

## مدونة الممارسات الصحية لنقل الأغذية السائبة والأغذية شبه المعبأة

CAC/RCP 47-2001<sup>1</sup>

## بيان المحتويات

2	مقدمة .....
2	القسم الأول الأهداف .....
3	القسم الثاني النطاق، الاستخدام والتعاريف .....
3	1-2 النطاق والاستخدام .....
3	2-2 التعاريف .....
4	القسم الثالث الإنتاج الأولي .....
4	القسم الرابع المؤسسة: التصميم والمرافق .....
4	القسم الخامس: مراقبة العملية .....
4	1-5 مراقبة المخاطر الغذائية .....
6	2-5 الجوانب الأساسية لنظم المراقبة الصحية .....
6	3-5 المتطلبات المتعلقة بالمواد الجديدة .....
6	4-5 التعبئة .....
6	5-5 المياه .....
6	6-5 الإدارة والإشراف .....
6	7-5 الوثائق والسجلات .....
7	8-5 إجراءات التذكير .....
7	9-5 النقل المخصص .....
8	القسم السادس المؤسسة: الصيانة والتصحاح .....
8	القسم السابع المؤسسة: النظافة الشخصية .....
8	القسم الثامن النقل .....
8	4-8 وحدات نقل الأغذية .....
9	القسم التاسع معلومات الإنتاج ووعي المستهلكين .....
9	القسم العاشر التدريب .....

<sup>1</sup> اعتمدت مدونة الممارسات الصحية لنقل الأغذية السائبة والأغذية شبه المعبأة من طرف هيئة الدستور الغذائي في 2001. وأرسلت المدونة إلى كافة الدول الأعضاء والأعضاء المنتسبين في منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة ومنظمة الصحة العالمية بمثابة نص استشاري وعلى الحكومات أن تقرر كيفية الاستفادة من هذه الخطوط التوجيهية.

## مقدمة

قد تتلوث الأغذية أو تصل إلى مقصدها في حالة غير ملائمة للاستهلاك إلا اذا اتخذت تدابير المراقبة أثناء النقل. وقد تحدث هذه الحالة حتى عندما تتوفر التدابير الصحية الكافية في وقت مبكر من السلسلة الغذائية. وينبغي وجود نظم نقل ملائمة تكفل الحفاظ على سلامة الأغذية وصلاحيتها للاستهلاك عند تسليمها ومساعدة البلدان على مواصلة المتاجرة بها.

ويكتسي التواصل الجيد بين الشاحن/المصنع وبين الناقل والمستلم للأغذية أهمية أساسية. إذ أنهم يتقاسمون المسؤولية بشأن سلامة الأغذية أثناء هذه المرحلة من السلسلة الغذائية. ويتولى كل من مصنعي ومستلمي الأغذية مسؤولية إخطار الناقلين بالإجراءات المطلوبة لمراقبة سلامة الأغذية أثناء النقل.

لقد صيغت هذه الوثيقة وفقا لمدونة الممارسات الدولية الموصى بها - المبادئ العامة المتعلقة بالصحة الغذائية ((CAC/RCP 1-1969, Rev.3 (1997))، التي يتعين الرجوع إليها عند استخدام هذه المدونة. والأقسام من هذه المدونة التي تقتضي شروطا محددة لسلامة الأغذية تتعدى الشروط الواردة في مدونة الممارسات الدولية الموصى بها - المبادئ العامة المتعلقة بالصحة الغذائية ((CAC/RCP 1-1969, Rev.3 (1997))، نظرا لخصوصيات محددة في النقل، تم تسجيلها وتفصيل المتطلبات المحددة ذات الصلة.

ولا تنطبق هذه المدونة ولا تأخذ الأسبقية على دستور السلع الأساسية - المدونات المحددة السارية لهذه السلع الأساسية السائبة، مثل مدونة الممارسات الدولية الموصى بها بشأن تخزين ونقل الزيوت والدهون السائبة الصالحة للاستهلاك ((CAC/RCP 36-1987, Rev.1 (1999)).

