

دليل الممارسات السليمة للنظافة
في منشآت تحضير وتجارة اللحوم بالتجزئة



GREMI DE
CARNISSERS – XARCUTERS
DE VALÈNCIA



CARVAL

FEDERACIÓ DE
CARNISSERS DE
LA COMUNITAT
VALENCIANA

الاعتمادات

تمت مراجعة هذه الوثيقة من قبل وحدة المساواة التابعة لإدارة الصحة الشاملة والصحة العامة، وفقًا للمبادئ التوجيهية لصياغة اللغة الشاملة غير المتحيزة جنسيًا.

حرر من قبل:

نقابة الجزائريين وتجار منتجات اللحوم المصنعة في إقليم فالنسيا

المؤلفون والمؤلفات:

السيد/ باكي مولينر فيليز، مستشار سلامة الأغذية في نقابة الجزائريين وتجار منتجات اللحوم المصنعة في فالنسيا.
طاقم الصحة العامة البيطرية التابع للمديرية العامة لسلامة الأغذية، ومختبرات الصحة العامة والصحة البيئية.

التوجيه الفني والتخطيط:

شركة نيوبونكر المحدودة Neobunker S.L.

تمت الموافقة عليه ومراجعته من قبل المديرية العامة للصحة العامة، بمستشارية الصحة الشاملة والصحة العامة.

الطبعة الثانية

طبعة على الانترنت

فالنسيا، أبريل 2023

عرض تقديمي

دليل الممارسات السليمة للنظافة في
منشآت تحضير وتجارة اللحوم بالتجزئة



GREMI DE
CARNISSERS – XARCUTERS
DE VALÈNCIA



CARVAL

FEDERACIÓ DE
CARNISSERS DE
LA COMUNITAT
VALENCIANA

تقديم

تمثل الطبعة الجديدة المحدثة من دليل الممارسات السليمة للنظافة توحيدًا لأداة مهمة تسهل الامتثال للوائح المتعلقة بسلامة الأغذية والنظافة الصحية للعاملين في هذا القطاع. كان في يومه أحد أهم مشاريع النقابة وأثبت على مر السنين فائدته الكبيرة.

لقد كان هذا المنشور نتيجة عمل وتفاني فريق المديرية العامة لسلامة الأغذية والصحة البيئية ومختبرات الصحة العامة (SGSASALSP)، التابعة المديرية العامة للصحة العامة جنبًا إلى جنب مع فريق نقابة الجزائريين في فالنسيا. وقد حقق العمل المشترك توحيد المعايير بين السلطات الصحية ومحترفي الجزارة، وبهذه الطريقة، نؤكد جميعًا إننا نعمل في نفس الاتجاه لضمان الامتثال للتشريعات النافذة.

أحد أهداف هذا الدليل هو الحد من التوثيق المفرط، وبهذا المعنى، ومن بين العديد من التغييرات الأخرى، تجدر الإشارة إلى أن نسلط الضوء على إلغاء أجندة المراقبة الذاتية المعروفة، ومن الآن فصاعدًا، سيكون فقط استخدام جدول الأعمال المذكور طوعية، وبهذه الطريقة، نسعى إلى تبسيط المهام الإدارية محلاتنا ومؤسساتنا، ومن ناحية أخرى، يتم التركيز بشكل أكبر على تدريب المتخصصين لدينا، بحيث يمكن قدر الإمكان تعديل بعض إجراءات وتدابير العمل، مما يسمح لنا بتحسين المنتج وضمان سلامة الأغذية للمستهلكين.

كما تم تحسين الوضوح والبساطة في تصميم وشرح عمليات الإنتاج لمحلات الجزارة ومحلات المنتجات الغذائية المعلبة، وبهذا يتم التوصل إلى حلول حقيقية للاستعدادات في أعمالنا، الغالبية العظمى منها هي التجارة التقليدية والحرفية، والتي، بلا شك، يجب حمايتها ومساعدتها وتبسيط عملها اليومي.

يعد هذا الدليل أداة استشارية مهمة يجب أن تكون موجودة في كل مؤسسة ومحال عمل الجزائريين ومتاجر منتجات اللحوم الجاهزة والمطبوخة في إقليمنا.

ومن هنا نعترف بعمل الفنيين وفريق المديرية العامة للصحة العامة وفريق التقييم التابع لخدمة تخطيط وتحليل الأغذية التابعة للمديرية العامة لسلامة الأغذية ومختبرات الصحة العامة وصحة البيئة، الاستعداد الجيد الذي كان لديهم منذ اللحظة الأولى لتنفيذ هذا المشروع.

وأخيرًا أشكر الفريق الفني للاتحاد ومساهمات الأعضاء الذين بخبرتهم يسهلوا علينا تحسين هذا العمل.

خوسيه رودريغو

رئيس نقابة الجزائريين وتجار منتجات اللحوم المصنعة (تشاركوتيري) في فالنسيا.

فهرس المحتوى

07	أولاً: المقدمة
09	ثانياً: نطاق التطبيق
10	ثالثاً: الاستخدام والتنفيذ
11	رابعاً: الوثائق والسجلات
15	خامساً: برامج المتطلبات الأساسية (PPRs)
16	1. البنية التحتية
17	2. مراقبة المياه
18	3. التنظيف والتطهير
19	4. صيانة المعدات
20	5. إدارة النفايات
21	6. مكافحة الآفات
23	7. التدريب والموظفين
24	8. منهجية العمل
25	9. مراقبة درجة الحرارة
27	10. المواد الأولية والموردين
28	11. المواد المسببة للحساسية
30	12. إمكانية التتبع
32	13. المعلومات الغذائية للمستهلك
34	14. إدارة الفائض الغذائي
38	سادساً: التحقق من المنظومات
38	أ. التحقق السنوي من أجهزة قياس الحرارة ومسابرات درجة الحرارة
38	ب. التحقق السنوي من أجهزة قياس الأوزان
39	ج. التحقق التحليلي
41	الملاحق
42	الملحق الأول: الشروط الهيكلية والتصميمية
45	الملحق الثاني: متطلبات إضافية لمراقبة المياه
46	الملحق الثالث: بروتوكول التنظيف والتطهير
48	الملحق الرابع: الممارسات الجيدة للنظافة الشخصية والمناولة والتصنيع
59	الملحق الخامس: قائمة مراقبة الموردين والمواد الأولية
60	الملحق السادس: إدارة مسببات الحساسية
62	الملحق السابع: المعلومات الغذائية للمستهلك
62	أ. المنتجات الغذائية التي تباع بدون تغليف وتلك التي يتم تغليفها في محال البيع بناء على طلب المشتري
63	ب. المنتج الغذائي المغلف
64	ج. المنتجات الغذائية التي تباع عبر الإنترنت أو عن بُعد

64 د. معلومات عن لحم البقر
65 هـ. بيانات اللاصقات
68 الملحق الثامن: التحقق السنوي من أجهزة قياس الحرارة والأوزان
68 أجهزة قياس الحرارة
68 أجهزة قياس الأوزان
69 الملحق التاسع. سجل حالات عدم المطابقة

فهرس الأشكال

09 الشكل 1. المؤسسات المدرجة في نطاق تطبيق هذه الوثيقة والمنتجات التي يمكن لكل منها إنتاجها
15 الشكل 2. الهيكل العام لكل متطلب أساسي
15 الشكل 3. المتطلبات الأساسية المنصوص عليها في هذا الدليل بعد إجراء تحليل المخاطر
29 الشكل 4. قائمة مسببات الحساسية التي يجب إبلاغ المستهلك بها
31 الشكل 5. الحقول الإلزامية التي يجب وضعها على اللاصقة الخاصة بلحوم البقر
31 الشكل 6. الحقول الإلزامية التي يجب وضعها على اللاصقة الخاصة بلحم الخنزير والأغنام والماعز والدواجن
32 الشكل 7. المعلومات الغذائية التي يجب أن تظهر على الملصق أو على لافتة بالقرب من المنتج في الأطعمة المقدمة غير المغلفة أو تلك المغلفة بناءً على طلب المستهلك
33 الشكل 8. المعلومات الغذائية التي يجب أن تظهر على الملصق أو على لافتة بالقرب من المنتج في الأطعمة المقدمة والتي يتم تعبئتها وتغليفها داخل المحل أو المحلات الخاصة
39 الشكل 9. حد الإنتاج المشترك من اللحوم المفرومة واللحوم المصنعة التي يجب إجراء عليها التحليلات الميكروبيولوجية

فهرس الجداول

11 الجدول 1. ملخص السجلات التي يتعين تنفيذها في كل شرط أساسي
26 الجدول 2: درجات الحرارة القانونية المحددة للمنتجات الغذائية
55 الجدول 3: الوقت – مجموعات درجات الحرارة
65 الجدول 4. فئة المبيعات المطبقة على لحوم البقر حسب فئة الحيوان من حيث الجنس والعمر

المقدمة



**GREMI DE
CARNISSERS – XARCUTERS
DE VALÈNCIA**



CARVAL

FEDERACIÓ DE
CARNISSERS DE
LA COMUNITAT
VALENCIANA

أولاً: المقدمة

تتحمل شركات المواد الغذائية مسؤولية التأكد من أن المنتجات التي تنتجها وتوزعها وتبيعها سليمة وصحية، ولهذا السبب يجب عليها القيام بأنشطة المراقبة الذاتية بناءً على نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP). تسمح لائحة (الاتحاد الأوروبي) رقم 2004/852 الصادرة من البرلمان والمجلس الأوروبيين بتاريخ 29 أبريل 2004 بشأن نظافة المنتجات الغذائية، بمطابقة المبادئ التي يقوم عليها نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP)، مع مراعاة معايير المرونة، التي تأخذ في الاعتبار حجم الشركة ونشاطها المحدد.

تم تطوير هذه المعايير من قبل المفوضية الأوروبية في تعليماتها بشأن ضمان سلامة الأغذية بتطبيق نظم إدارة الأمن الغذائي والذي يتضمن البرامج المتطلبات الأساسية (PRPs) المستندة إلى مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP)، بما في ذلك التيسير/ المرونة فيما يتعلق بتطبيقها في بعض شركات المواد الغذائية (2022/C 355/01).

نشرت المفوضية وثيقة أخرى تستهدف بشكل خاص أنشطة البيع بالتجزئة بما في ذلك الجزارة، وبيان المفوضية بالمبادئ التوجيهية بشأن أنظمة إدارة الأمن الغذائي لممارسة نشاط التجارة بالتجزئة في قطاع المنتجات الغذائية، بما في ذلك التبرع بالأغذية (2020/C 199/01). يصوغ هذا البيان مبادئ توجيهية حول كيفية قيام تجار التجزئة في هذا القطاع بتطبيق لائحة الاتحاد الأوروبي رقم 2004/852 في أنشطتهم، وعلى وجه الخصوص، فيما يتعلق بمتطلبات وإجراءات النظافة العامة بناءً على مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP).

تمثل الشركات الصغيرة في قطاع تحضير ومناولة اللحوم والتجارة بالتجزئة قطاعاً مهماً ضمن النشاط الاقتصادي في إقليم فالينسيا، وهذه الشركات التي تقوم بأنشطة حرفية تكون في الغالب شركات عائلية، كما تزاوّل نشاط بيع اللحوم بالتجزئة أيضاً الشركات الكبرى التي تدير العديد من المحلات مثل سلاسل التوزيع.

ولذا من المناسب عند تسهيل تطبيق المرونة يجب الأخذ في الاعتبار حجم وطبيعة المنتجات والعمليات الغالبة في هذا النوع من المنشآت، وتحقيقاً لهذه الغاية، تم تقديم مبادئ توجيهية لتنفيذ نظام مبسط لإدارة الأمن الغذائي.

ومع الأخذ في الاعتبار معايير المرونة، فقد ارتكز ضمان سلامة الأغذية إلى التنفيذ الصحيح للشروط المسبقة وتم تقليص الوثائق إلى حد ما تضمن ذلك.

المتطلبات الأساسية هي سلسلة من الأنشطة التي تسمح بالوقاية من المخاطر التي قد تحدث في المنتجات الغذائية وفي بعض الحالات مراقبة المخاطر، كما تتضمن أيضاً ممارسات وتدابير أخرى مثل التدريب وإمكانيات التتبع.

ثانياً: نطاق التطبيق

يستهدف دليل الممارسات السليمة للنظافة، العاملين الذين يزاولون أنشطة تحضير وتخزين وتسويق اللحوم الطازجة ومشتقاتها في مؤسسات البيع بالتجزئة.

تخضع هذه الأنشطة للتسجيل في السجل الصحي للمؤسسات الغذائية الصغيرة في إقليم فالينسيا، اعتماداً على خصائص المنشأة، يُسمح بإنتاج المنتجات الموضحة في الشكل 1.

- لا يجوز لتجار اللحوم بالتجزئة توريد المواد الغذائية إلى محال البيع بالتجزئة الأخرى، إلا بالشروط التالية:
- على ألا تفوق الكمية أكثر من 25% من الحجم السنوي للمواد الغذائية المباعة أو مسوقة أو باجمالي كحد أقصى 500 كجم أسبوعياً (بما في ذلك التسويق للمستهلك النهائي)،
 - على أن يكون واقع في نطاق أراضي إقليم فالينسيا و
 - تخضع للمتطلبات الهيكلية والصحية اللازمة.

في حالة التجارة بين مؤسسات في أقاليم أخرى مختلفة، يجوز تسويقها داخل نطاق لا يتعدى أو يساوي 50 كيلومتراً، بشرط أن تكون السجلات الصحية الإقليمية عامة ويمكن الوصول إليها بسهولة.

محال الجزارة
<ul style="list-style-type: none">• اللحوم الطازجة ومشتقاتها• اللحم المفروم
محال الجزارة - ومحال بيع النقانق والسجق
<ul style="list-style-type: none">• اللحوم الطازجة ومشتقاتها واللحوم المفرومة• اللحوم المصنعة• نقانق الدم• لحم الخنزير المقدد
محال الجزارة - وتجار منتجات اللحوم المصنعة (تشاركوتيري)
<ul style="list-style-type: none">• اللحوم الطازجة ومشتقاتها واللحوم المفرومة• اللحوم المصنعة، ونقانق الدم، ولحم الخنزير المقدد• منتجات اللحوم المعالجة/ المجففة• منتجات اللحوم المطبوخة• الأطباق المطبوخة باللحوم• منتجات أخرى من أصل حيواني

الشكل 1. المنشآت المدرجة في نطاق تطبيق هذه الوثيقة والمنتجات التي يمكن لكل منها إنتاجها.

ثالثاً: الاستخدام والتنفيذ

تشكل هذه الوثيقة، المخصصة للاستخدام الطوعي، دليلاً لإجراءات المراقبة الذاتية لضمان تطبيق الإجراءات المبنية في نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) والممارسات السليمة للنظافة.

يجب على الشركات التي تطبق هذا الدليل أن تجعله متاحاً في مرافقها بشكل ورقي أو إلكتروني وذلك لإمكانية استشارته، بالإضافة إلى أي وثائق أخرى تتعلق بالنظام.

يمكن أن يسهم تطبيق هذا الدليل في السيطرة على المخاطر الغذائية المستمدة من العمليات المتوخاة فيه، اعتماداً على خصائص المؤسسة والمنتجات والعمليات المنفذة، يتم تطبيق بنود هذا الدليل في كل حالة معينة.

ومع ذلك، يجب على الشركة مراجعة عملياتها من أجل اكتشاف الأنشطة الأخرى غير الموضحة في هذه الوثيقة والتي قد تنشأ عنها مخاطر غذائية، وفي هذه الحالات يكون من الضروري تنفيذ تدابير الرقابة غير الموضحة في هذه المبادئ التوجيهية العامة.

رابعاً: الوثائق والسجلات

1. تفصل برامج المتطلبات الأساسية للوثائق والأنشطة التي سيتم تنفيذها والضوابط، وإذا لزم الأمر، السجلات المتعلقة بكل منها. تعتبر الفواتير ومذكرات التسليم والملصقات والمستندات الأخرى التي يتم استخدامها بانتظام في المؤسسات من ضمن السجلات، ويجب تقديمها بطريقة تسمح بتحديد موقع المعلومات بسرعة وكفاءة. **الجدول 1** يبين ملخصاً للتسجيلات التي يجب إجراؤها، إن أمكن، في كل متطلب أساسي.

2. يجب القيام بتسجيل حالات عدم المطابقة:

عند اكتشاف مشاكل قد تشكل خطراً على سلامة المنتجات، يجب اتخاذ الإجراءات اللازمة لمنع المنتجات المتضررة من أن تشكل خطراً على المستهلك، وعلى سبيل المثال، عندما تكون هناك مشكلة فقدان سلسلة التبريد، أو يتم اكتشاف أخطاء في تركيب المواد المضافة أو حوادث المواد المسببة للحساسية، يجب إجراء سجل عدم المطابقة. يشتمل هذا الدليل على نموذج سجل عدم المطابقة (RNC) في الملحق التاسع.

الجدول 1. ملخص السجلات التي يتعين تنفيذها في كل شرط أساسي.

المتطلبات الأساسية	الإجراءات الواجب اتخاذها	السجلات
البنية التحتية	يجب على العامل التأكد من استيفائه للمتطلبات الموضحة في الملحق الأول، وفي التشريع الذي ينطبق عليه حيثما ينطبق ذلك.	لا توجد (* تقرير أعمال الإصلاحات التي تقوم بها شركات خارجية).
مراقبة المياه	إثبات مصدر المياه عن طريق الفواتير من شركة توريد المياه.	إيصال إمدادات مياه الشرب. (انظر الملحق الثاني في حالة وجود متطلبات إضافية).
التنظيف والتطهير	التعرف على إرشادات التنظيف والتطهير وتعليمات استخدام كل منتج. الإشراف اليومي على حالة نظافة المرافق والمعدات والأدوات والأسطح (الملحق الثالث).	الكتيبات الفنية أو الملصقات الخاصة بالمنتجات الكيميائية المستخدمة في التنظيف والتطهير.
صيانة المعدات	المراقبة اليومية والمستمرة في التشغيل الصحيح للمعدات. التأكد من سلامة استخدام المنتجات المناسبة للاستخدام الغذائي.	(* ملفات حفظ أدلة تعليمات واستخدام الآلات والمعدات. (* تقرير العمل من شركات خارجية. (* الكتيبات الفنية أو الملصقات الخاصة بالمنتجات الكيميائية المستخدمة في مهام الصيانة.

المتطلبات الأساسية	الإجراءات الواجب اتخاذها	السجلات
إدارة النفايات	يجب أن يكون لديك حاويات ذات أغطية، ويفضل أن تكون غير يدوية، بحيث تبقى نظيفة ومغلقة (إلا في أوقات محددة). قم بتصنيف الحاوية وفقاً لفئة المنتجات الثانوية من أصل حيواني غير المخصصة للاستهلاك البشري سانداش SANDACH الخاصة بها. يجب حفظ النفايات ذات الأصل الحيواني في الثلاجة وفصلها عن المنتجات الأخرى وإزالتها في أسرع وقت ممكن. أما باقي النفايات مثل الأوعية والعلب فيجب تخزينها والتخلص منها يومياً بطريقة تمنع تلوث المنتجات الغذائية.	(*) مستندات سحب المنتجات الثانوية غير المخصصة للاستهلاك البشري الصادرة عن شركة معتمدة وفق لائحة المنتجات الثانوية من أصل حيواني غير المخصصة للاستهلاك البشري من الفئة 2 (SANDACH 2) أو أكثر من 20 كجم/أسبوع من الفئة 3. (*) سجل يومي لكمية النفايات من فئة سانداش 3 SANDACH ، التي تمت إزالتها لأسباب تجارية، والتي تم التخلص منها في حاويات البلدية. (ك 20 كجم/أسبوع)
مكافحة الآفات	تجنب جذب ودخول وتعشيش الآفات في المنشأة. الكشف عن وجود الآفات: الكشف عن العلامات المحتملة لوجودها وتركيب مصادق تسهل اكتشافها.	ورقة فنية أو ملصق لمصادق الكشف المثبتة. (*) إذا تم الاستعانة بمصادر خارجية للمراقبة، بالإضافة إلى ذلك: - ملف وعقد خطة مكافحة الحشرات المتضمن تفويض الشركة والخطة مع المصادق. - شهادات مكافحة الآفات التي يقوم بها فنيو الشركة المسجلون في السجل الرسمي لمؤسسات وخدمات المبيدات الحيوية بإقليم فالينسيا ROESB.
التدريب والموظفين	ضمان حصول جميع العاملين على التدريب المناسب في مجال النظافة وسلامة الأغذية والمتعلق بنشاط العمل الذي يقومون به.	(*) شهادة تدريب إذا اخترت أن تقوم شركة خارجية بعملية التدريب.
منهجية العمل	قم بالتطبيق والتحقق يومياً من تطبيق الممارسات السليمة للنظافة GPH والممارسات السليمة للمناولة BPM وممارسة التصنيع الصحيح BPF (الملحق الرابع). حافظ على تحديث منهجية العمل.	(*) تعليمات العمل المحددة إذا تم توثيقها
مراقبة درجة الحرارة	قم بمراقبة درجة حرارة شاشات عرض المعدات الساخنة والباردة بشكل روتيني.	(*) إذا كنت تستخدم شاحنات نقل مبردة ومعزولة حرارياً: شهادات ATP. (*) لإصلاح المعدات: نشرة أو قسيمة العمل. (*) في حالة استخدام حاويات معزولة: البطاقة الفنية وشهادة الملاءمة للتلامس مع المواد الغذائية.

المتطلبات الأساسية	الإجراءات الواجب اتخاذها	السجلات
المواد الأولية والموردين	يجب الشراء من الموردين المسجلين في السجل الخاص بذلك. احصل على معلومات حول مدى ملاءمتها للاستخدام، وقرارات المطابقة للمواد والمعلبات وملائمتها للمواد الغذائية. مراقبة الموردين والمواد الأولية في كل عملية استقبال المواد. (المرفق الخامس).	مذكرات التسليم / فواتير الشراء للمواد الخام والمواد المضافة والمواد المساعدة، مكتملة حسب الأصول مع جميع بيانات المنتج والموردين. (* إقرار المطابقة (الحاويات البلاستيكية أو الاشرطة البلاستيكية و/أو السيراميك). (* في حالة المطابقة، المستندات الداعمة لإعادة البضائع إلى المنشأ (إشعارات، وما إلى ذلك).
مسببات الحساسية	التحقق من وجود المواد المسببة للحساسية في المواد الأولية. (المرفق السادس). إبلاغ المستهلك عن وجود مسببات الحساسية في المنتجات أو، عند الاقتضاء، عن احتمال وجود آثار لها. تطبيق تدابير للوقاية من التلوث المتبادل.	الأوراق الفنية للمواد الخام أو لاصقات البيانات. قائمة موثقة لمسببات الحساسية الموجودة في الأغذية.
إمكانية التتبع	قم بتسجيل مذكرات تسليم المشتريات مكتملة بشكل صحيح، وإذا لزم الأمر، ملصقات المواد الأولية. في حالة التوريد لمنشآت أخرى أصغر، احتفظ بمستندات البيع. في حالة تجميد المنتجات.	مذكرة تسليم أو فاتورة الشراء / بيع المنتجات لشركات أخرى. لاصقات البيانات ومذكرات التسليم لحوم البقر. (* سجلات سحب المواد الغذائية بسبب فقدان السلامة. (* سجل التجميد (وصف المنتج، والكمية، وتاريخ انتهاء الصلاحية أو الاستهلاك المفضل، وفي حالة التبرع به، ذكر الوجهة) أو الملصق بجميع البيانات.
معلومات غذائية للمستهلكين	ضمان أن المعلومات الغذائية الإلزامية متاحة للمستهلك، ويمكن الوصول إليها بسهولة، وصادقة وغير مضللة (الملحق السابع).	الملصقات أو البيانات التعريفية أو قوائم المنتجات التي تحتوي على معلومات غذائية إلزامية. الملصقات أو الأوراق الفنية للمواد الأولية المستخدمة في إنتاج مشتقات اللحوم وأطباق اللحوم المحضرة وغيرها، على سبيل المثال مستحضرات المواد المضافة.

المتطلبات الأساسية	الإجراءات الواجب اتخاذها	السجلات
<p>إدارة فائض المواد الغذائية</p>	<p>التحقق بشكل منهجي من أن المنتجات صالحة للاستهلاك وليست ضارة بالصحة.</p> <p>يمكن وضع المنتجات غير المباعة التي لها تاريخ انتهاء صلاحية على وشك الانتهاء ولكن ليس منتهية الصلاحية وتاريخ الاستهلاك التفضيلي قبل الانتهاء للبيع بأسعار أرخص.</p> <p>ويجوز لهم إعطاء المنتجات الأولية للحيوانات الأليفة طالما أن عملية التقطيع والتخزين قد تم إجراؤها في المنشأة نفسها.</p> <p>في حال التبرع بالمنتجات يجب التحقق من التالي:</p> <ul style="list-style-type: none"> - تاريخ الاستهلاك التفضيلي أو تاريخ انتهاء الصلاحية، مما يضمن وجود عمر إنتاجي كافٍ للسماح بإعادة التوزيع والاستخدام الصحي من قبل المستهلك. - سلامة العبوة. - ظروف التخزين والنقل (درجات الحرارة،...) - تاريخ التجميد، في حالة الأغذية التي تم تجميدها قبل انتهاء عمرها الإنتاجي. - منبه الحواس. - إمكانية التتبع: سجل التجميد أو المصق، وثيقة تسليم المنتجات المتبرع بها لجهة ما. 	<p>سجل العلامة الأولية للمنتج أو المصق.</p> <p>في حالة تجميد المنتجات: سجل التجميد (وصف المنتج، والكمية، وتاريخ انتهاء الصلاحية أو الاستهلاك التفضيلي، وفي حالة التبرع به، ذكر الوجهة) أو ماصق بكامل هذه البيانات.</p>

(* ملاحظة: يتم تنفيذ التسجيلات المميزة فقط في ظروف معينة، للمزيد من المعلومات، راجع تقرير أداء برنامج المتطلبات الأساسية (PPR) الخاص بذلك.

خامسا: برامج المتطلبات الأساسية (PPRs)

تعتبر المتطلبات الأساسية التي تم تدوينها في هذا الدليل ضرورية، وما لم يقرر العامل تطبيق تدابير إضافية، فهي كافية للحصول على غذاء آمن وصحي. يبين الشكلان 2 و3، الهيكل العام لكل متطلب أساسي وبرنامج المتطلبات الأساسية المحددة في هذا الدليل.

الهدف
* الهدف السلامة الذي يسعى لتحقيقه.
المهام التي يجب القيام بها
* الإجراءات أو الأعمال التي يتم تنفيذها لتحقيق الأهداف، وإذا لزم الأمر، السجلات التي تم إنشاؤها.
الإجراءات التصحيحية
* الإجراءات التي يجب تنفيذها عند اكتشاف انحراف فيما يتعلق بالتدابير الموضوعة لتحقيق هدف برنامج المتطلبات الأساسية
السجلات
* مجموعة من الوثائق التي تثبت أن برنامج المتطلبات الأساسية تحت السيطرة.

الشكل 2: الهيكل العام لكل متطلب أساسي.

1. البنية التحتية	8. منهجية العمل
2. مراقبة المياه	9. مراقبة درجات الحرارة
3. التنظيف والتطهير	10. المواد الأولية والموردين
4. صيانة المعدات	11. المواد المسببة للحساسية
5. إدارة النفايات	12. إمكانية التتبع
6. مكافحة الآفات	13. المعلومات الغذائية للمستهلك
7. التدريب والموظفين	14. إدارة الفائض الغذائي

الشكل 3: المتطلبات الأساسية المنصوص عليها في هذا الدليل بعد إجراء تحليل المخاطر

1. البنية التحتية

يجب أن يسمح تصميم وتخطيط المرافق التي يتم فيها تحضير المنتجات الغذائية ومناولتها وتخزينها، وكذلك المعدات والأدوات، بتطبيق الممارسات السليمة لنظافة الأغذية، بما في ذلك الوقاية من التلوث بين مراحل العمليات وأثناءها.

الهدف

ضمان أن الظروف الهيكلية وتصميم المباني والغرف التي يتم فيها إنتاج وتخزين وبيع المنتجات الغذائية، وكذلك المعدات والأدوات المستخدمة في محال اللحوم بالتجزئة، تسمح بتطبيق متطلبات النظافة.

المهام التي يجب القيام بها

يجب على العامل التأكد من امتثاله لما هو مبين في الملحق الأول، وعند الاقتضاء، في التشريع الذي ينطبق عليه.

الإجراءات التصحيحية

في حالة وجود تصميم غير مناسب أو متردي، يجب تصحيحه، حتى إذا لزم الأمر، التوقف عن استخدام مرافق المنشأة و/أو المعدات.

السجلات

تدوين أعمال الإصلاحات إذا قامت بها شركة خارجية.

2. مراقبة المياه

يجب توفير إمدادات كافية من مياه الشرب، والتي سيتم استخدامها عند الضرورة لتجنب تلوث المنتجات الغذائية

الهدف

يجب ضمان أن المياه المستخدمة لإنتاج المنتجات وأعمال التنظيف والتطهير والنظافة البدنية، تكون صالحة للشرب.

المهام التي يجب القيام بها

إثبات مصدر المياه من خلال فاتورة من شركة توريد المياه. في حالة التوريد قادم من خزان وسيط و/أو وجود معدات معالجة، راجع الملحق الثاني.

الإجراءات التصحيحية

في حالة اكتشاف أي ظواهر غير طبيعية في المياه القادمة من شبكة المياه العامة، يجب التوقف عن استخدام المياه وقم بإبلاغ شركة توريد المياه أو مجلس البلدي.

السجلات

- فواتير إمدادات مياه الشرب.

3. التنظيف والتطهير

ينبغي تنظيف المرافق والمعدات والأدوات والأواني، وإذا كان ذلك ضرورياً تطهيرها أيضاً، بشكل دوري ومناسب لتجنب التلوث المتبادل

الهدف

القضاء على الجراثيم الموجودة على المواد والأسطح والمعدات والمرافق، ومنعها من الانتشار في جميع أنحاء المنشأة.

تجنب التلوث المتبادل للكائنات الحية الدقيقة والمواد المسببة للحساسية في جميع مراحل عملية التصنيع وأثناء بيع المنتجات وعرضها.

تفادي أن تكون المنتجات المستخدمة للتنظيف والتطهير، مصدراً للتلوث الكيميائي للحوم وغيرها من الأغذية.

المهام التي يجب القيام بها

يجب أن يكون لدى المنشأة منهجية تنظيف وتطهير للمرافق والمعدات. قد تكون مكتوبة أو غير مكتوبة، ولكن في كل الأحوال، يجب أن يكون الأشخاص المسؤولون لديهم القدرة على معرفة متى يجب أن يتم التنظيف، والكيفية وما هي المنتجات والجرعات التي يستخدمونها، وأوقات القيام بالأعمال، وما إلى ذلك.

يجب أن يكون لدى كل عامل الدراية التامة بإرشادات التنظيف والتطهير وتعليمات استخدام المنتجات المختلفة.

يصف الملحق الثالث منهجية نموذجية للتنظيف والتطهير التي يجب القيام بها.

يقوم الشخص المسؤول عن المنشأة بالإشراف على نظافة المرافق والمعدات وأسطح العمل بشكل يومي، والتأكد من عدم وجود آثار أوساخ ظاهرة.

سيقوم جميع العاملين خلال يوم عملهم بالتحقق من حالة نظافة المعدات والأدوات التي سيستخدمونها أو تلك التي تم استخدامها.

الإجراءات التصحيحية

في حالة اكتشاف آثار للأوساخ، يجب تنظيف المرافق والمعدات والأسطح و/أو الأدوات المتسخة، وإذا لزم الأمر، يتم مراجعة بروتوكول التنظيف.

السجلات

الأوراق الفنية أو الملصقات الخاصة بالمنتجات الكيميائية المستخدمة في التنظيف والتطهير.

4. صيانة المعدات

يجب الحفاظ على المرافق والمعدات والأدوات والأواني في حالة جيدة وأن تكون سهلة التنظيف، وإذا لزم الأمر، تطهيرها.

الهدف

تفادي من أن تكون بيئة العمل والمعدات والأواني مصدرا لتلوث المواد الغذائية. يجب ضمان التشغيل الصحيح للمعدات لكي تسمح بإنتاج أغذية آمنة وسليمة.

المهام التي يجب القيام بها

يجب على الشخص المسؤول عن المنشأة القيام بالأنشطة التالية:

- إجراء الصيانة المستمرة للمرافق والمعدات لمنع أي ضرر أو تشغيل غير كافي من التأثير على سلامة المنتجات (على سبيل المثال، وجود شقوق أو أسطح صدئة في المرافق أو المعدات أو الأسطح).
- المراقبة اليومية والمستمرة من قبل الشخص المسؤول عن التشغيل الصحيح للمعدات وفقًا لتعليمات الاستخدام الواردة في الدليل أو الخبرة عند الاقتضاء.
- يمكن إبرام عقد صيانة لأجهزة التبريد مع شركة متخصصة.
- التأكد من استخدام المنتجات المناسبة للاستخدام الغذائي، على سبيل المثال، إذا تم استخدام مواد التشحيم في المناطق التي قد يكون يحدث فيها تلوث بالغذاء.

الإجراءات التصحيحية

إصلاح الحوادث المكتشفة في المحال والمعدات، وإذا لزم الأمر، اتخاذ التدابير اللازمة لضمان سلامة المنتجات.

السجلات

إذا لزم الأمر، سيتم إجراء السجلات التالية:

- سجل أدلة التعليمات للآلات والمعدات بشكل عام.
- إثبات إتمام الأعمال التصحيحية التي قامت بها شركات خارجية.
- الأوراق الفنية أو الملصقات الخاصة بالمنتجات الكيميائية المستخدمة في صيانتها.

5. إدارة النفايات

ينبغي إزالة النفايات بأسرع ما يمكن لتجنب تراكمها وتلوث المواد الغذائية. يجب التخلص من النفايات ذات الأصل الحيواني وفقاً للوائح محددة.

الهدف

التأكد من أن النفايات الناتجة عن نشاط المنشأة لا تسبب تلوث الأغذية أو المنتجات الثانوية المخصصة لتغذية الحيوانات أو البيئة.

المهام التي يجب القيام بها

- أن تكون الحاويات ذات أغطية مغلقة، ويفضل أن تكون مفتوحة بشكل غير يدوي، نظيفة ومغلقة (ما عدا في بعض الأحيان أثناء عمليات مناولة الأغذية).
- يجب تصنيف الحاويات المخصصة لتخزين المنتجات الثانوية ذات الأصل الحيواني حسب فئة سانداش SANDACH الخاصة بها (منتجات ثانوية حيوانية غير مخصصة للاستهلاك البشري):
 - في حالة إنتاج 20 كجم/أسبوع أو أقل من نوع SANDACH فئة 3 (10f) المستخرجة لأسباب تجارية (مثل بقايا التقطعات والعظام وغيرها)، فسيتم التخلص منها في حاوية النفايات البلدية.
 - في حالة إنتاج سانداش SANDACH الفئة 2 (على سبيل المثال، المنتجات منتهية الصلاحية أو الملوثة، وما إلى ذلك) أو أكثر من 20 كجم/أسبوع من سانداش SANDACH الفئة 3، سيتم إزالتها من قبل شركة متخصصة ومعتمدة لإدارة النفايات.
- يجب حفظ النفايات ذات الأصل الحيواني في الثلاجة وفصلها عن باقي المنتجات والتخلص منها في أسرع وقت ممكن.
- يجب تخزين باقي النفايات مثل الأوعية ومواد التغليف والتعليب والتخلص منها يوميا بما يمنع تلوث المنتجات الغذائية.

الإجراءات التصحيحية

يتم التصحيح إذا لزم الأمر من خلال تطبيق التوصيات الواردة في الفقرات السابقة.

السجلات

- إذا لزم الأمر، سيتم إجراء السجلات التالية:
- مستندات إزالة المنتجات الثانوية غير المخصصة للاستهلاك البشري الصادرة عن شركة معتمدة (سانداش SANDACH فئة 2 أو 3 إن وجدت).
 - سجل يومي لكمية نفايات سانداش SANDACH فئة 3، التي تم إزالتها لأسباب تجارية، والتي تم التخلص منها في حاويات النفايات التابعة للبلدية .

يجب مكافحة الآفات في المباني المخصصة للمنتجات الغذائية. القوارض والحشرات هي مصدر دائم للتلوث. يجب أن تعتمد مكافحة الآفات على الوقاية والمراقبة. في حالة الكشف عن وجود الآفات، ينبغي تطبيق الطرق المناسبة للقضاء عليها.

الهدف

يجب منع ظهور أي نوع من الآفات أو الحيوانات غير المرغوب فيها من خلال تطبيق إجراءات الوقاية والمراقبة. في حالة وجود أي آفة، يجب اتخاذ العلاجات اللازمة لذلك.

المهام التي يجب القيام بها

تطبيق الإجراءات الوقائية التي تمنع جذب ودخول وتعشيش الآفات مثل:

- تجنب تراكم القمامة والنفايات داخل وخارج المنشأة.
- تجنب وجود حشائش والاعشاب في خارج محيط المنشآت.
- تركيب حواجز تمنع دخول الحشرات والقوارض، مثل الناموسيات على النوافذ، وممسحات واطارات على الأبواب، والتحقق من حالتها بشكل روتيني.
- تنظيف وتعقيم المرافق يوميا.
- مراقبة وإصلاح الشقوق والثقوب المحتملة وما إلى ذلك في أسرع وقت.
- قم بتركيب قواطع الحشرات أو طاردات الحشرات في المداخل الخارجية بعيداً عن المناطق التي يوجد بها المنتج أو المناولة.

تطبيق إجراءات الكشف عن وجود الآفات مثل:

- مراقبة الدلائل المحتملة لوجود الآفات وتركيب مصائد تسهل الكشف عنها. بالنسبة للحشرات الزاحفة، يمكن استخدام مصائد جاذبة لاصقة تحتوي على الفيرومونات. ولمراقبة وجود القوارض، يمكن استخدام الفخاخ ذات الطعم الغذائي اللاصق.
- فحص المرافق بشكل مستمر للكشف عن الدلائل المحتملة لوجود الآفات (البراز والعبوات المقضومة، بوقايا القوارض أو الحشرات وغيرها).

يتم مراجعة حالة المصائد والطعوم بشكل دوري، والتأكد من أنها في مكانها، وغير مأكولة منها، وفي حالة جيدة وما إلى ذلك.

الإجراءات التصحيحية

في حالة اكتشاف آفات، يتم إخطار شركة مكافحة الآفات حتى تتمكن من إجراء التشخيص وتطبيق التدابير المناسبة وفق كل حالة.

السجلات

الورقة الفنية أو لاصقات الفخاخات.

إذا كانت المراقبة أو عملية المعالجة تتم من قبل شركة معتمدة خارجية متعاقد معها، بالإضافة إلى:

- ملف وعقد خطة مكافحة الحشرات متضمن اعتماد الشركة وخطة استخدام المصائد.
- شهادات مكافحة الآفات التي يقوم بها فنيو الشركة المسجلون في السجل الرسمي لمؤسسات وخدمات المبيدات الحيوية لإقليم فالينسيا.

7. التدريب والموظفين

يجب على عاملي شركة المواد الغذائية أن تكون لهم ثقافة سلامة الأغذية، بحيث يجب أن تشكل جزءاً فعالاً للأشخاص الذين يتعاملون مع المواد الغذائية. يجب أن يحصلوا على تدريب محدد ومناسب وفقاً للأعمال التي يقومون بها.

يجب ضمان الإشراف وتعليم أو تدريب الأشخاص الذين يتعاملون مع المنتجات الغذائية في مسائل نظافة الأغذية، وفقاً لنشاط عملهم. يجب أن تكون المعرفة بمحتويات هذا الدليل جزءاً أساسياً من تدريبهم.

الهدف

ضمان تدريب الموظفين في مجال النظافة وسلامة الأغذية.

المهام التي يجب القيام بها

- ضمان حصول جميع الموظفين العاملين في المؤسسة على التدريب على المبادئ الأساسية للنظافة الغذائية وفيما يتعلق بنشاط العمل الذي يقومون به.
- ضمان وعي الموظفين بأهمية سلامة المنتجات الغذائية، وتوفير الوسائل اللازمة للقيام بالممارسات الصحية الجيدة. قد يتكون هذا التدريب من حضور الدورات التدريبية، والتدريب الذاتي من خلال الوصول إلى المعلومات التقنية، والتدريب أثناء العمل من قبل العاملين ذوي المعرفة والخبرة، والتدريب المهني و/أو قراءة وفهم محتوى هذا الدليل.

الإجراءات التصحيحية

إذا تم اكتشاف أن التدريب غير كاف، فيجب تنفيذ أنشطة تدريبية جديدة.

السجلات

شهادة تدريب في حالة الاستعانة بشركة خارجية للقيام بعملية التدريب.

8. منهجية العمل

الممارسات المهنية الجيدة هي مجموعة من المواقف وأساليب العمل التي تسمح بإنتاج أغذية آمنة وسليمة. ويمكن وصف ذلك في تعليمات العمل التي تكون واضحة وسهلة الفهم من قبل الأشخاص الذين يجب عليهم تنفيذ مثل هذه المهام. في كل الأحوال، يجب أن يكون المسؤول عن كل عملية قادرًا على الشرح بوضوح ودقة لمنهجية العمل التي يجب اتباعها للحصول على منتج غذائي آمن وسليم.

الهدف

اتباع الممارسات السليمة للنظافة، والممارسات السليمة للمناولة، والممارسات الجيدة للتصنيع، في كل مرحلة من مراحل العملية.

المهام التي يجب القيام بها

- يجب التطبيق والتحقق من التطبيق يوميًا للممارسات السليمة للنظافة، والممارسات السليمة للمناولة، والممارسات الجيدة للتصنيع الموضحة في الملحق الرابع.
- تحديث منهجيات العمل عند الضرورة، على سبيل المثال، في مواجهة التشريعات الجديدة والمنتجات والمعدات الجديدة وما إلى ذلك.

الإجراءات التصحيحية

- إذا كان عدم تطبيق الممارسات السليمة يشكل خطراً على المنتج، فسيتم اتخاذ إجراءات فورية (سحب واعداد المنتج، أو إعادة معالجته، إلخ).
- اعتماد أنشطة تدريبية جديدة فعالة عند اكتشاف الحوادث.

السجلات

تعليمات العمل الخاصة بالمؤسسة، إذا كانت موثقة

9. مراقبة درجات الحرارة

لا ينبغي تخزين الأغذية في درجات حرارة قد تعرضها إلى مخاطر صحية. توفر الصيانة الصحيحة لسلسلة التبريد تضمن سلامة المنتجات الغذائية واستقرارها العضوي. أثناء العمل، يجب مراقبة درجة الحرارة بشكل مستمر.

الهدف

ينبغي حفظ المنتجات الغذائية في درجة حرارة مناسبة منذ استلامها وحتى تسليمها إلى المستهلك النهائي.

المهام التي يجب القيام بها

مراقبة درجة حرارة شاشات جهاز الحرارة في المعدات بشكل روتيني (الساخنة والباردة):

- في بداية الدوام يجب مراقبة درجة الحرارة للكشف عن المشاكل المحتملة أثناء الليل.
- في حالة توزيع الاغذية، تحقق بشكل دوري من أن درجات حرارة المنتجات كافية عند وقت التسليم.

يجب أن تضمن درجات حرارة مواقع الإنتاج إنتاجاً صحياً، وتركيب جهاز تكييف الهواء، إذا لزم الأمر.

جدول 2 يبين درجات الحرارة القصوى المسموح بها لمختلف المنتجات الغذائية.

الإجراءات التصحيحية

في حالة فقدان درجة الحرارة، يجب أن يتم على الفور إخطار الطاقم الفني بالشركة المسؤولة عن صيانة معدات التبريد ونقل المنتجات إلى غرفة أخرى، إن أمكن. إذا كان الانحراف في درجة الحرارة قد يشكل خطراً على المنتج الغذائي، فيجب إزالته من السلسلة الغذائية.

السجلات

- في حالة الإصلاحات من قبل شركة خارجية: نشرة أو قسيمة العمل.
- في حالة وجود شاحنات مبردة: وثائق نقل المنتجات الغذائية.
- في حالة استخدام حاويات معزولة حرارياً: البطاقة الفنية وشهادة الصلاحية لملامسة المنتجات الغذائية.

الجدول 2: درجات الحرارة القانونية المحددة للمنتجات الغذائية

درجة الحرارة القصوى	المنتج
7°C	ذبائح ولحوم ذوات الحوافر الطازجة
4°C	الذبائح واللحوم الطازجة الدواجن والأرانب
3°C	بقايا
2°C	لحم مفروم بنسبة أقل من 1% ملح
4°C	تحضيرات اللحوم واللحم المفروم
5°C	منتجات اللحوم (المطبوخة، اللحوم الباردة...)
يشار إليها في الملصق	منتجات اللحوم المعالجة
-18°C	اللحوم المجمدة ومخلفاتها
يشار إليها في الملصق	منتجات أخرى مثل الكرشة
≥63°C	أطباق اللحوم المطبوخة الساخنة
4°C	الأطعمة الجاهزة المبردة التي تزيد مدة صلاحيتها عن 24 ساعة
8°C	الأطعمة الجاهزة المبردة التي لا تقل مدة صلاحيتها عن 24 ساعة
-18°C	الأطعمة المجمدة أو المجمدة العميقة
-18°C	وجبات غذائية مجمدة

عندما يتم تخزين المنتجات الغذائية المختلفة في نفس الثلاجة، يجب الحفاظ على درجة حرارة المنتجات المخزنة الأكثر تقييداً. وهذا، على سبيل المثال، ينبغي وضع غرفة التبريد لتخزين المنتجات المختلفة، لحوم البقر (7 درجة مئوية) ولحم الخنزير (7 درجة مئوية) ولحوم الطيور (4 درجة مئوية)، في درجة حرارة داخل الثلاجة كافية تضمن أن المنتج الأكثر تقييداً (لحم الطيور) هي درجة الحرارة المناسبة على الأقل أي 4 درجة مئوية.

10. المواد الأولية والموردين

لا ينبغي على أي عامل في شركة المواد الغذائية قبول المواد الأولية أو المكونات إذا كانت معروفة أنها ملوثة أو يتوقع بشكل وجيه أنها ملوثة

الهدف

لتفادي أن تكون المواد الأولية والمكونات والمواد المساعدة مصدر تلوث.

المهام التي يجب القيام بها

- لا يجب الشراء إلا من الموردين المسجلين في السجل الخاص بالموردين.
- احصل على معلومات فيما يتعلق بالقدرة على استخدام الحاويات والمواد المساعدة الأخرى التي تتلامس مع المنتجات الغذائية (إقرار مطابقة الحاويات البلاستيكية والوثائق الخاصة بالمواد الأخرى مثل الورق والخلايا السيلوفان، إلخ).
- في كل استلام، يجب أن يكون هناك مراقبة للموردين والمواد الأولية، ومراجعة الجوانب الموضحة في الملحق الخامس.

الإجراءات التصحيحية

في حالة الكشف عن أي تدهور في معايير القبول الموضحة في الملحق الخامس، يتم تنفيذ واحد أو أكثر من الإجراءات التالية، وقد يكون من الضروري أيضًا إكمال السياسة الزراعية المشتركة PAC وفقًا للملحق التاسع:

1. تقييم البضائع، وعند الاقتضاء، رفض وإرجاع السلعة.
2. إخطار المورد.
3. في حالة تكرار إرجاع السلعة، يجب تغيير المورد.

السجلات

- إيصالات التسليم/ فواتير شراء المواد الأولية والمضافات والمواد المساعدة، يجب أن تكون مكتملة حسب الأصول لجميع بيانات المنتج والموردين.
- إقرار المطابقة (الحاويات البلاستيكية أو الاشرطة البلاستيك و/أو السيراميك) في حالة استخدام هذه الأنواع من المواد. يجب أن تكون الوثائق التي تثبت على أنها صالحة لاستخدامها للمنتجات الغذائية و/أو المواد مع الرسم التخطيطي الخاص بها.
- مستندات تثبت رجوع البضائع إلى مصدرها (النماذج، وما إلى ذلك) لكل حالة.

11. المواد المسببة للحساسية

إن وجود عناصر معينة في بعض المواد الغذائية يمثل خطراً على الأشخاص الذين يعانون من الحساسية عندما يتناولونها.

الهدف

يجب تحديد الإجراءات اللازمة لتجنب وجود مواد مسببة للحساسية غير مصرح بها والتي قد تسبب ردود فعل عكسية، وفي حالة الكشف عن وجودها، يجب إبلاغ المستهلك بها.

المهام التي يجب القيام بها

- التحقق من وجود المواد المسببة للحساسية في المواد الأولية من خلال الملصقات أو الأوراق الفنية أو غيرها.
- تنفيذ الإدارة الملائمة لمسببات الحساسية، على النحو المنصوص عليه في الملحق السادس.
- إعلام المستهلك بوجود مواد تسبب الحساسية أو عدم تحمل الطعام (أنظر الشكل 4).
- عندما يكون من المستحيل تطبيق تدابير لتجنب احتمال وجود مواد مسببة للحساسية في المنتجات النهائية بسبب التلوث المتبادل، يجب تضمين عبارة "قد تحتوي على آثار..." في المعلومات الإلزامية.

الإجراءات التصحيحية

عند اكتشاف أي حادثة في إدارة المواد التي تسبب الحساسية أو عدم تحمل الطعام و/أو في المعلومات المقدمة للمستهلك بشأنها، يجب القيام بما يلي:

- مراجعة إجراءات التعامل مع مسببات الحساسية من أجل اكتشاف السبب (انظر الملحق السادس).
- في هذه الحالة، قم بتصحيح المعلومات المقدمة.
- وكذلك قم بإجراءات أخرى لازمة لضمان سلامة المنتجات والمعلومات الصحيحة.

السجلات

- الأوراق الفنية للمواد الأولية أو لاصقة العلامات.
- قائمة موثقة لمسببات الحساسية الموجودة في المنتجات الغذائية.

	الأسماك ومشتقاتها
	الفواكه المجففة والمكسرات
	منتجات الألبان ومشتقاتها
	الرخويات
	الحبوب التي تحتوي على الغلوتين
	القشريات
	البيض ومشتقاته
	القول السوداني
	الصويا ومشتقاته
	الكرفس ومشتقاته
	الخردل ومشتقاته
	السهم
	الترمس ومشتقاته
	الكبريتيت

الشكل 4: قائمة مسببات الحساسية التي يجب إبلاغ المستهلك بها.

12. إمكانية التتبع

يجب على جميع شركات المواد الغذائية الحفاظ على نظام يسمح بمعرفة أصل المواد الأولية في جميع الأوقات من أجل (إمكانية التتبع المسبق) ومعرفة أي من المحال التجارية بالتجزئة الأخرى، بما في ذلك محال تقديم الوجبات الغذائية، التي تم توزيع المنتجات لها من أجل (إمكانية التتبع المسبق) بحيث إذا كان هناك مشكلة تم اكتشافها، فإنه من الممكن سحب هذا المنتج من السوق بأسرع وقت وبالتالي حماية صحة المستهلكين

الهدف

تحديد الإجراءات والأنشطة اللازمة للحصول على عملية مراقبة كافية من أجل إمكانية تتبع المنتجات المباعة.

المهام التي يجب القيام بها

التتبع الخلفي:

- ملف خاص بمذكرات التسليم أو الفواتير أو الملصقات أو مستندات الشراء الأخرى التي تحتوي على المعلومات اللازمة لتحديد أصل المنتج. يوضح الشكلان 5 و6 الحقول الإلزامية الخاصة بالاصقات العلامات على لحوم البقر ولحم الخنزير والأغنام والماعز والدواجن.
- في حالة لحوم البقر، يتم الاحتفاظ بهذه السجلات لمدة سنة على الأقل.

التتبع الأمامي:

عندما يتم توريد المنتجات الغذائية إلى مؤسسة أخرى للتجارية بالتجزئة، مثل الحانات والمطاعم ومحلات الجزارة ومحلات البيع بالتجزئة والجمعيات الخيرية وما إلى ذلك، سواء كانت ملك خاص أم لا، يجب أن تكون مصحوبة بمستند أو مذكرة تسليم تتضمن، على الأقل ما يلي:

- وصف دقيق للمنتجات؛
- الحجم أو الكمية؛
- اسم وعنوان محل البيع بالتجزئة المصدر؛
- اسم وعنوان محل البيع بالتجزئة الوجهة؛
- مرجع يحدد الكمية أو الشحنة، حسب الاقتضاء؛
- تاريخ الإصدار.

الإجراءات التصحيحية

إذا تم اكتشاف أن المنتجات الغذائية المباعة لمحال البيع بالتجزئة الأخرى قد لا تكون سليمة للاستهلاك، فيجب إخطار السلطة الصحية والعملاء المتأثرين على الفور حتى يتمكنوا من سحب المنتجات من البيع.

السجلات

- مذكرة تسليم أو فاتورة لشراء / بيع المنتجات محال تجارية أخرى.
- ملصقات ومذكرات التسليم لحوم البقر.
- إذا لزم الأمر، سجلات سحب المنتجات الغذائية بسبب فقدان السلامة.
- في حالة لحم البقر، يجب تسجيل التاريخ الأول لوصول اللحم (مذكرة الاستلام والقيود مثلاً) والتاريخ النهائي لبيع هذا اللحم. وفي حالة استلامه داخل حافظات، يجب الإشارة إلى تاريخ وضعه للبيع.

في حالة تجميد المنتجات:

- سجل التجميد يتضمن البيانات التالية: وصف المنتج، الكمية، تاريخ انتهاء الصلاحية أو تاريخ الاستهلاك التفضيلي، وإذا تم التبرع به، ذكر الوجهة أو
- وضع لاصقة تحمل كافة البيانات.

1. اسم المبيعات
2. الرقم المرجعي أو الرمز (إمكانية التتبع)
3. ولد في (البلد)...
4. نشأ في (البلد)...
5. مذبح في (البلد) ... + رقم ترخيص السلخانة
6. تم تقطيعه في (البلد) ... + رقم ترخيص محل التقطيع
7. عمر الذبيحة (في الحيوانات التي عمرها أقل من 12 شهراً)

(إذا كانت الأرقام 3 و4 و5 في نفس البلد، فيمكن استبدالها بـ "المنشأ في..." + رقم الترخيص أو اسم البلد الأخر)

الشكل 5: الحقول الإلزامية التي يجب وضعها على اللاصقة الخاصة بلحوم البقر

إمكانية تتبع لحوم البقر: في حالة وجود لحوم من مصادر مختلفة للبيع، يجب تحديد إمكانية تتبع كل قطعة لحم ويجب إبقاؤها منفصلة أثناء عرضها وبيعها.

"بلد التربية" و"بلد الذبح"

إذا كانت هي نفسها، يمكن استبدالها بـ "بلد المنشأ"

رمز الدفعة الذي يحدد اللحوم الموردة

الشكل 6: الحقول الإلزامية التي يجب وضعها على اللاصقة الخاصة بلحم الخنزير والأغنام والماعز والدواجن.

13. المعلومات الغذائية للمستهلك

يجب أن تكون ملصقات المعلومات واضحة وصحيحة ودقيقة وسهلة القراءة وكاملة حول كل المنتج. لا ينبغي أبداً التسبب في الخطأ أو نسب خصائص خاصة بمنتج غذائي إلى غيره.

الهدف

التأكد من حصول المستهلك على كافة المعلومات الخاصة بالمنتج الغذائي وقت الشراء لإتاحة الاختيار المضمون والحر والاستخدام الصحيح.

المهام التي يجب القيام بها

التأكد من أن المعلومات الغذائية الإلزامية متاحة وسهلة الوصول إليها وصادقة ولا تضلل المستهلك. يفصل الملحق السابع المعلومات التي يجب تقديمها للمستهلك في كل حالة وكيف يمكن نقلها. ويلخص الشكلا 7 و8 المعلومات الغذائية التي يجب توفيرها اعتماداً على ما إذا كان المنتج الغذائي مغلف أو معلب أم لا.

الإجراءات التصحيحية

في حالة وجود خطأ في المعلومات المنقولة إلى المستهلك أو المحال التجارية الأخرى للبيع بالتجزئة، يجب تصحيحه على الفور.

السجلات

- الملصقات أو العلامات أو قوائم المنتجات التي تحتوي على معلومات غذائية إلزامية.
- الملصقات أو الأوراق الفنية لمواد الخام المستخدمة في إنتاج مشتقات اللحوم وأطباق اللحوم المصنعة وغيرها، مثل مستحضرات المواد المضافة على سبيل المثال.

1. اسم المنتج الغذائي
2. المواد المسببة للحساسية
3. إذا كان ذلك ممكناً، كمية المكون أو فئة المكونات والمتطلبات الأخرى المنصوص عليها في التشريعات المعمول بها.

الطوعي:

"في حال الإنتاج الخاص" يوضع "صنع من قبل" (على الملصق أو اللوحة أو الختم)

الشكل 7: المعلومات الغذائية التي يجب أن تظهر على الملصق أو على لافتة بالقرب من المنتج في الأطعمة التي تعرض غير المغلفة أو تلك المغلفة بناء على طلب المستهلك.

1. اسم المنتج الغذائي
2. قائمة المكونات والمواد المضافة
3. مسببات الحساسية (موضحة في النص)
4. كمية المكونات (المتميزة أو الأساسية)
5. صافي الكمية
6. رقم الدفعة
7. تواريخ انتهاء الصلاحية أو يفضل الاستهلاك قبل (يجب أن تظهر دائماً على الملصق)
8. بلد المنشأ أو مكان المنشأ
9. الشروط الخاصة للحفظ والاستعمال: "الطهي الكامل قبل الاستهلاك" في حالة اللحم المفروم أو اللحوم المصنعة المعدة لاستهلاكها مطبوخة.
10. بيانات هوية شركة التعبئة والتغليف
11. تم تحضيرها من قبل " (هو طوعي)

الشكل 8. المعلومات الغذائية التي يجب أن تظهر على الملصق أو على لافتة بالقرب من المنتج في الأطعمة المعروضة والتي يتم تعبئتها وتغليفها داخل المحل أو المحلات الخاصة.

"المعلومات الغذائية": المعلومات المتعلقة بالأغذية والتي يتم توفيرها للمستهلك النهائي عن طريق الملصق أو المواد الأخرى المصاحبة أو أي وسيلة أخرى، بما في ذلك الأدوات التكنولوجية الحديثة أو الاتصال اللفظي.

تعزيز الممارسات المستدامة في السلسلة الغذائية للحد من فقد وهدر الأغذية.

الهدف

التأكد من أن المنتجات التي سيتم تسويقها، بما في ذلك الأغذية التي سيتم التبرع بها، ليست ضارة بالصحة وصالحة للاستهلاك البشري.

أ) يمكن عرض للبيع المنتجات التي لم يتم بيعها والتي تاريخ انتهاء صلاحيتها قريب ولكن لازالت لم تنتهي صلاحيتها وقد انتهى تاريخ الاستهلاك التفضيلي، بأسعار مخفضة.

ب) يجوز للمشغل الاقتصادي تسليم المنتجات الأولية لاستهلاكها الحيوانات الأليفة بشرط أن يتم التقطيع والتخزين في المنشأة نفسها.

ج) يجوز أيضاً التبرع بالمنتجات الغذائية للمؤسسات الخيرية.

المهام التي يجب القيام بها

وفي جميع الأحوال يجب التحقق بشكل منهجي من أن جميع المنتجات صالحة للاستهلاك البشري وغير ضارة بالصحة.

فيما يتعلق بالمنتجات الواردة في الفقرة أ) يجب حفظها في درجات حرارة مناسبة، وأن تكون محددة بوضوح ومزودة بمعلومات واضحة عن قرب تاريخ انتهاء صلاحيتها.

وفيما يتعلق بالتبرع بالمواد الغذائية يتم التأكد مما يلي:

- يجب أن يكون تاريخ الاستهلاك التفضيلي أو تاريخ انتهاء صلاحية المنتج الغذائي كافٍ للاستهلاك، حتى يضمن إعادة التوزيع والاستخدام الآمن من قبل المستهلك.
- سلامة العبوة.
- ظروف التخزين والنقل (درجات الحرارة،...).
- تاريخ التجميد، في حالة الأطعمة التي تم تجميدها قبل انتهاء مدة صلاحيتها.
- الخصائص الحسية.
- التتبع: سجل أو لاصقة التجميد، شهادة تسليم المنتجات المتبرع بها للمؤسسات.

يمكن التبرع بالمنتجات الغذائية التالية:

- المنتجات الغذائية التي ينطبق عليها تاريخ انتهاء الصلاحية، قبل انتهاء تاريخ الصلاحية.
- المنتجات الغذائية التي يفضل استهلاكها الى تاريخ معين أو بعده.
- يمكن التبرع بالأغذية التي لا تتطلب تاريخ استهلاك تفضيلي، في أي وقت بعد أن يقيم المشغل الاقتصادي أنها غير ضارة بالصحة ومناسبة للاستهلاك.

وفي حالة المنتجات الغذائية المبردة، فمن المستحسن استهلاكها خلال 48 ساعة.

في حالة المنتجات الغذائية المجمدة، يوصى باستهلاكها خلال شهرين من تاريخ التجميد.

في حالة ازالة التجميد عن طريق الخطأ، يجب وضعها بسرعة في الثلاجة واستهلاكها خلال 24 ساعة

بناءً على تقرير اللجنة الاستشارية العلمية لسلامة الأغذية، التابعة لحكومة إقليم كتالونيا، بشأن تمديد تاريخ استهلاك المواد الغذائية. تكون معايير الاستخدام الآمن كمبدأ توجيهي، بمجرد مرور تاريخ الاستهلاك التفضيلي، يظل الطعام آمناً ومقبولاً على الأقل خلال هذه الفترات، إذا تم حفظه بشكل صحيح، بتغليف سليم يحافظ على خصائص النكهة والرائحة والمظهر.

تمديد الاستهلاك المقترح	المواد الغذائية
1 سنة واحدة	البقوليات المجففة والمعلبة والمعكرونة المجففة والأرز والدقيق
	الحليب المكثف والمبخر والمسحوق (ليس المخصص للأطفال)
	المواد الغذائية المعلبة والعلب الزجاجية
	اللحوم والأسماك المعلبة
	الشراب والسفرجل والعسل
	المياه المعدنية
	أقراص الشوكولاتة
	القهوة والشاي والتوابل
3 أشهر	الخبز المحمص والبسكويت والمعكرونة الجافة الأخرى وحبوب الإفطار والمعكرونة الجافة المحشوة...
	المشروبات المعالجة بدرجة حرارة فائقة: الحليب وعصائر الفاكهة ومشروبات الصويا،...
	الجبن الجاف
	لحم الخنزير المقدد والنقانق غير المطهية وغير المقطعة
	الشوكولاتة المحشوة، البونبون (الشكولاته الملبسة) والنوجا
	الزيت والسمن والزبدة
	الصلصات المعلبة
	الأغذية المجمدة
رقائق البطاطس ورقائق الخضار	
1 شهر واحد	المعجنات الطرية وغير محشوة (مافن،...)
	لحم الخنزير المقدد والنقانق المقطعة
15 يوماً	الزبادي
	خبز التوست

الإجراءات التصحيحية

إزالة أو رفض المنتجات الغذائية، واعتبارها SANDACH عندما:

- يكون العمر الإنتاجي المتبقي للمنتج غير كاف،
- يتم تجاوز تاريخ انتهاء الصلاحية،
- يتم اكتشاف أن العبوة تالفة،
- تكون اللاصقات غير ملائمة،
- لا يتم تخزين المنتج الغذائي بشكل غير صحيح خلال المدة المحددة،
- يكون المنتج الغذائي غير مقبول من الناحية الحسية.

السجلات

- تسجيل اللاصقة الأولية للمنتج أو الملصق.
- في حالة تجميد المنتجات: سجل التجميد (وصف المنتج، والكمية، وتاريخ انتهاء الصلاحية أو تاريخ الاستهلاك التفضيلي، وفي حالة التبرع به، ذكر الوجهة) أو اللاصقة بكل هذه البيانات.

أ. التحقق السنوي من أجهزة قياس الحرارة ومسبار درجة الحرارة

يعمل هذا النشاط على التحقق من التشغيل الصحيح لأجهزة قياس درجة الحرارة المستخدمة أثناء العمل. وبهذه الطريقة، يمكننا تقييم دقة القياسات والقراءات التي تم إجراؤها باستخدام هذا الجهاز.

يمكن إجراء هذا التحقق عن طريق الاستعانة بشركة خارجية لتنفيذه، أو داخلياً عندما تقوم به الشركة نفسها وفي هذه الحالة، يمكن تنفيذها عن طريق مقارنة مقياس الحرارة أو المسبار المراد التحقق منه بمقياس حرارة آخر، ويفضل معايرته (بشهادة معايرة) أو التحقق منه (الذي تمت مقارنته مسبقاً بمقياس حرارة آخر تتوفر فيه معلومات حول دقته) وبهذه الطريقة، يمكن قياس الخطأ في قراءة الجهاز، إن وجد.

الملحق الثامن يوضح طريقة محتملة يمكن استخدامها للتحقق داخلياً من تشغيل معدات قياس درجة الحرارة. في حالة اكتشاف وجود خطأ في المعدات المعنية قد يعرض سلامة المنتجات للخطر، يتم اتخاذ الإجراء التصحيحي المناسب (التخلص من المعدات المتضررة أو إصلاحها، ونقل المنتجات إلى غرفة أخرى، التخلص من منتجات...).

ب. التحقق السنوي من أجهزة قياس الأوزان

يعمل هذا النشاط على التحقق من الأداء الصحيح ودقة قياسات الميزان المستخدمة أثناء العملية، وهو ذو أهمية خاصة في تلك المستخدمة في وزن المواد المضافة وفي كل الأحوال يعد إلزامياً، كحد أدنى مرة في السنة، في حالة استخدام الجرعة القانونية المحددة من المواد المضافة (على سبيل المثال، الكبريتات E-220، والاصباغ E-120، مستخلص الفلفل E-160c وغير ذلك)

ويمكن القيام بذلك خارجياً، من خلال الاستعانة بشركة لتنفيذه، أو يمكن تنفيذه داخلياً، باستخدام أوزان مختلفة تعتبر "معايير قياسية" تسمح بتحديد الخطأ في كل قياس.

إذا تم اكتشاف أن المعدات المعنية بها خطأ قد يعرض سلامة المنتجات للخطر، فيتم التخلص من المعدات المتضررة أو إصلاحها.

يوضح **الملحق الثامن** الطريقة التي يمكن استخدامها للتحقق من الميزان.

ج. التحقق التحليلي

مع الأخذ في الاعتبار المعايير المنصوص عليها في وثيقة الوكالة الإسبانية لسلامة المنتجات الغذائية والتغذية AESAN "المرونة المطبقة على ترددات أخذ العينات المحددة في اللائحة (EC) رقم 2005/2073 للذبائح في المسالخ الصغيرة واللحوم المفرومة واللحوم المصنوعة ولحوم الدواجن في المحال التي تنتج كميات صغيرة" يجب على المحال التي تقوم بالبيع بالتجزئة والتي تتجاوز أحجام إنتاج اللحوم المفرومة واللحوم المصنوعة الموضحة في الشكل 9 إجراء تحاليل الإشريكية القولونية والسالمونيلا بشكل دوري لعينة واحدة على الأقل كل 24 أسبوعًا.



الشكل 9. حد الإنتاج المشترك من اللحوم المفرومة ومحضرات اللحوم التي يجب إجراء عليها التحليلات الميكروبيولوجية.

وكذلك بغض النظر عن حجم الإنتاج، يجب أيضًا إجراء هذا التحقق التحليلي في حالة ما تكون المنشأة:

- متورطة أو كانت مسؤولة عن تسمم غذائي.
- تم فتح لها ملف عقوبة بسبب عدم الالتزام الجسيم أو الخطير للغاية فيما يتعلق بالشروط الصحية.
- أثناء المراقبة الرسمية لها تم أخذ عينة غير صحية.

فيما يتعلق بمنتجات اللحوم المصنعة لاستهلاكها دون طهي، مثل المنتجات المجففة - الناضجة (نقانق عيد الفصح، وما إلى ذلك)، يتم إجراء فحص السالمونيلا والليستيريا المستوحدة، على الأقل مرة واحدة في السنة، إذا كان النشاط المائي aw تجاوز 0,92 ، مع اتباع خطة أخذ العينات وفق اللائحة 2005/2073.

فيما يتعلق بمنتجات اللحوم المطبوخة التي يتم تقطيعها بعد تطبيق المعالجة الحرارية وغير المخصصة للبيع الفوري، أي لن يتم بيعها في يوم تقطيعها، والتي يتم تعبئتها ولها مدة صلاحية تتعدى الخمس 5 أيام، يتم إجراء فحص الليستيريا المستوحدة، على الأقل مرة واحدة في السنة وفقاً لخطة أخذ العينات الواردة في اللائحة 2005/2073.

* يجب على المشغل الاقتصادي وصف المنتجات التي قد تساعد على نمو بكتيريا الليستيريا المستوحدة (الرقم الهيدروجيني pH والنشاط المائي aw).

الإجراءات التصحيحية

في حالة الحصول على نتائج غير مرضية، يجب مراجعة العملية التي استخدمتها لمعرفة السبب، بما في ذلك مراقبة المواد الأولية، ووضع خطة أخذ عينات للمنتج النهائي والأسطح بطريقة تضمن فعالية التدابير المعتمدة لتصحيح الانحراف.

الملاحق



GREMI DE
CARNISSERS – XARCUTERS
DE VALÈNCIA



CARVAL

FEDERACIÓ DE
CARNISSERS DE
LA COMUNITAT
VALENCIANA

الملحق الأول: الشروط الهيكلية والتصميمية

يجب أن تكون المحلات قابلة لمزاولة الأنشطة المختلفة بطريقة صحية وأمنة، أي أنه يجب أن يكون لديها مساحات كافية في ورش العمل وغرف التبريد والأنضاد الخاصة للبيع وغيرها من المرافق بشكلية يتم فيها تجنب التلوث المتبادل بين المنتجات.

يجب أن توجد بالمحلات تهوية طبيعية أو اصطناعية كافية لمنع حدوث التكثيف.

يجب أن تكون الأرضيات والجدران ناعمة ومقاومة للماء وغير قابلة للامتصاص وغير مسامية، وسهلة التنظيف، وعند الاقتضاء، يجب تطهيرها (البلاط، السيراميك، الإسمنت الدقيق، الطلاء البلاستيكي، أرضيات الإيبوكسي أو الفينيل، إلخ) ويكون لها ارتفاع كافٍ يساعد على الإنتاج الصحي. يجب صيانة جميع الأرضيات والجدران والأسقف لتجنب حدوث أي كسور أو شروخ أو ثقوب.

يجب أن تكون وحدات الإنارة محمية من الكسر وأن تكون سهلة التنظيف.

يجب حماية النوافذ والفتحات الأخرى التي تطل على الخارج بواسطة ناموسيات أو شبكات شبكية أو عناصر أخرى تمنع دخول الحيوانات غير المرغوب فيها.

يجب توفير خزانة أو جهاز (على سبيل المثال: الصناديق المقاومة للماء) متاحة لتخزين ملابس وأحذية العمل بشكل منفصل عن ملابس وأحذية الشارع من أجل حمايتها من التلوث.

يجب تخزين المنتجات والأدوات المستخدمة في التنظيف والتطهير، بشكل منفصل عن المنتجات الغذائية. إذا تم نقلها إلى حاويات أخرى، فيجب أن تظل محددة دائماً ولا يمكن أبدًا تخزينها في حاويات قد تؤدي إلى شكوك بشأن محتوياتها (على سبيل المثال: حاويات تحتوي على أغذية)

يجب أن يكون هناك عدد كافٍ من المراحيض المتصلة بشبكة الصرف الصحي. يجب ألا تتواصل المراحيض بشكل مباشر مع الغرف التي يتم فيها تناول المنتجات الغذائية. ويجوز استخدام المراحيض الخاصة في حالة أن المحلات ملحقة بالمنازل الخاصة، بشرط أن تكون مجهزة تجهيزاً كافياً.

يجب أن تكون أحواض غسل الأيدي سهلة الوصول إليها، بحيث تكون متاحة في ورشة العمل وفي صالة المبيعات. يجب أن تتوفر فيها مياه ساخنة وباردة مع ضغط كافٍ، ويفضل أن يكون فتح وقفل الحنفية غير يدوي (بطريقة الدواسة بالقدم، أو الفتح بالكوع، أو الأشعة تحت الحمراء وغير ذلك)، ويكون بها صابون وطريقة تجفيف صحية (ورق يستخدم لمرة واحدة، أو جهاز تجفيف بالهواء الساخن، إلخ)

غرف وأجهزة التبريد

يجب تنظيم المنتجات المخزنة في غرف التبريد والثلاجات في أماكن لتخزين كل نوع من المنتجات على حدة: اللحوم البيضاء (لحم الدجاج)، واللحوم الحمراء، المنتجات من أصل غير حيواني واللحوم المصنعة والمنتجات المعبأة وغيرها. يعد الفصل بين اللحوم النيئة واللحوم المصنعة والمنتجات الجاهزة للأكل أمراً مهماً بشكل خاص.

يجب أن يسمح تستيف المنتجات بتدوير الهواء.

يجب أن تظل درجة حرارة غرفة التبريد أقل من الدرجة المحددة بالنسبة للمنتجات التي عليها أكثر قيودًا.

يجب أن تكون معدات التبريد مجهزة بأجهزة قياس الحرارة وتكون في مكان ظاهر لمراقبة درجة الحرارة، والتحكم في الرطوبة كلما كان ذلك ضروريًا.

يجب حفظ أطباق اللحوم المحضرة في المحل في درجات حرارة مناسبة لضمان سلامتها. إذا توفرت معدات الحفاظ على درجة الحرارة لهذا الغرض، فيجب أن تكون مجهزة بأجهزة مرئية تسمح بالتحكم في درجة الحرارة.

ورش العمل

هو ذلك الجزء من المحل المحظور على الجمهور الدخول إليه، ومخصص لأعمال مناولة وتحضير أو إنتاج وتعبئة وتخزين المنتجات الغذائية.

ويجوز أن تكون الورش متصلة أو منفصلة عن باقي الوحدات التي تشكل معها وحدة اقتصادية متكاملة.

(1) يجب أن تضمن درجة حرارة ورش العمل إنتاجًا صحيًا.

(2) في حالة القيام بعملية المعالجة الحرارية، ضرورة تزويدها بمعدات شفط الدخان أو البخار، أو وضع خطة عمل إنتاجية يسمح بها الفصل في أوقات المناولة، وذلك بالتناوب بين استخدامات الورشة للمنتجات المبردة والمعالجة حرارياً بشكل يجعلهما لا تتزامنان في التعامل معهما في نفس الوقت.

الأجهزة والأدوات

توفير الأجهزة المناسبة للأعمال التي تتم ممارستها.

يجب أن تكون الأجهزة والآلات والأدوات مصنوعة من مواد مقاومة وسهلة التنظيف والتعقيم.

ويجب تركيبها بطريقة تتيح سهولة تنظيفها وتطهيرها، كما يمكن تفكيكها للقيام بهذه المهام.

يجب توفير المغاسل أو الوسائل ذات السعة الكافية لتنظيف وتعقيم مختلف الأدوات.

قبل استخدام أي معدات أو آلات أو أدوات، يجب على المشغل التحقق من حالتها وسلامتها، من ناحية التنظيف والصيانة وعدم وجود أجزاء معرضة لخطر الكسر.

يجب الحفاظ على الكتل أو ألواح التقطيع نظيفة وفي حالة جيدة حتى لا تكون مصدرًا لتلوث المنتجات الغذائية.

• يُسمح باستخدام لوحات التقطيع لتقطيع اللحوم طالما أنها مصنوعة من الخشب المعالج والمقاوم وأن تكون بحالة جيدة ونظيفة.

• عندما يفقد اللوح استواء سطحه بسبب الاستخدام أو ظهور أخاديد على السطح، يجب قطعه وإعادة تبطينه.

يوصى توفير حاويات النفايات تعمل بفتح غير يدوي مع ابقائها نظيفة ومعقمة.

يجب تجهيز محل المبيعات بمناضد أو أرفف عرض أو عناصر أخرى تسمح ببقاء المنتجات مبردة/مجمدة. ويتم عرض المنتجات غير الجاهزة بشكل منفصل عن الأطعمة الجاهزة للأكل مثل (الجبن والنقانق وما إلى ذلك) لتجنب التلوث المتبادل المحتمل وكذلك، يجب تجنب احتمالية تلامس العملاء المباشر بالمنتجات المعروضة.

بالنسبة للمنتجات التي لا يتطلب حفظها باردة، يجب اتخاذ تدابير أخرى لتفادي تلامس العملاء سواء كانت في أرفف العرض أو المعلبات أو مفصولة عن منطقة الانتظار.

فروع المبيعات

المحلات التي تدخل ضمن منتجاتها التسويقية المعتادة، منتجات مطبوخة أو محضرة أو معدة أو معبأة في محل آخر لديه ورشة تحضير مركزية تابعة لنفس المحل ويقع في نطاق البلدية الذي تقع فيه المنشأة المركزية أو في أي مكان آخر داخل إقليم فالينسيا.

المحلّق الثاني: متطلبات إضافية لمراقبة المياه

في حالة عدم إمداد المحل بمياه من شبكة مياه غير معتمدة أو وجود خزانات وسيطة و/أو معدات معالجة، يجب اتخاذ التدابير الإضافية التالية لكل حالة.

إذا توفرت لديك معدات معالجة مثل أجهزة إزالة الرقائق والتناضح وما إلى ذلك، يجب صيانتها وتنظيفها وفقاً لتوصيات الشركة المصنعة.

وفي حالة وجود خزانات وسيطة فيجب إدراجها ضمن برامج التنظيف والصيانة.

أعمال المراقبة والإجراءات التصحيحية والسجلات

نوع الإمدادات / الأجهزة	التحقّق	الإجراء التصحيحي	الوثائق والسجلات
الخزانات الوسيطة	مراقبة حالة الهيكل وعناصر الإغلاق والصمامات الخ	الإصلاح في حالة الكسر.	مخطط تركيبات المياه وموقع الخزانات.
	مراقبة الكلور في خزانات المياه المتراكمة لأكثر من 24 ساعة.	أضافة الكلور حتى يصل إلى كميات 0.2-1 جزء في المليون من الكلور الحر.	سجل مراقبة الكلور الأسبوعي.
	التحقق من إجراء الصيانة السنوية.	إزالة الترسبات والتنظيف والتطهير.	إيصال إجراء أعمال الإصلاحات أو الصيانة.
أجهزة معالجة المياه	تغيير الفلاتر عدد المرات الموصى بها.	تغيير الفلاتر (وفق الكتيب الفني)	إيصال عمل تغيير الفلاتر أو فاتورة شراء الفلاتر.
الإمدادات الذاتية	الالتزام بأحكام المرسوم الملكي رقم 2023/3 الصادر بتاريخ 10 يناير الذي يحدد المعايير الصحية لجودة مياه الشرب ومراقبتها وإمداداتها.		
إمدادات المياه من خلال الصهاريج	التأكد من أن الخزان مسجل لدى * SINAC ووجود تقرير * CSP في المكان الذي تتم فيه عملية شحن المياه. يجب تعقيم المياه بالمستوى المناسب	عدم استخدام المياه كمشروبات ولا تستخدم لتنظيف الأسطح التي تتلامس مع الأغذية.	معلومات عن سلامة المياه للشرب (إيصال المياه، نشرة تحليلية...) المستندات التجارية.

* SINAC هو منظومة المعلومات الوطنية لمياه الشرب.

* CSP مركز الصحة العامة.

المحلقة الثالث: بروتوكول التنظيف والتطهير

لإجراء عملية التنظيف والتعقيم يجب اتباع الخطوات التالية:



لا تضع المطهر مباشرة على الأسطح المتسخة

استخدم الماء الساخن في مرحلة التنظيف المسبق والتنظيف

توجد معقمات في السوق تعمل كمنظف يمكن بها إجراء التنظيف والتعقيم في خطوة واحدة.

يجب **تنظيف أجهزة وأدوات التنظيف** وتطهيرها بشكل متكرر بعد الاستخدام وفي كافة الاحوال بمجرد انتهاء يوم العمل.

ويجب استخدام المعقمات المناسبة في قطاع صناعة المواد الغذائية. قبل استخدامه، يجب التحقق من اللاصقة أو الكتيب الفني للتأكد من أنها منتجات مسجلة في سجل المبيدات الحيوية لاستخدامها في صناعة الأغذية، وكذلك المعلومات المتعلقة بنوع الأسطح التي يمكن استخدامها (الأسطح الملامسة للأغذية، والأسطح غير الملامسة للأغذية، وما إلى ذلك)، والجرعة ومدة فعاليتها وطريقة الاستخدام.

"يمكن استخدام التبييض كمطهر طالما أنه "مناسب لتطهير مياه الشرب"."

الجرعة الموصى بها لكمية التبييض لـ 40 جم/ لتر من الكلور النشط هي 5 مل/ لتر من الماء البارد. تتراوح سعة الوعاء المستخدم عادةً من 8 إلى 10 لترات، لذلك يجب استخدام 50 مل لكل 10 لترات.

يجب أن تتم عملية التنظيف من الأماكن الأكثر نظافة إلى الأماكن الأكثر وساخة. يُنصح باستخدام أدوات التنظيف المخصصة حصرياً للأماكن التي يتم فيها مناولة وتخزين المواد الغذائية، وأخرى للأماكن المخصصة للبيع وتردد الزبائن وأخرى للمراحيض وغرف تغيير الملابس.

يجب أن يكون للمحل مخزن او عنبر (على سبيل المثال، خزانة)، منفصل عن مناطق تخزين أو مناولة المواد الغذائية، لتخزين المنتجات والمواد اللازمة للتنظيف والتعقيم والحفاظ عليها في حالة جيدة من ناحية النظافة والصيانة.

المحلق الرابع: الممارسة الجيدة في النظافة الشخصية والمناولة والتصنيع

الممارسة السليمة للنظافة الشخصية

- غسل اليدين دائماً قبل البدء في العمل، وكذلك بعد:
 - لمس مصادر التلوث (القمامة، الورق المقوى، منتجات التنظيف الخ) وبعد تناول الطعام أو التدخين أو الذهاب إلى المراحيض.
 - السعال أو العطس على اليدين أو تمخط الأنف.
 - مناولة أغذية مختلف (النيئة والمعدة ولحوم الدجاج وغيرها)، وما إلى ذلك، خاصة إذا كان سيتم مناولة منتجات اللحوم الجاهزة (تشاركوتيري) في وقت لاحق.
- يستحسن أن يتم غسل اليدين بالماء الساخن والصابون والفرك والتجفيف باستخدام ورق تجفيف للاستعمال مرة واحدة. لا ينبغي تجفيف اليدين بالمئزر أو بقطعة قماش غير مخصصة للاستخدام مرة واحدة.
- استخدم الأدوات مثل الملقط والملاعق وغيرها بدلاً من اليدين كلما سنحت الفرصة. إبقاء الأظافر قصيرة ونظيفة.
- لا ينصح باستعمال القفازات، وفي حالة استعمالها:
 - عدم استخدام قفازات اللاتكس (يمكن أن تسبب الحساسية).
 - استخدام القفازات الملونة حسب نوع المنتج الذي يتم التعامل معه والتي تتيح اكتشافه بسهولة في حالة التمزق.
 - غسل وتجفيف اليدين قبل استخدام القفازات.
 - تغيير القفازات عند الضرورة، وخاصة عند التعامل مع اللحوم الطازجة أو التعامل مع المنتجات المعلبة أو غيرها من المنتجات المخصصة للاستهلاك المباشر.
 - استخدام القفازات لا يعفي من تكرار غسل اليدين.
- عدم الأكل أو التدخين أو مضغ العلكة أثناء العمل.
- عدم السعال أو العطس على المواد الغذائية.
- عدم ارتداء الخواتم والأساور والساعات والأقراط وما إلى ذلك.
- يجب أن تكون ملابس العمل حصرية لهذا الغرض ويجب أن تكون نظيفة. يُنصح باستخدام أغطية الرأس أو العناصر الواقية، تفادياً لاحتمالية حدوث تلوث بسبب تساقط الشعر.
- يفضل دائماً ارتداء ملابس العمل ذات الألوان الفاتحة.

- حماية الجروح بضمادات مقاومة للماء، ويفضل أن تكون ملونة لتسهيل رؤيتها.
- ارتداء كمامة في حالة الإصابة بأمراض تنفسية وتجنب المهام التي لها احتكاك أكبر بالمواد الغذائية.
- لا ينبغي السماح للأشخاص الذين يعانون أو يحملون مرضاً يمكن أن ينتقل عن طريق المنتجات الغذائية، أو الذين يعانون، على سبيل المثال، من الجروح الملتهبة أو الالتهابات الجلدية أو القروح أو الإسهال، بالتعامل مع المنتجات الغذائية أو الدخول تحت أي ظرف من الظروف إلى الأماكن التي توجد بها منتجات غذائية عندما يكون هناك خطر التلوث المباشر أو غير المباشر. ويجب على أي شخص يجد نفسه في مثل هذه الظروف أن يبلغ فوراً المسؤول عن شركة المواد الغذائية بالمرض الذي يعاني منه أو بالأعراض التي تظهر عليه وأسبابها أيضاً إن أمكن.

الممارسة السليمة للمناولة

- تنظيف الأدوات والحاويات والأجهزة (بما في ذلك المركبات الآلية والشحنات وحاويات النقل) وأسطح العمل عدة مرات وكلما كان ذلك ضرورياً.
- عدم استخدام نفس ألواح التقطيع لتقطيع اللحوم ومستحضرات اللحوم والمنتجات الجاهزة للأكل.
- استخدام أدوات نظيفة ومحددة لكل نوع من المنتجات (اللحوم البيضاء واللحوم الحمراء واللحوم الباردة والأجبان).
- التحقق من العناصر الهشة الموجودة في المحل يومياً.
- التحقق من سلامة العبوات والأجهزة والسكاكين والأدوات قبل الاستخدام.
- يجب فصل المنتجات المختلفة عن بعضها.
- الاحتفاظ بالأطعمة النيئة منفصلة عن الأطعمة الجاهزة للأكل.
- يجب الحفاظ على المنتجات محمية بشكل مناسب، وعدم ملامستها الأرضيات والجدران.
- تخزين المنتجات بطريقة تجنب التكديس للسماح بدخول الهواء بشكل كافٍ في جميع الأجزاء.
- الفصل الفعلي بين المنتجات المعبأة وغير المعبأة. يجب أن يتم تخزين مواد التعبئة والتغليف بطريقة تمنع التلوث، وأن تكون مغطاة بإحكام.

- يجب ضمان تدوير المنتج بحيث يتم استخدام أو استهلاك المنتجات التي تصل قبل أو ذات عمر إنتاجي أقصر.
- يجب التحقق يوميًا من تواريخ الاستهلاك (المنتجات المعبأة واللاصقات) أو الخصائص الحسية البصرية.
- يجب أن تظل المنتجات تحتوي على مُلصقة بشكل صحيح أو مُحددة أو موضوعة في المستودعات أو الغرف حتى يمكن تحديد الدفعة الخاصة بها وتاريخ استلامها.
- التحقق من سلامة العبوة يوميًا في حالة المنتجات الغذائية المعبأة.
- قبل الاستخدام، التأكد من أن المنتجات المعبأة بالتفريغ لم تفقد التفريغ، وإن حدث ذلك يجب التخلص منها كنفائيات.
- في حالة التبرع، التأكد من أن المنتجات لديها ما يكفي من العمر الإنتاجي المتبقي لضمان استهلاكها دون تجاوز تاريخ انتهاء صلاحيتها و/أو تاريخ العمر الإنتاجي المقدر في حالة المنتجات غير المعبأة.
- يجب عدم وضع الملصقات المثقبة مباشرة على المنتج.
- تجنب عرض المنتجات المعلقة فوق أرفف العرض دون حماية من لمس المستهلك.
- قبل تقديم المنتجات، يجب التحقق من صحة نظافتها وحالة التي يوجد بها المطاط ومدى عزل صندوق الشاحنة أو صندوق العزل الحراري.
- أثناء النقل، يجب أن يتم فتح الأبواب بأقل قدر ممكن من الوقت لتجنب فقدان البرودة. وتتم عمليات الشحن والتفريغ بسرعة وبشكل صحي، مما يحمي المنتجات من التلوث.
- يوصى في نهاية التوزيع بالتحقق بشكل دوري من أن المنتج في درجة الحرارة الصحيحة.
- يتم فرم اللحم بناء على الطلب وعلى مرأى ومسمع من المشتري. ومع ذلك، قد يتم التقطيع مسبقًا، وفقًا لاحتياجات المبيعات، ولا يمكن الاحتفاظ به من يوم إلى آخر.
- في حالة تحضير اللحم المفروم باستخدام اللحوم المبردة يجب اتباع ما يلي:
 - (1) الدواجن، خلال ثلاثة أيام بعد الذبح؛
 - (2) الحيوانات الأخرى ما عدا الدواجن، خلال ستة أيام بعد الذبح،
 - أو
 - (3) لحوم البقر المنزوع منها العظم والمعبأة مفرغة من الهواء، خلال 15 يومًا بعد الذبح.
- يجب أن يتم فرم اللحوم لإنتاج النقانق المعالجة في درجات حرارة منخفضة، ويوصى باستخدام درجة حرارة تتراوح بين -4 و 0 درجة مئوية (على سبيل المثال، عن طريق إضافة الثلج إلى الخلطة).

ينصح بأن يكون لدى المنشأة وصفات أو كتيبات فنية لكل منتج مصنع/محول تتضمن المكونات المستخدمة وعملية الإنتاج. وقد يتم توثيقها من عدمه، ولكن في كل الأحوال يجب أن يكون الشخص المسؤول تدوين جميع المعلومات بشكل دقيق.

وصفة تحضير اللحوم المصنوعة

همبرجر / برجر الدجاج		المنتج
800 جم	لحم الدجاج	المكونات
200 جم	دهن الخنزير	
30 جم	مستحضر المضاف رقم 1 (ملح، مضادات الأكسدة E-331iii و E-301، سكر العنب المخمّر، دكستريّن الذرة، البهارات والخضروات المجففة)	
اختيار وصل اللحم المفروم مزج المادة المضافة 30 جرام في الماء عجن اللحم وخليط المادة المضافة لمدة 5 دقائق تشكيل الخلطة في قالب يحفظ في غرفة التبريد (1-2 درجة مئوية)		العملية

في هذه الوصفات، ينصح بتضمين بيانات حول عملية الطهي (الوقت ودرجة الحرارة، بالإضافة إلى التحقق من صحتها)، وأوقات التجفيف وظروف التجفيف من حيث الوقت والرطوبة والنقص المتوقع، وما إلى ذلك.

التجميد

<ul style="list-style-type: none"> - يمكن تجميد اللحوم فقط قبل انتهاء تاريخ صلاحيتها. يجب أن تصل درجة حرارة المنتجات إلى - 18 درجة مئوية أو أقل. يجب دائماً تسجيل/توثيق تاريخ التجميد. - يجب تعبئة المنتجات التي يتم إعدادها أو تحويلها أو تجميدها في المحل بهدف بيعها أو استخدامها أو التبرع بها لاحقاً، ووضع علامة عليها بالمعلومات التالية: تاريخ التحضير أو التحويل، وتاريخ التجميد، وتاريخ الاستهلاك التفضيلي. 	
<p>الأجهزة</p> <ul style="list-style-type: none"> - يتم اجراء ذلك في أجهزة تجميد ذات قدرة كافية لضمان الوصول إلى درجة حرارة أساسية لا تزيد عن -18 درجة مئوية، وبعد ذلك انخفاض متواصل في درجة الحرارة. - لا يجوز إجراء التجميد في الصناديق أو غرف تخزين المنتجات المجمدة إلا إذا كان ما ورد أعلاه مضموناً ويمنع ارتفاع درجة حرارة المنتجات المخزنة الأخرى فوق -18 درجة مئوية 	
<p>نشاط المراقبة</p> <ul style="list-style-type: none"> - يجب مراقبة الأجهزة المستخدمة في التجميد حتى تكون درجة حرارتها مناسبة. - يجب أن يكون لدى المشغل سجل يحتوي على المعلومات التالية: وصف المنتج، والكمية، وتاريخ انتهاء الصلاحية السابق، والتاريخ الاستهلاك التفضيلي، وتاريخ التجميد، والتاريخ الجديد للاستهلاك التفضيلي، وفي حالة التبرع، ذكر وجهة المنتجات. ولا تعد هذه السجلات ضرورية إذا كانت كل هذه المعلومات موجودة في لاصقات المنتجات المجمدة. 	
<p>الإجراءات التصحيحية</p> <ul style="list-style-type: none"> - إذا لم تتم عملية التجميد بشكل مستمر، فيجب التخلص من المنتجات. 	

التذويب

<ul style="list-style-type: none"> - يحظر بيع اللحوم الطازجة المذوبة. - يجوز بيع المواد الغذائية المجمدة المصنعة أو المحولة المذابة إذا كان اسم المنتج الغذائي يحمل كلمة "مذاب". - يجب أن تتم عملية تذويب المنتجات الغذائية المثلجة داخل الثلاجة، بحيث يتم تجنب التلوث المتبادل وملامسة السوائل الناتجة من إزالة الثلج، وذلك باستخدام أوعية أو حاويات بها فتحات تفصل المنتج عن السوائل المذابة. 	
<p>الأجهزة</p> <ul style="list-style-type: none"> - الأجهزة التي تسمح بإزالة الجليد في درجات حرارة التبريد. 	
<p>نشاط المراقبة</p> <ul style="list-style-type: none"> - التحكم في درجة حرارة الأجهزة التي تتم فيها عملية الإذابة. 	
<p>الإجراءات التصحيحية</p> <ul style="list-style-type: none"> - إذا تم الوصول إلى درجة حرارة تشكل خطراً أثناء عملية الإذابة، فيجب التخلص من المنتجات. 	

ما بعد التمليح	
<p>- يجب أن تتم عملية ما بعد التمليح في ظروف تبريد تمنع نمو البكتيريا المسببة للأمراض. تسمح هذه المرحلة بالانتشار الصحيح للملح داخل القطعة.</p>	
الأجهزة	<p>- الأجهزة المناسبة للحفاظ على درجة حرارة تتراوح بين (0-5) درجة مئوية.</p>
نشاط المراقبة	<p>- التأكد من حفظ المنتج في درجة حرارة تتراوح بين 0-5 درجة مئوية لمدة لا تقل عن: 55 يومًا للحم الخنزير الطازج و40 يومًا للحم الخنزير المذاب.</p> <p>- المراقبة البصرية للمظهر الصحيح للمنتج، عدم وجود خطوط أو قشرة سطحية ومن ناحية اللون والملمس الطبيعي والمعتاد للمنتج</p>
الإجراءات التصحيحية	<p>- إذا لم تتم عملية ما بعد التمليح في درجات حرارة أقل من 5 درجات مئوية و/أو خلال الوقت المحدد من قبل معد المنتج و/أو تم الكشف عن خصائص حسية غريبة، فيجب التخلص من المنتجات.</p>

التمليح	
<p>- يجب أن تتم عملية التمليح في ظروف تبريد تمنع نمو البكتيريا المسببة للأمراض وللمدة اللازمة للوصول إلى تركيز الملح اللازم الذي يضمن ثباته.</p>	
الأجهزة	<p>- الأجهزة المناسبة للحفاظ على درجة الحرارة.</p> <p>- حاويات لاستخدام المواد الغذائية للتمليح.</p>
نشاط المراقبة	<p>- التأكد من بقاء المنتج مملحاً (تغطية القطعة بالملح) في درجات حرارة تتراوح بين 0-4 درجة مئوية للمدة التي يحددها معد المنتج.</p> <p>- في حالة لحم الخنزير المقدم، يكون الحد الأدنى للوقت: 1.3 يوم/كجم من لحم الخنزير الطازج أو 0.9 يوم/كجم من لحم الخنزير المذاب.</p> <p>- التأكد من أن الملح رطب بدرجة كافية قبل التمليح وإلا يجب ترطيبه بالماء.</p> <p>- التأكد من أن القطع مغطاة بالكامل بالملح.</p>
الإجراءات التصحيحية	<p>- إذا لم تتم عملية التمليح في درجات حرارة أقل من 4 درجات مئوية وخلال الوقت الذي يحدده معد المنتج، فيجب التخلص من المنتجات.</p>

استخدام المواد المضافة

- تستخدم المواد المضافة لتحسين جودة وسلامة الأطعمة. ولا يمكن استخدامها إلا في تلك المنتجات التي تسمح بها التشريعات وبالجرعات المسموح بها.
- لا يسمح باستخدام المواد المضافة في اللحوم الطازجة والمفرومة.
- في حالة المستحضرات المضافة التجارية، يجب على الشركة المصنعة توفير المعلومات اللازمة للسماح بالاستخدام الآمن لمنتجاتها، مثل، على سبيل المثال، المنتجات التي يمكن استخدامها فيها ومقدار المركب.
- في كثير من الحالات، تختلف شروط استخدام نفس المادة المضافة اعتمادًا على نوع مشتقات اللحوم المعنية، لذلك من الضروري إجراء وصف/ تصنيف مناسب لكل منتج، على سبيل المثال: أملاح الأزوت (النترات والنترت E 249، 250، 251، 252) غير مسموح بها في لحم الخنزير الطازج ومسوح بها في لحم الخنزير المقدد. مثال آخر، في الهامبرغر لا يسمح بثاني أكسيد الكبريت والكبريتات (E 220-228)، ولكن يسمح بهما في "لحم البرجر" الذي يجب أن يتضمن بين المكونات ما لا يقل عن 4% من المكونات ذات الأصل النباتي.

<p>يجب أن يكون للميزان نطاق قياس/استخدام مناسب للكميات المراد وزنها، خاصة في حالة الحد الأقصى للجرعة المسموح بها قانونياً.</p> <p>يُنصح بالتحقق من أن الميزان يشتغل لضمان صحة القياسات والزامي في حالة استخدام المواد المضافة في حالة الحد الأقصى للجرعة المسموح بها قانونياً.</p>	<h3>الأجهزة</h3>
<ol style="list-style-type: none"> 1. تحقق من اللاصقة أو الكتيب الفني للمستحضرات المضافة مصرح باستخدامها للمنتج المراد تحضيره. 2. تأكد من عدم تجاوز التاريخ الاستهلاك التفضيلي. 3. قم بوزن وتحديد الجرعة المناسبة للمواد المضافة حسب تعليمات الشركة المصنعة. 4. في حالة استخدام مستحضرات مختلفة من المواد المضافة لنفس المنتج، يجب التحقق من السماح باستخدامها في آن واحد وعدم تجاوز الحدود القانونية المقررة بأي حال من الأحوال. 	<h3>نشاط المراقبة</h3>
<p>في حالة استعمال كمية غير الصحيحة، تخلص من المنتج</p>	<h3>الإجراءات التصحيحية</h3>

الطهي/ المعالجة الحرارية

<p>- يمكن أن يكون الطهي عملية فعالة للحد من التلوث الميكروبيولوجي للمنتجات. تعتمد درجة فعاليته على المدة ودرجة الحرارة التي يصل إليها المنتج. يمكن تحقيق تأثير مماثل لتخلص من الكائنات الحية الدقيقة بخلط المدة ودرجة حرارة مختلفة (انظر جدول 3). إذا تم استخدام معلمات أخرى (مدة- درجة الحرارة) غير تلك المحددة في جدول 3، فيجب تقديم ضمانات لفعاليتها.</p> <p>- مع كل عملية طهي، يجب التحقق من درجة الحرارة، وإذا لزم الأمر، مدة المعالجة.</p>	
<p>الأجهزة</p> <p>- تزويد معدات الطبخ بجهاز للتحكم في درجة الحرارة أو مقياس حرارة مسبار الاختراق للمعايرة/ التحقق.</p>	
<p>صحة الاستعمال</p> <p>- إذا تم اختيار تزويد معدات الطبخ بجهاز للتحكم من خلال مراقبة درجة حرارة الماء وزمن الطهي (دون مراقبة درجة الحرارة الداخلية)، فيجب التحقق من خلال الاختبارات الأولية من الوصول داخل المنتج إلى درجة حرارة مناسبة وفقاً للاستخدام الذي يتم إعطاؤه للمنتج. وبالتالي، في المنتجات الجاهزة للاستهلاك، يجب تأمين خط الزمن ودرجة حرارة الموضحة في جدول 3، بينما إذا لم يكن المنتج جاهزاً للاستهلاك، فقد تكون المعالجات العادية كافية.</p> <p>- يجب أن تكون الوثائق متاحة لإثبات الوصول إلى درجة الحرارة المذكورة.</p>	
<p>نشاط المراقبة</p> <p>- تأكد من الوصول إلى معلمات درجة الحرارة، وإذا أمكن، الأوقات التي حددتها الشركة المصنعة. في بعض الحالات، يمكن إجراء هذا التحقق بصرياً، على سبيل المثال، التحقق من غليان الماء (100 درجة مئوية).</p>	
<p>الإجراءات التصحيحية</p> <p>- في حالة عدم كفاية المعالجة (الزمن أو درجة الحرارة). يجب الاستمرار في المعالجة حتى الوصول إلى الزمن المحدد ودرجة الحرارة. إذا لم يكن من الممكن الاستمرار في المعالجة الحرارية، يجب إزالة المنتج.</p>	

الجدول 3. الوقت – مجموعات درجات الحرارة

الزمن بـ (الدقائق)	درجة الحرارة (درجة مئوية) داخل المنتج	الزمن بـ (الدقائق)	درجة الحرارة (درجة مئوية) داخل المنتج
3	69	44	60
2	70	32	61
1.29	71	24	62
1.05	72	18	63
0.48	73	13	64
0.36	74	10	65
0.26	75	7	66
0.20>	76<	6	67
		4	68

التبريد

<ul style="list-style-type: none"> - يجب أن يتم تبريد المنتجات في أسرع وقت ممكن لتجنب نمو الجراثيم على المنتج. - في منتجات اللحوم، يجب أن تكون الطريقة المطبقة قادرة على خفض درجة الحرارة من 55 درجة مئوية إلى 26 درجة مئوية في أقل من ساعتين ومن 26 درجة مئوية إلى 4 درجات مئوية في أقل من 5 ساعات أو أي عملية ذات تأثيرات مماثلة. - في الأطباق الجاهزة، ينصح باستخدام أجهزة تبريد خاصة، للسماح بتخفيض درجة الحرارة من 60+ درجة مئوية إلى 10+ درجة مئوية في أقل من ساعتين. 	
<ul style="list-style-type: none"> - يمكن استخدام مياه الشرب عن طريق رش الماء أو الغمر لتقليل درجة الحرارة بأسرع ما يمكن قبل وضعها في غرفة التبريد. - إذا لم تتوفر أجهزة تبريد حصرية (على سبيل المثال، مخفض الحرارة)، يجب توفير طريقة تبريد تضمن انخفاضاً سريعاً في درجة حرارة المنتج. - يجب تجنب التكتيف وارتفاع درجة حرارة الأجهزة التي تحتوي على منتجات غذائية أخرى. - يُنصح بتقسيمها إلى أجزاء صغيرة لتسهيل عملية التبريد. 	<p>الأجهزة والطرق المتبعة</p>
<ul style="list-style-type: none"> - التأكد من أن طريقة التبريد المطبقة تسمح بانخفاض سريع في درجة حرارة المنتج. 	<p>صحة الاستعمال</p>
<ul style="list-style-type: none"> - التأكد من الوصول إلى درجة الحرارة المحددة ومعلمات الزمن، إن أمكن. 	<p>نشاط المراقبة</p>
<ul style="list-style-type: none"> - إذا كانت عملية التبريد غير كافية، فتخلص من المنتج. 	<p>الإجراءات التصحيحية</p>

التخمير و/أو التجفيف

- يعد التجفيف عملية معالجة لحفظ المنتجات الغذائية وهو عبارة عن تقليل الماء وتتبع هذه الطريقة في سجق اللحم النيئ او المقدد مثل سجق عيد الفصح، وكوريذو وغيره.
- في هذا النوع من المنتجات من المعتاد استهلاكها يكون بدون طهي ولذلك وجود أي بكتيريا قد تسبب أمراض للمستهلك.
- تجفيف المنتجات وحده لا يزيل البكتيريا ولذلك يجب المراقبة ووضع عدة إجراءات أخرى مثل مراقبة المادة الأولية والتطبيق السليم لتدابير النظافة وغير ذلك.
- يتطلب تجفيف السجق بمعيار أكثر من 45 مم شروط مراقبة وبالتالي يجب توفر أجهزة أو مرافق تجفيف تسمح بالتحكم في درجة الحرارة والرطوبة.
- في بعض المنتجات ينتج التخمر أثناء أو قبل التجفيف ولذلك فإنه يعد حاجزاً مهماً لمنع نمو الميكروبات الدقيقة. استعمال بادئات التخمر أو السكريات أو الأملاح المغذية يمنح امناً اضافياً للعملية. في المنتجات التي لا يتم فيها اضافة السكريات أو بادئات التخمر، يجب أن تكون درجة حرارة التخمر لا تقل عن 12 درجة مئوية.

يجب أن تتوفر على:

- غرفة تجفيف أو مرافق بها أجهزة التحكم في درجة الحرارة والرطوبة (ضرورية إذا تعدى المعيار عن 45 مم) أو
- صالة أو جهاز تجفيف طبيعي به تهوية طبيعية أو اصطناعية (التجفيف التقليدي)
- توفر المنتجات التي تسمح بمرور الهواء وشروط تجفيف مناسبة.
- في المراحل الأولى من التجفيف وعند استعمال بادئات التخمر و/ أو الأملاح المغذية، يمكن استعمال درجات الحرارة حتى 20 درجة مئوية خلال 24 ساعة للمساعدة في التخمر.
- ينصح إجراء عملية التجفيف في درجة حرارة تتراوح بين 10 و15 درجة مئوية حسب نوعية المنتج.
- يجب الاستمرار في التجفيف حتى الحصول على الملمس المناسب للمنتج. كل ما كان التجفيف أكبر كل ما كان المنتج أكثر اماناً وسلاماً.
- في حالة توفر المرافق على أجهزة تجفيف ممكن التحكم فيها، يجب تحديد شروط الحرارة والرطوبة.

**الأجهزة
والطرق
المتبعة**

<p>- التأكد من أن طريقة التخمير و/أو التجفيف المستخدمة (درجة الحرارة، الزمن، رطوبة المحيط) تحقق انخفاضًا كافيًا في نشاط الماء لضمان سلامة المنتج ويمكن القيام بذلك بشكل غير مباشر عن طريق التحقق من فقدان الوزن الذي يتعرض له المنتج أثناء التجفيف. على سبيل المثال، فإن فقدان 40% من وزن المنتج يكافئ انخفاض نشاط الماء لأقل من 0.90، وبالتالي يمنع نمو معظم الجراثيم المسببة للأمراض.</p>	<p>صحة الاستعمال</p>
<p>- مراجعة معلمات درجة الحرارة والرطوبة المحددة في عملية التجفيف يوميًا</p>	<p>التجفيف في المرافق باستخدام جهاز للتحكم في درجة الحرارة والرطوبة.</p>
<p>- التحقق من التهوية الطبيعية أو الاصطناعية الصحيحة. التحكم في درجة الحرارة والظروف البيئية (رطوبة المحيط).</p>	<p>التجفيف التقليدي</p>
<p>مراقبة الخصائص الحسية للمنتج: الاتساق، غياب القشرة والمخاط السطحي، الاكتناز والتماسك المتجانس، اللون وفقدان المنتج لخصائصه. - التحكم في الترددي (وزن المنتج قبل وبعد التجفيف).</p>	<p>في المنتج</p>
<p>- إذا لم يتم استيفاء شروط التخمير و/أو التجفيف المحددة، يجب تقييم سلامة المنتج بناءً على الانحرافات عن المعايير المحددة.</p>	<p>الإجراءات التصحيحية</p>

الملحق الخامس: قائمة مراقبة الموردين والمواد الأولية

ما هي	التفتيش المرئي	معايير القبول
شروط النقل	حالة نظافة الشاحنة.	أن تكون الشاحنة نظيفة، وبدون روائح كريهة.
	التستيف المناسب للمنتجات داخل الشاحنة.	المنتجات الغذائية فقط دون أن تتلامس مع الجدران والأرضيات. فصل الأطعمة المغلفة عن غيرها.
الإيصالات	التأكد من تضمين كافة البيانات.	بيانات المورد ورقم التسجيل وبيانات المستلم والتاريخ وتعريف المنتجات والكميات والدفعات.
المواد المضافة	حالة التعبئة والتغليف.	كاملة (بدون كسر أو ثقوب في الكيس) وتكون نظيفة.
	يجب أن تحمل المنتجات تاريخ انتهاء الصلاحية أو تاريخ الاستهلاك التفضيلي وأن تكون غير منتهية	عدم تجاوز تاريخ انتهاء الصلاحية أو تاريخ الاستهلاك التفضيلي
المصارين	حالة التعبئة والتغليف.	كاملة ونظيفة
	يجب أن تحمل المنتجات تاريخ انتهاء الصلاحية أو تاريخ الاستهلاك التفضيلي وأن تكون غير منتهية	عدم تجاوز تاريخ انتهاء الصلاحية أو تاريخ الاستهلاك التفضيلي.
	المظهر واللون والرائحة. واي توصيات أخرى إلزامية.	المصارين المعتادة وليست زنخة. اللاصقة تكون كاملة وصحيحة
العبوات	حالة التعبئة والتغليف.	نظيفة وسليمة.
اللحوم والمنتجات السريعة التلف	اللون والرائحة والمظهر.	المعتاد لكل منتج.
	إذا كان تم تعبئتها.	عبوات كاملة دون فقدان التفريغ، وليست منتفخة، وما إلى ذلك. اللاصقة الكاملة، مع الإشارة إلى المواد المسببة للحساسية.
	ذبيحة كاملة ومقطعة.	علامة صحية لكل قطعة مع وضع علامة (ذوات الحوافر). علامة لتمييز الطيور والأرانب.
	تتبع لحوم البقر.	اللاصقات خاصة بلحوم البقر.
المنتجات الغذائية المعبأة	درجات الحرارة.	إجراء ضبط درجة حرارة المواد الأولية للحوم أسبوعياً، وكلما كان ذلك ضرورياً، يتم تدوير نوع اللحوم كل أسبوع. يفضل قيد ذلك على إيصال التسليم.
المنتجات الغذائية المعبأة	سلامة التغليف، درجة الحرارة في حالة الأطعمة المبردة، الخصائص الحسية، اللاصقة، مدة الصلاحية، المواد المسببة للحساسية.	بشكل عشوائي على كافة الشحنات

الملحق السادس: إدارة مسببات الحساسية

المرحلة	النشاطات التي يجب القيام بها
المواد الأولية	التحقق من اللاصقات أو طلب ذلك من المورد وحفظ وريقات وصف محدثة للمواد الأولية والمكونات الأخرى التي تحتوي على معلومات عن المواد المسببة للحساسية.
الاستقبال	التحقق من عدم وجود عبوات مكسورة وفصل المنتجات التي تحتوي على مسببات للحساسية عن تلك التي لا تحتوي عليها.
التخزين	ضمان الفصل الصحيح و/أو الحماية للمواد الأولية أو المنتجات التي تحتوي على مواد مسببة للحساسية لتجنب تبادل التلوث.
التحضير	تخطيط الإنتاج: على سبيل المثال، إنتاج منتجات لا تحتوي على مواد مسببة للحساسية أولاً أو إنتاجها في أيام مختلفة. إذا لم يكن ذلك ممكناً، يجب إجراء التنظيف والتطهير المناسب بين تحضير منتج وآخر.
تحضير المواد المضافة والبهارات والتوابل	تخطيط الوزن. الوزن الأول للمنتجات التي لا تحتوي على مسببات للحساسية. قم بتنظيف لوحة الميزان بين كل عملية وزن المنتجات التي تحتوي على مواد مسببة للحساسية كل نوع على حدا. استخدم أدوات محددة لكل نوع من أنواع تحضير التوابل والمواد المضافة التي تحتوي على مسببات الحساسية. على سبيل المثال، يمكن استخدام شفرات ملونة مختلفة. عند الانتهاء، تُترك الأكياس مغلقة بشكل صحيح (إغلاق الأكياس، واللجام، ومشابك الأكياس. وتشميع الأكياس، والتشميع الحراري...)
العرض والبيع	<ul style="list-style-type: none"> - تجنب ملامسة المنتجات التي تحتوي على مواد مسببة للحساسية وتلك التي لا تحتوي عليها، سواء على المنضدة (باستخدام صواني مختلفة، وحواجز فصل، وأماكن مختلفة ومغلقة، ومغلقة بأشرطة تغليف وألخ) أو على سطح أماكن التحضير أو على الآلات أو الأدوات المستخدمة. - إذا لم يكن من الممكن تجنب نقل التلوث، على سبيل المثال، في آلات المفرمة أو أدوات تقطيع اللحم، فيجب الإبلاغ عن احتمال وجود آثار. - يوصى باستخدام أسطح محددة أو أدوات ملونة أو وضع حاجز مادي بين السطح والمواد المسببة للحساسية
معلومات للمستهلك	<p>في المنتجات المعبأة، قم بتسليط الضوء على المواد المسببة للحساسية في قائمة المكونات (أنظر الملحق السابع للتعرف على لاصقات المنتجات المعبأة). بالنسبة للمنتجات التي يتم بيعها بالجملة، ينبغي الإبلاغ بإحدى الطرق التالية:</p> <ul style="list-style-type: none"> - وضع ملصق بجانب المنتج (الملحق السابع) - وضع لافتات عامة تحتوي على معلومات عن المواد المسببة للحساسية في المنتجات المعروضة للبيع في مكان ظاهر. - وضع لافتة تشير إلى أنه يمكن الاتصال بالموظفين للحصول على معلومات حول المواد التي تسبب الحساسية. يوجد نموذج للافتة في نهاية هذا الملحق.

المعدات والأوعية والأدوات المستخدمة في الأطعمة التي تحتوي على أي مادة أو منتج يسبب حساسية أو تحمل الطعام، يجب عدم ملامستها الأطعمة الأخرى التي لا تحتوي على المواد أو المنتجات المذكورة إلا إذا تم تنظيفها مسبقاً بالماء والمنظفات والتحقق على الأقل من عدم وجود أي بقايا مرئية عليها..

التنظيف

- التدريب على الممارسات السليمة ومكافحة مسببات الحساسية، على سبيل المثال:
- تنظيف اليدين والأواني بعد التعامل مع المنتجات التي تحتوي على مسببات الحساسية.
 - تنظيف اليدين بعد فترات الراحة لتناول طعام الغداء أو الوجبات الغذائية.

المناوله

يوجد في هذا المحل معلومات عن المواد المسببات الحساسية الغذائية في المنتجات التي نبيعها.

للمزيد من المعلومات حول هذا الموضوع، يمكنك سؤال العاملين بالمحل

نموذج ملصق إعلامي للمستهلك عن مسببات الحساسية.

منتج غذائي مغلف

أي وحدة مبيعات مخصصة للعرض للمستهلك وإلى بقية المحال الأخرى دون حدوث تحويل عليها، تتكون من المواد الغذائية والعبوات التي تم تعبئتها فيها قبل طرحها للبيع، سواء كانت العبوة تغطي المنتج الغذائي كلياً أو فقط جزئياً، ولكن تكون بطريقة لا تسمح بتعديل محتواها بدون فتح أو تبديل العبوة المذكورة.

منتج غذائي غير مغلف

- يتم تغليفها لحظة الشراء بناء على طلب المستهلك النهائي.
- يتم بيعها بدون تغليف (بكميات كبيرة) للمستهلك النهائي وللمحال الأخرى.

أ. المنتجات الغذائية التي تباع بدون تغليف وتلك التي يتم تغليفها في محال البيع بناء على طلب المشتري

المعلومات الغذائية الإلزامية التي يجب تضمينها تكون على الأقل:

- اسم المنتج الغذائي
 - معلومات حول المواد المسببة للحساسية.
 - كمية المكون أو فئة المكونات، وعند الإشارة إليها في اسم المنتج (على سبيل المثال، كروكيت لحم الخنزير، يجب الإشارة إلى نسبة لحم الخنزير المستخدم في صنع الكروكيت).
 - لمتطلبات الأخرى المحددة لهذا النوع من البيع في الأحكام الوطنية وأحكام الاتحاد الأوروبي ذات الصلة.
- ويتم عرض هذه البيانات بشكل كتابي على لاصقات توضع على غلاف المنتج الغذائي أو تكون مكتوبة على لافتة توضع في المكان الذي يعرض فيه المنتج الغذائي للبيع أو على المنتج الغذائي أو بالقرب منه.

تتضمن المواد الغذائية المصنوعة ذاتياً في المحل على ما يلي:

- "انتاج خاص بالمحل" تكتب على لافتة أو ملصق يوضع جانب المنتج، أو في قائمة خارج مكان العرض أو في منطقة محددة لذلك.
 - تكتب عبارة " تم انتاجها من قبل.... " ويتبعها نوع واسم المؤسسة التي انتجت المنتج الغذائي على اللاصقة أو اللوحة أو ختم المنتج.
- وفي هذه الحالة لا يجوز بيع المنتجات الغذائية إلا عن طريق المؤسسة نفسها التي قامت بإنتاجها أو في الفروع التابعة لها.

ب. المنتج الغذائي المغلف

يجب تضمين بيانات المعلومات الغذائية الإلزامية على العبوة أو على اللاصقة الموضوع عليها.

أما في حالة المواد الغذائية المغلفة من قبل عاملي محل البيع بالتجزئة الفوري في المحل أو المحلات التابعة له، باستثناء تاريخ الأمدى لمدة للاستهلاك أو تاريخ انتهاء الصلاحية، يجوز وضع بقية البيانات على اللاصقات التي توضع في المكان الذي يعرض فيه المنتج الغذائي للبيع، وهذا عندما تتم عملية البيع عن طريق موظف المحل.

المعلومات الإلزامية التي يجب تضمينها هي كالتالي:

1. اسم المنتج الغذائي مصحوباً، عند الاقتضاء، بأية معلومات إلزامية إضافية والأنواع التي تأتي منها اللحم.

بخصوص مشتقات اللحم: الاسم التجاري وفقاً لمعايير الجودة المتعلقة بكل منتج، أو الأسماء التجارية المقررة حسب الاستخدام وتصنيفات الجودة المبينة في المعايير المذكورة، مع الإشارة بشكل خاص إلى الفصيلة والنوع أو الأنواع المشتقة منها اللحم.

2. قائمة المكونات بالترتيب التنازلي وتتضمن:

- ذكر المكونات التي قد تسبب الحساسية، مع الإشارة بوضوح إلى المادة المسببة. وتكون المواد هي تلك المدرجة في الملحق الثاني من اللائحة (التوجيهات الأوروبية) 2011/1169 (انظر الشكل 5).

ويتم إبرازها من خلال تركيبة مطبعية تميزها بوضوح عن بقية قائمة المكونات، على سبيل المثال، من خلال الخط (أحرف كبيرة، غامقة، تحتها خط) أو خلفية ملونة.

- كمية المكون أو فئة المكونات التي توجد أو لها صلة بالمنتج الغذائي والتي يتم إبرازها على اللاصقة أو الأساسية للتعريف بالمنتج الغذائي

3. الكمية الصافية.

4. الدفعة.

5. تاريخ انتهاء الصلاحية أو تاريخ الاستهلاك التفضيلي.

6. بلد أو مكان المنشأ:

- في حالة لحوم الخنزير والأغنام والماعز والدواجن: "بلد التربية" و"بلد الذبح"، وإذا كان هو نفسه يمكن استبداله بـ "بلد المنشأ".

- فيما يخص لحوم البقر: في حالة وجود لحوم بقر من مصادر مختلفة، يجب تحديد تتبع كل قطعة لحم وعرضها بشكل منفصل للبيع.

7. الشروط الخاصة بالتخزين وشروط الاستخدام: التعليمات للاستخدام السليم في حالة عدم وجود هذه المعلومات، تكون فيه صعوبة في الاستخدام السليم للمنتج الغذائي.

8. تحديد شركة المواد الغذائية التي تقوم بالتغليف.

9. المعلومات الطوعية " تم انتاجها من قبل "

يجب أن تكون المعلومات واضحة ودقيقة وسهلة القراءة ويجب ألا يقل ارتفاع اللاصقة عن 1.2 ملم

العمر الافتراضي للمنتج هو الفترة الزمنية التي يحتفظ خلالها المنتج الغذائي بخصائصه الخاصة، المتعلقة بالسلامة أو الجودة، في ظل ظروف محددة للتخزين والتوزيع والاستخدام.

إن الإشارة إلى مدة الصلاحية إلزامية على المنتجات المعبأة. في المنتجات غير المعبأة، ليس من الضروري الإشارة إلى العمر الافتراضي؛ ومع ذلك، يجب على العامل القائم على الإنتاج معرفة مدى متانتها، والذي سيعتمد بشكل أساسي على تقييم خصائصها الحسية (المظهر، اللون، الرائحة، الملمس، وما إلى ذلك).

يقع تحديد العمر الافتراضي على عاتق الشركة المصنعة أو المنشأة القائمة على إعادة التعبئة؛ ومن أجل تحديده، يوصى باتباع إرشادات دليل تحديد العمر الافتراضي الذي نشره اتحاد الأعمال الزراعية الغذائية بإقليم فالينسيا FEDACOVA إدارة الصحة الشاملة والصحة العامة في الرابط التالي:

(https://www.sp.san.gva.es/DgspPortal/docs/20201112_Guia_Determinacion_Vida_Util_Alimentos.pdf)

ج. منتجات الغذائية التي تباع عبر الإنترنت أو عن بُعد

يجب أن يقدم بيع المواد الغذائية من خلال التواصل عن بعد، مثل، على سبيل المثال: الهاتف، الإنترنت، مبيعات الكتالوج، نفس المعلومات للمستهلك الموضحة أعلاه قبل إجراء عملية الشراء باستثناء الحد الأدنى لتاريخ المدة أو تاريخ انتهاء الصلاحية، الذي سيكون متاح في وقت تسليم المنتجات.

د. معلومات عن لحم البقر

في اللحوم المقطعة غير المعبأة، بما في ذلك زركشة لحم، تكون المعلومات الإلزامية الخاصة متوفرة على الملصقات كتابياً أو تكون موضوعة بشكل واضح على اللحم، أو في مكان قريب منها، مما يضمن إمكانية ربط المستهلك لكل قطعة لحم بالرقم أو الرمز المرجعي للحيوان أو المجموعة التي يأتي منها، ويتيح له التمييز بسهولة بين اللحوم من أصول مختلفة، بالإضافة إلى فئات المبيعات.

حيث تشمل على:

فئة المبيعات

وفي حالة لحوم البقر، فهي تلك المنصوص عليها في جدول رقم 4، المتعلقة بفئة الحيوان أو الحيوانات التي يأتي منها اللحم حسب الجنس والعمر.

الجدول 4. فئة المبيعات المطبقة على لحوم البقر حسب فئة الحيوان من حيث الجنس والعمر

العمر	الجنس	فئة المبيعات
أقل أو يساوي 8 أشهر	ذكر أو أنثى	"العجل الأبيض" أو "لحم العجل الأبيض"
أكبر من 8 أشهر وحتى 12 الشهر	ذكر أو أنثى	"العجل" أو "لحم العجل"
أكبر من 12 الشهر وحتى 24 شهر	ذكر أو أنثى	"الحولي" أو "اللحم حولي"
أكبر من 24 شهر وحتى 48 شهر.	ذكر أو أنثى	"البقر" أو "لحم البقر" أو "عجل" أو "لحم العجل"
أقل أو يساوي 48 شهر.	ذكر مُخصي	"سيبون" أو "لحم سيبون"
أقل أو يساوي 48 شهر.	ذكر مُخصي	"الثور" أو "لحم الثور"
يزيد عن 48 شهر.	أنثى	"البقرة" أو "لحم البقر"
يزيد عن 48 شهر.	ذكر	"الثور" أو "لحم الثور"

في حالة اللحوم المفرومة وزر كشة اللحوم، سيتم إضافة "لحم مفروم من " أو "زر كشة لحم من " يتبعها فئة البيع المحدد، أما بالنسبة للحوم المفرومة، فقد يكون المصطلح العام "لحم بقر مفروم".

هـ. بيانات اللاصقة

1. لحم البقر

1.1. الرقم المرجعي أو الرمز المرجعي الذي يجب أن يربط به لحم الحيوان أو مجموعة الحيوانات التي يأتي منها دون أي التباس.

2.1. ذكر الدول الأعضاء ودول ثالثة متعلقة به.

أ. اسم الدولة العضو أو بلد آخر للميلاد، مسبقاً بالبيانات المتبادلة "ولد في" أو "بلد الميلاد".
ب. أسماء الدول الأعضاء أو دول ثالثة التي تم فيها التسمين، مسبوقة بإحدى بيانات التالية، التي لا تنفي بعضها البعض: "تربى في" أو "تم تسمينه في" أو «تم التسمين في» أو «بلد التسمين».

ج. اسم الدولة العضو أو دولة ثالثة التي تم الذبح فيها، مسبوقة بكلمة "مذبوح في"، متبوعاً برقم أو أرقام الترخيص الصحي للمسلخة، إن أمكن.

د. اسم الدولة العضو أو دولة ثالثة التي تم فيها التقطيع، مسبوقة بعبارة "التقطيع تم في"، يليها رقم أو أرقام الترخيص الصحي لغرفة أو غرف التقطيع، حيثما ينطبق ذلك.

في حالة أن لحوم البقر تأتي من حيوانات ولدت وتربت وذبحت في نفس الدولة العضو أو في نفس الدولة الثالثة، يجوز استبدال البيانات إلى الدولة العضو أو دولة الميلاد الأخرى والتسمين والذبح باسم العضو المذكور الدولة أو دولة ثالثة مسبقة بعبارة "المنشأ" ورقم الترخيص الصحي للمسلخة.

3.1. في حالة الحيوانات التي يبلغ عمرها اثني عشر شهراً أو أقل، سيتم الإشارة إلى المعلومات التالية:
أ) "عمر الذبيحة: حتى 8 أشهر" في حالة الحيوانات التي يقل عمرها عن أو يساوي ثمانية أشهر.
ب) "عمر الذبيحة: من 8 إلى 12 شهراً"، في حالة الحيوانات التي يزيد عمرها عن ثمانية أشهر ويقل عن اثني عشر شهراً.

2. لحم البقر المفروم والزركشة

بالنسبة لقطع لحم البقر ولحم البقر المفروم أو خليط من لحم البقر والأنواع الأخرى التي تحتوي على أكثر من 50% من لحم البقر، فإن البيانات الإلزامية هي:

أ. "تم إنتاجه في" تليها الدولة العضو أو دولة الإنتاج الثالثة. وفي حالة اللحوم المقطعة، يتم أيضاً الإشارة إلى رقم الترخيص الصحي لمنشأة التصنيع.

ب. "تم ذبحه في" أو "بلد الذبح".

ج. دول ولادة وتسمين الحيوانات عندما لا تتطابق مع بلد إنتاج أو تحضير اللحم المفروم.

د. الرقم المرجعي أو الرمز المرجعي الذي يجب أن يربط به لحم الحيوان أو مجموعة الحيوانات التي يأتي منها دون أي التباس.

3. لحم الخنزير والأغنام والماعز والدواجن

يجب على لحوم الخنزير والأغنام والماعز والدواجن الطازجة أو المبردة أو المجمدة، بما في ذلك اللحوم المفرومة والزركشة، الإبلاغ عن الملصقات الخاصة بها:

أ) بلد التربية.

ب) بلد الذبح.

ج) رمز الدفعة الذي يحدد اللحوم الموردة للمستهلك أو المؤسسات.

وفي حالة تطابق بلد التربية والذبح يجوز استبدال هذه بيانات بذكر "المنشأ".

لغة معلومات المواد الغذائية الإلزامية

يتم التعبير عن البيانات الواردة في معلومات المنتجات الغذائية الإلزامية باللغة الإسبانية على الأقل.

في المنتجات التقليدية التي يتم إنتاجها وتوزيعها حصريًا داخل إقليم فالينسيا، يمكن استخدام اللغة المحلية لإقليم فالينسيا إلا فيما يتعلق بالإشارة إلى المواد المثيرة للحساسية، والتي يجب أن تظهر أيضًا باللغة الإسبانية.

الملحق الثامن: التحقق السنوي من أجهزة قياس الحرارة والأوزان

أجهزة قياس الحرارة

عند استخدام مقياس الحرارة للتحقق من درجة حرارة الأطعمة الباردة، يمكن التحقق من تشغيله الصحيح عن طريق وضعه في كوب به ماء مقطر، تم تبريده مسبقًا إلى درجة 0 مئوية (مع الثلج). يُسمح باختلاف درجة الحرارة بين ± 1 درجة مئوية.

إذا كان الفرق في درجة الحرارة يساوي أو يزيد عن 1 درجة مئوية، فيجب مراعاته في القياسات عن طريق إضافة أو طرح الفرق الناتج عن القياس. على سبيل المثال: إذا كان الخطأ بعد التحقق من مسبار غرفة التبريد هي - 2 درجة مئوية، أي أنه يقاس 2 درجة مئوية أقل من الواقع، في كل مرة تتم فيها مراقبة درجة الحرارة، يجب إضافة 2 درجة مئوية إلى درجة الحرارة المرصودة. إذا لاحظنا 1 درجة مئوية، فإن درجة الحرارة الحقيقية ستكون $3 = 2 + 1$ درجة مئوية.

عند استخدامه للتحقق من تشغيل المعدات الساخنة، على سبيل المثال، في مجسات درجة الحرارة المستخدمة للتحكم في الطهي، يمكن وضع مقياس الحرارة في الماء المغلي للتحقق من أنه يقرأ درجة حرارة 100 درجة مئوية ± 1 درجة مئوية. إذا كان الفرق في درجة الحرارة يساوي أو يزيد عن 1 درجة مئوية، فيجب مراعاته في القياسات عن طريق إضافة أو طرح الفرق الناتج عن القياس.

المقاييس الأوزان

يتم التحقق من التشغيل الصحيح لميزان الوزن الإضافي باستخدام أوزان معايرة ذات وزن معروف والتي تتمتع بإمكانية تتبع كافية (تقرير المعايرة/التحقق).

إن الوزن القياسي يجب اختياره بناءً على نطاق عمليات الوزن التي يتم إجراؤها، باختيار تلك التي لها أقرب وزن، على سبيل المثال، إذا كان ميزان للإضافات لأوزان تتراوح ما بين حوالي 50 جم و100 جم، يجب التحقق من التشغيل الصحيح للميزان في هذين النطاقين بأوزان قياسية معايرة تبلغ 50 جم و100 جم.

الملحق التاسع: سجل حالات عدم المطابقة

التاريخ	المشكلة التي تم اكتشافها	لإجراءات اللازمة لحلها	المسؤول

¹ قم بوصف المشكلة أو الانحراف المكتشف بوضوح فيما يتعلق بالإجراءات المنفذة، على سبيل المثال، عدم وصول الغرفة إلى درجة الحرارة المحددة، أو تدهور المطاط أو كسره، أو وجود صراصير في منطقة الورشة، أو استلام المواد الأولية في درجات حرارة أعلى من تلك المطلوبة. إذا لزم الأمر، قم بالإشارة إلى دفعة المنتج المتأثرة.

² صف بوضوح الإجراءات المتخذة لحل المشكلة. قد تشمل الإجراءات تحديد المنتج المتأثر وإتلافه. إذا كانت مشاركة شركة خارجية ضرورية لحل المشكلة، فيجب تقديم المستندات التي تم إنشاؤها، على سبيل المثال، الفواتير، وجزء من أعمال شركة مكافحة الآفات، وفنيي معدات التبريد، وما إلى ذلك.



**GREMI DE
CARNISSERS – XARCUTERS
DE VALÈNCIA**



CARVAL

FEDERACIÓ DE
CARNISSERS DE
LA COMUNITAT
VALENCIANA