

WORLD TRADE ORGANIZATION



(20-7836)

G/TBT/N/ARE/487
G/TBT/N/BHR/584
G/TBT/N/KWT/556
G/TBT/N/OMN/418
G/TBT/N/QAT/577
G/TBT/N/SAU/1160
G/TBT/N/YEM/183

4 November 2020

Page: 1/2

Committee on Technical Barriers to Trade

Original: English

NOTIFICATION

The following notification is being circulated in accordance with Article 10.6

- 1. Notifying Member:** UNITED ARAB EMIRATES, KINGDOM OF BAHRAIN, THE STATE OF KUWAIT, OMAN, QATAR, KINGDOM OF SAUDI ARABIA, YEMEN

If applicable, name of local government involved (Article 3.2 and 7.2):

- 2. Agency responsible:** Saudi Standards, Metrology and Quality Organization (SASO)

Name and address (including telephone and fax numbers, email and website addresses, if available) of agency or authority designated to handle comments regarding the notification shall be indicated if different from above:

Saudi Standards, Metrology and Quality Organization
P. O. BOX: 3437 Riyadh 11471
Tel: +966(11)2529999 Ext: (9070-9061)
Fax +966(11)4520193
Email: enquirypoint@saso.gov.sa
<http://www.saso.gov.sa>

- 3. Notified under Article 2.9.2 [X], 2.10.1 [], 5.6.2 [], 5.7.1 [], other:**

- 4. Products covered (HS or CCCN where applicable, otherwise national tariff heading. ICS numbers may be provided in addition, where applicable):** Food products in general (ICS 67.040)

- 5. Title, number of pages and language(s) of the notified document:** Requirements for handling of ready-to-eat-foods (18 page(s), in Arabic)

- 6. Description of content:** This draft technical regulation applies to the handling, preparation and shelf life requirements for Ready-to-eat foods.

- 7. Objective and rationale, including the nature of urgent problems where applicable:** Consumer information, labelling

8. Relevant documents:

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.

9. Proposed date of adoption: To be determined

Proposed date of entry into force: 6 months from adoption

10. Final date for comments: 60 days from notification

11. Texts available from: National enquiry point [X] or address, telephone and fax numbers and email and website addresses, if available, of other body:

Saudi Standards, Metrology and Quality Organization
P. O. BOX: 3437 Riyadh 11471
Tel: +966(11)2529999 Ext: (9070-9061)
Fax +966(11)4520193
Email: enquirypoint@saso.gov.sa
<http://www.saso.gov.sa>

https://members.wto.org/crnattachments/2020/TBT/SAU/20_6768_00_x.pdf

STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)

مشروع نهائي
Final Draft of Standard FDS

TC05 رقم اللجنة الخليجية اعداد
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 خلبيجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملحوظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبدل، والرجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خلبيجية إال 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 رقم 1909 GSO "اشتراطات تداول الغذية الجاهزة لأكل" 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 تلغى المعاصفة رقم GSO 1909:2015 وتحل محلها.

اشتراطات تداول الأغذية الجاهزة لأكل

المجال ونطاق التطبيق : . 1

تحتخص هذه المواصفة بالاشتراطات الواجب توافرها في الأغذية الجاهزة لأكل من حيث تداولها وإعدادها وحفظها وفترات صالحيتها.

المراجع التكميلية : . 2

1.2	GSO 9 " بطاقات المواد الغذائية المعباء ".
2.2	GSO 21 " الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها ".
3.2	GSO 123 " الشتراطات العامة للخضروات والفواكه الطازجة ".
4.2	GSO 149 " مياه الشرب غير المعباء ".
5.2	GSO 323 " اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة ".
6.2	GSO 815 " دليل الممارسة الصحية لنقل وتداول وتخزين اللحوم الطازجة ".
7.2	GSO 168 " اشتراطات مخازن حفظ المواد الغذائية الجافة والمعباء ".
8.2	GSO 1002 " بيض الدجاج ".
9.2	GSO 1026 " دليل الممارسة الصحية لتجهيز ونقل وتناول و تخزين الأسماك ".
10.2	GSO 150-1 " فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الأول : فترات الصلاحية الإلزامية ".
11.2	GSO 2500 " المواد المضافة المسموح باستخدامها في المواد الغذائية ".
12.2	GSO CODEX STAN 193 "مواصفة عامة للسموم والملوثات بالغذائية ".
13.2	GSO 328 " الحدود القصوى المسموح بها لبعض المبيدات في المنتجات الزراعية والغذائية ".
14.2	GSO 2481 " الحدود القصوى المسموح بها من بقلايا الدوائية البيطرية في الغذائية ".
15.2	GSO 1016 " المعايير الميكروبولوجية للسلع والمواد الغذائية ".

