



Arab Republic of Egypt

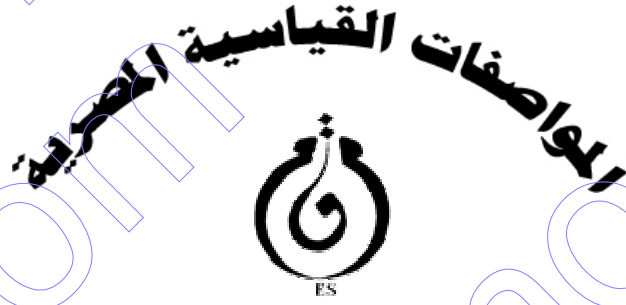
EDICT OF GOVERNMENT

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 1522 (2005) (Arabic): FROZEN MEATS

BLANK PAGE





م ق م : ٢٠٠٥ / ١٥٢٢

اللحوم المجمدة

جمهورية مصر العربية
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة



تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٢/١٣

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إلكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين - السواح - الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ - ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

moi@idsc.net.eg

بريد الكترونى :

www.eos.org.eg

موقع الكترونى :



مقدمة

م.ق.م ١٥٢٢ / ٢٠٠٥ الخاصة بـ "اللحوم المجمدة" تلغى وتحل محل آخر إصدار لها

عام ١٩٩١

تم اعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزاري ١٦٣/٢٠٠٢

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ١٣/٣ الخاصة باللحوم ومنتجاتها



اللحوم المجمدة

١- المجال

تختص هذه المواصفات القياسية المصرية بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية الخاصة باللحوم المجمدة وطرق الفحص والاختيار الخاصة بها.

٢- التعاريف

هى ناتج حفظ لحوم الحيوانات السليمة صحياً من الأبقار والجاموس والأغنام والماعز والجمال بإحدى طرق التجميد السريع وذلك بعد ذبحها وتجهيزها وتنظيفها من أى شوائب.

وهى إما ان تكون : أ- لحوم بالعظم مجمدة .

ب- لحوم مشفاه مجمدة .

٣- الاشتراطات الأساسية

١/٣ يشترط فى الحيوانات مصدر اللحوم مايلى :

١/١/٣ تكون من مناطق ثبت خلوها من الأوبئة ومن الإشعاع .

٢/١/٣ يثبت عدم معاملتها مطلقاً بالهرمونات .

٣/١/٣ يثبت عدم معاملتها بالمضادات الحيوية سواء عن طريق التغذية أو العلاج على الأقل فى الشهر الأخير قبل الذبح .

٤/١/٣ يثبت بفحصها بيظرياً قبل الذبح وبعده خلوها من الأمراض المشتركة والمعدية وأطوارها وإفرازاتها.

٥/١/٣ يتم ذبحها طبقاً للشريعة الإسلامية وتامة الأدماء .

٢/٣ اللحوم بالعظم المجمدة يشترط فيها توافر مايلى :

١/٢/٣ يكون مصدرها حيوانات مطابقة للشروط المبينة فى البند (١/٣) .

٢/٢/٣ تكون محتقظة بالغشاء البلورى والغدد الليمفاوية وعدم نزع أى أجزاء قد تعوق إعادة فحصها للتأكد من سلامتها وخلوها من الأمراض وتحديد سنها ونوعها .



٣/٢/٣ يتم التخزين عند درجة حرارة لا تزيد على -١٨°س ولا تزيد مدة الصلاحية للاستهلاك على ٩ شهور للحوم البقرى والجملى والجاموسى وعلى ٦ شهور للحوم الأغنام والماعز وذلك من تاريخ الذبح ، وفى حالة العبوات الصغيرة والتي لا تزيد وزنها على ٢ كجم لا تزيد فترة تخزينها على ٣ شهور وعند درجة حرارة لا تزيد على -١٨°س .

٤/٢/٣ قطعيات اللحوم التى تستخدم للتصنيع فقط مثل :-

لحم الصدر (البرسكت) ، لحم البطن (الفلانك) والتي قد تزيد بها نسبة الدهن على ٧٪ ، لا تزيد فترة صلاحيتها على ٦ أشهر من تاريخ الذبح ، وأن لا تزيد درجة حرارة تخزينها على -١٨°س .

٥/٢/٣ فى حالة استخدام اللحوم المجمدة فى إنتاج مصنعات مجمدة بكافه صورها لا يجوز أن تمتد فترة صلاحية المنتج المصنع عن المدة المتبقية لصلاحية اللحم الخام المجمد .

٣/٣ اللحوم المشفاه المجمدة :

يشترط فيها توافر جميع الاشتراطات السابقة عدا ما ورد بالبند (٢/٣/٤)،(٢/٣/٣) .

٤/٣ يكون سطح اللحوم خالياً من المواد اللزجة وأى علامات للتلف أو الفساد .

٥/٣ تكون خالية من الاحياء الدقيقة الممرضة والطفيليات بأطوارها وإفرازاتها التى تسبب ضرراً لصحة المستهلك .

٦/٣ لا تزيد نسبة المركبات النيتروجينية الطيارة على ٢٠مجم/١٠٠جم من العينة مقدره

كنتروجين

٧/٣ لا تزيد نسبة حامض الثيوباربيتوريك على ٠,٩مجم مانوالدهيد / كجم عينة.

٨/٣ لا يزيد العدد الكلى للبكتريا على مليون خلية/جم .

٩/٣ تكون خالية من بكتريا السالمونيلا / ٢٥ جم عينه .

١٠/٣ تكون خالية من بكتريا الشيجيلا / ٢٥ جم عينه .

١١/٣ تكون خالية من النومات الفطرية .

