



DJS 288:2021  
Second edition  
Eighth edition

ع ت ٢٠٢١/٢٨٨  
الطبعة الثانية  
الإصدار الثامن

مشروع تصويت  
(تعديل)

المواد الغذائية - مدد الصلاحية للمواد الغذائية  
*Foodstuffs - Shelf lives of foodstuffs*

مؤسسة المواصفات والمقاييس

المملكة الأردنية الهاشمية

هذه الوثيقة مشروع تصويت تم ترويجه كطلب رأي والملاحظات، لذلك فهو عرضة للتغيير والتعديل، ولا يجوز الرجوع إليه كمواصفة قياسية أردنية إلا بعد اعتمادها من قبل مجلس الإدارة

## المحتويات

- ١- المجال ..... ١
- ٢- المراجع التقيسية ..... ١
- ٣- للمصطلحات والتعاريف ..... ١
- ٤- مدد الصلاحية واشتراطاتها ..... ٢
- الملحق أ (تقيسي) المواد الغذائية المستثناة من الإعلان عن مدة الصلاحية ..... ٥
- المراجع ..... ٦

## المجداول

- الجدول ١ . مدد الصلاحية القصوى للمواد الغذائية ..... ٣

تعتبر هذه المواصفة القياسية الأردنية بديلة لنفس المواصفة القياسية الأردنية الصادرة عام ٢٠١١، وتحل محلها.

هذه الوثيقة مشروع لعموم، تم تويده لإبداء الرأي والملاحظات، لذلك فهو عرضة للتغير والتعديل، ولا يجوز الرجوع إليه كمراسلة لخاصية أردنية إلا بعد معاناه من قبل مجلس الإدارة

## المواد الغذائية . مدد الصلاحية للمواد الغذائية

### ١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بتحديد اشتراطات مدد الصلاحية للمواد الغذائية كافة والمعدّة للاستهلاك البشري، كما تختص بتحديد مدد الصلاحية لمجموعة محددة من تلك المواد.

### ٢- المراجع القياسية

الوثائق المرجعية التالية لا يمكن الاستغناء عنها لتطبيق هذه الوثيقة. في حالة الإحالة المورجة تطبق الطبعة المذكورة فقط، أما في حالة الإحالة غير المورجة فتطبق آخر طبعة من الوثيقة المرجعية المذكورة أدناه (متضمنة أي تعديلات)، علماً بأن مكتبة مؤسسة المواصفات والمقاييس تحتوي على فهارس للمواصفات المسارية المفعول في الوقت الحاضر.  
- تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بنقل وتخزين وعرض المواد الغذائية لسنة ٢٠١١ وتعديلاتها.

### ٣- المصطلحات والتعاريف

لأغراض هذه المواصفة القياسية الأردنية تستخدم المصطلحات والتعاريف الواردة أدناه:

١-٣

مدة الصلاحية

للدلة الواقعة بين تاريخ إنتاج وتاريخ انتهاء صلاحية المادة الغذائية المعدّة للاستهلاك البشري والمحافظة ضمن ظروف التخزين والتداول المحددة

٢-٣

الصلاحية للاستهلاك البشري

الحالة التي يكون فيها الغذاء سليماً ومقبولاً للاستهلاك البشري ويحقق متطلبات سلامة وجودة الغذاء

٣-٣

تاريخ انتهاء الصلاحية

التاريخ الذي يدل على انتهاء الفترة الزمنية في ظروف التخزين المنتوّه عنها والتي يجب أن لا يباع أو يستهلك المنتج بعدها لأسباب تتعلق بالجودة والسلامة

٤-٣

### دفعه الإنتاج

التشغيلية

كمية محددة من المواد أنتجت في نفس الظروف

٥-٣

### ظروف التخزين

شروط يجب توفرها لحفظ المواد الغذائية في مخازن أو مستودعات أو تلاجحات أو غيرها تناسب مع طبيعة المادة الغذائية المحفوظة وتحافظ على صلاحيتها للاستهلاك البشري طوال مدة صلاحية المنتج.

### ٤ - مدد الصلاحية واشتراطاتها

٤-١-٤ يجب أن يعلن عن مدد صلاحية المواد الغذائية (باستثناء المواد الغذائية الواردة في الملحق ٤) على النحو التالي بحيث يعلن عن تاريخ مدة الصلاحية كما يلي:-

٤-١-١-٤ يتكون تاريخ مدة الصلاحية مما يلي:

- اليوم والشهر والسنة لتاريخ الإنتاج والانتهاج، للمنتجات التي تكون مدة صلاحيتها ثلاثة أشهر أو أقل.

- الشهر<sup>١</sup> والسنة، للمنتجات التي تكون مدة صلاحيتها أكثر من ثلاثة أشهر، أما إذا كان الشهر هو الشهر الأخير من السنة (شهر كانون الأول) فيكتفى بتكر السنة فقط.

٤-١-٢-٤ يصاغ تاريخ الانتهاء بالعبارات التالية:

- "يفضل استهلاكه قبل ... " في حال ذكر اليوم.

- "يفضل استهلاكه قبل نهاية ... " في الحالات الأخرى.

- صالحة لمدة "... من تاريخ الإنتاج.

٤-١-٣-٤ يجب أن يصحب البند ٤-١-١-٢ ما يلي:

- إما التاريخ نفسه.

- وإما عبارة إرشادية توضح مكان وجود التاريخ.

٤-١-٤-٤ يعلن عن اليوم والشهر والسنة بأرقام واضحة بهذا الترتيب، ويمكن ذكر الشهر بالخطوط شريطة أن لا يؤدي ذلك إلى إرباك المستهلك.

٤-٢-٤ يتم تثبيت دفعه الإنتاج (التشغيلية) بطريقة غير قابلة للإزالة.

<sup>١</sup> - يعتمد اليوم الأخير من الشهر كتاريخ إنتاج وانتهاء.

- ٣-٤ إذا كانت صلاحية المادة الغذائية مرتبطة بشروط تخزين خاصة، فيجب أن تُعلن على بطاقة البيان هذه الشروط بالإضافة إلى ذكر تاريخ "انتهاء الصلاحية".
- ٤-٤ تلغى أي تعليمات أو اشتراطات سابقة تتعارض مع بنود هذه المواصفة القياسية الأردنية أينما ورد ذكرها فيما يتعلق بمدد الصلاحية واشتراطاتها وذلك للسلع التي لها مدة صلاحية في مواصفاتها الخاصة بما.
- ٥-٤ تعدّ الشركات المستوردة والمصانع المحلية مسؤولة قانونياً عن صحة مدد الصلاحية المصرح بها على بطاقات بيان للمواد الغذائية.
- ٦-٤ يكون للجهات المختصة الحق في طلب المبرر العلمي لمدة الصلاحية التي تضعها الجهات ذات العلاقة.
- ٧-٤ يمنع وضع ملصقات تحمل تاريخ انتهاء الصلاحية على عبوات المواد الغذائية سواء أكانت مستوردة أو مصنعة محلياً بل يجب أن يُثبت هذا التاريخ إما محفوراً أو نافرأ أو مطبوعاً، بجر غير قابل للإزالة أو ضمن بطاقة بيان مكتملة على العبوات مباشرة أو على بطاقتها ومن قبل الجهة المنحة فقط.
- ٨-٤ يمنع عرض المواد الغذائية منتهية الصلاحية للبيع للاستهلاك البشري.
- ٩-٤ يتم نقل وتخزين وعرض المواد الغذائية حسب تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بنقل وتخزين وعرض المواد الغذائية لسنة ٢٠١١ وتعديلاتها.
- ١٠-٤ تكون مدة الصلاحية لبعض المواد الغذائية كما هو وارد في الجدول ١ أدناه، شريطة أن تتوافق ظروف تخزينها مع تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء، كما يجب ثبوت صلاحيتها للاستهلاك البشري حسناً وبجهداً.

الجدول ١ . مدد الصلاحية القصوى للمواد الغذائية

اسم المادة الغذائية	نوعية التعبئة	مدة الصلاحية القصوى	ملاحظات
اللحوم ومنتجاتها			
لحوم الدواجن الطازجة المبردة الكاملة (دجاج، بط، أوز، حمام، رومي، نعام، أرانب،...)	عبوة مناسبة	٥ أيام من تاريخ الذبح	
	معبأة تحت التفريغ (الفاكوم)	٧ أيام من تاريخ الذبح	

## المجدول ١ . مدد الصلاحية القصوى للمواد الغذائية

اسم المادة الغذائية	نوعية التعبئة	مدة الصلاحية القصوى	ملاحظات
الأعضاء الداخلية الطازجة المبردة للدجاج	عبوة مناسبة	٣ أيام من تاريخ الذبح	
	معبأة تحت التفريغ (الفاكيوم)	٧ أيام من تاريخ الذبح	
اللحوم الطازجة المبردة (ذبائح أو قطع) لحوم : (البقر، الجاموس، الجمال، الضأن ، الماعز)	عبوة مناسبة	١٤ يوم من تاريخ الذبح	من - ١٥٥ ° س إلى ٢ ° س
اللحوم الطازجة المبردة (ذبائح أو قطع) لحوم : (البقر، الجاموس، الجمال)	معبأة تحت التفريغ (الفاكيوم) / المعبأة في جو معدل <sup>(١)</sup>	١٢٠ يوم من تاريخ الذبح	من - ١٥٥ ° س إلى ٢ ° س
اللحوم الطازجة المبردة (ذبائح أو قطع) لحوم : (الضأن، الماعز)	معبأة تحت التفريغ (الفاكيوم) / المعبأة في جو معدل <sup>(١)</sup>	٩٠ يوم من تاريخ الذبح	من - ١٥٥ ° س إلى ٢ ° س
الأعضاء الداخلية الطازجة المبردة من المواشي (ضأن، ماعز، أبقار، جمال)	عبوة مناسبة	٧ أيام من تاريخ الذبح	
	معبأة تحت التفريغ (الفاكيوم)	٣٠ يوم من تاريخ الذبح	

اسم المادة الغذائية	نوعية التعبئة	مدة الصلاحية القصوى	ملاحظات
لحم البيرغر الطازج المجمد	عبوة مناسبة	يومين	
<b>منتجات بحرية</b>			
الأسماك المدخنة على البارد	عبوة مناسبة	٧ أيام	
الأسماك المدخنة على الساخن	عبوة مناسبة	١٤ يوم	
الأسماك الطازجة المجمدة غير فزالة الأحشاء	عبوة مناسبة	٧ أيام من تاريخ الصيد	عند درجة حرارة صفر من
الأسماك الطازجة المجمدة المنظفة ومزالة الأحشاء	عبوة مناسبة	٩ أيام من تاريخ الصيد	عند درجة حرارة صفر من
الأسماك الطازجة المجمدة	معبأة تحت التفريغ (الفاكيوم)	١٤ يوم من تاريخ الصيد	عند درجة حرارة صفر من
	المعبأة في جو معدل <sup>(١)</sup>	٢١ يوم من تاريخ الصيد	عند درجة حرارة صفر من
<b>الحليب ومنتجات الحليب</b>			
اللبن الرائب أو اللبن المثلج <sup>(٢)</sup>	عبوة مناسبة	١٠ أيام	
اللبن <sup>(٣)</sup>	عبوة مناسبة	١٤ يوم	
<sup>(١)</sup> لا تشمل المنتجات المعاملة حرارياً. <sup>(٢)</sup> المعبأة في جو معدل : modified atmosphere packaging.			

## الملحق - أ

(تقييسي)

### المواد الغذائية المستثناة من الإعلان عن مدة الصلاحية

تستثنى المواد الغذائية الآتية من الإعلان عن مدة الصلاحية:

- الفاكهة والخضروات الطازجة، كالبطاطا غير المقشورة أو المقطعة أو المعاملة بأي معاملة ماثلة وغيرها.
- التبيذ بأنواعه.
- المشروبات التي تكون نسبة الكحول فيها ١٠٪ أو أكثر كنسبة حجمية.
- المحبوزات والمعجنات التي تستهلك عادةً خلال ٢٤ ساعة من إنتاجها.
- الخبز.
- ملح الطعام (باستثناء الملح المؤبدن).
- السكر الخام.
- منتجات الخلوى والتلحاحات المعروضة للبيع المباشر التي تتكون من مواد سكرية مضاف إليها مكسبات نكهة و/أو ألوان.
- العلكة (لبان المضغ).

نسبة حجمية: حجم/حجم.



## المراجع

- مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٨٥/١ للمعدلة عام ٢٠١٨، المعيار العام لوضع بطاقة البيان على عبوات الأغذية.
- المواصفة الخلية ١٥٠-١/٢٠١٨، فترات صلاحية للتحجرات الغذائية - الجزء الأول: فترات الصلاحية الإلزامية.