مشروع إعداد لائحة

0000:2022

الاشتراطات الصحية في التموين الغذائي

Food Catering Hygienic Requirements

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

مشروع أولي
Draft of Standard DS

اعداد اللجنة الخليجية رقم TC05

Prepared by GSO Technical Committee No. TC05

GSO / 2023

الاشتراطات الصحية في التموين الغذائي

Food Catering Hygienic Requirements

I.C.S: 67.020

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.

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.

تقـــديـــم

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 لـــ/مجلس إدارة) هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية في اجتماعه رقم ( ) الذي عقد بتاريخ / / هـــ ،الموافق / / م إعداد اللائحة الفنية الخليجية رقم...../...../..... هـــ، الموافق ...../...../..... /.....م GSO 0000 (الاشتراطات الصحية في التموين الغذائي) التي تم دراستها وإعدادها ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية الخليجية رقم TC05 "اللجنة الفنية الخليجية للمواصفات الغذائية والزراعية" المدرجة في خطة المملكة العربية السعودية وقد اعتمدت هذه المواصفة كلائحة فنية خليجية في اجتماع مجلس الإدارة رقم (....)، الذي عقد بتاريخ / / هـــ (/ /).

الاشتراطات الصحية في التموين الغذائي

1- المجال ونطاق التطبيق:

تختص هذه اللائحة بالأغذية التي يتم تقديمها في جهات إعداد وتقديم وجبات التموين الغذائي وتشمل الاشتراطات الصحية الواجب توفرها في جميع مراحل إعداد وتحضير ونقل وتداول وعرض وتقديم الغذاء، مثل المطارات والرحلات الجوية، والقطارات، والفنادق، والسفن، والمستشفيات، وشركات تقديم الأغذية في الحج والعمرة والجامعات والمدارس وغيرها من الجهات التي تقدم هذه الخدمة.

2- المراجع التكميلية:

1.2 GSO 9 "بطاقات المواد الغذائية المعبأة".

2.2 GSO 149 "مياه الشرب غير المعبأة".

3.2 GSO 150-1 "فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الأول : فترات الصلاحية الإلزامية".

4.2 GSO 384 "الثلج المعد للاستهلاك الآدمي".

5.2 GSO 839 "عبوات المواد الغذائية – الجزء الأول – اشتراطات العامة".

6.2 GSO 1025 "مياه الشرب المعبأة".

7.2 GSO 1694 "القواعد العامة لصحة الغذاء".

8.2 GSO 1863 "عبوات المواد الغذائية – الجزء الثاني : العبوات البلاستيكيه اشتراطات عامة".

9.2 GSO 1908 "اشتراطات استخدام زيوت ودهون القلي (التحمير)".

10.2 GSO 1909 "اشتراطات تداول الأغذية الجاهزة للأكل".

11.2 GSO 2055-1 "الأغذية الحلال – الجزء الأول : الاشتراطات العامة للأغذية الحلال".

12.2 GSO 2604 "وضع السعرات الحرارية في قائمة وجبات المنشآت الغذائية التي تقدم الطعام للمستهلك خارج المنزل".

13.2 GSO 2605 "الإفصاح عن مسببات الحساسية في قائمة وجبات المنشآت الغذائية التي تقدم الطعام للمستهلك خارج المنزل".

3- التعاريف:

1.3 التموين الغذائي: عبارة عن تحضير وتخزين ونقل الأغذية للاستهلاك في مكان التحضير أو وحدة تابعة لها.

2.3 سلامة الاغذية: مـــأمونية الغذاء وخلوه من أي مصدر خطر أو مضر خلال مراحل السلسلة الغذائية إلى أن يصل إلى المستهلك.

3.3 نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP): نظام لتحديد مخاطر التلوث المهمة لسلامة الأغذية، وتقييمها والتحكم فيها.

4.3 تتبع الغذاء: الإجراءات والتدابير التي تمكن من اقتفاء أثر الغذاء، أو أي من مصادره، أو أي مادة تدخل عليه في أي مرحلة من مراحل السلسلة الغذائية.

5.3 الملوثات: أي مادة تصل للغذاء عرضا أثناء مراحل السلسلة الغذائية، وتؤثر سلبا على سلامته وصلاحيته.

6.3 التلوث الخلطي: انتقال المواد الضارة أو الأحياء الدقيقة إلى الغذاء الجاهز للتقديم عن طريـــق اليدين والأسطح الملامسة للغذاء والمعدات والأدوات التي تكون متسخة وتلامس الغذاء الخام ثم تلامس الغذاء الجاهز للتقديم، كما يشمل ملامسة الغذاء الخام أو السائل النـــاجم عنـــه للغـــذاء الجاهز للتقديم.

7.3 فترة الصلاحية: فترة زمنية يحتفظ فيها المنتج بصفاته الأساسية ويظل حتى نهايتها مستساغا ومقبولاً وصالحا للاستهلاك الآدمي وذلك تحت الظروف المحددة للتعبئة والنقل والتخزين.

8.3 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.

9.3 أغذية سريعة الفساد: أغذية تحتوي كليا أو جزئيا 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.

10.3 مسببات الحساسية: هي مكونات موجودة في الغذاء وقد تسبب ردة فعل تحسسي تجاهها، وتتكون عادة من بروتينات وعند بعض المصابين فإن الجهاز المناعي يعتقد أن هذه المكونات خطيرة أو غريبة، وردة فعل الجهاز المناعي إلى هذه البروتينات المسببة للحساسية هو الذي يؤدي إلى حساسية الطعام.

11.3 قائمة الطعام (الرئيسية): هي قائمة بأنواع المأكولات والمشروبات المقدمة في المنشآت الغذائية حيث يقوم المستهلك من خلالها باختيار أصناف الطعام، بما في ذلك على سبيل المثال لا الحصر، قوائم الإفطار والغداء والعشاء وقوائم أطعمة الأطفال وقوائم الحلوى وقوائم المشروبات، وتكون عادة معلقة في الجزء العلوي أو عند نقاط تلقي الطلب (الكاشير) أو أماكن طلب الوجبات الخاص بالسيارات، أو تكون على شكل كتيبات تقدم للمستهلك مباشرة، أو تعرض على تطبيقات الأجهزة الذكية أو المواقع الإلكترونية للمنشآت.

12.3 تداول الغذاء: أية عملية تدخل في إنتاج وتحضير وتشغيل وتعبئة وتخزين ونقل وتوزيع أو بيع المواد الغذائية.

13.3 عبوات الوجبات الغذائية: أوعية مصنعة أو مشكلة من مواد التعبئة والتغليف الملائمة للأغذية بغرض الاحتواء والحماية والحفظ وتسهيل الاستخدام مثل العلب المعدنية والعبوات الزجاجية والبلاستيكية والصفائح والأكياس الورقية والبلاستيكية والنسيجية والصناديق الخشبية والبلاستيكية والأوعية الكرتونية أو أي نمط آخر من أنماط الأوعية وتحتوي على أكثر من صنف غذائي.

4- المتطلبات العامة:

مع عدم الاخلال بما ورد في المواصفة القياسية الواردة في البند رقم (10.2)،

يجب تطبيق التالي:

1.4 أن يخلو المنتج من كل ما يخالف أحكام الحلال في الشريعة الإسلامية وفقا لما ورد في المواصفة القياسية الواردة في البند رقم (11.2).

2.4 أن تكون المنتجات الغذائية مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها.

3.4 أن تكون فترات صلاحية المنتجات الغذائية مطابقة للمواصفة القياسية المذكورة في البند رقم (3.2).

4.4 ألا تتجاوز فترة صلاحية المنتجات المعاد تعبئتها أو المعالجة فترة الصلاحية للمواد التي تحتويها في حال عدم تعرضها لأي معاملة حرارية.

5.4 أن يتم تطبيق أحد أنظمة إدارة سلامة الغذاء وبحد أدنى نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة طبقا للمواصفة القياسية الواردة في البند رقم (7.2).

6.4 أن يكون هناك نظام خاص للتتبع الغذاء لجميع مصادر المواد الأولية والمنتج النهائي.

7.4 أن يتم فصل الأغذية الطازجة مثل: (اللحوم والدواجن والأسماك) عن الأغذية الجاهزة للأكل مثل: (السلطات) في جميع المراحل.

9.4 أن يتم مراعاة عدم حدوث التلوث الخلطي في جميع مراحل تحضير وتجهيز الوجبات الغذائية.

10.4 ألا يتم إعادة تجميد الأغذية بعد عملية الإذابة سواء كانت الإذابة بشكل متعمد أو نتيجة غير متعمدة.

11.4 أن يتم الاحتفاظ بعينات من الوجبات الغذائية لمراقبة الجودة و/أو لمزيد من التحقيق إذا كان هناك اشتباه في انتشار الأمراض المنقولة عن طريق الأغذية المرتبطة باستهلاكها. في حال عدم القدرة على الاحتفاظ بعينات لجميع الوجبات، يجب على الجهة اختيار الوجبات التي سيتم أخذ عينات منها وفقًا لمخاطر محددة أو محتملة لكل وجبة.

12.4 أن يتم الاحتفاظ بالعينات في حاوية معقمة بدرجة حرارة لا تزيد عن 4°س حتى 3 أيام على الأقل بعد استهلاك الدفعة الكاملة.

