



غرفة صناعة الأردن  
Jordan Chamber of Industry

الرقم Ref. No. ٥٧٧/١٨/١٩

التاريخ Date ٢٠٢٢/٥/١٨

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/6788 تاريخ 2022/5/09 والمتضمن مشروع التصويت على المواصفة القياسية الاردنية رقم 2022/174 والخاصة بـ"اللحوم 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 عيسى قطيشات على البريد الالكتروني issa@jci.org.jo في موعد اقصاه 2022/6/1.

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 لآلة

م. عبيد الزهير  
م. عبيد الزهير

ترقيم م / عام / 6788

التاريخ 07 / 10 / 1443 هـ

للموافق 09 / 05 / 2022 م

الأكرم معالي  
المحترم عطفة  
المحترم سعادة

تحية طيبة وبعد،،،

أرجو معاليكم/عطفتكم/سعادتك التكرم باعلاء بأن أنسب العمل الفني المتبع في وضع المواصفات القياسية الأردنية يقتضي نعيم مشروع التصويت على الجيات ذات العلاقة، وذلك لإبداء الرأي والتصويت عليه تمهيداً لعرضه على مجلس الإدارة لاعتماده كدوايقة قياسية أو قاعدة فنية أردنية

لذا أرجو أن أرفق لك طياً نسخة عن مشروع التصويت للمواصفة القياسية الأردنية رقم (174/2022) الخاصة باللاحوم ومفجاتها - لحوم الضأن والاعز الطازجة (المبردة والمجمدة) والذي أعدته اللجنة الدائمة لللاحوم ومفجاتها (10)

يرجى التكرم بعرض هذا المشروع على المحتضين لديكم وموافقتنا بركم عليه خلال شهر من تاريخه، وذلك باستخدام بطاقة التصويت الرقعة، علماً بأن عدم الرد خلال المدة يعتبر موافقة من قبلكم على المشروع المذكور

وتفضلوا سيادتكم بقبول فائق الاحترام،،،

الدير العام

م. عبيد بركات الزهير



الرفقات

- مشروع التصويت
- بطاقة التصويت

مدير مديرية التفتيش  
م. عبيد الزهير  
رئيس قسم اعتماد المواصفات  
م. عبيد الزهير  
رئيس قسم المعايير ومساعدة المواصفات  
م. عبيد الزهير  
م. عبيد الزهير  
م. عبيد الزهير  
م. عبيد الزهير

1/5/19



تونسية المراسلات والتفتيش الأردنية

الرقم: م / عام / 6788

التاريخ: 07 / 10 / 1443 هـ

التوافق: 09 / 05 / 2022 م

تعميم مشروع التصويت

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

قائمة الجهات التي تم التعميم عليها				
الرقم	الجهة	عنوان البريد الإلكتروني	الرقم	الجهة
١	وزارة الصناعة وسجدة وأحمرين	info@mmn.gov.jo	٦	إمانة عمان الكبرى / مديرية المساح
٣	وزارة الزراعة / مديرية الاسماك الحيواني / مديرية البصرة	agri@moa.gov.jo	٤	نقابة تجار المواد الغذائية
٥	الجمعية الطبية الملكية	diwan.dw@rss.jo	٦	غرفة تجارة الأردن
٧	الجامعة الأردنية / كلية الزراعة	agr.diwan@ju.edu.jo	٨	غرفة صناعة الأردن
٩	هيئة الأركان العامة للقوات المسلحة / الخفويات العسكرية / شراعية الجودة	etech.mhq@jaf.mil.jo	١٠	الاتحاد الوطني لسمري التواجن
١١	جامعة الحلب، والتكنولوجيا	moludat@just.edu.jo	١١	الهيئة العامة للغذاء والدواء السعودية
١٣	مخابرة المهندسين الزراعيين	agri@agrieng.org.jo	١٤	الهيئة السودانية للمواصفات والمقاييس
١٥	الجمعية الوطنية لخدمة المستهلك	consumer@go.com.jo	١٦	سلطة مفتحة العقبة
١٧	المؤسسة العامة للغذاء والدواء	info@jifda.jo Reem.Alqisbi@jifda.jo	١٨	الهيئة اليمنية للمواصفات والمقاييس وقياس الجودة
١٩	الهيئة العربية السورية للمواصفات والمقاييس	٠٠٩٦٣١٤٥٢٩٨٢٥	٢٠	الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسي وجودة الإنتاج

