



DJS 443:2025

Six edition

ع ت ٢٠٢٥/٤٤٣

الإصدار السادس

مشروع تصويت (تعديل)

أغذية الرضّع وصغار الأطفال – أغذية الرضّع وصغار الأطفال المصنعة أساساً من الحبوب

Infants and young children foods – Processed cereal based foods for infant and young children

مؤسسة المواصفات والمقاييس

المملكة الأردنية الهاشمية

المحتويات

المقدمة

١	١- المجال
١	٢- المراجع التقييسية
٢	٣- المصطلحات والتعاريف
٣	٤- الأصناف
٣	٥- المكونات الأساسية وعوامل الجودة
٧	٦- الإضافات الغذائية
٨	٧- الملوثات
٨	٨- الاشتراطات الصحية
٩	٩- طرق أخذ العينات والفحص
٩	١٠- التعبئة والنقل والتخزين
١٠	١١- بطاقة البيان
١٢	١٢- المراجع

الجدول

٦	الجدول ١ - متطلبات حدود الفيتامينات والمعادن النزرة الاختيارية
٨	الجدول ٢ - التكهات المسموح باستخدامها في أغذية الرضع وصغار الأطفال المصنعة أساساً من الحبوب
٨	الجدول ٣ - الحدود الميكروبية لأغذية الرضع وصغار الأطفال المصنعة أساساً من الحبوب

تعتبر هذه المواصفة القياسية الأردنية بديلة لنفس المواصفة القياسية الأردنية الصادرة عام ٢٠١٥ وتحل محلها.

أغذية الرضّع وصغار الأطفال - أغذية الرضّع وصغار الأطفال المصنعة أساساً من الحبوب

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالاشتراطات الواجب توفرها في الأغذية المصنعة أساساً من الحبوب والمعدة لتغذية الرضّع كغذاء مكمل منذ عمر ستة أشهر، مع الأخذ بعين الاعتبار المتطلبات التغذوية الفردية للرضع، والمعدة أيضاً لتغذية صغار الأطفال كجزء من الغذاء التكميلي. المنوع المقدم لهم بما يتوافق مع الإستراتيجية العالمية لتغذية الرضّع وصغار الأطفال وكذلك قرار جمعية الصحة العالمية ٥٤-٢/٢٠٠١.

٢- المراجع التقييمية

الوثائق المرجعية التالية لا يمكن الاستغناء عنها لتطبيق هذه الوثيقة. في حالة الإحالة المؤرخة تطبق الطبعة المذكورة فقط، أما في حالة الإحالة غير المؤرخة فتطبق آخر طبعة من الوثيقة المرجعية المذكورة أدناه (متضمنة أي تعديلات)، علماً بأن مكتبة مؤسسة المواصفات والمقاييس تحتوي على فهارس للمواصفات السارية المفعول في الوقت الحاضر.

- توصيات المدونة الدولية لقواعد تسويق بدائل حليب الأم الصادرة عن منظمة الصحة العالمية في عام ١٩٨١.
- قرار جمعية الصحة العالمية ٥٤-٢/٢٠٠١، تغذية الرضّع وصغار الأطفال.
- الاستراتيجية العالمية لتغذية الرضّع وصغار الأطفال الصادرة عن منظمة الصحة العالمية.
- القوائم الإرشادية ١٠ الصادرة عن هيئة الدستور الغذائي للعناصر الغذائية المستخدمة في أغذية الرضّع وصغار الأطفال.
- مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣، المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف.
- التشريع الأوروبي ٢٠١٣/٦٠٩، الأغذية المخصصة للرضّع وصغار الأطفال والأغذية للأغراض الطبية الخاصة، واستبدال النظام الغذائي الكلي للتحكم في الوزن وتعديلاته.
- التشريع الأوروبي ٢٠٢٣/٩١٥، الحدود القصوى لبعض الملوثات في الأغذية وتعديلاته.
- المواصفة القياسية الأردنية ٩، بطاقة البيان - بطاقة البيان للمواد الغذائية المعبأة مسبقاً.
- المواصفة القياسية الأردنية ٩٤، المواصفة العامة للمضافات الغذائية.
- المواصفة القياسية الأردنية ٤٠١، المواد الغذائية - مدد صلاحية أغذية الرضّع وصغار الأطفال.
- المواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣، الاشتراطات الصحية - القواعد العامة لشؤون صحة الأغذية.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤، بطاقة البيان - الخطوط التوجيهية لاستخدام التنويهات الغذائية والصحية.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٥٣٣، الشؤون الصحية وسلامة الغذاء - الحدود القصوى لمثبطات الأدوية البيطرية في الأغذية من أصل حيواني.

- المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥، الشؤون الصحية وسلامة الغذاء - الحدود القصوى لمثبطات المبيدات والمتبقيات العرضية في الأغذية والأعلاف.
- المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٠٩، أغذية الرضع والأطفال - مدونة الممارسات الصحية لتراكيب الرضع وصغار الأطفال المجففة.
- المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٦٠، المتطلبات العامة للأغذية الحلال.
- القواعد الفنية الأردنية ٢١٣٠، المواد والأدوات المعدة للتلامس مع الغذاء.
- القواعد الفنية الأردنية ٢١٣١، المواد والأدوات البلاستيكية المعدة للتلامس مع الغذاء.
- القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣٢، مواد التعبئة والتغليف.
- تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء المعدلة لتعليمات استيراد وتداول المواد المعدة للتلامس مع الغذاء (المضافات الغذائية غير المباشرة) لسنة ٢٠١٤ وتعديلاتها.
- تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالتفتيش وأخذ العينات من المواد الغذائية المستوردة لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.
- تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بأخذ العينات من المواد الغذائية المتداولة بالأسواق لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.
- تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بتجهيل وتخزين وتوزيع المستحضرات الصيدلانية والمواصفات الفنية لوسائط نقلها لسنة ٢٠١٩ وتعديلاتها.

٣- المصطلحات والتعاريف

لأغراض هذه المواصفة القياسية الأردنية تستخدم المصطلحات والتعاريف الواردة الآتية:

١-٣

الأغذية المصنعة أساساً من الحبوب

المنتجات التي تحضر أساساً من واحد أو أكثر من الحبوب المطحونة

٢-٣

الرضيع

الطفل الذي لا يزيد عمره على اثني عشر شهراً

٣-٣

صغار الأطفال

الأشخاص الذين تزيد أعمارهم على ١٢ شهراً وحتى عمر ٣٦ شهراً (ثلاث سنوات)

٤-٣

المواد الغريبة

مواد ليست من أصل المنتج ولا تشكل خطراً على صحة الإنسان ويمكن التعرف عليها بسهولة مع أو دون أدوات أو معدات التكبير التي يعطي وجودها مؤشراً على عدم التوافق مع الممارسات التصنيعية والصحية الجيدة

٤- الأصناف

تصنف المنتجات التي تخضع أساساً من الحبوب إلى الأصناف التالية:

- ٤-١ المنتجات التي تتكون من الحبوب وتخضع بإضافة الحليب أو أي سائل آخر مغذي مناسب.
- ٤-٢ الحبوب التي يُضاف إليها منتج غذائي فيه محتوى عالي من البروتين وتخضع بإضافة الماء أو أي سائل آخر مناسب خال من البروتين.
- ٤-٣ الباستا والتي تخضع بطبخها في الماء المغلي أو أي سائل آخر مناسب.
- ٤-٤ البسكويت والقرشلة (biscuits and rusks) وتستهلك إما مباشرة أو بعد طحنها وإضافة الحليب أو الماء أو أي سائل آخر مناسب إليها.

٥- المكونات الأساسية وعوامل الجودة

٥-١ المكونات الأساسية

- ٥-١-١ يجب أن تشكل الحبوب المطحونة ٢٥ ٪ على الأقل من المنتج النهائي مقدرة على أساس الوزن الجاف.
- ٥-١-٢ تخضع المنتجات المذكورة في البند ٤ أساساً من واحد أو أكثر من منتجات الحبوب المطحونة مثل القمح والأرز والشعير والشفوفان والشيلم والذرة والدخن والذرة البيضاء والحنطة السوداء. كما ويمكن أن تحتوي على البقوليات أو الجذور النشوية (مثل المرنطة (arrow) أو اليام (yam) أو المنيهوت (cassava)) أو السيقان النشوية أو الحبوب الزيتية بكميات ضئيلة.

- ٥-١-٣ تطبق الاشتراطات المتعلقة بكمية الطاقة والعناصر الغذائية على المنتج النهائي كما يباع أو على المنتج بعد إعدادة حسب التعليمات الموضحة من الشركة الصانعة على بطاقة البيان إلا إذا ذكر غير ذلك.

