



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

استلام ونقل المواد الغذائية

٢٠١٤م / ٤٣٥هـ



بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



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

استلام ونقل المواد الغذائية

١٤٣٥هـ / ٢٠١٤م

وزارة الشؤون البلدية والقروية، ١٤٣٤ هـ ©

فهرسة مكتبة الملك فهد الوطنية أثناء النشر

وزارة الشؤون البلدية والقروية
استلام ونقل المواد الغذائية والتداول الامن لها. / وزارة الشؤون البلدية
والقروية - الرياض، ١٤٣٤هـ

ص: ١٢ × ١٥ سم

ردمك: ٩٧٨-٦٠٣-٨١٠٩-٩٢-٢

١- الاغذية - رقابة
٢- ضبط الجودة - أ.العنوان
ديوي ٤٧، ٦١٤
١٤٣٤/٣١٩٨

رقم الإيداع: ١٤٣٤/٣١٩٨

ردمك: ٩٧٨-٦٠٣-٨١٠٩-٩٢-٢





| | |
|----|-----------------------------------|
| ٥ | مقدمة |
| ٧ | اللحوم الطازجة |
| ٨ | استلام اللحم البقري |
| ٩ | استلام اللحم البتلو |
| ١٠ | استلام اللحم الضأن |
| ١١ | استلام الدواجن الطازجة |
| ١٢ | استلام الأسماك |
| ١٤ | استلام الروبيان |
| ١٥ | استلام الجبن |
| ١٧ | استلام المخبوزات |
| ١٩ | استلام الفواكة والخضراوات الطازجة |
| ٢٠ | خصائص الفواكه الطازجة |
| ٢١ | خصائص الخضراوات الطازجة |
| ٢٢ | الأغذية المعلبة |
| ٢٣ | الأغذية المجففة |
| ٢٤ | حفظ الأغذية المعلبة والمجففة |
| ٢٥ | نقل الأغذية |

استلام ونقل المواد الغذائية إحدى وسائل تداول الأغذية داخل السلسلة الغذائية والتي تلعب دوراً مهماً في التأثير على سلامة الأغذية. فعند استلام المواد الغذائية لابد أن يتم فحصها بحيث تكون خالية من الملوثات المختلفة ومطابقة للمواصفات والتشريعات والتعميمات التي تضمن جودتها وسلامتها. وعند نقل المواد الغذائية لابد من ضمان سلامة وسائل نقلها من حيث عمليات النظافة والتطهير وكذلك ملاءمتها للظروف الجيدة والمناسبة أثناء النقل حسب نوع المادة الغذائية؛ لمنع التلوث الخلطي للمواد الغذائية المنقولة.

ويتناول هذا الكتيب الشروط العامة والصحية لاستلام ونقل المواد الغذائية المختلفة، مثل اللحوم والدواجن والأسماك والخضراوات والفواكة الطازجة وجميع الأغذية الجافة والمبردة والمجمدة وغيرها.

والله ولي التوفيق

وكالة الوزارة للشئون البلدية



اللحوم الطازجة

- منع استلام أي لحوم لها رائحة غير مقبولة (كريهة).
- يتم استلام اللحم المحفوظ على درجة حرارة أقل من (4°م) على أن تكون وسيلة النقل نظيفة تماماً وخالية من أي تلوث وفق الاشتراطات الصحية الصادرة بقرار سمو الوزير رقم ٥٨٠٧٧ وتاريخ ١١ / ٨ / ١٤٣٠هـ.
- أن يكون لون اللحم البقري أحمر وريدياً لامع (أما السطح الخارجي للحم المفروم أو الشرائح فغالباً لونه بني أو مائلاً إليه).
- أن يكون لحم الضأن أحمر خفيف.
- أن يكون سطح لحوم الدواجن خالياً من البقع الزرقاء، القوام متماسك، مع عدم وجود لزوجة تحت الأجنحة وحول المفاصل وتحت الجلد.

اتباع الممارسات الصحية الجيدة أثناء التعامل مع الأغذية في مراحل إعدادها المختلفة (استلام - إعداد - تجهيز - تخزين....) وفق متطلبات البرامج الأولوية يقلل احتمال الإصابة بالأمراض التي تنتقل عن طريق الغذاء أو يمنع حدوثها.

تذكر

يمكن ألا تظهر على المادة الغذائية أي مظاهر للفساد بالرغم من احتمال احتوائها على عدد من الميكروبات الملوثة

استلام اللحم البتلو

- التأكد من وجود الأختام ووضوح بياناتها.
- أن تكون أعمار الذبائح وفق الضوابط والاشتراطات المعمول بها.
- عدم وضع ذيل العجول داخل الثلاجة حيث يتم سلخها عند الاستلام.
- التأكد من صلاحية الكبد والكلاوي وأنه تم الكشف عليها بيطرياً وعدم وجود تجمعات دموية، وأنها مجازة من المسلخ للاستهلاك الآدمي.



استلام اللحم البقري



- التأكد من وجود الأختام الرسمية على الذبائح ، لضمان الكشف عليها بيطرياً في إحدى مسالخ الأمانة أو البلدية للتأكد من ذبحها بالمسالخ الحكومية المرخصة.
- أن تكون رائحة اللحم طبيعية وكذلك الدهن مع عدم وجود بقع في لون اللحم أو الدهن.
- أن يكون لون نخاع العظم أحمر قانياً.

استلام الدواجن الطازجة



- ألا تزيد درجة حرارة وسيلة النقل عن (٤ °م).
- التأكد من نظافة وسيلة النقل ومطابقتها للاشتراطات.
- سلامة العبوات وبياناتها وفق المواصفة القياسية السعودية رقم م.ق.س ٢٢٠ / ١٩٨٤.
- التأكد من لون اللحم وأن يكون خالياً من البقع النزفية.
- عدم وجود سائل منفصل داخل الأكياس.
- خلو الدواجن من بقايا الريش والزغب والرائح الغريبة وتغير اللون.
- عدم وجود كدمات أو تجمعات دموية.
- عدم وجود تكسير أو تفتت بالعظام الطويلة.
- أن يكون الجلد الخارجي لامعاً ورطباً وسليماً ومشدوداً.
- فحص التجويف الداخلي والتأكد من نظافته تماماً وعدم وجود بقايا من الأحشاء وأن تكون رائحته طبيعية.

استلام اللحم الضأن



- التأكد من وجود الأختام ووضوح بياناتها.
- أن تكون اللحوم نظيفة وخالية من الدم والشعر والشوائب الأخرى.
- يتم الاستلام بالكبد والكلاوي والتأكد من إجازتها من قبل المسلخ.



- يجب أن يتم الكشف على عين السمكة عند الاستلام بحيث تكون لامعة وخالية من أي عكارة وجاحظة للخارج.
- يتم الكشف على خياشيم السمكة بحيث تكون وردية اللون كدليل على أنها طازجة.
- يجب أن تكون السمكة صلبة القوام بحيث لا تترك علامة عند الضغط عليها بأصابع اليد.
- يجب أن تكون رائحة السمك كرائحة البحر.
- ثبات القشور وعدم سهولة نزعها.
- عدم وجود طبقة مخاطية كثيفة على السطح الخارجي للأسماك أو بالخياشيم أو لزوجة أو روائح كريهة.

استلام الأسماك



- يتم استلام الأسماك في صناديق نظيفة من الداخل والخارج.
- يجب أن توضع الأسماك على حافظتها بعضها بجانب البعض في داخل صناديق الاستلام مع وضع فواصل من الثلج المجروش بين طبقات الأسماك على ألا يكون الثلج منصهراً.
- يجب أن تكون الأسماك من النوع الواحد من نفس الحجم تقريباً.
- كلما زاد التقوس بين ذيل ورأس السمكة كان هذا دليلاً على أنها غير طازجة.

استلام الجبن

- التأكد من سلامة العبوة المستخدمة في حفظ الجبن.
- التأكد من وجود كافة البيانات على العبوة: اسم الصنف، اسم المنتج، تاريخ الإنتاج، تاريخ انتهاء الصلاحية، الوزن الصافي والقائم، شروط التخزين، بيان المكونات وفق المواصفات القياسية السعودية المعتمدة.
- يتم فحص الجبن الوارد للتأكد من صلاحيته وعدم وجود أي عفن أو تغيير في اللون.
- في حالة القيام باستلام منتجات أجبان معبأة ومفرغة من الهواء، يجب التأكد من سلامة تفرغ الهواء. ويتم فحص الجبن الأبيض المورّد والمعبأ في صفائح والتأكد من سلامة الصفيحة وعدم وجود أي صدأ خارجي أو انتفاخ أو تسريب من



استلام الروبيان

- يتم استلام الروبيان في صناديق مغطاه تماماً بالثلج المجروش.
- يجب أن تكون الرؤوس والذبول غير منفصلة.
- وجود الشوارب وعدم تقصفها.
- يجب أن تكون العين جاحظة وسوداء.
- يجب أن تكون الرائحة طبيعية واللون طبيعياً يتناسب مع الصنف والنوع.



استلام المخبوزات



الصفیحة. كما يتم أيضاً التأكد من عدم وجود أي تغيير في لون الجبن ولا رائحته الطبيعية وعدم وجود مواد مخاطية على الجبن وصفاء لون الشرش.

- التأكد من نوع الجبن الأبيض المستلم: ثلاجة ، براميل ، خزین .
- في حالة الجبن الرومي يجب التأكد من سلامة الأقراص وعدم وجود شروخ في الغلاف الشمعي الخارجي للمغطي للأقرص والتأكد من عدم وجود أي نمو فطري والذي يظهر على السطح الخارجي للأقرص في صورة بقع خضراء أو حمراء أو بنية. إذا اكتشفت أي من هذه الأعراض يتم رفض هذه الأقراص فوراً.
- يتم استلام الجبن الرومي طبقاً لنوعه: جديد - قديم - إلخ.

- يجب التأكد من استلام العجين وباقي الخامات مبردة في سيارة ثلاجة على درجة حرارة تراوح ما بين صفر - 4° م أو على درجة الحرارة الموضحة على أكياس العجين والتي تحدد مدة الصلاحية.
- يجب التأكد من نظافة ثلاجة التوريد من الداخل.
- يجب التأكد من نظافة أقفاص العجين وأن العجين مغلف بداخلها تغليفاً جيداً لمنع التلوث.

استلام الفواكة والخضراوات الطازجة



- لا يجوز وضع العجين خصوصاً القفص السفلي على الأرض مباشرةً سواء في داخل وسيلة النقل المبردة أو عند الاستلام بل يجب وضعه على قواعد بلاستيك.
- التأكد من جودة العجين عند الاستلام بحيث لا يكون زائد التخمر ويتم الاستدلال على ذلك من رائحة العجين وارتفاعه في الأقفاص وأن لون العجين طبيعياً غير مشقق وغير جاف . كما يجب التأكد من سلامة البيض الطازج ولا يجوز إطلاقاً استلام أي بيض مكسور أو مشروخ .
- يجب التأكد من صلاحية كافة الخامات المستخدمة في التصنيع والتأكد من أن جميع البيانات مدونة على عبواتها خصوصاً فترة الصلاحية .
- يحظر استعمال أكياس مطبوعة في تعبئة العجين وفي حالة ذلك يجب أن تكون الطباعة على الأكياس من الخارج .

- التأكد من خلو الخضراوات والفواكة من بقايا المبيدات الحشرية والملوثات الأخرى عن طريق شهادة معتمدة من الشركة الموردة .
- التحميل الزائد للخضر والفواكة في الصناديق خصوصاً للأصناف الحساسة يؤثر في جودتها وبالتالي في صلاحيتها للعرض والإستهلاك .
- يحذر تكديس الصناديق بعضها فوق بعض حيث إن ذلك يقصّر مدة صلاحية المنتجات .

خصائص الخضراوات الطازجة

- خالية من علامات الذبول.
- ذات لون طبيعي مميز لنوعها.
- خالية من البقع والحروق.
- خالية من العيوب المرضية والحشرية والوراثية والميكانيكية الناتجة عن عيوب في التعبئة والتغليف.
- تكون في مرحلة النضج المناسبة.
- كما ينبغي أن تكون نظيفة وخالية من المواد الغريبة مثل الأتربة والطين.



- الإكثار من لمس الخضمر والفاكهة يتسبب في قصر فترة صلاحية المنتجات وتقليل جودتها.
- ضرورة التأكد من البيانات المدونة على بطاقات الصنف وخصوصاً تاريخ الإنتاج ونهاية الصلاحية للأصناف المعبأة وكذلك سعرها.
- ضرورة التأكد من سلامة العبوة وعدم تعرضها للتلف.
- التأكد من النظافة التامة لأصناف الخضمر نصف الطازجة مثل البصل والثوم والقلقاس والبطاطس والباذنجان بأنواعها المختلفة.

خصائص الفواكه الطازجة

- ذات لون طبيعي.
- الثمار لامعة.
- ذات قوام يتناسب وطبيعتها.
- خالية من البقع والعيوب خصوصاً البقع الحشرية والمرضية.
- تكون في مرحلة النضج المناسبة أي لا تكون زائدة النضج أو غير ناضجة إطلاقاً.
- تكون الثمار ملساء وغير ذابلة.
- كما ينبغي أن تكون نظيفة وخالية من المواد العالقة والغريبة مثل الطين والأتربة وغيرها.
- خالية من العفن.

الأغذية المجففة

- يجب التأكد من جفاف العبوة وعدم تلفها أو ظهور العفن أو الحشرات داخلها.

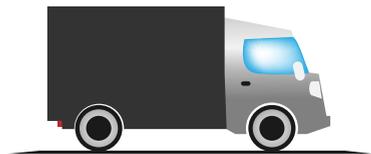


الأغذية المعلبة

- يمنع استلام غذاء معلب في علب منتفخة الجوانب أو الحواف ، بها تلف في اللحم ، بها شقوق أو صدأ ، بها انبعاث أو تسريب ، بها رغوة أو مكوناتها لها رائحة سيئة (كلوستريديم بتيولينم).



نقل الأغذية



يتم النقل الآمن للأغذية بتوافر الظروف المناسبة أثناء النقل حسب نوع الغذاء المنقول (جاف ، مبرد ، مجمد).



يمنع منعاً باتاً نقل الأغذية
بسيارات نقل مكشوفة.



تنقل الأغذية المبردة بسيارة
تبريد مغلقة على درجة
حرارة أقل من 4° م .

حفظ الأغذية المعلبة والمجففة

وهي تمثل الأغذية التي يمكن حفظها لفترات طويلة في درجة حرارة الغرفة وبعيداً عن أشعة الشمس .

- يجب أن نتابع باستمرار تاريخ انتهاء فترة حفظ تلك المنتجات .
- يجب عدم ترك الأغذية معرضة للجو العادي عند فتحها حيث لابد من حفظها في علب مغلقة .
- تحفظ الأغذية المجففة في أكياسها الخاصة أو نقلها في علب مناسبة .
- يحفظ هذه الغذاء جافاً .





- ترص المواد الغذائية داخلها بدون تكديس وبطريقة تسمح بتخلل الهواء البارد بينها مع تثبيت هذه المواد في أماكنها لمنع تلفها ميكانيكياً نتيجة للحركة والسرعة.
- تتناسب درجة الحرارة داخلها مع طبيعة المادة الغذائية المنقولة. وتكون إما درجة الحرارة العادية (25°م) أو درجة حرارة التبريد (4°م) أو درجة حرارة التجميد (-18°م).
- يزود صندوق وسيلة النقل المبرد أو المجمد بباب خلفي عريض مكون من ضلفتين، ويفضل وجود باب آخر صغير على الجانب الأيمن للصندوق، حيث يستخدم الأول للتحميل بينما يستخدم الثاني للتوزيع وذلك حفاظاً على البرودة داخله.
- تتم عملية التحميل والتفريغ بسرعة مناسبة لمنع تذبذب درجة حرارة المادة الغذائية، خصوصاً مع ارتفاع درجة حرارة الجو الخارجي المحيط.
- تكون وسيلة نقل المواد الغذائية التي لا يتطلب تخزينها درجة حرارة مبردة أو مجمدة مغطاة وغير معرضة لأشعة الشمس المباشرة أو الرطوبة أو الأتربة.

تنقل الأغذية المجمدة
بسيارة تجميد على درجة
حرارة -18°م .



الشروط العامة لوسائل نقل الأغذية

- تكون وسيلة النقل سواء العادي أو المبرد أو المجمد مخصصة فقط لنقل الأغذية ولا تستخدم في نقل أي مادة أخرى قد تؤثر على المادة الغذائية أو تلوثها.
- تكون محكمة الغلق وصندوقها مصنع من مواد سهلة التنظيف والتطهير.
- تزود وسيلة النقل المبرد أو المجمد بوحدة تبريد مناسبة ذات قدرة وكفاءة عالية للوصول بدرجة الحرارة إلى الدرجة المطلوبة داخل ثلاجة وسيلة النقل.
- تزود وسيلة النقل المبرد بترموتر لقياس درجة الحرارة الداخلية ويكون مثبتاً في مكان واضح خارج الصندوق.
- يتم تطهيرها وتنظيفها دورياً للحد من تلوث الأغذية المنقولة بها.

رقم الإيداع: ١٤٣٤/٣١٩٨
ردمك: ٩٧٨-٦٠٣-٨١٠٩-٩٢-٢