



DJS 2437:2026

First edition

ع ت ٢٠٢٦/٢٤٣٧

الإصدار الأول

## مشروع تصويت

(إعداد)

أغذية الرضّع وصغار الأطفال – أغذية الرضّع وصغار الأطفال غير المصنعة

أساساً من الحبوب

*Infants and young children foods – Foods for infants and young children not primarily based on cereals*

مؤسسة المواصفات والمقاييس

المملكة الأردنية الهاشمية

## المحتويات

المقدمة

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

## الجد اول

الجدول ١ - متطلبات الحدود القصوى للفيتامينات والمعادن النزرة ..... ٦

الجدول ٢ - النكهات المسموح باستخدامها في أغذية الرضع وصغار الأطفال غير المصنعة أساساً من الحبوب ..... ٧

الجدول ٣ - الحدود الميكروبية لأغذية الرضع وصغار الأطفال غير المصنعة أساساً من الحبوب ..... ٨

## المقدمة

مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية هي الهيئة الوطنية للتقييس في الأردن، حيث يتم إعداد المواصفات القياسية الأردنية من خلال لجان فنية، وتكون هذه اللجان عادةً مشكلة من أعضاء ممثلين للجهات الرئيسية المعنية بموضوع المواصفة القياسية، ويكون لهذه الجهات الحق في إبداء الرأي والملاحظات حول هذه المواصفة القياسية، وذلك أثناء فترة تعميم مشروع التصويت سعياً لجعل المواصفات القياسية الأردنية موائمة للمواصفات القياسية الدولية والإقليمية والوطنية قدر الإمكان، وذلك من أجل إزالة العوائق الفنية من أمام التجارة وتسهيل انسياب السلع بين الدول.

تتم هيكلة وصياغة المواصفات القياسية الأردنية وفقاً لدليل العمل الفني لمديرية التقييس ١-٢/٢٠٠٥، الجزء ٢: قواعد هيكلة وصياغة المواصفات القياسية الأردنية.

بناءً على ذلك، قامت اللجنة الفنية الدائمة لأغذية الرضّع وصغار الأطفال ٦٧ بدراسة مشروع المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٢٦/٢٤٣٧ الخاص بأغذية الرضّع وصغار الأطفال - أغذية الرضّع وصغار الأطفال غير المصنعة أساساً من الحبوب، وأوصت باعتماد المشروع كقاعدة فنية أردنية ٢٠٢٦/٢٤٣٧، وذلك استناداً للمادة (١٢) من قانون المواصفات والمقاييس رقم (٢٢) لسنة ٢٠٠٠ وتعديلاته.

الموافق ١٢/١٠/٢٠٢٦  
مديرية التقييس  
وإدارة الرضّع  
إلى هيئة المواصفات القياسية الأردنية  
لإبلاغ الأعضاء من قبل ممثلين الإدارة

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

### ١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالاشتراطات الواجب توفرها في الأغذية التكميلية غير المصنعة أساساً من الحبوب والمعدة لتغذية الرضّع كغذاء مكمل للرضاعة الطبيعية وغير الطبيعية (الاصطناعية) منذ عمر ستة أشهر، مع الأخذ بعين الاعتبار المتطلبات التغذوية الفردية للرضّع، والمعدة أيضاً لتغذية صغار الأطفال كجزء من الغذاء التكميلي المتنوع المقدم، ولا تشمل لتراكيب المتابعة للرضّع وتراكيب حليب الرضّع وأغذية الرضّع المصنعة أساساً من الحبوب.

### ٢- المراجع التقييسية

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.

- 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 فعلياً.
- 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 لمبيقات الأدوية البيطرية في الأغذية من أصل حيواني.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥، الشؤون الصحية وسلامة الغذاء - الحدود القصوى لمبيقات المبيدات والمنبيقات العرضية في الأغذية والأعلاف.
- المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٠٩، أغذية الرضّع والأطفال - مدونة الممارسات الصحية لتراكيب الرضّع وصغار الأطفال المحققة.

- المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٦٠، المتطلبات العامة للأغذية الحلال.
- القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣٠، المواد والأدوات المعدة للتلامس مع الغذاء.
- القاعدة 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 بنقل وتخزين وتوزيع المستحضرات الصيدلانية والمواصفات الفنية لوسائط نقلها لسنة ٢٠١٩ وتعديلاتها.

### ٣- المصطلحات والتعاريف

لأغراض هذه المواصفة القياسية الأردنية تستخدم المصطلحات والتعاريف الواردة أدناه:

١-٣

أغذية الرضع وصغار الأطفال غير المصنعة أساساً من الحبوب

غذاء معاملة بالحرارة قبل أو بعد تعليبه مخضر من أي مادة غذائية مناسبة.

٢-٣

الرضع

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

الأغذية التكميلية

أي غذاء مناسب مخصص مكمل لحليب الأم أو مكمل لبديل حليب الأم على أن يبدأ استعمالها منذ الشهر السادس وكذلك لاستخدام الرضع أثناء فترة الفطام الطبيعية ومن أجل التكيف التدريجي للرضع والأطفال مع الأغذية الاعتيادية

## 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

## المكونات الأساسية وعوامل الجودة

## ١-٤ المكونات الأساسية

١-١-٤-١ يجب أن 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.

## ١-١-٤-٢ البروتين

١-١-٤-٢-١ إذا كانت اللحوم أو الدواجن أو الأسماك أو الأحشاء أو غيرها من المصادر التقليدية للبروتين هي المكونات الوحيدة المذكورة في اسم المنتج، فعندئذ:

(أ) أن تشكل اللحوم أو الدواجن أو الأسماك أو الأحشاء أو غيرها من مصادر البروتين التقليدي، ما لا يقل عن ٤٠ ٪ من الوزن الإجمالي للمنتج.

(ب) أن يكون كل من اللحم أو الدواجن أو الأسماك أو الأحشاء أو أي مصدر تقليدي آخر للبروتين لا يقل عن ٢٥ ٪ بالوزن، من إجمالي مصادر البروتين المسماة.

(ج) ألا يقل البروتين الكلي من المصادر المذكورة عن ٢ غرام/ ١٠٠ كيلو كالوري (١,٧ غرام/ ١٠٠ كيلوجول).

١-١-٤-٢-٢ إذا ذكرت اللحوم أو الدواجن أو الأسماك أو الأحشاء أو أي مصدر تقليدي آخر للبروتين، منفردة أو مجتمعة، أولاً في اسم المنتج، سواء عُرض المنتج كوجبة أم لا، فعندئذ:

(أ) أن تشكل الدواجن أو الأسماك أو الأحشاء أو غيرها من مصادر البروتين التقليدية، بشكل إجمالي، ما لا يقل عن ١٠ ٪ من الوزن الإجمالي للمنتج.

(ب) ألا يقل وزن كل من اللحم أو الدواجن أو الأسماك أو الأحشاء أو أي مصدر تقليدي آخر للبروتين عن ٢٥ ٪ بالوزن، من مجموع مصادر البروتين المسماة.

(ج) ألا يقل البروتين من المصادر المذكورة ٤ غرام/ ١٠٠ كيلو كالوري (١ غرام/ ١٠٠ كيلوجول).

١-١-٤-٢-٣ إذا ذكرت اللحوم أو الدواجن أو الأسماك أو الأحشاء أو غيرها من المصادر التقليدية للبروتين، منفردة أو مجتمعة، في اسم المنتج، ولكن ليس أولاً، سواء تم تقديم المنتج كوجبة أو لم يقدم كوجبة فعندئذ:

(أ) ألا يقل مجموع اللحوم أو الدواجن أو الأسماك أو الأحشاء أو غيرها من مصادر البروتين التقليدي عن ٨ ٪ من الوزن الإجمالي للمنتج.

(ب) أن يكون كل من اللحم أو الدواجن أو الأسماك أو الأحشاء أو أي مصدر تقليدي آخر للبروتين لا يقل عن ٢٥ ٪ بالوزن، من إجمالي مصادر البروتين المسماة.

- ج) ألا يقل البروتين من المصادر المذكورة عن ٢,٢ غرام/١٠٠ كيلو كالوري (٠,٥ غرام/١٠٠ كيلوجول).
- د) ألا يقل مجموع البروتين في المنتج من جميع المصادر عن ٣ غرام/١٠٠ كيلو كالوري (٠,٧ غرام/١٠٠ كيلوجول).
- ٤-٢-١-٤ إذا ذكر الجبن مع مكونات أخرى سواء تم تقديم المنتج كوجبة أم لا فعندئذ:
- أ) ألا يقل البروتين من مصادر الحليب عن ٢,٢ غرام/١٠٠ كيلو كالوري (٠,٥ غرام/١٠٠ كيلوجول).
- ب) ألا يقل مجموع البروتين في المنتج من جميع المصادر عن ٣ غرام/١٠٠ كيلو كالوري (٠,٧ غرام/١٠٠ كيلوجول).
- ٤-٢-٥ إذا أشير إلى المنتج بوصفه وجبة دون ذكر اللحوم أو الدواجن أو الأسماك أو الأحشاء أو أي مصدر تقليدي للبروتين في اسم المنتج، يجب ألا يقل إجمالي البروتين في المنتج من جميع المصادر عن ٣ غرام/١٠٠ كيلو كالوري (٠,٧ غرام/١٠٠ كيلوجول).
- ٤-٢-٦ تعفى المصلصات التي تقدم مصاحبة للوجبات من المتطلبات الواردة في البند (٤-٢-١-٤ إلى ٤-٢-١-٤) (٥-٢)
- ٤-٢-٧ أن تحتوي المنتجات الحلوة التي تعتبر منتجات الحليب المكون الأول أو الوحيد في اسم المنتج، على ما لا يقل عن ٢,٢ غرام من بروتينات الحليب/١٠ كيلو كالوري، كما يجب إعفاء جميع المنتجات الحلوة من المتطلبات الواردة في البند (٤-٢-١-٤ إلى ٤-٢-١-٥).
- ٤-٢-٨ أن تكون إضافة الأحماض الأمينية لتحسين القيمة الغذائية للبروتين الموجود، وفي حدود النسب اللازمة لهذا الغرض.
- ٤-١-٣ الكربوهيدرات
- ٤-٣-١-٤ ألا تتجاوز كميات الكربوهيدرات الكلية الموجودة في العصائر الفواكه والخضروات والنكتار والمنتجات التي تحتوي على فاكهة فقط، والحلويات أو البودينج (Pudding) مايلي:
- أ) ١٠ غرام/١٠٠ مل من عصير الخضروات والمشروبات التي تعتمد عليها.
- ب) ١٥ غرام/١٠٠ مل من عصائر الفاكهة والنكتار والمشروبات التي تعتمد عليها.
- ج) ٢٠ غرام/١٠٠ غرام من منتجات وأطباق الفاكهة فقط.
- د) ٢٥ غرام/١٠٠ غرام للحلويات أو البودينج (Pudding).
- هـ) ٥ غرام/١٠٠ غرام من المشروبات الأخرى التي أساسها غير حليبي.
- ٤-١-٤ الدهون
- ٤-١-٤-١ ألا يتجاوز إجمالي الدهون في المنتجات المشار إليها في البند (٤-٢-١-٤ إلى ٤-٢-١-٥) من المصادر عن ٦ غرام/١٠٠ كيلو كالوري (١,٤ غرام/١٠٠ كيلوجول)
- ٤-١-٤-٢ ألا يتجاوز إجمالي الدهون في المنتج من جميع المصادر في جميع المنتجات الأخرى عن ٤,٥ غرام/١٠٠ كيلو كالوري (١,١ غرام/١٠٠ كيلوجول).