٥-٢ الطاقة

- ٥-٢-١ يجب ألا يقل محتوى الطاقة في الأغذية المصنعة أساساً من الحبوب عن ٠,٨ كيلو كالوري/غرام (٣,٣ كيلوجول/غرام).

٥-٣ البروتين

- ٥-٣-١ يجب أن يساوي المؤشر الكيميائي للبروتين المضاف على الأقل ٨٠ ٪ من المؤشر الكيميائي لبروتين الكازين المرجعي، أو أن تساوي نسبة فعالية البروتين في المنتج على الأقل ٧٠ ٪ من نسبة فعالية بروتين الكازين المرجعي، في

جميع الحالات، يسمح بإضافة الأحماض الأمينية فقط بهدف تحسين القيمة الغذائية لخليط البروتين وبالكميات الضرورية لذلك، ويسمح فقط باستخدام الشكل الطبيعي (L) للأحماض الأمينية.

٢-٣-٥ يجب ألا يزيد محتوى البروتين في المنتجات الواردة في البند ٢-٤ وفي البند ٤-٤ على ٥,٥ غرام/١٠٠ كيلو كالوري (١,٣ غرام/١٠٠ كيلوجول).

٣-٣-٥ يجب ألا يقل محتوى البروتين المضاف للحبوب المدعمة بالبروتين الواردة في البند ٢-٤ عن ٢ غرام/١٠٠ كيلو كالوري (٠,٤٨ غرام/١٠٠ كيلوجول).

٤-٣-٥ يجب ألا يقل محتوى البروتين المضاف إلى البسكويت المصنوع من إضافة أغذية مدعمة بالبروتين الوارد في البند ٢-٤، والمقدم كما هو، عن ١,٥ غرام/١٠٠ كيلو كالوري (٠,٣٦ غرام/١٠٠ كيلوجول).

٤-٥ الكربوهيدرات

١-٤-٥ إذا أضيف السكر أو الفركتوز أو الجلوكوز أو شراب الجلوكوز أو العسل إلى المنتجات الواردة في البند ١-٤ والبند ٤-٤ فإنه:

(أ) يجب ألا تزيد كمية الكربوهيدرات المضافة من هذه المصادر على ٧,٥ غرام/١٠٠ كيلو كالوري (١,٨ غرام/١٠٠ كيلوجول).

(ب) يجب ألا تزيد كمية الفركتوز المضافة على ٣,٧٥ غرام/١٠٠ كيلو كالوري (٠,٩ غرام/١٠٠ كيلوجول).

٢-٤-٥ إذا أضيف السكر أو الفركتوز أو الجلوكوز أو شراب الجلوكوز أو العسل إلى المنتجات الواردة في البند ٢-٤ فإنه:

(أ) يجب ألا تزيد كمية الكربوهيدرات المضافة من هذه المصادر على ٥ غرام/١٠٠ كيلو كالوري (١,٢ غرام/١٠٠ كيلوجول).

(ب) يجب ألا تزيد كمية الفركتوز المضافة على ٢,٥ غرام/١٠٠ كيلو كالوري (٠,٦ غرام/١٠٠ كيلوجول).

٥-٥ الدهون

١-٥-٥ يجب ألا تزيد كمية الدهون في المنتجات الواردة في البند ٢-٤ على ٤,٥ غرام/١٠٠ كيلو كالوري (١,١ غرام/١٠٠ كيلوجول) وإذا زادت كمية الدهون على ٣,٣ غرام/١٠٠ كيلو كالوري (٠,٨ غرام/١٠٠ كيلوجول) فإنه:

(أ) يجب ألا يقل محتوى حمض اللينوليك على شكل جليسيريدات ثلاثية - لينوليئات عن ٣٠٠ مليغرام/١٠٠ كيلو كالوري (٧٠ مليغرام/١٠٠ كيلوجول) وألا يزيد على ٢٠٠ ١ مليغرام/١٠٠ كيلو كالوري (٢٨٥ مليغرام/١٠٠ كيلوجول).

(ب) يجب ألا يزيد محتوى حمض اللوريك على ١٥ ٪ من مجموع الدهون الكلية.

(ج) يجب ألا يزيد محتوى حمض الميرستيك على ١٥ ٪ من مجموع الدهون الكلية.

٢-٥-٥ يجب ألا تزيد كمية الدهون في المنتجات الواردة في البند ١-٤ والبند ٤-٤ على ٣,٣ غرام/١٠٠ كيلو كالوري (٠,٨ غرام/١٠٠ كيلوجول).

٦-٥ المعادن

١-٦-٥ يجب ألا يزيد محتوى الصوديوم في المنتجات الواردة في البند ٤ على ١٠٠ ملليغرام/١٠٠ كيلو كالوري (٢٤ ملليغرام/١٠٠ كيلوجول) للمنتج الجاهز للاستهلاك.

٢-٦-٥ يجب ألا يقل محتوى الكالسيوم عن ٨٠ ملليغرام/١٠٠ كيلو كالوري (٢٠ ملليغرام/١٠٠ كيلوجول) في المنتجات المذكورة في البند ٤-٢.

٣-٦-٥ يجب ألا يقل محتوى الكالسيوم عن ٥٠ ملليغرام/١٠٠ كيلو كالوري (١٢ ملليغرام/١٠٠ كيلوجول) في المنتجات المذكورة في البند ٤-٢، والمصنعة بإضافة الحليب والمقدمة على هذا النحو.

٧-٥ الفيتامينات

١-٧-٥ يجب ألا تقل كمية فيتامين ب_١ (ثيامين) عن ٥٠ ميكروغرام/١٠٠ كيلو كالوري (١٢,٥ ميكروغرام/١٠٠ كيلوجول).

٢-٧-٥ يجب أن يكون محتوى كل من فيتامين أ وفيتامين د في المنتجات الواردة في البند ٤-٢ على النحو التالي:

١-٢-٧-٥ يتراوح محتوى فيتامين أ ميكروغرام/١٠٠ كيلوجول من ٦٠ ميكروغرام/١٠٠ كيلو كالوري إلى ١٨٠ ميكروغرام/١٠٠ كيلو كالوري (١٤ ميكروغرام/١٠٠ كيلوجول إلى ٤٣ ميكروغرام/١٠٠ كيلوجول).

٢-٢-٧-٥ يتراوح محتوى فيتامين د من ١ ميكروغرام/١٠٠ كيلو كالوري إلى ٣ ميكروغرام/١٠٠ كيلو كالوري (٠,٢٥ ميكروغرام/١٠٠ كيلوجول إلى ٠,٧٥ ميكروغرام/١٠٠ كيلوجول).

٣-٢-٧-٥ تطبق الحدود الواردة في البندين ١-٢-٧-٥ و ٢-٢-٧-٥ أيضاً على المنتجات الأخرى المصنعة أساساً من الحبوب وذلك في حالة إضافة هذين الفيتامينين.

٣-٧-٥ يخضع تخفيض الحد الأعلى لفيتامين أ وفيتامين د المشار إليهما في البند ٢-٧-٥ وإضافة أي فيتامينات ومعادن أخرى لم يرد ذكرها في هذه المواصفة القياسية الأردنية وفقاً للتشريعات الوطنية.

٤-٧-٥ يتم اختيار الفيتامينات و/أو المعادن المضافة من القائمة الإرشادية ١٠ الصادرة عن هيئة الدستور الغذائي و/أو التشريع الأوروبي ٢٠١٣/٦٠٩ وتعديلاته.

٨-٥ المكونات الاختيارية

١-٨-٥ إضافة إلى المكونات الأساسية الواردة في البند ١-٥، يمكن إضافة مكونات أخرى على أن تتناسب مع تغذية الرضع، منذ عمر ستة أشهر، وصغار الأطفال.

٢-٨-٥ يجب أن يتم تصنيع المنتجات المحتوية على العسل أو شراب القيقب بطريقة تضمن تحطيم أبواغ الكلوستريديم بوتشليم إن وجدت.

٣-٨-٥ يسمح فقط باستخدام بكتيريا حمض اللاكتيك المنتجة للشكل (+) L من الحمض.

٥-٨-٤ في حال إضافتها، يجب الالتزام بالحدود القصوى الموضحة بالجدول ١ لمتطلبات حدود الفيتامينات والمعادن والعناصر النزرة للمنتجات الجاهزة للاستهلاك أو تسوق على أنها جاهزة للاستهلاك أو التي لا تستهلك إلا بعد تحضيرها وفقاً لتعليمات المصنع، باستثناء البوتاسيوم والكالسيوم التي تكون متطلباتها وفقاً للمنتج كما يُباع.

