



غرفة صناعة الأردن
Jordan Chamber of Industry

الرقم Ref. No. ١٩/١١/١٤٤٤

التاريخ Date ١٩/١١/٢٠٢٢

السادة قطاع الصناعات الغذائية والتموينية والزراعية والثروة الحيوانية المحترمين

تحية طيبة وبعد،

ارفق لحضراتكم صورة عن كتاب سعادة المدير العام لمؤسسة المواصفات والمقاييس ومرفقاته رقم م/عام/18380 تاريخ 2022/11/13 والمتضمن مشروع التصويت على المواصفة القياسية الاردنية رقم 2022/174 والخاصة "باللحوم ومنتجاتها - لحوم الضأن والماعز الطازجة (المبردة والمجمدة)" والذي اعده اللجنة الفنية الدائمة للحوم ومنتجاتها (10) .

ارجو العلم والاطلاع والمشاركة الفاعلة في ابداء الملاحظات الفنية على المشروع اعلاه وذلك بواسطة بطاقة التصويت المرفقة وارسالها للمهندس ليث الدحلة على البريد الالكتروني laith@jci.org.jo فسي موعدا اقصاه 2022/11/23.

وتفضلوا حضراتكم بقبول فائق الاحترام والتقدير،

محمد وليد الجيطان

نائب رئيس غرفة صناعة الاردن

ممثل قطاع الصناعات الغذائية والتموينية

والزراعية والثروة الحيوانية





مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية

الرقم م / عام / 18380
التاريخ 1444 / 04 / 18 هـ
الموافق 2022 / 11 / 13

تعميم مشروع التصويت

عنوان المشروع: اللحوم ومنتجاتها — لحوم الضأن والماعز الطازجة (المبردة والمجمدة)
سكرتير اللجنة الفنية: م. أريج قطيشات

| الرقم | الجهة | عنوان البريد الإلكتروني | الرقم | الجهة | عنوان البريد الإلكتروني |
|-------|---|-------------------------|-------|---------------------------------------|--------------------------------------|
| ١ | وزارة الصناعة والتجارة والتموين | info@mit.gov.jo | ٨ | الجمعية الوطنية لحماية المستهلك | consumer@go.com.jo |
| ٢ | وزارة الزراعة - مديرية الانتاج الحيواني / مديرية البيطرة | agri@moa.gov.jo | ٩ | المؤسسة العامة للغذاء والدواء | info@ifda.jo Reem.Alqaisi@ifda.jo |
| ٣ | الجمعية العلمية للملكية | diwan.dw@rss.jo | ١٠ | نقابة تجار المواد الغذائية | info@gafjo.org |
| ٤ | الجامعة الأردنية /كلية الزراعة | agr.diwan@iu.edu.jo | ١١ | غرفة تجارة الأردن | info@jgcc.org.jo |
| ٥ | هيئة الأركان العامة للقوات المسلحة /المختبرات العسكرية لمراقبة الجودة | stech.mlqc@jaf.mil.jo | ١٢ | غرفة صناعة الأردن | decwan@jci.org.jo info@jci.org.jo |
| ٦ | الاتحاد النومي لمربي الدواجن | rabuadi@yahoo.com | ١٣ | منطقة العقبة | ahijji@aseza.jo sadamat@aseza.jo |
| ٧ | نقابة المهندسين الزراعيين | agri@agrieng.org.jo | ١٤ | أمانة عمان الكبرى / مديرية المسالخ | info@ammancity.gov.jo |

المدير العام

م. عبير بركات الزهير

نسخة/ مدير مديرية التقييس
نسخة/ رئيس قسم الصناعات الغذائية
نسخة/ رئيس قسم فحص ومعالجة المواصفات
نسخة/ م. أريج قطيشات
ر.ب. - ٢٠٢٢/١١/٨

الملحكة الأردنية المانمية

ماتف: ١٢٢٥٠٠١٢٢٥ +٩٦٢ ٦٥٣٠١٢٤٩ فاكس: ٩٤١٢٨٧+٩٦٢ ٦٥٣٠١٢٤٩ ص.ب. عمان ١١١٩٤ الرقم الإلكتروني www.jsmo.gov.jo



| مديرية التقييس | |
|--|---------------------------|
| رقم المشروع: ٢٠٢٢/١٧٤ | تاريخ التعميم: ٢٠٢٢/١١/٨ |
| اسم اللجنة الفنية: اللحوم ومنتجاتها رقم (١٠) | آخر موعد للرد: ٢٠٢٢/١١/١٥ |
| سكرتير اللجنة الفنية: م. أريج قطيشات | |

مشروع تصويت

(تعديل)

اللحوم ومنتجاتها – لحوم الضأن والماعز الطازجة (المبردة والمجمدة)

Meat and Meat products – Fresh (Chilled and Frozen) Sheep and goat meat

هذه الوثيقة مشروع تصويت تم توزيعه لإبداء الرأي والملاحظات. لذلك فهو عرضة للتغيير والتعديل، ولا يجوز الرجوع إليه كمواصفة قياسية أردنية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة.



DJS 174:2022

Fifth edition

ع ت ٢٠٢٢/١٧٤

الإصدار الخامس

مشروع تعميم

(تعديل)

اللحوم ومنتجاتها – لحوم الضأن والماعز الطازجة (المبردة والمجمدة)
Meat and Meat products – Fresh (Chilled and Frozen) Sheep and goat meat

مؤسسة المواصفات والمقاييس

المملكة الأردنية الهاشمية

هذه الوثيقة مشروع تصويت تم توزيعه لإبداء الرأي والملاحظات. لذلك فهو عرضة للتغيير والتعديل، ولا يجوز الرجوع إليه كمواصفة قياسية أردنية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة

المحتويات

المقدمة

- ١ - المجال ١
- ٢ - المراجع التقيسية ١
- ٣ - المصطلحات والتعاريف ٢
- ٤ - التصنيف ٣
- ٥ - الاشتراطات ٤
- ٦ - اشتراطات لحوم الضأن والماعز الطازجة المبردة المستوردة ٧
- ٧ - الاشتراطات الصحية للمسالخ والعاملين بما ٧
- ٨ - الملوثات ٧
- ٩ - المضافات الغذائية ٨
- ١٠ - طرق أخذ العينات والفحص ٨
- ١١ - التعبئة والتغليف ٨
- ١٢ - النقل والتخزين ٩
- ١٣ - بطاقة البيان ١٠
- المراجع ١١

تعتبر هذه المواصفة القياسية الأردنية بديلة لنفس المواصفة القياسية الأردنية الصادرة عام ٢٠٠٠ وتحل محلها.

هذه الوثيقة مشروع نصوت تم توثيقه لإبداء الرأي والملاحظات. لذلك فهو عرضة للتغيير والتعديل، ولا يجوز الرجوع إليه كموافقة لياحة أردنية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة

المقدمة

مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية هي الهيئة الوطنية للترقيس في الأردن، حيث يتم إعداد المواصفات القياسية الأردنية من خلال لجان فنية، وتكون هذه اللجان عادةً مشكلةً من أعضاء ممثلين للجهات الرئيسية المعنية بموضوع المواصفة القياسية، ويكون لهذه الجهات الحق في إبداء الرأي والملاحظات حول هذه المواصفة القياسية، وذلك أثناء فترة تعميم مشروع التصويت سعياً لجعل المواصفات القياسية الأردنية موائمة للمواصفات القياسية الدولية والإقليمية والوطنية قدر الإمكان وذلك من أجل إزالة العوائق الفنية من أمام التجارة وتسهيل انسياب السلع بين الدول.

تم هيكلة وصياغة المواصفات القياسية الأردنية وفقاً لدليل العمل الفني لمديرية التقيس ١-٢/٢٠٠٥، الجزء ٢: قواعد هيكلة وصياغة المواصفات القياسية الأردنية.*

وبناءً على ذلك فقد قامت اللجنة الفنية الدائمة للحوم ومنتجاتها ١٠ بدراسة المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٠٠/١٧٤ الخاصة باللحوم - لحوم "الضأن والماعز" الطازجة والمبردة والمجمدة ومشروع المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٢٢/١٧٤ الخاص باللحوم ومنتجاتها - لحوم الضأن والماعز الطازجة (المبردة والمجمدة)، وأوصت باعتماد المشروع المعدل كقاعدة فنية أردنية ٢٠٢٢/١٧٤، وذلك استناداً للمادة (١٢) من قانون المواصفات والمقاييس رقم ٢٢ لعام ٢٠٠٠ وتعديلاته.

* قيد التعديل.

اللحوم ومنتجاتها – لحوم الضأن والماعز الطازجة (المبردة والمجمدة)

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالاشتراطات الواجب توفرها في لحوم الضأن والماعز الطازجة (المبردة والمجمدة) سواء الذبائح الكاملة أو أجزائها.

