

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون دول الخليج العربية STANDARDIZATION ORGANIZATION FOR G.C.C (GSO)

مشروع مواصفة نهائي
Final Draft of Standard FDS

إعداد اللجنة الفنية الخليجية رقم TC05

Prepared by GSO Technical Committee No. TC05

GSO 05 / FDS / 168:2025

اشتراطات مخازن حفظ المواد الغذائية الجافة والمعبأة REQUIREMENTS OF STORAGE FACILITIES FOR DRY AND CANNED FOODSTUFFS

ICS: 55.220

This document is a draft Gulf Standard/Technical Regulation circulated for comments. It is, therefore, subject to alteration and modification and may not be referred to as a Gulf Standard/Technical Regulation until approved by GSO.

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية/لائحة فنية خليجية تم توزيعها لإبداء الملحوظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية/لائحة فنية خليجية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها أجهزة التقييس الوطنية في الدول الأعضاء، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية واللوائح الفنية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة.

قرر مجلس إدارة هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية في اجتماعه رقم () الذي عقد بتاريخ // هـ ، الموافق // م اعتماد تحديث اللائحة الفنية الخليجية رقم (GSO 168:2022) " اشتراطات مخازن حفظ المواد الغذائية الجافة والمعبأة " باللغة (العربية / الإنجليزية) التي تم دراستها ضمن برنامج عمل "اللجنة الفنية الخليجية للمواصفات الغذائية والزراعية رقم TC05" المدرجة في خطة المملكة العربية السعودية.

اشتراطات مخازن حفظ

المنتجات الغذائية الجافة والمعبأة

1-	المجال	تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بالاشتراطات العامة لمخازن حفظ المواد الغذائية الجافة والمعبأة.
2-	المراجع التكميلية	GSO 21 "الشروط الصحية في منشآت الأغذية والعاملين بها".
1/2		GSO 150-1 "فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الأول:
2/2		فترات الصلاحية الإلزامية.
3/2		GSO150 -2 "فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الثاني: فترات الصلاحية الاختيارية".
4/2		GSO 839 "عبوات المواد الغذائية الجزء الأول: اشتراطات عامة".
5/2		GSO 1863 "عبوات المواد الغذائية - الجزء الثاني: العبوات البلاستيكية - اشتراطات عامة".
3-	التعاريف	المخزن(المستودع): هو مبنى أو جزء منه مخصص لتخزين وحفظ المواد الغذائية مدة محددة لحين عرضها.
1/3		العبوة: أي شكل من أشكال تعبئة المنتج الغذائي لتسليمه كوحدة منفردة، سواء كان ذلك من خلال تغليف المنتج كلياً أو جزئياً، ويشمل ذلك مواد التغليف، وقد تتضمن العبوة عدة وحدات أو أنواع من أشكال التعبئة عند عرضها على المستهلك.
2/3		منتجات غذائية جافة ومعبأة: تشمل جميع المنتجات الغذائية كالحبوب والبقول والخضار والفواكه المجففة والمعلبات والمشروبات، والتي تعبأ بأي شكل من أشكال التعبئة.
3/3		منصة (قاعدة): سطح مصنوع من الخشب أو المعدن أو البلاستيك، يُستخدم لرفع المواد الغذائية عن الأرض بمقدار لا يقل عن 30 سم، بما يتيح تهوية مناسبة ويسهل عمليات النظافة والتفتيش، ويمنع انتقال الرطوبة أو الحشرات من الأرض إلى الأغذية المخزنة.
4/3		

4- الاشتراطات العامة للمبنى

يجب الالتزام بالاشتراطات التالية:

- 1/4 أن يكون موقع المخزن بعيداً عن الأماكن الرطبة والملوثات كالأتربة والدخان والمواد الكيميائية، والحشرات والقوارض ومصابب المجاري.
- 2/4 أن يصمم المبنى بطريقة مناسبة، بحيث تكون المداخل والمخارج واضحة، وأن تكون الممرات واسعة لسهولة الحركة.
- 3/4 أن يراعى في التصميم الهندسي للمخزن إيجاد فتحات للتهوية مغطاة بشبك تتم صيانته بشكل دوري بحيث لا يسمح بدخول الحشرات، وأن تكون الفتحات بحجم وتوزيع يسمحان الحصول على التهوية الكافية ، وفي حالة استخدام التهوية الصناعية فإنه يتوجب أن تكون أجهزة التهوية بحجم وعدد كاف بما يتناسب مع حجم المخزن.
- 4/4 أن تتوفر إنارة كافية في جميع أنحاء المخزن.
- 5/4 أن تكون جميع الزوايا الداخلية للمبنى نظيفة وخالية من الملوثات والأتربة، ويكون تصميمها يضمن سهولة تنظيفها وتطهيرها وعدم تراكم الملوثات والأتربة.
- 6/4 أن يتم تخصيص أماكن مناسبة ومغلقة لتجميع المخلفات، على أن تكون بعيدة عن مناطق تخزين الأغذية ونظيفة، وأن يتم نقل والتخلص من المخلفات بشكل دوري.

5- اشتراطات الحوائط

- 1/5 أن تكون مدهونة بدهان غير ضار ومصنوعة من المواد العازلة للحرارة وغير منفذة للماء، وغير ماصة، وقابلة للغسيل ويسهل تنظيفها وذات لون فاتح وخالية من الشقوق.

6- اشتراطات النوافذ

- 1/6 ألا يقل ارتفاع النوافذ عن 2 متر، والتأكد من عدم وجود أي فتحات أو شقوق، مع إجراء صيانة دورية لها، وتزويدها بشبك مانع للحشرات يمكن تنظيفه بسهولة.

7- اشتراطات الأسقف

- 1/7 أن تكون مصممة بطريقة مناسبة تمنع من تراكم القاذورات والتكثيف والغبار ونمو الفطريات والحشرات وأن تكون سهلة التنظيف ومناسبة الارتفاع وغير ماصة للرطوبة وألا تحتوي

على نتوءات أو فتحات أو فجوات أو شقوق، وعدم وجود أي توصيلات صحية، وأن يتم تنظيفها بشكل دوري.

8- اشتراطات الأرضيات

1/8 أن تكون مصممة بطريقة مناسبة ومن مواد غير منفذة للماء، غير ماصة، سهلة الغسيل والتنظيف، غير قابلة للانزلاق، وغير سامة وخالية من الشقوق والحفر ولا تتأثر بالأحماض الضعيفة والقلويات والبخار، ومزودة بفتحات ذات حجم مناسب للصرف الصحي وتمنع مرور القوارض من خلالها.

9- اشتراطات الأبواب

1/9 أن تكون الأبواب الداخلية المتكررة الفتح آلية بدون مقابض.
2/9 أن يتم احكام غلق الأبواب الخارجية وتركيب الفواصل بين الأقسام لمنع دخول الحشرات.
3/9 أن تكون أسطح الأبواب ناعمة ملساء فاتحة اللون وسهلة التنظيف.

10- اشتراطات التخزين

1/10 تزويد المخزن بعدد كاف من المنصات.
2/10 أن تكون جميع المواد المخزنة مصفوفة على المنصات.
3/10 أن تكون المسافات بين العبوات كافية لسريان الهواء بحيث يلامس أكبر مساحة من سطحها.
4/10 ترك مسافة فراغ مناسبة بين سقف المخزن وأقصى ارتفاع للمواد الغذائية على المنصات.
5/10 أن تكون المواد المخزنة بعيدة عن جدران المخزن بمسافة لا تقل عن 45 سم، وكذلك أن ترتفع منصات التخزين عن الأرض بمسافة لا تقل عن 30 سم للتنظيف تحتها.
6/10 ألا تخزن أي سلع أخرى مع السلع الغذائية في مستودع واحد.
7/10 يمنع تكديس الأغذية أو العبوات الفارغة على أرضية المخزن.
8/10 التخلص من الأغذية التي ظهرت عليها علامات فساد أو منتهية الصلاحية أو العبوات التي ظهر عليها عيوب بطرق آمنة.
9/10 أن تزود غرف المستودعات بأجهزة لقياس درجة الحرارة والرطوبة النسبية بها مؤشر يسمح بالقراءة من خارج المستودع.
10/10 أن تزود غرف المستودعات بمسجل لدرجة الحرارة والرطوبة للتسجيل بصفة مستمرة على أن تحفظ بياناتها لفترة تتجاوز العمر الافتراضي للمنتج (أو فترة تحددها الجهات المعنية) للرجوع إليها.

- 11/10 أن يتم توزيع الهواء توزيعاً منتظماً داخل المستودع، على أن يكون معدل تغيير الهواء مناسباً لمنع التذبذب في درجة الحرارة والرطوبة النسبية.
- 12/10 أن ترص العبوات وبكميات لا تزيد على طاقة المستودع على أرفف أو طاولات تحميل وفي صفوف منتظمة غير مكدسة.
- 13/10 ضمان عدم وجود حدوث تسريب للمياه من وحدات التبريد.
- 14/10 أن تخزن المنتجات ذات الروائح النفاذة على حده بطريقة تمنع انتقال أو تأثر بقية المنتجات بها، مع التأكيد على عدم حدوث تلوث خلطي بين المنتجات الغذائية.
- 15/10 يجب تنظيف وتعقيم وصيانة المخازن بشكل دوري وفق جدول زمني معتمد، وتوثيق الإجراءات.
- 16/10 تهيئة المستودعات (المخازن) بالبرودة والرطوبة المناسبة على حسب طبيعة المنتج الغذائي قبل التخزين.
- 17/10 يجب ألا تزيد درجة حرارة المستودعات (المخازن) عن 25°س، ويمكن للمنشأة الغذائية أن تحدد درجة الحرارة المناسبة لتخزين منتجاتها غير المبردة وغير المجمدة وغير الحساسة أو عالية الخطورة (مثل أغذية الأطفال) وغير الأغذية المعلبة منخفضة الحموضة والمحمضة وذلك بناءً على أسس علمية ودراسة تقييم المخاطر بما يضمن سلامة المنتج الغذائي والمحافظة على خواصه وجودته أثناء فترة التخزين كاملة، وللجهة المعنية الحق في طلب المبرر العلمي.
- 18/10 تخزين المنتجات الغذائية بعيداً عن أشعة الشمس.
- 19/10 أن يتم التفتيش والتحقق من المستودعات (المخازن) بشكل دوري خلال اليوم الواحد والتحقق من استيفاء جميع الاشتراطات الصحية بما فيها على سبيل المثال: النظافة، درجات الحرارة والرطوبة، عبوات التعبئة والتغليف والتأكد من عدم تأثر أو ظهور علامات عليها، فترات صلاحية المنتج الغذائي وغيرها. وتوثيق هذه الإجراءات وحفظها في سجلات.

11- طرق مكافحة الآفات الموجودة:

- 1/11 أن يتم تطبيق أنظمة وبرامج آمنة وفعالة لمكافحة الآفات والقوارض من أحد الجهات المعتمدة.