



وزارة التعليم العالي والبحث العلمي  
جامعة الأنبار  
كلية الزراعة



## سيطرة نوعية

إعداد : م.م سارة ثامر هادي  
قسم علوم الاغذية  
كلية الزراعة / جامعة الأنبار

# المحاضرة الخامسة

## الاغذية المغشوشة والمواد صفات

### القياسية للاغذية



- هي تلك الاغذية التي لا تتطابق مواصفاتها مع المواصفات القياسية الموضوعه لها مع ان البائع يعرض على انها مطابقة للمواصفات بغرض الغش .



- يأخذ الغش أشكال متعددة
- 1- اضافة مادة كأضافة الماء للحليب
- 2- نزع مادة مثل نزع الدهن من الحليب وبيعه على انه حليب كامل



- 3- غش بكمية المادة

- 4. المعاملات التصنيعية التي تتعرض لها مثلا الاغذية مشعه ومعدلة وراثيا ولا يذكر ذلك في بطاقة البيان
- 5. غش في نوعية المادة المعبئة او المعاملة التصنيعية كالتعرض للحرارة المرتفعة اثناء الخزن او النقل او محاولة اخفاء العيوب بأضافة الوان ونكهات





## مكونات بطاقة البيان

- اسم المادة الغذائية
- البيانات الغذائية
- صافي المحتويات
- تاريخ الإنتاج وتاريخ الانتهاء  
والصلاحية
- اسم و عنوان الصانع أو المعين  
أو المورد أو المستورد أو  
المصدر أو البائع
- ظروف التخزين



Amount Per	Calories 110
<b>Total Fat</b> 12g	
Saturated Fat 7.9g	
Trans Fat 0g	
<b>Cholesterol</b> 0mg	
<b>Sodium</b> 250mg	
<b>Total Carbohydrate</b> 15g	

## • بطاقة البيان Food Labels



## • بطاقة البيان Food Labels

- او بطاقة المادة الغذائية هي البيان المكتوب على عبوة المادة الغذائية والذي يحوي كافة المعلومات الاساسية وتعتبر رسالة للمستهلك ويجب ان تحوي على :
- 1- اسم المادة الغذائية وجميع مكوناتها .
- 2- الحجم او الوزن الصافي للمادة الغذائية .
- 3- ذكر انواع وكميات المواد المضافة مثل المواد الحافظة والمنكهة والالوان ومعاملات التشعيع او التعديل الوراثي .
- 4- تاريخ الانتاج وفترة الصلاحية مع ايضاح طريقة التخزين
- 5- اسم وعنوان المنتج

## • القوانين والتشريعات الغذائية Food Laws and Regulation

- تتعرض الاطعمة اثناء عمليات أنتاجها وتداولها للتلوث بميكروبات الفساد وبالميكروبات الممرضة والمواد الكيميائية السامة . كما انها معرضة للغش بوساطة البائعين للحصول على منافع مادية غير مشروعة .

- مشاكل الفساد ومشاكل الغش في تداولها ازدادت مع ازدياد حجم انتاج وتصنيع وتجارة الاغذية على مستوى العالم .
- لذلك درجت الدول على اصدار لوائح وسن القوانين الخاصة بالاغذية تنظم أنتاجها وتداولها وذلك لتحسين نوعية المنتج ولتشجيع التجارة وللحد من الفاقد نتيجة للفساد وللمحافظة على سلامة وصحة الانسان وحمايته من الغش والخداع .

## • محتويات لوائح وقوانين الاغذية :

- مارس الناس الرقابة على الاطعمة منذ زمن بعيد . لكن قوانين الاغذية بصورتها المتكاملة التي نعرفها الان لم تظهر الا حديثاً ، اي في القرن العشرين الميلادي . فكل الدول في العالم اليوم بها لوائح وقوانين لتنظيم تداول الاغذية .

- هذه اللوائح والقوانين تحدد الممنوعات والعقوبات عند المخالفة وكذلك تحدد الاساليب الادارية التي بموجبها تصدر هذه اللوائح والقوانين
- امثلة عليها :

## • المملكة العربية السعودية :

• تصدر وزارة الشؤون البلدية والقروية لوائح تنظم تداول الاغذية في المملكة نذكر منها :

• 1- لائحة الاشتراطات الصحية الواجب توفرها في المطاعم والمطابخ محلات الوجبات السريعة .

• تتضمن هذه اللائحة الشروط والمعايير الصحية الاساسية الواجب مراعاتها في محلات واماكن تناول الاغذية بهدف تقديم اطعمة صحية وصالحة للاستهلاك الادمي وتتكون اللائحة من :

- مقدمة
- اهداف
- مجال الاختصاص وتعريف
- الاشتراطات الصحية العامة
- الاشتراطات الصحية الخاصة
- دائرة تطبيق اللائحة
- مراقبة تنفيذ اللائحة

## • مثلا : تحدد اللائحة المجال كالآتي :

- تختص هذه اللائحة بالاشتراطات الصحية الواجب توفرها في المطاعم والمطابخ سواء كانت المجالات العامة او المحلات الخاصة التابعة لجهات حكومية او اهلية وتقدم خدماتها لمنسوبي هذه الجهات وتدار من قبل منسوبي هذه الجهات او متعهد أعاشة ومثال للتعريفات :حيث تعرف لائحة المطعم على انه مكان يتم فيه اعداد وتقديم الوجبات الغذائية لمرتابديها لتناولها داخل صالات المطعم المعدة لهذا الغرض أو خارجها .

والاشتراطات الصحية العامة وتشمل اشتراطات الواجب توافرها في  
المباني والمواد الغذائية والعاملين .

مثال اشتراطات المباني :

ان يكون الموقع بعيدا عن الروائح الكريهة والدخان والأتربة والملوثات  
الاهرى وغير معرض للانغمار بالماء .

مع الاخذ بنظر الاعتبار عدم حدوث اضرار أو ازعاج للمجاورين ( بالنسبة  
للمحلات العامة )

مثال الاشتراطات الصحية للمواد الغذائية :  
تكون جميع المواد الغذائية سواء كانت طازجة  
او مطهية ،نظيفة وخالية من علامات التلف  
والفساد وصالحة للاستهلاك البشري ومطابقة  
للمواصفات القياسية السعودية الخاصة بكل  
نوع

**مسائل للاشتراطات الصحية الواجب توافرها للعاملين :**  
**يجب حصول العاملين على شهادات صحية سارية تثبت**  
**خلوهم من الامراض المعدية ، اما الاشتراطات الصحية**  
**الخاصة فهي اشتراطات صحية مضافة للاشتراطات**  
**العامة وتخص كل مكان لتقديم الطعام ، حيث تحدد**  
**اللائحة للاشتراطات الصحية اضافات تخص المطاعم**  
**واخرى تخص المطابخ واخرى تخص مطاعم الوجبات**  
**السريعة واخرى تخص المدارس .**

## لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة بمستودعات المواد الغذائية ووسائل نقلها :

تشمل كافة الضوابط الصحية لمخازن المواد الغذائية مثل  
اشتراطات المخزن وتجهيزاته واشتراطات وسائل النقل  
والعاملين وطرق الرقابة وسحب العينات وتتكون من :  
مقدمة

اهداف اللائحة

- الباب الاول : المجال والتعريف
- الباب الثاني : الفصل الاول : المستودعات وتجهيزاتها  
والفصل الثاني : وسائل النقل والفصل الثالث : العاملين
- الباب الثالث : الفصل الاول : اشتراطات عامة للتفتيش  
والفصل الثاني : طرق اخذ العينات للفحص المختبري

- الباب الاول حول التعريفات نجد تعريف مستودع التبريد :
- مستودع لتخزين الاغذية تحت درجة حرارة 0-4 مْ
- مستودع التجميد : مستودع لالتزيد درجة حرارته عن -18مْ  
لتخزين الاغذية المجمدة

- الباب الثاني : الفصل الاول : المختص بالمستودعات وتجهيزها نجد 5 بنود حول الموقع والمساحة اولها البند الذي ينص : بمنع استخدام المنازل الشعبية كمستودعات ، ونجد 12 بند حول المبنى اولها يقول : يجب ان يكون بناء المستودع من مواد صماء جيد وملائمة وسهلة التنظيف ويفضل الطوب الاسمنتي المسلح ، و13 بند حول التخزين الثالث منها ينص : يمنع تخزين المنظفات المنزليه والمبيدات الحشرية في مخازن الاغذية

- الفصل الثاني من الباب الاول : توجد 8 بنود تتحدث عن وسائل النقل اولها يقول : يجب ان تكون وسيلة النقل المخصصة للمواد الغذائية فقط سواء مبردة او مجمدة ومحكمة الاغلاق ولايتم استخدامها لنقل مواد تؤثر على المادة الغذائية .