GSO CAC/GL 61 16.2 "ارشادات لتطبيقات السس العامة لصحة الغذاء لمراقبة بكتيريا "ليستيريا مونوسيتوجنينس".**17.2 المنتجات الحال - الجزء الأول: الشتراطات العامة لأنغذية الحال.****GSO 2055 - 1**

التعريف :

.3

1.3

غذاء جاهز للأكل : أي غذاء (يشمل المشروبات) والتي تستهلك عدّة وهي في صفقها الخام أو أي غذاء يتم تناوله أو تصنيعه أو طبخه أو تجهيزه يمكن استخدامه بدون عمليات إضافة ويبكون جاهز لاستهلاك وقد تكون هذه الوجبة مبردة أو مجده.

2.3

أغذية سريعة الفساد: أغذية تحتوي كلياً أو جزئياً على الحليب أو منتجاته والبيض، اللحوم ، الدجاج ، الأسماك ، التشرير ، أو المكونات التي تساعده على النمو المتزايد للحيوانات الدقيقة التي تسبب فساد الغذاء أو تسممه أو تزيد الميكروبات المسيرة للأمراض بالغذاء.

3.3

أغذية الشرع: الأغذية أو المشروبات الجاهزة للأكل المحضرة و / أو التي تباع في الشوارع والأماكن العامة المماثلة.

4.3

متداول الغذاء: أي شخص يمس مباشرةً الغذاء العباً أو غير العباً أو أجهزة وأدوات الغذاء أو السطح الملامسة للغذاء.

5.3

ملوث: أي مادة حيوية أو كيميائية أو غريبة والتي لا تصنف عدّا إلى الغذاء والتي قد تؤثر في سلامة الغذاء.

6.3

تلوث: وصول أو حدوث التلوث للغذاء أو مكان تجهيز الغذاء.

7.3

تطهير: تقليل عدد الميكروبون إلى المستوى الذي لا يؤثر في سلامة الغذاء سواء باستعمال المواد الكيميائية و / أو الوسائل الطبيعية.

8.3

صحة الغذاء: التدابير والشروط الالزمة للرقابة على المخاطر وضمان صلاحية المول الغذائي لاستهلاك الآمن مع مراعاة الغرض من استخدامه في جميع المراحل في سلسلة الغذاء.

9.3

بلع متحرك: أي شخص سواء بوسيلة موصالت أو بدون ، يتحرك من مكان إلى آخر لعرض تحضير ، تجهيز ، أو توزيع أغذية الشوارع.

10.3

تسمم غذائي: حالة تصيب شخص أو أكثر بنفس الععراض المرضية نتيجة استهالك نفس الغذاء ، وينتج من وصول الغذاء الذي يحتوي على الميكروب أو السموم التي يفرزها أو بعض المواد الكيميائية السامة إلى الإنسان.

11.3

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.

12.3

عبوات الغذاء: أي عبوة ذات درجة غذائية تستخد بغرض حفظ الغذاء مثل العبوات المعدنية محكمة القفل أو العبوات الزجاجية المحكمة الغلق أو زجاجات وعبوات الحليب المغلقة أو العلب أو العبوات المشابهة..

13.3

مركز غذاء الشوارع: أي مكان عام مصمم لتجهيز أو عرض أو بيع أغذية الشوارع.

14.3

عبوة المياه: أي عبوة ذات درجة غذائية التي تستخد بغرض حفظ المياه والتي لم تستخدم من قبل ألي غرض آخر والتي قد تسبب التلوث للمياه المحفوظة بها.

