

وكالة الوزارة للشؤون البلدية

وزارة الشؤون
البلدية والقروية

Ministry of Municipal & Rural Affairs

الإدارة العامة للمواد الغذائية



وتاريخ

قرار وزاري رقم

إن وزير الشؤون البلدية والقروية.

بناءً على الصلاحيات المخولة له.

وبناء على المادة (٤٨) من نظام البلديات والقري الصادر بالمرسوم الملكي رقم (م/٥)

وتاريخ ١٣٩٧/٢/٢١هـ حول إصدار اللوائح والتعليمات التنفيذية لهذا النظام.

وبعد الإطلاع على ما عرضه علينا سعادة وكيل الوزارة للشؤون البلدية المكلف.

يقرر ما يلي :-

١. إلغاء القرارات الوزارية الصادر بشأنها اللوائح المنظمة لأنشطة تداول الغذاء والصحة العامة برقم ٢١٥٤٦ وتاريخ ١٤٢٦/٣/٢٩هـ ورقم ٤٩٢٥١ وتاريخ ١٤٢٦/٨/٢هـ ورقم ٨٢٣٧٢ وتاريخ ١٤٣٠/١١/٩هـ ورقم ٢٦٠٠٦ وتاريخ ١٤٣٢/٦/٤هـ.
٢. العمل باللوائح المنظمة لأنشطة تداول الغذاء والصحة العامة الموضحة بالبيان المرفق وعددها (٢٢) لائحة ، والاسترشاد بالأدلة المرفقة وعددها (٨) أدلة.
٣. تعطى مهلة سنتان من تاريخه للمنشآت القائمة ذات العلاقة بالمواد الغذائية والصحة العامة لتسوية أوضاعها لتتوافق مع ما ورد في هذه اللوائح .
٤. تتولى الأمانات وبلدياتها العمل بهذه اللوائح ومتابعة تنفيذها.

وزير الشؤون البلدية والقروية المكلف

٩١٤٠٩

١٤٤٠/٩/١١

د. ماجد بن عبد الله القصبي

١٤٤٠/٨/٢٧/٤٧٥/٤

وزارة الشؤون البلدية - وكالة الوزارة للشؤون البلدية - الإدارة العامة للمواد الغذائية
بيان بمسميات اللوائح والأدلة المحدثة لمشروع الرقابة الصحية الصادرة بقرار معالي الوزير رقم ٤٩١٢٤
وتاريخ ١٤٤٠/٩/٢١ هـ المبلغة بتعميم وكالة رقم ٥٢٧٥٥ وتاريخ ١٤٤٠/١٠/٢١ هـ

أولاً: اللوائح:

م	اسم اللائحة
١.	لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية ومحلات ذات العلاقة بالصحة العامة.
٢.	لائحة الاشتراطات الصحية للمطاعم والمطابخ وما في حكمها.
٣.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز وبيع اللحوم والدواجن ومنتجاتها.
٤.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات بيع الخضار والفواكه.
٥.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز الوجبات الغذائية.
٦.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات بيع الحليب الطازج.
٧.	لائحة الاشتراطات الصحية للمخابز.
٨.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز وبيع الأسماك.
٩.	لائحة الاشتراطات الصحية للأسواق المركزية والبقالات.
١٠.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات تعبئة وتغليف المواد الغذائية الجافة.
١١.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز وبيع الحلويات.
١٢.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات العطارة.
١٣.	لائحة الاشتراطات الصحية لمعاصر زيوت الزيتون والسمن.
١٤.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز وبيع العصائر.
١٥.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات المثلجات القشدية (الآيس كريم).
١٦.	لائحة الاشتراطات الصحية لمكائن الخدمة الذاتية للمشروبات الباردة والساخنة والوجبات الخفيفة المغلفة.
١٧.	لائحة الاشتراطات الصحية لمطاحن الحبوب.
١٨.	لائحة الاشتراطات الصحية لتجميع زيوت الطعام المستخدمة.
١٩.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز منتجات البيض.
٢٠.	لائحة الاشتراطات الصحية لخدمة التوصيل المنزلي.
٢١.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات بيع الحيوانات والطيور والأسماك المنزلية وأطعمتها ومستلزماتها.
٢٢.	لائحة الاشتراطات الصحية للمحلات ذات العلاقة بالصحة العامة.

ثالثاً/ الأدلة:

م	اسم الدليل
١.	دليل خطة عمل الرقابة الصحية.
٢.	سجل الرقابة الصحية.
٣.	دليل ضوابط عقوبات حوادث التسمم الغذائي.
٤.	دليل الإشتراطات الصحية لدهون وزيوت القلي.
٥.	دليل المستهلك في التعامل مع الأسواق المركزية والمطاعم وما في حكمها.
٦.	دليل المستهلك في التعامل مع المنتجات الحيوانية.
٧.	دليل المستهلك في التعامل مع الخضر والفواكه
٨.	دليل مؤشرات قياس أداء أعمال الرقابة الصحية.



دليل المستهلك في التعامل مع الأسواق المركزية والمطاعم وما في حكمها

١٤٤٠ هـ - ٢٠١٩ م

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



دليل المستهلك في التعامل مع الأسواق المركزية والمطاعم وما في حكمها

١٤٤٠ هـ - ٢٠١٩ م



٢٠٤٤هـ (ح) وزارة الشؤون البلدية والقروية ، وكالة الوزارة للشؤون البلدية،

فهرسة مكتبة الملك فهد الوطنية أثناء النشر

الإدارة العامة لصحة البيئة . إدارة المواد الغذائية

دليل المستهلك في التعامل مع الأسواق المركزية والمطاعم وما في
حكمها / الإدارة العامة لصحة البيئة - إدارة المواد الغذائية - ط ٢ - الرياض
١٤٤٠هـ،

ص. : ٠٠ سم

ردمك: ٦-٧٥-٨١٦٠-٦٠٣-٩٧٨

١- البلديات - قوانين وتشريعات - السعودية ٢- الصحة العامة

السعودية أ.العنوان

ديوي ٥٣١، ٣٤٢ ١٤٤٠/٥١٢

رقم الإيداع: ١٤٤٠/٥١٢

ردمك: ٦-٧٥-٨١٦٠-٦٠٣-٩٧٨

المقدمة

الأسواق المركزية هي صورة من صور المتاجرة في العديد من المواد الغذائية والمستلزمات المنزلية مما يتيح المزيد من الخيارات أمام المستهلك، بجانب توفير معظم احتياجاته من مواد غذائية واستهلاكية متنوعة في مكان واحد وبالتالي توفير الكثير من الوقت والجهد للحصول على جميع احتياجاته، بالإضافة إلى إتاحة فرصة للمفاضلة بين الأنواع المعروضة للبيع جودةً وسعراً.

ونظراً للتقدم في جميع المجالات الذي تشهده المملكة وارتفاع مستوى المعيشة والرخاء الاقتصادي، تقوم شريحة واسعة من المستهلكين، سواءً أفراداً أو عائلات بقضاء أوقات فراغهم خارج منازلهم متنقلين بين الأسواق والمطاعم بأنماطها المختلفة، لذا رأت وكالة الوزارة للشئون البلدية انطلاقةً من مسؤوليتها ضرورة توفير قنوات التوعية والإرشاد والتثقيف للمستهلكين، ويأتي تحديث هذا الكتيب "دليل المستهلك في التعامل مع الأسواق المركزية والمطاعم وما في حكمها" الذي هو الجزء الأول من سلسلة (سلامة وصحة الغذاء تغني عن استخدام الدواء) لتعريف المستهلك بالقواعد السليمة للتعامل مع الأسواق المركزية والمطاعم، ليتمكن من اختيار السلع ذو الجودة العالية الصحية المطابقة للمواصفات والمعايير الصحية. وأخيراً فإن أملنا جميعاً أن يلتزم أصحاب أو مسؤولي الأسواق المركزية والمطاعم بالاشتراطات الصحية التي وضعتها الوزارة، كما أننا نأمل أن يجد المستهلك في هذا الكتيب خير دليل لما يحتاجه.

وفقنا الله لما فيه الخير، وباعد بيننا وبين أخطار الدنيا

والله من وراء القصد ،،،



م	المحتويــــــــــــــــــــــــــــــــات	رقم الصفحة
١	الفصل الاول: الأعذية البحرية	١١
٢	الفصل الثاني: اللحوم	٢١
٣	الفصل الثالث: البقالة الجافة والمعلّبة والسوائل	٢٥
٤	الفصل الرابع: الخضروات	٣٥
٥	الفصل الخامس الفواكه الطازجة	٤٥
٦	الفصل السادس: الألبان ومُنْتَجَاتِها	٥٣
٧	الفصل السابع: الحبوب ومُنْتَجَاتِها	٥٧
٨	الفصل الثامن: الزيوت والدهون ومُنْتَجَاتِها	٦١
٩	الفصل التاسع: كيف نشترى غذائنا؟	٦٧
١٠	الفصل العاشر: المطاعم وما في حكمها	٧٥
١١	الفصل الحادي عشر: سلامة وجودة الغذاء مسئولية من؟	٧٩



الفصل الأول



الفصل الأول: الأغذية البحرية

يُقصد بالأغذية البحرية جميع المُنتجات الغذائية المستخرجة من البحر ومشتقاتها، مثل: الأسماك بأنواعها والمحار البحري والروبيان وما شابهها، ويجب على المستهلك شراء الأغذية البحرية ذات الجودة العالية والمقبولة من حيث الشكل والتماسك والرائحة وغيرها من خصائصها الحسية، والأمانة وغير الضارة بالصحة والمطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بكل نوع.

يتم تحديد جودة وطزاجة الأغذية البحرية واحتفاظها بالخواص الطبيعية من وقت وصولها وتسلمها في أماكن تسويقها عن طريق فحصها ظاهرياً، والذي يعتبر من أهم الطرق المبدئية والأساسية السريعة للحكم على طزاجة الأغذية البحرية ومستوى جودتها.

ماذا يجب مراعاته عند شراء الأغذية البحرية؟

أولاً: الأسماك الطازجة:

يُفضّل شراء الأسماك الطازجة حديثة الصيد، حيث أنها تكون أفضل من حيث الطعم والنكهة والقوام والجودة بصفة عامّة، ويلزم كذلك مراعاة النقاط الآتية عند شراء الأسماك الطازجة:

١. يتم شراء الأسماك في نفس يوم طهيها وتناولها.
٢. يتم شراؤه من الأسواق القريبة من أماكن صيده كلما أمكن ذلك.
٣. تُفضّل الأسماك متوسطة الحجم عن الكبيرة أو صغيرة الحجم، على أن تُفحص جيداً من حيث علامات الطراوة المختلفة.



