

## (عميم)

التاريخ: 1446 / 12 / 06 هـ

الرقم: FS-CIR-003-V1/250515

### بشأن اشتراطات تصنيع وتداول الأغذية منخفضة الحموضة والأغذية منخفضة الحموضة المحمضة المعلبة والمعبئة

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

1. يجب أن يتم معالجة المنتجات الغذائية منخفضة الحموضة والمنتجات الغذائية منخفضة الحموضة المحمضة المعبأة والمعلبة بمعاملة تصنيعية تضمن سلامة الغذاء وتقضي على الأحياء الدقيقة المرضية 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 المرضية 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 إجراء الاختبارات مثل اختبار كفاءة التعقيم، وقياس الرقم الميدروجيني، 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 المنشآة الغذائية بتوثيق جميع المتطلبات والمستندات الداعمة لضمان سلامة الغذاء وكفاءة العملية التصنيعية وتوفيرها عند طلبها.

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