

تعميم بالتأكيد على مستوردي اللحوم المبردة بالالتزام بمتطلبات اللوائح الفنية والمواصفات القياسية المعتمدة لنقل وتداول منتجات اللحوم المبردة)

أصدرت الهيئة العامة للغذاء والدواء - قطاع الغذاء التعميم رقم (ع/٧٦) وتاريخ ١٩/١/١٤٢٣هـ، المتضمن أنه في إطار المتابعة المستمرة لما يرد إلى المملكة من منتجات غذائية لوحظ عند الفحص من قبل المختصين في الهيئة أن غالبية إرساليات اللحوم المبردة مخالفة للمواصفة القياسية الخليجية (م.ق. خ رقم ١٩٩٤/٢٢٢م اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة)، والمواصفة القياسية الخليجية (م.ق. خ رقم ١٩٩٨/٩٩٧م لحوم البقر والجاموس والضأن والماعز المبردة والمجمدة) نظراً لارتفاع درجة حرارتها وعدم نقلها طبقاً لمتطلبات المواصفات القياسية المعتمدة.

وتحقيقاً للمصلحة العامة وحرصاً على سلامة الأغذية والتي تنعكس بالتالي على صحة وسلامة المستهلك، وحفاظاً على رؤوس الأموال الوطنية ولتلافي تعرض تلك الأصناف من المستوردين للرفض وعدم السماح لها بالدخول لأسواق المملكة من قبل الهيئة، فإن الهيئة العامة للغذاء والدواء، تود إبلاغ جميع ذوي العلاقة من مستوردي اللحوم المبردة بالآتي:

١. الالتزام والتقييد التام بمتطلبات اللوائح الفنية والمواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بالأغذية.
٢. الالتزام والتقييد التام بمتطلبات المواصفة القياسية الخليجية (م.ق. خ رقم ١٩٩٨/٩٩٧م لحوم البقر والجاموس والضأن والماعز المبردة والمجمدة)، وبخاصة ماورد في البند رقم (٥/٢/٨) والذي ينص على (أن تكون وسائل النقل مجهزة بحيث يمكن تعليق ذبائح وانصاف وارباع اللحوم المبردة أو يتم وضعها على طاولات مناسبة)، وكذلك البند رقم (٦/٢/٨) والذي ينص على (ألا تزيد درجة حرارة اللحوم المبردة أثناء النقل على $(- ٥ \pm 1)^\circ\text{C}$ وأن تترك مسافات تسمح بتهوية جيدة بين الذبائح أو اللحوم المبردة).

٣. الالتزام والتقييد التام بمتطلبات المواصفة القياسية الخليجية (م.ق. خ رقم ١٩٩٤/٢٢٢م اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة)، وبخاصة ماورد في البند رقم (٤/٢/٤) والذي ينص على (أن تزود وسيلة النقل بمقياس درجة حرارة يعطي قراءة ممثلة لدرجة حرارة حيز الشحن على أن يكون مؤشره في مكان

- يسهل قراءته من الخارج)، وكذلك البند رقم (٥/٢/٤) الذي ينص على (أن تزود وسيلة النقل بمسجل لدرجة الحرارة للتسجيل بصفة مستمرة على ان تحفظ بياناتها لفترة كافية للرجوع اليها)، على ان يبدأ بتسجيل درجة الحرارة منذ تحميل اللحوم المبردة في الحاوية حتى وصولها إلى مستودعات المستورد.
٤. أن يتم تبريد الحاوية مسبقاً قبل التحميل بوقت كاف وان تتم عملية التحميل والتنزيل بأسرع مايمكن والا يتم إيقاف جهاز التبريد اثناء التحميل والتنزيل حتى وصولها الى مستودعات المستورد.
٥. سوف يتم منح المستوردين مهلة لمدة ثلاثة اشهر من تاريخ صدور هذا التعميم، علماً بأنه لن يتم فسخ أي لحوم مبردة غير مستوفية لمتطلبات المواصفتين القياسيتين الخليجيتين المشار اليهما اعلاه بعد إنقضاء هذه المهلة، وتهيب الهيئة العامة للغذاء والدواء بمستوردي المواد الغذائية ضرورة تضمين تعاقداتهم للاستيراد بنص يضمن حقوقهم تجاه المصدر في حال ثبوت عدم مطابقتة مستورداتهم من المواد الغذائية للمواصفات القياسية المعتمدة او عدم صحة الشهادات المصاحبة لها، وسوف يكون المستورد مسئولاً في حال المخالفة لتلك المواصفات .

مقدرين تجاوب الجميع وتعاونهم في سبيل المصلحة العامة وحفاظا على صحة وسلامة المستهلك .

والله الموفق ،،،