5- متطلبات مكان الإعداد والتجهيز التابعة لمنشأة التموين:

يجب الالتزام بالمتطلبات الآتية:

~~1.5~~ أن يكون حجم المنشأة واسعا مصمما بالحجم الكافي الذي يفي بالغرض المعد من أجله دون حدوث تزاحم في المعدات أو الأشخاص أو المواد، ويتم توفير مساحة عمل كافية لتنفيذ المهام بطريقة صحية، كما يجب أن يشتمل على مخازن بدرجة كافية لتخزين المواد الأولية (الخام) والمنتج النهائي.

2.5 أن تكون الطرق والمساحات التي تخدم المنشأة والتي تقع في حدوده ملائمة لحركة مرور العربات.

3.5 أن تكون المعدات والأدوات تتناسب مع الأماكن الموجودة بها وأن تكون سهلة التنظيف والصيانة ويتم توفير اشتراطات السلامة.

4.5 أن يتم تطبيق الأساليب الصحية بالانسياب المنتظم من وصول المواد الأولية (الخام) حتى المنتج النهائي مع توفير الظروف الحيوية الملائمة للتحضير والتجهيز ويتم فصل في المراحل التي قد تؤدي إلى التلوث.

5.5 أن تكون الأرضيات مصممة بطريقة مناسبة من مواد غير ماصة، سهلة الغسيل والتنظيف.

6.5 أن تكون الحوائط من مواد العازلة للحرارة غير ماصة، سهلة الغسيل والتنظيف.

7.5 أن تكون السقوف مصممة بطريقة مناسبة تمنع التكثيف ونمو الأحياء الدقيقة وأن تكون سهلة التنظيف ومناسبة الارتفاع. وعند استخدام السلالم والمصاعد والتركيبات الإضافية (الأرصفة والسلالم الاوتوماتيكية والمنحدرات) يجب أن تصمم أو تركب بطريقة لا تسبب تلوث الأغذية وبحيث يسهل تنظيفها باستمرار.

8.5 أن تكون الأبواب ذات أسطح ناعمة غير ماصة وتصمم بطريقة تغلق ذاتيا بإحكام.

9.5 أن تصمم الشبابيك والفتحات الأخرى من مادة غير قابلة للصدأ ومصمم بطريقة تسمح بسهولة تنظيفه وصيانته، وأن تكون ناعمة وأسطحها غير ماصة، وأن تغلق الشبابيك ذاتيا بإحكام.

10.5 أن يزود المبنى بالتهوية المناسبة لمنع ارتفاع الحرارة وتكاثف البخار وإزالة الهواء الملوث في المناطق التي قد تلوث الغذاء.

11.5 أن تكون الإضاءة كافية ومن النوع المأمون ومقاومة للكسر وتصان بطريقة تمنع تلوث الغذاء ويتم تنظيفها باستمرار.

12.5 أن تكون المخازن محكمة الغلق وتتوفر فيها إضاءة كافية وتهوية مناسبة حسب المنتج وسهولة تنظيفها.

13.5 أن يتم توفير غرف خاصة لتغيير الملابس وخزائن خاصة للعاملين.

14.5 أن يتم توفير دورات المياه كافية وأن تزود بأبواب تغلق ذاتيا، وأن تكون جيدة الإضاءة والتهوية وألا تفتح مباشرة إلى أماكن تداول الأغذية وأن تبقى نظيفة دائما. ويجب أن تلصق إرشادات لتنبيه العاملين بغسال أيديهم بالصابون السائل والمطهرات بعد استعمال دورات المياه.

15.5 أن يتوفر للعاملين الصابون والمعدات الكافية والمناسبة لغسل أيديهم وتجفيفها في كل مكان يتطلب وجودها، وأن تكون في أماكن واضحة من مكان العمل وأن تحفظ دائما في حالة صحية ويفضل استعمال المناشف التي تستخدم لمره واحدة.

16.5 أن تكون التخلص من الفضلات بطريقة لا تسمح بتلوث مصادر المياه الصالحة للشرب والأغذية وفي وسائل معتمدة من السلطات الصحية الرسمية المختصة وتنظيف الحاويات التي تحتوي على بقايا الأغذية بشكل مستمر ويجب وضع مخلفات بقايا الأغذية في حاويات يمكن غلقها بطريقة تمنع الروائح الكريهة وتكون حاويات مخلفات الأغذية سهلة التنظيف والتعقيم ويجب عدم تخزين مخلفات الأغذية بطريقة تؤدي إلى أن تكون مصدر للآفات والحشرات.

17.5 أن تكون مصادر المياه المستخدمة في عمليات التصنيع طبقا للمواصفة القياسية الواردة في البند رقم (2.2).

18.5 أن تكون متطلبات الثلج الذي يلامس المادة الغذائية أو الداخلة في عمليات التصنيع طبقا للبند رقم (4.2) ويتم توفيرها بكمية كافية مع الوقاية المناسبة من عوامل التلوث.

19.5 عند استخدام مياه غير صالحة للشرب يجب أن تكون مطابقا للاشتراطات الصحية المعتمدة من الجهات الصحية وفي حال استخدامها للأغراض أخرى يجب عدم خلطها أو استخدامها مع مياه الشرب المعبأة.

20.5 عند توفير أماكن الشرب للعاملين يجب أن تكون طبقا للبند الوارد رقم (5.2) ويقتصر على أكواب التي تستخدم لمرة واحدة.

21.5 يجب وضع تعليمات إرشادية والاستخدام في مناطق تداول الأغذية ومرافق العاملين.

22.5 يجب وضع إجراءات فعالة ومستمرة لمكافحة الآفات.

6- متطلبات استلام المواد الأولية (الخام):

يجب الالتزام بالمتطلبات الآتية:

1.6 أن تكون المنتجات الغذائية المطلوبة من مصادر موثوقة ومطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها.

2.6 أن يتم نقل الأغذية في وسائل وصناديق نقل نظيفة وذات حجم ملائم ومخصصة فقط لنقل الأغذية.

3.6 أن يتم وضع الأغذية المبردة في الثلاجة والأغذية المجمدة في الفريزر مباشرة عند استلامها.

4.6 أن تكون ضمن فترات الصلاحية المقبولة والتي لا تسبب تلوث الأغذية.

5.6 أن تكون درجات الحرارة الأغذية مناسبة حسب المنتج الغذائي.

6.6 أن يتم تفريغ الأغذية في منطقة نظيفة ومنفصلة والتخلص من العبوات الخارجية قبل إحضارها إلى منطقة التحضير.

7- متطلبات التحضير والتجهيز:

يجب الالتزام بالمتطلبات الآتية:

1.7 أن يتم التعامل مع الأغذية بطريقة آمنة لا تسبب تلوثها.

2.7 أن تكون جميع الأدوات والأواني المستخدمة في التحضير والتجهيز والطبخ والتقديم للطعام نظيفة وصالحة للاستخدام وبحالة جيدة ومن مواد غير قابة للصدأ ولا تسبب تلوثها.

3.7 أن يتم تنظيف الأغذية سريعة الفساد (الأولية) قبل تحضيرها حتى لا تسبب تلوثها.

4.7 أن يتم غسل الفواكه والخضروات في وعاء أو مصفاة أو أماكن غسيل مخصصة لها بطريقة آمنة وصحية تضمن عدم تلوثها.

5.7 أن يتم تنظيف وتطهير الأحواض والأدوات والمعدات وأسطح العمل قبل وبعد استخدامها.

6.7 عند تحضير الأغذية النيئة التي تتطلب عناية خاصة أثناء التحضير مثل (المحار، ولحم الكاربانشيو "شرائح رقيقة من اللحم النيء"، السوشي)، يجب التعامل معها من قبل شخص لديه معرفة متخصصة ويكون التجهيز بشكل منفصل عن الأغذية النيئة التقليدية مثل اللحوم والأغذية الأخرى الجاهزة للأكل.

7.7 أن تكون عملية الإذابة بطريقة مناسبة وألا تسبب تلوث المنطقة ويمكن استخدام الطرق التالية:

1.7.7 وضع الأغذية المجمدة في الثلاجة أو المبردات أو غرفة إذابة مبنية لهذا الغرض على درجة حرارة التبريد لا تزيد عن 4°س.

2.7.7 وضع الأغذية المجمدة في أوعية مغطاة ثم وضعها تحت الماء الجاري البارد.

3.7.7 استخدام أجهزة الميكروويف حسب إرشادات الشركة الصانعة.

4.7.7 في بعض حالات الأغذية الجاهزة للأكل يتم اتباع إرشادات الشركة المصنعة لعملية الإذابة المناسبة.

8.7 أن يتم طبخ الأغذية بدرجة حرارة كافية بحسب نوع الأغذية ويتم تشغيل معدات التسخين مثل: الأفران والشوايات قبل الطبخ.

9.7 أن يتم طبخ الأغذية بطريقة متواصلة وألا يتم طبخها جزئيا وتبريدها ثم إعادة تسخينها لتواصل عملية الطبخ.

10.7 أن يتم قلي أو خبز أو تحميص الأغذية النشوية مثل: البطاطس والخبز وغيرها بطريقة آمنة تحمي المنتج من تكون مادة (أكريملامايد acrylamide).

