

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

مشروع : نهائى

GSO5/]DS1909/ 2014

اشتراطات تداول الأغذية الجاهزة للأكل
Requirements for handling of ready-to-eat-foods

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات 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.

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) " اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية " بتحديث المواصفة القياسية الخليجية **GSO 1909:2008** " إشتراطات تداول الأغذية الجاهزة للأكل " من قبل دولة قطر ، وقد تم إعداد المشروع بعد استعراض المواصفات القياسية العربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات العلاقة .

وقد اعتمدت هذه المواصفة كمواصفة قياسية خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ()
الذي عُقد بتاريخ / / هـ ، الموافق / / م على أن تلغى وتحل محل
GSO 1909:2008

Foreword

GCC Standardization Organization (GSO) is a regional Organization which consists of the National Standards Bodies of GCC member states. One of GSO main functions is to issue Gulf standards / Technical regulations through specialized technical committees (TCS).

GSO through the technical program of committee TC No . “5” Gulf technical committee for sector standards of food and an agricultural product "has updated the Standard" Requirements for handling of ready- to –eat foods". The draft standard has been prepared by state of Qatar.

The draft standard has been prepared after review the Arabic, foreigner, International standards and related complied references.

This standard has been approved as a Gulf Technical regulation by GSO Board of Directors in its meeting NO. () held on // H, / / G. will replace and supersede GSO 1909:2008.

رقم الصفحة	المحتويات
2	1. المجال ونطاق التطبيق
2	2. المواصفات التكميلية
2	3. التعاريف
3	4. المتطلبات
3	1.4 المتطلبات العامة
4	2.4 متطلبات المكونات والمواد الداخلة
5	3.4 متطلبات أماكن التحضير
7	4.4 متطلبات تحضير الغذاء
9	5.4 متطلبات نقل الأغذية المحضرة
10	6.4 متطلبات تسويق أغذية الشوارع
11	7.4 متطلبات حماية وبيع الأغذية
11	8.4 متطلبات البائعين
13	5. المصطلحات الفنية
14	6. المراجع

اشتراطات تداول الأغذية الجاهزة للأكل

1. المجال ونطاق التطبيق :

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بالاشتراطات الواجب توافرها في الأغذية الجاهزة للأكل من حيث تداولها وإعدادها ومتطلباتها وحفظها وفترات صلاحيتها .

2. المواصفات التكميلية :

- 1.2 GSO (9) : " بطاقات المواد الغذائية المعبأة " .
- 2.2 GSO (21) : " الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها " .
- 3.2 GSO (123) : " الاشتراطات العامة للخضروات والفواكه الطازجة " .
- 4.2 GSO (140) : " مياه الشرب غير المعبأة " .
- 5.2 GSO (323) : " اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة " .
- 6.2 GSO (815) : " دليل الممارسة الصحية لنقل وتداول وتخزين اللحوم الطازجة " .
- 7.2 GSO (168) : " اشتراطات مخازن حفظ المواد الغذائية الجافة والمعبأة " .
- 8.2 GSO (1002) : " بيض الدجاج " .
- 9.2 GSO (1026) : " دليل الممارسة الصحية لتجهيز ونقل وتداول وتخزين الأسماك " .
- 10.2 GSO (150) : " فترات صلاحية المنتجات الغذائية " .

3. التعاريف :

- 1.3 **غذاء جاهز للأكل** : أي غذاء (يشمل المشروبات) والتي تستهلك عادة وهي في صورتها الخام أو أي غذاء يتم تداوله أو تصنيعه أو طبخه أو تجهيزه في صورة يمكن استخدامه بدون عمليات إضافية
- 2.3 **أغذية سريعة الفساد** : أغذية تحتوي كلياً أو جزئياً على الحليب أو منتجاته و البيض ، اللحوم ، الدجاج ، الأسماك ، القشريات ، أو المكونات التي تساعد على النمو المتزايد للأحياء الدقيقة التي تسبب فساد الغذاء أو تسممه أو تولد أمراض بالغذاء .
- 3.3 **أغذية الشارع** : الأغذية أو المشروبات الجاهزة للأكل المحضر و / أو التي تباع في الشوارع والأماكن العامة المماثلة .

