

## المواصفات العامة للدستور الغذائي المتعلقة بالأغذية المعاملة بالإشعاع

CODEX STAN 106-1983, Rev. 1-2003

### 1- النطاق

تنطبق هذه المواصفات على الأغذية المعاملة بالإشعاع المؤين عند استخدامه بحسب المدونات الصحية السارية والمواصفات الغذائية ومدونات النقل. ولا تنطبق على الأغذية التي تعرضت لجرعات مقدمة بواسطة آلات القياس المستخدمة لأغراض التفتيش.

### 2- المتطلبات العامة للعملية

#### 1-2 مصادر الإشعاع

يمكن استخدام الأنواع التالية من الأشعة المؤينة:

- (أ) أشعة غاما من النويدات المشعة من الكوبالت -60 أو السيزيوم-137؛
- (ب) الأشعة السينية من آلات تعمل على مستوى للطاقة يبلغ 5 ميغا إلكترون فولت أو أقل؛
- (ج) الإلكترونات من آلات تعمل على مستوى للطاقة يبلغ 10 ميغا إلكترون فولت أو أقل.

#### 2-2 الجرعة المتتصة

عند معالجة أي أغذية بالأشعة يجب أن تكون الجرعة المتتصة الدنيا كافية لتحقيق الغرض التكنولوجي ويجب أن تكون الجرعة المتتصة الأقصى أقل من الجرعة التي تضرّ سلامة المستهلك أو سلامة المنتجات أو تضرّ سلامة قوام المنتجات أو خصائصها الوظيفية أو الظاهرية. ولا يجب أن تفوق الجرعة القصوى المتناولة في غذاء 10 كيلوغرام باستثناء ضرورة تحقيق غرض تكنولوجي مشروع<sup>1</sup>.

#### 3-2 المرافق ومراقبة العملية

1-3-2 تعالج الأغذية بالإشعاع في مرافق مرخص لها ومسجلة لهذا الغرض من جانب السلطة المختصة.

2-3-2 يكون تصميم المرافق بحيث تستوفي اشتراطات السلامة والفاعلية وجودة الممارسات الصحية في تصنيع الأغذية.

<sup>1</sup> جرعات الإشعاع المرتفعة: Report of a Joint FAO/IAEA/WHO Study Group, Technical Report Series 890 WHO, Geneva, 1999; Safety and Nutritional Adequacy of Irradiated Foods, WHO, Geneva, 1994; and Wholesomeness of Irradiated Food, Report of Joint FAO/IAEA WHO Expert Committee, Technical Report Series 659, WHO, Geneva, 1981.

2-3-3 يجب توظيف العدد الكافي من العاملين المدربين والأكفاء في المرافق.

2-3-4 يجب أن تشمل مراقبة العملية في المرفق مسك سجلات مستوفاة بما فيها نظام قياس الجرعات الكمي.

2-3-5 تكون المرافق والسجلات مفتوحة أمام التفتيش من جانب السلطات المختصة.

2-3-6 يجب إجراء المراقبة بحسب الممارسات الدولية المعدلة المقترحة الموصى بها لمعاملة الأغذية بالإشعاع (CAC/RCP 19-1979, Rev. 1 - 2003).

### 3- نفاة الأغذية المعالجة بالإشعاع

3-1 يجب إعداد الأغذية المعالجة بالإشعاع وتصنيعها ونقلها بشكل نظيف يتفق مع أحكام مدونة الممارسات الدولية الموصى بها - المبادئ العامة للصحة الغذائية (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997)، بما فيها تطبيق المبادئ السبعة في نظام تحليل مصادر الخطر ونقاط الرقابة الحرجة حيثما يكون ذلك مناسباً لأغراض السلامة الغذائية. ويجب أن تكون الاشتراطات الفنية للخامات والمنتجات النهائية متفقة مع ما هو مطبق من الممارسات الصحية السارية والمواصفات الغذائية ومدونات النقل.

3-2 ويجب احترام أي من الاشتراطات الصحية العامة التي تؤثر في السلامة الميكروبيولوجية والقيمة الغذائية والتي تكون سارية في البلد الذي يُباع فيه الغذاء.

