

منظمة الأغذية والزراعة ( الفاو ) قسم إنتاج وصحة الحيوان



# دليل تطبيقي

ممارسات جيدة لصناعة اللحوم



منظمة الأغذية والزراعة ( الفاو ) قسم إنتاج وصحة الحيوان

## ممارسات جيدة لصناعة اللحوم

منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة

القاهرة ، 2006

أنتجت بواسطة  
مجموعه محرري التصميم والإنتاج  
إدارة خدمات الطبع  
منظمة الأغذية والزراعة

التصنيف المتبع والماده المقدمه في هذا المنتج المعلوماتي لايتضمن اى تعبير عن اى رأي أيا كان من جزء من منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحده فى ما يتعلق بقانون أو حاله التطور لأى بلد، منطقه، مدينه أو مساحه خاضعه لها، أو تتعلق بأحد من حدودها أو تخومها. ذكر أو إغفال شركات بعينها، منتجاتها أو الأسم التجارى لايعنى أى حكم أو دعم من منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحده.

الترقيم الدولى 1-105146-5-92

جميع الحقوق محفوظه. إعادته طبع وتوزيع ماده من هذا المنتج المعلوماتى للأغراض التعليميه والغير تجاريه مصرح به بدون سابق أذن كتابى مسبق من اصحاب حق النشر مع الأخذ فى الأعتبار الشكر التام للمصدر. ممنوع إعادته طبع ماده من هذا المنتج المعلوماتى من أجل البيع أو للأغراض التجاريه الأخرى الا بموافقه من الناشر. التقدم للحصول على مثل هذه الموافقه يجب ان يوجه الى رئيس قسم خدمات الطباعه والنشر، منظمة الأغذية والزراعة على العنوان التالى:

FAO , Viale delle Tere di Caracalla, 00100 Rome,Italy

أو بواسطه البريد الألكترونى: e-mail: copyright@fao.org

ترجمة: د. ربيع رجب صادق  
تحت إشراف: أ.د. طالب مراد على  
المسئول الإقليمى للإنتاج و الصحة الحيوانية  
منظمة الأغذية و الزراعة  
المكتب الإقليمى للشرق الأدنى - القاهرة

تقديم

شكر وتقدير

دستور الأغذية ، الأسس العامة لصحة اللحوم

مفردات واختصارات

مقدمة

### قسم 1

تطبيق مبادئ تحليل المخاطر في قطاع اللحوم

### قسم 2

ممارسات جيدة في الإنتاج الأولى

### قسم 3

ممارسات تمييز الحيوانات

### قسم 4

التتبعية

### قسم 5

نقل حيوانات الذبح

### قسم 6

فحص ما قبل الذبح

### قسم 7

التداول قبل الذبح ، طرق التدويخ والذبح .

### قسم 8

فحص ما بعد الذبح

### قسم 9

النظافة ، والسلخ وتداول الذبيحة .

### قسم 10

المؤسسه : التصميم ، المرافق والمعدات .

### قسم 11

النظافة الشخصية

### قسم 12

نظام الرقابة لعمليات التصنيع

نظام تحليل مصادر الخطر ونقاط التحكم الحرجه (هاسب HACCP)

### قسم 13

دور الحكومات والسلطات المنظمه الأخرى في صحة اللحم .

### الملاحق

v

vi

vii

viii



1- 28



1- 28



1- 17



1- 13



1- 18



1- 58



1- 25



1- 63



1- 16



1- 8



1- 5



1- 9



1- 14



1- 48

لجنة دستور الأغذية لمنظمة الأغذية والزراعة / منظمة الصحة العالمية قد دخلت في مراحلها الأخيرة من المفاوضات نحو دستور جديد من الممارسات الصحية للحوم. والدستور يتضمن انتقالاً من فحص اللحوم إلى أسلوب قائم على الخطر يغطي سائر سلسلة الغذاء. ودليل الممارسات الجيدة لصناعة اللحوم

يهدف إلى مساعدة الصناعة لاعداد نفسها لتساير الهيكل التنظيمي الجديد ، الذي يتوقع أن يكون نافذ المفعول عند التصديق على الستتر في عام 2005

وللمساعدة علي تسهيل هذا الانتقال ، قدمت مؤسسه كارفور العالميه لمنظمة الأغذية والزراعة دعماً ماليا لاعداد هذا الدليل. وترغب منظمة الغذاء والزراعة في أن تتقدم بشكرها إلى مؤسسه كارفور العالميه لدعم هذه الخطوة الهامة في تنفيذ كود الممارسات الجديد لصناعة تتنامي عالمياً بمعدل غير مسبوق

وهذا الدليل موجه لصناعة اللحوم في الدول النامية وي الاقتصاديات الناشئة في سعيها لمسايرة متطلبات الجودة والس لامة المتناميتان لكل من صناعة التصدير والأسواق المحلية ، مع ال مشاركة المتزايدة لتجارة التجزئة بمستوي واسع.

