

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

مشروع نهائي
Final Draft of Standard FDS

TC05 اعداد اللجنة الخليجية رقم
Prepared by GSO Technical Committee No. TC05

GSO 05/FDS/ GSO 1909/2020

اشتراطات تداول الأغذية الجاهزة للأكل
Requirements for handling of ready-to-eat-foods

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 والملاحظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

تقديم

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

قرر (المجلس الفني لـ/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 1909 "اشتراطات تداول الأغذية الجاهزة للأكل" باللغة العربية التي تم دراستها وإعدادها ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية الخليجية رقم " TC05 " اللجنة الفنية الخليجية لمواصفات قطاع المنتجات الغذائية والزراعية المدرجة في خطة المملكة العربية السعودية، على أن تلغي المواصفة رقم GSO 1909:2015 وتحل محلها.

اشتراطات تداول الأغذية الجاهزة للأكل

١. المجال ونطاق التطبيق :
- تختص هذه المواصفة بالاشتراطات الواجب توافرها في الأغذية الجاهزة للأكل من حيث تداولها وإعدادها وحفظها وفترات صلاحيتها.
٢. المراجع التكميلية :
- ١,٢ GSO 9 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة " .
- ٢,٢ GSO 21 " الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها " .
- ٣,٢ GSO 123 " الاشتراطات العامة للخضروات والفواكه الطازجة " .
- ٤,٢ GSO 149 " مياه الشرب غير المعبأة " .
- ٥,٢ GSO 323 " اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة " .
- ٦,٢ GSO 815 " دليل الممارسة الصحية لنقل وتداول وتخزين اللحوم الطازجة " .
- ٧,٢ GSO 168 " اشتراطات مخازن حفظ المواد الغذائية الجافة والمعبأة " .
- ٨,٢ GSO 1002 " بيض الدجاج " .
- ٩,٢ GSO 1026 " دليل الممارسة الصحية لتجهيز ونقل وتداول وتخزين الأسماك " .
- ١٠,٢ GSO 150-1 " فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الأول : فترات الصلاحية الإلزامية .
- ١١,٢ GSO 2500 " المواد المضافة المسموح باستخدامها في المواد الغذائية " .
- ١٢,٢ GSO CODEX STAN 193 " مواصفة عامة للسموم والملوثات بالأغذية " .
- ١٣,٢ GSO 328 " الحدود القصوى المسموح بها لبقايا المبيدات في المنتجات الزراعية والغذائية " .
- ١٤,٢ GSO 2481 " الحدود القصوى المسموح بها من بقايا الادوية البيطرية في الأغذية " .
- ١٥,٢ GSO 1016 " المعايير الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية " .

- ١٦,٢ GSO CAC/GL 61 " إرشادات لتطبيقات الاسس العامة لصحة الغذاء لمراقبة بكتيريا "ليستيريا مونوسيتوجنيس".
- 17.2 GSO 2055-1 المنتجات الحلال - الجزء الأول: الاشتراطات العامة للأغذية الحلال.
٣. التعاريف :
- ١,٣ غذاء جاهز للأكل : أي غذاء (يشمل المشروبات) والتي تستهلك عادة وهي في صفتها الخام أو أي غذاء يتم تداوله أو تصنيعه أو طبخه أو تجهيزه يمكن استخدامه بدون عمليات إضافية ويكون جاهز للاستهلاك وقد تكون هذه الوجبات مبردة أو مجمدة.
- ٢,٣ أغذية سريعة الفساد: أغذية تحتوي كلياً أو جزئياً على الحليب أو منتجاته والبيض، اللحوم ، الدجاج ، الأسماك ، القشريات ، أو المكونات التي تساعد على النمو المتزايد للأحياء الدقيقة التي تسبب فساد الغذاء أو تسممه أو تزايد الميكروبات المسببة للأمراض بالغذاء.
- ٣,٣ أغذية الشارع: الأغذية أو المشروبات الجاهزة للأكل المحضرة و / أو التي تباع في الشوارع والأماكن العامة المماثلة.
- ٤,٣ متداول الغذاء: أي شخص يلامس مباشرة الغذاء المعبأ أو غير المعبأ أو أجهزة وأدوات الغذاء أو الأسطح الملامسة للغذاء.
- ٥,٣ ملوث: أي مادة حيوية أو كيميائية أو غريبة والتي لا تضاف عمداً إلى الغذاء والتي قد تؤثر في سلامة الغذاء.
- ٦,٣ تلوث: وصول أو حدوث التلوث للغذاء أو مكان تجهيز الغذاء.
- ٧,٣ تطهير: تقليل أعداد الميكروبات إلى المستوى الذي لا يؤثر في سلامة الغذاء سواء باستعمال المواد الكيميائية و / أو الوسائل الطبيعية.
- ٨,٣ صحة الغذاء: التدابير والشروط اللازمة للرقابة على المخاطر وضمن صلاحية المواد الغذائية للاستهلاك الأدمي مع مراعاة الغرض من استخدامه في جميع المراحل في سلسلة الغذاء.
- ٩,٣ بائع متحرك: أي شخص سواء بوسيلة مواصلات أو بدون ، يتحرك من مكان إلى آخر لغرض تحضير ، تجهيز ، أو توزيع أغذية الشوارع.