٢- المراجع التقييسية

- الوثائق المرجعية التالية لا يمكن الاستغناء عنها لتطبيق هذه الوثيقة. في حالة الإحالة المؤرخة تطبق الطبعة المذكورة فقط، أما في حالة الإحالة غير المؤرخة فتطبق آخر طبعة من الوثيقة المرجعية المذكورة أدناه (متضمنة أي تعديلات)، علماً بأن مكتبة مؤسسة المواصفات والمقاييس تحتوي على فهارس للمواصفات السارية المفعول في الوقت الحاضر.
- مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣، المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف.
 - التشريع الأوروبي ١٨٨١، الحدود القصوى لبعض الملوثات في الأغذية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٩٩، بطاقة البيان - المعيار العام لوضع بطاقة البيان على عبوات الأغذية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٩٤، المواصفة العامة للمضافات الغذائية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨، المواد الغذائية - مدد الصلاحية للمواد الغذائية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣، الاشتراطات الصحية - القواعد العامة لشؤون صحة الأغذية.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥، الشؤون الصحية وسلامة الغذاء - الحدود القصوى لمُتبقّيات المبيدات والمتبقّيات العرضية في الأغذية والأعلاف.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٥٣٣، الشؤون الصحية وسلامة الغذاء - الحدود القصوى لمُتبقّيات الأدوية البيطرية في الأغذية من أصل حيواني.
 - المواصفة القياسية الأردنية ١٩٨٤، اللحوم ومنتجاتها - المبادئ العامة لشؤون صحة اللحوم.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٦٠، المتطلبات العامة للأغذية الحلال.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٢١٣٠، المواد والأدوات المعدّة للتلامس مع الغذاء.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٢١٣١، المواد والأدوات البلاستيكية المعدّة للتلامس مع الغذاء.
 - المواصفة القياسية الأردنية ٢١٣٢، مواد التعبئة والتغليف.
 - تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بنقل وتخزين وعرض المواد الغذائية لسنة ٢٠١١ وتعديلاتها.
 - تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالتفتيش وأخذ العينات من المواد الغذائية المستوردة لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

- تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بأخذ العينات من المواد الغذائية المتداولة بالأسواق لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

٣- المصطلحات والتعاريف

لأغراض هذه المواصفة القياسية الأردنية تستخدم المصطلحات والتعاريف الواردة أدناه:

١-٣

لحم الضأن والماعز

جميع أجزاء الحيوان المعدّة للاستهلاك البشري من ذبائح الضأن والماعز السليمة والتي تم إقرار سلامتها وصحتها من قبل المفتش البيطري الرسمي

٢-٣

الذبيحة

ما يتبقى من جسم الحيوان بعد ذبحه وتصفية دمه وتجهيته (أي سلخ جلده وإزالة الرأس والأطراف والأحشاء والمثانة والأعضاء التناسلية) ويسمح ببقاء الذيل أو جزء منه للتعرف على نوع الذبيحة

٣-٣

اللحم الطازج

لحم لم يتم معاملته بأي معاملة تغير من خواصه بهدف الحفظ (بخلاف التبريد) أو تزيد من قابليته للحفظ سوى معاملات التعبئة والتغليف والتي تهدف للمحافظة على الخصائص الطبيعية له

٤-٣

اللحم المبرد

لحم طازج يحفظ بعد الذبح مباشرة في غرفة تبريد أو ثلاجات بحيث لا تزيد درجة الحرارة في المركز الحراري على +٤°س ويسمح بزيادة درجتين لتصل درجة الحرارة الى +٦°س وذلك خلال مدة لا تتجاوز ٢٤ ساعة

٥-٣

اللحم المجمد

لحم طازج تم تبريده مبدئياً من ١٨ الى ٢٤ ساعة ثم تجميده سريعاً عند درجة حرارة تتراوح من -٣٥°س الى -٤٠°س وحفظه عند درجة حرارة لا تزيد على -١٨°س أو أبرد، بحيث تصل درجة حرارة المركز الحراري إلى -١٨°س بأسرع وقت ممكن وخلال ٤٨ ساعة على الأكثر من تاريخ الذبح

٦-٣

المركز الحراري

النقطة التي بداخل المنتج وتكون درجة حرارتها أعلى من غيرها في نهاية عملية التجميد أو التبريد

٧-٣

تجميد سريع

عملية تجميد تجري بحيث يتم خفض درجة الحرارة خلال النقطة الحرارية التي يحدد بها أقصى تبلور من ١°س الى ٥°س بأسرع ما يمكن ويكون التجميد تاماً عندما تصل درجة حرارة المركز الحراري إلى -١٨°س

٨-٣

المسلخ

المنشأة المعدّة والمجهزة والمرخصة والمسجلة بموجب القوانين والأنظمة المعمول بها في المملكة للقيام بذببح حيوانات محددة وفحصها واجازتها وتجهيزها للاستهلاك البشري

٩-٣

الختم

هو أي علامة أو طبعة مصدقة ومعتمدة وموافق عليها من قبل السلطات الرقابية وتنطبق أيضاً على أي بطاقة تحمل العلامة أو الطبعة شريطة أن تكون من مادة الخبر الثابتة وغير ضارة بالصحة على أن يذكر في الختم بلد المنشأ ويكون الختم ذا شقين (الختم الصحي) ويكون هذا الختم من صلاحية المفتش البيطري الرسمي و(الختم التصنيفي) ويكون هذا الختم من صلاحية الجهة المخولة بالتصنيف (التدريج)

١٠-٣

الطبيب البيطري الرسمي

هو طبيب بيطري تُعينه الجهات الرسمية وتوكل إليه مهمة فحص الحيوانات والذبائح للتأكد من صلاحيتها للاستهلاك البشري وكذلك الإشراف على المسالخ والنواحي الصحية المتعلقة باللحوم

٤- تصنيف اللحوم

تصنف لحوم الأغنام إلى ما يلي :

٤-١ الصنف الأول:

وهي ذبائح الحملان التي لا يتجاوز عمرها سنة وسمك طبقة الدهن عند الظهر (عند نقطة اتصال الضلع الثاني عشر مع العمود الفقري) لا يزيد على ٧ مم.

٤-٢ الصنف الثاني :

وهي ذبائح الضأن والماعز الحولية والتي لا يتجاوز عمرها الستين وسمك طبقة الدهن عند الظهر لا يزيد على ١٢ مم.

٤-٣ الصنف الثالث:

وهي ذبائح الضأن والماعز الكبيرة والتي يزيد عمرها على ستين وسمك طبقة الدهن عند الظهر غير محدودة.

٥- الاشتراطات

٥-١ الاشتراطات العامة

يجب توفر الاشتراطات الآتية في لحوم الضأن والماعز الطازجة (المبردة والمجمدة) سواء الذبائح الكاملة أو أجزائها:

٥-١-١ أن تجرى عملية الذبح طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية، وأن يتم ذبحها وتجهيزها مع مراعاة ما هو وارد في

المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٦٠، مع ضرورة الالتزام بتطبيق البنود التالية:

٥-١-١-١ أن تكون ناتجة من ذبح الحيوانات السليمة وخالية من الأمراض المعدية وأن لا تكون قد تعرضت للإجهاد

وأن تكون قد أعطيت كمية كافية من الماء قبل الذبح وأن يتم الكشف على الحيوانات من قبل الطبيب البيطري المختص قبل

الذبح وبعده للتأكد من خلوها من الأمراض المعدية، وليان صلاحيتها للاستهلاك البشري.

٥-١-١-٢ لا يجوز ذبح الحيوانات إلا في المسالخ المرخصة من الجهات الرسمية المختصة والتي تراعي مبادئ الرفق بالحيوان.

٥-١-١-٣ أن تكون الأدوات المستخدمة نظيفة وحادة ومطهرة وأن تتم عملية النزف بصورة كاملة.

٥-١-١-٤ أن يجري سلخ الذبيحة بعد الذبح مباشرة وقبل نزع أحشائها الداخلية بطريقة تضمن عدم بقاء أي جزء من

اللحم على الجلد.

٥-١-١-٥ أن تجرى عملية نفخ الهواء بين الجلد وجسم الذبيحة بطريقة آلية.

٥-١-١-٦ أن تزال الأحشاء بعد السلخ مباشرة بطريقة مهنية فنية بحيث تمنع خروج أي جزء أو مادة من محتويات المريء

أو الكرش أو الأمعاء أو المستقيم أو المثانة أو الرحم أو الضرع.

٥-١-١-٧ أن يجري غسل الذبيحة باستعمال تيار من الماء الصالح للشرب، ويحظر استعمال الماء لزيادة وزن الذبائح أو

أجزائها.

٥-١-١-٨ أن تختم الذبائح المصروح بها للاستهلاك البشري بإشراف الطبيب البيطري المختص في المسلخ ويستعمل

لذلك اختتاماً معتمدة وكما يجب أن تكون مادة الحبر ثابتة ذات صنف غذائي مسموح به.

٥-١-١-٩ أن تجرى عمليات تقطيع الذبيحة وتعبئتها للغايات التجارية في أماكن مرخصة صحياً لهذه الغاية وضمن

الشروط التي تضعها الجهات المختصة.

٥-١-١-١٠ أن لا تضاف أي مادة من المواد الملونة وأي مواد أخرى فيما عدا الحبر المسموح به المستخدم للأختام كما

لا يسمح باستخدام المواد الحافظة والمواد التي تؤدي إلى تطرية اللحوم.

١١-١-١-٥ يجب الالتزام بفترة الأمان الخاصة بكل علاج أو مضاد حيوي أو كليهما يعطى للحيوان قبل الذبح وذلك كما هو وارد في النشرة العلمية الخاصة بالعلاج.

١٢-١-١-٥ أن تكون لحوم الذبيحة وأجزائها محتفظة بجميع صفاتها المميزة ولا يوجد ما يحول دون استهلاكها.

١٣-١-١-٥ أن تكون خالية من أي مظاهر الفساد كالبقع اللونية وأي مظاهر مثل الروائح غير المرغوبة.

١٤-١-١-٥ أن تكون اللحوم محتفظة بمظهرها الطبيعي وباللون المميز لنوعية اللحم الطازج.