والقسم الأول من الدليل يتناول تطبيق مبادئ تحليل المخاطر علي قطاع اللحم بدءاً من نقطة الإنتاج ، أي في التجمعات الحيوانية التي يرجع إليها مصدر

اللحم. والمعايير والممارمات في الإنتاج الأولى مغطاة في قسم 2. وقسم 3 ي غطي تمييز الحيوانات وقسم 4 تتبع المنتج.

و القسم التالي ( 5 ) يركز علي نقل الحيوانات إلى أماكن الذبح ، آخذاً في الحسان كما ينبغي ، الأعتبارات المتنامية لس لامة الحيوانات. ولقد تبع ذلك أقسام

6 ، 7 ، 8 ، 9 عن فحص ما قبل الذبح ، التداول ما قبل الذبح ، وطرق التدويخ والذبح ، وفحص ما بعد الذبح ، والنظافة والسلخ ومناولة الذبيحة. وتس تقيده

الأقسام عن طرق التدويخ والذبح من الخبرة المكتسبة في تخفيض خطر الإصابة باعتلال المخ الإس فنجي في الأبقار "امرض جنون البقر" وتلك الأقسام حول

الفحص قبل وبعد الذبح مبنية علي الخبرة التاريخية المادية لقطاع اللحم في العالم ، وتوثق بشكل واسع من مصادر منظمة الأغذية والزراعة وتوجد اقساماً

عن التصميم والتسهيلات والمعدات (10) والنظافة الشخصية(11). وقسم 12 من الدليل يصف تنفيذاً لخطه نظام تحليل مصادر الخطر ونقاط التحكم

الحرجة (هاسب HACCP) لصناعة اللحوم. واخيراً ، هناك قسم (13) عن دور الحكومات والسلطات المنظمه الأخرى في صحة اللحم.

والدليل معد بالشكل الذي يمكن معه تحديثه بمرونة بعدما يتم انتهاج الدستور من قبل لجنة الدماتور~ وسوف يبذل مجهوداً أيضاً لتضمين تغذية ارتجاعية

من الصناعة عن استخدام الدليل عند إعداد مثل تلك التحديثات. انه لمن المأمول أن يتسع ويعمق التعاون الذي بدأ بين منظمة الأغذية والزراعة والقطاع

الخاص في إعداد هذا الدليل في هذه العملية.

روما ، يوليو 2004

صمويل س جيتزي

مدير

قسم إنتاج وصحة الحيوان ، منظمة الأغذية والزراعة

إدارة الزراعة

## شكر وتقدير

المؤلفين التاليين قد تعاونوا مع منظمة الأغذية والزراعة في إنتاج هذا الدليل:

د. ستيف هاثاواي، هيئة سلامة الغذاء بينوزيلندا ، د. روجر باسكن مجلس اللحوم في ناميبيا ،  
والدكاترة هالوك أنيل ، وسافا بونسيك ، والن فيشر ، واليسون سمول ، وبول واري س ، وس تيف  
ووتون ، تخصص علوم حيوانات المزرعة ، قسم علم الطب البيطري الأكلينيكي ، جامعة بريستول  
، المملكة المتحدة والانسنة لانجا سيمبلا ، من زيمبابوي.

ولقد ساهم العديد من العاملين بمنظمة الأغذية والزراعة في قسم الغذاء والتغذية والإدارة الاقتصادية  
والاجتماعية ، وفي قسم الإنتاج والصحة الحيوانية ، وإدارة الزراعة ، ساهموا في المراجعة الفنية  
لمادة الدليل

والقسمين 6، 8 قد حدثا وأعيد طبعهما من الكتاب رقم 119 لمنظمة الأغذية عن فحص اللحوم بالدول  
النامية ( 1994 ) ولقد خطت النشرة الأصلية ونسقت وقدمت بواسطة د. جي هاينز ، والسيد كيه  
اماموتو بمنظمة الأغذية والزراعة. وكان المؤلفين الأساسيين لهذه النسخة د. دي هيريندا ، كندا ،  
د. بي. جي تشامبرز ، زيمبابوي ،

د. بي. سنيفيرانتنا ، أستراليا ، بروفيسر دكتور. تي. جي. داسيلفا ، البرازيل ، و بروفيسر دكتور.  
أ. اتريكوي ، تونس ، و مشاركه الجميع.