المتطلبات:
4

1.4

المتطلبات العامة:

أن تكون لملئ تجهيز وتدلول وبيع **الغذية الجاهزة** لأكل مطبقة لما نصت عليه
المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (2.2).

2.1.4

أن تكون المواد **الوليدة المستخدمة في** **الغذية الجاهزة** لأكل مطبقة للمواصفات القياسية
الخليجية الخاصة بكل منها.

3.1.4

أن يخلو المنتج من كل ما يخالف حكم الحال في الشريعة السالمة وفقاً لما ورد في
المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند رقم (17.2).

4.1.4

أن تكون المياه المستخدمة في غسيل وإعداد **الغذية الجاهزة** لأكل مطبقة للمواصفة
القياسية الخليجية المذكورة في بند (4.2).

5.1.4

أن يتم التأكيد من عدم إصابة متناولى **الغذية بالمرض** والوبئة طبقاً للمواصفات القياسية
الخليجية المذكورة في بند (2.2).

<p>2.2.4</p> <p>نيل واسلام وتخزين المكونات</p> <p>والمواد الغذائية الأولية المستخدمة:</p> <p>ان يتم نقل جميع المنتجات في ظروف مناسبة، مع تجنب خطر التلوث الكيميائي لو الفيزيائي أو البيولوجي أو فساد هذه المنتجات، وتحفظ عند درجة حرارة مناسبة، وأن يتم عزل كل نوع من المنتجات عن الآخر لمنع حدوث التلوث البالدي وأما يتم نقل المنتجات الغذائية مع المواد السلعة أو الكيميائية (مطهرات، منظفات، مبيدات حشرية، الخ) وأن تتبع تعليمات الشركة المصنعة الموضحة على البطاقة بالنسبة للمنتج المعنية وأن تخزن في ظروف مالئة لكل منها طبقاً للمواصفات المعمول بها.</p>	<p>1.2.2.4</p> <p>أن يتم نقل جميع المنتجات في ظروف مناسبة، مع تجنب خطر التلوث الكيميائي لو الفيزيائي أو البيولوجي أو فساد هذه المنتجات، وتحفظ عند درجة حرارة مناسبة، وأن يتم عزل كل نوع من المنتجات عن الآخر لمنع حدوث التلوث البالدي وأما يتم نقل المنتجات الغذائية مع المواد السلعة أو الكيميائية (مطهرات، منظفات، مبيدات حشرية، الخ) وأن تتبع تعليمات الشركة المصنعة الموضحة على البطاقة بالنسبة للمنتج المعنية وأن تخزن في ظروف مالئة لكل منها طبقاً للمواصفات المعمول بها.</p>
<p>2.2.2 .4</p> <p>أن تكون وسائل النقل وصادرات النقل نظيفة، ذات حجم مالئم ومخصصة فقط لنقل المواد الغذائية، وأن تكون ذات مساحة داخلية مناسبة، وأن تكون مطابقة لما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (5.2).</p>	
<p>3.2.2.4</p> <p> يجب أن يتم استقبال المكونات والمدخلات وحفظها في مكان نظيف، وأن يتم وضع اللحوم والأسماك والغذية الأخرى سريعة الفساد في حاويات تحت ظروف التبريد ولو التجميد، وأن يتم وضع المنتجات السليمة في أوعية نظيفة.</p>	
<p>4.2.2.4</p> <p> يجب أن تكون الرفوف والصادرات ولمكان التخزين نظيفه، وأن يتم حمايتها من التربة وعوامل التلوث الأخرى.</p>	
<p>5.2.2.4</p> <p>أن يتم وضع بطالة توضح المنتج على الأوعية التي تحتوي على الغذاء وأن تكون الغذية في مكان منفصلة بعيدة عن المنتجات غير الغذائية مثل الصلبون والمطهرات ومبيدات الآفات والمواد السامة الأخرى.</p>	
<p>6.2.2.4</p> <p>أن تكون حركة المنتجات المخزنة في المخزن على اسلوب ادخال أولان يخرج أولان</p>	
<p>7.2.2.4</p> <p>أن يتم حمليه الغذية من التلوث بالآفات (حشرات، قوارض) والعوامل الحيوية الأخرى.</p>	
<p>3.4</p> <p>متطلبات مكان التحضير:</p>	
<p>1.3.4</p> <p>أماكن تحضير الغذاء:</p>	
<p>1.1.3.4</p> <p>أن يكون تصميم هذه المكان مطابقاً لما جاء في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (5.2).</p>	