١٢/٣ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦
وأى تعديلات أو مستجدات تطرأ عليه .



٤- المعايير الوصفية

١/٤ اللحوم المجمدة ذات مظهر طبيعي وخالية من حروق التجميد ويقصد بحروق التجميد تغير لون سطح اللحم الى البنى الداكن نتيجة فقد رطوبة الأنسجة مع التعرض لأكسدة صبغات اللحم .

٢/٤ نسبة السائل المنفصل بعد صهرها فى حدود ١٪ بالوزن ويقصد بالسائل المنفصل محتويات الخلية الحيوانية نتيجة تهشم جدرانها أثناء عملية الصهر بعد التجميد .

٣/٤ يراعى ان يتوافر فى اللحم بالعظم المجمدة ما يلى :

١/ ٣/٤ تتم عملية التجهيز بعد الذبح مباشرة - ويقصد بالتجهيز إزالة طبقة الجلد والأحشاء والرأس والأطراف - ثم تتم عملية التنظيف بمياه نظيفة متجددة .

٢/٣/٤ اللحوم على شكل قطع كبيرة لاتقل عن ربع حيوان كبير أو حيوان صغير كامل كالضأن والماعز .

٣/٣/٤ تتم عملية التبريد الأولى على درجة حرارة لاتزيد على ٤°س ولمدة لاتقل على ٢٤ ساعة تبدأ بعدها عملية التجميد مباشرة .

٤/٣/٤ تتم عملية التجميد على درجة حرارة لاتزيد على -٤٠°س وتستمر عملية التجميد حتى تصل درجة حرارة الأنسجة الداخلية الى -١٨°س .

٥/٣/٤ نسبة الدهن فى قطعيات اللحم المعدة للاستهلاك المباشر فى حدود ٧٪ ، نسبة الدهن فى قطعيات اللحم المعدة للتصنيع فى حدود ٢٠٪ .

٦/٣/٤ فى حالة الشحن أو النقل تكون وسائل النقل مزودة بثلاجات لاتزيد درجة حرارتها على -١٨°س .

٧/٣/٤ يراعى الاتحتوى الأكياس المعبأ فيها لحوم مجمدة على أى سوائل منفصلة متجمدة أو غير متجمدة .

٤/٤ اللحوم المشفاه المجمدة :-

١/٤/٤ المنتج ذات خواص طبيعية مقبولة وخالية من أى روائح غريبة .

٢/٤/٤ يترواح رقم الأس الأيدروجينى للحوم المجمدة بين ٥,٦ - ٦,٢ .

٥- العبوات والبيانات

١/٥ لحوم بالعظم مجمدة:-

يشرط أن تغلف كل قطعة بغلاف محكم مناسب لا يضر بصحة المستهلك ولا يسمح بتلوث اللحوم او حدوث أى تغيرات غير مرغوب فيها أثناء النقل والتخزين .



٢/٥ لحوم مشفاه مجمدة :-

تعبأ القطع داخل عبوات من الكرتون المعامل غير المنفذ للرطوبة على أن تكون متجانسة الوزن والحجم ، ويجوز وضع قطع اللحوم داخل أكياس من البولي إيثيلين صالحة لتعبئة المواد الغذائية قبل وضعها داخل صناديق الكرتون وتحزم كل كرتونة بشناير لاحكام غلقها .

٣/٥ يدون على العبوات البيانات التالية باللغة العربية وأى لغات أجنبية أخرى بجانب اللغة العربية

١/٣/٥ اسم المنتج وعنوانه وعلامة التجارية .

٢/٣/٥ نوع اللحم ونوعية القطعية ونسبة الدهن.

٣/٣/٥ تاريخ الذبح وتاريخ انتهاء الصلاحية (يوم/ شهر / سنة) .

٤/٣/٥ الوزن عند التعبئة على الكراتين.

٥/٣/٥ يدون على الكراتين والعبوات عبارة مذبوحة طبقاً للشريعة الاسلامية .

٦- طرق الفحص والاختبار

تجرى طرق الفحص والاختبار طبقاً للمواصفات القياسية المصرية م.ق.م ٦٣ الخاصة "طرق فحص واختبار اللحوم ومنتجاتها" .

٧- المصطلحات الفنية

frozen meat لحوم مجمدة

drip سائل منفصل

thawing ذوبان الثلج

freeze burn حروق التجميد



٨ - المراجع

- Marvin L .speck (1976)

Compendium of methods for the microbiological examination of foods.

- ICMSF (1978)

International commission on microbiological specifications for foods "micro-organisms in foods"ed2 .

GRACY. J. F ; (1986)

Meat Hygien Bailliere tindall

Eight ed England.

الجهات التي اشتركت في وضع المواصفات

- الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة
- المركز القومي للبحوث
- مديرية طب البيطرى – محافظة الجيزة
- كلية الطب البيطرى – جامعة بنها
- هيئة الرقابة على الصادرات والواردات
- معهد التغذية
- المعامل المركزية – وزارة الصحة
- كلية الزراعة – جامعة القاهرة
- هيئة القطاع العام للسلع الغذائية والتبريد
- شركة فرج الله للحوم ومنتجاتها
- شركة حلوان اخوان
- الهيئة العامة للخدمات البيطرية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات و الجودة

- ١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.
- ٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.
- ٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :
 - إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
 - التفيتش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
 - الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة للمنتجات للمواصفات القياسية.
 - تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
 - تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.
- تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشترطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.
- ٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.
- ٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.
- ٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.
- ٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيماوية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.
- ٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكاوهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.
- ٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.



ES: 1522 / 2005

FROZEN MEATS

ICS : 67.120.10

**Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality**