



الهيئة اليمنية للمواصفات والمقاييس وضبط الجودة

Yemen Standardization, Metrology
& Quality Control Organization

الاشتراطات الصحية لإعداد وتداول وبيع الأغذية

1446هـ - 2024م

www.ysmo.org



الجمهورية اليمنية - صنعاء - المجمع الصناعي (خلف كاك بنك) ت: 00967 1 408608/9
عمليات الهيئة تليفاكس: 00967 1 466879 خدمة الجمهور: 01 219980 ص.ب: (15261)
الرقم المجاني لإستقبال الشكاوى: 8001222 العمليات المركزية للهيئة: 781001727
info@ysmo.org

نصائح وإرشادات لتناول أغذية صحية



- تناول الوجبات المنتظمة الصحية والابتعاد عن تناول الوجبات السريعة وذلك للحد من الإصابات بالإمراض والنوبات القلبية أو السكتات الدماغية والسمنة المفرطة.
- استبدال المشروبات الغازية بالماء أو العصائر الطبيعية.
- تناول وجبة خفيفة غنية بالألياف مثل الفواكه والخضروات بين الوجبات الرئيسية.

YSMO

المواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بإعداد وبيع وتداول الأغذية

رقمها	اسم المواصفة	
YSMO 1848:2007	الاشتراطات العامة لعبوات منتجات اللحوم	1
YSMO GSO1060:2012	الاشتراطات العامة لتجهيز وتداول الشاورما	2
YSMO 2507:2021	الاشتراطات العامة للمخبوزات	3
YSMO 1590:2006	الاشتراطات الصحية لإعداد وبيع الأغذية في الطرقات العامة	4
YSMO 1:2001	القواعد العامة لشؤون صحة الأغذية	5
YSMO GSO 123:2012	الاشتراطات العامة للخضروات والفاكهة الطازجة	6
YSMO GSO 323:2012	اشتراطات عامه لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة	7
YSMO GSO 168:2012	اشتراطات مخازن حفظ المواد الغذائية الجافة والمعبأة	8
YSMO CAC/RCP 8:2020	مدونة قواعد الممارسات الخاصة بمعالجة الأطعمة المجمدة السريعة	9
YSMO CXC 75:2020	مدونة الممارسات الصحية للأغذية منخفضة الرطوبة	10
YSMO GSO 839:2012	عبوات المواد الغذائية- الجزء الأول: اشتراطات عامة	11
YSMO GSO 1863:2012	عبوات المواد الغذائية الجزء الثاني، العبوات البلاستيكية اشتراطات عامة	12
YSMO GSO 462:2012	الأكواب والعبوات المصنوعة من البلاستيك المستخدمة مرة واحدة لتعبئة المشروبات ومنتجات الحليب والأغراض المماثلة	13

للحصول على المواصفات القياسية المعتمدة يجب مراجعة الهيئة قبل عملية التصنيع أو الاستيراد



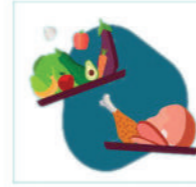
الاشتراطات القياسية لإعداد وبيع وتداول الأغذية:

- أن تكون المواد الأولية المستخدمة في إعداد المنتجات الغذائية، وأماكن تجهيز وتداول وبيع الأغذية مطابقة لاشتراطات المواصفات القياسية المعتمدة.
- أن يتم نقل وتداول وتخزين المواد الأولية وفقاً لمتطلبات المواصفات القياسية، وذلك لمنع التعرض للظروف البيئية وعوامل التلوث والفساد.
- أن تخلو المنتجات الغذائية من كل ما يخالف أحكام الحلال في الشريعة الإسلامية.
- عدم استخدام الإضافات الغذائية إلا بموجب ماتضمنته اشتراطات المواصفات القياسية المعتمدة.
- في حالة احتواء المنتج لمسببات الحساسية يجب الإفصاح عن ذلك من خلال بطاقة البيان.
- عدم تدوين الادعاءات الصحية والتغذوية المضللة مثل عبارات حارق أو مذيب الدهون، يقوي الطاقة ..الخ.
- أن تكون مواد التعبئة والتغليف من المواد المخصصة لتعبئة الغذاء.
- التأكد من تاريخ الصلاحية المدون على العبوة الغذائية قبل استخدامها.
- الحصول على ترخيص مزاولة المهنة من قبل الجهات المعنية وفقاً للوائح والتشريعات المتعلقة بذلك.
- التوعية بمخاطر تناول أغذية الشوارع بشكل مفرط، وما يجب أن يقوم به الباعة للحد من تلك المخاطر.
- تطبيق اشتراطات المواصفات القياسية الخاصة بالعاملين في مجال الغذاء وتقديمه، " القواعد العامة لشؤون صحة الأغذية".
- اختيار موقع متجر أغذية الشوارع بعيداً عن مصادر التلوث وبإشراف الجهات المعنية وفقاً للتشريعات واللوائح المتعلقة بذلك.
- تطبيق إجراءات الشؤون الصحية من حيث إجراءات التخلص من الفضلات والاهتمام بالنظافة والتعقيم والتطهير والصيانة للمعدات والأجهزة بشكل مستمر.
- التزام جميع الباعة في مراكز أغذية الشوارع بكل الاشتراطات التي تضمنتها المواصفات القياسية واللوائح الفنية المعتمدة.

مبادئ سلامة الغذاء



طهو الطعام جيداً 70 درجة مئوية



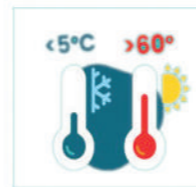
فصل الأطعمة النيئة عن الأطعمة المطبوخة



الحفاظ على النظافة



استخدام المياه النظيفة



الحفاظ على درجة الحرارة المأمونة

مقدمة:

ترتبط سلامة الغذاء بمدى تواجد الأخطار عند استهلاكه سواءً كانت أخطار بيولوجية أو كيميائية أو فيزيائية، ونظراً لأن الغذاء يعتبر من أهم مقومات استمرار الحياة بما يحتويه من فوائد، فإنه من الضروري المحافظة على سلامته من الفساد ومصادر التلوث التي تبدأ من أماكن إنتاجه وخلال مراحل تجهيزه انتهاءً بتقديمه للمستهلك، ولضمان تقديم أغذية وفق ضوابط وشروط صحية تضمن خلوها من مسببات الفساد مما ينعكس على صحة وسلامة المستهلك يجب الالتزام بالاشتراطات الصحية اللازمة وتطبيق المواصفات القياسية المعتمدة عند إعداد وتداول وبيع الأغذية.

أهمية الدليل:

يهدف الدليل للتعريف بالاشتراطات اللازمة عند إعداد وبيع الأغذية (الأطعمة والمشروبات)، وكل من له علاقة في إعدادها وتداولها وأماكن تجهيزها ونقاط بيعها ووسائل النقل المستخدمة، وذلك من أجل مساعدة الجهات ذات العلاقة على رفع مستوى أو تحسين صناعة الأغذية لضمان وصولها بشكل صحي وسليم ومغذي للمستهلك.

التعاريف:

- **الغذاء الجاهز للأكل:** أي غذاء (يشمل المشروبات) والذي قد يستهلك خام أو يتم تداوله أو تصنيعه أو طبخه أو تجهيزه بدون عمليات إضافية ويكون جاهز للاستهلاك وقد يكون مبرد أو مجمد.
- **أغذية سريعة الفساد:** هي التي تحتوي كلياً أو جزئياً على الحليب أو منتجاته والبيض، اللحوم، الدجاج، الأسماك، القشريات، أو المكونات التي تساعد على النمو المتزايد للأحياء الدقيقة التي تسبب فساد الغذاء أو تسممه أو تزايد الميكروبات المسببة للأمراض بالغذاء.
- **فساد الغذاء:** هو تغير غير مرغوب في الغذاء يظهر على الخواص الطبيعية كاللون والطعم والرائحة والقوام أو الذي يحدث بفعل الميكروبات أو بسبب تغير التركيب الكيميائي للمادة الغذائية.
- **صحة الغذاء:** هي التدابير والشروط اللازمة للرقابة على المخاطر وضمان صلاحية المواد الغذائية للاستهلاك الآدمي مع مراعاة الغرض من استخدامها في جميع مراحل سلسلة الغذاء.
- **أغذية الشوارع (الطرقات):** هي الأغذية أو المشروبات الجاهزة للأكل والتي تباع في الشوارع والأماكن العامة أو في مطاعم تسمى مطاعم أغذية الشوارع وهي التي يتم فيها إعداد وعرض وتقديم وبيع الأغذية، وتكون تلك المطاعم ثابتة أو متحركة.
- **التلوث الغذائي:** ويعرف بأنه وصول أو حدوث التلوث للغذاء أو مكان تجهيز الغذاء، بسبب الملوثات التي قد تكون مادة حيوية أو كيميائية أو غريبة والتي لا تضاف بشكل متعمد للغذاء وقد تؤثر في سلامته.
- **متداول الغذاء:** هو أي شخص يلامس الغذاء المعبأ أو غير المعبأ أو أجهزة وأدوات الغذاء أو الأسطح الملامسة للغذاء بشكل مباشرة.
- **عبوات الأغذية:** هي أي عبوة ذات درجة غذائية تستخدم بغرض حفظ الغذاء مثل العبوات المعدنية أو الزجاجية محكمة الغلق أو زجاجات وعبوات الحليب المغلقة أو العلب أو العبوات المشابهة.
- **المعدات والأجهزة:** هي الأوعية والأواني والآلات والأدوات والأجهزة والسلع التي تستخدم في صناعة أو إعداد أو حفظ أو بيع أو توزيع الغذاء.
- **البيئة الغذائية:** كل ما يحيط بالغذاء من عوامل جوية وصناعية والتي تؤثر على جودته.
- **التسمم الغذائي:** حالة تصيب شخص أو أكثر بنفس الأعراض المرضية نتيجة استهلاك نفس الغذاء، وينتج عن الغذاء الذي يحتوي على الميكروب أو السموم التي يفرزها الغذاء، أو بعض المواد الكيميائية السامة إلى الإنسان.