

جمهورية مصر العربية



رئاسة الجمهورية

الوفاء للمصري

ملحق للجريدة الرسمية

الثمن ١٢ جنيهاً

السنة
١٩٦ هـ

الصادر في يوم الثلاثاء ٢٢ ربيع الأول سنة ١٤٤٤
الموافق (١٨ أكتوبر سنة ٢٠٢٢)

العدد ٢٣٠
تابع (هـ)



الهيئة القومية لسلامة الغذاء

قرار رئيس مجلس إدارة الهيئة القومية لسلامة الغذاء

رقم ١٩ لسنة ٢٠٢٢

بإصدار القاعدة الفنية الملزمة للحدود القصوى

للأحماض الدهنية المتحولة فى الغذاء

مجلس الإدارة

بعد الاطلاع على القانون رقم ٤٨ لسنة ١٩٤١ بشأن قمع التدليس والغش ؛
وعلى القانون رقم ١٠ لسنة ١٩٦٦ بشأن مراقبة الأغذية وتنظيم تداولها وتعديلاته ؛
وعلى قانون الهيئة القومية لسلامة الغذاء الصادر بالقانون رقم ١ لسنة ٢٠١٧
ولائحته التنفيذية الصادرة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ٤١٢ لسنة ٢٠١٩ ؛
وعلى قرار السيد رئيس مجلس الوزراء رقم ١٢٩٦ لسنة ٢٠٢٠ بإعادة تشكيل
مجلس إدارة الهيئة القومية لسلامة الغذاء ؛
وعلى القرار رقم ١١ لسنة ٢٠٢٠ بشأن قواعد تطبيق اشتراطات سلامة الغذاء
فى المنشآت الغذائية ؛
وعلى خطة منظمة الصحة العالمية (REPLACE) لخفض استهلاك الأحماض الدهنية
المتحولة فى الغذاء ٢٠١٨-٢٠٢٣ ؛

وعلى موافقة مجلس إدارة الهيئة القومية لسلامة الغذاء بجلسته المنعقدة فى ٢٠٢٢/٩/١٤
باعتماد القواعد الفنية الملزمة للحدود القصوى للأحماض الدهنية المتحولة فى الغذاء ؛

قرر:

(المادة الأولى)

المجال

تختص هذه القاعدة الفنية الملزمة بالحدود القصوى للأحماض الدهنية المتحولة الموجودة
فى الغذاء نتيجة هدرجة الزيوت كلياً او جزئياً بخلاف الموجودة بشكل طبيعى فى الدهون
من أصل حيوانى .

(المادة الثانية)

التعاريف

فى تطبيق أحكام هذا القرار يقصد بالكلمات والعبارات التالية المعنى المبين

قرين كل منها :

الغذاء : أى منتج أو مادة قابلة للاستهلاك الآدمى، سواء كانت مادية أولية أو خاماً أو نيئة، مصنعة كلياً، أو جزئياً، أو شبه مصنعة، أو غير مصنعة، بما فى ذلك المشروبات والمياه المعبأة أو المضافة للغذاء وأية مادة متضمنة للمياه، والعلكة، ويستثنى من ذلك العلف، والنباتات والمحاصيل قبل حصادها، والحيوانات والطيور الحية قبل دخولها المجازر، والكائنات البحرية وأسماك المزارع قبل صيدها، والمنتجات الدوائية ومستحضرات التجميل، والتبغ ومنتجاته، والمواد المخدرة والمؤثرات العقلية .

سلامة الغذاء : خلو الغذاء وبيئة تداوله من أى مصدر خطر وفقاً للقواعد المنصوص عليها فى هذا القانون والقوانين ذات الصلة بسلامة الغذاء، والقرارات الصادرة تنفيذاً لها .

المنشأة الغذائية : أى منشأة تزاوّل أنشطة ترتبط بتجهيز الغذاء، وإنتاجه، وتصنيعه، وتخزينه، وحفظه، وتعبئته، وتغليفه وتوسيمه، واستيراده، وتصديره، أو نقله، وتسليمه، أو طرحه وعرضه للبيع للمستهلك النهائى أو لمنشأه أخرى .

مشغل المنشأة الغذائية : الشخص الطبيعى أو الاعتبارى المسئول عن التأكد من تطبيق اشتراطات القوانين والتشريعات ذات الصلة بسلامة الغذاء داخل المنشأة الغذائية .

الزيوت والدهون الغذائية : تتكون الدهون والزيوت الصالحة للأكل من جليسيريدات الأحماض الدهنية من أصل نباتى أو حيوانى أو بحرى، قد تحتوى على كميات صغيرة من الدهون الأخرى مثل الفوسفاتيدات، والمكونات غير القابلة للتصبن، والأحماض الدهنية الحرة الموجودة بشكل طبيعى فى الدهون أو الزيت، يجب أن تكون الدهون من أصل حيوانى من الحيوانات التى تتمتع بصحة جيدة وقت الذبح وصالحة للاستهلاك الآدمى .

الأحماض الدهنية المشبعة : هى أحماض دهنية تكون فيها جميع ذرات الكربون مشبعة بالهيدروجين وتكون صيغتها العامة هى $\text{CH}_3(\text{CH}_2)_n\text{COOH}$ عندما تكون n محصورة بين ٢ و ١٠ فيكون الحمض الدهنى من الأحماض الدهنية ذات السلسلة القصيرة وعندما تكون n أكبر من ١١ فيكون الحمض الدهنى من الأحماض الدهنية ذات السلسلة الطويلة .

الأحماض الدهنية غير المشبعة : أحماض دهنية تحتوى على رابطة مزدوجة واحدة على الأقل بين ذرتى كربون .

الأحماض الدهنية المتحولة : أحماض دهنية غير مشبعة تم هدرجتها جزئياً أو كلياً لتحويلها من الحالة السائلة الى الحالة شبه الصلبة .

الزيوت المهدرجة جزئياً : الدهون والزيوت التى تم هدرجتها ، ولكن ليس هدرجة كاملة لم تصل إلى التشبع الكامل على أن تكون قيمة الرقم اليودى لها أكبر من ٤ جرام يود / ١٠٠ جرام زيت أو دهن .

الزيوت المهدرجة كلياً : هى ناتج الهدرجة الكاملة لواحد أو أكثر من الزيوت النباتية الصالحة للاستهلاك الآدمى لتحويلها من الحالة السائلة إلى الحالة شبه الصلبة لاستخدامها فى أغراض الصناعات الغذائية بحيث تكون قيمة الرقم اليودى لها ٤ جرام يود / ١٠٠ جرام زيت أو دهن أو أقل .

الرقم اليودى : هو كمية اليود الممتص بالجرام لكل ١٠٠ جم من زيت أو دهن ويستخدم الرقم اليودى كمقياس لمستوى عدم التشبع .

(المادة الثالثة)

الحظر

يحظر على مشغلى المنشآت الغذائية استخدام الهدرجة الجزئية أو تداول أو استخدام الزيوت والدهون المهدرجة جزئياً فى التصنيع الغذائى .

(المادة الرابعة)

التزامات مشغلى المنشآت الغذائية

يتعين على مشغلى المنشآت الغذائية الالتزام بالمتطلبات والاشتراطات التالية :

- ١ - كتابة محتوى الدهون المشبعة ونسبة الأحماض الدهنية المتحولة على بطاقة البيانات الخاصة بالمنتجات الغذائية التى تحتوى على الزيوت والدهون النباتية .
- ٢ - الالتزام بالحدود القصوى للأحماض الدهنية المتحولة الصناعية الموجودة بالغذاء بخلاف الأحماض الدهنية الموجودة بشكل طبيعى فى الدهون من أصل حيوانى سواء للاستهلاك النهائى المباشر أو مستلزم إنتاج أو استهلاك غير مباشر على ألا تتجاوز ٢ جرام لكل ١٠٠ جرام من الزيوت والدهون فى الغذاء المعد للمستهلك النهائى والغذاء المعد للبيع بالتجزئة .
- ٣ - على الموردين لمشغلى أغذية آخرين بكميات غير مخصصة للمستهلك النهائى : توفير معلومات عن كمية الأحماض الدهنية المتحولة بخلاف الأحماض الدهنية المتحولة الموجودة طبيعياً فى الدهون من أصل حيوانى حيث إن كمية الأحماض الدهنية المتحولة يجب ألا تتجاوز ٢ جرام لكل ١٠٠ جرام من الزيت أو الدهن .

(المادة الخامسة)

طرق الفحص والاختبار الموصى بها

ISO 12966-1:2014) Animal and vegetable fats and oils – Gas chromatography of fatty acid methyl esters - Part 1: Guidelines on modern gas chromatography of fatty acid methyl esters- Part 2: Preparation of methyl esters of fatty acids - Part 3: Preparation of methyl esters using trimethyl sulfonium hydroxide (TMSH) - Part 4: Capillary gas chromatographic method

(المادة السادسة)

يُنشر هذا القرار فى الوقائع المصرية ويُعمل به من اليوم التالى لنشره ، مع منح فترة توفيق أوضاع لمدة عام من تاريخ نشره .

تحريراً فى ٢٠٢٢/٩/١٥

رئيس مجلس الإدارة

أ.د/ حسين منصور

طبعت بالهيئة العامة لشئون المطابع الأميرية

رئيس مجلس الإدارة

محاسب/ أشرف إمام عبد السلام

رقم الإيداع بدار الكتب ٢٦٨ لسنة ٢٠٢٢

٢٠٢٢/٢٥٣٢٩ - ٢٠٢٢/١٠/١٩ - ٩٤٩