## القسم الأول الأهداف

تتولى مدونة الممارسات الصحية المتعلقة بنقل الأغذية السائبة والأغذية شبه المعبأة ما يلي:

- تحديد متطلبات إضافية بشأن الصحة الغذائية تنطبق على مدونة الممارسات الدولية الموصى بها - المبادئ العامة المتعلقة بالصحة الغذائية ((CAC/RCP 1-1969, Rev.3 (1997)) تنطبق على حالة وحدة نقل الأغذية والتحميل والنقل والتخزين المؤقت والتفريغ وحمولة الأغذية السائبة والأغذية شبه المعبأة من أجل ضمان سلامتها وصلاحيتها للاستهلاك البشري.
- بيان كيفية تنفيذ هذه الضوابط، و
- إتاحة سبل التحقق من تنفيذ تلك الضوابط.

## القسم الثاني النطاق، الاستخدام والتعاريف

### 1-2 النطاق والاستخدام

تشمل مدونة الممارسات هذه حالة وحدة نقل الأغذية والتحميل والنقل والتخزين المؤقت وتفريغ حمولة الأغذية السائبة والأغذية شبه المعبأة والمنتجات الجديدة. وتشمل هذه المدونة وحدة نقل الأغذية والمنتجات ابتداءً من نقاط الشحن إلى نقاط الاستلام. ومن أمثلة الأغذية المشمولة بهذه المدونة ما يلي:

- الأغذية المنقولة من مرفق التعبئة أو مرفق المعالجة إلى مؤسسة البيع بالتجزئة/التوزيع،
- الأغذية المنقولة من أحد مرافق المعالجة/التوزيع إلى مرفق آخر أو من مرفق المعالجة/التوزيع إلى مرفق آخر أو من مرفق المعالجة/التوزيع إلى مؤسسة البيع بالتجزئة،
- الأغذية المنقولة من نقاط التحميل والمساعد ومرافق التخزين وغير ذلك، إلى مصانع المعالجة/مواقع التوزيع أو أسواق البيع بالتجزئة.

ولا تشمل هذه المدونة العمليات المتعلقة بالانماء والتجميع والصيد التي تحدث قبل تحميل المنتج في وحدة نقل الأغذية قصد الشحن، ولا نقل المنتج داخل المصنع بعد تفريغ الحمولة. ومن أمثلة الأغذية المستثناة من هذه المدونة ما يلي:

- نقل المنتج داخل المزرعة،
- النقل من الحقل إلى مرفق التحميل أو مرفق التعبئة أو مرفق التخزين.

يتعين تطبيق أحكام المدونة بالإضافة إلى كافة الأحكام المعنية بالتطبيق لمدونة الممارسات الدولية الموصى بها – المبادئ العامة ((CAC/RCP 1-1969, Rev.3 (1997)) بما في ذلك القسم الثامن الذي يتطرق تحديداً إلى مسألة النقل.

### 2-2 التعاريف

**وحدة نقل الأغذية:** تشمل شاحنات نقل الأغذية أو الحاويات (مثل الحاويات والصناديق والعلب والصحاريح الضخمة) في الشاحنات والطائرات والعربات والسفن وأي حاويات نقل أخرى تُنقل بها الأغذية.

**الأغذية السائبة:** تعني الأغذية غير المعبأة التي تلامس مباشرة مساحة وحدة نقل الأغذية وتكون معرضة للهواء (فمثلاً المواد التي تكون في شكل مسحوق أو حبوب أو سائل).

الأغذية شبه المعبأة: هي الأغذية التي قد تلامس مباشرة مساحة وحدة نقل الأغذية أو تكون معرضة للهواء (مثل، الخضر التي تأتي في أقفاص أو أكياس).

### القسم الثالث الإنتاج الأولي

تُطبق كافة الأقسام الفرعية من أحكام مدونة الممارسات الدولية الموصى بها - المبادئ العامة المتعلقة بالصحة الغذائية (CAC/RCP 1-1969, Rev.3 (1997)) بالإضافة إلى أى مدونة سلوك أخرى للممارسات الصحية عند الضرورة.

### القسم الرابع المؤسسة: التصميم والمرافق

تُطبق كافة الأقسام الفرعية من أحكام مدونة الممارسات الدولية الموصى بها- المبادئ العامة المتعلقة بالصحة الغذائية (CAC/RCP 1-1969, Rev.3 (1997)) بالإضافة إلى أى مدونة سلوك أخرى للممارسات الصحية عند الضرورة.

