# التعليمات الفنية الإلزامية ١١-٢٠٠٥

## منتوجات اللحوم المصنعة

**١- الهدف**

تهدف هذه التعليمات الفنية الإلزامية إلى حماية سلامة وصحة المستهلك وحماية الاقتصاد الوطني.

**٢- المجال**

تسري هذه التعليمات الفنية الإلزامية على مختلف المنتوجات المصنعة من اللحوم.

**٣- تعريف المصطلحات**

٣-١ اللحوم: هي الاجزاء الصالحة للاستهلاك البشري والناتجة من الذبح الحلال للحيوانات الثديية كلحم الابقار والجاموس والجمال والضأن والماعز والحيوانات الداجنة كالطيور والارانب بعد ذبحها وتجهيزها وتنظيفها من الشوائب.

٣-٢ الاحشاء والاعضاء الداخلية: هي جميع الاجزاء الداخلية للحيوان التي تصلح للاستهلاك البشري بعد تنظيفها وتجهيزها مثل الكبد، الطحال، القلب، الكلى، المخ والامعاء.

٣-٣ النقانق (السوسج): هو المنتوج المصنع من واحد أو أكثر من اللحوم والمطحونة جيدا مع الماء (الثلج) وملح الطعام مع اضافة واحدة أو أكثر من المواد الاختيارية المسموح بها قبل المعاملة الحرارية المناسبة وقد يجري على المنتوج عملية تدخين.

٣-٤ البسطرمة: هو المنتوج المصنع من أحد اللحوم بالتمليح والتجفيف والتتبيل والمغلفة بطبقة من خليط من مسحوق الحلبة والثوم ودقيق القمح وملح الطعام والتوابل.

٣-٥ اللانشون: هو اللحوم المطحونة جيدا بصورة منفردة او خليط منها مع الماء وملح الطعام والمعاملة حراريا ويمكن تدخينها.

٣-٦ الكباب: هو المنتوج المصنع من فرم أحد اللحوم الطازجة أو المجمدة الصالحة للاستهلاك البشري والمضاف له الملح والتوابل والمخلوط جيدا.

٣-٧ اللحم المفروم: هو الناتج من فرم اللحوم الطازجة او المجمدة دون اضافات والمعبأ أو المغلف في عبوات ملائمة للحفظ بالتبريد او التجميد.

٣-٨ اللحم البقري المعلب: المنتوج المحضر من اللحم البقري الطازج أو المجمد المفروم المملح الخالي من العظم الناتج عن ذبائح الابقار وقد يحتوي على لحم الراس والقلب والاطراف البقرية والذي تم معاملته بملح الطعام وطبخه مبدئيا وتعبئته في عبوات معدنية مناسبة محكمة الاغلاق ومرت بمعاملة حرارية مناسبة بعد التعبئة مع احكام الاغلاق لمنعه من الفساد والتلوث.

٣-٩ المختبر المعتمد: مختبر الفحص والاختبار أو المعايرة الذي منح الاعتماد وفق قانون المواصفات والمقاييس رقم ٦ لسنة ٢٠٠٠.

## ٤- المتطلبات الرئيسة

٤-١ أن تخلو منتوجات اللحوم من أي بقايا اشعاعية.

٤-٢ أن تخلو منتوجات اللحوم من منتوجات لحوم الخنزير.

٤-٣ أن لا تتجاوز نسب بقايا المبيدات والعلاجات البيطرية والهرمونات الحدود المسموح بها في دستور الاغذية العالمي CODEX ALIMENTARIUS.

٤-٤ أن لا تكون منتوجات اللحوم مصنعة في مناطق محظور الاستيراد منها.

٤-٥ أن يطابق منتوج النقانق (السوسج) متطلبات المواصفة الفلسطينية ١.

٤-٦ أن يطابق منتوج البسطرمة متطلبات المواصفة الفلسطينية ٧٥٩.

٤-٧ أن يطابق منتوج اللانشون متطلبات المواصفة الفلسطينية ٢.

٤-٨ أن يطابق منتوج الكباب متطلبات المواصفة الفلسطينية ٨٤٤.

٤-٩ أن يطابق منتوج اللحم المفروم متطلبات المواصفة الفلسطينية ٨٤٥.

٤-١٠ أن يطابق منتوج اللحم البقري المعلب متطلبات المواصفة الفلسطينية ٥.

٤-١١ أن تطابق منتوجات اللحوم الاخرى غير المذكورة أعلاه متطلبات دستور الاغذية العالمي CODEX ALIMENTARIUS.

## ٥- تقييم المطابقة

٥-١ تُعتمد شهادات المطابقة الصادرة عن المختبرات المعتمدة فقط.

٥-٢ تؤخذ العينات وتفحص وتقيم مطابقتها وفق ما ورد في المواصفات الفلسطينية وفي حال عدم وجودها يتم الرجوع الى الطرق المعتمدة من قبل مؤسسة المواصفات والمقاييس.