



نظام تسجيل المواد الغذائية

الأسس العامة

إصدار المنشآت الغذائية

٢٠١٩



## فهرس المحتويات

الصفحات	المحتوى
١	* فهرس المحتويات / فهرس الملاحق ذات الصلة
٢	١. مقدمة
٢	٢. التعاريف
٦	٣. الاسس العامة
٧	٤. الوثائق المطلوب إرفاقها
٨	٥. الاعتبارات العامة عند تسجيل المنتجات الغذائية
١٣	٦. الاعتبارات الخاصة بالمجموعات

## فهرس الملاحق

الصفحة	المحتوى
ملحق مستقل بذاته	١. ملحق رقم (١): الرموز المنسقة للمواد الغذائية
ملحق مستقل بذاته	٢. ملحق رقم (٢): مجموعات الاغذية حسب التصنيف العالمي
ملحق مستقل بذاته	٣. ملحق رقم (٣): قوائم اللوائح الفنية والمواصفات القياسية الخاصة بالاغذية
ملحق مستقل بذاته	٤. ملحق رقم (٤): تصنيف مجموعات الاغذية حسب مستويات الخطورة
ملحق مستقل بذاته	٥. ملحق رقم (٥): دليل الادعاءات الصحية والتغذوية
ملحق مستقل بذاته	٦. ملحق رقم (٦): الاسس العامة / إصدار المنشآت الغذائية

## ١. مقدمة

تم اعداد هذا الدليل لمساعدة الشركات أثناء عملية تسجيل منتجاتها على فهم متطلبات التسجيل المحددة لكل مجموعة غذائية . حيث سيساعد الدليل على فهم اعمق للمبادئ العامة التي يتم على اساسها مراجعة المنتجات والتحقق من مطابقتها. إن الدليل يلفت انتباه الشركات الى نقاط هامة لتجنب رفض منتجاتهم وهي النقاط التي تتسبب في العادة برفض تسجيل المنتجات.

يختص قسم صحة المنافذ ومراقبة الاغذية / وزارة الصحة العامة بالرقابة على الاغذية المستوردة وذلك بموجب أحكام القانون رقم (٨) لسنة ١٩٩٠ وتعديلاته بشأن مراقبة الاغذية الادمية ذات الصلة والذي يعتبر كمرجعية قانونية لطلب التسجيل باعتباره احد الادوات اللازمة للرقابة على الاغذية المستوردة والمصدرة، حيث ان التسجيل كما هو معروف سيكون بلا شك القاعدة التي سيبني عليها النظام الالكتروني مستقبلا. كما ان تسجيل المنتجات سيوفر قاعدة البيانات الاساسية لتتبعها في السوق عن وجود اخطارات بشأن احتمالية تلوثها او عدم مطابقتها للاشتراطات المعمول بها في قطر.

تحتوي هذه الوثيقة على أهم التعاريف ذات الصلة والضوابط الخاصة بعملية التسجيل سواء كانت فنية او تشريعية كما تم تبويبه الى اسس عامة تتعلق بالمواد الغذائية واسس خاصة بكل مجموعة غذائية على حدة ليسهل تناوله والاستفادة منه.

## ٢. التعاريف

**الغذاء:** أي مادة أو جزء من مادة مخصصة للاستهلاك الآدمي بطريق الأكل أو الشرب سواء كانت مادة أولية أو مصنعة أو شبه مصنعة، وتشمل المشروبات ولبان المضع، وأي مادة تدخل في عمليات التصنيع والإعداد والتحضير ولا تشمل الحيوانات الحية قبل الذبح والنباتات قبل الحصاد والاسماك قبل الانتاج ومواد التجميل والتبغ والمنتجات الطبية والمواد التي لا تستخدم الا كعقاقير فقط.

**استرداد الغذاء:** عملية استرجاع الغذاء عند ثبوت عدم سلامته أو صلاحيته للاستهلاك الآدمي أو مخالفته للمتطلبات مع إمكانية وصوله للمستهلك وقد يتضمن التواصل بالمستهلك النهائي.

**الإرسالية/الشحنة الغذائية:** كمية محددة من الغذاء، مشمولة في وثائق رسمية واحدة، تضم جزءاً من دفعة أو دفعة واحدة أو أكثر في وقت واحد.

**التسجيل:** إجراء رسمي ملزم للغذاء وأماكن ومنشآت تداول الغذاء تقوم به وزارة الصحة العامة لتوثيق جميع المعلومات اللازمة لتحقيق أهداف القانون ضمن سجل مرجعي يتم تحديثه بشكل مستمر.

**التصريح:** إجراء رسمي ملزم لمزاولة أي نشاط يتصل بتداول الغذاء أو تفتيشه في مكان محدد ولمدة زمنية محددة بعد التأكد من إستيفاء الشروط القانونية ذات الصلة. وقد تعلق التصاريح أو تلغى بموجب القانون أو لائحته التنفيذية.

**الجودة:** درجة تميز الغذاء أو خصائصه والتي تحقق متطلبات المواصفات القياسية أو اللوائح الفنية المعتمدة.



## نظام تسجيل المواد الغذائية - الأسس العامة - إصدار المنشآت الغذائية V01

السلسلة الغذائية: جميع مراحل تداول الغذاء من الإنتاج الأولي ، إلى حين وصوله إلى المستهلك.

الغذاء الحلال: الغذاء المسموح به طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية ويستوفي المتطلبات الواردة في اللوائح الفنية والمواصفات القياسية.

الغذاء الضار بالصحة: الغذاء الذي يحتوي على مخاطر في أصله أو اختلطت به خلال أي من مراحل تداوله بحيث تجعله غير مطابق للمتطلبات أو اللوائح الفنية ، ويؤثر سلباً على صحة المستهلك.

الغذاء غير الصالح للاستهلاك الادمي: الغذاء الذي يحتوي على الصفات التي قد تؤثر في تقييم المستهلك بحيث تجعله غير ملائم وغير مقبول للاستهلاك الادمي طبقاً للاستخدام المقصود منه، مثل التلف أو التلوث بأي أوساخ أو مواد غريبة أو تغييرات غير مقصودة طرأت على الغذاء في خصائصه الظاهرية أو التخوقية.