### القسم الخامس مراقبة العملية

#### 1-5 مراقبة المخاطر الغذائية

تُطبق أحكام مدونة الممارسات الدولية الموصى بها - المبادئ العامة المتعلقة بالصحة الغذائية (CAC/RCP 1-1969, Rev.3 (1997)) بالإضافة إلى أى مدونة سلوك أخرى للممارسات الصحية عند الضرورة.

#### 1-1-5 تحديد المخاطر المحتملة

قد يكون من المفيد الرجوع إلى الأسئلة الواردة (انظر الجدول 1) لتحديد المخاطر وإدارتها أثناء نقل الأغذية السائبة والأغذية شبه المعبأة. وثمة أيضا إشارة إلى نهج تحليل مصادر الخطر ونقاط الرقابة الحرجة.

#### الجدول 1

هل الغذاء "مهيأ للاستهلاك المباشر"؟
هل من المرجح أن تتسبب ظروف وحدة نقل الأغذية في خطر أو الزيادة منه؟
هل من المرجح أن يتم التسبب في خطر أو مضاعفته في أثناء التحميل؟
هل من المرجح أن يتضاعف خطر ما أثناء النقل أو التخزين في وحدة نقل الأغذية؟
هل من المرجح أن يتم التسبب في خطر أو مضاعفته في أثناء تفريغ الحمولة؟

### 2-1-5 السجلات الخاصة بما قبل الحمولة والتنظيف

ينبغي للناقل أن يحتفظ بسجلات تكون بسهولة في متناول وحدة نقل الأغذية، أو وفقاً لما نصت عليه الوكالة الرسمية ذات الاختصاص القضائي، للعمليات الثلاث الأخيرة لوحدة نقل الأغذية لما قبل التحميل والتنظيف والتعقيم، وعند الاقتضاء الطريقة المستخدمة في وحدة نقل الأغذية بالإضافة إلى الأحجام المنقولة وجعل هذه المعلومات متاحة، عند طلبها، للشاحن والسلطات الرسمية للمراقبة و/أو المستلم/صانعي الأغذية من أجل تقييم المخاطر المحتملة.

وينبغي للناقل أن يحتفظ بسجل واف للحمولات السابقة على مدار فترة الستة أشهر.

### 3-1-5 مصادر المخاطر

ينبغي الأخذ في الحسبان المصادر الآتية كأمثلة لإمكانية حدوث خطر:

#### 1-3-1-5 المخاطر المتصلة بوحدة نقل الأغذية

عدم ملاءمة مادة التصنيع والتغليف، والافتقار إلى أجهزة الإغلاق/الإقفال، وبقايا من الحمولات السابقة، وبقايا من مواد التنظيف والتعقيم.

وعند الاقتضاء ينبغي الأخذ في الحسبان وحدات نقل الأغذية المخصصة لاستخدام سلعة أساسية واحدة.

#### 2-3-1-5 المخاطر المتصلة بوحدة نقل الأغذية

ارتفاع/انخفاض درجة حرارة الأغذية. والتسرب غير المرغوب فيه للميكروبات، الغبار أو الرطوبة أو غير ذلك من الملوثات الطبيعية.

#### 3-3-1-5 المخاطر المتصلة بالنقل

تسرب سوائل التسخين/التبريد. وتعطل جهاز مراقبة درجات الحرارة.

## 2-5 الجوانب الأساسية لنظم المراقبة الصحية

تُطبق أحكام مدونة الممارسات الدولية الموصى بها – المبادئ العامة المتعلقة بالصحة الغذائية -1 (CAC/RCP 1) (1997, Rev.3 1969، بالإضافة إلى أى مدونة سلوك أخرى للممارسات الصحية عند الضرورة.

## 3 – 5 المتطلبات المتعلقة بالمواد الجديدة

تُطبق أحكام مدونة الممارسات الدولية الموصى بها – المبادئ العامة المتعلقة بالصحة الغذائية -1 (CAC/RCP 1) (1997, Rev.3 1969، بالإضافة إلى أى مدونة سلوك أخرى للممارسات الصحية عند الضرورة.