- الفصل الثالث من الباب الاول : حول العاملين ويتكون من 8 بنود يقول ثالثها : عدم تناول الاكل والشرب داخل المتودعات
- والرابع يقول : منع النوم في المستودعات
- الفصل الاول من الباب الثالث يتحدث عن اشتراطات عامة للتفتيش ويركز على التقيد بالنظافة ودرجة حرارة المستودع
- الفصل الثاني من هذا الباب يتحدث عن طرق اخذ العينات ويركز تحديد حجم العينة حسب المواصفه السعوديه .

- الاشتراطات الفنية للمطاعم والمطابخ :
- مقدمة
- هدف
- تعريف
- تحدد اللائحة متطلبات الموقع في 5 بنود يقول البند 2 منها : ان يبعد الموقع عن محلات بيع الغاز مسافة لاتقل من 25م . و 3 يقول : يجب ان يبعد الموقع عن محطات الوقود لمسافة لاتقل عن 30 م مقاسة من الحدود الخارجية للأرض

- عناصر المطعم تحدد ب5 بنود وهي الغرفة لتحضير الطعام والغسيل والمطبخ وصالة الطعام ودورات المياه ومغاسل الايدي والمستودع وبالنسبة للمطبخ تحدد اللائحة متطلبات الموقع واقسام الشروط العامة الواجب توفرها في المطبخ من إضاءة وعدم ازعاج المجاورين وتوفير متطلبات السلامة حسب تعليمات الدفاع المدني وغيرها .بالاضافة الى بنود التهوية والمتطلبات الكهربائية والاشتراطات الصحية الواجب توفرها في المطاعم والمطابخ والتقيد بلائحة الاشتراطات الصحية الواجب توفرها

## • المخالفات البلدية :

- تشمل لائحة بالغرامات والجزاءات عن المخالفات البلدية والتعليمات التنفيذية للائحة ولائحة المخالفات ومقدار الغرامات لمرافق المياه والصرف الصحي والسيول والقواعد اجراءات ضبطها ، وجداول مجموعات المخالفات البلدية

- المخالفات مقسمة الى مجاميع منها
- المجموعة الاولى: مخالفة الصحة العامة
- المجموعة الثانية : مخالفات الذبح والمواشي السائبة
- المجموعة الثالثة : مخالفات البيع
- المجموعة الرابعة : مخالفات البناء
- المجموعة الخامسة : مخالفات الطرق
- المخالفات في كل مجموعة موضوعة في جداول بنودها الالو المادة ، البند الثاني نوع المخالفة، والثالث الحد الادنى للغرامة والرابع الحد الاعلى للغرامة والخامس الجزاءات واستيفاء الرسوم المقررة .

## • الولايات المتحدة الأمريكية :

- اذا اخذنا القانون الامريكي كمثال اخر نجده يتكون من فقرات كما يلي :
- تعاريف : حيث يتم تعريف القانون نفسه وتعريف المصطلحات المستخدمة فيه :  
قانون الغذاء هو قانون الرقابة على الاغذية والقصد منه حماية الفرد والجماعة ضد الاضرار الصحية والغش والخداع وبيع الاغذية واستخدامها كما يحتوي على تعاريف المصطلحات مثل الغذاء والموظف المفوض والظروف غير الصحية والعبوة والمواصفات القياسية وغيرها من المصطلحات

- **المنوعات : تذكر المواد الممنوعة من التداول والاتجار في الغذاء كالاتي 1- ممنوع عرض غذاء مغشوش للتداول .**
- **2- ممنوع غش المواد الغذائية في جميع مراحل انتاجها وتداولها .**
- **3- ممنوع استلام مادة غذائية مغشوشة .**
- **4- ممنوع حيازة او المساعدة على حيازة مواد مغشوشة .**
- **5- ممنوع مخالفة القوانين واللوائح المنظمة لعمليات انتاج وتداول المواد الغذائية .**

- 6- يجب على كل حائز على مادة غذائية السماح للجهات المسؤولة رقابة الاغذية الاطلاع على او نقل اي معلومات من دفاتر انتاج او تداول او اتجار في المادة الغذائية .
- 7- السماح لمفتش الاغذية او شخص قضائي مسؤول بالدخول والتفتيش واخذ عينات من المواد الغذائية المنتجة او المخزنة او المعروضة او المنقولة بغرض الاتجار .
- 8- ممنوع صناعة غذاء مغشوش سواء بغرض الاستهلاك المباشر داخل الولاية او بغرض الاتجار بين الولايات او خارجها .
- 9- ممنوع إعطاء شهادة او إقرار بسلامة الغذاء المغشوش .