دليل المستهلك في التعامل مع الأسواق المركزية والمطاعم وما في حكمها

الفرق بين الأسماك الطازجة وغير الطازجة والفاصة:

م	الخصائص	الأسماك السليمة (الطازجة)	الأسماك غير الطازجة والفاصة
١	المادة المخاطية على الجلد والرائحة	تكون رقيقة وشفافة ولها رائحة تدل على الطراوة (الرائحة العشبية البحرية).	تصبح المادة المخاطية مُعْتَمَةً ومُعْكَرَةً وغير شفافة وتكون لزجة وسميكة ذات رائحة متعفنة ومتحللة.
٢	لون الجلد والقشور	الجلد ذو بريق ولمعان، والقشور متماسكة مع جسم السمك.	يفقد الجلد بريقه ويصبح مُعْتَمًا والقشور مُعْتَمَةً ومتساقطة وسهل نزاعها من الجلد.
٣	الخياشيم	ذات لون أحمر ساطع مُغَطَّى بطبقة شفافة من المادة المخاطية ولها رائحة مستحبة.	تتغير لونها من اللون الأحمر إلى اللون الرمادي المُعْتَم والمادة المخاطية عليها تصبح مُعْتَمَةً ذات رائحة كريهة ومُنْفَرَةٍ.
٤	العين	راسخة وبراقة وذات قرنية شفافة ومحدبة فوق مستوى محجر العين.	العين مُعْتَمَةً والقرنية مقعرة والعينين غائرتين تحت مستوى محجر العين.
٥	درجة تماسك العضلات	بالضغط على عضلات الجسم بالإصبع نلاحظ أن العضلات مرنة ولا يحدث أو يترك أي انخفاض، والعضلات مندمجة ومتضامنة، أو ربما يحدث انخفاض بسيط ويختفي في الحال بمجرد إزالة الضغط.	بالضغط على عضلات الجسم يتكوّن انخفاض ويختفي ببطء أو لا يختفي، والعضلات ليّنة مع سهولة نزع العظام.
٦	لون لحوم العضلات	يُعطي الشكل النموذجي طبقاً لنوع السمكة الطازجة.	العضلات تفقد بريقها مع تواجد بقع وردية حمراء أو رمادية حمراء بالقرب من العمود الفقري، مع انبعاث روائح كريهة وغير مرغوبة.
٧	حالة البطن وفتحة الشرج	حالة البطن عادية وفتحة الشرج مُحْكَمَة الغلق.	حالة البطن من الممكن أن تكون مُنْضَخَّة وتُخرج بعض محتوياتها إلى الخارج، وفتحة الشرج مفتوحة وذات لون أخضر فاتح.
٨	الطعم والتذوق	بعد طهيها تُعطي طعماً جيداً ومقبولاً.	بعد طهيها تُعطي طعماً مرّاً لاسعاً غير مستساغ وغير مقبول.



الفرق بين الروبيان الطازج وغير الطازج أو الفاسد:

م	الخصائص	الروبيان السليمة (الطازجة)	الروبيان غير الطازجة أو الفاسدة
١	لون السطح الخارجي	يُعطي الشكل الطبيعي لنوع الروبيان ولامع وبراق.	أسود بمساحة واضحة.
٢	القشرة الخارجية	متماسكة مع الجسم وخالية من التمزقات وذات لمعان وبريق.	غير متماسكة وسهل نزعها من الجسم وتفقد اللمعان الخارجي.
٣	الرائحة	رائحة عشبية مقبولة.	رائحة غير مرغوبة «مُنْفَرَة».
٤	اللحم	متماسك وذو لون طبيعي أبيض.	اللحم غير متماسك وعليه سوائل سوداء لزجة وذات رائحة مُنْفَرَة.



الفرق بين المَحَار البحري الطازج والفاسد:

م	الخصائص	المَحَار البحري الطازج	المَحَار البحري الفاسد
١	الغطاء الصدفي للمَحَار	الغطاء الصدفي مُحكم الغلق تماماً ولا يمكن فتحها بسهولة.	الغطاء الصدفي يكون غير مُحكم الغلق ومفتوح.
٢	الرائحة بعد فتح الصدفة	طبيعية ومقبولة تشبه مياه البحر العذبية.	رائحة كريهة ومُنْفرة.
٣	السوائل الداخلية بالمَحَار	رقيقة وشفافة وذات رائحة طبيعية.	لزجة ومُعكّرة وذات رائحة نفاذة ومُنْفرة.
٤	جسم المَحَار الداخلي	متماسك ذو لون طبيعي وطعم مستساغ.	غير متماسك ولونه غامق أو أسود وعليه مادة لزجة ذات رائحة كريهة.



الفرق بين الحَبَّار (الخَتَّاق أو السبيط) الطازج والفاقد:

م	الخصائص	الحَبَّار الطازج	الحَبَّار الفاسد
١	الشكل العام والرائحة	الجسم متماسك ولامع والمادة المخاطية شفافة وذات رائحة طبيعية تشبه رائحة ماء البحر.	الشكل العام للجسم مُتهكّك ومُعتم والمادة المخاطية لزجة وذات رائحة كريهة نفاذة.
٢	الدرقة الظهرية	داخل الجسم وقوية ومتماسكة.	تظهر من الخارج ومُتهكّة.
٣	الرأس والعينين	بيضاء ولامعة وذات رائحة مقبولة.	غير متماسكة، سهلة النزاع، والعينين غائرتين ومُعتمتين.
٤	اللحوم	متماسكة وذات لون طبيعي أبيض.	ليّنة ومُتهكّة وخاصةً تجاه المنطقة الظهرية ورمادية اللون وذات رائحة مُنفرة.
٥	الغسيل بالماء	يعطي الشكل الطبيعي للجسم الأبيض.	يظل الحبر الأسود ملتصقاً بالجسم ولا يمكن إزالته بسهولة.



الفرق بين سرطان البحر الطازج والفاقد:

م	الخصائص	سرطان البحر الطازج	سرطان البحر الفاسد
١	الضغط على الصدفة الظهرية	قوية وصلبة.	ليّنة وهشة سهلة الكسر.
٢	الرائحة	رائحة الأعشاب البحرية الطبيعية.	رائحة نفّاذة ومُنْفّرة.
٣	تماسك الأرجل والمقصات (الطلايات)	متماسكة مع الجسم ولا يمكن نزعها بسهولة.	غير متماسكة مع الجسم وتُنزَع بسهولة.
٤	اللحوم بالجسم والأرجل والمقصات	بيضاء اللون وذات رائحة مقبولة.	تميل إلى اللون الرمادي إلى الأخضر وذات رائحة كريهة.

ثانياً: الأسماك المجمّدة

هي الأسماك غير السامّة السليمة الصالحة للاستهلاك الآدمي، والتي تم حفظها وهي طازجة بطرق التجميد السريعة ويشترط فيها:

١. أن تكون نظيفة متماسكة خالية من مظاهر الفساد وطبيعية اللون والرائحة ومحفوظة بمظهرها الطبيعي.

٢. ألا تترك سوائل انفصالية أو مائية عند التطرية.

٣. تكون مُعبّأة في عبوات مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة، ومدوّنة عليها بخط واضح اسم المُنتَج وعلامته التجارية وصنف السمك وطريقة التجهيز، والوزن الصافي بعد التطرية، وتاريخ الإنتاج وتاريخ الصلاحية.

ومن الأمثلة على الأسماك المجمّدة (الجمبري المجمّد) ويكون على شكل

من الأشكال الآتية:

- جمبري كامل.
- جمبري منزوع الرأس.
- جمبري مقشر.



- جمبري مزال الأحشاء.
- جمبري مسلوق.
- جمبري مجهّز تجهيزاً خاصاً.
- ويشترط أن تكون عبوات الجمبري المجمّد غير منفذة للرطوبة والأبخرة، ومدون عليها اسم الصنف، واسم المنتج وعنوانه وعلاقته التجارية، والوزن الصافي للجمبري في العبوة، وعدد الوحدات للكيلو جرام، لذلك يجب التأكد من مطابقة الوزن الصافي لمحتويات بيان العبوة المدوّنة عليها ويسمح بنسبة نقص لا تتجاوز (٢٪)، كما يجب مطابقة الدرجة الحجمية الموضّحة على العبوة بالاشتراطات المنصوص عليها بالنسبة لعدد الوحدات في الكيلو جرام.
- يكون الجمبري المجمّد محتفظاً بخصائصه الحسية طبيعية (المظهر، الرائحة،...) التي تدل على طراوته، وفي حالة الجمبري المسلوق المجمّد يكون مكتسباً اللون المميّز الخاص بالجمبري المسلوق.

ثالثاً: الأسماك المدخنة

- يجب أن تتوافر بها الخصائص الآتية: -
- أ. تكون سليمة خالية من أي أثر لعوامل الفساد.
 - ب. تكون خالية من الأمعاء والأحشاء الداخلية الأخرى والخياشيم وآثار الدم.
 - ج. يميّز السطح الخارجي بتكوين طبقة جلدية لامعة.
 - د. تكون بالطعم والرائحة المميّزتين للأسماك المدخنة.
 - هـ. تكون مُعبّأة في عبوات مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة مدوّناً عليها بخط واضح البيانات الآتية:

١. اسم المنتج وعنوانه واسم المصنع.
٢. نوع الأسماك المدخنة.
٣. طريقة التدخين (على البارد أو الساخن).
٤. عدد الوحدات السمكية.



الفصل الثاني: اللحوم الحمراء

يتم التعرف على اللحوم من خلال الصفات المميّزة للحوم والدهن المصاحب كما يلي:

١. اللحم البقري: يختلف لون اللحم حسب جنس الحيوان المذبوح وعمره.

أ. لحوم الثيران:

- صغيرة السن: يُرى لون اللحم أحمر باهتاً أو طوبي اللون وذو مظهر جذاب.
- متوسط السن: يُرى لون اللحم داكناً ويقل التعريق.
- المُسنّة: يُرى سطح الذبائح جافاً وداكن اللون.

ب. لحوم إناث الأبقار:

- صغيرة السن: يُرى الدهن ذو لون أبيض أو أبيض كريمي وملمس صلب.
- المُسنّة: تُرى دهونها صفراء داكنة اللون وطرية الملمس.

٢. اللحم الجملي: تتميز ذبائح الجمال بأطرافها وأعناقها الطويلة، ويكون لون لحومها أحمر وردي، ولا يوجد تعريق في هذه اللحوم، ويتميّز الدهن بنعومته الملحوظة ولونه الأصفر الكريمي.

٣. لحوم الضأن: تتميز لحوم الضأن باللون الأحمر الباهت إلى الأحمر الداكن، ولا يوجد تعريق بها، ويكون لون الدهن أبيض، ويتميّز بقوامه الصلب ورائحته المميّزة.

٤. لحوم الماعز: لحوم الماعز تشبه لحوم الضأن وتتميّز برائحتها (رائحة بول ذكور الماعز) والدهن تحت الجلد لزج القوام لوجود مادة لزجة تحت الجلد؛ مما يؤدي إلى التصاق بعض الشعر على سطح الذبيحة.

٥. لحوم الجاموس: يتميّز لون اللحم الجاموسي الطازج باللون البني المحمر وذات دهون بيضاء ناصعة، وبعد التبريد تُصبح حمراء شاحبة اللون ذات ألياف خشنة عريضة مما يفرقها عن لحوم العجول الصغيرة السن.

٦. لحم الخيل: تتميز لحوم الخيول بلونها الأحمر الداكن أو الأزرق وخاصةً



بعد التقطيع، وقد يصبح أسود اللون والألياف العضلية رقيقة ولا يوجد بها تعريق، وتكون اللحوم ذات طعم حلو إذا ما تم مقارنتها باللحوم الأخرى، والدهن ذو لون أصفر وطري وزيتي الملمس، والجدير بالذكر أنه بعد مرور بضع ساعات من الذبح تصبح رائحة اللحم مميزة تشبه ”رائحة الصدا“.

٧. **لحوم الأرانب:** يتميز لحم الأرانب بلونه الأحمر الباهت أو الأحمر الوردي، والألياف العضلية دقيقة وغير معرقة بالدهن والعضلات مفصصة، ويكون لون الدهن أبيض مصفراً.

٨. **لحوم النعام:** يتميز لحم النعام بلونه الأحمر ودهونه البيضاء، ويكون لون الكبد مائلاً إلى البني، ويتميز لحم النعام بقيمته الغذائية العالية ونعومة ملمسه وطعمه اللذيذ يشبه اللحم البقري، وغنائه بالحديد والبروتين وقلة نسبة الكوليسترول والسعرات الحرارية وكذلك قلة الدهون إذا ما تم مقارنتها بلحم الدجاج أو الرومي.



الفصل الثالث



الفصل الثالث: البقالة الجافة والسائلة

تشمل البقوليات والمكرونة والمكسرات والتوابل وغيرها، وهي غذاء رئيس للمستهلك؛ نظراً لاحتوائها على العديد من المواد الأساسية لصحة وقوة وحيوية ونشاط كل فرد من أفراد الأسرة.

يجب أن نعلم أن هذه المواد الغذائية مشابهة للأنواع الأخرى من الأغذية، حيث تكون عرضة للتلوث والتلف، فهي قد تتعرض للملوثات العديدة بدايةً من جمعها من المزارع وأثناء تجهيزها وتجفيفها وتعبئتها ونقلها، وانتهاءً بتعرضها للتربة والملوثات الأخرى أثناء عرضها للمستهلك.

١. **البقوليات الجافة:** ويندرج تحتها العديد من مُنتجات البقول الجافة، مثل: اللوبيا، والفول الرومي، والبازلاء، والعدس، والتمرس، والحمص وخلافه، ويلزم عند شرائها التأكد مما يلي:

- أ. تكون من صنف واحد سليمة وغير مشققة أو مكسرة.
- ب. تكون تامة النضج غير محمصة متجانسة الحجم ذات لون طبيعي.
- ج. تكون نظيفة خالية من البذور المغايرة للصنف والمواد الغريبة.
- د. تكون خالية من آثار الإصابة بالحشرات والحشرات الحية.
- هـ. تكون خالية مما تحدثه الرطوبة من تغيير في اللون والرائحة.
- و. في حالة كونها معبأة يجب أن تكون عبواتها سليمة ومتينة وجافة وخالية من الروائح الغريبة، ومدوناً عليها جميع البيانات بخط واضح وفقاً للمواصفات القياسية المعتمدة.

٢. **الخضروات الجافة:** تشمل كلاً من الملوخية، والبامية، والفاصوليا الخضراء، والثوم، والبصل، والجزر وبعض من الخضروات الورقية الأخرى، مثل: الكراث، والشبت، والكرفس، والكرنب، والبقدونس، ويجب التأكد من توافر الاشتراطات الآتية عند الشراء:

- أ. أن تكون نظيفة خالية من المواد الغريبة والأجزاء النباتية الأخرى.
- ب. أن تكون ذات لون طبيعي ورائحة طبيعية.
- ج. أن تكون خالية من الإصابة والأمراض والحشرات.



- د. أن تكون محتويات كل عبوة متجانسة (أوراق، ومجروش، أو مسحوق).
- هـ. أن تكون مُعبأة في عبوات جديدة وسليمة وممتينة وجافة ونظيفة وخالية من أي رائحة غريبة، ومدوّناً عليها جميع البيانات بخط واضح وتشمل ما يلي:
- نوع الخضروات والحالة.
 - الوزن القائم الصافي.
 - اسم المنتج وعنوانه والعلامة التجارية.
 - تاريخ الإنتاج وتاريخ إنتهاء الصلاحية.
 - الحد الأقصى لنسبة الرطوبة.

٣. **التوابل:** يُقصد بالتوابل النباتات أو أجزائها التي لها تأثير معين على المذاق أو الرائحة وتُستعمل بقصد فتح الشهية أو تحسين الطعم، بشرط خلّوها من القش والحب الفارغ والتالف وأجزاء النباتات الأخرى التي لا تستعمل كتوابل، وتكون التوابل ضارّة بالصحة في الحالات الآتية:

أ. إذا كانت تالفة أو متغيّرة بخواصها الطبيعية من حيث اللون أو الطعم أو الرائحة.

ب. إذا احتوت على مادة سامة أو على حشرات.

يُشترط في التوابل، سواءً كانت على حالتها الطبيعية أو على هيئة مسحوق من نوع واحد أو على هيئة مخلوط من عدة أنواع أن تطابق أوصافها الظاهرية والمجهريّة أوصاف الأجزاء النباتية للنباتات المُحضّرة منها، وأن تكون خالية من التلف أو التغيّرات غير المرغوبة والحشرات، وتكون مُعبأة في عبوات مطابقة للمواصفات القياسية ومدوّناً عليها مايلي: -

- اسم الصنف.
- اسم المنتج وعنوانه والعلامة التجارية.
- الوزن الصافي للعبوة.

٤. **السكر:** يُقصد بالسكر المادة السكرية المستخرجة من قصب السكر أو بنجر السكر ويتكوّن أساساً من السكّروز الذي تحلّل مائياً بفعل الأحماض المخفّفة إلى مقادير متساوية جزئياً من الجلوكوز والفركتوز.



- يُشترط عند شراء السكر بجميع أصنافه المكرر والأبيض التأكد مما يلي:
- يكون نظيفاً خالياً من الروائح ومن أي طعم خلاف الطعم الحلو والمميز.
 - يكون خالياً من المواد الغريبة والحشرات أو أجزائها وفضلات القوارض.
 - تكون عبوات السكر جديدة نظيفة جافة مدوّناً عليها:

– الوزن الصافي.

– نوع السكر.

– اسم المنتج وعنوانه والعلامة التجارية.

– اسم الشركة المُعبّئة وعنوانها في حال كانت التعبئة في غير جهة الإنتاج.

– تاريخ الإنتاج وانتهاء الصلاحية.

٥. **الشاي:** هو البراعم والأوراق والسلاميات الغضة للأنواع المختلفة من نبات الشاي، وهو نوعان أخضر وأسود.

ويُشترط توافر بعض الخصائص في الشاي وهي:

- يكون محتفظاً بالخواص الطبيعية لكل نوع وخاصة طعم المنقوع ولونه ورائحته.

- يكون خالياً من أجزاء من شاي سبق استعماله.

- يكون خالياً من أي مواد معدنية.

- يكون خالياً من أي مواد مُلوّنة مضافة.

٦. **بذور الحلبة:** يجب أن تكون بذور الحلبة:

- سليمة نظيفة ذات رائحة طبيعية وخالية من البذور المتعفّنة.

- خالية من الإصابة بالحشرات والأمراض.

- ذات لون أصفر أو أخضر مائل إلى الصفرة.

- يُسمح بالتجاوز عن وجود حبوب ضامرة ومجّدة ومبقّعة وسوداء وحبوب ومواد غريبة بنسبة (٢%) بالوزن.

وفي حالة تعبئتها يجب أن تكون العبوات سليمة ومتينة وجافّة ونظيفة خالية من الرائحة الغريبة، على أن تُغلق بإحكام ومدوّناً عليها جميع البيانات بخط واضح وفقاً للمواصفات القياسية المعتمدة.



٧. المكسرات (النقل):

يُقصد بالمكسرات (النقل) اللوز، والجوز، والبندق، والفسق، وعين الجمل سواءً المقشور أو غير المقشور.

يجب أن تتوفر الاشتراطات الآتية عند اختيار المكسرات:

- متماثلة في الشكل ونظيفة خالية من المواد الغريبة والثمار المكسورة.
- تكون ذات لون طبيعي لا يدل على قدمها وخالية من التلوث.
- خالية من العطب والزناخة والإصابة الحشرية والعيوب التجارية، مثل: المكسورة والضامرة والمتجعدة وغير مكتملة النضج والتي تغطيها تبقعات.

٨. المُنْتَجَات السائلة:

أ. الخل الطبيعي:

هو سائل مُعدّ للاستهلاك الآدمي ناتج من مواد ملائمة من أصل زراعي تحتوي على النشا أو السكريات أو الاثنين معاً بعملية تخمّر مزدوج ”تخمّر كحولي يعقبه تخمّر خليكي“، ويحتوي على كمية مُحدّدة من حمض الخليك، ومن أمثلة أنواعه:

١. **خل العنب، الفواكه، التوت، التفاح (السيدير):** وهو سائل يُحضّر من

التخمّر الكحولي المتبوع بالتخمّر الخليكي لعصير العنب أو عصير الفواكه أو عصير التوت أو التفاح كما هو معرّف في الخل الطبيعي عدا أنه يسمح بتجاوز الحد الأعلى لنسبة الأحماض المتطايرة في المادة الخام.

٢. **خل الحبوب:** سائل يتم الحصول عليه - دون إجراء عملية التقطير

الوسطى - بالمعاملة المعرّفة في الخل الطبيعي من أي نوع من أنواع الحبوب، حيث يتم تحويل النشا فيه إلى سكر باستخدام معاملة أخرى بخلاف استخدام أنزيم الشعير المنبت (الدياستيز).

٣. **خل الشعير:** سائل يمكن الحصول عليه - دون إجراء عملية التقطير

الوسطى - بالمعاملة المعرّفة في الخل الطبيعي من الشعير المنبت مع أو بدون إضافة الحبوب التي تم تحويل النشا فيها إلى سكر بمجرد استخدام أنزيم الشعير المنبت (الدياستيز).

٤. **خل الشعير المقطّر:** سائل ينتج بتقطير خل الشعير كما هو معرّف في



الخل الطبيعي تحت ضغط منخفض، وهو يحتوي فقط على المكونات المتطايرة لخل الشعير الذي استُخلص منه.

٥. **خل الشرش:** سائل يمكن الحصول عليه من شرش الحليب - دون إجراء عملية التقطير الوسطى - وذلك باستخدام المعاملة المعروفة في الخل الطبيعي.

٦. **خل العسل:** سائل يمكن الحصول عليه من عسل النحل - دون إجراء عملية التقطير الوسطى - وذلك باستخدام المعاملة المعروفة في الخل الطبيعي.

٧. **خل التمر:** سائل يمكن الحصول عليه من عصير التمر الطبيعي باستخدام المعاملة المعروفة في الخل الطبيعي.

ب. الخل الصناعي:

هو محلول حمض الخليك الصالح للاستهلاك الآدمي وغير ناتج كلياً من التخمر الخليكي ولا يحتوي على أي من الألوان الطبيعية، ويجب أن يتوافر بعض الشروط في الخل وهي:

- يكون رائقاً خالياً من ديدان الخل والرواسب.
- يكون خالياً من المواد الغريبة أو أي حمض آخر خلاف حمض الخليك إلا بالأنواع المنصوص عليها.
- يكون خالياً من أي مواد مُلوّنة صناعية.
- يكون مُعبأً في عبوات محكمة الغلق مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة ومدوّناً عليها ما يلي:

١. عبارة خل طبيعي ونوعه أو خل صناعي.
٢. النسبة المئوية لحامض الخليك (وزن/ حجم).
٣. اسم المُنتج وعنوانه وعلامته التجارية.
٤. اسم المُعبئ وعنوانه في حالة التعبئة في غير جهة الإنتاج.
٥. الحجم الصافي للعبوة.
٦. تاريخ الإنتاج وانتهاء الصلاحية.

ج. عسل النحل:

يُعرّف بأنه المادة السكرية ذات الطعم والرائحة المميّزتين والتي تُهيئها شغالات



نحل العسل من رحيق النباتات والأزهار وتحوّلها إلى سائل كثيف القوام تُخزّن في أقراص شمعية، والاشتراطات الآتية يجب أن تتوافر في العسل:

١. يكون خالياً من أي مواد أخرى للتحلية طبيعية كانت أو صناعية خلاف المهياة بواسطة نحل العسل.
٢. يكون خالياً من المواد الحافظة والملونة.
٣. يكون خالياً من أي طعم غريب مخالف للطعم الحلو، المميّز فيما عدا الطعم المكتسب طبيعياً والتمييز لأنواع الأزهار.
٤. يكون نظيفاً خالياً من أي تلف ناشئ عن وجود شوائب تؤثر على شفافيته.
٥. يكون مُعبأ في عبوات مناسبة جديدة وسليمة وممتينة ونظيفة، وخالية من أي رائحة غريبة، ومتماثلة في النوع مطابقة للمواصفات القياسية ومدوّن عليها بخط واضح البيانات الآتية:
 - اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية.
 - اسم المُعبئ وعنوانه في حالة التعبئة في غير جهة الإنتاج.
 - تاريخ الإنتاج وانتهاء الصلاحية.
 - الوزن الصافي والنوع.

د. العسل الأسود:

هو السائل الكثيف القوام الناتج من تركيز عصير قصب السكر بالتسخين على درجات الحرارة التي لا تؤدي إلى اكتسابه طعماً أو لوناً محترقاً، ويجب توافر الاشتراطات الآتية في العسل:

١. يكون محتفظاً بلونه وطعمه المميزين.
٢. ألا يحتوي على مواد سكرية متبلورة.
٣. يكون خالياً من المواد الملونة الصناعية والمواد الغريبة والشوائب.
٤. يكون مُعبأ في عبوات جديدة وسليمة وجافة ونظيفة وممتينة وخالية من أي رائحة غريبة، على أن يتم ترك فراغ في العبوة حوالي (٢٠٪) من حجمها، ومدوّن عليها بخط واضح جميع البيانات المنصوص عليها في المواصفة القياسية المعتمدة.



هـ. مياه الشرب المُعبّأة:

يجب توافر الشروط الآتية في المياه المُعبّأة للشرب:

١. تكون خالية تماماً من الشوائب والرواسب والمواد العالقة.
٢. تكون خالية تماماً من الميكروبات المُمرضة والطحالب والفطريات والحشرات أو أطوارها.
٣. صلاحية العبوات وعدم التفاعل مع المياه، وألا يكون لها تأثير على المياه بما يضمن صحة المستهلك.
٤. إحكام غلق العبوات بما يمنع الغش وعدم تكرار التعبئة في نفس العبوات مرة أخرى.
٥. كتابة بطاقة البيانات بخط واضح وألا يُحدث الاسم التجاري أي لبس أو الإيحاء بالاسم عن صفة ليست في المياه.

و. المشروبات الغازية غير الكحولية:

- المشروبات الغازية: مشروبات تُحضّر بضغط ثاني أكسيد الكربون في مياه يضاف إليها سكر القصب (السكّروز) ومواد أخرى؛ بحيث لا يقل حجم الغاز المضغوط داخل الزجاجة المُعبّأة بها المشروب عن حجمين من الغاز إلى حجم من المحلول تحت الضغط الجوي العادي.
- المشروبات الغازية الطبيعية: مشروبات تُحضّر بضغط غاز ثاني أكسيد الكربون في مياه مضاف إليها عصير الفاكهة الطبيعي، سواء كان مركّزاً أو غير مركّز وبسكر القصب (السكّروز) ومواد أخرى؛ بحيث لا يقل حجم الغاز المضغوط داخل الزجاجة المُعبّأة بها المشروب عن حجمين من الغاز إلى حجم من المحلول تحت الضغط الجوي العادي.
- المياه الغازية (ماء الصودا): مشروب يُحضّر بضغط غاز ثاني أكسيد الكربون في الماء بحيث لا يقل حجم الغاز المضغوط داخل الزجاجة المُعبّأة بها المشروب عن ثلاثة أحجام من الغاز إلى حجم واحد من الماء والمواد الأخرى، ويجوز إضافة كربونات الصوديوم إليه؛ بحيث لا تزيد كمية المُنتج النهائي عن جرام واحد في اللتر محسوبة ككربونات صوديوم،



دليل المستهلك في التعامل مع الأسواق المركزية والمطاعم وما في حكمها

ويمكن تلخيص الاشتراطات التي يجب توافرها في المشروبات كما يلي:

- أ. تكون خالية من الرواسب الغريبة والمواد المتعفنة والمتخمرة.
- ب. تكون خالية من السابونين الغريبة أو الدولسين أو المواد المصنعة المتشابهة لهما.
- ج. ألا يحدث انفصال أو ترسب في المشروبات الغازية، وفي حالة استخدام عصير أو لب فاكهة يُسمح بوجود مواد عالقة ناتجة من العصير المستعمل، بحيث إذا تجمعت في قاع الزجاجاة تعود للانتشار عند الرج العكسي.
- د. تكون العبوات المستخدمة مناسبة لنوع المشروبات المعبأة ومطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بكل نوع مع تدوين كافة البيانات الآتية على العبوة:
 - اسم المشروب أو العلامة التجارية.
 - اسم الشركة المنتجة أو المعبأة.
 - تاريخ الإنتاج وانتهاء الصلاحية وفترة الصلاحية على العبوة أو السدادة.
 - كلمة طبيعي في حالة المشروبات الغازية الطبيعية.
 - حجم المشروب بالمليلتر.
 - اشتراطات التخزين والتداول إن وجد.



الفصل الرابع



الفصل الرابع: الخضروات

١. الخضروات الطازجة:

- عموماً عند شراء الخضروات الطازجة يجب أن تكون:
- أ. خالية من الخدوش أو التهتكات؛ حتى لا تتعرض لمهاجمة الميكروبات وفقد محتواها من العناصر الغذائية، مثل: الفيتامينات.
 - ب. طازجة المظهر ليس عليها أي علامات ذبول أو تغيّر في اللون.
- وفيما يلي بعض الملاحظات الواجب مراعاتها عند شراء بعض الخضروات: -
- البنجر:**

- يُفضل الأحجام الصغيرة والمتوسطة عن الكبيرة والتي تكون متخشبة عادةً.
- أن تكون ناعمة القشرة وكروية منتظمة الشكل ومتماسكة.

البطاطس:

- كبيرة الحجم ذات ملمس ناعم نظيفة المظهر ليس بها نتوءات.
- متماسكة خالية من اللون الأخضر، والذي يدل على تخزينها في الشمس بعد جمعها.
- قد تختلف البطاطس في كونها من اللون الفاتح عن اللون الغامق، وعادةً تكون البطاطس ذات اللون الفاتح تحتوي على نسبة من النشا أعلى من البطاطس الغامقة والتي تحتوي على نسبة سكريات مما تجعلها غير صالحة لعمليات القلي؛ حيث تمتص كميات كبيرة من الدهن بجانب احتراقها قبل النضج.

الكرنب:

- تكون الأوراق متماسكة خالية من ثقب الديدان.
- لا تحتوي الأوراق على أوراق صفراء وكذلك الأوراق غير مجعّدة تجعّداً كبيراً.
- يُراعى مقارنة الوزن بالنسبة للحجم.

الباذنجان:

- تكون الثمار ثقيلة بالنسبة لحجمها ومتماسكة.
- يكون لون القشرة أرجواني داكن مائل للسود.
- تكون لامعة السطح وخالية من البقع والتجاعيد.



الطماطم:

- تكون الثمرة ثقيلة بالنسبة للحجم، ذات قشرة حمراء متماسكة خالية من الثقوب والتهتكات.
- إذا أردنا حفظها لمدة أطول يتم اختيار الثمار بالعنق الأخضر.

الفاصوليا الخضراء:

- تكون القرون طازجة المظهر وناعمة.
- تكون متماسكة وذات قشرة خضراء رقيقة.
- تكون خالية من الثقوب والديدان.

القرنبيط (الزهرة):

- تكون الأوراق الخارجية طويلة خضراء قاتمة.
- الرؤوس بيضاء أو ذات لون كريمي، وليس بها اصفرار أو ذبول.
- لا توجد بها نموات وخالية من الحشرات والديدان.

البصل:

تكون الثمرة ذات حجم متوسط وقشرة جافة ونظيفة ولونها أحمر.

٢. الخضروات الطازجة المعلّبة:

يشترط عند شراء الخضروات الطازجة في العلب ما يلي:

- تكون محتويات العلبة الواحدة متجانسة النضج والحجم واللون.
- تكون من أصناف ملائمة للحفظ في العلب الصفيح، طازجة محتفظة بخواصها الطبيعية وخالية من الإصابات الحشرية والفطرية.
- تكون العلب الصفيح المستخدمة في حفظ الخضار مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة، وألا يلاحظ عند فتحها بعد تعبئتها وجود أي تآكل معدني أو تغيّر لوني في سطحها الداخلي.

- أن يدوّن على العبوات أو على البطاقة الغذائية التي تلصق عليها بخط واضح ثابت البيانات الآتية:

– اسم النوع والصنف.

– اسم المنتج وعلامته التجارية.



- الدرجة الحجمية والتصفية والوزن الصافي للعبوة.
- المواد المضافة وكميتها.
- تاريخ الإنتاج وانتهاء الصلاحية.
- لا تزيد نسبة العيوب في الخضار المعلّبة على النسب الواردة في المواصفات القياسية المعتمدة لكل صنف والعيوب هي:
 - الأجزاء الخضرية غير الضارّة، مثل: الثمار.
 - الأجزاء البرعمية أو الثمار المهشّمة أو البذور الملوّنة أو المبقّعة.

وفيما يلي سيتم سرد بعض الأمثلة:

أ. الباميا الخضراء المعلّبة:

أولاً: الثمار:

- تكون الثمار الخضراء طازجة غضة وليست في مرحلة نهاية النضج.
- تكون متماثلة اللون والحجم والليونة.
- تكون خالية من الإصابات الفطرية أو الحشرية أو آثارها.
- تكون خالية من أي طعم أو رائحة غريبة.
- تكون خالية من المواد الملوّنة الاصطناعية.

ثانياً: المحلول:

- ألا يقل حجم المحتويات عن (٩٠٪) من السعة المائية للعبوة.
- يكون محلول التعبئة ذو قوام جيلاتيني خفيف رائق.
- يكون خالياً من المواد الحافظة.

ثالثاً: العبوات:

يجب أن تكون العبوات مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة لعبوات الصفيح المصنّعة آلياً لتعبئة المواد الغذائية وخاصة:

- ألا يقل التفريغ داخل العبوة عن (١٠٠ ملم زئبق).
- أن تكون العبوات مطلية من الداخل بطبقة من الطلاء المناسب.
- تكون جدران العبوات من الداخل سليمة وخالية من التآكل المعدني.
- تدوّن البيانات الآتية بخط واضح وثابت وغير قابل للإزالة:



دليل المستهلك في التعامل مع الأسواق المركزية والمطاعم وما في حكمها

- اسم المُنتَج وعنوانه وعلامته التجارية.
- النسبة المئوية للمزيج المضاف.
- الوزن الصافي والنوع.
- تاريخ الإنتاج وانتهاء الصلاحية.

ب. الملوخية الخضراء المعلبة:

ناتج تعبئة أوراق الملوخية المجهّزة والمُعاملة حرارياً؛ بغرض الحفظ، ويجب توفر الاشتراطات الآتية:

أولاً: الأوراق:

- تكون كاملة متجانسة اللون (اللون الأخضر الزاهي) وخالية من الأوراق الصفراء والإصابات الفطرية والحشرية.
- تكون خالية من الشوائب والنباتات الغريبة.
- تكون خالية من أي طعم أو رائحة غريبة.

ثانياً: المحلول:

- يكون محلول التعبئة محتفظاً بخواصه الطبيعية.
- يكون خالياً تماماً من المواد الصناعية.
- في حالة الملوخية المجهزة يجوز إضافة بعض التوابل المسموح بها؛ بغرض تحسين الطعم.

ثالثاً: العيوات:

- ألا يقل حجم المحتويات عن (٩٠٪) من السعة للعبوة.
- ألا يقل التفريغ داخل العبوة عن (١٠٠ ملم/زئيق).
- تكون جدران العبوات من الداخل سليمة وخالية من التآكل المعدني.
- في حالة طلاء العبوات يجب أن يكون الطلاء مناسباً مع التركيب الكيميائي للمادة الغذائية.
- تدوّن البيانات الآتية في البطاقة الغذائية بخط واضح غير قابل للإزالة:
 - اسم المُنتَج وعنوانه وعلامته التجارية.
 - الوزن الصافي.



- اسم نوع الخُضار.

- تاريخ الإنتاج وانتهاء الصلاحية.

ج. الفول المدمس المُعلَّب:

يجب توافر الاشتراطات الآتية:

أولاً: البذور:

- تكون البذور كاملة سليمة ومتجانسة ولينة وخالية من البذور الصلبة غير تامة التدميس.
- تكون البذور ذات لون زاهٍ وطعم مقبول مميّز وخالية من الطعم المحروق.
- تكون البذور خالية من الحشرات والمواد الغريبة.

ثانياً: المحلول:

- أن يكون السائل مكتسباً قواماً غروباً خفيفاً.
- تكون الزيوت المضافة مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة.
- ألا تزيد نسبة ملح الطعام عن (١,٥%) من وزن محتويات العلبة.
- يجوز إضافة محسّنات اللون أو الطعم المسموح باستخدامها، مثل: العدس أو صلصلة الطماطم أو الكمون منفردة أو مجتمعة بنسبة لا تتعدى (٢%) من محتويات العلبة.
- يكون خالياً من أي مواد مُلوّنة صناعية أو حافظة.

ثالثاً: العبوات:

يجب أن تكون العبوات مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة للعلب الصفيح المصنّعة آلياً لتعبئة المواد الغذائية وخاصة:

- ألا يقل التفريغ داخل العبوة عن (٥٠ مم/زئبق).
- تكون العبوات مطلية من الداخل بطبقة من الورنيش المضاد للكبريت.
- تكون جدرانها من الداخل سليمة وخالية من التآكل المعدني.
- تدوّن بيانات البطاقة الغذائية بخط واضح غير قابل للإزالة ومنها ما يلي:

- اسم المنتج.

- اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية.



دليل المستهلك في التعامل مع الأسواق المركزية والمطاعم وما في حكمها

- النسبة المئوية للزيت المضاف.
- الوزن الصافي.
- تاريخ الإنتاج وانتهاء الصلاحية.

د. البازلاء الخضراء المعلبة:

ناتج تعبئة بذور البازلاء الخضراء ذات درجة النضج المناسبة والمجهزة والمُعاملة حرارياً بغرض الحفظ.

أولاً: البذور:

- تكون البذور طازجة خالية من الإصابات الفطرية أو الحشرية أو آثارها.
- خالية من الشوائب والأجزاء الأخرى من نباتات البازلاء والأوراق.
- متجانسة في اللون والحجم وخالية من البقع وأي طعم أو رائحة غريبة.

ثانياً: المحلول:

- يكون محتفظاً بخواصه الطبيعية.
- ألا تزيد نسبة ملح الطعام عن (٢٪) من وزن المحتويات.
- لا يقل الوزن المصفى عن (٦٥٪) من وزن المحتويات.
- يُسمح بإضافة عصير الطماطم وبعض التوابل.
- يكون خالياً تماماً من المواد الحافظة والمواد الملونة الاصطناعية.

ثالثاً: العبوات:

- ألا يقل حجم المحتويات عن (٩٠٪) من السعة المائية للعبوة.
- ألا يقل التفريغ داخل العبوة عن (١٠٠ مم/زئبق).
- تكون جدران العبوات من الداخل سليمة وخالية من التآكل المعدني.
- في حالة طلاء العبوات يجب أن يكون الطلاء مناسب للتركيب الكيميائي للمادة الغذائية.

- تدوّن بيانات البطاقة الغذائية بخط واضح غير قابل للإزالة ومنها ما يلي:

- اسم المنتج.
- اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية.
- تاريخ الإنتاج وانتهاء الصلاحية.



– الوزن الصافي.

– اشتراطات التخزين والتحضير.

٣. الخُضار المجمّدة:

يجب توافر العديد من الاشتراطات في الخُضار التي يتم حفظها بالتجميد وهي طازجة، منها:

- يكون المُنتَج سليماً خالياً من أي طعم أو رائحة غريبة.
- يكون المُنتَج خالياً من الإصابات الفطرية أو الحشرية أو آثارها ومن الشوائب والمواد الغريبة.
- يكون المُنتَج خالياً من المواد الحافظة والمواد الملوّنة الاصطناعية.
- يكون مُعبأً في عبوات مناسبة ونظيفة ومانعة لنفاذ الرطوبة وبخار الماء ومغلقة بإحكام، بحيث تحافظ على محتوياتها وأن تكون متماثلة في النوع.
- تدوّن بيانات البطاقة الغذائية بخط واضح غير قابل للإزالة ومنها ما يلي:

– اسم المُنتَج.

– الوزن الصافي.

– مكونات المُنتَج.

– تاريخ الإنتاج وانتهاء الصلاحية.

– اشتراطات التداول والتخزين.

– اسم المُنتَج وعنوانه وعلامته التجارية.

- يُخزّن المُنتَج على درجة حرارة من (١٥° م) وعند توزيعه وتسويقه يشترط

ألا تزيد درجة الحرارة أثناء النقل عن (١٠° م)؛ للمحافظة على المُنتَج في

حالة مجمّدة لحين وصوله إلى أماكن بيعه.

إعداد الخضروات الطازجة للحفظ بالتجميد:

يتم غسل الصنف المراد حفظه بالتجميد أولاً وتجهيزه ثم معاملته بالماء الساخن على درجة الحرارة المناسبة أو بالبخار لوقت كافٍ لإيقاف عمل الإنزيمات المؤكسدة ثم تجميده وحفظه على درجة الحرارة المنخفضة اللازمة للمحافظة على خواص المُنتَج النهائي.



وفيما يلي أمثلة لبعض أنواع الخضروات المجمّدة:

- الجزر المجمّد.
- البطاطس المجمّدة.
- أوراق العنب المجمّدة.
- الباميا الخضراء المجمّدة.
- الملوخية الخضراء المجمّدة.
- الخُضار المشكلة المجمّد.



الفصل الخامس



الفصل الخامس: الفواكه الطازجة

- تختلف علامات نضج الثمار باختلاف نوع الفاكهة وفقاً لما يلي:
- اللون: فتتغير اللون مرتبط باختفاء الكلورفيل، حيث يتحول لون الثمرة غير الناضجة من اللون الأخضر إلى لون أصفر أو أحمر عند اكتمال النضج.
 - قوام الثمار: يتغير القوام من الصلب إلى الأكثر طراوة؛ بسبب التغيرات التي تحدث في المواد البكتينية.
 - شكل الثمار: تتغير أشكال الثمار عند تمام نضجها، فمثلاً شكل أصابع الموز تكون مضلعة قبل النضج وتصبح مستديرة عند النضج.
 - نسبة وجود بعض المكونات بالثمار: مثل نسبة النشا الذي يتحول عند النضج إلى سكر (كما في حالة الموز).
- لذلك عند شراء الفاكهة يُراعى أن تكون بها الخصائص الآتية:
١. طازجة المظهر خالية من التجميدات أو الخدوش والتهتكات، ولونها زاهٍ وخالية من أي نموات فطرية أو ثقب حشرية.
 ٢. تكون سليمة مكتملة الحجم واللون الطبيعي المميز لكل فاكهة وفي درجة من النضج تلائم الغرض الذي تُستخدم من أجله.
 ٣. تكون خالية من الإصابات الحشرية أو الحيوانية وأيضاً التغيرات الفسيولوجية غير المرغوبة.
 ٤. تكون خالية من التلوث بآثار المواد الكيميائية المستخدمة في مكافحة آفات وأمراض الفاكهة.
- وفيما يلي بعض الإرشادات التي يجب أن تُراعى عند اختيار بعض أنواع الفاكهة:
- أ. **الكمثرى:** يُمكن شراؤها قبل النضج، وتنضج على درجة حرارة الغرفة في مكان مظلم.
 - ب. **الموز:** يُفضل شراء الموز قبل نضجه إذا أُريد تخزينه لمدة طويلة.
 - ج. **الموالح:** تكون ذات قشرة ناعمة الملمس متماسكة، وبالنسبة للبرتقال مثلاً عند اختياره يُراعى الهدف من استعماله:
- إذا كان بغرض أكل الثمرة، فتُفضل الثمار متوسطة الحجم ذات القشرة



الخارجية ناعمة الملمس.

- إذا كان الغرض من الشراء هو الحصول على العصير، فيُفَضَّل الثمار الصغيرة في الحجم ذات القشرة الرقيقة المتماسكة.

د. الشمام: يُراعى عند اختيار الثمرة ما يلي:

- ثقل الثمرة واللون الأصفر والرائحة المميّزة للصف.
 - الضغط على الثمرة عند الجانبين أو السطح تكون متماسكة.
 - نعومة سطح الثمرة دليل على نضجها.
- هـ. البطيخ (الحبب): من أكثر أنواع الفاكهة صعوبة عند الاختيار، إلا أنه هناك علاقة بين وزن وحجم البطيخة لتدل على النضج:
- إذا كانت الثمرة صغيرة الحجم وثقيلة الوزن فهي غير ناضجة.
 - عند تمام النضج فهي تصبح كبيرة الحجم وخفيفة الوزن ويكون شكلها الخارجي متجانساً وسطحها ناعماً، وعند قطعها من الداخل حمراء ناضجة، وعند الدق باليد على الثمرة من الخارج على القشرة الخارجية نسمع صدى للصوت وهذا دليل على تمام نضجها.

و. التفاح:

- يكون ذا جلد قوي وذا نكهة وطعم مميز للنوع.
- يكون خالياً من العطب والعفن والليونة ومذاقه عصيري هش، وعطري.
- غير معالج بمواد كيميائية ضارة تؤثر على طعمه.
- يكون خالياً من الإصابات الحشرية والفطرية.

مُنْتَجَات الفواكه المحفوظة:

أ. **عصير الفاكهة:** هو السائل النظيف السليم غير المتخمر أو المركز أو المجفف والمُصَفَّى بعد استخلاصه من الفاكهة الناضجة باستخدام أو بدون استخدام الحرارة، وقد يكون رائقاً أو غير رائق، ويجب ألا يضاف إليه ثاني أكسيد الكبريت أو أحد أملاح حمض الكبريتوز أو أحماض عضوية أو غير عضوية أخرى أو مواد مُلوّنة، ويُقسّم إلى الأنواع الآتية:

١. **العصر المُبْستَر:** هو العصر الطبيعي المطابق للمواصفات القياسية



المعتمدة والمحفوظ في عبوات محكمة الغلق والمُعامل بالبسترة؛ للتخلص من الأحياء الدقيقة المُمرضة مع احتفاظه بخواص العصير.

٢. **العصير المعقّم:** هو العصير الطبيعي المطابق للمواصفات القياسية المعتمدة والمحفوظ في عبوات محكمة الغلق والمُعامل بالتعقيم، بحيث يكون الناتج صالحاً للحفظ على درجة حرارة (٣٠ م°) لمدة ستة أشهر.

٣. **العصير المجمّد:** هو العصير الطبيعي المطابق للمواصفات القياسية المعتمدة والمحفوظ في عبوات غير منفذة للرطوبة والذي تم تجميده على درجات حرارة لا تزيد عن (-١٨ م°) والمُخزّن على درجة حرارة لا تزيد عن (-١٠ م°)، والمحتفظ بجميع خواص العصير الطبيعي.

٤. **العصير المركز:** ويركّز العصير بإحدى الطريقتين الآتيتين:
أ. التركيز بالحرارة تحت التفريغ.

ب. التركيز بالتجميد والطرْد المركزي.

وفيما يلي الاشتراطات التي يجب أن تتوافر في العصائر بأنواعها المختلفة:

- تجانس القوام واللون ووضوح الطعم المميّز للثمار.
- يكون خالياً من أجزاء القشور والبذور والأجزاء الثمرية الأخرى غير المرغوبة.
- يكون رائقاً أو غامقاً خالياً من الطعم الغريب.

ب. **شراب الفاكهة الطبيعي:** هو عصير الفاكهة مضاف إليه إحدى المواد السكرية وأحد الأحماض العضوية المسموح بها، والمُعامل بإحدى طرق الحفظ، بحيث لا تقل المواد الصلبة الذائبة فيه محسوبة كالمسكروروز عن (٥٥٪)، ويُسمح بإضافة مادة مُلوّنة مصرح بها.

ج. **الفاكهة المُعلّبة:** هي الفاكهة الكاملة أو المُجزّأة المقشورة التي تُحفظ في محلول سكري وتختلف درجات تركيزه حسب الدرجات التصفية (الدرجة الممتازة، الجيدة، القياسية، الثانوية، المائية).