- ١٠,٣ تسمم غذائي: حالة تصيب شخص أو أكثر بنفس الأعراض المرضية نتيجة استهلاك نفس الغذاء ، وينتج من وصول الغذاء الذي يحتوي على الميكروب أو السموم التي يفرزها أو بعض المواد الكيميائية السامة إلى الإنسان.
- ١١,٣ فساد الغذاء : تغير غير مرغوب في الغذاء يظهر على الخواص الطبيعية كاللون والطعم والرائحة والقوام أو الذي يحدث بفعل الميكروبات أو بسبب تغير التركيب الكيميائي للمادة الغذائية.
- ١٢,٣ عبوات الأغذية: أي عبوة ذات درجة غذائية تستخدم بغرض حفظ الغذاء مثل العبوات المعدنية محكمة القفل أو العبوات الزجاجية المحكمة الغلق أو زجاجات وعبوات الحليب المغلقة أو العلب أو العبوات المشابهة..
- ١٣,٣ مركز غذاء الشوارع: أي مكان عام مصمم لتجهيز أو عرض أو بيع أغذية الشوارع.
- ١٤,٣ عبوة المياه: أي عبوة ذات درجة غذائية التي تستخدم بغرض حفظ المياه والتي لم تستخدم من قبل لأي غرض آخر والتي قد تسبب التلوث للمياه المحفوظة بها.
٤. المتطلبات:
- ١,٤ المتطلبات العامة:
- ١,١,٤ أن تكون أماكن تجهيز وتداول وبيع الأغذية الجاهزة للأكل مطابقة لما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (٢,٢).
- ٢,١,٤ أن تكون المواد الأولية المستخدمة في الأغذية الجاهزة للأكل مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بكل منها.
- ٣,١,٤ أن يخلو المنتج من كل ما يخالف احكام الحلال في الشريعة الاسلامية وفقاً لما ورد في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند رقم (١٧,٢).
- ٤,١,٤ أن تكون المياه المستخدمة في غسيل وإعداد الأغذية الجاهزة للأكل مطابقة للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (٤,٢).
- ٥,١,٤ أن يتم التأكد من عدم إصابة متداولي الأغذية بالأمراض والأوبئة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (٢,٢).

- ٦,١,٤ أن تكون عملية حفظ الأغذية المستخدمة في تجهيز المنتج مطابقة لما جاء في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (٢,٢).
- ٧,١,٤ أن تكون المواد المضافة المسموح باستخدامها في تجهيز المنتج مطابقة للمواصفة الخليجية المذكورة في بند (١١,٢).
- ٨,١,٤ أن تكون حدود بقايا المبيدات والأدوية البيطرية المسموح بها مطابقة للمواصفات الخليجية المذكورة في بند (١٤,٢، ١٣,٢).
- ٩,١,٤ أن تكون حدود الملوثات في المنتجات مطابقة للمواصفة الخليجية المذكورة في بند (١٢,٢).
- ١٠,١,٤ أن تكون الحدود الميكروبيولوجية مطابقة للمواصفات الخليجية بند (١٥,٢ ، ١٦,٢).
- ٢,٤ متطلبات المكونات والمواد الغذائية الأولية المستخدمة:
- ١,٢,٤ مصدر المكونات والمواد الغذائية الأولية المستخدمة:
- ١,١,٢,٤ أن يكون مصدر المكونات والمواد الغذائية الأولية المستخدمة جهة أو مصادر معتمدة (مرخصة من الجهات الرقابية) وأن تكون مخزنة تحت ظروف مناسبة في البرادات أو الثلجات حسب النوع، والمخزنة على الأرفف أو في صناديق بلاستيكية ذات درجة غذائية ومزودة بأغطية محكمة الغلق لحمايتها من التلوث.
- ٢,١,٢,٤ أن تحمل المكونات الغذائية الأولية المستخدمة المعبأة أسم الصانع، ولا يتم استخدام المنتجات الغذائية التي ليس عليها بطاقة بيانات أو بدون فترة صلاحية واضحة، وأن تكون بطاقة البيانات مطابقة للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (١,٢).
- ٣,١,٢,٤ أن تكون الخواص الطبيعية للمكونات والمواد الغذائية الأولية المستخدمة مماثلة للخواص المحددة لطبيعة الغذاء الطازج أو المادة الخام والتي ليس بها أي آثار لأي نوع من التغيير و / أو الغش.
- ٤,١,٢,٤ يجب أن تكون المكونات والمدخلات سريعة التلف محفوظة عند درجة الحرارة المناسبة.
- ٥,١,٢,٤ أن لا ينتج عن الحصول على كميات من المكونات والمواد الغذائية الأولية تكس وتتماشى مع الطاقة الاستيعابية للثلجات والمبردات ومخزن المواد الغذائية الجافة.

