

الهيئة العامة للغذاء والدواء
Saudi Food & Drug Authority



دليل إرتشادي



سلامة وحفظ اللحوم

بالأهم نهتم
#الضوء_والدواء

 Saudi_FDA
www.sfda.gov.sa

 SFDA 19999
مركز الاتصال الموحد

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

الهدف

يهدف هذا الدليل الى توعية المستهلك للحفاظ على سلامة ومأمونية اللحوم المعروضة في الأسواق المحلية من بداية تداولها لحين استهلاكها، والتأكيد على أهمية سلامتها من أي مؤثرات خارجية خلال فترة العرض للبيع.

التعاريف

ذبيحة:

جسم الحيوان المذبوح طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية والمجهزة للإستهلاك الآدمي.

لحوم طازجة:

هي لحوم طازجة صالحة للإستهلاك الآدمي مأخوذة من ذبح حيوانات سليمة صحياً طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية، ولم تعامل بأية معاملة تغير من خواصه أو تزيد من قابليته للحفظ، وتكون درجة حرارته في حدود درجة حرارة الغرفة.

لحوم مبردة:

هي لحوم طازجة تُحفظ بعد الذبح مباشرة في غرفة تبريد بحيث لا تزيد درجة الحرارة في المركز الحراري على (4 درجة مئوية) في مدة لا تتجاوز 24 ساعة.

لحوم مجمدة:

لحم طازج تم تبريده مبدئياً ثم تجميده عند درجة حرارة تتراوح ما بين (-18°م إلى -35°م).

تجميد سريع:

عملية تجميد تجري بحيث يتم خفض درجة الحرارة خلال النقطة الحرارية.

مركز حراري:

النقطة التي بداخل المنتج وتكون درجة حرارتها أعلى من غيرها في نهاية عملية التجميد.

نسبة النز (السائل المنفصل):

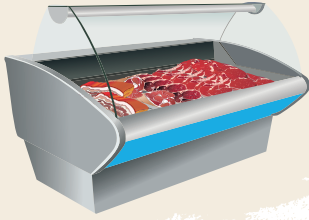
النسبة المئوية بالكتلة للسائل المنفصل من اللحم المجمد أثناء التذويب.



المتطلبات العامة للذبح:

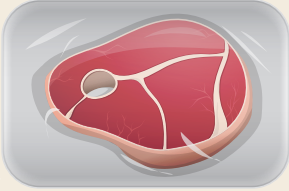
- أن تكون اللحوم ناتجة من حيوانات ذبحت حسب أحكام الشريعة الإسلامية وتامة الإدماء.
- أن تكون الحيوانات التي يتم ذبحها من مناطق ثبت خلوها من الأمراض الوبائية والمعدية ومن الأشعاع والملوثات الأخرى.
- يمنع ذبح الحيوان المعالج بالأدوية البيطرية إلا طبقا لمدة الرفع الموصى بها بالدواء المستخدم.
- أن تجهز الذبيحة بعد الذبح مباشرة بإزالة الجلد والأحشاء والرأس والأطراف مع مراعاة عدم تلوث اللحوم بمحتويات الأحشاء الداخلية.
- أن تتم عملية الغسيل بمياه شرب نظيفة صالحة للإستهلاك الآدمي ومتجددة.
- أن يتم الذبح في المجازر ونقاط الذبح المرخصة لها بذلك والمعتمدة والمصرح لها بالذبح.
- أن يكون سطح اللحوم الطازجة خاليا من القاذورات ونموات الأحياء الدقيقة وعلامات الفساد والتلف.
- أن تكون محتفظة بجميع صفاتها المميزة بنوع ودرجة الجودة.
- أن تكون اللحوم محتفظة بمظهرها الطبيعي وباللون المميز لنوعية اللحم الطازج وخالية من أية روائح غريبة.

متطلبات اللحوم المبردة:



- في حالة اللحم المبرد يشترط أن يتم تبريده ميكانيكياً بعد الذبح مباشرة بحيث تصل درجة الحرارة في المركز الحراري إلى درجة حرارة تتراوح بين (- 5°م ، 1°م) في خلال مدة لا تزيد على 24 ساعة.
- لا يسمح بوجود سائل منفصل داخل عبوة اللحوم المبردة.

متطلبات اللحوم المجمدة:



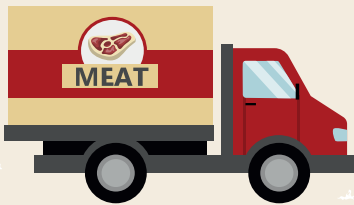
- أن يتم تجميده عند درجة حرارة تتراوح بين (- 18°م و - 35°م) بحيث تصل درجة حرارة المركز الحراري إلى ما لا يزيد على (- 18°م) بأسرع ما يمكن وخلال 48 ساعة على الأكثر من تاريخ الذبح.
- ألا تزيد نسبة السائل المنفصل في اللحوم المجمدة على 5% من وزن الذبيحة أو القطعة.
- ألا يظهر على المنتج أية علامات تدل على ذوبان الثلج أو إعادة التجميد أو التلوث أو سوء التداول.
- لا يسمح بإعادة تجميد اللحوم المجمدة بعد إذابتها.
- يحظر استعمال المياه لزيادة وزن الذبائح أو أجزاءها.

التعبئة والتغليف:



- أن تكون مواد التعبئة والتغليف متينة وسليمة وصحية ولا تسبب أي تغير في خصائص اللحم وألاً تنقل إليه أية مواد ضارة بصحة الإنسان أو تلوثه بأية مادة غير مرغوبة.
- أن يكون التغليف أو التعبئة بصورة تحمي كامل الذبائح وقطيعات اللحوم أثناء النقل والتخزين والتداول.
- أن تكون عبوات اللحوم المعبأة تحت تفريغ أو غاز حامل محكمة القفل غير منفذة للهواء والرطوبة.
- يحظر إعادة استخدام العبوات أو الأغلفة التي سبق استخدامها في تعبئة أو تغليف اللحوم.
- أن تتم عملية التعبئة تحت ظروف التبريد وعلى درجة حرارة (-0.5±1) °م.
- أن تكون قطعيات اللحم المقطعة والمعبأة من صنف واحد من اللحوم، ولا يسمح بعمليات التعبئة لأنواع مختلفة من لحوم أنواع مختلفة من الذبائح.

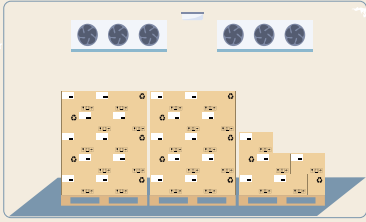
النقل:



- أن يتم نقل اللحوم الطازجة والمبردة والمجمدة باستخدام وسائل نقل مجهزة لهذا الغرض ويتم تنظيفها قبل التحميل وتطهيرها إذا لزم الأمر، وألاً يكون قد سبق استخدامها في نقل حيوانات حية أو أية مواد تؤثر على خصائص اللحوم.

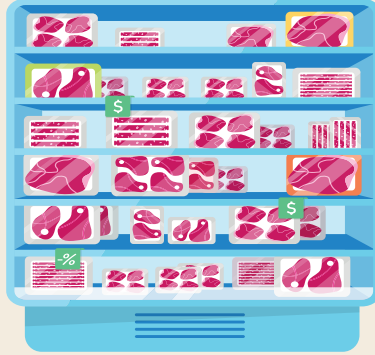
- أن تكون جميع أسطح وسائل النقل التي تلامس اللحوم مقاومة للتآكل والصدأ وملساء سهلة التنظيف والتطهير.
- أن تكون وسائل النقل للحوم المبردة عند درجة حرارة (1 ± 0.5 °C) وأن يتم تبريدها قبل الشحن مع استمرار التبريد أثناء الشحن والتفريغ.
- أن تعمل وسائل النقل على حماية اللحوم من الأتربة والحشرات ومصادر التلوث الأخرى.
- ألا تزيد درجة حرارة اللحوم المجمدة أثناء النقل على (18 °C -).

التخزين:



- ألا تزيد درجة حرارة اللحوم المبردة أثناء التخزين على (1 ± 0.5 °C) سواء للقطع أو للذبائح وأن تترك مسافات تسمح بتهوية جيدة بين اللحوم المبردة.
- ألا تزيد درجة حرارة اللحوم المجمدة أثناء التخزين على (18 °C -).
- ألا يزيد التخذب في درجة حرارة الثلاجة أو جهاز التجميد على (2 °C ±).
- أن تعلق الذبائح والقطيعيات غير المعبأة أو توضع على طاولات مناسبة مقاومة للتآكل وبطريقة تسمح بمرور الهواء حول اللحوم ولا تسمح بسقوط السائل المنفصل من قطعة إلى أخرى وألا تلامس اللحوم الجدران أو الأسقف أو الأرضيات.
- ألا تزيد كمية اللحوم المبردة والمجمدة بالثلاجة على طاقتها التخزينية وأن تكون الثلاجة مزودة بأجهزة لقياس درجة حرارة التخزين وتسجيلها.

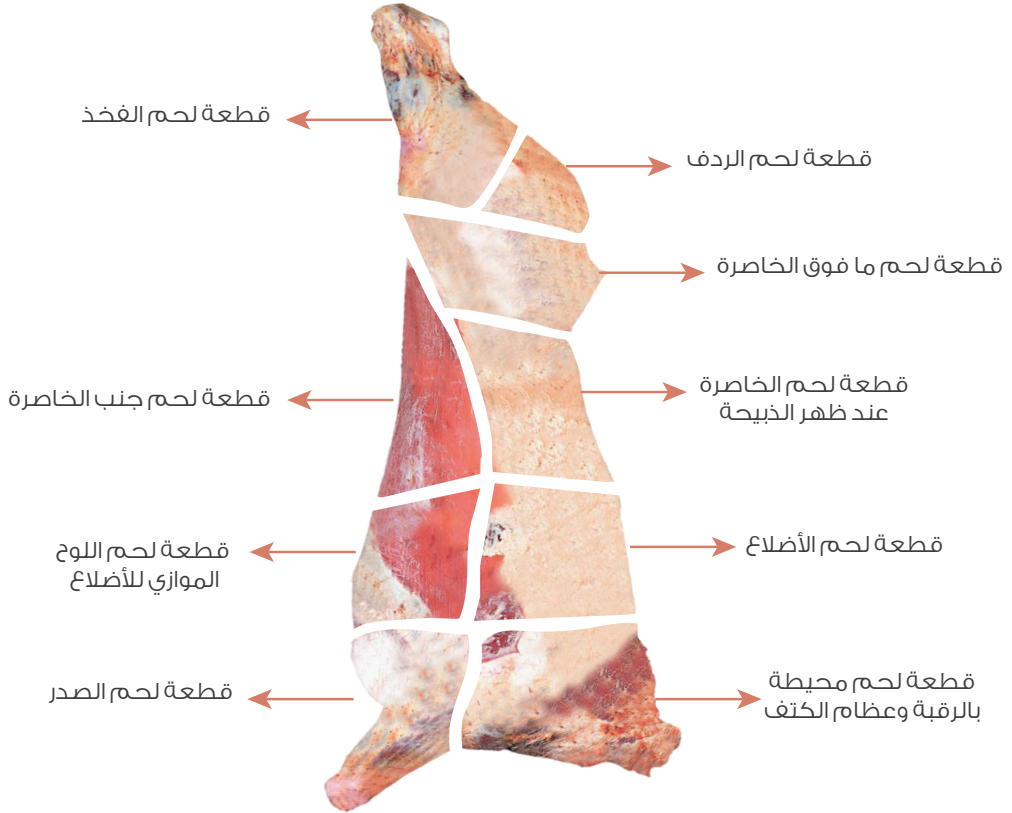
ضبط ظروف التبريد والتجميد:



- للتأكد من ملاءمة معدل تخفيض درجة حرارة اللحم، يجب ألا تترك الأبواب مفتوحة لفترات طويلة من الزمن بل يجب أن تغلق في الحال (مباشرة) بعد الإستعمال، ويجب ألا تحمل وسيلة التخزين المبرد والمجمد بأكثر من الطاقة المصممة لها.
- أن يتم إزالة الثلج من ملفات التبريد بانتظام لمنع إزدياد تراكم الثلج عليها وبالتالي تقل كفاءتها، كما يجب أن تتم عملية إذابة الثلج دون التأثير على المنتج.
- أن تكون درجة الحرارة والرطوبة النسبية وسريان الهواء عند المستوى المناسب لحفظ اللحوم.

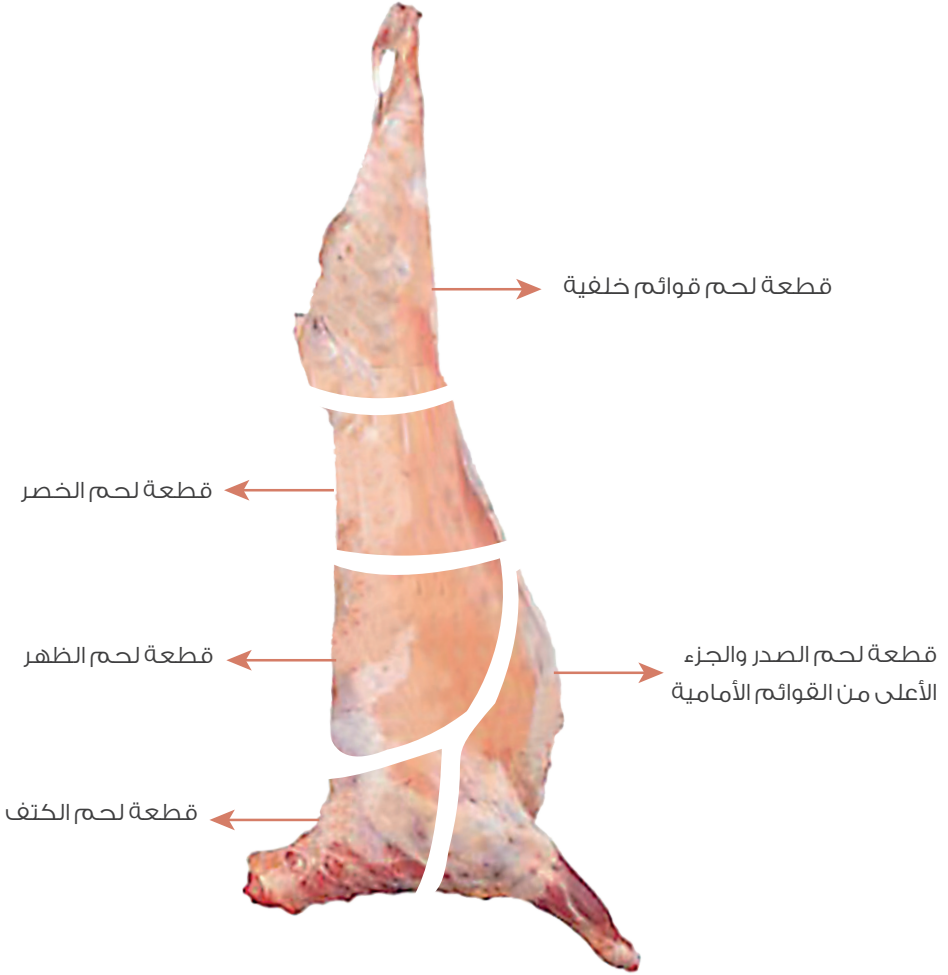
قطيعات الذبائح:

قطيعات الأبقار



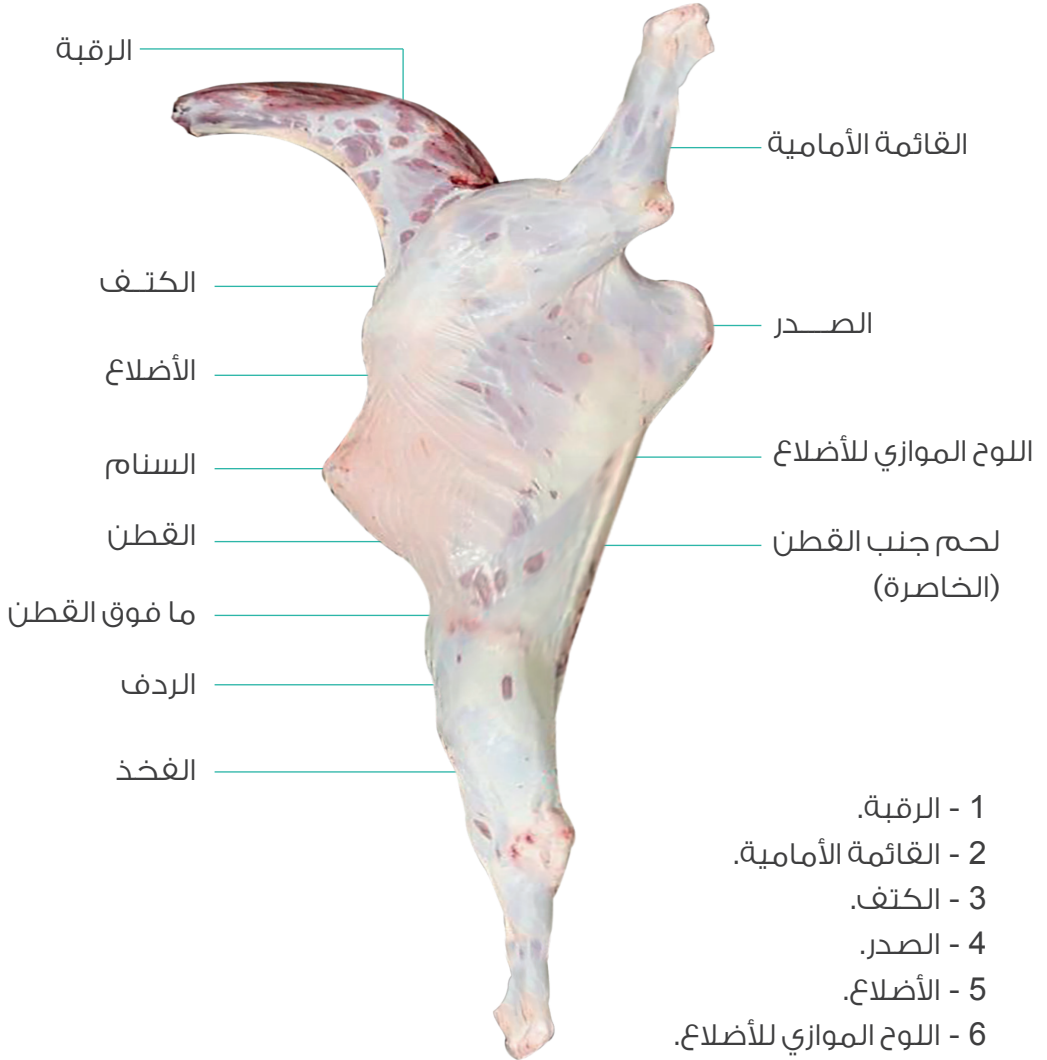
- 1 - قطعة لحم الردف.
- 2 - قطعة لحم الفخذ.
- 3 - قطعة لحم ما فوق الخاصرة.
- 4 - قطعة لحم الخاصرة عند ظهر الذبيحة.
- 5 - قطعة لحم جنب الخاصرة.
- 6 - قطعة لحم الأضلاع.
- 7 - قطعة لحم اللوح الموازي للأضلاع.
- 8 - قطعة لحم محيطية بالرقبة وعظام الكتف.
- 9 - قطعة لحم صدر.
- 10 - قطعة لحم الصدر الجزء الأعلى من القائمة الأمامية للذبيحة.

قطيعات الضأن



- 1 - قطعة لحم قوائم خلفية.
- 2 - قطعة لحم الخصر.
- 3 - قطعة لحم الصدر والجزء الأعلى من القوائم الأمامية.
- 4 - قطعة لحم الظهر.
- 5 - قطعة لحم الكتف.

قطيعات الجمال



- 1 - الرقبة.
- 2 - القائمة الأمامية.
- 3 - الكتف.
- 4 - الصدر.
- 5 - الأضلاع.
- 6 - اللوح الموازي للأضلاع.
- 7 - السنام.
- 8 - لحم جنب القطن (الخاصرة).
- 9 - القطن.
- 10 - ما فوق القطن.
- 11 - الردف.
- 12 - الفخذ.