المدير العام

م. عبير بركات الزهير

مدير مديرية التفتيش  
م. عبير بركات الزهير  
م. عبير بركات الزهير  
م. عبير بركات الزهير  
م. عبير بركات الزهير





مديرية التقييس	
رقم المشروع: ٢٠٢٢/١٧٤	تاريخ التعميم: ٢٠٢٢/٥/٨
اسم اللجنة الفنية: اللحوم ومنتجاتها رقم (١٠)	آخر موعد للرد: ٢٠٢٢/٦/٨
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*

عده توليفة مشروع تصويت تم توريده لإبداء الرأي والملاحظات. لذلك فهو عرضة لتغيير والتعديل، ولا يجوز الرجوع إليه كمواصفة قياسية أردنية؛ ولا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة.



DJS 174:2022

Second draft

Fifth edition

ع ت ٢٠٢٢/١٧٤

النسخة الثانية

الإصدار الخامس

## مشروع تصويت

(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

## المحتويات

### المقدمة

١-١	أصل .....
١-٢	المراجع التفصيلية .....
١-٣	المصطلحات والتعريف .....
١-٤	التصنيف .....
١-٥	الاشتراطات .....
١-٦	اشتراطات لحوم الضأن والماعز المستوردة المبردة .....
١-٧	الاشتراطات الصحية للمسائح والعاملين بها .....
١-٨	أصوات .....
١-٩	المخالفات العقابية .....
١-١٠	طرق أخذ العينات والفحص .....
١-١١	التعبئة والتعميم .....
١-١٢	النقل والتخزين .....
١-١٣	نظافة البيان .....
١-١٤	المراجع .....

## اللحوم ومنتجاتها - لحوم الضأن والماعز الطازجة (المبردة والمجمدة)

### ١- المجال

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

### ٢- المراجع التقييمية

- الوثائق المرجعية التالية لا يمكن الاستغناء عنها لتطبيق هذه الوثيقة. في حالة الإحالة المؤرخة تطبق النسخة المذكورة فقط، أما في حالة الإحالة غير المؤرخة فتطبق آخر طبعة من الوثيقة المرجعية المذكورة أدناه (متضمنة أي تعديلات)، عساً بأن مكتبة مؤسسة المواصفات والمقاييس تحتوي على فهارس المواصفات النارية المنفوعة في الوقت الحاضر.
- مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣: المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف.
  - المواصفة القياسية الأردنية ٩٤: بطاقة البيان - النعير العام لوضع بطاقة البيان على عبوات الأعذية.
  - المواصفة القياسية الأردنية ٩٤: المواصفة العامة للمضافات الغذائية.
  - المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨: المواد الغذائية - ممدد الصلاحية للمواد الغذائية.
  - المواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣: الاشتراطات الصحية - القواعد العامة لشؤون صحة الأغذية.
  - المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥: الشؤون الصحية وسلامة الغذاء - الحدود القصوى لتبقيات المبيدات وانتبقيات العرضية في الأغذية والأعلاف.
  - المواصفة القياسية الأردنية ١٥٣٣: الشؤون الصحية وسلامة الغذاء - الحدود القصوى لتبقيات 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 للحلال.
  - المواصفة القياسية الأردنية ٢١٣٠: المواد والأدوات المعدة للتلامس مع الغذاء.
  - المواصفة القياسية الأردنية ٢١٣١: المواد والأدوات البلاستيكية المعدة 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 المتداوله 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 المعدة للاستهلاك البشري من دبائح الضأن والماعز السليمة والتي تم إقرار سلامتها وصحتها من قبل المفتش البيطري الرسمي

٢-٣

## الذبيحة

ما يبقى من جسم الحيوان بعد ذبحه وتصفية دمه وحيثه (أي سلخ جلده وإزالة الرأس والأطراف والأحشاء وإنشائه والأعضاء التناسلية) ويسمح بقاء جزء من الذئيل للتعرف على نوع الذبيحة