- ٢,٢,٤ نقل واستلام وتخزين المكونات والمواد الغذائية الأولية المستخدمة:
- ١,٢,٢,٤ أن يتم نقل جميع المنتجات في ظروف مناسبة، مع تجنب خطر التلوث الكيميائي أو الفيزيائي أو البيولوجي أو فساد هذه المنتجات، وتحفظ عند درجة حرارة مناسبة، وأن يتم عزل كل نوع من المنتجات عن الآخر لمنع حدوث التلوث التبادلي وألا يتم نقل المنتجات الغذائية مع المواد السامة أو الكيميائية (مطهرات، منظفات، مبيدات حشرية، الخ) وأن تتبع تعليمات الشركة المصنعة الموضحة على البطاقة بالنسبة للمنتجات المعبأة وأن تخزن في ظروف ملائمة لكل منها طبقاً للمواصفات المعمول بها.
- ٢,٢,٢,٤ أن تكون وسائل النقل وصناديق النقل نظيفة، ذات حجم ملائم ومخصصة فقط لنقل المواد الغذائية، وأن تكون ذات مساحة داخلية مناسبة، وأن تكون مطابقة لما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (٥,٢).
- ٣,٢,٢,٤ يجب أن يتم استقبال المكونات والمدخلات وحفظها في أماكن نظيفة، وأن يتم وضع اللحوم والأسماك والأغذية الأخرى سريعة الفساد في حاويات تحت ظروف التبريد و /أو التجميد، وأن يتم وضع المنتجات السائبة في أوعيه نظيفة.
- ٤,٢,٢,٤ يجب أن تكون الأرفف والصناديق وأماكن التخزين نظيفة، وأن يتم حمايتها من الأتربة وعوامل التلوث الأخرى.
- ٥,٢,٢,٤ أن يتم وضع بطاقة توضح المنتج على الأوعية التي تحتوي على الغذاء وأن تكون الاغذية في أماكن منفصلة بعيدة عن المنتجات غير الغذائية مثل الصابون والمطهرات ومبيدات الآفات والمواد السامة الأخرى.
- ٦,٢,٢,٤ أن تكون حركة المنتجات المخزنة في المخزن على اساس الداخل أولاً يخرج أولاً.
- ٧,٢,٢,٤ أن يتم حماية الأغذية من التلوث بالآفات (حشرات، قوارض) والعوامل الحيوية الأخرى.
- ٣,٤ متطلبات أماكن التحضير:
- ١,٣,٤ أماكن تحضير الغذاء:
- ١,١,٣,٤ أن يكون تصميم هذه الأماكن مطابقاً لما جاء في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (٥,٢).

- ٢,١,٣,٤ أن تكون جميع أقسام المنشأة الغذائية بعيدة عن أي مصدر من مصادر التلوث (روائح كريهه، دخان، أتربة أو أي ملوثات أخرى) وأن تكون في منطقة غير معرضة للانغمار بالمياه أياً كان مصدرها، وأن تتوفر فيها إضاءة طبيعية أو اصطناعية كافية ومتجانسة (في حالة الإضاءة الاصطناعية يجب أن تكون كل المصابيح مغطاة لتفادي التلوث الفيزيائي في حالة كسرها).
- ٣,١,٣,٤ أن يكون كل قسم من أقسام المنشأة الغذائية مزود بأجهزة تكييف بالعدد والحجم الملائمين لمساحة القسم على أن تكون درجة الحرارة أقل من 25° س مع الالتزام بصيانتها وتنظيفها من الداخل والخارج بشكل دوري للحفاظ على كفاءتها.
- ٤,١,٣,٤ أن يزود مبنى المنشأة الغذائية بالتهوية المناسبة لمنع ارتفاع الحرارة وتكثف الأبخرة وتراكم الأتربة وإزالة الهواء الملوث، وأن يكون اتجاه تيار الهواء من المناطق النظيفة الى المناطق الملوثة ، مع مراعاة أن تزود غرف الإنتاج بوسائل تهوية داخلية.
- ٥,١,٣,٤ أن تكون جميع الأجهزة والآلات المستخدمة في تجهيز المواد الغذائية مصنعة من الصلب غير قابل للصدأ وسهلة التنظيف والتطهير.
- ٦,١,٣,٤ أن تكون عبوات تخزين المياه نظيفة دائماً.
- ٧,١,٣,٤ أن يتم التخلص من مياه الصرف بطريقة مناسبة ولا تؤدي إلى تلوث مياه الشرب أو الغذاء أو المنطقة المحيطة أو القائمين على تداول الأغذية.
- ٨,١,٣,٤ أن تكون جميع أسطح التحضير الملامسة للغذاء (الأدوات ، وأسطح الطاولات، وأدوات تقطيع الأغذية ، وأوعية المياه ... الخ) ذات درجة غذائية، سهلة التنظيف والتطهير، بحالة جيدة وصيانة دائماً وأن يتم غسلها بالمياه الصالحة والمطهرات.
- ٩,١,٣,٤ لا يتم استعمال أي أوعية مع الغذاء يكون قد سبق استخدامها في التعامل مع المواد السامة أو الضارة بالصحة مثل المبيدات الحشرية أو مواد الطلاء أو زيوت السيارات.
- ١٠,١,٣,٤ ألا يتم تخزين أي وقود أو مواد سامة أو منتجات قابلة للاشتعال مباشرة مع الغذاء، وأن يتم العمل باشتراطات السلامة التي تقررها الجهات ذات العلاقة.
- 2.3.4 المحيط الخارجي للمنشأة الغذائية:

- ١,٢,٣,٤ أن يكون نظيفة، يتم حمايتها من أشعة الشمس المباشرة والأتربة والرياح وألا تكون على متاحة لعموم الجمهور والمستهلكين.
- ٢,٢,٣,٤ أن يتم تصميم المواعد والأجهزة المشابهة وصيانتها بطريقة آمنة ومناسبة.
- ٣,٢,٣,٤ أن تكون أمدادات المياه كافية وقت الحاجة أو عند عدم توفر مصدر للمياه العامة، وأن تكون المياه المستخدمة بنفس الجودة.
- ٤,٢,٣,٤ أن تكون أماكن تحضير الغذاء مرتفعة على الأقل بمسافة ٦٠ - ٧٠ سم عن الأرض، وأن تكون مناسبة لكمية الغذاء المحضر والمتداول والمحفوظ.
- ٥,٢,٣,٤ أن تكون الأماكن المحيطة بها نظيفة دائماً وجيدة الصيانة ويتم تطهيرها.
- ٣,٣,٤ المرافق الصحية:
- ١,٣,٣,٤ أن يتم نقل الماء وحفظه في أوعية مناسبة (سهلة التنظيف ومصنوعة من مادة غير سامة ومحكمة الغلق) وذلك لحفظ الماء ومنع تلوثه.
- ٢,٣,٣,٤ أن تكون جميع الأدوات والأواني المستخدمة في تجهيز المواد الغذائية غير قابلة للصدأ، غير ماصة، آمنة على المواد الغذائية، سهلة التنظيف والتطهير وتحمل درجات الحرارة العالية عند استعمالها في الطبخ.
- ٣,٣,٣,٤ أن تكون مواد التنظيف والتطهير التي تستعمل في تنظيف وتطهير أسطح التحضير والأدوات، والأواني المستخدمة في المنشأة الغذائية ملائمة للغرض المستخدمة من أجله، وآمنة على المواد الغذائية إذا ما تم استخدامها حسب توصيات الشركة المصنعة.
- ٤,٣,٤ الممارسات الصحية الجيدة:
- ١,٤,٣,٤ أن يكون متداولي الأغذية سواء بطريقة مباشرة أو غير مباشرة في حالة صحية تطابق المتطلبات المذكورة في المواصفة القياسية الخليجية الموضحة في بند (٢,٢).
- ٢,٤,٣,٤ أن يتم تغطيه الشعر بالكامل أثناء تداول وتحضير الغذاء، وأن تكون أظافر العاملين قصيرة ونظيفة.

- ٣,٤,٣,٤ أن يلتزم جميع متداولي الأغذية بالممارسات الصحية الجيدة (الامتناع عن البصق والعطس والتدخين والأكل والشرب أو أي سلوك أو عادة تؤثر على سلامة الغذاء) خلال جميع مراحل السلسلة الغذائية.
- ٤,٤,٣,٤ أن يرتدي متداول الأغذية زي موحد فاتح اللون عبارة عن رداء بأكمام طويلة، سروال، مريضة، حذاء آمن وغطاء للرأس يغطي كامل الشعر ويحول دون تساقطه مع مراعاة الحفاظ على نظافته.
- ٥,٤,٣,٤ ألا يرتدي الأفراد الملامسين للأغذية في الأيدي أي خواتم أو أساور أثناء العمل.
- ٦,٤,٣,٤ أن يتم غسل أيدي العاملين بعناية بالماء والصابون والمطهرات بعد استخدام دورات المياه أو بعد لمس الأغذية الطازجة مثل اللحم والفواكه والخضر، أو بعد تداول أو تحضير الأغذية نصف المصنعة والمصنعة.
- ٧,٤,٣,٤ أن يتم تدريب العاملين على التداول الصحي للأغذية للحفاظ على سلامة الغذاء طول الوقت.
- ٨,٤,٣,٤ أن يتم تنظيف وتطهير الأدوات والأطباق والأكواب وأسطح التحضير مباشرة بعد كل عملية تحضير للأغذية باستخدام مواد التنظيف والتطهير الملائمة للمنشآت الغذائية، والتي تكون آمنة على المواد الغذائية حسب توصيات الشركة المصنعة.
- ٤,٤ متطلبات تحضير الغذاء:
- ١,٤,٤ متطلبات التحضير الأولي:
- ١.١,٤,٤ الفاكهة والخضر:
- أ. أن يتم فقط استخدام الفاكهة والخضر التي تم حمايتها من التلوث والمحفوظة بطريقة مناسبة.
- ب. أن يتم اختيار الفاكهة والخضر السليمة والمناسبة للاستهلاك الآدمي، وأن تكون مطابقة لما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (٣,٢).
- ج. أن يتم غسل وتطهير الفاكهة والخضر سواء التي تستخدم مباشرة أو كملكون غذائي.
- د. أن يتم تحضير كل نوع من الفاكهة والخضر بطريقة مناسبة طبقاً للغرض من الاستخدام.

هـ. أن يتم تقشير وعصر و/ أو تقطيع الفاكهة والخضر بطريقة مناسبة باستخدام أدوات وأجهزة مناسبة.

و. أن يتم حفظ الفاكهة والخضر التي سبق تحضيرها في أوعية ذات درجة غذائية ومغطاة وعند درجة حرارة مناسبة.

٢.١.٤.٤ اللحوم والأسماك الطازجة:

أ. أن يتم إذابة اللحوم والأسماك المجمدة عند الضرورة في ثلاجة خاصة بالإذابة لا تتجاوز درجة حرارتها 4°س باستخدام حاويات ذات درجة غذائية، مزود بمصفاة أو غطاء محكم الغلق أثناء عملية إذابة اللحوم والأسماك والدواجن لفصل العصارة الناتجة عن عملية الإذابة عن باقي المواد الغذائية وذلك تفادياً لتلوثها، ويمكن استخدام الميكروويف للإسراع في عملية الإذابة، إذا كانت الكمية صغيرة على أن تطبخ مباشرة بعد الإذابة، وأن لا تتم الإذابة عند درجة حرارة الغرفة.

ب. أن يتم تداول اللحوم والأسماك الطازجة بطريقة تمنع حدوث التلوث التبادلي المباشر أو غير المباشر لأسطح التحضير والأدوات والمنتجات الغذائية الأخرى، وأن يتم الالتزام بما جاء في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (٦،٢) عند نقل وتداول وتخزين اللحوم الطازجة.

ج. أن يتم تنظيف اللحوم والأسماك الطازجة بإزالة الأجزاء غير المرغوب فيها إذا اقتضى الأمر.

د. أن يتم الالتزام بما جاء بالمواصفة الخليجية المذكورة في بند (٩،٢) عند تجهيز ونقل وتداول وتخزين الأسماك.

٣.١.٤.٤ الأغذية الأخرى:

الجبن والسجق واللانшон والأغذية المشابهة.

أ. لا يتم ملامستها باليد مباشرة وأن تكون كل الأدوات المستخدمة في التقطيع أو الطحن مناسبة، وأن لا يتم تعريضها لدرجة حرارة الغرفة.