٢-١-٥ في حالة تجهيز وتصنيع اللحوم المجمدة يشترط ما يلي :

١-٢-١-٥ أن يتم تجهيزها في مصنع مرخص لهذه الغايات.

٢-٢-١-٥ أن يتم تجهيزها في حالة التقطيع أو الفرغ وهي مجمدة.

٣-٢-١-٥ في حالة تقطيع اللحوم أو فرمها يجب مراعاة ما يلي:

١-٣-٢-١-٥ يجب أن يوضع على العبوة تاريخ الفرم كتاريخ تعبئة.

٢-٣-٢-١-٥ يجب أن يعتمد تاريخ الانتهاء نفسه المدون على العبوة الأصلية كتاريخ الانتهاء على العبوة الجديدة.

٢-٥ الاشتراطات القياسية

يجب توفر الاشتراطات القياسية الآتية في لحوم الضأن والماعز الطازجة (المبردة والمجمدة) سواء الذبائح الكاملة أو أجزائها:

١-٢-٥ أن تتوفر كافة الاشتراطات الواردة في البند ١-٥ من هذه المواصفة القياسية الأردنية في لحوم الضأن والماعز

الطازجة (المبردة والمجمدة) سواء الذبائح الكاملة أو أجزائها.

٢-٢-٥ أن يتم تبريد اللحوم ميكانيكياً بعد الذبح مباشرة وعلى أن تصل درجة حرارة الذبائح المحفوظة في الثلاجات

المعدة للحفظ إلى درجة حرارة تتراوح بين -١°س إلى +٤°س وبزيادة درجتين على الحد الأعلى في مدة لا تتجاوز ٢٤

ساعة من ساعة الانتهاء من الذبح.

٣-٢-٥ أن لا تزيد نسبة الحموضة في الدهن بالوزن مقدرة كحمض أوليك على ١,٥ %.

٤-٢-٥ أن يتراوح الرقم الهيدروجيني للحوم الطازجة بين (٥,٦ - ٦,٢) بعد مرور ٢٤ ساعة من ذبح الحيوانات، ولا يتم

تطبيقه في حال اللحوم المجمدة.

٥-٢-٥ أن لا تزيد نسبة النيتروجين الكلي المتطاير في اللحم الطازج على ٢٠ مغ / ١٠٠ غ لحم محسوبة كنيتروجين كلي.

٦-٢-٥ أن تتم عملية التجميد للحوم المبردة خلال مدة لا تزيد على ٣ أيام من تاريخ الذبح.

٧-٢-٥ أن تتم عملية تجميد اللحوم المبردة على درجة حرارة من -٣٥°س إلى -٤٠°س خلال مدة لا تزيد على ٤٨

ساعة ابتداء من عملية التجميد.

٨-٢-٥ أن تحفظ اللحوم بعد تجميدها كما في البند ٧-٢-٥ على درجة حرارة لا تزيد على -١٨°س أو أبرد.

٩-٢-٥ أن لا تزيد درجة حرارة اللحوم المُجمَّدة خلال عملية إذابة الجليد في المُجمِّدة (Freezer) على -١٣°س إلى

-١٤°س.

٥-٢-١٠ يمنع تطرية اللحوم المجمدة وإعادة تجميدها لغايات البيع المباشر.

٥-٢-١١ حروق التجميد للحوم الطازجة المجمدة:

٥-٢-١١-١ يجب أن لا تزيد مساحة حروق التجميد في وحدة العينة من اللحم الطازج المجمد المعد لغايات البيع والتداول على ٣٪ من مجموع المساحات للسطوح الكلية لوحدة العينة.

٥-٢-١١-٢ يجب أن لا تزيد مساحة حروق التجميد في وحدة العينة من اللحم الطازج المجمد المعد لغايات التصنيع على ١٠٪ من مجموع المساحات للسطوح لوحدة العينة.

٥-٣ الاشتراطات الصحية

يجب توفر الاشتراطات الصحية الآتية في لحوم الضأن والماعز الطازجة (المبردة والمجمدة) سواء الذبائح الكاملة أو أجزائها:

٥-٣-١ أن يتم تحضيرها وتداولها طبقاً للمواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣ والمواصفة القياسية الأردنية ١٩٨٤.

٥-٣-٢ أن تكون الحدود الميكروبية المسموح بها في لحوم الضأن والماعز الطازجة (المبردة والمجمدة) سواء الذبائح الكاملة أو

أجزائها كما هو وارد في الجدول ١.