٣-٣

## اللحم الطازج

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

٤-٣

## اللحم المبرد

لحم طازج يخفظ بعد الذبح مباشرة في غرفة تبريد أو ثلاجات بحيث لا تزيد درجة الحرارة في المركز الحراري على  $4^{\circ}\text{C}$  ويسمح بزيادة درجتين لتصل درجة الحرارة إلى  $-6^{\circ}\text{C}$  وذلك خلال مدة لا تتجاوز ٢٤ ساعة

٥-٣

## اللحم المجمد

لحم طازج تم تبريده مبدئياً من  $18^{\circ}\text{C}$  إلى  $24^{\circ}\text{C}$  ثم تجسيده سريعاً عند درجة حرارة تتراوح من  $-35^{\circ}\text{C}$  إلى  $-40^{\circ}\text{C}$  وحفظه عند درجة حرارة لا تزيد على  $-18^{\circ}\text{C}$ ، بحيث تصل درجة الحرارة للمركز الحراري إلى  $-18^{\circ}\text{C}$  بأسرع وقت ممكن وخلال  $48^{\circ}\text{C}$  ساعة على الأكثر من تاريخ الذبح

٦-٣

## المركز الحراري

النقطة التي يدخل المنتج وتكون درجة حرارتها أعلى من غيرها في خاية عملية التجميد أو التبريد

٧-٣

## تجميد سريع

عملية تجميد تجري بحيث يتم خفض درجة الحرارة خلال النقطة الحرارية التي يُحدد بها أقصى تلوّن من ١-٢ م إلى ٥ م بأسرع ما يمكن ويكون التجميد تاماً عندما تصل درجة حرارة المركز الحراري إلى -١٨ م

٨-٣

## السلخ

المشاة المعدّة والمجهّزة والمرحّصة والمحمّلة بموجب القوانين والأنظمة المعمول بها في المملكة للقيام بذبّح حيوانات مخدّدة وقحنيها وتجهيزها للاستهلاك البشري

٩-٣

## الختم

هو أي علامة أو طبعة مصدقة ومعتمدة ووافقة عليها من قبل السلطات الرقابية وتطبق أيضاً على أي بطاقة تحمل العلامة أو الطبعة شرط أن تكون من مادة الخبز الثابتة وغير خاضرة بالصحة على أن يذكر في الختم بلد المنشأ ويكون الختم ذا شقين (الختم الصحي) ويكون هذا الختم من صلاحية المفتش البيطري الرسمي و(الختم التصفيي) ويكون هذا الختم من صلاحية الجهة المخوّلة بالتصنيف (التدريج)

١٠-٣

## المفتش البيطري الرسمي

هو طبيب بيطري تُعيّنه 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 الظاهر (عند نقطة اتصال الفلج الثاني عشر مع انعمود الفقري) لا يزيد على ٧ مم.

## ٤-٢ الصنف الثاني :

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

## ٤-٣ الصنف الثالث:

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

## ٥- الاشتراطات

## ١-٥-١-٥ الاشتراطات العامة

- يجب توفر الاشتراطات الآتية في ذبائح لحوم الصّان والماعز الطارحة (المرددة والمجمدة) سواء الذبائح الكاملة أو أجزائها:
- ١-١-٥-١ أن تجري عملية الذبح طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية، وأن يتم ذبحها وتجهيزها مع مراعاة ما هو وارد في المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٠٦، مع ضرورة الالتزام بتطبيق البنود التالية:
- ١-١-٥-١-١ 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، وتبيان صلاحيتها للاستهلاك البشري.
- ١-١-٥-١-٢ لا يجوز ذبح الحيوانات إلا في المسالخ المرخصة من الجهات الرسمية المختصة والتي تراعي مبادئ الرفق بالحيوان.
- ١-١-٥-١-٣ أن تكون الأدوات المستخدمة نظيفة وحادة ومضهرة وأن تتم عملية النزف بصورة كاملة.
- ١-١-٥-١-٤ أن يجري سلخ الذبيحة بعد ذبح مباشرة وقبل نزع أحشائها الداخلية بطريقة تضمن عدم بقاء أي جزء من اللحم عسى الجلد.
- ١-١-٥-١-٥ أن تجري عملية نضح الهواء بين الجلد وجسم الذبيحة بطريقة الية.
- ١-١-٥-١-٦ أن تزال الأحشاء بعد السلخ مباشرة بطريقة مينة فنية بحيث تمنع خروج أي جزء أو مادة من محتويات المريء أو الكرش أو الأمعاء أو المستقيم أو المثانة أو الرحم أو الفرج.
- ١-١-٥-١-٧ أن يجري غسل الذبيحة باستعمال تيار من الماء النقي .
- ١-١-٥-١-٨ أن تختم الذبائح المصرح بها للاستهلاك البشري بإشراف الطبيب البيطري المختص في المسلخ ويستعمل لذلك احتتاماً معتمدة وكما يجب أن تكون مادة الحجر ثابتة ذات صنف غذائي مسموح به.
- ١-١-٥-١-٩ أن تجري عمليات تقطيع الذبيحة وتعبئتها للقيامات التجارية في أماكن مرخصة صحياً هذه الغاية وضمن الشروط التي تضعها الجهات المختصة.
- ١-١-٥-١-١٠ أن لا تضاف أي مادة من المواد المثبوتة وأي مواد أخرى فيما عدا الحجر المسموح به المستخدم للأختام كما لا يسمح باستخدام المواد الحافظة والمواد التي تؤدي إلى تظرية اللحوم.
- ١-١-٥-١-١١ 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.
- ١-١-٥-١-١٢ أن تكون لحوم الذبيحة وأجزائها محتفظة بجميع صفاتها المميزة ولا يوجد ما يحول دون استهلاكها.
- ١-١-٥-١-١٣ أن تكون خالية من أي مظاهر الفساد كالبنع اللبوية وأي مظاهر مثل الريوائح غير المرغوبة.
- ١-١-٥-١-١٤ أن تكون اللحوم محتفظة بمظهرها الطبيعي وباللون المميز لنوعية اللحم المطروح.

٥-١-٢ في حانة تجهيز وتصنيع اللحوم المخمدة يشترط ما يلي :

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

٥-١-٢-٢ أن يتم تجهيزها في حانة التقطيع أو الترم وهي مجمدة.

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

٥-١-٢-٣-١ يجب أن يوضع على عبوة تاريخ الترم كتاريخ تعبئة.

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

## ٥-٢ الاشتراطات القياسية

يجب توفر الاشتراطات القياسية الآتية في ذبائح لحوم النضال والناعر الطازجة (المبردة والمخمدة) سواء الذبائح الكاملة أو أجزائها:

٥-٢-١ أن تتوفر كافة الاشتراطات الواردة في البند ٥-١ من هذه المواصفة القياسية الأردنية في ذبائح لحوم النضال والناعر الطازجة (المبردة والمخمدة) سواء الذبائح الكاملة أو أجزائها.

٥-٢-٢ أن يتم تبريد اللحوم ميكانيكياً بعد الذبح مباشرة وعلى أن تصل درجة حرارة الذبائح المخفوظة في الدجاجات للعبوة للحفاظ إلى درجة حرارة تتراوح بين ١-٥<sup>س</sup> إلى ٤+<sup>س</sup> وبزيادة درجتين على الحد الأعلى في مدة لا تتجاوز ٢٤ ساعة من ساعة الانتهاء من الذبح.

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

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

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

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

٥-٢-٧ أن تتم عملية تجميد اللحوم المبردة على درجة حرارة من -٣٥<sup>س</sup> إلى -٤٠<sup>س</sup> خلال مدة لا تزيد على ٤٨ ساعة ابتداء من عملية التجميد.

٥-٢-٨ أن تحفظ اللحوم بعد تجميدها كما في البند ٥-٢-٧ على درجة حرارة لا تزيد على -١٨<sup>س</sup>.

٥-٢-٩ أن لا تزيد درجة حرارة اللحم المخمدة خلال عملية إذابة الجليد على -١٣<sup>س</sup> إلى -١٤<sup>س</sup>.

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

٥-٢-١١ حروق التجميد للحوم الطازجة المخمدة:

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

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

### ٥-٣ الاشتراطات الصحية

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

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

٥-٣-٢ أن تكون الحدود ليكروبية المسموح بها في ذبائح لحوم الضأن والماعز الطازجة (المبردة والمجمدة) سواء الذبائح الكاملة أو أحزائها كما هو وارد في الجدول ١.

