

(تعميم)

الرقم: FS-CIR-003-V1/ 250515 التاريخ: 06 / 12 / 1446 هـ

بشأن اشتراطات تصنيع وتداول الأغذية منخفضة الحموضة والأغذية منخفضة الحموضة المحمضة المعلبة والمعبأة

انطلاقاً من مسؤولية الهيئة العامة للغذاء والدواء واستمراراً لنهج الهيئة في متابعة ورصد المنتجات الغذائية التي يتم إنتاجها وتسويقها، وحرصاً على صحة وسلامة المستهلك وتحقيقاً للمصلحة العامة، ونظراً لأن المنتجات الغذائية منخفضة الحموضة والأغذية منخفضة الحموضة المحمضة المعلبة والمعبأة تُعد منتجات حساسة وقد تكون عرضة للتلوث بالأحياء الدقيقة الممرضة عالية الخطورة وبشكل خاص التلوث ببكتيريا كلوستريديوم بوتولينيوم، فإن الهيئة العامة للغذاء والدواء تود ابلاغ جميع مستوردي ومصنعي الأغذية بالالتزام بالمتطلبات الواردة باللوائح الفنية والمواصفات ومنها:

1. يجب أن يتم معالجة المنتجات الغذائية منخفضة الحموضة والمنتجات الغذائية منخفضة الحموضة المحمضة المعلبة والمعبأة بمعاملة تصنيعية تضمن سلامة الغذاء وتقضي على الأحياء الدقيقة الممرضة ومنها بكتيريا كلوستريديوم بوتولينيوم، على أن تكون هذه المعاملة التصنيعية موثقة وفعالة ويتم التحقق من مدى فعاليتها.
2. يجب أن تكون المعاملة التصنيعية للمنتج كافية للقضاء على الأحياء الدقيقة الممرضة والميكروبات المسببة لفساد الأغذية خلال فترة الصلاحية المحددة للمنتج، مثل عمليات المعالجة الحرارية والتعقيم التجاري.
3. يجب أن تكون جميع العمليات التصنيعية تتم تحت إشراف ومراقبة خبير مختص ومؤهل في هذا المجال ولديه الكفاءة العالية والمهارة التقنية لضمان كفاءة العملية التصنيعية.
4. يجب اجراء الاختبارات مثل اختبار كفاءة التعقيم، وقياس الرقم الهيدروجيني، والنشاط المائي، وقياس نسبة الملح لضمان كفاءة المعاملة التصنيعية.
5. يجب فحص العبوات قبل وبعد التعبئة وأن تكون خالية من أي عيوب خلال مراحل السلسلة الغذائية.
6. تلتزم المنشأة الغذائية بتوثيق جميع المتطلبات والمستندات الداعمة لضمان سلامة الغذاء وكفاءة العملية التصنيعية وتوفيرها عند طلبها.

مقدرين تجاوب الجميع وتعاونهم في سبيل المصلحة العامة، وحفاظاً على سلامة وصحة المستهلك