الغذاء ذا الاستعمالات التغذوية الخاصة: غذاء يتم تجهيزه أو تركيبه ليفي باحتياجات تغذوية معينة ناشئة عن ظروف فيزيائية أو فسيولوجية محددة و/أو أمراض واضطرابات خاصة ويختلف في تركيبه بوضوح عن مثيلاته من الغذاء المشابه إن وجد.

المخاطر : درجة احتمال حدوث تأثير سلبي وشدة ذلك الأثر على صحة الإنسان نتيجة تعرضه لمصادر الخطر في الغذاء.

المستهلك : كل من يحصل على سلعة أو خدمة بمقابل أو بدون مقابل إشباعاً لحاجته الشخصية أو حاجات الآخرين أو يجري التعامل أو التعاقد معه بشأنها.

المسؤول عن تداول الغذاء: الشخص المصرح له أو المفوض قانوناً من المصرح له والمسؤول عن الالتزام بتنفيذ أحكام هذا القانون واللوائح والقرارات الصادرة بموجبه في منشأة تداول الغذاء التي تقع تحت مسؤوليته.

المضاف الغذائي: أي مادة لا يتم تناولها كغذاء بمفردها، ولا تعد مكوناً رئيسياً للغذاء، سواء كانت أو لم تكن لها قيمة غذائية، تضاف قصداً للغذاء في أي مرحلة من مراحل تداوله لإحداث تغييرات تقنية مباشرة أو غير مباشرة على صفات المنتج النهائي المختلفة، وتصبح هذه المادة أو منتجها الجانبي بعد إضافتها جزءاً من مكونات الغذاء، ولا تشمل المواد التي تضاف لتعزيز القيمة الغذائية أو الملوثات.

الملوثات: أي مادة لم تضاف عمداً إلى الغذاء يمكن أن تؤثر سلباً على سلامته أو صلاحيته وقد تكون ناتجاً عرضياً عن عمليات الإنتاج (بما في ذلك عمليات الإنتاج الزراعي والحيواني) أو الحصاد أو النقل أو التخزين أو التصنيع أو الإعداد أو التجهيز أو المعالجة أو التعبئة أو التغليف، كما قد تكون من نتائج التلوث البيئي المختلفة، وتشمل المواد البيولوجية أو الكيميائية، لكنها لا تشمل الشوائب الفيزيائية كالشعر وأجزاء الحشرات وغيرها.

المواصفة القياسية: وثيقة رسمية معتمدة من الجهة المختصة تحدد خصائص الغذاء أو طرق وعمليات الإنتاج ذات العلاقة بضمان سلامة وصلاحية الغذاء ولا يكون تطبيقها إلزامي، وقد تشمل أيضاً المصطلحات والرموز والبيانات والوصف والتغليف والتركيب ووضع العلامات ومتطلبات بطاقة البيان التي تطبق على المنتج أو طرق وعمليات إنتاجه.



## نظام تسجيل المواد الغذائية - الأسس العامة - إصدار المنشآت الغذائية V01

بطاقة البيان: أي مستند أو علامة أو ماركة أو صورة أو أي بيانات وصفية أخرى مكتوبة أو مطبوعة أو مختومة أو موضوعة على عبوة المادة الغذائية أو ترفق بها بطريقة غير قابلة للإزالة، ولا تشمل البيانات الإيضاحية.

تتبع الغذاء: التدابير والإجراءات التي تمكن من تعقب ومتابعة حركة الغذاء أو أي مواد أخرى تدخل أو يتوقع دخولها في الغذاء بما فيها المواد الأولية خلال كافة مراحل تداوله.

تحليل المخاطر: عملية منظمة لصنع القرارات المتعلقة بسلامة وصلاحية الغذاء إستناداً إلى أسس علمية تهدف إلى تقييم مدى خطورة الغذاء وطريقة التحكم في المخاطر من خلال ثلاثة عناصر مترابطة: تقييم المخاطر وإدارة المخاطر والإبلاغ عن المخاطر.

سحب الغذاء: عملية استرجاع الغذاء من الأسواق في حال ثبوت عدم سلامته أو صلاحيته للاستهلاك الآدمي أو مخالفته للمتطلبات قبل وصوله للمستهلك.

سلامة الغذاء: ضمان ألا يسبب الغذاء ضرراً للمستهلك عند إعداده و/أو تناوله طبقاً للاستخدام المقصود منه.

صحة الغذاء: هي جميع الظروف والتدابير اللازمة لضمان سلامة الغذاء وصلاحيته في مراحل السلسلة الغذائية.

صلاحية/ملائمة الغذاء: ضمان أن يكون الغذاء مقبولاً للاستهلاك الآدمي طبقاً للاستخدام المقصود منه.

لائحة الغذاء الفنية: المعايير والشروط التي تصدرها الجهة المختصة وتكون المطابقة لها إلزامية.

مصدر الخطر: عامل بيولوجي أو كيميائي أو فيزيائي قد يتواجد في الغذاء أو أحد عناصره أو مكوناته أو محيطه، مما قد يؤثر وجوده سلباً على صحة الإنسان.

الإدعاءات التغذوية: أي بيان يقصد به تصريح أو اقتراح أو إشارة إلى احتواء غذاء معين على خواص تغذوية معينة ويشمل ذلك على سبيل المثال : محتوى الطاقة أو محتوى البروتين أو الدهون أو الفيتامينات أو المعادن بمستويات خاصة تختلف عن النسب الطبيعية المعروفة.

- الإدعاء بمحتوى عنصر غذائي: هو إدعاء تغذوي يصف مستوى عنصر غذائي تحتوي عليه المادة الغذائية.

- إدعاء بمقارنة نسب العناصر الغذائية: هو إدعاء يقارن مستوى محتوى العناصر الغذائية و/أو محتوى الطاقة في نوعين أو أكثر من الغذاء.

الإدعاءات الصحية: أي بيان يقصد به تصريح أو الإشارة إلى وجود علاقة بين غذاء معين أو أحد مكوناته وتأثيره على صحة الإنسان ويشمل ما يلي:

- الإدعاء بوظيفة عنصر غذائي: إدعاء تغذوي يصف الدور الفسيولوجي للعنصر الغذائي في عملية النمو والتطور وفي عمل الوظائف الطبيعية لجسم الإنسان.



## نظام تسجيل المواد الغذائية - الأسس العامة - إصدار المنشآت الغذائية V01

- إِدعاءات وظيفية تغذوية أخرى: هذه الإِدعاءات تخص الآثار الإيجابية الخاصة باستهلاك غذاء معين أو مكوناته في إطار النظام الغذائي الكلي على الوظائف الطبيعية أو الأنشطة الحيوية للجسم. مثل هذه الإِدعاءات ترتبط بمشاركتها إيجابيا في الصحة أو في تحسين وظيفة معينة في الجسم أو للحفاظ على الصحة.

- إِدعاءات تقليل مخاطر حدوث الأمراض: الإِدعاءات المتعلقة باستهلاك غذاء أو مكونات غذائية معينة في إطار النظام الغذائي الكلي، وتحد من مخاطر الإصابة بمرض معين أو من حالة صحية ذات صلة.

الغذاء الأولي/ الخام/ النيئ: الغذاء الذي لم يتم طبخه أو تصنيعه ويشمل الغذاء بعد الحصاد أو بعد الذبح والتحضير: الخضروات والفواكه الطازجة والحليب الخام والبيض الطازج.

الغذاء الجاهز للأكل: الغذاء الجاهز للاستهلاك المباشر ويشمل ما يلي: منتجات اللحوم المطبوخة، الدجاج المطبوخ / المشوي، السندويشات واللغائف، منتجات الألبان مثل الحليب والجبن، الفواكه، الخضروات المقطعة المغسولة، سلطات الخضروات، كل مكونات السلطة مثل الطماطم والخيار، الأسماك الجاهزة للأكل بما فيها المعلبة، منتجات الأسماك مثل السلمون والتونة، المعلبات، المربيات، البهارات، الخبز، الحلويات والبسكويت، الصلصات ومواد التتبيل الجاهزة للأكل.

الغذاء المبرد: غذاء سريع التلف يحفظ عادة عند درجات حرارة أقل من درجة حرارة الغرفة وأعلى من درجة التجميد وفقا لمتطلبات المادة الغذائية طيلة فترة التخزين والنقل وحتى وصوله للمستهلك.

الغذاء المجمد: غذاء يتم المحافظة على جودته بتخزينه ونقله دون درجة التجميد لتقليل التغيرات الطبيعية والكيميائية الحيوية والميكروبيولوجية وحتى وصوله للمستهلك.

الغذاء المحضر بطرق خاصة: غذاء يتميز عن مثيلاته بطرق الانتاج كالغذاء المعدل وراثيا أو الغذاء العضوي أو الغذاء المعامل بالاشعاع أو الغذاء المنتج بالتقنيات الحيوية ومثيله من الغذاء المشابه.

الغذاء المخزن في ظروف اعتيادية: غذاء لا يتطلب درجات تخزين مبردة او مجمدة ويمكن حفظه في حرارة الغرفة (٥°س) طيلة مدة الصلاحية بدون ان يؤدي ذلك لفساده.

الغذاء ذا الاستعمالات التغذوية الخاصة: غذاء يتم تجهيزه أو تركيبه ليفي باحتياجات تغذوية معينة ناشئة عن ظروف فيزيائية أو فسيولوجية محددة و/أو أمراض واضطرابات خاصة ويختلف في تركيبه بوضوح عن مثيله من الغذاء المشابه إن وجد.

الغذاء المعد للتبرعات: أي غذاء تم اعداده بغرض منحه أو التبرع أو التصديق به عبر الاشخاص او الهيئات الخيرية المعتمدة.

المختبر المعتمد: المختبر الذي تعتمد الجهة المختصة نتائج تحاليله كمرجعية لاتخاذ القرار المناسب بشأن مطابق المتطلبات وقد يكون عاما أو تابعا للجهة المختصة أو خاصا، داخل قطر أو خارجها.

نظام تحليل مصادر الخطر وضبط النقاط الحرجة (الهاسب): هو نظام علمي يعمل على تحديد نقاط مصادر الخطر المؤثرة على سلامته ضمن عملية إنتاجه، و تقييمها بهدف السيطرة عليها.

وسيلة النقل: أي مركبة أو جزء منها تستخدم لنقل الغذاء سواء عن طريق البر أو الجو أو البحر.



## نظام تسجيل المواد الغذائية - الأسس العامة - إصدار المنشآت الغذائية V01

وسيلة النقل المبردة / المجمدة غير ميكانيكية: وسيلة نقل يمكن خفض درجة الحرارة بداخلها طبقاً للظروف المحددة وذلك فقط بواسطة مصدر للبرودة كالثلج أو الثلج الجاف أو الغاز المسال ولا تستخدمه نظم تبريد ميكانيكية .

وسيلة النقل المبردة / المجمدة الميكانيكية: وسيلة نقل يمكن خفض درجة حرارة حيز الشحن بها طبقاً للظروف المحددة وذلك بواسطة جهاز تبريد خاص بها أو ضمن مجموعة تبريد جماعي.

### ٣. الأسس العامة

يعتبر مبدأ التسجيل والتصريح والاعتماد وإصدار الشهادات من المتطلبات الوقائية لضمان سلامة وصلاحية الغذاء، ومتطلباً أساسياً لتطبيق أنظمة رقابية فعالة.

١. على المنشآت الغذائية التسجيل لدى الجهة المختصة (قبل تداول الغذاء للمنشآت الجديدة)، بما في ذلك مرافق الإنتاج الأولية. يشمل التسجيل جميع المعلومات اللازمة لتنفيذ صلاحيات الجهة المختصة بما فيها:

- أ- تقديم طلب تسجيل عن طريق النظام المخصص لذلك
- ب- ان تكون المنشأة مرخصة لتداول الغذاء لدى الجهة المختصة.
- ت- تحديد مسؤول المنشأة الغذائية ومن ينوب عنه في حال غيابه.
- ث- استيفاء البيانات الخاصة بالمنشأة الغذائية ومتدولي الغذاء العاملين فيها بحسب البيانات الموجودة في النظام
- ج- تحديث بيانات المنشأة عند أي تغيير في البيانات المقدمة.

٢. على المنشآت الغذائية تسجيل منتجاتها الغذائية لدى الجهة المختصة (قبل تداول الغذاء وذلك للمنتجات الجديدة)، بما في ذلك المواد الغذائية الخام او الأولية ويشمل التسجيل جميع المعلومات اللازمة لتنفيذ صلاحيات الجهة المختصة:

- أ- تقديم طلب تسجيل عن طريق النظام المخصص لذلك
- ب- ان تكون المنشأة مسجلة قبل تسجيل المنتجات لدى الجهة المختصة.
- ت- استيفاء البيانات الخاصة بالمادة الغذائية بحسب البيانات الموجودة في النظام
- ث- مسؤول المنشأة الغذائية ومن ينوب عنه في حال غيابه هو المكلف بالتحقق من صحة البيانات المقدمة.

ج- تحديث بيانات المادة الغذائية عند أي تغيير.

٣. يتضمن التسجيل تحديد مستوى الخطورة الخاص بالغذاء

## ٤. الوثائق المطلوب إرفاقها

**أولاً: لتسجيل الشركة يرفق ما يلي:**

١. صورة عن السجل التجاري وبطاقة المنشأة
٢. صورة للختم الرسمي للشركة
٣. صورة عن البطاقة الشخصية للمالك
٤. خطاب بتسمية الشخص المسؤول عن تداول الغذاء موقع من قبل الشخص المخول بالتوقيع في حال كان الشخص المسؤول عن تداول الغذاء غير الشخص المالك او المخول بالتوقيع نفسه، وسيتم التعامل من قبل الوزارة مع الشخص المسؤول عن تداول الغذاء بصفته الشخص المسؤول عن صحة البيانات وتحديثها.

**الشخص المسؤول :** ضمن مفاهيم الرقابة الحديثة يجب ان تسمي المنشأة الغذائية شخصا يتولى الصلاحيات المشار اليها في تعريف المسؤول عن تداول الغذاء الواردة في هذا الدليل. ان وجود مثل هذا الشخص مهم لتعزيز مبدأ الشراكة في العملية الرقابية وبسهل التواصل بين الجهة الرقابية والمنشأة الغذائية كما انه يساعد على تنفيذ المتطلبات الخاصة بسلامة الغذاء بعيدا عن الصلاحيات غير الواضحة لعمال المنشأة الغذائية ، ان الشخص المسؤول من الممكن ان يكون صاحب المنشأة نفسه وقد يكون المدير الفني او المخول بالتوقيع وقد يكون مسؤول الوردية / الشفت كما قد يكون هناك شخص واحد او اكثر مسؤول عن تداول الغذاء داخل المنشأة

يهدف هذا المتطلب إلى تحديد اسم الشخص/الاشخاص ليكونوا مسؤولين امام الوزارة عن دقة وصحة المعلومات المقدمة مسؤولية ادبية واخلاقية بجانب المسؤولية الفنية والقانونية.

تقدم المنشأة كتابا رسميا موقعا من مالك الشركة الوارد اسمه في قيد المنشأة يتم تسمية الشخص المسؤول فيه وبشكل عام يجب ان يتضمن خطاب الشخص المسؤول على المعلومات التالية :

- ✓ اسم الشخص الذي تخوله الشركة ليكون المسؤول عن تداول الغذاء .
  - ✓ رقم بطاقته الشخصية :
  - ✓ نطاق المسؤولية وكما يلي :
١. الاتصال المباشر مع وزارة الصحة العامة.
  ٢. ادارة أنشطة وإجراءات شحن الغذاء بما في ذلك السحب و الاستدعاءات و التتبع.
  ٣. الإستجابة في حالات الطوارئ المتعلقة بسلامة الأغذية.
  ٤. التحقق من فعالية الممارسات التشغيلية الجيدة
  ٥. التحقق من تنفيذ خطط الرقابة الغذائية
  ٦. مسؤول عن صحة معلومات الشركة ومنتجاتها في نظام تسجيل المواد الغذائية .

**ثانياً: لتسجيل المادة الغذائية يرفق ما يلي:**

١. ثلاث صور مختلفة للمنتج الغذائي تبين الاسم والمكونات والمعلومات الهامة الاخرى
٢. صورة عن شهادة الحلال من بلاد غير إسلامية في الحالات التالية:  
- اذا كان المنتج من اصل حيواني او يدخل في تركيبه مواد من اصل حيواني





## نظام تسجيل المواد الغذائية - الأسس العامة - إصدار المنشآت الغذائية V01

- إذا احتوى المنتج على انفعة وانزيمات حيوانية.
- إذا احتوى على لون E120.
- ٣. صورة عن شهادات التحليل خاصة في الحالات التالية:
  - إذا احتوى المنتج على آثار من الكحول.
  - إذا كان المنتج من تراكيب اغذية الاطفال
  - مشروبات الطاقة والاغذية ذات الاستخدامات التغذوية الخاصة كالاغذية عالية البروتين واغذية الحميات.
- ٤. صورة عن دراسات الثباتية (الصلاحية) عند تجاوز الصلاحية للمدة المحددة في المواصفة الإختيارية ١٥٠-٢٠١٣/٢ من المدة المقررة.
- ٥. إذا كانت الأغذية معدلة وراثيا أو أي منتجات تحتوي مكونات لأي أغذية معدلة وراثيا يجب الأخذ بعين الاعتبار عند تسجيلها :
  - إرفاق إفادة من الجهات الرسمية تفيد أن المنتج يتم استهلاكه في بلد المنشأ .
  - أن توفر معلومات عن تقييم المخاطر والتتبع .

### ٥. الاعتبارات العامة عند تسجيل المنتجات الغذائية

١. ان لا يكون المنتج محظورا كذور القنب والخشخاش الواردة في قائمة الحظر.
٢. الإطلاع على قائمة المواد الغذائية المحظور استيرادها إلى دولة قطر والمتوفرة على موقع وزارة الصحة العامة .
٣. ان يكون اسم المنتج والصور الموجودة على بطاقة البيان تعبر عن طبيعته وخاصة الزيوت النباتية ومنتجات اللحوم والالبان.
٤. مطابقة المعلومات على بطاقة البيان اللغة العربية للانجليزية .
٥. اعتماد الصلاحية الواردة في اللائحة الفنية 1 - 150 GSO كما هي واعتماد الصلاحية في المواصفة 2-150 GSO انها اختيارية ويجب ارفاق دراسة ثباتية الصلاحية .
٦. للاغذية من الدول التي تعتمد اسلوب تاريخ الانتهاء فقط "يفضل استهلاكه قبل" يسمح بوضع ملصق غير قابل للنزع بتاريخ الانتاج مع اشتراط ان يثبت التاريخ على الفواتير او وثائق الارشالية.
٧. تلتزم الشركة / مسؤول تداول الغذاء بعدم تسجيل أغذية إذا كان هدف استيرادها غير غذائية .
٨. التأكد من العبارات / الكلمات المرتبطة بمتطلبات الحلال وأهمها :
  - ٨,١: العبارات المرتبطة بوجود مكونات اساسها من الخنزير جدول رقم (١) :

Pork, ham, lard, bacon, pig, gammon, porpoise, boar, Swine, Porcine, Hog, Piggy, Jack, Piglet, Sow, Jambon, Bayonne, prosciutto, Boudin, Head cheese, Chorizo and Porker, Pork gelatin, Rasher, longaniza, Wurst, bratwurst, merguez, fresh sausage breakfast sausage, boerwors, Murcia, mortadella, Butifarra, Salchichón, Jamón, Lomo, sobrassada, soppressata, Dry fermented sausage, dry cured sausage, ripened sausage, lacon, belly, bologna sausage, Salchicha, Paté, cerdo, Frankfurt, BBQ, Breakfast Sausage, Deli Meat, smoked sausage, hot dogs, Lunchmeat, Burger.



**نظام تسجيل المواد الغذائية - الأسس العامة - إصدار المنشآت الغذائية V01**

- ٨,٢: العبارات التي يحتمل ان تعني وجود كحول او مشروب كحولي جدول رقم (٢):

المصطلحات الدارجة COMMON TERMS				
Absinthe	Brandy	Gin	Raki	Scotch
After Shock	Champagne	Jack Daniel's	Rum	Spirits
Beer	Campari	Pastis	Sangria	Tequila
Bourbon	Cognac	Patxaran	Schnapps	Whisky
			Vodka	Wine

المصطلحات مزدوجة المعنى DOUBLE MEANING TERMS			
99 bananas	Canadian	Japanese	Rose
99 Berries	Chicha	Liqueur	Rhythm
Agwa de Bolivia	Cider	Menta	Sherry
Applejack	Crème de...	Neutral grain	Sombai Anise & Coffee
Anís	Eau-de-vie	Orangerie	Toussaint Coffee
Balsam	Palm	Peanut Lolita	Wild Turkey American
Café Rica	Guavaberry	Pimento	
	Honey		
	Irish		

مصطلحات نادرة RARE TERMS				
Advocaat	Chartreuse	Jim Beam Honey	Nocino	Sheridan's
Agnes	Cherry Heering	Jim Beam Red	Noyau de Poissy	Shochu Stag's
Aguardiente/Aguardente	Cock o' the	Stag Jumbie	Obstwasser	Breath
Akvavit	North	Kahlúa	Ogogoro	Stout beer
Allasch	Cointreau	Kajmir	Orahovac	Strega Singani
Ale beer	Cruzan Cream	Kamora	Ouzo	Slivovitz
Allen's Coffee Brandy	Cuarenta Y	Kännu Kuk	Palinka	Sloe
Altvater	Tres/Licor 43	Kaoliang wine	Pama	Sodabi -
Amaro	Curaçao	Kasiri	Parakari	NeHo Likors
Amarula	Cynar	Kavalan	Parfait d'Amour	Soju
Amaretto	Damassine	Kerrygold Irish	Passione Nera	Sombai
Anisette	Damiana	Cream	Passoã	Son Tinh
Arak	Damson	Kilju	Perry cider	Sonti
Armada	Danzig	Killepitsch	Pilsener beer	Sorel or Sorrel
Armagnac	Goldwasser	King's Ginger	Pisang Ambon	Southern
Arrack	Desi daru	Kirsch	Pisco	Comfort
Atholl Brose	Disaronno	Koskenkorva	Plum jerkum	St. George
Aurum	Dooley's	Krupnik	cider	Spirits NOLA
Awamori	Drambuie	Kümmel	Poire Williams	Coffee
Baczewski	Eblana	Kruškovac	Poitín	St-Germain
Baijiu	Everglo	Kumis	Ponche crema	Tallinn
Baileys Irish Cream	Fernet	Lager beer	Port wine	Tennessee
Bajtra	Frangelico	Lakka	Porter beer	Tepache
Bärenfang	Gabriel	Lichido	Pochteca	Thibarine
Bärenjäger	Galliano	Licor de oro	Almond	Tia Maria
Barleywine beer	Génépi	Lillehammer	Pucker	Tiswin
Barrow's Intense Ginger	Ginjinha	Limoncello	Pulque	Tonto
Becherovka	Glayva	Lochan Ora	Qi	Triple sec
Beechleaf noyau	Goldschläger	Madeira wine	Qi White	Tuaca



نظام تسجيل المواد الغذائية - الأسس العامة - إصدار المنشآت الغذائية V01

Beirão	Grand Marnier	Mamajuana	Rakia	Țuică
Bénédictine	GranGala	ManX Spirit	Rakomelo	TY KU
Black Canyon Distillery	Guignolet	Manzana verde	Ratafia	Umeshu
Richardo's Decaf Coffee	Heather Cream	Maotai	Returner	Underberg
Bloody Oath	Heaven Hill	Maraschino	Ricard	Unicum
Bock beer	Herbsaint	Marsala wine	Riga Black	Vana Tallinn
Boilo	Hesperidina	Mastica	Rivulet	Cream
Borovička	Hideous	Mastichato	Rock and Rye	Vermeer
Boukha	Himbeergeist	Mead	Rompope	Dutch
Bruadar	Horilka	Medronho	Rosolio	Chocolate
Cachaça	Hpnotiq	Mesi	Rumpleminze	Cream
Calisaya	Huangjiu	Metaxa	Rye	Vermouth
Canton	Icariine Liquor	Mezcal	Sahti beer	Vespétrò
Carolans	Irish Mist	Midori	Sake	Vinsanto
Cauim	Izarra	Mirto	Sakurá	Vișinată
Cedratine	Jaan Paan	Murtado	Salmiakki	VOODOO
Centerba	Jabuticaba	Nihamanchi	Sambuca	Cream
Chambord	Jack	Nijimanche	Sangster's	Vov
	Jägermeister	Nocello	Schwarzbier	Voyant Chai
	Jeremiah Weed		Sève Fournier	Cream
				Wallace
				Williamine
				Witbier
				X-Rated
				Fusion
				Xtabentún
				XUXU
				Y Chilli
				Yukon

٩. التأكد من صحة الرمز المنسق HS-Code (ارجع للملحق ذو الصلة).

١٠. التأكد من عدم وجود إعلانات خاصة بالمنتج (ارجع للملحق ذو الصلة).

١١. التأكد من أن الحلوى الموجهة أو المصنعة أساساً إلى فئة الاطفال تتوفر فيها المتطلبات التالية:

- اشكال الحلوى لا تساعد على السلوك الخاطيء أو الممارسات الخطيرة كالالات الحادة والمدمبة والمخيفة والمنفرة.

- ان تكون طريقة استهلاكها سهلة ولا تؤدي لزيادة احتمالية التلوث.

- ان يتم تحديد الاعمار المستثناه من الاستهلاك بعباراة واضحة مثل "غير مخصصة للاطفال دون سن (x)" اذا كانت طبيعة الحلوى غير مخصصة لاعمار بعينها.

١٢. ضرورة التأكد من مطابقة المنتج لمتطلبات اللوائح الفنية والمواصفات القياسية ذات الصلة قبل التسجيل.

١٣. بحسب المواصفة القياسية رقم GSO 2406/2014 والخاصة بدليل بطاقات المنتجات الغذائية وخاصة في البند رقم ٥,١٥ والذي ورد فيه الآتي :

يمكن للإدارة استثناء المواد الغذائية التالية من كتابة بطاقة البيان باللغة العربية (ما لم تنص المواصفة الخاصة بالمنتج على غير ذلك) عند وجود مبررات معقولة:

- الأغذية الخام المستخدمة في التصنيع الغذائي والغير معدة لغرض الاستهلاك أو البيع المباشر.



## نظام تسجيل المواد الغذائية - الأسس العامة - إصدار المنشآت الغذائية V01

- الأغذية الخاصة بالتموين الغذائي (مثل الفنادق والمطاعم الكبيرة) والتي يتم تصنيعها أو تحضيرها بالفنادق مثل اللحوم، ولا تشمل تلك الأغذية الجاهزة (المشتراة من الأسواق) التي تقدم لنزلاء الفنادق أو مرتادي المطاعم مثل المياه المعبأة.
- الأغذية المخصصة للمرضى داخل المؤسسات العلاجية والتي لا تباع للمستهلك مباشرة.

### وذلك وفق الشرط التالية:

- كتابة معلومات البطاقة باللغة الإنجليزية
- ذكر اسم المؤسسة التي ستستخدم هذه الأغذية والحصول على موافقة منها (الحصول على موافقة المؤسسة التي ستستخدم هذه الأغذية، وإرفاقها عند تسجيل المنتج الغذائي في نظام تسجيل المواد الغذائية)
- 14. التأكد من مطابقة المنتج لمتطلبات اللوائح الفنية والمواصفات القياسية وخاصة فيما يخص بند المتطلبات الايضاحية.
- 15. في حالات محددة وبناء على الاستخدام المقصود من بعض الاغذية او بناء على بعض المكونات المضافة للغذاء، يخرج الغذاء عن نطاق التعريف الخاص به كغذاء ويتعداه ليتم استخدامه لغايات طبية او صحية خاصة، وفي هذه الحالات لا يتم تسجيله كغذاء قبل عرضه على ادارة الصيدلة والرقابة الدوائية لبيان استيفاء متطلبات تسجيله لديهم كمستحضر طبي او كاعشاب طبية او غيره من فئات التسجيل الرسمية الأخرى لديهم. ويوضح الجدول رقم ( ٣ ) قائمة بهذه المواد والتوجيه الفني بشأنها .

رقم	المواد	التوجيه الفني
١	الاعشاب العطرية ذات الإستخدام المزدوج ومستخلصاتها المائية التي يتم استيرادها او بيعها بادعاءات طبية او بدون ادعاءات طبية	- للشركة المستوردة الخيار في تسجيلها لدى ادارة الصيدلة والرقابة الدوائية اذا استوفت اشتراطات التسجيل لديهم او تسجيلها كاغذية بعد ازالة الادعاءات واي مخالقات فنية للمتطلبات والمواصفات.
٢	الزيوت النباتية ذات الإستخدام المزدوج (المجموعة ١٥)	- في بعض الأحيان بعض الزيوت النباتية تكون ذات استعمال مزدوج (خارجي - كغذاء). - للشركة المستوردة الخيار في تسجيلها لدى الجهة المختصة اذا استوفت اشتراطات التسجيل لديهم او تسجيلها كاغذية بعد ازالة الادعاءات واي مخالقات فنية للمتطلبات والمواصفات وتحديد الاستخدام المقصود كغذاء فقط .
٣	العسل والحلوى المحتوية على منشطات او مرطبات للحلق او وصفات طبية كغذاء الملاحات مثلا (مجموعات مختلفة)	- للشركة المستوردة الخيار في تسجيلها لدى ادارة الصيدلة والرقابة الدوائية اذا استوفت اشتراطات التسجيل لديهم او تسجيلها كاغذية بعد ازالة الادعاءات واي مخالقات فنية للمتطلبات والمواصفات وتحديد الاستخدام المقصود كغذاء فقط ، وشريطة عدم احتوائها على منشطات أو مواد صيدلانية أو مكونات غير مسموح اضافتها للغذاء - اذا احتوى احد المكونات المبينة في الجدول رقم (٤) يجب مراجعة إدارة الصيدلة والرقابة الدوائية .
٤	محضرات تنمية العضلات الرمز المنسق HS-Code رقم ( 21 06 10 )	تخضع لرقابة إدارة الصيدلة والرقابة الدوائية .



