

CODEX ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



A

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

الخطوط التوجيهية الخاصة بالمواد التي تُستخدم كمُعينات في التجهيز

CXG 75-2010

1. الأهداف والنطاق

تهدف الخطوط التوجيهية إلى توفير معلومات عن الاستخدام الآمن للمواد المستخدمة كمعينات للتجهيز وسلامة مخلفاتها في تحضير الأطعمة ومكوناتها.

2. التعريف

يُقصد بمعينات التجهيز أي عنصر أو مادة لا تشمل أجهزة أو أدوات ولا تُستهلك كعناصر غذائية في حد ذاتها، في تصنيع المواد الخام والأغذية أو مكوناتها بقصد تحقيق غرض تكنولوجي معين خلال المعالجة أو التصنيع والتي قد تؤدي إلى وجود مخلفات أو إضافات في المنتج النهائي دون قصد ولكن لا يمكن تجنبها.¹

يُقصد بعبارة "المادة المُعينة في التجهيز" أي نوع من العناصر أو المواد، غير المعدات أو الأواني، التي لا تُستهلك بوصفها مكونات غذائية بحد ذاتها ولكنها تُستخدم عن قصد في تجهيز المواد الخام أو المنتجات الغذائية أو مكوناتها، من أجل تحقيق غاية تكنولوجية معينة أثناء عمليات المعالجة أو التجهيز، وقد تتسبب عن غير قصد وبشكل لا يمكن تفاديه بوجود مخلفات أو مشتقات منها في المنتج النهائي.

3. مبادئ الاستخدام الآمن للمواد المستخدمة كمعينات في التجهيز

3.1 يكون لاستخدام مواد معينة كمعينات في التجهيز ما يبرره عندما يفى هذا الاستخدام بوظيفة أو أكثر من الوظائف التكنولوجية أثناء معالجة المواد الخام أو الأغذية أو المكونات أو تجهيزها. وينبغي ألا تؤدي أي مخلفات لمُعينات التجهيز في الطعام بعد عملية التجهيز وظيفية تكنولوجية في المنتج النهائي.

3.2 يجب استخدام المواد بوصفها مُعينات في التجهيز وفقاً لممارسات التصنيع الجيدة التي تشمل ما يلي:

- أن تقتصر كمية المادة المستخدمة على أدنى مستوى ممكن ضروري لتحقيق الوظيفة التكنولوجية المتوخاة منها؛
- أن تقتصر مخلفات أو مشتقات المادة المتبقية في الغذاء على أدنى مستوى معقول يمكن تحقيقه وألا تشكل أي خطر على الصحة؛
- أن تُحضر المادة ويتم التعامل معها بطريقة تحضير المكون الغذائي نفسها.

3.3 يجب أن يثبت مورّد المادة أو مستخدمها سلامة المواد المستخدمة كمعينات في التجهيز. وينبغي أن يشمل إثبات سلامة المواد إجراء تقييم مناسب لأي مخلفات غير مقصودة أو لا يمكن تجنبها ناتجة عن استخدام تلك المواد كمعينات في التجهيز وفقاً لممارسات التصنيع الجيدة.

3.4 يجب أن تكون المواد المستخدمة كمعينات في التجهيز ذات جودة غذائية. ويمكن إثبات ذلك من خلال إظهار امتثالها للمواصفات المعمول بها للهوية ودرجة النقاوة التي توصي بها هيئة الدستور الغذائي، أو لمواصفة مناسبة تضعها هيئات أو مورّدون وطنيون أو دوليون مختصون في حال عدم وجود مثل هذه المواصفات.

3.5 يجب أن تمتثل المواد المستخدمة كمعينات في التجهيز لأي معايير ميكروبيولوجية ذات الصلة تُحدّد وفقاً لمبادئ وضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXG 21-1997) ويجب تحضيرها ومناولتها وفقاً لمدونة الممارسات الدولية الموصى بها - المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) ونصوص الدستور الغذائي الأخرى ذات الصلة.

5.0 بطاقة التوسيم

5.1 يجب أن يكون توسيم المواد المستخدمة كمعينات في التجهيز متوافقاً مع متطلبات المواصفة العامة للدستور الغذائي المتعلقة بتوسيم المواد المضافة إلى الغذاء عند عرضها للبيع بهذه الصفة (CXS 107-1981) والمواصفة العامة للدستور الغذائي الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985).

¹ هيئة الدستور الغذائي، دليل الإجراءات، "القسم الأول: تعاريف لأغراض الدستور الغذائي"