- 4.3 تناول الغذاء :** أي شخص يلامس مباشرة الغذاء المعبأ أو غير المعبأ أو أجهزة وأدوات الغذاء أو الأسطح الملامسة للغذاء .
- 5.3 ملوث :** أي مادة حيوية أو كيميائية أو غريبة والتي لا تضاف عمداً إلى الغذاء والتي قد تؤثر في سلامة الغذاء وصحته .
- 6.3 تلوث :** وصول أو حدوث التلوث للغذاء أو مكان تجهيز الغذاء .
- 7.3 تطهير :** تقليل أعداد الأحياء الدقيقة من البيئة إلى المستوى الذي لا يؤثر في سلامة الغذاء سواء باستعمال المواد الكيميائية و / أو الوسائل الطبيعية.
- 8.3 صحة الغذاء :** كل الظروف اللازمة للتأكد من سلامة ومناسبة الغذاء في جميع المراحل في سلسلة الغذاء .
- 9.3 بائع متحرك :** أي شخص سواء بوسيلة مواصلات أو بدون ، يتحرك من مكان إلى آخر لغرض تحضير ، تجهيز ، أو توزيع أغذية الشوارع .
- 10.3 تسمم غذائي :** حالة تصيب شخص أو أكثر بنفس الأعراض المرضية نتيجة استهلاك نفس الغذاء ، وينتج من وصول الغذاء الذي يحتوي على الميكروب أو السموم التي يفرزها أو بعض المواد الكيميائية السامة إلى الإنسان .
- 11.3 فساد الغذاء :** تغير غير مرغوب في الغذاء يظهر في الصفات الطبيعية كاللون والطعم والرائحة والقوام أو الذي يحدث بفعل الكائنات الحية أو بسبب تغير التركيب الكيميائي للمادة الغذائية .
- 12.3 عبوات الأغذية :** أية عبوات للغذاء مثل العبوات المعدنية محكمة القفل أو العبوات الزجاجية المحكمة الغلق أو زجاجات وعبوات الحليب المغلقة أو العلب أو العبوات المشابهة .
- 13.3 مركز غذاء الشوارع :** أي مكان عام مصمم لتجهيز أو عرض أو بيع أغذية الشوارع .
- 14.3 عبوة المياه :** أي عبوة ذات درجة غذائية التي تستخدم بغرض حفظ المياه والتي لم تستخدم من قبل لأي غرض آخر والتي قد تسبب التلوث للمياه المحفوظة بها .

4. المتطلبات :

1.4 المتطلبات العامة :

- 1.1.4 أن تكون أماكن تجهيز وتداول وبيع الأغذية الجاهزة للأكل مطابقة لما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (2.2) .
- 2.1.4 أن تكون المواد الأولية المستخدمة في الأغذية الجاهزة للأكل مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بكل منها .

- 3.1.4 أن تكون الأغذية الجاهزة للأكل خالية من منتجات الخنزير والكحوليات .
- 4.1.4 أن تكون المياه المستخدمة في غسيل وإعداد الأغذية الجاهزة للأكل مطابقة للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (4.2) .
- 5.1.4 أن يتم التأكد من عدم إصابة متداولي الأغذية من الأمراض والأوبئة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (2.2) .
- 6.1.4 أن تكون عملية حفظ الأغذية المستخدمة في تجهيز المنتج مطابقة لما جاء في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (2.2) .