ب. أن يتم تجهيز الكمية الضرورية والتي تكفي لعمل أربع ساعات بحد أقصى.

- ج. ألا يظهر التغير على عبوات الأغذية والأغذية المعبأة (تأكل، تغير مرئي ... الخ).
- د. ألا تحتوي الحبوب، الطحين، الملح والسكر والمنتجات المتشابهة على رطوبة واضحة، وأن يتم حفظها في أوعية مغطاة لمنع التغير والتلوث.
- هـ. ألا يتم استخدام البيض الخام في تجهيز أغذية أو مشروبات تُعد للاستهلاك المباشر والتي لا تطهى بعد ذلك، وأن يكون البيض المستخدم مطابقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (٨,٢).
- و. يجب أن توضح تعليمات التخزين والاستخدام على الأغذية طبقاً للقواعد الصحية.
- ٢,٤,٤ متطلبات التحضير النهائي:
- ١,٢,٤,٤ أن يتم طبخ الأغذية بدرجة حرارة كافية: يجب أن تصل درجة حرارة مركز المادة الغذائية خلال طبخها إلى 75°س كحد أدنى.
- ٢,٢,٤,٤ أن يتم حفظ الغذاء بعد الطبخ عن كل مصادر التلوث، وإذا كان هذا الغذاء المجهز يتم تثبيته بمكونات غير مطبوخة، فيكون ذلك قبل الاستهلاك المباشر.
- ٣,٢,٤,٤ ألا يزيد الوقت بين تحضير الغذاء واستهلاكه على ما يلي:
- أ. حتى ٦ ساعات عند حفظ الغذاء عند درجة حرارة فوق 60°س.
- ب. حتى يوم واحد عند حفظ الغذاء عند درجة حرارة لا تزيد على 4°س على ألا يزيد الوقت على ساعتين حتى يصل الغذاء الساخن إلى درجة حرارة 4°س.
- ج. أن يتم إعادة تسخين الأغذية المبردة مرة واحدة فقط بحيث تصل درجة حرارة مركزها الحراري 75°س كحد أدنى قبل الاستهلاك المباشر.
- د. أن يتم تجهيز الساندويتشات والفطائر وتغليفها بطريقة آمنة تمنع تلوثها.
- هـ. أن يتم تجهيز السلطات الطازجة والفواكه الطازجة وتغليفها بطريقة آمنة تمنع تلوثها.
- و. أن يتم حفظ السلطات الطازجة (الخضروات بكريم السلطة أو الجبن أو اللانشون ... الخ) عند درجة حرارة لا تزيد على 5°س بعد تجهيزها للاستهلاك.

- ز. أن يتم حفظ الأغذية التي تطبخ أو تسخن مباشرة قبل الاستهلاك عند درجة حرارة أقل من 5°س.
- ح. أن يقتصر تجهيز الأغذية على الكميات التي تباع في نفس اليوم.
- ٥,٤ متطلبات نقل الأغذية المحضرة:
- ١,٥,٤ أن تكون وسائل نقل الأغذية المحضرة منفصلة ومحمية من أشعة الشمس المباشرة، الأتربة، الأمطار والملوثات الأخرى.
- ٢,٥,٤ أن تكون أماكن نقل الأغذية المحضرة مصنوعة من مادة مناسبة لنقل الغذاء وسهلة التنظيف.
- ٣,٥,٤ أن تكون وسائل نقل مخلفات الأغذية منفصلة عن وسائل نقل الأغذية.
- ٤,٥,٤ أن يتم نقل الأغذية في أوعية مناسبة (مصنوعة من مادة غير سامة وسهلة التنظيف والتطهير) ومحكمة الغلق ومحمية من التلوث.
- ٥,٥,٤ أن يتم ضبط درجة الحرارة أثناء النقل مع تجنب التعرض لدرجة حرارة الغرفة للأغذية التي تحفظ ساخنة أو باردة.
- ٦,٥,٤ أن يتم حفظ الغذاء في صناديق حرارية إذا زادت فترة النقل على ساعتين.
- ٧,٥,٤ أن يتم استخدام صناديق حرارية للأغذية التي تنقل ساخنة منفصلة عن الأغذية المحضرة الباردة، واستخدام صناديق حرارية للأغذية التي تنقل باردة عند نقلهم معاً.
- ٦,٤ متطلبات تسويق الأغذية التي تباع بالوسائل المتحركة:
- ١,٦,٤ أن تكون أماكن البيع (كشك، عربة يد، وسيلة عرض متحركة ... الخ) مبنية من مادة صلبة قوية، وأن تكون مرتفعة عن الأرض بدرجة كافية لسهولة حمايتها.
- ٢,٦,٤ أن تكون أماكن البيع في الخارج والمنطقة المحيطة بها نظيفة وخالية من الفضلات وفي حالة جيدة.
- ٣,٦,٤ في حالة استخدام أماكن البيع في الخارج للعمل، يجب أن تكون مغطاة وفي مكان نظيف.
- ٤,٦,٤ عدم استخدام أماكن البيع لأي غرض آخر.