الجدول ١ - متطلبات حدود الفيتامينات والمعادن النزرة الاختيارية

العناصر الغذائية	الحد الأقصى لكل ١٠٠ سعرة حرارية
فيتامين أ (ميكروغرام مكافئ الريتينول)	١٨٠
فيتامين هـ (توكولات ألفا-توكوفيرول) (ملليغرام)	٣
فيتامين د (ميكروغرام)	٣
فيتامين ج (حمض الأسكوربيك) (ملليغرام)	٢٥/١٢,٥ ^(١)
فيتامين ب _١ (الثيامين) (ملليغرام)	٠,٥
فيتامين ب _٢ (الريبوفلافين) (ملليغرام)	٠,٤
النياسين (مكافئ النياسين) (ملليغرام)	٤,٥
فيتامين ب _٦ (ملليغرام)	٠,٣٥
حمض الفوليك (ميكروغرام)	٥٠
فيتامين ب _{١٢} (ميكروغرام)	٠,٣٥
حمض البانتوثينيك (ملليغرام)	١,٥
بيوتين (ميكروغرام)	١٠
البوتاسيوم (ملليغرام)	١٦٠
الكالسيوم (ملليغرام)	١٨٠/٨٠ ^(٢)
المغنيسيوم (ملليغرام)	١٠ ^(٣)
الحديد (ملليغرام)	٣
الزنك (ملليغرام)	٢
النحاس (ميكروغرام)	٤٠
اليود (ميكروغرام)	٣٥
المنغنيز (ملليغرام)	٠,٦

^(١) الحد ينطبق على المنتجات المدعمة بالحديد.

^(٢) NE مكافئات النياسين - ملليغرام حمض البانتوثينيك + ملليغرام الثيوفان/٦٠.

^(٣) الحد ينطبق على منتجات الحبوب البسيطة ومنتجات الحبوب عالية البروتين.

^(٤) الحد ينطبق على منتجات السكر والكافيين والقرشلة (رسك).

٩-٥ عوامل الجودة

- ١-٩-٥ يجب أن تكون جميع المكونات، بما فيها المكونات الاختيارية، نظيفة وآمنة ومناسبة ومن نوعية جيدة.
- ٢-٩-٥ يجب أن تتم جميع عمليات التصنيع والتجفيف بطريقة تضمن أقل خسارة للقيمة التغذوية خاصة جودة البروتين.

- ٣-٩-٥ يتم التحكم بكمية الرطوبة حسب ممارسات التصنيع الجيدة لكل نوع من المنتجات ويجب أن تكون ضمن الحد الذي يضمن أقل خسارة للقيمة التغذوية للمنتج ويضمن عدم تكاثر الأحياء الدقيقة.

١٠-٥ القوام وحجم الحبيبات

- ١-١٠-٥ يجب إعداد الأغذية المصنعة أساساً من الحبوب حسب التعليمات الموضحة على بطاقة البيان، يجب أن يكون قوامها مناسباً لإطعام الرضيع أو الطفل الصغير بالمعلقة (حسب السن المحدد على البطاقة).
- ٢-١٠-٥ يمكن استخدام البسكويت والقرشلة (biscuits and rusks) بشكلها الجاف بما يسمح ويشجع على المضغ، كما ويمكن استخدامها بشكل سائل وذلك بخلطها بالماء أو أي سائل مناسب آخر، ليصبح قوامها مثل قوام منتجات الحبوب الجافة بعد إعدادها.

١١-٥ محظورات محددة

- ١-١١-٥ يجب عدم معاملة هذه المنتجات أو المكونات الداخلة في تصنيعها بالإشعاعات المؤينة.
- ٢-١١-٥ يجب عدم استخدام الدهون المهدرجة في هذه المنتجات.
- ٢-١١-٥ يجب أن يخلو المنتج من كل ما يخالف الشريعة الإسلامية، ويتطابق المنتج متطلبات المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٦٠.

٦- المضافات الغذائية

- ١-٦ إضافة إلى ما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ٩٤ للمضافات الغذائية، يسمح بإضافة النكهات الواردة بالجدول ٢ وبحق للمؤسسات ذات العلاقة منعها أو تقييدها.
- ٢-٦ يجب ألا تتجاوز كمية المضافات الغذائية في المواد الخام أو مكونات أخرى بما فيها المضافات الأخرى الحد الأعلى المسموح به.
- ٣-٦ يجب ألا يحتوي الغذاء الذي نقل إليه المضاف الغذائي على كميات أعلى مما يأتي من المواد الخام أو المكونات المستخدمة ضمن ممارسات التصنيع الجيد وبما يتفق مع اشتراطات نقل المضاف الغذائي للأغذية الواردة في المواصفة القياسية الأردنية ٩٤.

الجدول ٢ - النكهات المسموح باستخدامها في أغذية الرضع وصغار الأطفال المصنعة أساساً من الحبوب

اسم النكهة	الحد الأعلى المسموح باستخدامه
Natural fruit extracts and Vanilla extract	حسب ممارسات التصنيع الجيد
Ethyl vanillin	٧٠ ملليغرام/كيلوغرام
Vanillin	٧٠ ملليغرام/كيلوغرام

٧- الملوثات

٧-١ يجب ألا يزيد الحد الأعلى للملوثات من السموم الفطرية والإشعاعية والمعادن على ما هو وارد في مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣، وفي حال لم يتوفر أي حدود لأي من الملوثات في مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣ فيتم الرجوع إلى التشريع الأوروبي ٢٠٢٣/٩١٥ وتعديلاته.

٧-٢ يجب ألا تزيد حدود متبقيات المبيدات على الحدود المسموح بها ضمن المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥.

٧-٣ يجب ألا تزيد حدود متبقيات الأدوية البيطرية على الحدود المسموح بها ضمن المواصفة القياسية الأردنية ١٥٣٣ في الأغذية التي تحتوي على حليب.

٨- الاشتراطات الصحية

يجب توافر الاشتراطات الصحية التالية في المنتج النهائي بحيث:

٨-١ يتم تحضيره وتداوله طبقاً للمواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣ والمواصفة القياسية الأردنية ٢٠٠٩ وأي معايير عالمية خاصة بالممارسات الصحية المتعلقة بتصنيع المنتج.

٨-٢ تكون الحدود الميكروبية حسب ما هو وارد في الجدول ٣:

الجدول ٣- الحدود الميكروبية لأغذية الرضع وصغار الأطفال المصنعة أساساً من الحبوب

الحدود الميكروبية وحدة مكونة للمستعمرة (CFU)/غرام	العينات		الأحياء الدقيقة
	ع ١	ق ٢	
ص ٥	م ٥	٢	العدد الكلي للبكتيريا
١٠	١٠	١	الكوليفورم ^(١)
٢١٠	صفر	صفر	إيشيريشيا كولاي ^(٢)
-	صفر	صفر	السالمونيللا

الجدول ٣- الحدود الميكروبية لأغذية الرضع وصغار الأطفال المصنعة أساساً من الحبوب (تمة)

الحدود الميكروبية		العينات		الأحياء الدقيقة
وحدة مكونة للمستعمرة				
(CFU)/غرام		ع ب	ق ج	
ص هـ	م د	٥	٢	الإنتيروكوترياسي
٢١٠	١٠	٥	صفر	كلوستريديوم بوتولينم
صفر	صفر	صفر	صفر	

ملاحظة: تكون الحدود الميكروبية الواردة في الجدول ٣ خاضعة للمراجعة والتعديل عند الحاجة ويؤخذ بعين الاعتبار أي تطورات علمية جديدة في مجال صحة وسلامة الأغذية وهذا يتضمن التطورات العلمية وأي مؤشرات تلوث ميكروبي ذات أهمية مرضية خارجة عن المألوف بالإضافة إلى نتائج تقييم المخاطر، وتكون مؤسسة المواصفات والمقاييس هي المسؤولة عن مراجعة وتعديل هذه الحدود الميكروبية.

CFU: Colony Forming Unit

ع: عدد وحدات العينة التي يجب تحليلها.

ق: الحد الأقصى لعدد وحدات العينة المسموح فيه بأن يعطى رقم أكبر من قيمة (م) ولا تصل لقيمة (ص).

م: مستوى الحد الميكروبي المطلوب تحقيقه في المنتج.

ص: أقصى قيمة للحد الميكروبي يجب ألا يساويها أو يزيد عليها في أي وحدة من (ع).

هـ: يتم إجرائها في حال لم يتم إجراء فحص الإنتيروكوترياسي.

د: في المنتجات التي تحتوي على غسل أو شراب التقييد.

٩- طرق أخذ العينات والفحص

٩-١ طرق أخذ العينات

يتم أخذ العينات حسب التعليمات الصادرة عن المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالتفتيش وأخذ العينات من المواد الغذائية المستوردة لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها، والتعليمات الصادرة عن المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بأخذ العينات من المواد الغذائية المتداولة بالأسواق لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

٩-٢ طرق الفحص

٩-٢-١ يجب استخدام الطرق المرجعية للفحص أو الطرق المكافئة التي تم إجراء عمليات التثبيت والتحقق فيها.

٩-٢-٢ يمكن أن يجري الفحص الميكروبي على عينة مركبة ممثلة، وإذا كان الحد الميكروبي يزيد على ٨٠ ٪، من الحد الأقصى لقيمة (ص) الواردة في الجدول ٣ تعتبر العينة مخالفة، وفي حال إعادة فحص المنتج يتم الفحص الميكروبي على عينات يعتمد في جمعها نظام الوحدات حسب ما هو وارد في الجدول ٣ وتفحص كل منها على حدة وتعتمد الحدود الميكروبية الواردة في الجدول ٣.

١٠- التعبئة والنقل والتخزين

يجب توفر الشروط التالية عند تعبئة ونقل وتخزين المنتج بالإضافة إلى ما ورد في تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بنقل وتخزين وتوزيع المستحضرات الصيدلانية والمواصفات الفنية لوسائط نقلها لسنة ٢٠١٩ وتعديلاتها بحيث:

١-١٠ يعبأ المنتج في عبوات تضمن سلامته صحياً ونوعياً، وفي حال الشكل السائل للمنتج يجب أن تكون العبوات محكمة القفل.

٢-١٠ يسمح بوجود غاز النيتروجين وغاز ثاني أكسيد الكربون كوسط تعبئة.

٣-١٠ تكون مواد التعبئة والتغليف آمنة ومناسبة للغرض الذي ستستخدم لأجله، وأن تكون مطابقة للقواعد الفنية الأردنية لقوات الأرقام ٢١٣٠ و ٢١٣١ و ٢١٣٢. وتعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء المعدلة لتعليمات استيراد وتداول المواد المعبأة للتلامس مع الغذاء (المضافات الغذائية غير المباشرة) لسنة ٢٠١٤ وتعديلاتها.

٤-١٠ تخزن العبوات في أماكن صحية مناسبة بعيدة عن أشعة الشمس المباشرة ومصادر التلوث والرطوبة والحرارة.

١١- بطاقة البيان

إضافة إلى ما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ٩ والمواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤ يجب أن يدون على كل عبوة البيانات الإيضاحية التالية باللغة العربية ويجوز كتابتها بأي لغة أخرى اختياريًا إلى جانب اللغة العربية الأساسية:

١-١١ اسم المنتج

اسم المنتج باستخدام إحدى العبارات التالية:

"غذاء من الحبوب للرضع و/أو صغار الأطفال" أو "فرشلة للرضع و/أو صغار الأطفال" أو "بسكويت أو بسكويت بالخليب للرضع و/أو صغار الأطفال" أو "باستا للرضع و/أو صغار الأطفال أو أي اسم مناسب بحيث يوضح طبيعة الغذاء الحقيقية بما يتوافق مع التشريعات الوطنية.

٢-١١ قائمة بالمكونات

١-٢-١١ قائمة شاملة بالمكونات مرتبة ترتيباً تنازلياً حسب نسبها، ما عدا الفيتامينات والمعادن المضافة فيمكن ترتيبها بقوائم منفصلة لكل منها ولا يشترط ترتيبها ترتيباً تنازلياً حسب نسبها.

٢-٢-١١ الاسم المحدد للمكونات والمضافات الغذائية بالإضافة إلى ذلك يسمح بتدوين الفئات المظلمة لهذه المكونات والمضافات الغذائية.

٣-١١ القيمة الغذائية

١-٣-١١ الإعلان عن المعلومات الغذائية التالية مرتبة كما يلي:

١-١-٣-١١ قيمة الطاقة معبراً عنها بالكيلو كالوري والكيلوجول، وكمية البروتين وكمية الكربوهيدرات وكمية الدهون معبراً عنها بالغرام لكل ١٠٠ غرام أو ١٠٠ مليلتر من المنتج كما يباع، وأيضا هو مناسب، لكل كمية محددة من المنتج المحضر المعد للاستهلاك.