الجدول ١ - المعايير الميكروبية في لحوم الضأن والماعز المبردة والمجمدة

| الحد الميكروبي وحدة مكونة للمستعمرة (CFU) ^١ /غرام | العينات | | الأحياء الدقيقة |
|--|-------------------|----------------|--|
| | ع ^٢ | ق ^٣ | |
| ص ^٤ ١٠ | م ^٥ ١٠ | ٢ | العدد الكلي البكتيري للحوم الطازجة (مبردة/مجمدة) كاملة، أنصاف ذبائح، قطع مع أو بدون عظم |
| — | صفر | صفر | السالمونيلا للحوم الطازجة (مبردة/مجمدة) كاملة، أنصاف ذبائح، قطع مع أو بدون عظم |
| — | صفر | صفر | إيشريشيا كولاي 0157 للحوم الطازجة (مبردة/مجمدة) كاملة، أنصاف ذبائح، قطع مع أو بدون عظم |

ملاحظة: تكون للمعايير الميكروبية الواردة في الجدول ١ خاضعة للمراجعة والتعديل عند الحاجة ويؤخذ بعين الاعتبار أي تطورات علمية جديدة في مجال صحة وسلامة الأغذية وهذا يتضمن التطورات العلمية وأي مؤشرات تلوث ميكروبي ذات أهمية مرضية خارجة عن المألوف بالإضافة إلى نتائج تقييم المخاطر، وتكون مؤسسة المواصفات والمقاييس هي المسؤولة عن مراجعة وتعديل هذه المعايير الميكروبية.

^١ CFU: Colony Forming Unit.

^٢ ع: عدد وحدات العينة التي يجب تحليلها.

^٣ ق: الحد الأقصى لعدد وحدات العينة المسموح فيه بأن يعطى رقم أكبر من قيمة (م) ولا يزيد عن قيمة (ص).

^٤ م: مستوى الحد الميكروبي المسموح به في المنتج.

^٥ ص: أقصى قيمة للحد الميكروبي يجب أن لا يزيد عليها في أي وحدة من (ع).

٦- اشتراطات لحوم الضأن والماعز الطازجة المبردة المستوردة

إضافة للاشتراطات الواردة في البند ٥ في هذه المواصفة القياسية الأردنية يجب مراعاة ما يلي :

٦-١ أن تكون الإرسالية مصحوبة بشهادات معتمدة من الجهات الرسمية في بلد المنشأ تثبت أن الذبيح قد تم في مسلخ رسمي وطبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية، وتم تبريده في ثلاثات المسلخ بمدة لا تقل عن ١٢ ساعة من ساعة الذبيح وكذلك تثبت تاريخ الذبيح ونوع الحيوان ووزنه إضافة إلى وصف المنتج ونوعية التعبئة كما توضح أنه قد تم الكشف عليه قبل الذبيح وبعد الذبيح مباشرة من طبيب بيطري وأن الذبيحة أو اللحوم وجدت سليمة وخالية من الأمراض المعدية وصالحة للاستهلاك البشري.

٦-٢ أن يكون المسلخ الذي تم به الذبيح في الخارج مطابقاً للمواصفات والاشتراطات الصحية المعمول بها عالمياً.

٦-٣ أن تكون الذبيحة خالية من الأحشاء الداخلية والمستقيم (نخاية المخرج) ومنزوعة الرأس والأطراف وشحم الكليتين وعدم تواجد بقايا الدم في القفص الصدري، ويجب بقاء الذيل أو جزء منه والخصيتين وذلك للتعرف على نوع الحيوان وجنسه.

٦-٤ يجب أن لا تزيد المدة المنقضية من تاريخ الذبيح وحتى الوصول إلى الأردن على ٩٦ ساعة، والتي تعتبر من ضمن مدة الصلاحية الخاصة باللحوم الطازجة المبردة حسب ما هو وارد في القاعدة الفنية الأردنية ٢٨٨.

٧- الاشتراطات الصحية للمسالخ والعاملين فيها

إضافة إلى ما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ١٩٨٤، والمواصفة القياسية الأردنية ٢٠٦٠ يجب الالتزام بما يلي:

٧-١ يقتصر ذبح المواشي داخل الأردن في مسالخ مصرح بها ومستوفية لجميع القواعد والاشتراطات الصحية والمنصوص عليها من الجهات الرسمية المختصة والمعمول بها في المملكة الأردنية الهاشمية.

٧-٢ يجب أن يتم الذبيح تحت إشراف الطبيب البيطري المختص.

٧-٣ أن يخضع جميع العاملين في المسالخ إلى فحوصات دورية للتأكد من خلوهم من الأمراض المعدية وضرورة مراعاتهم لجميع القواعد الصحية المنصوص عليها والمعمول بها في المملكة الأردنية الهاشمية.

٧-٤ تُعتمد الشروط الصادرة من الجهات الرسمية فيما يتعلق بشروط الذبيح الاضطراري.

٨- الملوثات

يجب توفر الاشتراطات التالية في المنتج النهائي بحيث:

٨-١ يجب ألا يزيد الحد الأعلى للملوثات من سموم فطرية وإشعاعية ومعادن على ما هو وارد في مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٩٣، وفي حال عدم توفر بيانات عن أحد الملوثات من سموم فطرية وإشعاعية ومعادن فيتم الرجوع إلى التشريع الأوروبي ١٨٨١.