2.1.3.4

أن تكون جميع قسم المنشآت الغذائية بعيدة عن أي مصدر من مصدر التلوث (روائح كريبيه، دخان، أتربة لو أي ملوثات أخرى) وأن تكون في منطقة غير معرضة للإغمار بالمية أياً كان مصدرها وأن تتوافر فيها إضافة طبيعية أو صناعية كافية ومتجلسة (في حالة الإضافة الصناعية يجب أن تكون كل المصايب مغطاة لتفادي التلوث الفيزيائي في حالة كسرها).

3.1.3.4

أن يكون كل قسم من قسم المنشآت الغذائية مزود بأجهزة تكيف بالعدد والحجم الملائم لمساحة القسم على أن تكون درجة الحرارة أقل من 25° س مع اللزام بصلحتها وتنظيفها من الداخل والخارج بشكل دوري للحفاظ على كفالتها.

4.1.3.4

أن يزود مبني المنشآت الغذائية بالتهوية المناسبة لمنع ارتفاع الحرارة وتကف البخرة وترقام الترابة وزالة الهواء الملوث، وأن يكون اتجاه تبديل الهواء من المناطق النظيفة إلى المناطق الملوثة ، مع مراعاة أن تزود غرف الإنتاج بوسائل تهوية داخلية.

5.1.3.4

أن تكون جميع الجهزة والأدوات المستخدمة في تجهيز المواد الغذائية مصنوعة من الصلب غير قابل للصدأ وسهلة التنظيف والتطهير.

6.1.3.4

أن يتم التخلص من مياه الصرف بطريقة مناسبة ولو تؤدي إلى تلوث مياه الشرب أو الغذاء أو المنطقة المحيطة أو القائمين على تداول الغذية.

7.1.3.4

أن تكون جميع أسطح التحضير المالمسة للغذاء (الأدوات ، وأسطح الطوالت، وأدوات تقطيع الغذية ، ولوعيه المياه ... الخ) ذات درجة غذائية سهلة التنظيف والتطهير، بحالة جيدة ومصانة دائمة وأن يتم غسلها بالمياه الصالحة والمطهرات.

8.1.3.4

ال يتم لستعمال أي لوعيه مع الغذاء يكون قد سبق استخدماها في التعامل مع المواد السامة أو الضارة بالصحة مثل المبيدات الحشرية أو مواد الطلاء أو زيوت السيارات.

9.1.3.4

ال يتم تخزين أي وقود أو مواد سلعة أو منتج قبله لاشتعال مباشرة مع الغذاء، وأن يتم العمل باشتراطات السالمة التي تقررها الجهات ذات العلاقة.

10.1.3.4

المحيط الخارجى للمنشأة الغذائية:

2.3.4

1.2.3.4

أن تكون نظيفة، يتم حمايتها من أشعة الشمس المباشرة والأتربة والرياح وأآل تكون على متاحة لعموم الجمهور والمستهلكين.

3.2.3.4

أن تكون أمدادات المياه كافية وقت الحاجة أو عند عدم توفر مصدر للمياه العامة، وأن تكون المياه المستخدمة بنفس الجودة.

4.2.3.4

أن تكون أماكن تحضير الغذاء مرتفعة على الأقل بمسافة 60 – 70 سم عن الأرض، وأن تكون مناسبة لكمية الغذاء المحضر والمتداول والمحفوظ.

5.2.3.4

أن تكون الأماكن المحيطة بها نظيفة دائمًا وجيدة الصيانة ويتم تطهيرها.