١١-٣-١-٢ معدل كمية كل من المعادن والفيتامينات التي لها حدود كما وردت في البند ٥-٦ والبند ٥-٧ على التوالي، وبشكل رقمي لكل ١٠٠ غرام أو ١٠٠ مليلتر من المنتج كما يباع، وأينما هو مناسب، لكل كمية محددة من المنتج المخضر المعد للاستهلاك حسب تعليمات الشركة الصانعة. كما ويسمح بالإعلان عنها لكل ١٠٠ كيلو كالوري أو لكل ١٠٠ كيلوجول.

١١-٣-١-٣ أي معلومات غذائية أخرى تنص عليها التشريعات الوطنية.

١١-٣-٢-٢ يمكن أن يتم الإعلان عن معدل كمية كل من الفيتامينات والمعادن التي لم ترد في البند ٥-٦ والبند ٥-٧، على التوالي، معبراً عنها لكل ١٠٠ غرام أو ١٠٠ مليلتر من المنتج كما يباع، وأينما هو مناسب، لكل كمية محددة من المنتج المخضر المعد للاستهلاك حسب تعليمات الشركة الصانعة. كما ويسمح بالإعلان عنها لكل ١٠٠ كيلو كالوري أو لكل ١٠٠ كيلوجول.

١١-٤-١ تاريخ الصلاحية وتعليمات التخزين

١١-٤-١-١ مدة الصلاحية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٤٠١.

١١-٤-١-٢ الإشارة لأي ظروف تخزين للمنتج وذلك بالإضافة إلى تاريخ الصلاحية، إذا كانت مدة الصلاحية تعتمد على هذه الظروف.

١١-٤-١-٣ توضع تعليمات التخزين بجانب تاريخ الصلاحية، أينما يكون ذلك ممكناً.

١١-٥ تعليمات الاستهلاك

١١-٥-١-١ تعليمات التحضير والاستعمال للمنتج وطريقة تخزينه قبل وبعد فتح العبوة، كما ويمكن أن تكون هذه التعليمات بنشرة مرفقة مع المنتج.

١١-٥-١-٢ للمنتجات الواردة في البند ٤-١، توضع عبارة "منتج يتم تحضيره بإضافة الحليب أو أي سائل مغذي مناسب آخر" أو أي عبارة مكافئة أخرى.

١١-٥-١-٣ يسمح بوضع عبارة "خال من الجلوتين" في حال خلو المنتج والمضافات العشائية من الجلوتين.

١١-٥-١-٤ العمر الموصى باستخدام المنتج له، حيث يجب ألا يقل العمر عن ستة أشهر، بالإضافة إلى ذلك عبارة تشير إلى أن قرار البدء باستخدام الأغذية التكميلية، بما فيه أي استثناء عن عمر الستة أشهر، يكون من قبل العاملين في مجال الصحة استناداً إلى احتياجات النمو والتطور الخاصة بالرضيع. ويمكن إضافة أي متطلبات أخرى حسب التشريعات الوطنية التي يباع بها المنتج.

١١-٦ متطلبات إضافية

يُمنع الإعلان على بطاقة البيان بأن هذا المنتج يُعد بديلاً عن الرضاعة الطبيعية أو تقديمه على هذا النحو. كما يُحظر وضع أي صورة لطفل أو أم أو زوجة رضاعة، أو استخدام أي نص يوحي بأن استخدام أغذية الرضع هو الخيار المثالي. ويُمنع أيضاً الإشارة في فقرة التحضير أو في أي جزء آخر إلى تحضير المنتج باستخدام زوجة الرضاعة.

المراجع

- مواصفة هيئة الدستور الغذائي رقم ١٩٨١/٧٤ تعديل عام ٢٠٢٣، المواصفة الخاصة بالأغذية المصنعة أساساً من الحبوب للرضع وصغار الأطفال.
- كتاب الأحياء الدقيقة في الأغذية الصادر عن الهيئة الدولية للخصائص الميكروبية للأغذية (ICMSF) ^١.
- المواصفة القياسية السعودية ١٥٥٦-١/١٩٩٨، الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية، الجزء الأول.
- ^٢ الميثاق الأوروبي ٢٠٠٦/١٢٥، الأغذية المصنعة أساساً من الحبوب والأغذية المخصصة للرضع وصغار الأطفال.

موضوع التصويت تم تداركه لإحداث التوافق والتدريجات لذلك فهو عرضة للتغيير والتعديل، ولا يجوز الرجوع إليه كموصفة قياسية أرثية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة

^١ ICMSF: International Commission on Microbiological Specification for food