية |
| Sea foods | منتجات بحرية |
| Best before | يستهلك قبل تاريخ |

المراجع

CXS 1 General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods