

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

أفريقيا

CXS 350R-2022

تم اعتمادها في عام 2022

1- النطاق

تسري هذه المواصفة على اللحوم المجففة التي يتم الحصول عليها من الأبقار والخننازير والجمال والأغنام والماعز والدواجن والحمير والخيول والطرائد¹ 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 متبلّة ثم يتم تجفيفها. وتُحضر اللحوم المجففة بطريقة صحية، وتُقَدّد 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 الموضّحة في الجدول 1.

¹ وفق ما أقرته التشريعات الوطنية في مختلف الولايات القضائية.

الجدول 1: الشروط المادية والكيميائية

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

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 للمنكّهات المستخدمة في المنتجات التي تشملها هذه المواصفة أن تتمثل لأحكام الخطوط التوجيهية لاستخدام المنكّهات (CXG 66-2008)².

5- الملوثات

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

6- النظافة

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 تتمثل 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 التيفوئيد في لحم البقر والخنزير (CXG 87-2016)¹¹، وعند الاقتضاء، ينبغي اتباعها أثناء عملية التجفيف.

7- التعبئة والتوسيم

7-1 التوسيم

7-1-1 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؛ⁱⁱ

(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.

7-1-2 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

7-2 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

8-1 أساليب التحليل وأخذ العينات

للتحقق من الامتثال لهذه المواصفة، تستخدم أساليب التحليل وأخذ العينات الواردة في أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXS 234-1999)¹⁴ ذات الصلة بالأحكام الواردة في هذه المواصفة.

ⁱⁱ تشمل بعض الأمثلة على الأسماء المحلية للحوم المحققة: عليبة (كينيا)؛ خليج (المغرب)؛ كيليشي (نيجيريا والكاميرون وبوركينا فاسو)؛ أودكا (الصومال)؛ الكوانتا (إثيوبيا)؛ سيغوايا (زمبابوي وبوتسوانا وليسوتو ونامبيا وجنوب أفريقيا)، كونا (بوتسوانا)؛ موكالو (أوغندا).

الحواشي

- ¹ منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1995. *المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية*. مواصفة الدستور الغذائي رقم 192-1995. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- ² منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2008. *خطوط توجيهية لاستخدام المنكهات*. الخطوط التوجيهية للدستور الغذائي رقم 66-2008. 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. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- ⁴ منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1969. *المبادئ العامة لنظافة الأغذية*. مدونة ممارسات الدستور الغذائي رقم 1-1969. 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. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- ⁶ منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2005. *مدونة الممارسات الصحية للحوم*. مدونة ممارسات الدستور الغذائي رقم 58-2005. 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. 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. 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. 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. 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. 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. 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. هيئة الدستور الغذائي. روما.
- ¹⁴ منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 1999. *أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها*. مواصفة الدستور الغذائي رقم 234-1999. هيئة الدستور الغذائي. روما.

ترد قائمة بأعضاء هيئة الدستور الغذائي في إقليم أفريقيا على الموقع الإلكتروني للدستور الغذائي:

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius>