

تعليمات التجميد السريع للمواد الغذائية لسنة ٢٠٢٤**صادرة بمقتضى الفقرة (ب) من المادة (٨) من قانون الغذاء رقم (٣٠) لسنة ٢٠١٥****والفقرة (ك) من المادة (٧) من قانون المؤسسة العامة للغذاء والدواء رقم (٤١) لسنة ٢٠٠٨**

المادة ١- تسمى هذه التعليمات (تعليمات التجميد السريع للمواد الغذائية لسنة ٢٠٢٤) ويعمل بها من تاريخ نشرها في الجريدة الرسمية.

المادة ٢- أ- يكون للكلمات والعبارات التالية حيثما وردت في هذه التعليمات المعاني المخصصة لها أدناه ما لم تدل القرينة على غير ذلك: -

المؤسسة :	المؤسسة العامة للغذاء والدواء.
التجميد السريع :	عملية تجميد المواد الغذائية بشكل سريع لضمان مرور أو تجاوز المنطقة الحرارية التي يكون بها التبلور أعلى ما يمكن في أسرع وقت ممكن إلى حرارة (-١٨) أو أبرد بالاعتماد على درجة الحرارة في نقطة المركز الحراري بعد استقرارها.
الأغذية المجمدة بالطريقة السريعة :	المواد الغذائية التي تم تجميدها بالطريقة السريعة والتي تم حفظها على درجة حرارة (-١٨) درجة مئوية أو أبرد في كل نقطة من سلسلة التبريد مع مراعاة درجة الحرارة المسموح بها.
المركز الحراري :	النقطة الموجودة في وحدة الغذاء والتي تكون درجة حرارتها هي الأعلى في نهاية التجميد السريع.
جهاز التجميد السريع :	الجهاز المصمم لتجميد المواد الغذائية عن طريق تخفيض درجة الحرارة بشكل سريع.

ب- تعتمد التعاريف الواردة في قانون الغذاء حيثما ورد النص عليها في هذه التعليمات ما لم تدل القرينة على غير ذلك.

المادة ٣- تسري أحكام هذه التعليمات على الأغذية المحضرة جزئياً أو كلياً وتشتمل على المواد الغذائية الطازجة مثل اللحوم والأسماك والخضار والفواكه ومنتجات الحليب .

المادة ٤- يشترط في معالجة وتداول الأغذية المجمدة بالطريقة السريعة ما يلي: -

أ- الالتزام بالمواصفة القياسية الأردنية رقم (١٦٨٥).

ب- أن تكون المعدات والأدوات والأجهزة المستخدمة والملازمة للغذاء مطابقة للقواعد الفنية الأردنية والتعليمات الصادرة عن المؤسسة.

ج- أن تكون أساليب تجهيز الأطعمة واستقبال المواد الخام وجميع الممارسات

مطابقة للتعليمات الصادرة عن المؤسسة والقاعدة الفنية الأردنية
رقم (٤٩٣) - القواعد العامة لشؤون صحة الأغذية.

د- الالتزام بالمواصفة القياسية الأردنية الخاصة ببطاقة البيان رقم (٩) - المعيار العام
لوضع بطاقة البيان على عبوات الأغذية.

المادة ٥ - يشترط في المواد الغذائية الخاضعة للتجميد السريع ما يلي: -

- أ- أن تكون المواد الغذائية المراد تجميدها في ظروف آمنة وسليمة وذات جودة عالية.
- ب- أن يتم تحضيرها بطريقة آمنة تضمن سلامة المنتجات الغذائية وجودتها وتتوافق مع المواصفات القياسية الأردنية والتشريعات ذات العلاقة.
- ج- أن يتم تحضيرها وتجهيزها في أقصر وقت ممكن وبدون تأخير لتفادي البقاء في درجات الحرارة الحرجة (١٠ - ٦٠ درجة مئوية) وللتقليل من احتمالية حدوث تغييرات فيزيائية وكيميائية ومايكروبيولوجية مما قد يؤثر على سلامة وجودة الغذاء.

المادة ٦ - يشترط في عامل تجميد المواد الغذائية ما يلي: -

- أ- أن تكون لديه المهارات والمعرفة المناسبة لعمله لضمان سلامة وجودة الأغذية.
- ب- أن يكون على وعي بأهمية السيطرة على درجة حرارة المواد الغذائية المجمدة بالطريقة السريعة حفاظاً على جودة وسلامة الغذاء.
- ج- أن يكون حاصلاً على دورات التدريب اللازمة وأن توفر له برامج تدريب أثناء العمل للتأكد من أن العمال لديهم هذه المهارات والمعرفة.
- د- أن يكون لائقاً صحياً وحاصلاً على شهادة خلو أمراض وأن يخضع للفحص الدوري وفق تعليمات وزارة الصحة.

المادة ٧ - أ- يشترط في التجميد السريع مايلي:-

- ١- أن يتم بطريقة تحد من التغيرات الفيزيائية، والبيوكيميائية، والميكروبيولوجية
أخذين بعين الاعتبار ملائمة نظام التجميد وقدرته وطبيعة المنتج
(الموصلية الحرارية، السماكة، الشكل، ودرجة الحرارة الأولية وحجم الإنتاج).
- ٢- توفير مساحات أو قنوات للسماح بدوران الهواء بين المواد الغذائية المختلفة
خلال التجميد السريع.

٣- أن يجمد المركز الحراري للمنتج في أسرع وقت ممكن لمنع نمو الكائنات الحية الدقيقة المسببة للأمراض أو لإنتاج السموم الميكروبية.

٤- عدم اعتبار التجميد السريع مكتملاً إلا إذا وصلت درجة حرارة المنتج إلى (-١٨) درجة مئوية أو أبرد في المركز الحراري، وبعد استقرار درجة الحرارة.

٥- ضمان الصيانة السليمة وإصلاح أي ضرر للأجهزة المستخدمة في التجميد السريع وبنيتها التحتية (مثل منع الصدأ، وتسرب المياه، وتراكم الجليد، وغيرها) بحيث يتم الحفاظ على أداء العزل والتبريد.

ب- بعد إخراج المواد الغذائية من جهاز التجميد السريع، يجب أن يتم نقل المنتج إلى مستودع التجميد في أسرع وقت ممكن من أجل تقليل تعرض المنتج لدرجات الحرارة والرطوبة العالية والحفاظ على درجة حرارة المنتج في (-١٨) درجة مئوية وبهامش لا يزيد أو يقل عن (٣) درجات مئوية.

المادة ٨- يشترط في عملية التعبئة والتغليف مايلي:-

أ- أن تكون مواد التعبئة والتغليف المستخدمة ذات صنف غذائي مطابق للتعليمات الخاصة للمواد الملامسة للغذاء والمواصفات القياسية الأردنية ذات العلاقة.

ب- حماية الخصائص الحسية والجودة وسلامة المواد الغذائية.

ج- أن تتم عملية التعبئة والتغليف أو إعادة التغليف للأطعمة المجمدة بالطريقة السريعة في أسرع وقت ممكن، على أن تكون درجة حرارة قسم التغليف لا تتجاوز (١٥) درجة مئوية ولا تزيد درجة حرارة المنتج على (-١٥) درجة مئوية بأي حال من الأحوال.

المادة ٩- يشترط في بطاقة البيان للأغذية المجمدة بالطريقة السريعة أن تلبى المتطلبات الخاصة بالمواصفة القياسية الأردنية رقم (٩)- المعيار العام لوضع بطاقة البيان للأغذية المعبأة.

المادة ١٠- يشترط في عملية تخزين المواد الغذائية المجمدة بالطريقة السريعة ما يلي:-

أ- أن يتم التخزين عند درجة حرارة (-١٨) درجة مئوية أو أبرد.

ب- أن يتم الالتزام بالتعليمات الصادرة عن المؤسسة بخصوص اشتراطات أنشطة تخزين المواد الغذائية واشتراطات وسائط النقل الداخلي للمواد الغذائية.

ج- أن يتم الالتزام بالقاعدة الفنية الأردنية رقم (٢٨٨)- الخاصة بمدد الصلاحية.

المادة ١١- تلغى تعليمات التجميد السريع للمواد الغذائية المحضرة (قبل وبعد الطهي) لسنة ٢٠١٤.

مجلس إدارة المؤسسة العامة للغذاء والدواء