

هيئة الدستور الغذائي



منظمة الصحة
العالمية

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



A

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CX/NE 17/09/11

البند 10 من جدول الأعمال

مايو/ أيار 2017

برنامج المواصفات الغذائية المشترك
بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية
لجنة تنسيق الدستور الغذائي للشرق الأدنى المشتركة
بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية
الدورة التاسعة

المقر الرئيسي لمنظمة الأغذية والزراعة

روما، إيطاليا، 15-19 مايو/أيار 2017

ورقة نقاش حول السلطات الباردة المعبأة مسبقاً والجاهزة للاكل

(من إعداد فلسطين)

1. قرار اللجنة السابق

خلال الدورة الثامنة للجنة التنسيق للشرق الأدنى التي عقدت في روما - إيطاليا، 1-5 حزيران 2015، قررت اللجنة دعوة الوفد الفلسطيني الى تقديم ورقة نقاش حول السلطات الجاهزة للاكل تتضمن المخاوف المتعلقة بهذه المنتجات وما إذا كان يمكن معالجة هذه المخاوف عن طريق المواصفات الموجودة وأو نصوص ذات صلة او من خلال مواصفات وأو نصوص اخرى بالاضافة الى طبيعة مشاكل الجودة وأو السلامة المرتبطة بهذه المنتجات وحجم الانتاج والتجارة.

2. وصف المنتج

السلطات المذكورة هي منتجات محضرة من بقوليات مطهية او خضروات مطهية او نيئة مع اضافة مكونات غذائية مختلفة لاضفاء النكهة او الرائحة او الطعم وتسوق مبردة في عبوات بأحجام مختلفة. تمر المواد الاولية الرئيسية اللازمة لانتاج هذه السلطات بعمليات مختلفة مثل الفرز والغسل والتقطيع والطهي والخلط والتعبئة والتبريد.

3. حجم الانتاج والتجارة

في فلسطين، يتم انتاج ما يزيد عن 2000 طن شهريا من كافة انواع هذه السلطات مثل:

- سلطة الحمص
- سلطة الباذنجان
- سلطة تركية
- سلطة الذرة
- سلطة الفلفل
- سلطة المطبوخة
- سلطة الطحينة
- سلطة الملفوف
- سلطة الشطة
- سلطة الحويرنه
- سلطة البطاطا

وبالرغم من المحاولة لتوفير بيانات حول الانتاج في باقي دول الاقليم الا انه لم يتم تحقيق نجاح في ذلك. ولكن من المؤكد ان دولا عديدة تنتج مثل هذه السلطات التي يتم طرحها في اسواقها للاستهلاك المحلي. اما عن التجارة البينية في هذه المنتجات، فإن هذه الورقة تفتقر الى البيانات التقريبية لقياس حجم التبادل التجاري في السلطات، ولكن من المؤكد ان حجم التبادل التجاري سينمو مع الزمن بوجود مواصفات مرجعية لها.

4. مخاطر السلامة الغذائية

ان طريقة انتاج هذه السلطات تجعلها معرضة لملوثات عديدة تشكل مخاطر سلامة على المستهلكين اذا لم يتم السيطرة عليها كما يلي:

- متبقيات المبيدات حيث من المحتمل ان تحتوي المواد الاولية على كمية مرتفعة نسبيا لمتبقيات المبيدات نتيجة لزيادة في كمية المبيدات المستخدمة او لعدم احترام فترة الامان للمبيدات المستخدمة او لاستخدام مبيدات محظورة. ويمكن السيطرة على هذه الخطورة بالرجوع الى الوثيقة 1 CAC/MRL-2009 لتحديد معايير متبقيات مختلف المبيدات.