٤-٦: الفيديو

٤-٦-١ ألا يزيد محتوى الصوديوم النهائي في المنتج على ٢٠٠ ملليغرام/١٠٠ كيلو كالوري (٤٨ ملليغرام/١٠٠ كيلوجول) أو لا يزيد على ٢٠٠ ملليغرام لكل ١٠٠ غرام. ولكن إذا كان الجين هو المكون الوحيد المذكور في اسم المنتج، يجب ألا يزيد محتوى الصوديوم النهائي في المنتج على ٣٠٠ ملليغرام/١٠٠ كيلو كالوري (٧٠ ملليغرام/١٠٠ كيلوجول).

٤-٦-٢ لا يمكن إضافة أملاح الصوديوم إلى المنتجات التي تعتمد على الفاكهة، ولا على الحلويات أو البودنج (Pudding) باستثناء الإضافة للأغراض التكنولوجية.

٤-٧ التّجارب

٤-٧-١ الألفيل المحتوى النهائي لفيتامين (ج) في عصير الفاكهة أو النكتار أو عصير الخضار عن ٢٥ ملليغرام/١٠٠ كيلو كالوري (٦ ملليغرام/١٠٠ كيلوجول) أو لا يقل عن ٢٥ ملليغرام لكل ١٠٠ غرام.

٤-٧-٢ ألا يقل المحتوى من فيتامين (أ) في عصير الخضروات عن ١٠٠ ميكروغرام مكافئ الريتينول/١٠٠ كيلو كالوري (٢٥) ميكروغرام مكافئ الريتينول لكل ١٠٠ كيلوجول)، كما يجب ألا يضاف فيتامين (أ) إلى أغذية الرضع وصغار الأطفال الأخرى.

٤-٧-٣ لا يسمح بإضافة فيتامين (د) إلى التغذية الرضع وصغار الأطفال.

٤-٧-٤ يتم اختيار الفيتامينات وألوان المعادن المطابقة من القائمة الإرشادية ١٠ الصادرة عن هيئة الدستور الغذائي وفي حال عدم توفر أي حدود في القائمة الإرشادية ١٠ الصادرة عن هيئة الدستور الغذائي فيتم الرجوع لتشريع الأوروبي ٢٠١٣/٦٠٩ وتعديلاته.

٤-٧-٥ في حال إضافتها، يجب الالتزام بالحدود القصوى الموضحة في الجدول ١ متطلبات حدود القيميات والمعادن والعناصر النزرة للمنتجات الجاهزة للاستهلاك أو تسوق على أنها جاهزة للاستهلاك أو التي لا تستهلك إلا بعد تحضيرها وفقاً لتعليمات المصنّع، باستثناء البوتاسيوم والكالسيوم التي تكون مطلوباتها وفقاً للمنتج كما يلي.

## الجدول ١ - متطلبات الحدود القصوى للفيتامينات والمعادن النزرة

| العناصر الغذائية                                 | الحد الأقصى لكل ١٠٠ كيلو كالوري |
|--------------------------------------------------|---------------------------------|
| فيتامين أ (ميكروغرام مكافئ الريتينول)            | ١٨٠ <sup>أ</sup>                |
| فيتامين هـ (مركبات ألفا-توكوفيرول) (ملليغرام)    | ٣                               |
| فيتامين ج (حمض الأسكوربيك) (ملليغرام)            | ٢٥/١٢,٥ - ١٢٥/٦٢,٥              |
| فيتامين ب <sub>١</sub> (الثيامين) (ملليغرام)     | ٠,٢٥                            |
| فيتامين ب <sub>٢</sub> (الريبوفلافين) (ملليغرام) | ٠,٤                             |
| النياسين (مكافئ النياسين) (ب) (ملليغرام)         | ٤,٥                             |
| فيتامين ب <sub>٦</sub> (ملليغرام)                | ٠,٣٥                            |
| حمض الفوليك (ميكروغرام)                          | ٥٠                              |
| فيتامين ب <sub>١٢</sub> (ميكروغرام)              | ٠,٣٥                            |
| حمض البانتوثينيك (ملليغرام)                      | ١,٥                             |
| بيوتين (ميكروغرام)                               | ١٠                              |
| البوتاسيوم (ملليغرام)                            | ١٦٠                             |
| الكالسيوم (ملليغرام)                             | ٨٠                              |
| المغنيسيوم (ملليغرام)                            | ٤٠                              |
| الحديد (ملليغرام)                                | ٣                               |
| الزنك (ملليغرام)                                 | ٢                               |
| النحاس (ميكروغرام)                               | ٤٠                              |
| اليود (ميكروغرام)                                | ٣٥                              |
| المنغنيز (ملليغرام)                              |                                 |

<sup>أ</sup> وفقاً لأحكام البند رقم ٤-٧.

(ب) أحد ينطبق على المنتجات المنعمة بالحديد.

(ج) أحد ينطبق على المنتجات المحضرة من الفواكه، وعصائر الفواكه، والفيتامينات، وعصائر الخضروات.

## ٤-٢ عوامل الجودة

٤-٢-١ يجب أن تكون جميع المكونات، بما فيها المكونات الاختيارية، نظيفة وآمنة ومناسبة ومن نوعية جيدة.

٤-٢-٢ يجب أن تتم جميع عمليات التصنيع والتجفيف بطريقة تضمن أقل خسارة للقيمة التغذوية خاصة جودة البروتين.

٤-٢-٣ 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.

٤-٢-٤ يجب أن يخلو المنتج من المواد الغريبة.

#### ٣-٤ القوام وحجم الحبيبات

٤-٣-١ تكون أغذية الأطفال الجاهزة للاستهلاك متجانسة أو مسحوقة في شكل من الأشكال التالية:

(أ) مصفاة: قوامها متجانس إلى حد كبير، وحجم جزيئاتها صغير ولا يتطلب المضغ ولا يشجع عليه قبل ابتلاعها.

(ب) مهروسة: تحتوي في المعتاد على جزيئات بحجم يشجع الرضع وصغار الأطفال على المضغ.

٤-٣-٢ تكون أغذية الأطفال الجافة، بعد إعادة تجهيزها بإضافة المياه أو أي سائل مناسب، قريبة الشبه في قوامها وحجم جزيئاتها من الأغذية المصفاة أو الأغذية المهروسة المشار إليها في البند ٤-٣-١.

#### ٤-٤ محظورات محددة

٤-٤-١ يجب عدم معالجة هذه المنتجات أو المكونات الداخلة في تصنيعها بالإشعاعات المؤينة.

٤-٤-٢ يجب عدم استخدام الدهون المهدرجة في هذه المنتجات.

٤-٤-٣ يجب أن يخلو المنتج النهائي من كل ما يخالف الشريعة الإسلامية، وأن يطابق المنتج متطلبات المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٦٠.

#### ٥- المضافات الغذائية

٥-١ إضافة إلى ما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ٩٤ للمضافات الغذائية، يسمح بإضافة النكهات الواردة في الجدول ٢ ويحق للمؤسسات ذات العلاقة منعها أو تقييدها.

٥-٢ يجب ألا تتجاوز كمية المضافات الغذائية في المواد الخام أو مكونات أخرى بما فيها المضافات الأخرى الحد الأعلى المسموح به.

٥-٣ 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 غير المصنعة أساساً من الحبوب

| اسم النكهة      | الحد الأعلى المسموح باستخدامه |
|-----------------|-------------------------------|
| Vanilla extract | حسب ممارسات التصنيع الجيد     |
| Ethyl vanillin  | ٧٠ ملليغرام/كيلوغرام          |
| Vanillin        | ٧٠ ملليغرام/كيلوغرام          |

## ٦- الملوثات

٦-١ 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.

٦-٢ يجب ألا تزيد حدود متبقيات المبيدات على الحدود المسموح بها ضمن المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥.

٦-٣ يجب ألا تزيد حدود متبقيات الأدوية البيطرية على الحدود المسموح بها ضمن المواصفة القياسية الأردنية ١٥٣٣.

## ٧- الاشتراطات الصحية

يجب توافر الاشتراطات الصحية التالية في المنتج النهائي بحيث:

٧-١ يتم تحضيره وتداوله طبقاً للمواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣ والمواصفة القياسية الأردنية ٢٠٠٩ وأي معايير عالمية خاصة بالممارسات الصحية المتعلقة بتجهيز المنتج.

٧-٢ تكون الحدود الميكروبية حسب ما هو وارد في الجدول ٣:

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

| الحدود الميكروبية<br>وحدة مكونة للمستعمرة<br>(CFU) / غرام                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | العينات |     | الأحياء الدقيقة                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----|--------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | ع ب     | ق ج |                                                                          |
| ص هـ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | م د     | ق ج | نحس التحضين (٣٠ - ٣٧) °س لمدة (١٠) أيام و (٥٠ - ٥٥) °س لمدة (٥ - ٧) أيام |
| سلي                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | ٥       | 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 <sup>(١)</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |         |     |                                                                          |
| ب: عدد وحدات العينة التي يجب تحليلها.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |         |     |                                                                          |
| ج: الحد الأقصى لعدد وحدات العينة يسمح فيه بأن بعض رقم أكبر من قيمة (م) ولا تصل لقيمة (ص).                                                                                                                                                                                                                                                                             |         |     |                                                                          |
| د: مستوى الحد الميكروبي المسموح به في المنتج.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |         |     |                                                                          |
| هـ: أقصى قيمة للحد الميكروبي يجب ألا يزيد عليها في أي وحدة من (ج).                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |         |     |                                                                          |

## ٨- طرق أخذ العينات والفحص

### ٨-١ 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.

### ٨-٢ طرق الفحص

٨-٢-١ نتائج الفحص الميكروبي للأحياء الدقيقة بطريقة الفحص المتبعة، لذا يجب أن تقوم المختبرات باستخدام طرق مرجعية تم التحقق والتثبت منها، كما يجب توثيق هذه الطرق في تقرير الفحص.

٨-٢-٢ يجري الاختبار على عينة مركبة ممثلة، وإذا كان الحد الميكروبي يزيد على ٨٠٪ من الحد الأقصى لقيمة (ص) الواردة في الجدول ٣ تعتبر النتيجة مخالفة، ولدى إعادة فحص المنتج يتم فحص عينات يُعتمد في جمعها نظام الوحدات حسب ما ورد في الجدول ٣ وتفحص كل منها على حدة وتعتمد الحدود الميكروبية الواردة في الجدول ٣.

## ٩- 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:

٩-١ يعبأ المنتج في عبوات تضمن سلامته صحياً ونوعياً، وفي حال الشك السائل للمنتج الجاهز للاستهلاك يجب أن تكون العبوات محكمة القفل.

٩-٢ يسمح بوجود غاز النيتروجين وغاز ثاني أكسيد الكربون كوسط تعبئة.

٩-٣ تكون مواد التعبئة والتغليف آمنة ومناسبة للغرض الذي ستستخدم لأجله، وأن تكون مطابقة للقواعد الفنية الأردنية ذات الأرقام ٢١٣٠ و ٢١٣١ و ٢١٣٢، وتعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء المعدلة لتعليمات استيراد وتداول المواد المعدة للتلامس مع الغذاء (المضافات الغذائية غير المباشرة) لسنة ٢٠١٤ وتعديلاتها.

٩-٤ تخزن العبوات في أماكن صحية مناسبة بعيدة عن أشعة الشمس المباشرة ومصادر التلوث والرطوبة والحرارة.

### ١٠- 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:

### ١٠-١ اسم المنتج

اسم المنتج هو اسم المكون/المكونات الرئيسية، مع كلمات مناسبة توضح قوامه أو الغرض المقصود من استخدامه.