- ٥.٦,٤ أن يتم اختيار أماكن البيع في الخارج من قبل الجهات المسؤولة لحمايتها من مصادر التلوث ومن الحيوانات.
- ٦,٦,٤ أن تكون أماكن البيع خالية من الأغراض الشخصية مثل الملابس والأحذية والبطانيات والتبغ.. الخ.
- 7.6.4 يمكن استخدام الزخارف مثل المزهريات بالأزهار أو بدون أو النباتات بطريقة لا تجعلها مصدر تلوث الغذاء.
- ٨,٦,٤ أن يتم حفظ الغذاء عند العرض في درجة الحرارة المناسبة له، الأغذية الباردة تحفظ على درجة حرارة أقل من ٥°س، أما الأغذية الحارة تحفظ على درجة حرارة ٦٥°س.
- ٧,٤ متطلبات حماية الأغذية والتعبئة والتغليف:
- ١,٧,٤ أن يتم تداول الأغذية والمشروبات باستعمال الأطباق والأدوات والأكواب والمناديل التي تستعمل لمرة واحدة، ويجب أن يتم تجميعها في أوعية منفصلة ومناسبة للتخلص منها.
- ٢,٧,٤ عند وجود بقايا أطباق أو أكواب .. الخ، يجب أن توضع في أوعية مناسبة آمنة مغطاة لتجنب جذب الحيوانات الأليفة إليها.
- ٣,٧,٤ أن يتم تغليف الأغذية الجاهزة للأكل في ورق و/أو بلاستيك ذو درجة غذائية لم يسبق استخدامه وغير ملوث، ويمنع استخدام الأوراق أو البلاستيك المطبوع.
- ٤,٧,٤ أن يتم إعادة تسخين الأغذية التي جهزت بالتسخين وبردت عند طلبها درجة حرارة مركز المادة الغذائية إلى 75°س كحد أدنى قبل الاستهلاك المباشر.
- ٥,٧,٤ أن يتم توفير الملح، السكر، الكاتشب، المايونيز، والمنتجات المشابهة بصورة منفصلة للمستهلك لمنع تلوثها.
- ٦,٧,٤ أن تكون أدوات تقديم الطعام للاستهلاك نظيفة ويتم تطهيرها إذا لزم الأمر.
- ٧,٧,٤ يتجنب اللمس المباشر باليد للأغذية الجاهزة للأكل لأي نوع بما فيها الفواكه المقشورة.
- ٨,٧,٤ يتجنب تداول النقود أو ما شابهها أثناء تحضير الطعام، وإذا اقتضت الضرورة ذلك، يتم غسل وتطهير الأيدي قبل تجهيز الطعام.

- ٩,٧,٤ إذا كانت وسيلة بيع الغذاء التي تستخدم مركبة، يجب أن يكون مكان السائق منفصلاً عن مكان تجهيز الطعام أو تخزينه أو بيعه.
- 10.7.4 يجب أن لا تتسبب ظروف الاستخدام ودرجة الحرارة المقررة (مثل وضعها في الميكرويف أو الثلاجة، الخ) في هجرة مكونات العبوة للمادة الغذائية إلا في الحدود المسموح بها.
- 11.7.4 يجب توضيح درجة الحرارة التي تتحملها العبوة وطريقة الاستخدام والتخزين للمنتجات التي تتطلب وضعها في الميكرويف أو الثلاجة أو غير ذلك.
- 12.7.4 أن لا تتأثر العبوة بالحرارة أثناء استخدامها سواء تعبئتها أو قفلها أو تخزينها أو نقلها أو تداولها مما قد يؤدي إلى تشويهها أو تغيير تركيبها وخواصها الكيميائية والطبيعية أو زيادة احتمالات التفاعل وهجرة المواد الأحادية أو المواد المضافة إلا في الحدود المسموح بها.
- 13.7.4 أن تكون العبوات مانعة للتسرب.
- ١٤,٧,٤ أن تكون العبوات غير منفذة للرطوبة والضوء والأكسجين في حال المنتجات التي تتطلب ذلك.
- ١٥,٧,٤ يجب أن لا يؤثر الغاز الخامل في حال وجوده بالعبوة على سلامة المنتج الغذائي طول فترة صلاحية المنتج.
- ١٦,٧,٤ أن تتم التعبئة في عبوات محكمة الغلق ومعاملتها حرارياً بدرجة كافية للتأكد من تعقيمها.
- ١٧,٧,٤ أن ترص العبوات بطريقة منتظمة لا تؤثر على توزيع الهواء وأن تثبت تقادياً للتللف الميكانيكي.
- ١٨,٧,٤ أن تتم عمليات الفرز وتصنيف العبوات داخل المستودعات وقبل عملية التحميل.
- ١٩,٧,٤ أن تكون العبوات خالية من الانتفاخات والجيوب الهوائية.
- ٨,٤ متطلبات البائعين:
- ١,٨,٤ يجب الاحتفاظ بحاويات القمامة بعيداً عن أسطح التحضير، أماكن العرض، البيع، التخزين، على أن تكون هذه الحاويات مزودة بأغطية محكمة الغلق وتفتح بالضغط بالقدم،