## 4-5 التعبئة

تُطبق أحكام مدونة الممارسات الدولية الموصى بها – المبادئ العامة المتعلقة بالصحة الغذائية -1 (CAC/RCP 1) (1997, Rev.3 1969، بالإضافة إلى أى مدونة سلوك أخرى للممارسات الصحية عند الضرورة.

## 5-5 المياه

تُطبق أحكام مدونة الممارسات الدولية الموصى بها – المبادئ العامة المتعلقة بالصحة الغذائية -1 (CAC/RCP 1) (1997, Rev.3 1969، بالإضافة إلى أى مدونة سلوك أخرى للممارسات الصحية عند الضرورة.

## 6-5 الإدارة والإشراف

تُطبق أحكام مدونة الممارسات الدولية الموصى بها- المبادئ العامة المتعلقة بالصحة الغذائية -1 (CAC/RCP 1) (1997, Rev.3 1969، بالإضافة إلى أى مدونة سلوك أخرى للممارسات الصحية عند الضرورة.

## 7-5 الوثائق والسجلات

ينبغي أن يقوم الشاحنون والمتسلمون بصياغة عمليات مراقبة ملائمة لضمان سلامة الأغذية أثناء النقل في حالات خاصة (انظر الأسئلة الواردة في الجدول 1). وينبغي الإبلاغ عن هذه العمليات خطياً. وتعد الوثائق أداة هامة للمصادقة والتحقق من احترام المبادئ. وقد تشمل هذه الوثائق رقم وحدة نقل الأغذية، وتسجيل الحملات السابقة،

وتسجيلات درجات الحرارة/التوقيت وشهادات التنظيف. وينبغي جعل هذه الوثائق في متناول الوكالات الرسمية ذات الاختصاص القضائي. وينبغي ملاحظة أن بعض وحدات نقل الأغذية مهيأة لاستخدام واحد فقط.

### 8-5 إجراءات التذكير

تُطبق أحكام مدونة الممارسات الدولية الموصى بها- المبادئ العامة المتعلقة بالصحة الغذائية (CAC/RCP 1-1969, Rev.3 (1997)) بالإضافة إلى أي مدونة سلوك أخرى للممارسات الصحية عند الضرورة.

### 9-5 الحمولات الخاصة

ينبغي، حيثما أمكن ولاسيما في حالة نقل السلع السابقة والحاويات، تحديد كميتها ووضع علامات عليها تنص على استخدامها للأغذية فقط وعلى ألا تستخدم إلا لهذا الغرض.

ويتعين نقل الأغذية السائبة التي تأتي في شكل سائل أو حبوب أو مسحوق في حاويات و/أو حاويات/صهاريج خاصة لنقل الأغذية إلا إذا تبين من تطبيق مبادئ من قبيل مبدأ تحليل مصادر الخطر ونقاط الرقابة الحرجة عدم لزوم نقل خاص لهذه المنتجات لتحقيق نفس الدرجة من سلامة الأغذية.

### القسم السادس المؤسسة: الصيانة والتصحاح

تُطبق كافة الأقسام الفرعية من أحكام مدونة الممارسات الدولية الموصى بها- المبادئ العامة المتعلقة بالصحة الغذائية ((CAC/RCP 1-1969, Rev.3 (1997)) بالإضافة إلى أي مدونة سلوك أخرى للممارسات الصحية عند الضرورة.

ينبغي تنظيف وتعقيم (عند الاقتضاء) وصيانة وحدات نقل الأغذية وتوابعها من الأجهزة لتفادي أو على الأقل التقليل من خطر التلوث. ويجدر الملاحظة بأنه حسب السلع الأساسية المعنية، تُطبق إجراءات تنظيف مختلفة، التي ينبغي تسجيلها. وعند الضرورة يجب القيام بعملية تعقيم ثم غسل بالماء ما لم تشير تعليمات المصنعين إلى عدم وجوب ذلك وفقاً لسند علمي.

## القسم السابع المؤسسة: النظافة الشخصية

تُطبق كافة الأجزاء الفرعية من أحكام مدونة الممارسات الدولية الموصى بها - المبادئ العامة المتعلقة بالصحة الغذائية ((CAC/RCP 1-1969, Rev.3 (1997)) بالإضافة إلى أى مدونة سلوك أخرى للممارسات الصحية عند الضرورة.