11.7 أن يتم استخدام الدهون والزيوت المعدة للقلي فقط عند قلي الأغذية، واتباع إرشادات استخدام زيوت ودهون القلي طبقا للمواصفة القياسية الواردة في البند رقم (9.2).

12.7 ألا يزيد الوقت بعد تحضير الأغذية الجاهزة للأكل واستهلاكها على ما يلي:

1.12.7 حتى 6 ساعات عند حفظ الغذاء عند درجة حرارة فوق 63°س.

2.12.7 حتى يوم واحد عند حفظ الغذاء عند درجة حرارة لا تزيد عن 4°س.

13.7 عند تبريد الأغذية الساخنة يتم تبريدها خلال ساعتين عند درجة حرارة 10°س وعندما تزيد مدة التبريد عن ساعتين يجب تبريدها عند درجة حرارة لا تزيد عن 4°س، ما لم تثبت الجهة بأن عملية التبريد المستخدمة لن تؤثر سلبا على سلامة الأغذية.

14.7 عند تجميد الأغذية يتم تجميدها مباشرة بعد التحضير عند درجة حرارة لا تزيد عن −18 °س والأغذية الساخنة بمجرد أن يتم تبريدها بشكل صحيح طبقا للبند رقم (13.7) مع تسجيل تاريخ التجميد.

15.7 أن يتم إعادة تسخين الأغذية التي تم طبخها وتبريدها باستخدام عملية تسخين سريعة تصل إلى درجة حرارة 75°س كحد أدنى وتكون لمرة واحدة، ما لم تثبت الجهة بأن عملية التسخين المستخدمة لن تؤثر سلبا على سلامة الأغذية.

16.7 عند تحضير أغذية خالية من مسببات الحساسية، يجب تطبيق ما يلي:

1.16.7 أن يتم الفحص والتحقق من مكونات المنتج من خلال البيانات الإيضاحية بعدم وجود مسببات الحساسية.

2.16.7 أن يتم استخدام الأدوات النظيفة وتنظيف أسطح العمل والمعدات جيدا قبل التحضير بعيدة عن الأغذية المسببة للحساسية.

3.16.7 أن يتم غسل اليدين جيدا واستخدام القفازات أثناء التحضير حتى لا يتم نقل الأغذية المسببة للحساسية.

4.17.7 أن يتم تحضير وتجهيز هذه الأغذية في منطقة مخصصة لهذا الغرض وخالية من مصادر مسببات الحساسية.

8- متطلبات تقديم الوجبات الغذائية:

يجب الالتزام بالمتطلبات الآتية:

1.8 عدم تقديم الوجبات الغذائية أو مشروبات ظهرت عليها علامات التلف والفساد أو تغير خصائصها الفيزيائية (الحسية) مثل (اللون والطعم والرائحة وغيرها).

2.8 أن يتم عرض الوجبات الغذائية التي تحتاج لدرجة حرارة مناسبة بحسب نوع الأغذية التالية:

1.2.8 الأغذية الباردة في وحدات التبريد مثل (الثلاجات أو واجهات عرض باردة cold showcases..الخ) بدرجة حرارة لا تزيد عن 5°س خلال ساعتين وأقل، وفي حال تزيد عن ساعتين تكون بدرجة حرارة لا تزيد عن 4°س وعند عرضها خارج معدات التبريد لأكثر من 4 ساعات تكون لمرة واحدة ولا يتم إعادة تبريدها.

2.2.8 الأغذية الساخنة في معدات التسخين مثل (المواقد الكهربائية أو الغازية..الخ) بدرجة حرارة 60°س كحد أدنى خلال ساعتين وأقل، وفي حال تزيد عن ساعتين تكون بدرجة حرارة 63°س كحد أدنى وتكون لمرة واحدة، وعند عرضها بدون معدات التسخين تكون لمدة ساعتين ولمرة واحدة.

3.8 أن تكون الأطباق والأدوات والأكواب والمناديل وغيرها ذات الدرجة الغذائية من الأنواع التي تستخدم لمرة واحدة. وفي حال استخدام أنواع ذات الاستخدام المتعدد يجب تنظيفها وتطهيرها قبل الاستخدام.

5.8 أن يتم عرض الأغذية الجاهزة للأكل غير المعبأة (البوفيه المفتوح) بالشكل التالي:

1.5.8 الحفاظ على الأغذية المعروضة من مسببات التلوث التي قد تحدث من قبل المستهلكين مثل (الشعر أو الأظافر ...الخ)

2.5.8 الإشراف الفعال من قبل الجهة عند عرض الأغذية بحيث يتم إزالة أي أغذية ملوثة أو محتملة التلوث من قبل المستهلك.