وأن تكون هذه الحاويات مصنعة من مادة قوية قابلة للغسيل بسهولة مع الالتزام بالمحافظة على نظافتها.

٢,٨,٤ أن يكون تجميع مياه الفضلات في مكان منفصل عن الفضلات الصلبة وأن تلقى مباشرة في نظام الصرف، ولا تلقى على الأرض أو في المياه السطحية كالأنهار أو البحيرات.

٣,٨,٤ أن يتم التخلص من الفضلات الصلبة طبقاً لمتطلبات الجهات ذات العلاقة.

٤,٨,٤ أن يتم التخلص من بقايا الطعام بطريقة تمنع جذب الحشرات أو الحيوانات مثل الذباب، الكلاب والقطط.

٥,٨,٤ أن تجرى عملية مكافحة الآفات طبقاً للمتطلبات المحلية ولا يتم استعمال المواد الكيميائية لمكافحة الآفات إلا بواسطة فني متخصص، وأن لا يتعرض الغذاء للتلوث وكذلك القائمين على العمل والبيئة أثناء المكافحة.

المصطلحات الفنية

| | |
|-------------------------------|-------------------|
| Street foods | أغذية الشوارع |
| Mobile vendor | بائع متحرك |
| Disinfection | تطهير |
| Contamination | تلوث |
| Biological contamination..... | تلوث حيوي |
| Food poisoning | تسمم غذائي |
| Hygiene facilities | تسهيلات صحية |
| Adronments | زخارف |
| Food hygiene | صحة الغذاء |
| Water container | عبوة مياه |
| Barrow..... | عربة يد |
| Perishable food | غذاء سريع الفساد |
| Ready- to -eat food | غذاء جاهز للأكل |
| Food spoilage | فساد الأغذية |
| Kiosk..... | كشك |
| Street food centre | مركز غذاء الشوارع |
| Contaminant | ملوث |
| Food handing | مناولة الغذاء |
| Mobile stall | وسيلة عرض متحركة |

References

Codex Alimentarius commission
CAC / RCP 43-1995 – Rev1:2001
Code of hygienic practice for the
(preparation and sale of street foods
Regional code- Latin America and
Caribbean).

Codex Alimentarius commission
-CAC / GL 22/1997- Rev -1 :1999
Regional guidelines for the design of
control measures for street – vended
foods in Africa

- Food marketing institute washington
D. C 20006
A consumer guide to food quality and
safe handing Dec. 1996

GSO CAC/GL 61 “Guidelines on the
application of general principles of food
hygiene to the control of listeria
monocytogenes in foods

المراجع

لجنة دستور الأغذية
CAC / RCP 43-1995 –
Rev1:2001
الدستور العملي الصحي لتجهيز وبيع أغذية
الشوارع (الدستور الإقليمي – أمريكا
اللاتينية والكاربيبي)
- لجنة دستور الأغذية
CAC / GL 22/1997- Rev -1 :1999
دليل الإرشادات الإقليمي لتصميم وقياسات
الضبط لأغذية الشوارع المباعة في أفريقيا

-معهد تسويق الغذاء
وأشنطون دي . سي ٢٠٠٠٦ مرشد المستهلك
إلى جودة الغذاء والتداول الآمن – ديسمبر
١٩٩٦

GSO CAC/GL 61 " ارشادات لتطبيقات
الاسس العامة لصحة الغذاء لمراقبة بكتيريا
"ليستيريا مونوسيتوجينيس " .