## ١٠-٢ قائمة المكونات

- ١٠-٢-١ 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.
- ١٠-٢-٢ الاسم المحدد للمكونات والمضافات الغذائية بالإضافة إلى ذلك يسمح بتدوين الفئات المناسبة لهذه المكونات والمضافات الغذائية.

## ١٠-٣ القيمة الغذائية

- ١٠-٣-١ الإعلان عن المعلومات الغذائية التالية مرتبة كما يلي:
- ١٠-٣-١-١ القيمة الطاقة معبراً عنها بالكيلو كالوري والكيلو جول، وكمية البروتين وكمية الكربوهيدرات وكمية الدهون معبراً عنها بالقيمة لكل ١٠٠ غرام أو ١٠٠ مليلتر من المنتج كما يباع، وأينما هو مناسب، لكل كمية محددة من المنتج المحضر المعد للاستهلاك.
- ١٠-٣-١-٢ معدل كمية كل من المعادن والفيتامينات التي لها حدود كما وردت في البند ٤-٦ والبند ٤-٧ على التوالي، وبشكل رقمي لكل ١٠٠ غرام أو ١٠٠ مليلتر من المنتج كما يباع، وأينما هو مناسب، لكل كمية محددة من المنتج المحضر المعد للاستهلاك حسب تعليمات الشركة الصانعة. كما ويسمح بالإعلان عنها لكل ١٠٠ كيلو كالوري أو لكل ١٠٠ كيلوجول.
- ١٠-٣-١-٣ أي معلومات غذائية أخرى تنص عليها التشريعات الوطنية.
- ١٠-٣-٢ يمكن أن يتم الإعلان عن معدل كمية كل من الفيتامينات والمعادن التي لم ترد في البند ٤-٦ والبند ٤-٧، على التوالي، معبراً عنها لكل ١٠٠ غرام أو ١٠٠ مليلتر من المنتج كما يباع، وأينما هو مناسب، لكل كمية محددة من المنتج المحضر المعد للاستهلاك حسب تعليمات الشركة الصانعة. كما ويسمح بالإعلان عنها لكل ١٠٠ كيلو كالوري أو لكل ١٠٠ كيلوجول.

## ١٠-٤ تاريخ الصلاحية وتعليمات التخزين

- ١٠-٤-١ مدة الصلاحية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٤٠١.
- ١٠-٤-٢ الإشارة لأي ظروف تخزين للمنتج وذلك بالإضافة إلى تاريخ الصلاحية، إذا كانت ملاءمة الصلاحية تعتمد على هذه الظروف.

١٠-٤-٣ توضع تعليمات التخزين بجانب تاريخ الصلاحية، أينما يكون ذلك ممكناً.

## ١٠-٥ تعليمات الاستهلاك

- ١٠-٥-١ تعليمات التحضير والاستعمال للمنتج وطريقة تخزينه قبل وبعد فتح العبوة، كما ويمكن أن تكون هذه التعليمات مرفقة مع المنتج.
- ١٠-٥-٢ يسمح بوضع عبارة "خال من الغلوتين" في حال خلو المنتج والمضافات الغذائية من الغلوتين.

١٠-٥-٣ 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.

#### ١٠-٦ 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 فترة التحضير أو في أي جزء آخر إلى تحضير المنتج باستخدام زجاجة الرضاعة.

#### المراجع

- كتاب الأحياء الدقيقة في الأغذية الصادر عن الهيئة الدولية للخصائص الميكروبية للأغذية (ICMSF) <sup>(١)</sup>.
- التشريع الأوروبي ٢٥/١٢٥٠٦، الأغذية المصنعة أساساً من الحبوب والأغذية المخصصة للرضع وصغار الأطفال.
- مواصفة هيئة الدستور الغذائي رقم ١٩٨١/٧٣ تتعلق عام ٢٠٢٣، المواصفة الخاصة بأغذية الأطفال المعلبة.
- المواصفة القياسية الأردنية ٤٤٣/٢٠٢٦، أغذية الرضع وصغار الأطفال - أغذية الرضع وصغار الأطفال المصنعة أساساً من الحبوب