3.5.8 توفير أواني أو آلات التقديم بشكل منفصل لكل صنف غذائي تقلل من احتمالية التلوث ويتم تنظيفها وتطهيرها.

4.5.8 توفير أدوات توزيع الأغذية (مغرفة – السكين – الشوك وغيرها) في كل وعاء بشكل منفصل.

5.5.8 توفير حواجز واقية تقلل من احتمالية التلوث.

6.8 أن يتم عرض الأغذية الخالية من مسببات الحساسية بطريقة آمنة لا تسبب تلوثها مع الأخذ بالاعتبار ما يلي:

1.6.8 الترتيبات الخاصة لعرض أي أغذية خالية من مسببات الحساسية وأن تكون منفصلة عن الأغذية الأخرى.

2.6.8 توفير أواني تقديم وأدوات التوزيع (مغرفة – السكين – الشوك وغيرها) خاصة بالأغذية الخالية من مسببات الحساسية أو عرضها على وحدات منفصلة ومغلفة بشكل كامل.

9- متطلبات التعبئة والتغليف:

مع عدم الاخلال بما ورد في المواصفة القياسية الواردة في البند رقم (5.2) و(8.2)، يجب تطبيق التالي:

1.9 أن يتم استخدام مواد التعبئة والتغليف المناسبة للاستخدام المقصود منها وأن تكون ذات درجة غذائية.

2.9 أن لا تتأثر العبوة بالحرارة أثناء استخدامها سواء تعبئتها أو تخزينها أو نقلها أو تداولها ويجب توضيح درجة الحرارة التي تتحملها العبوة وطريقة الاستخدام والتخزين.

3.9 أن تكون العبوات محكمة الغلق ومانعة للتسرب وغير منفذة للرطوبة بحسب متطلبات الوجبات الغذائية.

10- متطلبات التخزين والنقل:

يجب الالتزام بالمتطلبات الآتية:

1.10 أن يتم تخزين الأغذية بدرجة الحرارة المناسبة وبطريقة لا تسبب تلوث الأغذية.

2.10 أن يتم تخزين الأغذية في درجة حرارة مناسبة حسب طبيعة المنتج، وأن تكون درجة حرارة تخزين الأغذية المبردة لا تزيد عن 5°س خلال ساعتين وأقل، وفي حال تزيد عن ساعتين تكون بدرجة حرارة لا تزيد عن 4°س ، والأغذية المجمدة لا تزيد -18°س.

3.10 عند تبريد أو تجميد الأغذية الطازجة المستخدمة في تحضير الأغذية يجب توضيح تاريخ التبريد أو التجميد على المنتج.

4.10 أن يتم ترتيب المنتجات وعدم تكدسها في أماكن التخزين.

5.10 أن يتم وضع الأغذية بعيدا عن الأرض ويتم وضعها في أوعية مغطاة مخصصة للأغذية.

6.10 ألا يتم إعادة استخدام عبوات تخزين الأغذية المخصصة للاستخدام مرة واحدة.

7.10 في حال نقل الأغذية من عبواتها الأصلية إلى حاويات أخرى، يجب كتابة بطاقة توضيحية تحتوي على بيانات المنتج الغذائي (اسم المنتج والمكونات وفترات الصلاحية وغيرها) أو أي طريقة أخرى مناسبة توضح بيانات المنتج الغذائي.

8.10 أن يكون جميع وسائل نقل الأغذية (حافظات حرارية – عربات النقل – صناديق- وغيرها) مصنوعة من مادة مناسبة لنقل الأغذية وسهلة التنظيف ومحكمة الغلق وتحمي من التلوث.

9.10 أن يكون نقل الأغذية في أوعية منفصلة ونظيفة ومخصصة ذات درجة غذائية.

10.10 أن يتم نقل الأغذية في درجة حرارة مناسبة حسب طبيعة المنتج، وأن يتم نقل الأغذية الساخنة بدرجة حرارة 60°س كحد أدنى خلال ساعتين وأقل، وفي حال تزيد عن ساعتين تكون بدرجة حرارة 63°س كحد أدنى، والأغذية الباردة بدرجة حرارة لا تزيد عن 5°س خلال ساعتين وأقل، وفي حال تزيد عن ساعتين تكون بدرجة حرارة لا تزيد عن 4°س، والأغذية المجمدة بدرجة حرارة لا تزيد عن −18 °س.

11.10 أن يتم حفظ المستندات لتسليم الأغذية التي تزودها لجهات أخرى ويتم تقديمها للجهة المعنية في حال الطلب طبقا للبند رقم (6.4).