د. **الفاكهة المسكّرة:** هي الفاكهة السليمة الكاملة أو المُجزّأة المقشورة أو غير المقشورة التي ترتفع نسبة المواد السكرية المسموح بها إلى ما لا يقل عن (٧٥٪)، ويشترط أن تكون الفاكهة المسكّرة محتفظة بقوامها اللين وبمعظم



الطعم واللون الطبيعي، وأن تكون خالية من التخمر والتهشم والإصابة الحشرية والحيوانية والفطريات.

كمثال على مُنتجات الفواكه المحفوظة والشروط التي يجب أن تتوفر بها
فإن الخوخ المُعلَّب: هو عبارة عن ثمار أحد أصناف الخوخ (الملتصق النواة - غير الملتصق النواة) والمقشورة بإحدى طرق التقشير المناسبة والمُعبأة في صور أنصاف، أو أرباع، أو شرائح، أو قطع، أو ثمار كاملة المحفوظة بوسط من أحد محاليل التعبئة والمعاملة حرارياً ويحقق الشروط التالية: -

- تكون الثمار خالية من الألياف الناتجة عن التصاق البذرة بنسيج الثمرة والأجزاء النباتية الغريبة.
- تكون الثمار في العبوة الواحدة متجانسة في الشكل والحجم.
- يكون محلول التعبئة متجانساً وخالياً من المواد الغريبة.
- في حالة التعبئة في صورة أنصاف أو أرباع فيجب ألا يقل وزن القطعة عن (١٧ جرام للأرباع، ٨,٥ جرام للأنصاف)

هـ. الفاكهة المجففة: تنقسم إلى ما يلي:

١. الحلويات: الفاكهة ذات النواة الحجرية ومنها القراصيا، والوشنة، والمشمش.
٢. التينيات ومنها التين المجفف.
٣. التحليات ومنها التمور.

أولاً: الاشتراطات التي يجب أن تتوفر في الحلويات (القراصيا،...):

- تكون من محصول جيد تامة النضج وسليمة (بالنسبة للثمار التي تباع بالبذرة).
- تكون متجانسة ونظيفة وخالية من الأتربة والمواد الغريبة والثمار الضامرة.
- تكون لامعة طبيعياً أو بواسطة زيت مصرح به وغير متكتلة.
- تكون خالية من الحشرات والديدان الحية أو الميتة أو آثارها، وخالية من التخمر والعفن.
- يسمح بالتجاوز بما لا يزيد عن (٢٪ بالوزن) من العيوب التجارية وهي غير تامة النضج، والمهشمة والضامرة.



ثانياً: الاشتراطات التي يجب أن تتوفر في التينيات:

- يجب أن تكون الثمار من محصول جيد.
- تكون تامة النضج وسليمة كاملة ومتجانسة الحجم.
- خالية من الحشرات والديدان الحية أو الميتة أو آثارها، وخالية من التخمر والعفن.

- تتراوح نسبة الرطوبة بين (١٧ – ٢٣٪).

ثالثاً: الاشتراطات التي يجب أن تتوفر في التحليات:

- يجب أن تكون الثمار من محصول جيد تامة اللون وسليمة متجانسة الحجم واللون.
- خالية من الحشرات والديدان الحية أو الميتة أو آثارها، وخالية من التخمر والعفن.

- خالية من الروائح الغريبة ومن الشوائب والمواد الغريبة.
- خالية من الثمار الضامرة والقشرة غير الملصقة.
- تتراوح نسبة الرطوبة بين (١٥ – ٢٢,٥٪).



الفصل السادس: الألبان ومُنتجاتها

١. **الحليب الخام:** هو الغذاء السائل الأبيض اللون المستخرج من غدد الحيوانات

الثديية، والمواصفات التي يجب أن تتوفر في الحليب الخام:

- يجب أن يكون طعمه مقبولاً وخالياً من المرارة وغيرها من الأطعمة غير المرغوبة، مثل: الطعم المتزنخ.
- يجب أن تكون الرائحة طبيعية خالية من الروائح الغريبة أو غير المرغوبة، مثل: رائحة الحموضة المرتفعة أو رائحة روث المواشي والحظائر، ويكون لونه طبيعياً ولا تظهر به بقع بنية غير طبيعية.

• يجب أن يكون خالياً من الشوائب العالقة به، مثل: مخلفات القش أو الشعر.

٢. **اللبن المبستر:** اللبن المُعامل حرارياً بأحد طرق البسترة الواردة بالمواصفات

القياسية المعتمدة، حيث يجب تعبئتها في عبوات محكمة الغلق مدوّنة عليها ما يلي:

- اسم المُنتج وعنوانه وعلامته التجارية.
- نسبة الدهن والمواد الصلبة اللادهنية.
- مدة الصلاحية والوزن الصافي.
- تاريخ الإنتاج وانتهاء الصلاحية.

٣. **اللبن الزبادي:** هو اللبن المُعامل بالحرارة والمضاف إليه مزارع نقية من

بكتيريا حمض اللاكتيك اللازمة لإنتاج الطعم والقوام المميّز للبن الزبادي، ويوضع في عبوات محكمة الغلق جيداً ومدوّنة عليها نفس البيانات كما في حالة اللبن المبستر.

٤. **الحليب الجاف:** ناتج تجفيف حليب طازج مطابق للمواصفات القياسية

المعتمدة بالطرق المعمول بها ومُعبأ في عبوات محكمة الغلق، لا تسمح بتسرّب الهواء، وأن تكون من مواد لا تتفاعل مع مكوّنات الحليب، ويكون الحليب المجفّف سريع الذوبان ويعطي نفس صفات الحليب الطبيعي ومدوّنة على العبوة جميع البيانات الواردة بالمواصفة القياسية المعتمدة لبطاقة البيانات.

٥. **الجبن بأنواعه المختلفة:**

أ. **الجبن الطري:** الناتج الغذائي المتحصل عليه بالتخلص من الشرش الزائد



الفصل السابع: الحبوب ومُنتجاتها

١. **دقيق القمح:** ناتج جرش وطحن حبوب القمح أو مخلوط منهما والتنعيم إلى درجة النعومة المناسبة للحصول على الدقيق.

والاشتراطات التي يجب أن تتوفر في الدقيق منها ما يلي:

- يكون الدقيق نظيفاً خالياً من أي شوائب أو مواد غريبة أو تكتّل.
- يكون الدقيق متجانس اللون محتفظاً بالخواص الطبيعية المميّزة.
- يكون الدقيق خالياً من الحشرات أو أجزائها أو أطوارها ومخلّفات القوارض.
- لا تزيد نسبة الرطوبة في الدقيق باستخراجاته المختلفة عن (١٤٪).
- تكون العبوات المستخدمة في تعبئة الدقيق باستخراجاته المختلفة مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة، ومدوّناً عليها كافة البيانات المنصوص عليها في المواصفة القياسية الخاصة بالبطاقة الغذائية.

٢. **المكرونه:** المادة الغذائية المُحضّرة أساساً من إضافة الماء إلى نوع أو أكثر من أصناف الدقيق.

والاشتراطات العامّة التي يجب أن تتوفر في المكرونة عديدة منها ما يلي:

- تكون محتفظة بخواصها الطبيعية نظيفة لامعة خالية من العفن والشوائب والمواد الغريبة والحشرات أو أجزائها أو آثارها والمواد الضارّة بالصحة وذات لون أصفر.
- مقطّعها عند الكسر منتظماً زجاجياً والأصناف الطويلة تكون غير قابلة للثني إلى ما قبل الكسر.
- عند غلي المكرونة في الماء لمدة عشرة دقائق يجب أن تحتفظ بشكلها ولا تتعجّن، كما يجب أن يزيد حجمها.
- أن تكون مُعبّأة في عبوات مناسبة تحافظ على خواص المُنتج وتمنع فساده مع وجود البيانات الآتية:
 - اسم المُنتج وعنوانه وعلامته التجارية.
 - نوع المُنتج وبيان بالمكوّنات المرتبة ترتيباً تنازلياً.
 - الوزن الصافي.



- ارشادات التجهيز والاستعمال.

- ومقدار السعرات المكتسبة.

٣. **الأرز الأبيض:** يوجد أنواع عديدة تدرج تحت الأرز الأبيض تختلف في

مواصفاتها على حسب الكسر، ونسبة المواد الغريبة، والحبوب الصفراء

الجيرية والخضراء، إضافةً إلى نسبة الحبوب الشعير.

وفيما يلي بعض الاشتراطات التي يجب أن تتوفر في الأرز:

١. نسبة الكسر لا تزيد عن (١٢٪) منها (٠,٥٪) على الأكثر أقل من ربع الحبة.

٢. نسبة الحبوب الحمراء لا تزيد عن (٣,٥٪).

٣. نسبة الحبوب غير الناضجة الجيرية والخضراء لا تزيد عن (٢,٥٪).

٤. نسبة المواد الغريبة لا تزيد عن (٠,٥٪) منها (٠,٢٪) على الأكثر من الطين.

٥. نسبة الرطوبة لا تزيد عن (١٤٪).



الفصل الثامن: الزيوت والدهون ومُنتجاتها

١. الزيوت النباتية المُعدّة للطعام:

- أ. **زيت بذر القطن:** الزيت نصف الجاف المستخرج من بذر القطن بطريقة العصر أو الاستخلاص بالمذيبات العضوية، وغير المخلوطة بأي شحم أو زيت آخر، ويجب أن يكون:
- رائقاً خالياً من العكارة معادلاً مبيّضاً.
 - خالياً من الرائحة والطعم الغريب ولا يكون متزنّخاً أو عفناً أو حمضياً أو مرّاً.
 - خالياً من بقايا بذر القطن والمواد التي استخدمت في استخراجه، ومن أي مادة مُلوّنة أو شوائب أخرى.
 - رائقاً لا يتغيّش عندما يتم حفظه عند درجة الصفر المئوي لمدة ساعتين.
- ب. **زيت الزيتون:** المستخرج من ثمرة الزيتون الناضجة بطريقة العصر، وغير المخلوط بأي شحم أو زيت آخر، ويجب أن يكون:
- نقيّاً رائقاً خالياً من العكارة ومن التزنّخ الناتج من التأكسد.
 - خالياً من أي زيوت أخرى، مثل: زيت بذرة القطن، زيت بذرة السمسم.
- ج. **زيت السمسم:** الزيت الجاف غير المعالج كيميائياً، والمستخرج من بذور السمسم بطريقة العصر، وغير المخلوط بأي شحم أو زيت آخر، ويجب أن يكون:
- نقيّاً خالياً من العكارة ومن التزنّخ الناتج من التأكسد.
 - رائقاً لا يتغيّش إذا ما حفظ عند درجة الصفر المئوي لمدة ساعتين.
- د. **زيت بذر الكتان:** الزيت الجاف النيء (غير مغلي) المستخرج بطريقة العصر من بذور الكتان الناضجة، وغير المعالج كيميائياً، وغير المخلوط بأي شحم أو زيت آخر.
- هـ. **زيت الذرة الشامية:** الزيت نصف الجاف المستخرج من جنين حبوب الذرة الشامية الناضجة، وغير المعالج كيميائياً، وغير المخلوط بأي شحم أو زيت آخر، ويجب أن يكون الزيت:



- رائقاً خالياً من العكارة ومن التزنّخ الناتج من التأكسد.
- لا تزيد فيه الحموضة عن (٢٪) من الأحماض الدهنية الطليقة محسوبة كحمض أوليك.

و. **زيت دوار الشمس:** الزيت نصف الجاف المستخرج بطريقة العصر على البارد من بذور دوار الشمس، وغير المعالج كيميائياً، وغير المخلوط بأي شحم أو زيت آخر، ويكون رائقاً خالياً من العطارة ومن التزنّخ الناتج من التأكسد، وألا تزيد الحموضة فيه عن (٢,٨٪) من الأحماض الدهنية الطليقة محسوبة كحمض أوليك.