الجدول ١ - المعايير الميكروبية في ذبائح لحوم الضأن والماعز المبردة والمجمدة

الحد الميكروبي وحدة مكونة للمستعمرة (CFU) <sup>١</sup> /غرام	العينات			الأحياء الدقيقة
	ع <sup>١</sup>	ق <sup>٢</sup>	م <sup>٣</sup>	
١٠	٥	٣	١٠	عدد الكلي ليكروبي للذبائح الكاملة لمردة
١٠	٥	٣	١٠٠٠	العدد لكي ليكروبي للذبائح الكاملة المجمدة
١٠	٥	٣	١٠٠٠	العدد كلي ليكروبي لنسج المشروعة المعطاة المجمدة
١٠	٥	٣	١٠	E coli في الذبائح الكاملة أو القطع الطازجة لمردة والمجمدة

ملاحظة: تكون المعايير الميكروبية الواردة في الجدول ١ خاصة للمرجعة والتعديل عند الحاجة وبموجب الاعتقاد أي تطورات علمية حديثة في مجال صحة وسلامة الأغذية وهذا يتفق مع التطورات العلمية وأي مؤشرات تلوث ميكروبي ذات أهمية مرضية خارجة عن النطاق بالإضافة إلى نتائج تقييم المخاطر، وتكون مؤسسة للمواصفات والمقاييس هي المسؤولة عن مراجعة وتعديل هذه المعايير ليكروبية.

<sup>١</sup> CFU: Colony Forming Unit.

<sup>٢</sup> ع: عند وحدات العينة التي يجب تحليلها.

<sup>٣</sup> م: الحد الأقصى لعدد وحدات العينة المسموح فيه بأن يعطى رقم أكبر من قيمة (م) ولا يصل لقيمة (ص).

<sup>٤</sup> م: مستوى الحد الميكروبي المسموح به في المنتج.

<sup>٥</sup> ص: أقصى قيمة للحد الميكروبي يجب أن لا يتساوى أو يزيد عليها في أي وحدة من (ع).

## ٦- اشتراطات لحوم الضأن والماعز المستوردة المبردة

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 تلاحات المسلخ لمدة 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 الذبح مباشرة من طبيب بيطري وأن الذبيحة أو اللحوم وحدث سقيمة وخالية من الأمراض المعدية وصالحة للاستهلاك البشري.

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

٦-٣ أن تكون الذبيحة خالية من الأحشاء الداخلية والمستقيم (خاية المخرج) ومنروعة الرأس والأطراف وشحم الكلبيين وعدم تواجد بقايا الدم في القفص الصدري ويسمح ببقاء جزء من النذيل وذلك للتعرف على نوع الحيوان وحسنه.

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

## ٧- الاشتراطات الصحية للمسالخ والعاملين فيها

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

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

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

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

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

## ٨- الملوثات

يجب توفر الاشتراطات التالية في المنتج النهائي بحيث:

٨-١ لا يزيد الحد الأعلى للملوثات من سموم فطرية وإشعاعية ومعادن على ما هو وارد في مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣.

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

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

## ٩- المضافات الغذائية

يُسمح باستخدام مضافات غذائية حسب ما هو وارد في المواصفة النيابية الأردنية ٩٤.

## ١٠- طرق أخذ العينات والفحص

## ١٠-١ طرق أخذ العينات

يتم أخذ العينات من المنتج وفقاً لتعليمات الصادرة عن المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالتنظيف 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

يمكن أن يجري الفحص الميكروبي على عينة مركبة ممتدة، وإذا كان الحد الميكروبي يزيد عنى ٨٠٪ من الحد الأقصى لقيمة (ص) الواردة في الجدول ١، فإن العينة تُعد مخالفة؛ أما في حال إعادة فحص المنتج، يتم الفحص الميكروبي على عينات يعتمد في جميعها نظام الوحدات حسب ما هو وارد في الجدول ١، وتفحص كل منها على حدة حيث تعتمد 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 ومثابة تحفظه من التلوث والتلف والجفاف وتحافظ على خصائصه الطبيعية ويجب تطابق مواد التعبئة والتغليف المستخدمة للمتطلبات 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 المفرومة بأكياس من المواد البلاستيكية المناسبة غير المنفذة للرطوبة كالبولي إيثيلين 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.

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

١١-٦ أن تكون عبوات اللحوم المعبأة: (تحت تفريغ الهواء أو الغاز الخامل) محكمة الغلق غير منفذة للهواء والرطوبة.

## ١٢- النقل والتخزين

إضافة لما ورد في تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بنقل وتخزين وعرض المواد الغذائية لعام ٢٠١١ وتعددياتها، يجب أن تخزن ذبائح 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، وألاً يكون قد سبق استخدامها في نقل حيوانات حية أو أي مواد تؤثر على خصائص اللحوم.

١٢-٢ أن تكون وسائل النقل مجهزة بحيث يمكن تعيق الذبائح الكاملة أو أجزائها، أو يتم وضعها فوق طاولات مناسبة، وأن تكون جميع الأسطح التي تلامس اللحوم مقاومة لتناكل الصدأ وملساء سهلة التنظيف والتطهير.

١٢-٣ ألا تزيد كمية اللحوم المبردة أو المجمدة على الطاقة التخزينية للتلاجة وأن تكون التلاجة مزودة بأجهزة لقياس درجة حرارة التخزين وتسجيلها.

١٢-٤ أن تخزن فوق عوارض متقاطعة ترتفع على أرضية التلاجة بمسافة لا تقل عن ١٠ سم.

١٢-٥ أن تبعد هذه اللحوم عن جدران التلاجة 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 التلاجة مغلقة بإحكام خشية حدوث أي تلوث أو تسرب حراري.

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

١٢-١٠ في حالة التلاجات 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 ويتكفل يومي كما يجب الاحتفاظ بهذه السجلات.

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

١٢-١٢ أن يتم إزالة الثلج المتراكم على أجهزة التبريد باستمرار وذلك للاحتفاظ بفعالية التبريد للتلاجة بصورة جيدة وأن يتم إزالة الثلج دون التأثير على إنتاج داخل التلاجة.

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



## ١٣- بطاقة البيان

إضافة إلى ما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ٩٩، يجب تدوين البيانات الإيضاحية الثانية 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 لنظام المعمول به في المملكة الأردنية الهاشمية.

١٣-٢ في حالة اللحوم الطازجة المجمدة يجب وضع بطاقة بيان على كل قطعيات اللحوم سواء أكانت ذريحة كاملة أو أكتاف أو أرباع أو عبود ميمما صغر حجمها، فإنه يُذكر عليها: (نوع الحيوان حيث يُذكر إن كان نوعه ضأناً أو ماعزاً، صنف الحيوان وذلك كما هو موضح في الجد رقم ٤ من هذه المواصفة القياسية الأردنية، تاريخ الذبح، تاريخ انتهاء الصلاحية للاستهلاك البشري، الوزن الصافي).

١٣-٣ في حالة اللحوم الطازجة المجمدة المفرومة أو النقطع المنفوفة والنعباة يجب أن يذكر من ضمن البيانات الواردة على بطاقة البيان كل من: (عبارة "خم بجمد"، نوع الحيوان حيث يذكر إن كان نوعه ضأناً أو ماعزاً، اسم القطعة المختصر منها، تاريخ الذبح، تاريخ انتهاء الصلاحية للاستهلاك البشري، الوزن الصافي عند التعبئة) مع مراعاة ما هو وارد في العدد ١-٢-٣ من هذه المواصفة القياسية الأردنية.

١٣-٤ في حالة اللحوم الطازجة المبردة والمجمدة والتي تم تعليقها وتعبئتها يجب أن يذكر على بطاقة البيان طريقة الحفظ حين 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".

١٣-٦ مدة الصلاحية حسب ما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨.

## المراجع

- المواصفة القياسية الخليجية، لحوم المواشي المبردة والمجمدة، ٢٠٢٠/٩٩٦.
- كتاب الأحياء الدقيقة في الأغذية الصادر عن أمانة الدولية للمحاصيل الميكروبيولوجية للأغذية ICMSF<sup>(١)</sup>، الإصدار الثامن، والإصدار الثاني ٢٠١١.
- المواصفة القياسية العراقية، لحوم الاغنام والماعز الطازجة والمبردة والمجمدة، (١١٨٥)/١/٢٠١٣.

<sup>(١)</sup> ICMSF: International Commission on Microbiological Specifications for Foods