## الأسس العامة لصحة اللحوم

- 1 . اللحم لا بد أن يكون آمن وملائم لاسئته لأك الأءمي؁ وكل الأطراف المهءمة بما فيها الحكومات؁ والصناعة؁ والمسئ هلك يئ لهم دوراً في ءءق يق هذا الناتء.
- 2 . السلطة المءءصة يءب أن ءكون لها الصلاءة لوضع وفرض المءءلباء ءءنظيية لصءة اللحم؁ وأن ءكون لها المسؤلبة النهائية في الءءاء من اءباع المءءلباء الءنظيية لصءة اللحم. يءب أن ءكون مسؤولة مءير المؤسسة العاملة علي إنءاء اللحم؁ أن يءون اللحم آمن وصالء طبقا للمءءلباء الءنظيية لصءة اللحم. يءب أن يوجد ءءزاماً قانوني لءي الأطراف المءءصليئ بذلك ءءوفير أي معلوماء ومساءءة حسب ما ءءءاءه السلطة المءنصءة.
- 3 . يءب أن يءون لبرامج صءاً اللحم كءءفها الأساس ءمائية الصءة العامة؁ و يءب أن ءقوم علي نقبيم علمي ل لأءطار علي صءة الإنسان الموءوءه في اللحم وان ءأء في اعءبارها كل أسباب الأءطار المءعلقة بسلامة الغذاء؁ كما هو مءءء بالابءاء والمءابعة وانءءة أخرى مءصءة بها.
- 4 . ءصميم وءءببيق برامج صءة اللحم يءب أن يئضمنها كلما كان ذلك ممكنا وملائماً أسس ءءليل المءاطر علي سلامة الغذاء.
- 5 . كلما كان ذلك ممكنا وعمليا؁ يءب علي السلطات المءءءصة صباغة أهداف سلامة الغذاء طبقاً لمنهء قائم علي الأءطار؁ بءء يعبء موضوعيأ عن مسءوي الءءءم في أسباب الأءطار المسءءء للءءق مءءلباء الصءة العامة.
- 6 . مءءلباء صءة اللحم يءب أن ءءءم في أسباب الأءطار إلى أقصى ءء عملي علي مءى سلسلة الغذاء بالءامل. المعلوماء المءءاءة من الإنءاء المءءئي يءب أن ءؤء في الاعءبار بءءء مءءلباء صءة اللحم علي اءساع مءي وانءءار أسباب الأءطار في القءاع ءيواني الءى مآءي منه اللحم.
- 7 . يءب علي مءبر المؤسسة ءببيق مءاءئ الهاسب؁ لاقصي مءي ممكن عملياً ومءاءئ الهاسب يءب أن ءببيق أيضا في ءءصميم والءءنفيذ للإءراءاء الصءة علي مراحء سلسلة الءذاء بالءامل.
- 8 . يءب علي السلطة المءءءصة ءءريف دور الأشخاص العاملئ الضالءيئ في أنءءة صءة اللحم كلما كان ذلك ملائماً؁ بما في ذلك الدور المءءصص للمفءءش البيءري.
- 9 . الأنءءة الءاءلة في مءال صءة اللحم يءب أن ءنفض بواءة عاملئ ذوي ءءريب ومعرفة ومهاراء وقءراء مءاسبه كما هو معرفاً من السلطة المءءءصة.
- 10 . علي السلطة المءءءصة أن ءءءق من أن مءبر المؤسسة لءبه النظم الكافية في المكان ءءعقب وسءب اللحم من سلسلة الغذاء. الأءصال والءهائ هلك يئ والءهائ ذاء الأءءمام مءب أن يؤء في الأعءبار كلما كان ذلك ممكناً.
- 11 . ءسب المءاسب للظروف؁ نءاءء مءابعة ورقابة القءاعاء ءيوانية والبشريه يءب أن ءءرس مع مراءعة ءالية و / أو ءءءيل مءءلباء صءة اللحم كلما كان ذلك ضروريأ.
- 12 . يءب علي السلطات المءءءصة ءءءيء بءي لاً مكافئاً للإءراءاء الصءية كلما كان ذلك مءاسباً؁ وءعلن إءراءاء صءة اللحم الءئي ءءق النءاءء المءءوبة في ءءوء من السلامة والصلاءية؁ وءسهيل الممارساء العاءله في ءءارة اللحم.

## معجم الألفاظ والاختصارات:

### ألفاظ المعجم

### المسلخ (المجزر) Abattoir

أي منشأة حيث تذبح وتسلخ حيوانات مخصصة لاسستهلاك الأدمي علي أن تكون موافقا عليها ومسجلة و / أو مدرجة لدي السلطة المختصة لمثل هذه الأغراض.