- 10- ممنوع استخدام او تقليد اي علامة تجارية لغذاء معين او بطاقة معينة .
- 11- ممنوع نشر أو نقل أو نسخ أي معلومة تجارية لغذاء معين او مادة الا بتصريح من الوزير المختص.
- 12- ممنوع إزالة أو طمس بطاقة البيان أو العلامة التجارية لأي مادة غذائية .
- 13- ممنوع نشر أو نقل أو نسخ أي نتيجة تحليل لمادة غذائية تكون موضوع دعوى عمومية إلا بأمر من الوزير المختص .

- تحديد ماهية الغش والتدليس في إنتاج وتداول المواد الغذائية طبقاً لهذا القانون يعد الطعام مغشوش في الحالات التالية :
- 1. اذا احتوى على مادة سامة أو ضارة بالصحة .
- 2. اذا كان فاسداً كلياً أو جزئياً.
- 3. اذا احتوى على لحم حيوان مريض أو حيوان مات بطريقة غير طريق الذبح المتبع قانوناً.
- 4. اذا كانت العبوات التي يحفظ فيها تحوي مواد سامة أو ضارة بالصحة .
- 5. اذا نزع أو استبدل جزء من مكوناته ذات القيمة الغذائية العالية .
- 6- اذا عومل معاملة خاصة أو اضيفت له مادة بقصد أخفاء معالم تلف أو نقص .

• التذليس يشمل :

• أ- اذا احتوت بطاقة البيان على معلومات غير

صحيحة .

• ب- اذا عرض طعام للبيع تحت اسم غير صحيح .

• ج- اذا لم تكن عليه بطاقة بيان او لم تكن

المعلومات على البطاقة مكتملة .

● تحديد العقوبات التي تطبق على اي مخالف لاي مادة من مواد القوانين مثلاً:

- أ- السجن لمدة سنة واحدة أو غرامة قدرها 1000 \$ او كلاهما اذا خالف اي منتج او موزع او متداول او قائم بأي عمل يتصل بإنتاج المواد الغذائية وتداولها و الاتجار فيها اي فقرة من فقرات هذا القانون .
- ب- السجن لمدة 3 سنوات او غرامة لا تزيد عن 10000 \$ في حالة العودة الى مخالفة اي فقرة من فقرات القانون الا اذا ثبت حسن النية .

- ج- لا يعاقب المنتج او الموزع او المتداول لأي سلعة غذائية مخالفة لأي فقرة من فقرات القانون اذا كان جاهلا بواقع السلعة التي بحوزته او التي استلمها او المقدمة للتوزيع والاستلام والتداول مع وجوب توافر حسن النية في هذه الحالة .
- د- يحاكم بالسجن او الغرامة او كليهما اي فرد يتمتع او يعرقل اخذ العينات اللازمة بوساطة المسؤولين بغرض تطبيق هذا القانون وتنفيذه .

- النص على طريقة اخذ العينات من الاطعمة بغرض تطبيق القانون ، وتحديد من هو مخول بأخذ العينات وكمية العينات وطريقة حفظها . يحدد القانون الطرق المعترف بها لتحليل العينات وايضا يحدد من يقوم بهذه التحاليل والمدة المتاحة للطعن او النض في هذه التحاليل .
- النص على طريقة التفتيش على انتاج الاطعمة وتداولها والاتجار فيها ، وتحديد طريقة الحجز على اي طعام لا يخضع للقانون ويعد مخالفا لأي نص من نصوصه اثناء الانتاج او العرض للتداول

- تحديد طريقة وضع القانون ومن المسؤول عن وضعه او تعديله وطريقة ذلك ومن المسؤول عن تنفيذ القانون .



شكرا لحسن الاصفاء