وينبغي تطبيق المبادئ العامة المتعلقة بالصحة الغذائية على جميع العاملين الذين لهم صلة مباشرة بالأغذية.

## القسم الثامن النقل

تُطبق كافة الأقسام الفرعية من أحكام مدونة الممارسات الدولية الموصى بها - المبادئ العامة المتعلقة بالصحة الغذائية ((CAC/RCP 1-1969, Rev.3 (1997)) بالإضافة إلى أى مدونة سلوك أخرى للممارسات الصحية عند الضرورة.

## 8-4 وحدات نقل الأغذية

حيث ينبغي:

أن يكون تخصيص وحدة نقل الأغذية لتجنب التلوث المتقاطع جرّاء النقل المتوازي أو المتتابع. وتكمن الجوانب الهامة في النظافة والتغليف الملائم.

أن تُيسر عمليتي إنشاء وتخصيص وحدة نقل الأغذية أنشطة الفحص والتنظيف والتعقيم وعند الاقتضاء تُتيح مراقبة درجة الحرارة.

أن تكون وسائل التبريد أو التسخين مخصصة ومصممة بحيث يمكن تجنب التلوث. بيد أن المياه الساخنة والبخار يُعدان الوسيلة المفضلة للتسخين، ويمكن استخدام مواد أخرى تماشياً مع عملية تقييم السلامة والمخاطر وإجراءات الفحص. وبناء على طلب من السلطة المختصة قد يقتضي تقديم دليل على إجراء تقييم مناسب لطريقة التسخين المستخدمة وسلامة استخدامها.

استخدام المواد ذات السطوح الداخلية الملائمة التي تحتك بها الأغذية مباشرة. وينبغي أن تكون هذه المواد غير سامة، وجمادة أو على الأقل تتوافق والأغذية المنقولة، وأنها لا تنقل مواداً إلى الأغذية أو تؤثر على نحو غير موات في



الأغذية. ويُعد الفولاذ المضاد للصدأ أو السطوح المغلفة براتنج الإيبوكسي الأنسب لهذا الاستخدام. وينبغي أن يُيسر التصميم الداخلي لهذه المواد إزالة البقع الصعبة الوصول والتنظيف.

أن يساعد التخصيص المناسب لوحدة نقل الأغذية على منع النفاذ أمام الحشرات والهوماء إلخ، والتلوث من البيئة، وعند الضرورة إتاحة عازل ضد خسارة أو كسب في درجة الحرارة، والقدرة على تبريد أو تسخين على نحو ملائم، وتيسير الإقفال والإغلاق.

أن توجد مرافق مواتية تُتيح تنظيف وعند الاقتضاء تعقيم وحدة نقل الأغذية.

أن تخضع المعدات الثانوية (عند الاقتضاء) للمتطلبات الواردة أعلاه.

ومن أجل الحفاظ على الحالة الصحية ينبغي توفير المرافق لتخزين الأنابيب والخراطيم والمعدات الأخرى المستخدمة في نقل الأغذية.

## القسم التاسع معلومات الإنتاج ووعي المستهلكين

تُطبق كافة الأقسام الفرعية من أحكام مدونة الممارسات الدولية الموصى بها - المبادئ العامة المتعلقة بالصحة الغذائية (1997) CAC/RCP 1-1969, Rev.3 بالإضافة إلى أى مدونة سلوك أخرى للممارسات الصحية عند الضرورة.

## القسم العاشر التدريب

تُطبق كافة الأقسام الفرعية من أحكام مدونة الممارسات الدولية الموصى بها- المبادئ العامة المتعلقة بالصحة الغذائية ((1997) CAC/RCP 1-1969, Rev.3) بالإضافة إلى أى مدونة سلوك أخرى للممارسات الصحية عند الضرورة.

من المهم أن يتوافر الوعي لدى العاملين المسؤولين عن النقل، لطبيعة الأغذية التي يجري حملها/نقلها والتدابير الوقائية الإضافية الممكنة التي قد تُستوجب. وينبغي تدريب العاملون على إجراءات فحص وحدة نقل الأغذية من أجل السلامة الغذائية.