

CODEX ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



A

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

المواصفة الإقليمية الخاصة باللحوم المجففة

CXS 350R-2022

تم اعتمادها في عام 2022

1- النطاق

تسري هذه المواصفة على اللحوم المجففة التي يتم الحصول عليها من الأبقار والخنازير والجمال والأغنام والماعز والدواجن والحمير والخيول والظرائد¹ المعدة للاستهلاك البشري المباشر أو لمزيد من التجهيز.

2- الوصف

منتجات اللحوم المجففة هي مجموعة متنوعة من اللحوم المجففة و/أو المقددة و/أو المدخنة الخالية من الدهون السطحية والعظام والغضروف وأوتار العضلات. وعادةً ما تكون مصنوعة من اللحوم النيئة التي يتم تقطيعها إلى قطع كبيرة أو قطع صغيرة أو شرائح، ويمكن أن تكون مملحة أو متبللة ثم يتم تجفيفها. وتُحضر اللحوم المجففة بطريقة صحية، وتُقَدَّد و/أو تجفّف و/أو تطهى و/أو تدخن بشكل متسق، وفي المنتج بشروط هذه المواصفة. ولا يشمل هذا الوصف السقط الصالح للأكل.

3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة**1-3 المكونات الأساسية****1-1-3 اللحوم النيئة**

تكون اللحوم النيئة المستخدمة لأغراض التجهيز من مصدر حيواني واحد (نوع واحد من اللحوم) وتكون لها نكهة مميزة لذلك النوع. وتكون المواد الخام التي يتم انطلاقاً منها تحضير المنتجات آمنة للاستهلاك البشري.

ويتم الحصول على اللحوم النيئة المستخدمة في تجهيز المنتج من الحيوانات التي اجتازت فحص ما قبل الذبح وما بعده الذي تقوم به سلطة مختصة.

2-3 المكونات الاختيارية

يشمل ذلك عوامل التقديد التي تتكوّن من ملح الطعام والتوابل والبهارات وزيت الطعام.

3-3 عوامل الجودة الأساسية

تكون المكونات جيدة النوعية وصالحة للاستهلاك البشري ومتوافقة مع مواصفات الدستور الغذائي ذات الصلة حيثما ينطبق ذلك.

1-3-3 عوامل الجودة

تكون اللحوم المجففة مطابقة للشروط الموضحة في الجدول 1.

¹ وفق ما أقرته التشريعات الوطنية في مختلف الولايات القضائية.

الجدول 1 - الشروط المادية والكيميائية

| الشروط | | المعيار |
|------------------------|------------------------|----------------------------------|
| الحد الأدنى | الحد الأقصى | |
| 35 | - | محتوى الرطوبة (% م/م)، كحد أقصى |
| 0.85 | - | والنشاط المائي (Aw)، كحد أقصى |
| 25 | - | الدهون الخام (% م/م)، كحد أقصى |
| - | 20 | البروتين الخام (% م/م)، كحد أدنى |
| ممارسات التصنيع الجيدة | ممارسات التصنيع الجيدة | ملح صالح للأكل |
| 8 | - | الرماد الذائب (% م/م) |

4- المواد المضافة إلى الأغذية

يجوز استخدام مضادات الأكسدة والمواد الحافظة المستخدمة وفقاً للمواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995)¹ في فئة الأغذية 08-2 (منتجات اللحوم والدواجن والطرائد المجهزة المفتتة أو في قطع كاملة) في الأغذية التي تمثل لأحكام هذه المواصفة.

وينبغي أن يكون استخدام المنكهات متماشياً مع الخطوط التوجيهية لاستخدام المنكهات (CXG 66-2008)².

5- الملوثات

تمثل المنتجات التي تشملها هذه المواصفة للمستويات القصوى المحددة في مواصفة الدستور الغذائي العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995)³، وللحدود القصوى لمخلفات المبيدات والعقاقير البيطرية التي حددتها هيئة الدستور الغذائي.

6- النظافة الصحية

1-6 يوصى بأن يتم إعداد المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة في المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969)⁴، وينبغي أن تمثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية حدّدت طبقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXG 21-1997)⁵، ومدونة الممارسات الصحية للحوم (CXC 58-2005)⁶، والمبادئ والخطوط التوجيهية المتعلقة بإدارة المخاطر الميكروبيولوجية (CXG 63-2007)⁷، ومدونة الممارسات الصحية الخاصة بالأغذية المتدنية الرطوبة (CXC 75-2015)⁸.

2-6 ويوصى أيضاً بأنه ينبغي ذبح الحيوانات وفقاً للخطوط التوجيهية المتعلقة بالتحقق من تدابير التحكم في سلامة الأغذية (CXG 69-2008)⁹؛ والخطوط التوجيهية المتعلقة بالتحكم في السالمونيلا والعصيات المنحنية في لحم الدجاج (CXG 78-2011)¹⁰؛ والخطوط التوجيهية لمكافحة السالمونيلا غير المسببة لحمى التيفويد في لحم البقر والخنزير (CXG 87-2016)¹¹، وعند الاقتضاء، ينبغي اتباعها أثناء عملية التجفيف.

