

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)

مشروع : نهائي

GSO FDS 997/2014

لحوم البقر والجاموس والضأن والماعز والجمال الطازجة
Fresh beef , buffalo , mutton , goat and camel Meat

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملاحظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة.

ICS: 67.120

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية ، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة.

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم " 5 " بتحديث المواصفة القياسية الخليجية رقم GSO 997/1998 " لحوم البقر والجاموس والضأن والماعز والجمال الطازجة " . وقامت دولة قطر بتحديث مشروع هذه المواصفة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كلائحة فنية خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم () ، الذي عقد بتاريخ ، الموافق م . على أن تُلغى المواصفة رقم (GSO 997/1998) وتُحل محلها.

لحوم البقر والجاموس والضأن والماعز والجمال الطازجة

1. المجال :

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بالاشتراطات الأساسية وعوامل معايير جودة لحوم البقر والجاموس والضأن والماعز والجمال الطازجة .

المواصفات التكميلية :

- 1.2 GSO 9 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة " .
- 2.2 GSO 20 " طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية " .
- 3.2 GSO 21 " الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها " .
- 4.2 GSO 150-1 " فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الأول " .
- 5.2 GSO 382 , 383 " الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية الجزء الأول والثاني " .
- 6.2 GSO 592 " طرق أخذ عينات اللحوم ومنتجاتها " .
- 7.2 GSO 593 " الاختبارات الفيزيائية للحوم ومنتجاتها " .
- 8.2 GSO 655 " الطرق الميكروبيولوجية لاختبار اللحوم والأسماك والقشريات ومنتجاتها " .
- 9.2 GSO 988 " طرق الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية " .
- 10.2 GSO 993 " اشتراطات ذبح الحيوان طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية " .
- 11.2 GSO 815 " دليل الممارسة الصحية لتجهيز ونقل وتداول وتخزين اللحوم الطازجة " .
- 12.2 GSO 1016 " الحدود الميكروبيولوجية للسلع والغذائية . الجزء الأول " .

13.2 GSO 2276 " طرق الكشف عن دهن الخنزير في المنتجات الغذائية " .

المشاريع المواصفات القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة :

14.2 " كشف وتقدير بقايا الهرمونات والمضادات الحيوية في المنتجات الغذائية " .

15.2 " الحدود القصوى المسموح بها من بقايا الأدوية البيطرية في المنتجات الغذائية الحيوانية المصدر " .

3 . التعاريف :

لحوم طازجة : هي لحوم طازجة صالحة للاستهلاك الآدمي مأخوذة من ذبح حيوانات سليمة صحيا طبقا لأحكام الشريعة الإسلامية .

4 . المتطلبات :

1.4 أن يتم ذبح الحيوانات طبقا للاشتراطات الواردة في المواصفة الخليجية المذكورة في بند 10.2 والبند 11.2 .

2.4 أن تكون الحيوانات التي يتم ذبحها من مناطق ثبت خلوها من الأمراض الوبائية والمعدية ومن الاشعاع والملوثات الأخرى طبقا للمواصفات القياسية الخليجية المذكورة في البند 9.2 .

3.4 أن يكون قد تم وقف تغذية الحيوان بمواد تؤثر على الخواص الطبيعية للحوم يجب وقف التغذية عليها قبل الذبح بخمسة عشر يوما على الأقل .

4.4 ألا يكون قد تمت معاملة الحيوانات بهرمونات النمو المختلفة مطلقا طبقا للمواصفة الخليجية المذكورة في بند رقم 14.2 .

5.4 لا يجوز ذبح الحيوان المعالج بالأدوية البيطرية إلا طبقا لمدة الرفع الموصي بها بالدواء المستخدم طبقا للمواصفة الخليجية المذكورة في بند رقم 15.2 .

6.4 أن يتم فحص اللحوم بيطريا قبل الذبح وبعده طبقا للوائح الكشف الطبي البيطري للتأكد من صلاحيتها للاستهلاك الآدمي وخلوها من الأمراض الوبائية والمعدية والطفليات بأطوارها وافرازاتها .

7.4 أن تجهز الذبيحة بعد الذبح مباشرة بإزالة الجلد والأحشاء والرأس والأطراف مع مراعاة عدم تلوث اللحوم بمحتويات الأحشاء الداخلية .

8.4 أن تتم عملية الغسيل بمياه شرب نظيفة صالحة للاستهلاك الآدمي ومتجددة ويحظر استعمال المياه لزيادة وزن الذبائح أو أجزاءها .

9.4 يحظر تواجد أي بقايا للأحشاء الداخلية أو الجلد على اللحوم الطازجة

10.4 أن تكون اللحوم الطازجة والدهون محتفظة بالخواص الطبيعية لها .

11.4 أن يكون خالياً خلواً تماماً من منتجات الخنزير أو مشتقاتها أو الدهون الحيوانية الأخرى.

12.4 أن يتم الذبح في المجازر ونقاط الذبح المرخصة لها بذلك والمعتمدة والمصرح لها بالذبح .

13.4 ألا تزيد نسبة المركبات النيتروجينية الكلية الطيارة في اللحم الطازج على 20 مجم /100 مجم لحم.

14.4 ألا تزيد نسبة حمض الثيوباربيتوريك في اللحم الطازج على 0.9 مجم مانولدهيد /1كجم لحم .

15.4 أن يتراوح الرقم الهيدروجيني للحوم الطازجة بعد 24 ساعة من ذبح الحيوانات بين 5.6 – 6.2 .

16.4 أن تكون المتطلبات الميكروبيولوجية للمنتج مطابقة لما جاء في المواصفة الخليجية بند رقم 12.2.

17.4 ألا تتجاوز بقايا العقاقير البيطرية والمضادات الحيوية والملوثات والسموم الفطرية الحدود المسموح بها طبقاً للمواصفة الخليجية بند رقم 15.2 .

18.4 أن يكون سطح اللحوم الطازجة خالياً من القاذورات ونموات الأحياء الدقيقة وعلامات الفساد والتلف.

19.4 أن يتم تجهيز وبيع لحوم الجمال الطازجة في محلات مستقلة مرخص لها بذلك وأن يعلن ذلك على المحل باللغة العربية بخط واضح .

5. أخذ العينات :

تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة بالبند رقم (6.2) .

6. طرق الفحص والاختبار :

تجرى جميع الاختبارات على العينة الممثلة المأخوذة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة بالبند رقم (5.2).

2.6 تقدر بقايا المبيدات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (12.2) .

3.6 تقدر العناصر المعدنية الملوثة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (2.2).

4.6 تقدر حدود المستويات الإشعاعية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (9.2) .

7. التعبئة

يجب أن تعبأ اللحوم الطازجة طبقاً لما جاء في المواصفة القياسية الخليجية في بند رقم (11.2) .

8. النقل والتخزين :

مع عدم الاخلال بما جاء في المواصفة الخليجية المذكورة في بند 11.2 يجب مراعاة ما يلي :

1.8 أن تخزن وتباع الأحشاء الداخلية الصالحة للأكل أو الاستهلاك (المعدة ، الأمعاء ، الرئتين) بأماكن منفصلة عن اللحوم الطازجة .

2.8 أن تحفظ وتخزن اللحوم الطازجة بأماكن محددة منفصلة داخل الثلاجات عن الأغذية الأخرى .

3.8 أن تكون درجات الحرارة والتهوية مناسبة طبقاً للأصول الفنية السليمة داخل ثلاجات عرض وحفظ اللحوم الطازجة .

9. البيانات الإيضاحية :

مع عدم الإخلال بما جاء في المواصفة الخليجية بند 4.2 يجب أن يراعى ما يلي :

1.9 يجب أن تختتم اللحوم - المجازة من قبل المفتش البيطري الرسمي بأنها خالية من الأمراض المعدية وصالحة للاستهلاك الآدمي - بختم يحتوي على البيانات الإيضاحية الأساسية تبعاً للنظام المعمول به في كل دولة خليجية ومن بينها نوع اللحم - تاريخ الذبح - اسم البلدية ودرجة الجودة (في حالة التصنيف التدريجي للحوم حسب الجودة) .

2.9 أن تختتم الذبائح على الجانبين على الأقل من السطح الخارجي في الأماكن التالية : الفخذ والخاصرة والظهر والصدر والكتف .

3.9 أن تختتم قطعيات اللحوم التي يتم الحصول عليها من ذبائح مختومة رسمياً في مصانع تقطيع اللحوم الا إذا تم تغليفها أو تعبئتها .

4.9 اللحوم الطازجة المعبأة :

مع عدم الإخلال بما تنص عليه المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (1.2) :

- نوع اللحم .
- اسم القطعة .
- درجة الجودة (في حالة تدرج اللحم حسب الجودة) .

10 .Technical terms

10 . المصطلحات الفنية

Fresh Meat

لحوم طازجة

Pesticide residue

بقايا المبيدات

Contamination Minerals

عناصر معدنية ملوثة

Carcass

ذبيحة

Hormones and drugs

هرمونات وعقاقير

Main reference

المرجع الرئيسي

Egyptian standard

المواصفة القياسية المصرية

"Fresh Meat "
ES 4334/2008

"اللحوم الطازجة "
رقم 2008/4334