

CODEX ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



A

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

دليل الجودة الميكروبيولوجية للتوابل والأعشاب المستخدمة في منتجات اللحوم
والدواجن المصنعة
(CXG 14-1991)

1. القسم الأول - النطاق

يسري هذا الدليل على البهارات والأعشاب البرية أو المزروعة التي تتطلب معالجة قبل استخدامها كمكونات في منتجات اللحوم والدواجن المصنعة.

يصف الدليل طرق معالجة التوابل والأعشاب ويحدد معايير المنتجات النهائية التي من شأنها أن تحسن وتضمن صلاحية استخدامها في منتجات اللحوم والدواجن المصنعة.

2. القسم الثاني - التعاريف

2.1 التوابل والأعشاب هي الأجزاء العطرية من الأوراق أو الزهور أو أجزاء أخرى من النباتات التي تُستخدم لإضفاء رائحة أو مذاق للأغذية.

2.2 صلاحية الاستخدام تعني الحالة التي يتم فيها تقليل تلوث التوابل والأعشاب بالكائنات الدقيقة التي تسبب التلف أو مشاكل تتعلق بالصحة العامة إلى مستوى تكون فيه التوابل والأعشاب مقبولة كمكونات في منتجات اللحوم والدواجن المصنعة.

2.3 إزالة التلوث يعني التقليل بالوسائل الفيزيائية أو الكيميائية من عدد الكائنات الحية الدقيقة القابلة للحياة التي من شأنها أن تنتقص من صلاحية استخدام التوابل والأعشاب.

2.4 المعالجة تعني عملية إزالة التلوث من التوابل والأعشاب. ويشمل ذلك الفرز، والتشجيع، والتعريض للمواد الكيميائية، والاستخلاص، والمعالجة الحرارية، والبتق، وغيرها من الطرق الفيزيائية أو الكيميائية المماثلة.

3. القسم الثالث - المعالجة

3.1 يجب أن تتم المعالجة تحت إشراف موظفين مؤهلين تقنياً.

3.2 يجب تنفيذ جميع مراحل عملية المعالجة، بما في ذلك التعبئة، من دون تأخير لا داعي له وفي ظل ظروف تقلل من التلوث والتدهور ونمو الكائنات الحية الدقيقة التي من شأنها أن تنتقص من صلاحية استخدام المنتج.

3.3 يجب أن تكون طرق المعالجة بحيث تتوافق البهارات والأعشاب المعالجة مع معايير المنتج النهائي المبينة في هذا الدليل.

3.4 يجب أن تتم المعالجات بحيث يكون لها أقل تأثير ممكن على الجودة والتركيبية وأقصى تأثير على صعيد إزالة التلوث.

3.4.1 يمكن أن يكون للمعالجة الحرارية أو عمليات البتق تأثير قوي مبيد للجراثيم، إلا أنه يمكن أن يكون لهما تأثير سلبي على نكهة بعض التوابل والأعشاب ولونها.

3.4.2 عندما تنطوي المعالجة على عملية استخلاص، يجب أن يكون استخدام المستخلص مسموحاً في الغذاء ومستخدماً وفقاً لممارسات التصنيع الجيدة.

3.4.3 عند استخدام التشجيع لمكافحة التلوث الجرثومي أو الإصابة بالحشرات، يجب أن يتم ذلك وفقاً لممارسات التشجيع الجيدة وبما يتفق مع مواصفة الدستور الغذائي العامة المتعلقة بالأغذية المعاملة بالإشعاع (CXS 106-1983) ومدونة الممارسات الدولية الموصى بها لمعاملة الأغذية بالإشعاع بشأن تشغيل مرافق المعاملة بالإشعاع المستخدمة لمعاملة الأغذية (CXC 19-1979-Rev.1).

3.4.4 عندما تتضمن المعالجة التعرض لمواد كيميائية لمكافحة الكائنات الحية الدقيقة (بواسطة التبخير على سبيل المثال) سواء كانت في صورة صلبة أو سائلة أو غازية، يجب أن تكون المواد الكيميائية المستخدمة هي تلك التي تمت الموافقة على استخدامها لهذه الغاية.

3.5 تحديد العملية

إذا تعرضت التوابل أو الأعشاب أو مخاليطها لأي من طرق المعالجة المذكورة أعلاه، يجب وضع بطاقة التوسيم على العبوات غير المخصصة للبيع بالتجزئة أو في المستندات المصاحبة لها.

3.6 إجراءات أخذ العينات ومراقبة الجودة

3.6.1 يجب أن يكون لدى كل مصنع لمعالجة التوابل والأعشاب برنامج لمراقبة الجودة من أجل ضمان سلامة منتجاته وصلاحيته استخدامها. يتم تطوير هذا البرنامج وفقاً لمبادئ نظام تحليل المخاطر ونقاط الرقابة الحرجة لعملية المعالجة المحددة والمنتج والاستخدام النهائي للمنتج. ويجب أن يتيح البرنامج التخلص من المنتجات التي تكون صلاحية استخدامها متدنية.

3.6.2 يجب أن تتبع الإجراءات المخبرية المستخدمة الأساليب المناسبة والمعترف بها حتى يمكن تفسير النتائج بسهولة.

4. القسم الرابع - معايير المنتج النهائي

يجب استخدام الأساليب المعيارية لأخذ العينات والتحليل وعمليات القياس الأخرى للتحقق من الامتثال للمعايير التالية للتوابل والأعشاب ومخاليطها، مع مكونات غذائية أخرى أو بدونها، والتي تمت معالجتها وفقاً للطرق المبينة في هذا الدليل:

4.1 يجب أن تحتوي التوابل والأعشاب المعالجة على النحو المبين في الفقرات 2.4.3 و 4.4.3 على أقل كمية ممكنة من مخلفات المادة (المواد) الكيميائية أو مادة (مواد) الاستخلاص المستخدمة.

4.2 يجب أن تكون المواصفات الميكروبيولوجية للتوابل والأعشاب المعالجة متوافقة مع معايير الحفظ الخاصة بمنتجات اللحوم والدواجن التي تستخدم فيها.