11− متطلبات العاملين والتدريب:

يجب الالتزام بالمتطلبات الآتية:

1.11 أن يكون المشرفين والعاملين على عمليات تداول الأغذية لديهم المهارات في مسائل سلامة وصحة ونظافة الأغذية بما يتناسب مع أنشطة عملهم.

2.11 الحصول على شهادات التدريب من الجهات المعتمدة ويتم التدريب بشكل دوري حسب الضرورة.

3.11 اتباع العاملين ممارسات النظافة الشخصية الجيدة، ويجب اتباع ما يلي:

1.3.11 أن يكون جميع العاملين في حالة صحية جيدة.

2.3.11 يجب على العاملين ارتداء ملابس العمل نظيفة ومناسبة و زي موحد.

3.3.11 يجب ارتداء ملابس واقية (المرايل والسترات) خاصة في أماكن تحضير أغذية سريعة الفساد وتكون سهلة الغسيل أو يتم التخلص منها ويتم تغييرها قبل العمل مع الأغذية الجاهزة للأكل أو الدخول إلى مناطق تحضير وتجهيز وتقديم الوجبات الغذائية.

4.3.11 أن يتم تغطية الشعر بالكامل عند تحضير وتجهيز الأغذية.

5.3.11 الامتناع عن التدخين والأكل والشرب أو أي سلوك يؤثر على سلامة الأغذية.

6.3.11 ألا يرتدي اكسسوارات مثل: الساعات أو الخواتم أو الأساور أثناء العمل.

7.3.11 يجب توفير ملابس العمل أو ملابس واقية (المرايل والسترات) في مناطق تحضير وتجهيز الوجبات الغذائية.

8.3.11 يجب غسل اليدين باستمرار واتباع آلية غسل اليدين الفعالة.

9.3.11 يجب استخدام القفازات ذات الاستخدام الواحد لمرة واحدة فقط ويتم تغييرها بين المهام والتخلص منها بعد كل مهمة.

12- البيانات الإيضاحية:

1.12 بالنسبة لبطاقات الأغذية في عبواتها الأصلية يجب عدم الإخلال بما ورد في البند رقم (1.2) ، كما يجب بصورة عامة تمييز الوجبات الغذائية ببطاقة أو ملصق على عبوته الخارجية أو قريب من وعاء العرض أو التقديم أو من خلال قائمة الطعام أو الشاشات الإلكترونية أو بأي طريقة تضمن وصول هذه المعلومات للمستهلك.

2.12 أن يذكر في قائمة الطعام (Menu) مسببات الحساسية طبقا للبند رقم (13.2).

3.12 أن توضح البيانات الإيضاحية التالية على عبوة الوجبات الغذائية التي تحتوي على أكثر من صنف:

1.3.12 اسم أو وصف الغذاء.

2.3.12 التحذيرات الخاصة بمسببات الحساسية.

3.3.12 أن يتم كتابة تاريخ التحضير وتاريخ انتهاء الصلاحية بحيث لا تزيد فترة صلاحيتها عن أقل فترة صلاحية لأحد الأصناف الموجودة في داخل العبوة.

4.3.12 أن يتم كتابة السعرات الحرارية كحد أدنى لكامل عبوة الوجبة الغذائية طبقا للبند رقم (13.2) ويمكن كتابة البيانات التغذوية الأخرى.

5.3.12 أن يتم وضع إرشادات الاستخدام والتخزين.

4.12 أن تكون البيانات الإيضاحية للأغذية الجاهزة للأكل غير المعبأة (بوفيه المفتوح) كالتالي:

1.4.12 اسم أو وصف الغذاء.

2.4.12 التحذيرات الخاصة بمسببات الحساسية.

3.4.12 تاريخ التحضير وتاريخ انتهاء الصلاحية.

مسودة

ملحق (1)

متطلبات الأغذية بالطائرات

مع عدم الإخلال بما ورد في البنود المذكورة في اللائحة أعلاه، يجب تطبيق التالي:

1 يجب تخزين ونقل الأغذية بالطائرات كالآتي:

1.1 أن تسجل درجة الحرارة للأغذية عند استلامها بصفة مستمرة في بيانات على أن تحفظ هذه البيانات لفترة كافية للرجوع إليها.

2.1 أن تكون عربات النقل للوجبات الغذائية بالطائرات مخصصة لنقل الأغذية ومصممة طبقا لمتطلبات الجهات ذات العلاقة.

3.1 أن يتم وضع إجراءات فعالة ومستمرة خاصة بتنظيف وغسيل عربات النقل وجميع الأدوات المستخدمة في حمل و نقل الأغذية (صناديق الأفران) للطائرات.

4.1 أن يتم تخزين الوجبات الغذائية التي يتم تقديمها للركاب في مناطق المخصصة بالطائرات (the galley of pantry areas).

5.1 أن يتم تحديد الشخص المسؤول من طاقم الطائرة عن الاستلام والتخزين للأغذية بالطائرات والإشراف عليها.

6.1 أن يتم وضع خطة فعالة من قبل جهة التموين لتحديد مسار العمل الذي يتعين اتخاذه مع الأغذية بمجرد نقلها في حال تأخر الطائرة ووضع الإجراءات اللازمة.

2 يجب تقديم الأغذية بالطائرات كالآتي:

1.2 عند تسخين الوجبات على متن الطائرات يتم تقديمها مباشرة ولا يتم إعادة تسخينها.

2.2 أن يتم حفظ الأغذية المبردة فترة بقائها في الطائرة في وحدات مبردة أو في حاويات تحتوي على الثلج الجاف (dry ice) إلى حين تقديمها للركاب.

3.2 أن يقوم طاقم الطائرة بالإشراف والحفاظ على سلامة الأغذية من التلوث عند تقديمها للركاب.

3 البيانات الإيضاحية للوجبات والمنتجات المخصصة لتموين الطائرات:

3.1 اسم أو وصف الغذاء.

3.2 التحذيرات الخاصة بمسببات الحساسية.

3.3 تاريخ التحضير وتاريخ انتهاء الصلاحية.

المصطلحات الفنية

التموين الغذائي..... Food Catering .....

الإذابة..... Defrosting.....

درجة غذائية ..... Food Grade .....

مسودة

المراجع

1. International Standard Organization. (2013, Jan). *Prerequisite programmes on food safety — Part 2: Catering.* https://www.iso.org/standard/53493.html
2. Codex Alimentarius. (2020). *Code of Practice on Food Allergen Management for Food Business Operators* https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXC%2B80-2020%252FCXC_080e.pdf
3. Food Standards Agency. (2022, May). *Safe catering.* https://www.food.gov.uk/business-guidance/safe-catering

4. Food Safety Authority of Ireland. (2022, Nov). *Safe Catering Pack.* https://www.fsai.ie/safecatering/

5. Food Standards Scotland. (2021, Sep). *Cook Safe.* https://www.foodstandards.gov.scot/publications-and-research/publications/cooksafe-manual#publication-downloads

6. Food Standards Australia New Zealand. (2014, Oct). *Standard 3.2.2 Food safety practices and general requirements.* https://www.legislation.gov.au/Details/F2014C01204

7. Food Standards Australia New Zealand. (2014, Oct). *Standard 3.2.3 Food Premises and Equipment.* https://www.legislation.gov.au/Details/F2021C00674/Download

8. Ministry of Primary Industries. (2021, Nov). *Labelling food sold to caterers or food service businesses.* https://www.mpi.govt.nz/food-business/labelling-composition-food-drinks/labelling-food-sold-to-caterers-or-food-service-businesses/

9. World Health Organization. (2009, Dec). *Guide to hygiene and sanitation in aviation, 3rd edition.* https://www.who.int/publications/i/item/9789241547772

10. Civil Aviation Authority of Bangladesh. (2018, Nov). *Guidance Material on Maintaining A Standard Flight Catering Centre*. http://www.caab.gov.bd/secfiles/catering.pdf

11. Ministry of Health and Ministry of Transport Malaysia. *Guidelines for Inflight Catering*. http://fsq.moh.gov.my/v6/xs/dl.php?filename=6220a7d4ae0a8abf000aa5fce7641cc6.pdf

12. Food Safety and Standards Authority of India. Definition of kind of Business. http://foodlicensing.fssai.gov.in/PDF/Definition_KoBs.pdf

13. Food Standards Australia New Zealand. Temperature control. https://www.foodstandards.gov.au/consumer/safety/faqsafety/pages/foodsafetyfactsheets/charitiesandcommunityorganisationsfactsheets/temperaturecontrolma1477.aspx

14. Government of Canada. (2012, Apr). General Food Safety Tips. https://www.canada.ca/en/public-health/services/food-safety/general-food-safety-tips.html

15. United States Department of Agriculture. (2017, Jun). Danger Zone. https://www.fsis.usda.gov/food-safety/safe-food-handling-and-preparation/food-safety-basics/danger-zone-40f-140f

16. Food Standards Agency. (2018, Dec). Chilling food correctly in your business. https://www.food.gov.uk/business-guidance/chilling-food-correctly-in-your-business

17. Food Standards Agency. (2018, Dec). Cooking safely in your business. https://www.food.gov.uk/business-guidance/chilling-food-correctly-in-your-business

مسودة