### الحيوان Animal

الحيوانات من الأنواع التالية:

- المجترات المستأنسه؛
- ذات الحافر المستأنسه ؛
- طيور منزلية؛ مثل الدواجن،
- الثدييات القاضمه مثل الأرانب والأرانب البريه؛
- حيوانات الصيد المرباة في مزارع؛
- طيور الصيد المرباة في مزارح بما فيها النعام وماشابه ذلك
- حيوانات الصيد البرية ، مثل ثدييات وطيور أرضية برية التي تصاد (بما فيها تلك التي تعيش في أقاليم محددة تحت ظروف من الحرية مماثلة لظروفها البرية)؛
- الحيوانات التي يمكن أن تحددها السلطات المسؤله.

### فحص ما قبل الذبح Ante-mortem inspection

أي إجراء أو اختبار يجري بواسطة شخص مختص علي الحيوانات الحية لغرض الحكم بالس لامة والص لاحية والإستبعاد.

### الذبيحة Carcass

جسم الحيوان بعد سلخه.

### المتبقيات الكيميائية Chemical residues

أثار كميات من العقاقير البيطرية والمبيدات الحشرية متبقية كما قد وصفت في تعريفات لغرض دسترر الأغذية (منظمة الزراعة والأغذية / منظمة الصحة العالمية، 2001 )

### التنظيف Cleaning

إزالة الأتربة، أو بقايا الطعام أو القذارة أو الشحم أو أي مادة مرفوضة

### فترة الترفيس Clonic phase

مرحلة التشنجات و الرفس بعد عمليه التدويخ السابقة للذبح.

### الحد الأقصى القانوني لمتبقيات المبيدات الحشرية

### Codex maximum residue limit (MRL) for persticide

أقصى تركيز من متبقيات مبيد حشري (معبراً عنها بالمليجرام / كجم) موصي به من لجنة دستور الأغذية التي يسمح بها قانونا في أو علي السلع الغذائية والأغذية الحيوانية. وهذه الحدود تعتمد علي بيانات ممارسة زراعية جيدة. والأطعمة مشتقة من سلع تطابق الحدود القصوى وتميل إلى أن تكون مقبولة من الناحية السم

## for veterinary drugs (MRL) Codex maximum residue limit

أقصى تركيز لبوافي ناتجة عن استعمال عقار بيطري (معبراً عنها بالمليجرام/ كجم أو ميكروجرام/كج علي أساس الوزن طازجاً) موصي به من لجنة دستور الأغذية التي يسمح بها قانونا في أو علي السلع ال غذائية.

### معايش Commensal

كائن يعيش في أو على الجسم ولكنه لا يحدث مرض. بعض هذه الكائنات ممكن أن تحدث مرض إذا ما إنتقلت الي الغذاء.

### السلطة المختصة Competent authority

السلطة الرسمية المكلفة من الحكومة برقابة صحة اللحوم ، بما في ذلك وضع وفرض المتطلبات التنظيمية لصحة اللحوم .

### الجهة المختصة Competent body

جهة معرفة رسمياً ومراقبه بواسطة السلطة المختصة وتقوم بإجراء أنشطة معينة خاصة بصحة اللحوم.

### الشخص المختص Competent person

الشخص الذي لديه التدريب والمعرفة والمهارات والقدرة علي أداء مهمة مكك بها، والذي يخضع لمتطلبات محددة من قبل السلطات المختصة.

### أعدم Condemned

فحصت وحكم عليها من قبل شخص مختص ، أو خ لافا لذلك قد قررت بكونها غير آمنة أو غير صالحة ل لاستهلاك الأدمي وتتطلب التخلص منها بالشكل المناسب.

### ملوث Contaminant

أي مادة بيولوجية أو كيميائية أو غريبة أو مادمه أخرى لم تضاف قصداً للغذاء مما قد يؤثر علي سلامة أو ص لاحية الطعام.

### تلوث Contamination

حدوث أو دخول ملوث في الطعام أو بيئته

### رد فعل القرنية Corneal reflex

حركة رد فعلية / لحظيه تحدث بلمس كره العين، وهو رد فعل بجذع المخ الذي يشير وجوده إلى عمل جذع المخ.

## إجراء تصحيحي Corrective action

إجراء يتبع عند حدوث انحراف .

## نقطة تحكم حرجة (CCP) Critical control point

نقطة أو خطوة، أو إجراء في عملية تصنيع الغذاء حيث عندها يمكن تطبيق التحكم ؛ ونتيجة لذلك الخطر على سلامة الغذاء يمكن منعه أو القضاء عليه أو

تخفيضه إلى مستويات مقبولة.

## حد حرج Critical limit

القيمة القصوى أو الدنيا التي عندها لا بد لخطر مادي أو بولوجي أو كيميائي أن يسيطر عليه عند نقطة حرجة لمنع أو التخلص أو الخفض لمسوي مقبول

لحدوث خطوره معناه لسلامة الغذاء .