7- التعبئة والتوسيم

1-7 التوسيم

1-1-7 يجري توسيم المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة طبقاً للمواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985).¹² وإضافة إلى ذلك، تسري الأحكام المحددة التالية:

(أ) يذكر اسم المنتج نوع اللحوم المستخدمة، حسب الاقتضاء والاسم المحلي/الشائع؛²

(ب) وقائمة المكونات - يُذكر نوع اللحم المستخدم في قائمة المكونات؛

(ج) وتاريخ "يُستحسن الاستهلاك قبل".

وتمثل أي متطلبات توسيم إضافية، خاصة المتعلقة بالمكونات، لمتطلبات المدونات والمواصفات ذات الصلة.

2-1-7 الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

تتم عملية توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة وفقاً للمواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة (CXS 346-2021).¹³

2-7 التعبئة

تتم تعبئة المنتج في حاويات نظيفة وصحية ومقاومة للرطوبة ومحكمة الإغلاق مصنوعة من مواد مناسبة ليس لها أي تأثير سلبي على خصائص المنتج. ويمكن أيضاً أن تكون معبأة بتفريغ الهواء.

8- أساليب التحليل وأخذ العينات

1-8 أساليب التحليل³

| النوع | المبدأ | الأسلوب | الأحكام |
|---|------------------|--------------|--|
| الأول | القياس الوزني | AOAC 950.46B | محتوى الرطوبة |
| الأول | القياس الوزني | ISO 1443 | إجمالي الدهون |
| الثاني | القياس بالمعايرة | ISO 937* | النيتروجين * |
| الثالث | أسلوب فولهارد | ISO 1841-1 | كلوريد بوصفه كلوريد الصوديوم ($\leq 1.0\%$) |
| الثاني | القياس الجهدي | ISO 1841-2 | كلوريد بوصفه كلوريد الصوديوم ($\leq 0.25\%$) |
| الأول | القياس الوزني | ISO 936 | الرماد |
| الثاني | القياس الكهربائي | ISO 18787 | نشاط الماء |
| *عامل تحول النيتروجين إلى بروتين = 6.25 | | | |

² تشمل بعض الأمثلة على الأسماء المحلية للحوم المحققة: علية (كينيا)؛ خليع (المغرب)؛ كيليشي (نيجيريا والكاميرون وبوركينا فاسو)؛ أودكا (الصومال)؛ الكوانتا (إثيوبيا)؛ سيغوبا (زيمبابوي وبوتسوانا وليسوتو ونامبيا وجنوب أفريقيا)، كونا (بوتسوانا)؛ موكالو (أوغندا).

³ سيتم، بعد الاعتماد، حذف الجدول الذي يتضمن أساليب التحليل واستبداله بالنص التالي، وفقاً لمتطلبات دليل الإجراءات: "للتحقق من الامتثال لهذه المواصفة، تستخدم أساليب التحليل وأخذ العينات الواردة في الطرق الموصى بها للتحليل والمعايرة (CXS 234-1999) ذات الصلة بأحكام هذه المواصفة".

2-8 أخذ العينات

يتم أخذ العينات وفقاً للخطوط التوجيهية العامة بشأن أخذ العينات (CXG 50-2004).¹⁴

الملاحظات

- 1 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1995. المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية. مواصفة الدستور الغذائي رقم 192-1995. CXS. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 2 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2008. خطوط توجيهية لاستخدام المنكهات. الخطوط التوجيهية للدستور الغذائي رقم 66-2008. CXG. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 3 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1995. المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف. مواصفة الدستور الغذائي رقم 193-1995. CXS. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 4 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1969. المبادئ العامة لنظافة الأغذية. مدونة ممارسات الدستور. مدونة ممارسات الدستور الغذائي رقم 1-1969. CXG. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 5 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1997. المبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية. الخطوط التوجيهية للدستور الغذائي رقم 21-1997. CXG. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 6 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2005. مدونة الممارسات الصحية للحوم. مدونة ممارسات الدستور الغذائي رقم 58-2005. CXG. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 7 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2007. المبادئ والخطوط التوجيهية المتعلقة بإدارة المخاطر الميكروبيولوجية. الخطوط التوجيهية للدستور الغذائي رقم 63-2007. CXG. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 8 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2015. مدونة الممارسات الصحية الخاصة بالأغذية المتدنية الرطوبة. مدونة ممارسات الدستور الغذائي رقم 75-2015. CXG. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 9 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2008. الخطوط التوجيهية المتعلقة بالتحقق من تدابير التحكم في سلامة الأغذية. الخطوط التوجيهية للدستور الغذائي رقم 69-2008. CXG. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 10 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2011. الخطوط التوجيهية المتعلقة بالتحكم في السالمونيلا والعصيات المنحنية في لحم الدجاج. الخطوط التوجيهية للدستور الغذائي رقم 78-2011. CXG. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 11 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2016. الخطوط التوجيهية لمكافحة السالمونيلا غير المسببة لحمى التيفويد في لحم البقر والخنزير. الخطوط التوجيهية للدستور الغذائي رقم 87-2016. CXG. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 12 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1985. المواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً. مواصفة الدستور الغذائي رقم 1-1985. CXS. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 13 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2021. المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة. مواصفة الدستور الغذائي رقم 346-2021. CXS. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- 14 منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2004. الخطوط التوجيهية العامة بشأن أخذ العينات. الخطوط التوجيهية للدستور الغذائي رقم 50-2004. CXG. هيئة الدستور الغذائي. روما.