- السموم والملوثات حيث قد تحتوي المواد الخام المستخدمة على انواع من السموم كالأفلاتوكسينات وغيرها من السموم او المعادن الثقيلة او النيترات او الاشعاع. ويمكن السيطرة على هذه المخاطر بالرجوع الى المعايير المحددة في المواصفة CAC/193-1995.
- ملوثات فيزيائية مثل الاتربة او الحصى او مواد اخرى والتي يمكن التخلص منها باستخدام عملية غسل جيدة للمواد الاولية.
- العوامل الميكروبيولوجية التي قد تكون مصاحبة للمواد الاولية اثناء قطفها او تعبئتها من مصدرها او من خلال ملامسة العاملين لها، بالاضافة الى العوامل الميكروبيولوجية التي قد يتعرض لها المنتج اثناء عملية انتاجه مثل الفرز والتقطيع والتعبئة مع الاخذ بالاعتبار ان المواد الاولية المستخدمة في انتاج بعض انواع هذه السلطات لا تحتاج الى طهي وعليه فهي لا تعتبر انها مرت بمعالجة حرارية، ويمكن السيطرة على هذه العوامل من خلال التقييد بالمعايير الوطنية التي تم وضعها استنادا الى الدليل الارشادي CAC/GL 21-1997.
- مياه الشرب حيث ان تلوث المياه المستخدمة في غسل المواد الاولية وفي العملية الانتاجية بشكل عام سينقل ملوثات غير مرغوبة للمنتج. وعليه يجب السيطرة على جودة مياه الشرب من خلال نصوص واضحة ودقيقة تمنع استخدام مياه شرب ملوثة.
- المضافات الغذائية حيث ان اضافتها بكميات عشوائية قد تشكل خطورة على المستهلكين وخاصة ان استهلاك هذه السلطات واسع الانتشار وبوتيرة شبه يومية لبعض شعوب هذا الاقليم. وعليه يجب تقييد او تحديد استعمال المضافات الغذائية لمستويات اقل مما تسمح به المواصفة CODEX STAN 192-1995.
- المواد الملامسة للغذاء حيث ان ملامسة مواد تعبئة وتغليف غير آمنة للغذاء بالاضافة الى ملامسة الغذاء اثناء انتاجه لاسطح ومعدات غير آمنة ستعمل على ارتحال مركبات كيميائية قد تشكل خطورة على صحة المستهلك خاصة اذا كان الاستهلاك واسع الانتشار وبوتيرة شبه يومية. ولهذا يجب السيطرة على هذه الخطورة من خلال نصوص واضحة ودقيقة.
- سلسلة التبريد حيث ان عدم التقييد بدرجات حرارة مناسبة اثناء الانتاج او التخزين او النقل او العرض سيعمل على نمو الكائنات الممرضة التي قد تشكل خطورة على صحة المستهلك وتخفص من مدة صلاحية المنتج. ويمكن السيطرة على هذه الخطورة بنصوص تتطلب التبريد السريع بعد الطهي والحفاظ على درجة حرارة مناسبة للمنتج اثناء انتاجه وتخزينه ونقله وعرضه.

- المواد المسببة للحساسية: اذا احتوت بعض انواع هذه السلطات على مواد تتسبب في التحسس وتشكل خطورة على صحة فئات معينة من المستهلكين، فيجب ان يذكر بيان هذه المنتجات احتواءها على هذه المواد لتحذير المستهلكين من خطورة استهلاكها.
- البيان: حيث ان هذه المنتجات تسوّق مبردة فيجب ان يحتوي بيانها على معلومات تبين للمستهلك كيفية تخزينها والتاريخ النهائي لاستهلاكها.

5. نواحي الجودة

- يجب ان تتحلى السلطات بعوامل الجودة التالية التي تتناسب وتوقعات المستهلك في دول الاقليم:
- المواد الاولية: يجب اختيار مواد خام تمتاز بانها طازجة وخالية من العيوب وان يخضع العاملين على فرزها الى تأهيل في هذا المجال. كما يجب ان لا تزيد عدد الخمائر والاعفان في المواد الاولية عن حد معين.
- البيان: يجب ان يحتوي البيان على المعلومات الكافية حول هذه المنتجات التي تمكّن المستهلك من معرفة المكونات الغذائية المستخدمة في انتاج هذه المنتجات وكميتها ومصدرها الى غيرها من المعلومات.
- التسمية: اذا تضمنت تسمية السلطات اشارة الى مكون رئيسي في المنتج فيجب ان لا تقل نسبة هذا المكون عن حد يعمل على تضليل وغش المستهلك.
- الطعم والرائحة: يجب ان تتناسب الصفات الحسية كالطعم والرائحة مع توقعات المستهلك من هذا المنتج.
- التجانس: يجب ان يكون المنتج النهائي متجانسا.
- العبوات: يجب تعبئة المنتج في عبوات محكمة الاغلاق تحميه من التلوث والتأثر بالعوامل الخارجية مثل الهواء والرطوبة والروائح والاطعمة المختلفة.

6. التوصيات

- توصي فلسطين لجننتكم الموقرة بقبول طلبها اعداد مواصفة اقليمية عامة لهذه المنتجات وتقتراح دعوتها الى اعداد مسودة اولية للمواصفة وتعميمها وفق الاصول على الدول اعضاء اللجنة على الخطوة (2).