## مرض أو عيب Disease or defect

أي شذوذ يؤثر في السلامة و/ أو الصلاحية

## تطهير Disinfection

الخفض لعدد الكائنات المجهرية في البيئة، إلى الحد الذي لا يهدد سلامة أو صلاحية الطعام ، بواسطة مواد كيميائية و/أو أساليباً فيزيائية.

## السلخ Dressing

عملية التجهيز المستمر بفصل ذبيحة الحيوان وأجزئها القابلة للأكل والغير قابلة للأكل عن جسم الحيوان.

## ذبح اضطرارى Emergency slaughter

الذبح الفوري لحيوان لاسباب تتعلق بصحة اللحوم أو رحمة بالحيوان، أو لمنع إنتشار مرض.

## نوبة صرعية/ مرضية epileptic activity/seizure

نشاطاً يري في الحيوانات التي تدوخ كهربائياً

## التعادل equivalence

قدرة النظم المختلفة لصحة اللحوم علي تحقيق نفس أهداف سلامة و/أو صلاحية اللحوم.

## منشأة Establishment

مبني أو منطقة تستخدم لاداء أنشطة صحة اللحوم التي صدق عليها وسجلت و/ أو ادرجت من قبل السلطة المختصة لمثل هذه الأغراض.

## مدير المؤسسة Establishment operator

الشخص الرقيب على المؤسسة والمسؤول عن أن جميع متطلبات نظم ومتطلبات صحة الحوم مستوفاه.

## اللحم الطازج Fresh meat

لحم لم يتعرض فيما عد التبريد لأي معالجة لغرض الحفظ خلاف التعبئة الازمه والتي تحافظ علي خصائصه الطبيعية.

## الممارسة الصحية الجيدة (GHP) Good hygienic practice

كل الممارسات المتعلقة بالشروط والإجراءات الضرورية لضمان سلامة و ص لاحتية الغذاء في كل مراحل سسلة ال غذاء.

## نظام تحليل مصادر الخطر ونقاط التحكم الحرجه (HACCP) هاسب

نظام يتعرف ويقيم ويتحكم في أسباب الخطر المؤثرة في سلامة الغذاء.

## مصدر خطر Hazard

عامل بيولوجي أو كيميائي أو فيزيائي في، أو في حالة الغذاء مع احتمال كامن للتسبب في تأثير صحي سلبي.

## توصيف مصدر الخطر Hazard characterization

التقييم الكيفي و / أو الكمي لطبيعة الآثار الصحية السلبية المرتبطة بعوامل بيولوجي وكيميائي و فيزيائية ، التي قد تكون موجودة في الطعام. بالنسبة للعوامل

الكيميائية ، يجب عمل تقييم رد فعل لمقدار الجرعة إذا كان يمكن الحصول علي البيانات.

## تحديد مصادر الخطر Hazard identification

تحديد العوامل البيولوجي والكيميائية والفيزيائية القادرة علي التسبب في آثار صحية ملية والتي قد تكون موجودة في غذاء معين أو مجموعة من الأغذية.

## التدويخ من الرأس إلى الظهر Head-to-back stunning

تدويخ كهربوي يعطي تدويخا فعالا وس كثة قلبية.

## غير صالح للأكل Inedible

الفحص والحكم من قبل شخص مختص، أو انه قد تقرر من قبل السلطة المختصة بعدم الص لاحتية ل استهلاك الأدمي.

## التفتيش Inspection

عملية ملاحظة بصرية تهدف لعزل الحيوانات التي قد تحتاج لفحص.

## حظائر العزل Isolation pens

حظائر خاصة حيث يمكن عزل الحيوانات بها و منفصلة عن شبكات هاتها، لتسهيل التفقيش أو العلاج البيطري.

## رصيف التحميل Loading dock

منطقة ذات مستوي مرتفع حتى سطح سيارة لتسهيل تحميل الحيوانات علي السيارة.

## الحدود القصوي للمتبقيات Maximum residue limits

انظر الحد الأقصى القانوني لمتبقيات المبيدات الحشرية و الحد الأقصى القانوني لمتبقيات العقاقير البيطرية

## لحم Meat

كل أجزاء الحيوان المرتقب ، أو حكم عليها بأنها آمنة وصالحة للاستهلاك الأدمي.

## صحة اللحوم Meat hygiene

كل الشروط والإجراءات الضرورية لضمان سلامة وصحة اللحوم في كل مراحل سلسلة الطعام.

## لحم مفروم Minced meat

لحم مشوي (بدون عظم) يكون قد تم تحويله إلي جزئيات صغيرة.

## مرض يجب الإبلاغ عنه Notifiable disease

مرض لابد من الإبلاغ عنه إلى السلطة المختصة عندما يكون وجوده معروفاً أو مشتبهاً فيه (كمثال الجمره الخبيثة مع موت مفاجئ، مرض القدم و الفم ،

طاعون الماشية، حمى الخنازير).

