

دليل إرشادي

لمواد التعبئة والتغليف الملامسة للأغذىة





الغرض ومجال التطبيق

توضيح الاشـتراطات الخاصـة لمـواد التعبئـة والتغليـف الملامسـة للأغذيـة بجميـك أنواعها وتشمل العبوات المعدنية والزجاجية والبلاستيكية والورقيـة وأي مواد أخرى مسـتخدمة في تعبئة وتغليـف المـواد الغذائية المتداولة في الأسـواق المحليـة على ضوء المتطلبات الـواردة في اللوائح الفنيـة والمواصفـات الغذائية المعتمـدة، وذلك لتسـهيل معرفة تلك المتطلبات لضمان سـلامة ومأمونية المنتجات الغذائية.

التعاريف

عبوات المواد الغذائية

أوعية مصنعة أو مشـكلة من مواد التعبئة والتغليف الملائمة للأغذية بغرض الإحتــواء والحمايــة والحفظ وتســهيل الإســتخدام مثل العلــب المعدنية والعبوات الزجاجية والبلاســتيكية والصفائح والأكياس الورقية والبلاستيكية والنسيجة والصناديق الخشبية والبلاستيكية والأوعية الكرتونية أو أي نمط اخر من أنماط الأوعية وتشمل العبوات الأساسية والعبوات الثانوية.

عبوة أساسية:

عبوة تؤدى وظيفة الإحتواء الأساسية ويكون الغذاء ملامسا لها من الداخل.

عبوة ثانوية:

عبـوة خارجيـة توضع بداخلهـا العبوات الأساسـية لأغاض النقــل والتخزين والتوزيع والتسويق.

مادة ذات درجة غذائية:

مادة مصنوعة من مواد تكون آمنة ومناسبة للاستخدام المقصود منها، ولا تنقل مكوناتها إلى الغذاء بكميات يمكن أن تعرض صحة الإنســـان للخطر، أو إحداث تغيير غير مقبول في تكوين المادة الغذائية أو خصائصه الحسيه.

مواد بلاستيكية:

مواد مصنعـــة من مواد كيميائية بســيطة ذات وزن جزيئي صغير يتم بلمرته لتنتج مركبات ذات وزن جزيئي كبير مثل عديد الايثيلين وعديد البروبيلين وعديد كلوريد الفينيل وعديد الاستيارين وعديد الإثيلين ثلاثى الفتالات.

الهجرة العامة:

عملية انتقال لعدد من مكونات العبوة البلاستيكية للغذاء أو ما يشابهه.

الهجرة الخاصة:

عملية انتقــال مادة معّينة مــن مكونات العبوة البلاســتيكية للغـــذاء أو ما ىشاىھە.

التنتراطات مواد التعبئة والتغليف الملامسة للأغذية

- أن تكون جميع المواد الداخلة في صناعتها أو تشكيلها أو معاملاتها ذات درجة غذائية.
 - أن تكون نظيفة وبحالة لاتسمح بأى احتمالات لتلوث المادة المعبأة.
- ألا تؤثر علـ ى محتويات العبوة نتيجة لهجرة بعـ ض مكوناتها وتفاعلها أو
 اختلاطها مـ المادة الغذائية.
- أن تســـتخدم العبوة لمرة واحـــدة فقط إلا اذا كانـــت مصنعة أصلا لتلائم
 عمليات الغســيل والتعقيم وإعـــادة التعبئة مثل القواريـــر الزجاجية ذات
 الاستخدامات المتعددة.
 - أن تكون سهلة الفتح وإعادة الغلق.

- أن لا يكون لها شــكل ينطوي على الزيف أو التضليل أو الخداع أو بأي شكل
 قد يؤدى إلى انطباع خاطىء لدى المستهلك.
- أن تكون جميح الخامات المستخدمة في تصنيح عبوات المواد الغذائية معروفة المصدر والتركيب.
- ان تكون نظيفة متجانسة ،خالية من المواد الغريبة و الانتفاخات والجيوب الهوائية.
- أن لا تؤدي إلى تدهور الخصائص الحسية للمادة الغذائية المعبأة أو حدوث
 تغيرات غير مرغوبة في طبيعة وجودة المادة الغذائية.
- أن تكون الأصباغ والملونات والمكونات الأخرى المستخدمة في تشكيلها وتصنيعها غير قابلة للهجرة ولا تشكل خطراً على صحة أو تحدث تغييراً غير مقبول في المكونات أو الخصائص الحسية للغذاء المعبأ في ظل ظروف الاستخدام المقررة أو المتوقعة.
- ان لا تتأثر العبـوة بالحرارة أثناء تعبئتها أو قفلها أو تخزينها أو نقلها أو تداو لها مما قد يؤدي إلـى تشويهها أو تغيير تركيبها وخواصها الكيميائية والطبيعيـة أو زيادة احتمالات التفاعلات وهجرة المواد العامة أو الخاصة إلا في الحدود المسموح بها.
 - أن تكون مقاومتها للأحماض والقواعد ملائمة للمادة الغذائية المعباة.
- أن لا تكون قابلة للتفاعـــل مع المخيبات العضوية والزيوت في المواد الغذ
 ائلة المعبأة.
 - أن تكون غير منفذة للرطوبة في حالة المنتجات التي تتطلب ذلك.
- أن تكون غير منفذة للضوء والأكســجين في حالـــــة المنتجات التي تتطلب ذلك.

- 🌘 أن تكون نفاذيتها لبخار الماء ملائمة للمادة الغذائية المعبأة.
 - أن تكون نفاذيتها للغازات ملائمة للمادة الغذائية المعبأة.
- ان لا تتأثر العبوة بالضوء عند تعرضها للضوء لفترات طويلة أقل من تاريخ الانتهاء المقرر.
- أن يكون لها قابلية إحكام الغلق وذلك في حالة استخدامها كعبوة
 قابلة للتعقيم لتعبئة المواد الغذائية.
- أن يتم تصنيعها وفقا لممارسات التصنيخ الجيد بحيث لا تنتقل في ظروف الاســـتخدام العادية أوالمتوقعة مكوناتها إلى المـــادة الغذائية بكميات يمكن أن تعرض صحة الإنســـان للخطر، أو أن تحـــدث تغيير غير مقبول في مكونات المادة الغذائية، أو إحداث تدهور في الخصائص الحســية للمادة الغذائية.

النقل والتخزين

أن يراعى عند نقل وتخزين العبوات مايلى:

- ان يتم نقلها وتخزينها تحت ظروف ملائمة بعيداً عن ضوء الشمس المباش لودرجات الحرارة العالية والرطوبة النسبية المرتفعة ومصادر التلوث.
- ان تبقــى مغلقة بصــورة محكمة لتفــادي تعرضها لأي تلــوث إلى حين الستعمالها.
 - 🛑 أن تنقل في وسائل نقل تحميها من التلف الميكانيكي والتلوث.
 - أن تخزن في أماكن مناسبة تحميها من التلف الميكانيكي والتلوث.

البيانات الإيضاحية

يجب كتابــة البيانات الإيضاحية التالية على بطاقة أغلفة العبوات البلا ستيكية التى تـستخدم لتعبئة المواد الغذائية:

- 🔳 نوع المادة البلاستيكية.
- الوزن أو الحجم أو السعة أو العدد أو الأبعاد حسب نوع العبوة.
 - 📕 الغرض ومجال الاستخدام.
 - 📕 إرشادات للاستعمال.
 - 📕 التحذيرات إن وجدت.