3.3.4

المرافق الصحية:

1.3.3.4

أن يتم نقل الماء وحفظه في أوعية مناسبة (سهلة التنظيف ومصنوعة من مادة غير سامة ومحكمة الغلق) وذلك لحفظ الماء ومنع تلوثه.

2.3.3.4

أن تكون جميع الأدوات والأواني المستخدمة في تجهيز المواد الغذائية غير قابلة للصدأ، غير ماصة، آمنة على المواد الغذائية، سهلة التنظيف والتقطير وتتحمل درجات الحرارة العالية عند استعمالها في الطبخ.

3.3.3.4

أن تكون مواد التنظيف والتقطير التي تستعمل في تنظيف وتطهير أسطح التحضير والأدوات، والأواني المستخدمة في المنشأة الغذائية مائمة للغرض المستخدمة من أجله، وآمنة على المواد الغذائية إذا ما تم استخدامها حسب توصيات الشركة المصنعة.

الممارسات الصحية الجيدة:

4.3.4

الموضحة في بند (2.2).

2.4.3.4

1.4.3.4

أن يتم تقطير الشعر بالكامل أثناء تداول وتحضير الغذاء، وأن تكون أظافر العاملين قصيرة ونظيفة.

<p>أن يلتزم جميع متداويي الغذية بالمارسات الصحية الجيدة (المتّباع عن البصق والعطس والتدخين والأكل والشرب أو أي سلوك أو عادة تؤثر على سالمة الغذاء) خلال جميع مراحل السلسلة الغذائية.</p> <p>أن يرتدي متداوي الغذية زي موحد فاتح اللون عبارة عن رداء بأكمام طويلة، سروال، مربلة، حذاء آمن وغطاء للرأس يغطي كامل الشعر ويحول دون تساقطه مع مراعاة الحفاظ على نظافته.</p> <p>أآل يرتدي الفرد المالمسين لـالغذية في الأيدي أي خواتم أو أساور أثناء العمل.</p>	<p>5.4.3 . 4</p> <p>6.4.3 . 4</p> <p>7.4.3 . 4</p> <p>8.4.3 . 4</p>
<p>أن يتم غسل أيدي العاملين بعناية بالماء والصابون والمطهرات بعد استخدام دورات المياه أو بعد لمس الغذية الطازجة مثل اللحم والفواكه والخضر، أو بعد تداول أو تحضير الغذية نصف المصنعة والمصنعة.</p> <p>أن يتم تدريب العاملين على التداول الصحي لـالغذية للحفاظ على سالمة الغذاء طول الوقت.</p>	

4.4 متطلبات تحضير الغذاء:

1.4.4

متطلبات التحضير الأولى:

1 . 1.4 . 4 الفاكهة والخضر:

- .أ. أن يتم قط استخدام الفاكهة والخضر التي تم حمايتها من التلوث والمحفوظة بطريقة مناسبة.
- .ب. أن يتم اختيار الفاكهة والخضر السليمة والمناسبة لاستهلاك الأدمي، وأن تكون مطابقة لما نصت عليه المعاصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (3.2).
- .ج. أن يتم غسل وتطهير الفاكهة والخضر سواء التي تستخدم مباشرة أو كمكون غذائي
- .د. أن يتم تحضير كل نوع من الفاكهة والخضر بطريقة مناسبة طبقاً للغرض من الاستخدام.

هـ. أن يتم نقشir وعصر و/ أو تقطيع الفاكهة والخضير بطريقة مناسبة باستخدام أدوات وأجهزة مناسبة.

وـ. أن يتم حفظ الفاكهة والخضير التي سبق تحضيرها في أوعية ذات درجة غذائية ومغطاة عند درجة حرارة مناسبة.

2.1.4.4 اللحوم والأسماك الطازجة:

أـ. أن يتم إذابة اللحوم والأسماك المجمدة عند الضرورة في ثالجة خاصة بالإذابة ال 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 للسريع في عملية الإذابة، إذا كانت الكمية صغيرة على أن تطبخ مباشرة بعد الإذابة، وأن ال تتم الإذابة عند درجة حرارة الغرفة.

بـ. أن يتم تداول اللحوم والأسماك الطازجة بطريقة تمنع حدوث التلوث التبادلي المباشر أو غير المباشر السطح التحضير والأدوات والمنتجات الغذائية الأخرى، وأن يتم اللتزام بما جاء في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (6.2) (عند نقل وتداول وتخزين اللحوم الطازجة).

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

دـ. أن يتم اللتزام بما جاء بالمواصفة الخليجية المذكورة في بند (9.2) عند تجهيز ونقل وتداول وتخزين الأسماك.

3.1.4.4

الغذية الأخرى:

الجبين والسجق واللانشون والغذية المشابهة.

أـ. ال يتم ملامستها باليدي مباشرة وأن تكون كل الأدوات المستخدمة في التقطيع أو الطحن مناسبة، وأن ال يتم تعريضها لدرجة حرارة الغرفة.

بـ. أن يتم تجهيز الكمية الضرورية والتي تكفي لعمل لربع ساعت بحد قصوى

- ج. ألا يظهر التغير على عبوات الغذية والغذية المعبأة (نأكل، 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 لاستهالك المباشر والتي لا تطهى بعد ذلك، وأن يكون البيض المستخدم مطابقًا للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (8.2).
- و. يجب أن توضح تعليمات التخزين والاستخدام على الأغذية طبقاً للقواعد الصحية.

متطلبات التحضير النهائي:

2.4.4**3.2.4.4** ألا يزيد الوقت بين تحضير الغذاء واستهالكه على ما يلي:

- أ. حتى 6 ساعات عند حفظ الغذاء عند درجة حرارة فوق 60 °س.
- بـ. حتى يوم واحد عند حفظ الغذاء عند درجة حرارة الزيادة على 4 °س على ألا يزيد الوقت على ساعتين حتى يصل الغذاء الساخن إلى درجة حرارة 4 °س.
- جـ. أن يتم إعادة تسخين الأغذية المبردة مرة واحدة فقط بحيث تصل درجة حرارة مركزها الحراري 75 °س كحد أدنى قبل الاستهالك المباشر.
- دـ. أن يتم تجهيز الساندوتشات والفطائر وتغليفها بطريقة آمنة تمنع تلوثها.
- هـ. أن يتم تجهيز السلطات الطازجة والفواكه الطازجة وتغليفها بطريقة آمنة تمنع تلوثها.
- وـ. أن يتم حفظ السلطات الطازجة (الخضروات بكريم السلطة أو الجبن أو اللانشون ...) عند درجة حرارة الزيادة على 5 °س بعد تجهيزها لاستهالك.

- ز. أن يتم حفظ الأغذية التي تطبخ أو تسخن مباشرة قبل الاستهالك عند درجة حرارة أقل من 5 °س.
- ح. أن يقتصر تجهيز الأغذية على الكميات التي تباع في نفس اليوم.

متطلبات نقل الأغذية المحضرة:

5.4

- أن تكون وسائل نقل الأغذية المحضرة منفصلة ومحمية من أشعة الشمس المباشرة، التربة، المطر والملوثات الأخرى. **1.5.4**

- أن تكون أماكن نقل الأغذية المحضرة مصنوعة من مادة مناسبة لنقل الغذاء وسهلة التنظيف. **2.5.4**

أن تكون وسائل نقل مخلفات الأغذية منفصلة عن وسائل نقل الأغذية.

3.5.4

- أن يتم نقل الأغذية في أوعية مناسبة (مصنوعة من مادة غير سامة وسهلة التنظيف والتطهير) ومحكمة الغلق ومحمية من التلوث. **4.5.4**

- أن يتم ضبط درجة الحرارة أثناء النقل مع تجنب التعرض لدرجة حرارة الغرفة لـلأغذية التي تحفظ ساخنة أو باردة. **5.5.4**

أن يتم حفظ الغذاء في صناديق حاربة إذا زادت فترة النقل على ساعتين.