## مفتش رسمي Official inspector

شخصاً مسؤول يعين أو يفوض أو معروفاً لدي السلطة المختریصة ببدء أنشطة صحة اللحوم الرسمية لحساب، أو تحت إشراف السلطة المختصة.

## الفحص الحسي Organoleptic inspection

إستخدام حواس البصر، اللمس، التذوق والرائحة لتحديد الأمراض والعيوب.

## مسبب المرض Pathogen

عامل مسبب لمرض (عادة ما يكون بكتيري).

## حرق جلدي Pelt-burn

حرق علي الجلد بظهر الخراف ناتج عن تلامس موضع القطب الخلفي (التدويخ الكهربائي) ويمكن تلافيه باستخدام كميات غزيرة من الماء.

## معايير الأداء Performance criteria

الناتج المطلوب لوحد أو أكثر من إجراءات التحكم عند خطوة أو مجموعة من الخطوات التي تسهم في ضمان سلامة الغذاء.

### الصقل Polishing

الدلك (بفرشاه) أو الكشط (بسكين) لجلد ذبائح الخنازير بعد السفع لإزالة كل بواقي الشعر.

### الفحص بعد الذبح Post-mortem inspection

أى إجراء أو إختبار مجرى من بل شخص مختص على كل الأجزاء المتعلقة بذلك من الحيوانات المذبوحة /المقتولة بغرض الحكم علي السلامة والص للاحية و التخلص.

### تشنجات ما بعد الذبح Post-stun convulsions

أنشطه غير متحكم فيها ورفس بالأرجل بعد التدويخ بالكهرباء أو المسدس ذو الطلقات المرتجعه

### تن اول ما قبل الذبح Pre-slaughter handling

كل تناول للحيوانات من انتقائه للذبح في المزرعة الى نقطة التدويخ في المجزر.

### إجراء وقائي Preventive measure

وسائل فيزيائية أو كيميائية أو خلاف ذلك التي يمكن أن تستخدم للتحكم في سبب خطر محدد علي سلامة الغذاء.

### الإنتاج الأولي Primary production

كل تلك الخطوات في سلسلة الغذاء المكونة ل لإنتاج الحيواني ونقل الحوانات إلى المذابح، أو صيد ونقل الحيوانات البرية إلى محطات الصمد.

### ضبط ال عملية Process control

كل الشروط والإجراءات المطبقة خلال عملية الإنتاج الضرورية لتحقيق سلامة وص للاحية اللحم.

### معايير العملية Process criteria

مقاييس ضبط العملية (أي الزمن، درجة الحرارة، الجرعة ) عند خطوة معينة التي يمكن تطبيقها لتحقيق معايير الأداء.

### التدلي (إنقلاب) Prolapse

حاله يكون فيها عضوا قد تدلى (إنقلب) أو اصبح مُزاحا عن موضعه الطبيعي ونتيجة لذلك قد يصبح بارزاً من الجسم.

## ضمان الجودة Quality assurance

كل الأنشطة المخططة والمنظمة المطبقة داخل نظام الجودة والموضحة عند الحاجة لتوفير ثقة مناسبة بان الجهة سوف تنفذ متطلبات الجودة.

## نظام ضمان الجودة Quality assurance(QA)System

### لحم نيء Raw meat

لحم طازج أو لحم مفروم أو اللحوم المفصول ميكانيكيا.

### منتجات جاهزة للأكل Ready-to-eat(RTE)products

منتجات مخصصة للاستهلاك بدون أى خطوات تجهيز أخرى.

### أداة الكشط Reaming tool

أداة معدنية خاصة تستخدم لكشط الرواسب الكربونية والتنظيف داخل ماسورة المسدس ذو الطلقات المرتجعه.

### مسئول رسمي بمؤسسة Responsible establishment official

الشخص ذو السلطة الشاملة علي موقع أو الموظف ذو المستوي الأعلى بالمؤسسة.

### التنفس المنتظم Rhythmic breathing

رد فعل انعكاسي من جذع المخ والذي يشير وجوده الى عمل جذع المخ.

### خطر Risk

دالة علي احتمال تأثير صحي سلبي وشده ذلك التأثير ناشئ عن سبب أو أسباب لمخاطر في الغذاء.

### تحليل الخطر Risk analysis

عملية تتكون من ثلاثة مكونات: تقييم المخاطر، إدارة المخاطر واتصالات المخاطر.

### تقييم الخطر Risk assessment

عملية ترتكز على اساس علمي و تتكون من الخطوات التالية: (1) تحديد سبب الخطر (2) تصنيف مصدر الخطر (3) تقييم التعرض (4) تمييز الخطر.

### توصيف الخطر Risk characterization

التقييم الكمي في و/أو الكمي، بما فيه الشكوك المصاحبه لأحتمال حدوث و شده آثار ضاره صحت في مجتمع معين. و على أساس تحدد مصادر الخطر، وتقويم

التعرض.