### 4- الاشتراطات التكنولوجية

#### 4-1 اشتراط عام

ليس هناك ما يبرر معاملة الأغذية بالإشعاع إلا عندما تستجيب لاشتراط تكنولوجي و/أو تفيد في حماية صحة المستهلك. ولا يجوز استخدامها كبديل للممارسات الصحية والصناعية الجيدة أو الممارسات الزراعية الجيدة.

#### 4-2 نوعية الأغذية واشتراطات التعبئة

تتماشى الجرعات المطبقة مع الأغراض التكنولوجية والصحية العامة التي يجب تحقيقها، وتتسق مع الممارسة الجيدة للإشعاع. وتكون الأغذية التي سُعامل بالإشعاع ومواد التعبئة الخاصة بها ذات نوعية مناسبة ومستواها الصحي مقبول ومناسبة لهذا الغرض وتكون مناوتها، قبل وبعد المعالجة بالإشعاع، بموجب ممارسات التصنيع الجيدة مع مراعاة الاشتراطات الخاصة في تكنولوجيا العملية.

## 5- إعادة المعالجة بالإشعاع

1-5 بعد المعالجة بالإشعاع لا يجوز إعادة المعالجة بالإشعاع بموجب القسمين 2 و4 من هذه المواصفات باستثناء الأغذية ذات محتوى الرطوبة المنخفضة (الحبوب، البقول، الأغذية المجففة والسلع الأساسية الشبيهة الأخرى) التي عولجت بالإشعاع بهدف مكافحة تجدد انتشار الحشرات.

2-5 وفي هذه المواصفات، لا يُعتبر أنه أُعيد معالجة الأغذية بالإشعاع عندما: (أ) تكون الأغذية المعالجة بالإشعاع قد أُعدت من مواد عولجت بالإشعاع على مستويات جرعات منخفضة لأغراض تختلف عن السلامة الغذائية مثل عمليات الحجر ومنع تبرعم الجذور والدرنات؛ (ب) المعالجة بالإشعاع للأغذية التي تحتوي على أقل من 5% من المكونات المعالجة بالإشعاع؛ أو عندما (ج) تُطبق الجرعة الكاملة من الأشعة المؤينة المطلوبة لتحقيق التأثير المرغوب على الأغذية في أكثر من إضافة واحدة كجزء من التصنيع لغرض تكنولوجي معيّن.

3-5 لا يجب أن تفوق الجرعة المتصلة القصوى التراكمية 10 كيلوغراي نتيجة لإعادة المعالجة بالإشعاع باستثناء عندما يكون ذلك ضرورياً لتحقيق غرض تكنولوجي مشروع، ولا يجوز أن يُضّر بسلامة المستهلك أو سلامة الغذاء.

## 6- التحقق ما بعد المعالجة بالإشعاع

يمكن استخدام طرق تحليلية للكشف عن الأغذية المعالجة بالإشعاع لإنفاذ اشتراطات الترخيص والتوسيم، عندما يكون ذلك مطلوباً ومنطقياً. ويجب أن تكون الطرق التحليلية المستخدمة هي الطرق التي تعتمد عليها هيئة الدستور الغذائي.

## 7- التوسيم

### 1-7 الرقابة على الجرد

في الأغذية المعالجة بالإشعاع، معبأة أم لا، يجب في مستندات الشحن ذكر المعلومات المناسبة للتعرف على المرافق المسجلة التي عالجت الأغذية بالإشعاع وتاريخ أو تواريخ المعالجة وجرعة الإشعاع وعلامات اللوطات.

### 2-7 الأغذية المعبأة المعدة للاستهلاك المباشر.

يجب أن يشير توسيم الأغذية المعبأة المعالجة بالإشعاع إلى المعالجة ويتسق من جميع النواحي مع الأحكام ذات الصلة لمواصفات الدستور الغذائي العامة لتوسيم الأغذية (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991).

### 3-7 الأغذية في عبوات المنتجات السائبة

يجب توضيح الإعلان عن المعالجة بوضوح في مستندات الشحن. وفي حال المنتجات السائبة المباعة للمستهلك النهائي، يجب أن يظهر الشعار الدولي والكلمات "معالج بالإشعاع" أو "معالج بالإشعاع المؤين" مع اسم المنتجات على العبوة التي تحوي المنتجات.