



المملكة العربية السعودية  
وزارة الشؤون البلدية والقروية  
وكالة الوزارة للشؤون البلدية  
الإدارة العامة لصحة البيئة  
إدارة المواد الغذائية



## التخزين والعرض المأمون للأغذية

١٤٣٥هـ / ٢٠١٤م



بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ





المملكة العربية السعودية  
وزارة الشؤون البلدية والقروية  
وكالة الوزارة للشؤون البلدية  
الإدارة العامة لصحة البيئة  
إدارة المواد الغذائية

## التخزين والعرض المأمون للأغذية

١٤٣٥هـ / ٢٠١٤م



٢ وزارة الشؤون البلدية والقروية، ١٤٣٤ هـ

فهرسة مكتبة الملك فهد الوطنية أثناء النشر

وزارة الشؤون البلدية والقروية

التخزين والعرض المأمون للأغذية / وزارة الشؤون البلدية والقروية -  
الرياض، ١٤٣٤ هـ

٣٠ ص: ١٢ × ١٥ سم

ردمك: ٢-٨٢-١٠٩-٦٠٣-٩٧٨

١- الاغذية - تخزين ٢- الاغذية - حفظ أ.العنوان  
ديوي ٤، ٦٤١

رقم الإيداع: ٣١٨١ / ١٤٣٤

ردمك: ٢-٨٢-١٠٩-٦٠٣-٩٧٨

يعتبر الغذاء من أهم ضروريات الحياة لما يلعبه من دور في توفير العناصر الأساسية اللازمة لنمو الجسم والمحافظة على مختلف وظائفه الحيوية، ولما كانت الأغذية الطازجة مواد سريعة التلف والفساد لزم المحافظة عليها باتباع الاحتياطات الكافية والالتزام بلوائح الاشتراطات الصحية إلى أقصى درجة ممكنة والتخزين في المستودعات وفق الضوابط المحددة، يعني المحافظة على سلامة المواد الغذائية أثناء تخزينها، وعدم تعرضها للتلف أو الفساد أو التلوث خلال هذه الفترة.

**والله ولي التوفيق**

وكالة الوزارة للشئون البلدية



## تعريف

### مستودع المواد الغذائية:

مبنى مخصص لتخزين وحفظ المواد الغذائية لمدة محددة لحين تسويقها، ويعمل كمنشأة مستقلة بذاتها أو ملحق بأي منشأة غذائية.

### المستودع الملحق:

مستودع ملحق بمصنع أو بمركز التوزيع التابع له أو بمنشأة .

### مستودع التبريد:

مستودع لتخزين الأغذية عند درجة حرارة من صفر إلى (٤م<sup>°</sup>).

### مستودع التجميد:

مستودع لتخزين الأغذية المجمدة عند درجة حرارة لا تزيد عن (-١٨م<sup>°</sup>).

### المستودعات العادية:

مستودعات تخزن فيها الأغذية الجافة أو الثابتة غير القابلة للتلف أو الفساد على درجة حرارة (٢٥م<sup>°</sup>).



إتباع قاعدة  
(ما يخزن أولاً يصرف أولاً)  
First In First Out (FIFO)



اتباع الاشتراطات الصحية في  
تخزين المواد الغذائية بحيث  
تخزن المواد المتشابهة  
بعضها مع بعض



عدم اتباع قواعد النظافة العامة  
داخل المستودعات يؤدي  
لتلوث الغذاء



عدم ترتيب عبوات الأغذية  
المختلفة يؤدي إلى صعوبة  
متابعتها ومراقبتها والتأكد من  
بيانات البطاقة المثبتة عليها



يمنع منعاً باتاً تخزين المنظفات أو  
المبيدات الحشرية بمستودع المواد  
الغذائية، وتُخزن بمستودع منفصل  
ويتم تمييزها، مع ضرورة غلق  
عبواتها غلقاً محكماً



في حالة استخدام أي وسائل  
ميكانيكية متحركة داخل  
المستودع يجب أن تكون من  
النوع الذي يعمل بالكهرباء



ترك ممرات بين الأرفف وبين  
كل مجموعة وأخرى من المواد  
الغذائية؛ لتيسير الحركة  
وتوفير التهوية المناسبة



يخزن الغذاء المبرد على درجة حرارة ( 4°م) أو أقل، والغذاء المجمد عند (-18°م) أو أقل



تزود مستودعات التبريد والتجميد بوحدات التحكم في درجة الحرارة توضع خارج المستودعات ليسهل مراقبتها عند حدوث حمل زائد



عند تبريد ذبائح اللحوم الطازجة يجب أن تزود المستودعات المبردة بوسائل تعليق بحيث لا تلامس الذبائح الأرضيات والجدران، مع ترك ممرات تسمح بالتهوية اللازمة والمرور بينها



تزود مستودعات التجميد بنظام أوتوماتيكي لصهر الثلج لمنع تراكمه على ملفات التبريد للوصول لدرجة الحرارة المطلوبة



تزود مستودعات التبريد بباب صغير للمناولة له نفس خصائص الباب الرئيس من حيث مكوناته وإمكانية عزله؛ لإدخال وإخراج الكراتين الصغيرة دون الحاجة لفتح الباب الرئيس للحفاظ على درجة حرارة المستودع



تصمم غرف التبريد والتجميد بحيث لا تفتح أبوابها على الخارج أو الداخل مباشرة، وإنما تفتح على ممر مبرد لا تزيد درجة حرارته على (١٠م°)



فصل أنواع الأغذية المختلفة  
بعضها عن بعض داخل مستودعات  
التخزين المبرد لعدم حدوث  
التلوث الخلطي



عدم وجود أي أدوات أو معدات أو  
مواد قابلة للصدأ داخل مستودع  
التبريد لمنع حدوث تلوث الغذاء  
المخزن



وجود سائل منفصل بالأغذية المخزنة داخل مستودع التجميد يدل على عدم كفاءة التجميد وحدوث انصهار جزئي أو كلي لها مما يساعد على نمو وتكاثر الميكروبات



تكدس الأغذية داخل المبردات يُعَوِّق حركة الهواء المبرد مما يؤدي لارتفاع درجة حرارتها وانصهار الأغذية داخلها مما يساعد على نمو الميكروبات



يُراعى ترتيب الأغذية والاهتمام  
بالنظافة داخل ثلاجات العرض  
وخارجها



استخدام القواعد الخشبية في التخزين  
داخل المستودعات المبردة يخالف  
الإشترطات الصحية؛ لصعوبة تنظيفها  
وتطهيرها مما يجعلها وسطاً مناسباً  
لنمو وتكاثر الميكروبات



تُفصل الأغذية عالية الخطورة  
عن الأغذية الأقل خطورة داخل  
الثلاجة؛ لتلافي حدوث التلوث  
الخلطي



يُراعى فصل الأغذية المختلفة  
بثلاجات عرض مختلفة؛ لعدم  
حدوث التلوث الخلطي



يفضل شراء الأغذية المبردة أو المجمدة من متجر قريب من المنزل؛ لتقليل فرصة انصهارها



يُراعى شراء الأغذية المبردة أو المجمدة في نهاية التسوق؛ حتى لا تنصهر خلال فترة التسوق



يراعى عند شراء الأغذية  
المبردة أو المجمدة أن توضع  
في حوافظ التبريد؛ للمحافظة  
على درجة حرارتها

رقم الإيداع: ١٤٣٤/٣١٨١  
ردمك: ٩٧٨-٦٠٣-٨١٠٩-٨٢-٣