## إتصالات الخطر Risk communication

التبادل النشط للمعلومات والآراء طوال عملية تحليل الخطر فيما يتعلق بأسباب مصدر المخاطر و الأخطار، والعوامل المتعلقة بالخطر وإدراكات الخطر

بين مقبلي الأخطار ومديري الأخطار، والمسئولون، والصناعة، والمجتمع الأكاديمي وأطراف مهتمة أخرى بما في ذلك شرح نتائج تقييم الخطر وأساس

قرارات إدارة الخطر.

## إدارة الخطر Risk management

عملية وضع السياسات البديلة بالتشاور مع كل الأطراف المهتمة، في الإعتبار تقييم الخطر وعوامل أخرى متعلقة بالوقاية الصحية المستهلكين ولتميز الممارسات التجارية السليمة؛ و عند الحاجة تنتقى خيارات منع وتحكم مناسبة.

## مؤسس علي الخطر Risk based

تطوير شامل لأداء و / أو معيار لعملية طبقاً لمبادئ تحليل الخطر.

## أمن للاستهلاك الأدمي Safe for human consumption

أمن للاستهلاك الأدمي طبقاً للمعايير الدولية:

- قد انتج بتطبيق كل متطلبات سلامة الغذاء المناسبة لاستخدامه النهائي؛
- يحقق معايير لعملية و أدائها مؤسس علي الخطر نسبه إلى أخطار معينة، و
- لا يحتوي علي أخطار عند مستويات ضارة بصحة الإنسان.

## التقييد Shackling

جمع الطرفين الخلفيين للحيوان المدوخ باستعمال سلسلة أو ما شابهها للتحكم في رفعه وذبحه.

## مادة خطرة بعينها (SRM) Specified risk material

هذه هي أنسجة الحيوان التي تكون أكثر خطوره. لاحتوائها عامل (TSE) جنون البقر الإسفنجي القابل للانتقال. وهذه الأنسجة لابد لها أن تزال من سلاسل

الطعام والعلف لتجنب خطر دوران هذا العامل (TSE). وهي تجمع علي أفراد في المذابح ويتخلص منها بالحرق المباشر أو بعد المعالجة المسبقة.

والدول تُعرف SRM بشكل مختلف علي الرغم من أن كليهما يشمل المخ والحبل الشوكي للماشية فوق الثلاثون شهراً من العمر. في الاتحاد الأوروبي،

الأعضاء التالية تعتبر SRM: الجمجمة (بما فيها المخ والعينين) الحبل الشوكي، والعمود الفقري (بما فيها العقد العصبية الصدرية، ولكن ليس ققرات

الذيل، ولا البروزات العرضية للفقرات العجزية والصدرية) من الماشية الأكبر من 12 شهراً، واللوزتين والأمعاء والمساريقا من الماشية لكل الأعمار.

## تعقيم Sterilize

استعمال خطوات فيزيائية أو كيميائية لتدمير كل الحياة الميكروبية، بما فيها البوغات البكتيرية عالية المقاومة.

## الذبح / استنزاف الدم Sticking exsanguinations

قطع الأوعية الدموية في الرقبة أو في الصدر.

## السايس/الكلاف Stockman/ stock handler

أي شخص مشترك في رعاية صحة وخدمة الحيوانات.

## مناسب للإستهلاك الأدمي Suitable for human consumption

مناسب للإستهلاك الأدمي طبقاً للمعايير التالية:

- كان قد أنتج تحت شروطاً صحية كما هو موضح في مسوده دستور الممارسة الصحية للحوم؛
- انه صالح للإستهلاك المراد له؛ و
- يتوافق مع الأسس المس تخلصه لمعايير خاصه بأمراض أو عيوب معينة كما حدد من قبل السلطة المختصة.

## طور التوتير tonic phase

فترة تصلب أثناء و/أو تالية مباشرة للتدويخ السابق للذبح (انظر أيضاً طور الارتعاش).

## التعقب traceability

القدرة علي تعقب وتتبع طعام، علف، حيوان منتجاً للغذاء أو مادة مقصودا منها أن تدخل في طعام أو علف، خلال كل مراحل الإنتاج والمعالجة والتوزيع.

## مواد غير مرغوب فيها Undesirable substances

الملوثات ومواد أخرى تكون موجودة في و/أو علي العلف و مكونات العلف و تشكل خطراً علي صحة المستهلك، بما في ذلك مواضيع صحية حيوانيه متعلقة بسلامة الطعام.

## التثبت Verification

أنشطة تؤدي من قبل السلطة المختصة و/أو الجهة المختصة لتحديد التطابق مع المتطلبات التنظيمية.