٨-٢ لا يزيد الحد الأعلى لمتبقيات المبيدات في المنتج على ما هو وارد في المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥.

٨-٣ لا يزيد الحد الأعلى لمتبقيات الأدوية البيطرية على ما هو وارد في المواصفة القياسية الأردنية ١٥٣٣.

٩- المضافات الغذائية

يُسمح باستخدام المضافات الغذائية حسب ما هو وارد في المواصفة القياسية الأردنية ٩٤.

١٠- طرق أخذ العينات والفحص

١٠-١ طرق أخذ العينات

يتم أخذ العينات من المنتج وفقاً للتعليمات الصادرة عن المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالتفتيش وأخذ العينات من المواد الغذائية المستوردة لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها، بالإضافة للتعليمات الصادرة عن المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بأخذ العينات من المواد الغذائية المتداولة بالأسواق لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

١٠-٢ طرق الفحص

١٠-٢-١ يتم فحص العينات باستخدام الطرق المرجعية للفحص أو الطرق المكافئة التي تم إجراء عمليات التثبيت والتحقق لها.

١٠-٢-٢ يجري الفحص الميكروبي على عينة مركبة ممثلة، وإذا كان الحد الميكروبي يزيد على ٨٠٪ من الحد الأقصى لقيمة (ص) الواردة في الجدول ١، فإن العينة تُعد مخالفة، ويتم إعادة فحص المنتج بإعادة فحص العينات يعتمد في جمعها نظام الوحدات حسب ما هو وارد في الجدول ١، وتفحص كل منها على حدى وتعتمد الحدود الميكروبية الواردة في الجدول ١.

١١- التعبئة والتغليف

يجب توفر ما يأتي عند تعبئة المنتج النهائي بحيث:

١١-١ تتم تعبئة المنتج النهائي في عبوات نظيفة وسليمة ومناسبة تحفظه من التلوث والتلف والجفاف وتحافظ على خصائصه الطبيعية وبحيث تطابق مواد التعبئة والتغليف المستخدمة المتطلبات الواردة في القواعد الفنية الأردنية ٢١٣٠ و٢١٣٢.

١١-٢ أن تغلف الذبائح المبردة الكاملة أو أجزاءها بقماش مسامي خفيف يسمح بمرور الهواء.

١١-٣ أن تغلف الذبائح المجمدة الكاملة أو أجزاءها على شكل أجزاء أو قطع صغيرة أو المقرومة بأكياس من المواد اللدائية المناسبة غير المنفذة للرطوبة كالبولي إثيلين على أن تكون الأكياس جيدة الإغلاق كما ويجوز أن تغلف بعد ذلك بقماش خفيف مسامي نظيف.

١١-٤ أن تتم عملية التعبئة تحت ظروف التبريد عند درجة حرارة ١٠°س أو أقل.

١١-٥ أن يكون التغليف والتعبئة بصورة كافية لتحقيق حماية كاملة لقطع اللحم من التلوث أثناء عمليات التداول أو النقل أو التخزين.

١٢- النقل والتخزين

إضافة لما ورد في تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بنقل وتخزين وعرض المواد الغذائية لعام ٢٠١١ وتعديلاتها، يجب أن تخزن لحوم الضأن والماعز الطازجة (المبردة والمجمدة) سواء الذبائح الكاملة أو أجزائها بأشكالها وعبواتها المختلفة ضمن الشروط التالية:

١٢-١ أن يتم نقل اللحوم الطازجة والمبردة والمجمدة باستخدام وسائل نقل مجهزة لهذا الغرض ويتم تنظيفها قبل التحميل وتطهيرها إذا لزم الأمر، وألا يكون قد سبق استخدامها في نقل حيوانات حية أو أي مواد تؤثر على خصائص اللحوم.
١٢-٢ أن تكون وسائل النقل مجهزة بحيث يمكن تعليق الذبائح الكاملة أو أجزائها، أو يتم وضعها فوق طاولات مناسبة، وأن تكون جميع الأسطح التي تلامس اللحوم مقاومة للتآكل والصدأ وملساء سهلة التنظيف والتطهير.
١٢-٣ ألا تزيد كمية اللحوم المبردة أو المجمدة على الطاقة التخزينية للثلاجة وأن تكون الثلاجة مزودة بأجهزة لقياس درجة حرارة التخزين وتسجيلها.

١٢-٤ أن تخزن فوق عوارض متقاطعة ترتفع على أرضية الثلاجة بمسافة لا تقل عن ١٥ سم.

١٢-٥ أن تبعد هذه اللحوم عن جدران الثلاجة بمسافة لا تقل عن ١٥ سم وعن السقف بمسافة لا تقل عن ٧٠ سم.

١٢-٦ أن تترك مسافات بين الرصات بعرض ١ م على الأقل.

١٢-٧ أن تبعد الرصات عن مراوح التبريد في كل غرفة بمسافة لا تقل عن ١,٥ م.

١٢-٨ يجب أن تكون الثلاجة مغلقة بإحكام خشية حدوث أي تلوث أو تسرب حراري.

١٢-٩ في حالة الثلاجات الكبيرة أو مستودعات التبريد الحديثة فيجب أن تزود بجهاز أوتوماتيكي يسجل آلياً درجات الحرارة والرطوبة النسبية باستمرار، بحيث يعطي قراءة ممثلة لجميع أجزاء حيز التخزين وأن يكون مؤشر الجهاز مثبتاً في مكان بحيث يسهل قراءته دون الحاجة إلى فتح باب الثلاجة كما يجب الاحتفاظ بهذه السجلات.

١٢-١٠ في حالة الثلاجات القائمة حالياً وغير المزودة بالجهاز الأوتوماتيكي المذكور في البند ١٢-٩ يجب أن تكون مزودة بموازين حرارة يمكن قراءتها من الخارج، كما يجب أن تسجل هذه القراءات في سجل خاص كل صباح ومساءً وبشكل يومي كما يجب الاحتفاظ بهذه السجلات.

١٢-١١ أن تعتمد قراءة الثيرموغراف و/أو الكمبيوتر لقياس درجة الحرارة في عملية النقل الخارجي وحتى الوصول إلى المملكة الأردنية الهاشمية على أن يكون قياس درجة الحرارة داخل اللحم نفسه.

١٢-١٢ أن يتم إزالة الثلج المتراكم على أجهزة التبريد باستمرار وذلك للاحتفاظ بفعالية التبريد للثلاجة بصورة جيدة وأن يتم إزالة الثلج دون التأثير على المنتج داخل الثلاجة.

١٢-١٣ أن يتم تبريد حيز الشحن مسبقاً قبل التحميل بوقت كاف وأن تتم عمليات التحميل والتنزيل بأسرع ما يمكن وألاً يتم إيقاف جهاز التبريد أثناء التحميل والتنزيل.

١٣- بطاقة البيان

- إضافة إلى ما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ٩، يجب تدوين البيانات الإيضاحية التالية باللغة العربية ويجوز كتابتها بأي لغة أخرى اختياريًا إلى جانب اللغة العربية الأساسية:
- ١٣-١ في حالة اللحوم الطازجة المبردة يجب أن تحتوي بطاقة البيان على أختام البيانات الأساسية تبعاً للنظام المعمول به في المملكة الأردنية الهاشمية.
- ١٣-٢ في حالة اللحوم الطازجة المجمدة يجب وضع بطاقة بيان على كل قطعيات اللحوم سواء أكانت ذبيحة كاملة أو أنصاف أو أرباع أو عبوة مهما صغر حجمها، فإنه يُذكر عليها: (نوع الحيوان بحيث يُذكر إن كان نوعه ضأناً أو ماعزاً، وذلك كما هو موضح في البند ٤ من هذه المواصفة القياسية، تاريخ الذبح، تاريخ انتهاء الصلاحية للاستهلاك البشري، الوزن الصافي).
- ١٣-٣ في حالة اللحوم الطازجة المجمدة المفرومة أو القطع الملفوفة والمعبأة يجب أن يذكر من ضمن البيانات الواردة على بطاقة البيان كل من: (عبارة "لحم محمد"، نوع الحيوان بحيث يذكر إن كان نوعه ضأناً أو ماعزاً، اسم القطعة المحضر منها، تاريخ الذبح، تاريخ انتهاء الصلاحية للاستهلاك البشري، الوزن الصافي عند التعبئة) مع مراعاة ما هو وارد في البند ٥-١-٣ من هذه المواصفة القياسية الأردنية.
- ١٣-٤ في حالة اللحوم الطازجة المبردة والمجمدة والتي تم تغليفها وتعبئتها يجب أن يذكر على بطاقة البيان طريقة الحفظ لحين الاستهلاك.
- ١٣-٥ يكتفى بوضع بطاقة بيان متكاملة على العبوة الخارجية للحوم الطازجة المجمدة لغايات التصنيع.
- ١٣-٦ أن يذكر عبارة "مذبوحة طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية".
- ١٣-٧ مدة الصلاحية حسب ما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨.

المراجع

- مواصفة هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية، لحوم المواشي المبردة والمجمدة، ٢٠٢٠/٩٩٦.
- المواصفة القياسية الإماراتية، الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية ٢٠١٧/١٠١٦.
- المواصفة القياسية العراقية، لحوم الاغنام والماعز الطازجة والمبردة والمجمدة، (١١٨٥)/١/٢٠١٣.