6.5.4

- أن يتم استخدام صناديق حاربة للأغذية التي تنقل ساخنة منفصلة عن الأغذية المحضرة الباردة، واستخدام صناديق حاربة للأغذية التي تنقل باردة عند نقلهم معاً. **7.5.4**

متطلبات تسويق الأغذية التي تباع بالوسائل المتحركة:

6.4

- أن تكون أماكن البيع (كشك، عربة بد، وسيلة عرض متحركة ... الخ) مبنية من مادة صلبة قوية، وأن تكون مرتفعة عن الأرض بدرجة كافية لسهولة حمليتها. **1.6.4**

- أن تكون لمكان البيع في الخارج والمنطقة المحيطة بها نظيفة وخالية من الفضائل وفي حالة جيدة. **2.6.4**

- في حالة استخدام لمكان البيع في الخارج للعمل، يجب أن تكون مغطاة وفي مكان نظيف. **3.6.4**
- عدم استخدام أماكن البيع إلى غرض آخر. **4.6.4**

<p>أن يتم اختيار لمن يبيع في الخرج من قبل الجهات المسئولة لحملتها من مصلار التلوث ومن الحيوانات.</p>	5.6.4
<p>أن تكون لمن يبيع خالية من الغرائز الشخصية مثل الملابس والغذية والبطانيات والتبغ.. الخ.</p>	6.6.4
<p>يمكن استخدام الرخاف مثل المزهريات بالأزهار أو بدون أو النبات بطريقة ال يجعلها مصدر تلوث الغذاء.</p>	7.6.4
<p>أن يتم حفظ الغذاء عند العرض في درجة الحرارة المناسبة له، الغذية البردة تحفظ على درجة حرارة أقل من 5 ° س، أما الغذية الحارة تحفظ على درجة حرارة 65 ° س.</p>	8.6.4
<p>متطلبات حماية الغذية والتعبئة والتغليف:</p>	7.4
<p>أن يتم تداول الغذية والمشروبات باستعمال الأطباق والأدوات والأكواب والمنديل التي تستعمل لمرة واحدة، ويجب أن يتم تجميعها في أوعية منفصلة ومناسبة للتخلص منها.</p>	1.7.4
<p>عند وجود بقلاً أطباق أو أكواب .. الخ، يجب أن توضع في أوعية مناسبة لمنة مغطاة لتجنب جذب الحيوانات اللصافة إليها.</p>	2.7.4
<p>أن يتم تغليف الغذية الجاهزة لأكل في ورق و/أو بالبلاستيك ذو درجة غذائية لم يسبق استخدامه وغير ملوث، ويمنع استخدام الألوراقي أو البلاستيك المطبوخ.</p>	3.7.4
<p>أن يتم إعادة تسخين الغذية التي جهزت بالتسخين وبردت عند طلبها درجة حرارة مركز المادة الغذائية إلى 75° س كحد أدنى قبل الاستهالك المباشر.</p>	4.7.4
<p>أن يتم توفير الملح، السكر، الكتشب، المليونيز، والمنتجات المشبعة بصورة منفصلة للمستهلك لمنع تلوثها.</p>	5.7.4
<p>أن تكون أدوات تقديم الطعام لاستهالك نظيفة ويتم تطهيرها إذا لزم الأمر.</p>	6.7.4
<p>يتجنب اللمس المباشر باليد لالغذية الجاهزة لأكل إلى نوع بما فيها الفواكه المقشرة.</p>	7.7.4
<p>يتجنب تداول النقود أو ما شبيهها أثناء تحضير الطعام، وإذا اقتضت الضرورة ذلك، يتم غسل وتطهير الأيدي قبل تجهيز الطعام.</p>	8.7.4