## مُنظَم) التثبت Verification(operator)

المراجعة الدائمة لأنظمة التحكم في العملية ، بما فيها إجراءات تصحيحية ووقائية لضمان أن المتطلبات التنظيمية و/أو الخاصه يجري تحقيقها.

## المفتش البيطري Vateriaary inspector

مفتش رسمي مؤهل مهنيا كبيطري وينفذ رسمي أنشطه صحة اللحوم كما هو موصف من قبل السلطة المختصة.

## الأمراض المشتركة / مرض ينتقل من الحيوان للإنسان Zoonosis/zoonotic disease

مرض حيواني ممكن أن ينتقل لك نسان

**FAO/WHO.1999.** Recommended international code of practice: general principles of food hygiene. CAC/RCP.I. Rome (available at <ftp://ftp.fao.org/codex/standard/en/CXPOOle.pdf>).

**FAO/WHO.** 2001. Codex Alimentarius Commission-Procedural manual-l<sup>th</sup> Edition. Joint FAO/WHO Food Standard Program, FAO, Rome (available at). <http://www.fao.org/DOCREP/005/Y2200eoo.htm#Contents>

**FAO/WHO.** 2004. Draft code of hygienic practice for meat. In Report of the 10<sup>th</sup> Session of the Codex Committee on Meat Hygiene. Alinorm 04/27/16. Rome (available at <ftp://ftp.fao.org/codex/Alinorm04/AL04-16e.pdf>).

## Abbreviations and acronyms إختصارات وكلمات مركبه

### Animal Diseases أمراض حيوانيه

BHD	الهريس الجلدي البقري
BSE	مرض إعتلال المخ الإسفنجي فى الأبقار
BVD	الإسهال الفيروسي البقري
CBPP	الإلتهاب الرئوي البلورى البقري المتوطن
COPD	مرض الانسداد الرئوي المزمن
CWD	مرض الهزال المزمن
FMD	مرض القدم والفم (الحمى القلاعية)
IBR	إلتهاب القصبة الهوائيه والأنف المعدي في البقر
MCF	الحمى الرشحية الخبيثة
NWS	دودة العالم الجديد اللولبية (الكلزونية)
OWS	دودة العالم القديم اللولبية (الكلزونية)
RP	الطاعون البقري
TME	مرض إعتلال مخ المينك المعدي
TRP	الإلتهاب البريتوني الكدمي للمعدة الثانية
TSEs	إعتلال المخ الإسفنجي المعدى
vCJD	مرض جاكوب كروتزفيلد المتحور
VS	إلتهاب الفم البثورى

### Institutions and organizations مؤسسات ومنظمات

CAC	لجنة دستور الأغذية
CCFH	اللجنة الدستورية لصحة الغذاء
EC	الإتحاد الأوروبي
FDA/CFSAN	إدارة الأغذية والأدويه الاميريكية / مركز سلامة الغذاء والتغذية التطبيقية
FAO	منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحده
FSIS USDA	خدمه سلامه وفحص الغذاء بوزاره الزراعه الأمريكيه
JECFA	لجنة الخبراء المشتركة لاضافات الطعام
OIE	المنظمة العالمية لصحة الحيوان
WHO	منظمة الصحة العالمية
WTO	منظمة التجارة العالمية
Other	خلافه
ADI	المسموح بتعاطيه يومياً

AI	تلقيح إصطناعي
ALOP	مستوي مناسب من الوقاية
CBG	بندقية تخدير
CCP	نقطة تحكم حرجة
CFU	وحدات مكونة لمستعمرة
CL	حد حرج
CNS	الجهاز العصبي المركزي
DCB	قطيعات لحم بقري داكنه
DFD	داكن، متماسك، جاف (لحم)
FSO	هدف سلامة الغذاء
GAP	ممارسة زراعية جيدة
GHP	ممارسة صحية جيدة
GMP	ممارسة تصنيع جيدة
GVP	ممارسة بيطرية جيدة
HACCP	نظام تحليل مصادر الخطر ونقاط التحكم الحرجة (هاسب)
MPL	أقصى مستوى مسموح
MRA	تقييم خطر ميكوبيولوجي
MRL	أقصى حد للمتبقيات
MOSA	نظام توكيد سلامه وجوده اللحوم
PCBs	فينيلات ثنائيه متعدده الكلور
PSE	(لحم خنزير مملح) شاحب طري به إرتشاح
QA	ضمان الجودة
RFID	جهاز تعيين تردد موجات الراديو
RH	رطوبة نسبية
SPS	إتفاقية الصحة والصحة الزراعية
SRM	مادة خطرة معينة
STEC	الأسيرشيا كولي المنتجه لسم شيجا
TBT	إتفاقية العقبات الفنية للتجارة
TQM	إدارة الجودة الشاملة