2.4 متطلبات المكونات والمواد الغذائية الأولية المستخدمة :

1.2.4 شراء المكونات والمواد الغذائية الأولية المستخدمة :

- 1.1.2.4 أن يتم شراء المكونات والمواد الغذائية الأولية المستخدمة من جهات أو مصادر معتمدة وان تكون مخزنة تحت ظروف مناسبة في البرادات أو الثلاجات حسب النوع ، والمخزنة على الأرفف أوفى صناديق بلاستيكية ذات درجة غذائية مزودة بأغطية محكمة الغلق لحمايتها من التلوث .
- 2.1.2.4 أن يتم شراء المكونات الغذائية الأولية المستخدمة المعبأة التي تحمل أسم الصانع ، ولا يتم شراء المنتجات الغذائية التي ليس عليها بطاقة بيانات أو بدون فترة صلاحية واضحة ، وأن تكون البطاقات مطابقة للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (1.2) .
- 3.1.2.4 أن يتم فقط شراء المكونات الغذائية الأولية المستخدمة التي تكون خواصها الطبيعية مماثلة للخواص المحددة لطبيعة الغذاء الطازج أو المادة الخام والتي ليس بها أي آثار لأي نوع من التغيير و / أو الغش .

- 4.1.2.4 عند شراء المكونات والمدخلات سريعة التلف يجب أن تكون محفوظة عند درجة الحرارة المناسبة .

- 5.1.2.4 أن يتم فقط شراء المنتجات الغذائية بكميات لا ينتج عنها تكس في هذه المواد وتتماشى مع طاقة إستيعاب الثلاجات والمبردات ومخزن المواد الغذائية الجافة .

2.2.4 نقل وإستلام وتخزين المكونات والمواد الغذائية الأولية المستخدمة :

- 1.2.2.4 أن يتم نقل جميع المنتجات التي تم شراؤها في ظروف مناسبة ، مع تجنب خطر التلوث الكيميائي أو الفيزيائي أو البيولوجي أو فساد هذه المنتجات ، وتحفظ عند درجة حرارة مناسبة، وأن يتم عزل كل نوع من المنتجات عن الآخر لمنع حدوث التلوث التبادلي وألا يتم نقل المنتجات

الغذائية مع المواد السامة أو الكيميائية (مطهرات ، منظفات ، مبيدات حشرية .. الخ) ، وأن تتبع تعليمات الصانع الموضحة على البطاقة بالنسبة للمنتجات المعبأة وأن تخزن في ظروف ملائمة لكل منها طبقاً للمواصفات المعمول بها .

2.2.2.4 أن تكون وسائل النقل وصناديق النقل نظيفة، ذات حجم ملائم ومخصصة فقط لنقل المواد الغذائية ، وأن تكون ذات مساحة داخلية مناسبة ، وأن تكون مطابقة لما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (5.2) .

3.2.2.4 يجب أن يتم استقبال المكونات والمدخلات وحفظها في أماكن نظيفة ، وأن يتم وضع اللحوم والأسماك والأغذية الأخرى سريعة الفساد في أوانيت تحت ظروف التبريد و /أو التجميد ، وأن يتم وضع المنتجات السائبة في أوعية نظيفة .

4.2.2.4 يجب أن تكون الأرفف و الصناديق و أماكن التخزين نظيفة ، وأن يتم حمايتها من الأتربة وعوامل التلوث الأخرى .

5.2.2.4 أن يتم وضع بطاقات واضحة على الأوعية التي تحتوي على الغذاء وأن تكون الاغذية في أماكن منفصلة بعيدة عن المنتجات غير الغذائية مثل الصابون والمطهرات ومبيدات الآفات والمواد السامة الأخرى .

6.2.2.4 أن تكون حركه المنتجات المخزنة في المخزن على اساس الداخل أولاً يخرج أولاً .

7.2.2.4 أن يتم حماية الأغذية من التلوث بالآفات (حشرات ، قوارض) والعوامل الحيوية الأخرى .

3.4 متطلبات أماكن التحضير :

1.3.4 أماكن تحضير الغذاء :

1.1.3.4 أن يكون تصميم هذه الأماكن مطابقاً لما جاء في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (5.2) .

2.1.3.4 أن تكون جميع أقسام المؤسسة بعيدة عن أى مصدر من مصادر التلوث (روائح كريهه، دخان، أتربة أو أى ملوثات أخرى) وأن تكون فى منطقة غير معرضة للانغمار بالمياه أياً كان مصدره، وأن تتوفر فيها إضاءة طبيعية أو إصطناعية كافية ومتجانسة (فى حالة الإضاءة الإصطناعية يجب أن تكون كل المصابيح مغطاة لتفادى التلوث الفيزيائى فى حالة كسرها).

3.1.3.4 أن يكون كل قسم من أقسام المؤسسة مزود بأجهزة تكييف بالعدد والحجم الملائمين لمساحة القسم على أن تكون درجة الحرارة أقل من 25° س مع الإلتزام بصيانتها وتنظيفها من الداخل والخارج بشكل دورى حتى نحافظ على كفاءتها .

4,1,3,4 أن يزود المبنى بالتهوية المناسبة لمنع إرتفاع الحرارة وتكاثف البخار والأتربة وإزالة الهواء الملوث، وألا يكون إتجاه تيار الهواء من المناطق الملوثة الى المناطق النظيفة، مع مراعاة أن تزود غرف الإنتاج بوسائل تهوية داخلية .

5.1.3.4 أن تكون جميع الأجهزة والآلات المستخدمة فى تجهيز المواد الغذائية مصنعة من الصلب غيرقابل للصدأ وسهلة التنظيف والتطهير .

6.1.3.4 أن تكون عبوات تخزين المياه دائماً نظيفة .

7.1.3.4 أن يتم التخلص من مياه الصرف بطريقة مناسبة ولا تؤدي إلى تلوث مياه الشرب أو الغذاء أو المنطقة المحيطة أو القائمين على تداول الأغذية .

8.1.3.4 أن تكون جميع أسطح العمل التي تلامس الغذاء (الأدوات ، وأسطح الطاولات، وأدوات تقطيع الأغذية ، وأوعية المياه ... الخ) من الصلب غير القابل للصدأ سهلة التنظيف والتطهير، بحالة جيدة ومصانة دائماً وأن يتم غسلها بالمياه الصالحة والمطهرات .

9.1.3.4 لا يتم استعمال أية أوعية مع الغذاء يكون قد سبق استخدامها في التعامل مع المواد السامة أو الضارة بالصحة مثل المبيدات الحشرية أو البويات أو زيوت السيارات .

10.1.3.4 ألا يتم تخزين أية وقود أو مواد سامة أو منتجات قابلة للأشتعال مباشرة مع الغذاء ، وأن يتم العمل بقوانين السلامة التي تقررها الجهات ذات العلاقة .

2.3.4 المحيط الخارجى للمؤسسة الغذائية:

1.2.3.4 أن تكون نظيفة ، يتم حمايتها من الشمس المباشرة والأتربة والرياح وألا تكون على اتصال مباشر مع عموم الجمهور والمستهلكين .

2.2.3.4 أن يتم تصميم المواقف والأجهزة المشابهة وصيانتها بطريقة آمنة ومناسبة .

3.2.3.4 أن تكون أمدادات المياه كافية وقت الحاجة أو عند عدم توفر مصدر المياه العامة ، وأن تكون المياه المستخدمة بنفس الجودة .

4.2.3.4 أن تكون أماكن تحضير الغذاء مرتفعة على الأقل بمسافة 60 – 70 سم عن الأرض ، وأن تكون مناسبة لكمية الغذاء المحضر والمتداول والمحفوظ.

5.2.3.4 أن تكون الأماكن المحيطة بها دائماً نظيفة وجيدة الصيانة ويتم تطهيرها .

3.3.4 التسهيلات الصحية :

1.3.3.4 أن يتم نقل الماء وحفظه في أوعية مناسبة (سهلة التنظيف ومصنوعة من مادة غير سامة ومحكمة الغلق) وذلك لحفظ الماء ومنع تلوثه .

2.3.3.4 أن تكون جميع الأدوات والأواني المستخدمة في تجهيز المواد الغذائية غير قابلة للصدأ، غير ماصة، آمنة على المواد الغذائية، سهلة التنظيف والتطهير وتحمل درجات الحرارة العالية عند استعمالها في الطبخ .