بصفة عامة يجب أن تكون الزيوت بأنواعها المختلفة خالية تماماً من الشوائب ومن الرطوبة، وخالية من أي روائح غير مقبولة، ومُعَبَّاة في عبوات محكمة الغلق، مدوّن عليها جميع البيانات الواردة في المواصفات القياسية المعتمدة.

٢. الزيوت المهدرجة والمرجرين:

هي الزيوت النباتية أو الحيوانية المحوّلة من الحالة السائلة إلى الحالة الجامدة عن طريق معالجتها بالهيدروجين.

وفيما يلي بعض الاشتراطات التي يجب أن تتوفر في هذه المُنْتَجَات:

- تكون خالية من أي رائحة غريبة أو التزنّخ والعفن والتغيّر في الطعم والمواد الغريبة.
- تكون خالية من أي عامل استعمل في عملية الهدرجة، وألا تزيد درجة الحموضة فيه عن درجتين.
- في حالة المرجرين يجب أن يكون مماثلاً في قوامه ومظهره لقوام الزبدة، ولا تزيد نسبة الرطوبة فيه عن (١٨٪)، ولا تقل نسبة الدهن عن (٨٠٪)، وألا تزيد نسبة دسم الحليب فيه عن (١٠٪) من مجموع الدسم كله.
- تكون مُعَبَّاة في أوعية محكمة الغلق ذات بطاقات مدوّن عليها اسم المصنع وبيان التركيب العام وتاريخ الإنتاج والمواد الملوّنة ونسبة المواد الحافظة والمواد المضادة للأكسدة.



٣. المسلى الصناعي النباتي:

مُنتَج مُصنَّع من خليط من زيوت نباتية غذائية مُهذَّرجة وغير مُهذَّرجة، ويجب أن يتوفر به هذه الاشتراطات:

- يكون خالياً من التزنخ وأي رائحة غريبة أو تَغْيُر في الطعم.
- يكون خالياً تماماً من شحم الخنزير والشحوم الحيوانية الغذائية.
- يكون خالياً من الشوائب والمواد الغريبة.
- يكون خالياً من الزيوت البحرية.
- يكون متجانس القوام شبه صلب ذو ملمس مرهمي أو مترملاً خالياً من أي زيت منفصل.
- يتراوح اللون من الأبيض والأبيض المشوب (الكريمي).
- لا يزيد رقم البروكسيد عن (٥ ملليمكافئ/كجم).
- يدوّن على العبوات ما يلي:
 - اسم الصنف.
 - اسم المُنتَج وعنوانه وعلامته التجارية.
 - الوزن الصافي.
 - المواد المضافة ونسب إضافتها.
 - تاريخ الإنتاج وانتهاء الصلاحية.

٤. المسلى البقري الطبيعي:

الدهن الطبيعي الناتج من الزبدة أو القشطة الطبيعية الناتجة من فرز الحليب البقري بعد ازالة المواد الصلبة غير الدهنية وبعض الماء، ويتم عن طريق رفع درجة الحرارة للزبدة أو القشطة تدريجياً حتى الوصول لنسبة دهن لا تقل عن (٩٩,٥٪) ولا تزيد نسبة الرطوبة عن (٣٪).

وعند الشراء يُراعى أن تكون الخواص الطبيعية من حيث الطعم والرائحة والنكهة مميزة لدهن الحليب البقري الطبيعي، وأن يكون خالياً من التزنخ والروائح الغريبة وأي زيوت أو دهون غريبة، كما يجب التأكد من أن يكون مُعبأً في عبوات مناسبة محكمة الغلق تكفل حمايته من حدوث أي تلوث أو تَغْيُر في خواصه.



الفصل التاسع



الفصل التاسع: كيف نشترى غذائنا؟

سؤال يطرحه الكثيرون منا متسائلين عما إذا كانت هنالك إرشادات أو خطوات ينبغي اتّباعها أثناء شراء المواد الغذائية، وهل الطريقة التي نتبعها حالياً في التسوّق طريقة صحيحة، وما هي الأمور التي يجب أن تؤخذ في الاعتبار ويجب التركيز عليها أثناء الشراء، فالكثير منا يقوم بعملية شراء الأغذية الطازجة والمحفوظة دون تفكير ومعرفة ما قد يفيد، وهل هناك أسلوب يمكن اتّباعه ليقلّل من الأخطاء وبعض المخاطر الناتجة عن الاختيار غير الصحيح؟

للتعرف على إجابات هذه الأسئلة والاستفسارات ما عليك إلا أن تبدأ معنا جولة لنتصفح المعلومات الآتية والتي سوف ترشدك إلى الاساسيات الصحيحة لشراء المواد الغذائية إضافةً إلى التخلّص من السلوك الاستهلاكي غير الجيد الذي قد يمارسه البعض منا: -

أولاً: نصائح قبل التسوق:

١. التفكير في الميزانية المتاحة للتسوق:

- تحديد المبلغ الذي سوف يُنفق في شراء المواد الغذائية بالضبط، حيث الكثير منا لديه سلوك استهلاكي خاطئ، وحتى نوقف عمليات التبذير التي لا فائدة منها فإنه من المهم أن نحسم هذا الأمر، فمن الحكمة أن نكون معتدلين في حياتنا وفي استهلاكنا وفي المأكل والمشرب وأن نشترى المواد الغذائية دون الإضرار بالميزانية فالله سبحانه يقول في محكم كتابه (وكلوا واشربوا ولا تسرفوا إنه لا يحب المسرفين) "الأعراف اية ٣١".
- إعداد قائمة بالمواد الغذائية التي نريد شراءها ويُفضّل أن يتم أخذ القرار في المنزل، وذلك تجنباً لشراء المواد الغذائية التي قد لا نحتاج لها، ولا يجب الاعتماد على الذاكرة عند الشراء، ومن الضروري مشاركة أفراد الأسرة في إعداد هذه القائمة؛ حتى لا يتم شراء أصناف غير مرغوب فيها، ونحاول بقدر الإمكان ألا نحيد عن القائمة، ومن المستحسن أن نُقسّم قائمة المحتويات والمبلغ المُحدّد لشراء الأغذية على زيارتين حتى لا نأخذ المبلغ الذي تم تحديده مرة واحدة، فننسى أنفسنا أثناء التسوّق وننفقه دون أن نشعر، وكذلك فإن



إعداد قائمة بالاحتياجات المراد شراؤها يؤدي إلى عدم إضاعة الوقت في البحث والاختيار بين أرفف المواد الغذائية والتي تضم آلاف الأصناف.

٢. اختيار المحل النظيف والمرتب:

إن نظافة المحل عامل أساسي لجودة تداول المواد الغذائية، فبعض المحلات لا تتمتع بمستوى النظافة المطلوبة، مثل: نظافة الأرضية والجدران والأرفف، كما أن ترتيب المواد الغذائية وحفظها في مكانها المناسب أمر في غاية الأهمية، فعلى سبيل المثال تُحفظ بعض المحلات المواد الغذائية في أماكن دافئة أو حارة مما يُعرض الأغذية للتلف والفساد، وترتيب المواد الغذائية على الأرفف وعدم دمج أغذية مختلفة من الأمور الأخرى التي تجعلك تثق في خبرة صاحب المحل.

٣. شراء الكمية التي نحتاجها:

كثيراً ما يقع بعض الأشخاص في فخ العروض الخاصة ويقوم بشراء كميات كبيرة من بعض الأغذية، دون مراعاة وجود أماكن لحفظها وتعرضها للتلف أثناء حفظها في المنزل، ولو نفكر قليلاً سوف نجد أننا قد نكون وفرنا بعضاً من المال ولكننا قد نفقد كمية أكبر من الطعام عند تخزينه وبالتالي تلفها والحصيلة النهائية أننا فقدنا مبلغاً أكبر من المال.

٤. التأكد من مكان الحُضار والفواكه:

نسأل أنفسنا هل الخضروات والفواكه طازجة ولا يوجد معها أخرى فاسدة أو تالفة أو عفنة؟ هل كل نوع من الحُضار والفواكه موضوع في مكان لوحده أو أنها مخلوطة مع بعضها؟ هل مكان بيع هذه الأغذية نظيف ومكيف أم أن الأرض والأرفف متسخة والمكان مفتوح.

٥. التأكد من برودة الثلاجة:

- من الضروري أن تُحفظ المواد الغذائية المبردة عند درجة حرارة لا تزيد عن (٤° م) والمواد الغذائية المجمدة عند درجة حرارة التجميد (-١٨° م)، لأن هناك العديد من المحلات تقوم برص وملاء الثلاجة أو المُجمد (الفريزر) بكميات كبيرة من المواد الغذائية؛ مما يؤدي إلى رفع درجة حرارة هذه الأجهزة ومن ثم تعرض المواد الغذائية للتلف والفساد، ومن طرق التأكد من



مناسبة درجة حرارة الحفظ البسيطة والتي تعطي مؤشراً أولياً لمحاولة لمس الغذاء المبرّد باليد لمعرفة هل هو بارد جداً أو قليل البرودة أو عديم البرودة، مع الاخذ في الاعتبار أن مواد التعبئة والتغليف تؤثر على درجة الإحساس بالبرودة أو الحرارة فالعلب الكرتونية على سبيل المثال لا تعطي إحساساً كافياً بالبرودة بالرغم من أن الغذاء داخلها بارداً ”الحليب والعصير يكون بارداً من الداخل“، أما علب البلاستيك فتعطي إحساساً أفضل، بينما تعطي العلب المعدنية مثل الألومنيوم إحساساً عالياً بالبرودة.

- أما طريقة الاختبار اليدوي لدرجة تجمّد المواد الغذائية المجمّدة فهي الضغط بالإصبع على العلبة أو الكيس فإذا وجدنا أننا نضغط على مادة صلبة غير لينة فهذا يعني أن التبريد كافٍ، أما إذا وجدنا أننا نضغط على مادة لينة قليلاً أو كثيراً فهذا يعني أن التبريد غير كافٍ وينصح بعدم شراء المواد الغذائية من هذا المحل.

٦. البدء بشراء المواد الغذائية الجافة وغير المبردة:

فلا نبدأ بشراء المواد الغذائية المبرّدة أو المجمّدة، بل نبدأ بشراء المواد الغذائية الجافة كالتوابل، والأرز، والمكرونات، والدقيق، والحبوب وغيرها، ثم نقوم بشراء المواد الغذائية المعلّبة، بعد ذلك نشترى الخضروات والفواكه الطازجة، وفي آخر المطاف نقوم بشراء الأغذية المبرّدة (كالحليب ومُنتجاته) والمجمّدة، مثل: الخُضار المجمّد واللحوم والدواجن والأسماك ومُنتجاتهم.

٧. مقاومة الرغبة في شراء الأغذية غير المكتوبة في القائمة:

كثيراً ما نجد أنفسنا قد اشترينا أغذية عديدة لم تكن مكتوبة في قائمة الشراء التي نحملها، نحاول أن نقاوم شراء هذه الأغذية غير المطلوبة، ودائماً نسأل أنفسنا: هل نحتاج إلى هذا الغذاء؟ هل الغذاء صحي ومفيد للأسرة؟ هل سعر هذه الأغذية مضاف إلى ميزانية الأغذية؟

٨. التنبه جيداً للعروض الخاصة:

فقد تكون هذه العروض قد تمّت لوجود عيوب في السلعة الخاضعة للعرض، مثل: قرب انتهاء صلاحيتها مما يجعل أصحاب المحلات يقدمون عرضاً خاصاً، مثل:



(ادفع سعر علبة وخذ الأخرى مجاناً)، أو أن يُرفق غذاء آخر مع الغذاء الذي قربت صلاحيته من الانتهاء ويبيع بسعر الغذاء نفسه وغير ذلك نسأل أنفسنا؟ هل يمكننا تناول هذه الأغذية قبل انتهاء صلاحيتها؟ فقد نقوم بشراء هذه الأغذية وتتراكم في المنزل ونتفاجأ بعد فترة أن صلاحيتها قد انتهت ولا يمكنك تناولها.

٩. التأكد من تاريخ الصلاحية:

ويُفضّل دائماً شراء الأغذية قبل فترة طويلة من انتهاء الصلاحية وكلما كانت فترة الصلاحية المتبقية أطول كان ذلك أفضل.

١٠. عدم الذهاب إلى مكان آخر بعد الشراء:

وذلك للمحافظة على جودة الأغذية التي تم شراؤها وكذلك لعدم تعرّضها للفساد فيجب أن نذهب إلى المنزل مباشرة، فبقاء الأغذية في السيارة لفترة طويلة وخاصة الأغذية المبرّدة والمجمّدة يعرّضها للفساد وخاصة إذا كانت محفوظة في صندوق السيارة الخلفي والذي عادةً ما يكون الجو فيه حاراً مما يُسهّل من سرعة ذوبان الأغذية المبرّدة والمجمّدة.

أثناء التواجد في السوق يجب مراعاة ما يلي:

أولاً: الجانب الاقتصادي الاستهلاكي:

١. يُفضّل ترك كلام الإعلانات التجارية جانباً، فالإعلانات ما هي إلا بعضاً من الكلمات الجميلة والمقنعة لترغيب المستهلك في الشراء.
٢. عند اختيار غذاء نتأكد من أنه نفس النوع المرغوب فيه.
٣. إن وجدنا أكثر من علامة تجارية لنوع معين من الأغذية فيجب المقارنة بين الأسعار وكمية أو وزن المحتوى، وعندئذٍ يمكننا أن نشترى تلك المادة الغذائية التي تحتوي على أكثر كمية وذات سعر معقول ومقبول لميزانية الأسرة.
٤. الامتناع بقدر الإمكان عن شراء الأغذية عديمة أو قليلة القيمة الغذائية.
٥. يجب التقيد بالقائمة المكتوبة قدر الإمكان، فإذا رغبتنا في شراء مادة غذائية جديدة فيمكننا ذلك، على أن نشترى عيّنة منها أو عبوة صغيرة للتذوق أولاً.
٦. شراء الخضار والفواكه في موسمها الفعلي تفادياً لارتفاع السعر والأمراض



- التي قد تنتج عن استهلاك هذه المنتجات في غير وقتها.
٧. الامتناع نهائياً عن شراء المواد الغذائية من المحلات التي تقوم بعرض منتجاتها خارج المحلات وتحت أشعة الشمس، وخاصة المياه والمشروبات؛ نظراً لخطورتها المؤكدة على الصحة.
٨. يُفضّل عدم اصطحاب الأطفال أثناء القيام بعملية التسوّق.
- ثانياً: الجانب الصحي وسلامة الغذاء:**
١. يُفضّل دائماً أو قدر الإمكان شراء واستهلاك الأغذية الطازجة، مثل: الخضروات والفواكه واللحوم وغيرها، فإنها ذات قيمة غذائية جيدة مقارنة بالأغذية المحفوظة.
٢. إن لم تتوفر الأغذية الطازجة فإنه من المستحسن اختيار الأغذية المُعالجة والمحفوظة بصورة جيدة، مثل: اللبن المبستر أو المعقم والأغذية المجمّدة.
٣. يُفضّل قدر الإمكان التقليل من شراء الأغذية المُعلّبة، فإن كان لا بد فإنه يجب التأكد من سلامة العلبة من حيث الصدأ والمظهر الخارجي، وقراءة بطاقة البيانات واستهلاك المُعلّبات ذات المحتوى الأقل من الإضافات الغذائية.
٤. يُنصح عادةً بتجنب الأغذية المُعلّبة ذات المحتوى العالي من السكر أو الملح، وخاصةً إذا كان أحد أفراد الأسرة يعاني من مرض السكري أو ارتفاع ضغط الدم.
٥. إذا كان هناك رغبة في شراء العصائر فإنه من الأفضل شراء العصائر الطازجة أو شراء الفواكه وتحضير العصير في المنزل.
٦. نتأكد من الكيفية الصحيحة التي يجب أن يتم بها حفظ المادة الغذائية التي نرغب في استهلاكها قبل الشراء ومدى توافر امكانية مثل هذا الحفظ في المنزل.
٧. نتجنب شراء الأغذية المشكوك فيها من جميع النواحي، فمثلاً لا يُستحسن شراء الأغذية المكتوب على بطاقة بياناتها عبارة (زيت نباتي) فقط من دون تحديد، فهذا يعني في بعض الأحيان أن المادة الغذائية تحوي أنواعاً رديئة من الزيوت النباتية التي يمكن أن تؤثر على صحة الإنسان كنتيجة لاحتوائها



دليل المستهلك في التعامل مع الأسواق المركزية والمطاعم وما في حكمها

على نسبة عالية من الأحماض الدهنية المشبعة التي لها تأثير سلبي على صحة الإنسان.

٨. نتأكد من سلامة المواد الغذائية قبل شرائها، فالأسماك يجب أن تكون طازجة وأيضاً اللحوم والدجاج، وهذه المواد الغذائية يمكن التعرف على مدى نضارتها من خلال مظهرها ورائحتها ولونها وربما ملمسها.

٩. بقية الأغذية، مثل: الخضروات والفواكه فإنه يُفضل دائماً شراؤها في موسمها؛ وذلك حتى نتجنب غلاء أسعارها وقلة نضارتها.

١٠. يُفضل دائماً ألا نشترى الأغذية المجمدة كاللحوم والدواجن والأسماك والزبد وغيرها في بداية جولتنا في السوق أو السوبر ماركت أو الأسواق المركزية؛ حتى لا تنصهر مما يتيح الفرصة المناسبة لنمو الأحياء الدقيقة عليها؛ مما يسبب فسادها أو إصابة مستهلكها ببعض الأمراض الخطيرة، وذلك حتى وإن تم تجميدها ثانية بعد ذلك.

١١. لا يُفضل شراء أغذية مهما كانت مرغوبة أن لم تحمل بطاقة بيانات.

١٢. تأكد من أن أدوات الطعام التي تشتريها هي من النوع الصحي، ولا تحاول شراء الأنواع الرخيصة، مثل: أطباق الميلايين الرخيصة أو الأكواب البلاستيكية الرخيصة، وإذا اضطررنا لاستعمال أكواب أو أطباق لمرة واحدة فيجب التأكد من أنها صالحة للمشروبات الساخنة أو الأطعمة الحارة.

١٣. عند اكتشاف فساد مكوّنات أي عبوة غذائية بعد فتحها في المنزل نحفظ بالعبوة ونقدمها إلى أقرب بلدية مع ذكر مكان وتاريخ الشراء؛ حتى يتم اتخاذ اللازم لوقاية المستهلك من السلع الفاسدة.



الفصل العاشر: المطاعم وما في حكمها

قد يلجأ العديد منا إلى تناول طعامهم خارج المنزل للترفيه عن الأسرة أو للضرورة كما هو الحال عند العمل لفترات طويلة خارج المنزل، وعلينا في هذه الحالات تحسين اختيار المحلات أو المطاعم التي نذهب إليها لتناول الوجبات الغذائية بها.

فيما يلي بعض التوجيهات التي يلزم اخذها في الاعتبار عند اختيار محل ما (مطعم أو مقهى أو ما شابهها) لقضاء بعض الوقت وتناول وجبة غذائية: أولاً: التأكد من أن هذا المحل أو المطعم مرخص له بمزاولة النشاط من قبل الجهات المختصة، فالأنظمة تقضي بإلزام جميع المحلات بتعليق الترخيص في مكان ظاهر يمكن لمرتاديها مشاهدتها والاطلاع عليها.

ثانياً: التأكد من أن القائمين على المحلات يقدمون خدماتهم بأفضل السبل الصحية ويظهر ذلك من خلال تعاملهم السليم مع الأغذية ونظافة المكان ونظافة القائمين على العمل والخدمة.

ثالثاً: التأكد من ان جميع من يقدم لك الخدمة حاصل على شهادة صحية تثبت خلوه من الامراض السارية والمعدية، صادرة من الجهة المختصة (الأمانة او البلدية) حيث أن جميع الأنظمة والتعليمات تلزم العاملين بالمحلات التي لها علاقة بالصحة العامة بتعليق الشهادة الصحية على جيب القميص الأمامي للعامل.

رابعاً: التأكد من أن الأدوات التي تستخدم لتقديم الطعام من أطباق وملعق وأكواب نظيفة تماماً، وأن الأغذية المقدّمة جيدة الطهي.

خامساً: عدم التردد في إبلاغ الأمانة أو البلدية المعنية عن أي مخالفات صحية، سواء كان ذلك في نظافة المحلات أو القائمين على العمل أو صلاحية المواد الغذائية المقدّمة للمرتادين لهذه المحلات، كما يجب في حال حدوث اشتباه في حالة تسمم غذائي سرعة إبلاغ الجهات المختصة؛ حتى يتم اتخاذ التدابير اللازمة لحماية المستهلكين ومعاقبة المخالفين.



الفصل الحادي عشر: سلامة وجودة الغذاء مسؤولية من؟!

إن سلامة وجودة الغذاء هي مسؤولية مشتركة بين جميع الجهات، وأهمها الجهات الحكومية متمثلة في الأمانات والبلديات التابعة لها، والمنشآت الغذائية من جهة، وأخيراً الدور الكبير للمستهلك.

وفي هذا الدليل من سلسلة سلامة الغذاء، تم عرض القواعد الصحية لتعامل المستهلكين مع كافة المواد الغذائية، سواء الطازجة أو المبردة أو المجمدة، وكذلك الأغذية المحفوظة بالتعليب والتدخين وغيرها من طرق الحفظ، ونأمل أن تكون المعلومات البسيطة التي شملها هذا الدليل، قد ذكّرت المستهلك بدوره في متابعة منافذ بيع جميع مُنتجات الأغذية؛ للحفاظ على سلامتها، والحكومة ممثلة في وزارة الشؤون البلدية والقروية ”وكالة الشؤون البلدية — إدارة المواد الغذائية“؛ لضمان الالتزام بأفضل الشروط الصحية والبيئية للتعامل مع الغذاء، وبما يضمن وصوله للمستهلك بجودة عالية وأمنة وصحية، وعلى أصحاب المنشآت الغذائية: (المطاعم، كافيتريات، محلات وجبات سريعة، والأسواق المركزية، والبقالات، والسوبر ماركت، والمجمعات الاستهلاكية، ...) التقيد بهذه النظم واللوائح والتعليمات؛ لصحة وسلامة المستهلك. أما المُنتجين والقائمين على تصنيع المواد الغذائية، فعليهم مخافة الله - عز وجل - في عملهم، وذلك باختيار أفضل المواد الغذائية الصالحة للاستهلاك الآدمي، والتخلص من المواد الغذائية الفاسدة والتالفة، والحرص على اتباع الطرق الصحية السليمة أثناء تحضير وإعداد الوجبات الغذائية.

وأخيراً فإن على المستهلك، سواء كان فرداً أو جماعات، مثل جمعية حماية المستهلك دوراً كبيراً في مراقبة عمل التجار وأصحاب منافذ بيع جميع المُنتجات الغذائية، وعليهم عدم التعامل مع أي منشأة غذائية غير مرخصة أو التي تخالف الاشتراطات الصحية، كما أن على المستهلك القيام بإبلاغ الأمانات أو البلديات المعنية بأي مخالفات على الرقم المجاني لاتخاذ اللازم في حينه.





وزارة الشؤون
البلدية والقروية
Ministry of Municipal & Rural Affairs

رقم الإيداع: ١٤٤٠/٥١٢
ردمك: ٦-٧٥-٨١٦٠-٦٠٣-٩٧٨