إذا كانت وسيلة بيع الغذاء التي تستخدم مركبة، يجب أن يكون مكان السائق منفصل عن مكان تجهيز الطعام أو تخزينه أو بيعه.	9.7.4
يجب أن لا تتسبب ظروف المستخدم ودرجة الحرارة المقررة (مثل وضعها في الميكرويف أو الثلاجة، الخ) في هجرة مكونات العبوة للمادة الغذائية إلى في الحدود المسموح بها.	10.7.4
يجب توضيح درجة الحرارة التي تحملها العبوة وطريقة المستخدم والتخزين المنتجات التي تتطلب وضعها في الميكرويف أو الثلاجة أو غير ذلك.	11.7.4
أن لا تتأثر العبوة بالحرارة أثناء استخدامها سواء تعينها أو قلها أو تخزينها أو نقلها أو تدالوها مما قد يؤدي إلى تشويهها أو تغيير تركيبها وخصوصيتها الكيميائية والطبيعية أو زيادة لاحتمال التفاعل وهجرة الماد الحديبية أو الماد المضافة إلى في الحدود المسموح بها.	12.7.4
أن تكون العبوات مانعة للتسرّب.	13.7.4
أن تكون العبوات غير منفذة للرطوبة والضوء والكسجين في حل المنتج الذي تتطلب ذلك.	14.7.4
يجب أن لا يؤثر الغزل الخلالي في حال وجوده بالعبوة على سامة المنتج الغذائي طول فترة صلاحية المنتج.	15.7.4
أن تتم التعبئة في عبوات محكمة الفنق وعملتها حرارياً بدرجة كافية للتأكد من تعقيمتها.	16.7.4
أن ترصف العبوات بطريقة منتظمة لتأثير على توزيع الهواء وأن تثبت تفاصيل التلف الميكانيكي.	17.7.4
أن تتم عملية الفرز وتصنيف العبوات داخل المستودعات وقبل عملية التحميل	18.7.4
أن تكون العبوات خالية من النفاخات والجيوب الهوائية.	19.7.4
متطلبات البائعين:	8.4
يجب الحفاظ بحلويات الفملة بعيداً عن سطح التحضير، لكن العرض، البيع، التخزين، على أن تكون هذه الحلويات مزودة بأغطية محكمة الغلق وتفتح بالضغط بالقلم،	1.8.4

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

2.8.4
أن يكون تجميع مياه الفضلات في مكان منفصل عن الفضلات الصلبة وأن تلقى مباشرة في نظام الصرف، والآن تلقى على الأرض أو في المياه السطحية كالأنهار أو البحيرات.

أن يتم التخلص من الفضلات الصلبة طبقاً لمتطلبات الجهات ذات العلاقة. **3.8.4**

أن يتم التخلص من بقايا الطعام بطريقة تمنع جذب الحشرات أو الحيوانات مثل الذباب، الكلاب والقطط. **4.8.4**

5.8.4
أن تجرى عملية مكافحة الآفات طبقاً للمتطلبات المحلية والآن يتم استعمال المواد الكيميائية المكافحة الآفات آل بواسطة قي متخصص، وأن آل يتعرض الغذاء للتلوث وكذلك القائمين على العمل والبيئة أثناء المكافحة.

Street foods	أغذية الشوراع
Mobile vendor	بائع متحرك
Disinfection	تطهير
Contamination	تلوث
Biological contamination	تلوث حيوي
Food poisoning	تسمم غذائي
Hygiene facilities	تسهيلات صحية
Adrornments	زخرف
Food hygiene	صحة الطعام
Water container	عبوة مياه
Barrow.....	عربة بد
Perishable food	غذاء سريع الفساد
Ready– to – eat food	غذاء جاهز للأكل
Food spoilage	فسد الأغذية
Kiosk	كشك
Street food centre	مركز غذاء الشوراع
Contaminant	تلوث
Food handing	منولة الطعام
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

المراجع

لجنة دستور الغذية

CAC / RCP 43-1995 –

Rev1:2001

الدستور العملي الصحي لتجهيز وبيع أغذية

الشوارع(الدستور الإقليمي- أمريكا اللاتينية

والكاربي) (

لجنة دستور الغذية

CAC / GL 22/1997- Rev -1 :1999 دليل

الإرشادات الإقليمي لتصميم وقياسات

الضبط الغذية الشوارع المباعة في أفريقيا معهد تسويف

الغذاء

وأشنطون دي . سي 20006 مرشد المستهلك إلى جودة

الغذاء والداول ألمن — ديسمبر 1996

GSO CAC/GL 61 " ارشادات لتطبيقات المعاصفة العامة

لصحة الغذاء لمراقبة بكتيريا "ليسيريا مونوسينجنس ".