3.3.3.4 أن تكون مواد التنظيف والتطهير التي تستعمل في تنظيف وتطهير أسطح العمل والأدوات، والأواني المستخدمة في المؤسسة الغذائية ملائمة للغرض المستخدمة من أجله، وآمنة على المواد الغذائية إذا ما تم إستخدامها حسب توصيات المصنع.

4.3.4 الظروف العملية الصحية :

1.4.3.4 أن يكون متداولي الأغذية سواء بطريقة مباشرة أو غير مباشرة في حالة صحية تطابق المتطلبات المذكورة في المواصفة القياسية الخليجية الموضحة في بند (2.2) .

2.4.3.4 أن يتم تغطيه الشعر بالكامل أثناء تداول وتحضير الغذاء ، وأن تكون أظافر العاملين قصيرة ونظيفة .

3.4.3.4 أن يلتزم جميع متداولي الأغذية بالسلوك الصحي (الإمتناع عن البصق و العطس والتدخين والأكل والشرب أو أي سلوك أو عادة تؤثر في سلامة الغذاء) خلال جميع مراحل السلسلة الغذائية .

4.4.3.4 أن يرتدي متداول الأغذية زي موحد فاتح اللون عبارة عن جاكيت بأكمام طويلة، سروال، مريضة، حذاء آمن على سلامة العمال وغطاء للرأس يغطي كامل الشعر ويحول دون تساقطه مع مراعاة الحفاظ على نظافته .

5.4.3.4 ألا يرتدي الأفراد الملامسين للأغذية في الأيدي أية خواتم أو أساور أثناء العمل .

6.4.3.4 أن يتم غسل أيدي العاملين بعناية بالماء والصابون والمطهرات بعد استخدام دورات المياه أو بعد لمس الأغذية الطازجة مثل اللحم والفواكه والخضر ، أو بعد تداول أو تحضير الأغذية نصف المصنعة والمصنعة .

7.4.3.4 أن يتم تدريب العاملين على التداول الصحي للأغذية لحماية الغذاء طول الوقت .

8.4.3.4 أن يتم تنظيف وتطهير الأدوات والأطباق والأكواب وأسطح العمل مباشرة بعد كل تحضير غذاء بإستخدام مواد التنظيف والتطهير الملائمة للمؤسسات الغذائية، والتي تكون آمنة على المواد الغذائية حسب توصيات المصنع .

4.4 متطلبات تحضير الغذاء :

1.4.4 متطلبات التحضير الأولي :

1.4.4.1 الفاكهة والخضر :

- A. أن يتم فقط استخدام الفاكهة والخضر التي تم حمايتها من التلوث والمحافظة بطريقة مناسبة .
- B. أن يتم اختيار الفاكهة والخضر السليمة والمناسبة للاستهلاك الآدمي ، وأن تكون مطابقة لما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (3.2) .
- C. أن يتم غسل وتطهير الفاكهة والخضر سواء التي تستخدم مباشرة أو كمكون غذائي .
- D. أن يتم تحضير كل نوع من الفاكهة والخضر بطريقة مناسبة طبقاً للغرض من الاستخدام، باستخدام الأفراس المطهرة حسب توصيات المصنع .
- E. أن يتم تقشير وعصر و/ أو تقطيع الفاكهة والخضر بطريقة مناسبة باستخدام أدوات وأجهزة مناسبة .
- F. أن يتم حفظ الفاكهة والخضر التي سبق تحضيرها في أوعية صحية مغطاة وعند درجة حرارة مناسبة .

1.4.4.2 اللحوم والأسماك الطازجة :

- A. أن يتم إذابة اللحوم والأسماك المجمدة عند الضرورة في ثلاجة خاصة بالإذابة لا تتجاوز درجة حرارتها 4° سبإستخدام حاويات من البلاستيك ذو درجة غذائية أو من الصلب غير القابل للصدأ، مزود بمصفاء أو غطاء محكم الغلق أثناء عملية إذابة اللحوم والأسماك والدواجن لفصل الدم الناتج عن عملية الإذابة عن باقى المواد الغذائية وذلك تفادياً لتلوثها، ويمكن استخدام الميكروويف للإسراع في عملية الإذابة، إذا كانت الكمية صغيرة على أن تطبخ مباشرة بعد الإذابة ، ويتجنب الإذابة عند درجة حرارة الغرفة .
- B. أن يتم تداول اللحوم والأسماك الطازجة بطريقة تمنع حدوث التلوث التبادلي المباشر أو غير المباشر إلى أسطح العمل والأدوات والمنتجات الغذائية الأخرى ، وأن يتم الالتزام بما جاء في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (6.2) عند نقل وتداول وتخزين اللحوم الطازجة .
- C. أن يتم تنظيف اللحوم والأسماك الطازجة بإزالة الأجزاء غير المرغوب فيها إذا اقتضى الأمر .
- D. أن يتم الالتزام بما جاء بالمواصفة الخليجية المذكورة في بند (9.2) عند تجهيز ونقل وتداول وتخزين الأسماك .

1.4.4.3 الأغذية الأخرى :

- A. الجبن والسجق واللانسون والأغذية المشابهة .
- 1-a. يتجنب ملامستها باليد وأن تكون كل الأدوات المستخدمة في التقطيع أو الطحن مناسبة ، وأن يتجنب تعريضها لدرجة حرارة الغرفة .
- 2-a. أن يتم تجهيز الكمية الضرورية والتي تكفى لعمل أربع ساعات بحد اقصى .

- 3-a** ألا يظهر التغير على عبوات الأغذية والأغذية المعبأة (تأكل ، تغير مرئي ... الخ) .
- 4-a** ألا تحتوي الحبوب ، الطحين ، الملح و السكر والمنتجات المتشابهة على رطوبة واضحة ، وأن يتم حفظها في أوعية مغطاة لمنع التغير والتلوث .
- 5-a** ألا يتم استخدام البيض الخام في تجهيز أغذية أو مشروبات تُعد للاستهلاك المباشر والتي لا تطهى بعد ذلك ، وأن يكون البيض المستخدم مطابقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (8.2) .
- 6-a** يجب أن توضح تعليمات التخزين والاستخدام على الأغذية طبقاً للقواعد الصحية .

2.4.4 متطلبات التحضير النهائي :

- 1.2.4.4** أن يتم طبخ الأغذية بدرجة حرارة كافية: يجب أن تصل درجة حرارة المركز الحرارى للمادة الغذائية خلال طبخها الى 75°س كحد أدنى ، مع ملاحظة أية تغيرات في اللون أو القوام أو النواحي الصحية .
- 2.2.4.4** أن يتم حماية الغذاء بعد الطبخ من كل مصادر التلوث ، وإذا كان هذا الغذاء المجهز يتم تثبيله بمكونات غير مطبوخة ، فيكون ذلك قبل الاستهلاك المباشر .
- 3.2.4.4** ألا يزيد الوقت بين تحضير الغذاء وإستهلاكه على ما يلي :
- a.** حتى 6 ساعات عند حفظ الغذاء عند درجة حرارة فوق 60°س .
- b.** حتى يوم واحد عند حفظ الغذاء عند درجة حرارة لا تزيد على 4°س على ألا يزيد الوقت على ساعتين حتى يصل الغذاء الساخن إلى درجة حرارة 4°س .
- c.** أن يتم إعادة تسخين الأغذية المبردة مرة واحدة فقط بحيث تصل درجة حرارة مركزها الحرارى 82°س كحد أدنى قبل الاستهلاك المباشر .
- d.** أن يتم تجهيز الساندويتشات التي تباع في مراكز البيع وقت طلبها مباشرة .
- e.** أن يتم تجهيز السلطات الطازجة والفواكه الطازجة قبل استهلاكها مباشرة .
- f.** أن يتم حفظ السلطات الطازجة (الخضروات بكريم السلطة أو الجبن أو اللانشون ... الخ) عند درجة حرارة لا تزيد على 5°س بعد تجهيزها للاستهلاك .
- g.** أن يتم حفظ الأغذية التي تطبخ أو تسخن مباشرة قبل الاستهلاك عند درجة حرارة أقل من 5°س .
- h.** أن يتم فقط تجهيز الأغذية التي تباع في نفس اليوم .

5.4 متطلبات نقل الأغذية المحضرة :

- 1.5.4 أن تكون وسائل نقل الأغذية المحضرة منفصلة ومحمية من الشمس المباشرة ، الأتربة ، الأمطار والملوثات الأخرى .
- 2.5.4 أن تكون أماكن نقل الأغذية المحضرة مصنوعة من مادة مناسبة لنقل الغذاء وسهلة التنظيف .
- 3.5.4 أن تكون وسائل نقل فضلات الغذاء منفصلة عن وسائل نقل الأغذية .
- 4.5.4 أن يتم نقل الأغذية في أوعية مناسبة (مصنوعة من مادة غير سامة وسهلة التنظيف والتطهير) ومحكمة الغلق ومحمية من التلوث .
- 5.5.4 أن يتم ضبط درجة الحرارة مع تجنب التعرض لدرجة حرارة الغرفة للأغذية التي تحفظ ساخنة أو باردة .
- 6.5.4 أن يتم حفظ الغذاء في صناديق حرارية إذا زادت فترة النقل على ساعتين .
- 7.5.4 أن يتم استخدام صناديق حرارية للأغذية التي تنقل ساخنة منفصلة عن الأغذية المحضرة الباردة ، وأستخدام صناديق حرارية للأغذية التي تنقل باردة عند نقلهم معاً .

6.4 متطلبات تسويق أغذية الشوارع :

- 1.6.4 أن تكون أماكن البيع (كشك ، عربة يد ، وسيلة عرض متحركة ... الخ) مبنية من مادة صلبة قوية ، وأن تكون مرتفعة عن الأرض بدرجة كافية لسهولة حمايتها .
- 2.6.4 أن تكون أماكن البيع في الخارج والمنطقة المحيطة بها نظيفة وخالية من الفضلات وفي حالة جيدة .
- 3.6.4 في حالة استخدام أماكن البيع في الخارج للعمل ، يجب أن تكون مغطاة وفي مكان نظيف .
- 4.6.4 ألا يتم عدم استخدام أماكن البيع في الخارج لأي غرض آخر .
5. 6.4 أن يتم اختيار أماكن البيع في الخارج من قبل الجهات المسؤولة لحمايتها من مصادر التلوث ومن الحيوانات .
6. 6.4 أن تكون أماكن البيع خالية من الأغراض الشخصية مثل الملابس والأحذية والبطاطين والتبغ .. الخ .
7. 6.4 يمكن استخدام الزخارف مثل المزهريات بالأزهار أو بدون أو النباتات بطريقة لا تجعلها مصدر تلوث الغذاء .

7.4 متطلبات حماية وبيع الأغذية :

- 1.7.4 أن يتم تداول الأغذية والمشروبات باستعمال الأطباق والأدوات والأكواب والمناديل التي تستعمل لمرة واحدة ، ويجب أن يتم تجميعها في أوعية منفصلة ومناسبة للتخلص منها .
- 2.7.4 عند وجود بقايا أطباق أو أكواب .. الخ ، يجب أن توضع في أوعية مناسبة آمنة مغطاة لتجنب جذب الحيوانات الأليفة إليها .
- 3.7.4 أن يتم لف الأغذية الجاهزة للأكل في ورق و / أو بلاستيك ذو درجة غذائية لم يسبق استخدامه وغير ملوث ، ويمنع استخدام الأوراق أو البلاستيك المطبوع .
- 4.7.4 أن يتم إعادة تسخين الأغذية التي جهزت بالتسخين وبردت عند طلبها بحيث تصل درجة حرارة مركزها الحرارى 82°س كحد أدنى قبل الاستهلاك المباشر .
- 5.7.4 أن يتم توفير الملح ، السكر ، المستردة ، الكاتشب ، المايونيز ، والمنتجات المشابهة بصورة منفصلة للمستهلك لمنع تلوثها .
- 6.7.4 أن تكون أدوات تقديم الطعام للاستهلاك نظيفة ويتم تطهيرها إذا لزم الأمر .
- 7.7.4 يتجنب اللمس المباشر باليد للأغذية الجاهزة للأكل لاي نوع بما فيها الفواكة المقشورة .
- 8.7.4 يتجنب تداول النقود أو ما شابهها أثناء تحضير الطعام ، وإذا أقتضت الضرورة ذلك ، يتم غسل وتطهير الأيدي قبل تجهيز الطعام .
- 9.7.4 إذا كانت وسيلة بيع الغذاء التي تستخدم سيارة ، يجب أن يكون مكان السائق منفصلاً عن مكان تجهيز الطعام أو تخزينه أو بيعه .

8.4 متطلبات البائعين :

- 1.8.4 يجب الاحتفاظ بحاويات القمامة بعيداً عن أسطح العمل، أماكن العرض، البيع، التخزين... ، على أن تكون هذه الحاويات مزودة بأغطية محكمة الغلق وتفتح بالضغط بالقدم، وأن تكون هذه الأوعية من مادة قوية قابلة للغسيل بسهولة مع الإلتزام بالمحافظة على نظافتها.
- 2.8.4 أن يكون تجميع مياه الفضلات في مكان منفصل عن الفضلات الصلبة و أن تلقى مباشرة في نظام الصرف ، ولا تلقى على الأرض أو في المياه السطحية كالأنهار أو البحيرات .
- 3.8.4 أن يتم التخلص من الفضلات الصلبة طبقاً لقوانين الجهات ذات العلاقة .
- 4.8.4 أن يتم التخلص من بقايا الطعام بطريقة تمنع جذب الحشرات أو الحيوانات مثل الذباب ، الكلاب والقطط .

5.8.4 أن تجرى عملية مقاومة الآفات طبقاً للقوانين المحلية ولا يتم استعمال المواد الكيميائية لمقاومة الآفات إلا بواسطة شخص فني مسؤول ، وأن يتم تجنب تلوث الغذاء والقائمين على العمل والبيئة أثناء هذه المقاومة .

Technical terms	المصطلحات الفنية
Street foods	أغذية الشوارع
Mobile vendor	بائع متحرك
Disinfection	تطهير
Contamination	تلوث
Biological contamination	تلوث حيوي
Food poisoning	تسمم غذائي
Hygiene facilities	تسهيلات صحية
Adronments	زخارف
Food hygiene	صحة الغذاء
Water container	عبوة مياه
Barrow	عربة يد
Perishable food	غذاء سريع الفساد
Ready- to –eat food	غذاء جاهز للأكل
Food spoilage	فساد الأغذية
Kiosk	’كشك
Street food centre	مركز غذاء الشوارع
Contaminant	ملوث
Food handing	مناولة الغذاء
Mobile stall	وسيلة عرض متحركة

References**Main reference**

Codex Alimentarius commission
CAC / RCP 43-1995 – Rev1:2001
Code of hygienic practice for the
(preparation and sale of street foods
Regional code- Latin America and
Caribbean).

Other reference

Codex Alimentarius commission
-CAC / GL 22/1997- Rev -1 :1999
Regional guidelines for the design of
control measures for street – vended
foods in Africa

- Food marketing institute washington
D. C 20006
A consumer guide to food quality and
safe handing Dec. 1996

المراجع**المرجع الرئيسي**

لجنة دستور الأغذية
CAC / RCP 43-1995 – Rev1:2001
الدستور العملي الصحي لتجهيز وبيع أغذية
الشوارع (الدستور الإقليمي – أمريكا اللاتينية
والكاربيبي)

مراجع أخرى

- لجنة دستور الأغذية
CAC / GL 22/1997- Rev -1 :1999
دليل الإرشادات الإقليمي لتصميم وقياسات
الضبط لأغذية الشوارع المباعة في أفريقيا

-معهد تسويق الغذاء
وأشنطون دي . سي 20006 مرشد المستهلك
إلى جودة الغذاء والتداول الآمن – ديسمبر
1996