نظام تسجيل المواد الغذائية - الأسس العامة - إصدار المنشآت الغذائية V01

ملاحظة: هذه المنتجات غالباً تحتوي في المكونات على أحماض أمينية	00 — مركبات البروتين ومواد بروتينية (معدلة خصائصها الفيزيائية)	
- مراجعة ادارة الصيدلة أولاً .	الأغذية عالية البروتين	٥
- تخضع لرقابة إدارة الرقابة الدوائية سواء كانت سائلة او مجففة وبغض النظر عن التعبئة .	الفيتامينات (مجموعة ٢٩)	٦
- لا يتم التعامل معها كغذاء حيث لا يجوز تعبئة الغذاء لتداوله بشكل صيدلاني يوحى بصفة علاجية او طبية	أي مادة غذائية معبأة بشكل صيدلاني او الحاصلة على ترخيص من الرقابة الدوائية.	٧

- العسل والخلوي ومرطبات للطلق وغذاء الملكات عدا الخلوي المحتوية على مرطبات للطلق المبينة في الجدول رقم (٤):

Antiseptic Ingredients:	Demulcent Ingredients:	Analgesic/Anesthetic Ingredients:
Cetylpyridinium chloride, Domiphen bromide and Dequalinium chloride	Slippery elm bark powder, Gelatin - sufficient quantity to form a solid state and Pectin – sufficient	Menthol, Phenol, Hexylresorcinol, Benzocaine, Dyclonine hydrochloride, Benzyl alcohol and Salicyl alcohol
Combinations of Medicinal Ingredients:		
Menthol + eucalyptus oil 0.2 - 15 mg1, Menthol + hexylresorcinol benzocaine + cetylpyridinium chloride Benzocaine + phenol, Benzocaine + menthol, Any demulcent + any anaesthetic / analgesic and Any demulcent + any antiseptic.		



## ٦. الاعتبارات الخاصة بالمجموعات

### أولاً: منتجات الالبان:

وتشمل الحليب وكافة المنتجات التي اساسها الحليب او أحد مكوناته والمصنفة في دليل تصنيف المجموعات الغذائية تحت المجموعة الرئيسية رقم (١). ومن أهم الاعتبارات التي يتم لغت النظر للالتزام بها بالإضافة للالتزامات العامة بمتطلبات اللوائح الفنية والمواصفات القياسية ما يلي:

١. أن يكون الحليب المبستر مصنع من حليب طازج ١٠٠% واشتراط أن يكون الحليب المبستر غير مخلوط بأي نسبة من الحليب المجفف نهائياً.
٢. الالتزام بمدة الصلاحية الواردة في اللائحة الفنية الخليجية رقم GSO 150-1 والخاصة بالحليب المبستر والتي لا تتجاوز خمسة أيام من تاريخ الانتاج .
٣. التأكد من كتابة عبارة "حليب معاد تكوينه" على الحليب المعقم ومنتجات الالبان التي يدخل في تركيبها الحليب المجفف، على ان تكون الكتابة على الواجهة الأمامية للمنتج بنفس حجم ولون الخط لاسم المنتج الرئيسي وبحسب متطلبات المواصفات القياسية ذات الصلة.
٤. ان تحتوي الشهادة الصحية المرفقة مع الارشاليات على افادات واضحة من الجهات الرسمية المسؤولة عن الرقابة الغذائية في بلد المنشأ وكما يلي:
  - إن الحليب و/أو منتجاته سليم (آمن) وصالح للاستهلاك الآدمي
  - أن مصدر الحليب و/أو منتجاته حيوانات سليمة وخاضعة للفحص البيطري من قبل الجهة الرقابية المختصة في بلد المنشأ.
  - تم إجراء عمليات تداول الحليب و/أو منتجاته في منشأه خاضعة للرقابة من قبل الجهة الرقابية المختصة في بلد المنشأ وتطبق نظام إدارة سلامة الغذاء استناداً إلى مبادئ نظام الهاسب أو ما يماثله.
  - تم تطبيق الممارسات البيطرية الجيدة في استخدام الأدوية البيطرية (بما فيها محفزات النمو) والكيموويات الزراعية في الحيوانات الحية، وإن أية متبقيات في الحليب و/أو منتجاته متوافقة مع المتطلبات القطرية
  - إفادات صحية إضافية خاصة، إذا تطلب الأمر ذلك
٥. اشتراط تسجيل منتجات الالبان في نظام تسجيل المنتجات الغذائية المتوفر على موقع وزارة الصحة العامة حيث لن يسمح باستيراد اي منتجات البان غير مسجلة.

### ثانياً: الزيوت والدهون ومستحلبات الدهون:

وتشمل الاغذية المصنفة في دليل تصنيف المجموعات الغذائية تحت المجموعة الرئيسية رقم (٢). ومن أهم الاعتبارات التي يتم لغت النظر للالتزام بها بالإضافة للالتزامات العامة بمتطلبات اللوائح الفنية والمواصفات القياسية ما يلي:

١. ان تطابق الصور واسم المنتج طبيعة المنتج نفسه
٢. التأكد من نسب الزيوت المخلوطة ومطابقتها للصور على بطاقة البيان
٣. التأكد من خلوها من الادعاءات خاصة تلك المتعلقة بالفيتامينات



## نظام تسجيل المواد الغذائية - الأسس العامة - إصدار المنشآت الغذائية V01

٤. التأكد من التدعيم بالفيتامينات اذا تم الافادة بذلك ويجوز طلب شهادات تحليل او افادات عن نسب وكميات التدعيم.

٥. ان يتم التوضيح لمشابهات الزيوت الحيوانية والحليبية.

### ثالثا: المثلجات الصالحة للأكل بما فيها المثلجات المائية الحلوة:

وتشمل الاغذية المصنفة في دليل تصنيف المجموعات الغذائية تحت المجموعة الرئيسية رقم (٣). ومن أهم الاعتبارات التي يتم لغت النظر للالتزام بها بالاضافة للالتزامات العامة بمتطلبات اللوائح الفنية والمواصفات القياسية ما يلي:

١. ان تتوفر فيها الاعتبارات العامة الخاصة بالحلوى الموجهة او المصنعة اساسا الى فئة الاطفال الموضحة اعلاه.

٢. ان تحتوي على التحذيرات الخاصة بالالوان والمحليات الصناعية.

### رابعا: الفواكه والخضراوات ومنتجاتها بما في ذلك الفطر والجذور والدرنات والبقول

#### والبقوليات والصابر عدا العصائر والمشروبات:

وتشمل الاغذية المصنفة في دليل تصنيف المجموعات الغذائية تحت المجموعة الرئيسية رقم (٤). ومن أهم الاعتبارات التي يتم لغت النظر للالتزام بها بالاضافة للالتزامات العامة بمتطلبات اللوائح الفنية والمواصفات القياسية ما يلي:

١. ان تخلو الطبيعية منها من الالوان الصناعية

٢. التأكد من مطابقة طبيعة المنتج للوصف المكتوب على بطاقة البيان كأن تكون الخضروات والبقول والحبوب طازجة اذا وصفت بذلك.

### خامسا: الحلويات والشوكولاتة والسكاكر والبونبون والعلكة:

وتشمل الاغذية المصنفة في دليل تصنيف المجموعات الغذائية تحت المجموعة الرئيسية رقم (٥). ومن أهم الاعتبارات التي يتم لغت النظر للالتزام بها بالاضافة للالتزامات العامة بمتطلبات اللوائح الفنية والمواصفات القياسية ما يلي:

١. التأكد من مطابقة المنتج لاشتراطات الحلال كالجيلاتين والكحول وإرفاق شهادات تحليل او حلال اذا تطلب الامر ذلك

٢. التأكد من عدم وجود كلمات او مرادفات تعني مكونات غير حلال من الخنزير او الكحول.

٣. التأكد من متطلبات النقل خلال اشهر الصيف والالتزام بما ورد فيها للاصناف ذات الصلة ، والمتوفرة على موقع وزارة الصحة العامة .

٤. التأكد من خلوها من الادعاءات الصحية .

سادسا: منتجات الحبوب والحبوب ، المستمدة من الحبوب، أو من الجذور والدرنات والبقول والبقوليات واللب أو اللب الناعم من أشجار النخيل، باستثناء منتجات المخازن الواردة في المجموعة (٧):

وتشمل الدقيق والنشويات وحبوب الافطار والمعكرونة ومنتجات فول الصويا والحلويات القائمة على الحبوب ومنتجات الارز وهي الاغذية المصنفة في دليل تصنيف المجموعات الغذائية تحت المجموعة الرئيسية رقم (٦). ومن أهم الاعتبارات التي يتم لغت النظر للالتزام بها بالاضافة للالتزامات العامة بمتطلبات اللوائح الفنية والمواصفات القياسية ما يلي:

١. التأكد من خلوها من الادعاءات الصحية.



## نظام تسجيل المواد الغذائية - الأسس العامة - إصدار المنشآت الغذائية V01

٢. التأكد من تدعيم الطحين بالحديد وحمض الفوليك.

### سابعاً: المخبوزات او منتجات المخابز:

وتشمل الخبز بانواعه والكيك والمقرمشات (كراكرز) والكعك والبسكويت والفطائر واللفائف الحلوة والكرواسون وهي الاغذية المصنفة في دليل تصنيف المجموعات الغذائية تحت المجموعة الرئيسية رقم (٧). ومن أهم الاعتبارات التي يتم لغت النظر للالتزام بها بالاضافة للالتزامات العامة بمتطلبات اللوائح الفنية والمواصفات القياسية ما يلي:

١. الاخذ بعين الاعتبار ان صلاحية المنتجات متفاوتة نظرا للمدى الواسع من الانواع المختلفة والمعاملات المتعددة والمضافات الكثيرة.

٢. التأكد من وصف المنتج خاصة عند استخدام عبارات طحين كامل او متعدد الحبوب وغيرها.

٣. إرفاق شهادات تحليل او حلال إذا تطلب الأمر ذلك .

### ثامناً: اللحوم ومنتجات اللحوم ، بما في ذلك الدواجن ولحم الصيد (الطرائد):

وتشمل الاغذية المصنفة في دليل تصنيف المجموعات الغذائية تحت المجموعة الرئيسية رقم (٨). ومن أهم الاعتبارات التي يتم لغت النظر للالتزام بها بالاضافة للالتزامات العامة بمتطلبات اللوائح الفنية والمواصفات القياسية ما يلي:

١. ان تكون اللحوم حلال

٢. التأكد من ان المنتج غير محظور.

٣. إرفاق شهادة حلال من بلاد غير إسلامية للمنتج او مجموعة المنتجات .

٤. إرفاق شهادة تحليل تؤكد الخلو من المكونات غير الحلال اذا تطلب الامر ذلك او تم طلبها من خلال النظام

٥. التأكد من تطابق اسم المنتج مع المكونات الفعلية ك لحم البقر والدجاج وغيرها.

### تاسعاً: الأسماك والمنتجات السمكية ، بما في ذلك الرخويات والقشريات، و شوكيات الجلد:

وتشمل الاغذية المصنفة في دليل تصنيف المجموعات الغذائية تحت المجموعة الرئيسية رقم (٩). ومن أهم الاعتبارات التي يتم لغت النظر للالتزام بها بالاضافة للالتزامات العامة بمتطلبات اللوائح الفنية والمواصفات القياسية ما يلي:

١. الاخذ بعين الاعتبار تفاوت صلاحية لمنتجات الاسماك ووجود اكثر من صلاحية في المواصفات ذات الصلة.

٢. التأكد من متطلبات الحلال للمصنعة منها. (خاصة عند استخدام مضافات كالدھون وغيرها من المكونات التي تتطلب ذلك)

### عاشرأ: البيض ومنتجات البيض المبسترة والمعقمة والمجففة والحلويات التي اساسها البيض كالكاسترد:

وتشمل الاغذية المصنفة في دليل تصنيف المجموعات الغذائية تحت المجموعة الرئيسية رقم (١٠). ومن أهم الاعتبارات التي يتم لغت النظر للالتزام بها بالاضافة للالتزامات العامة بمتطلبات اللوائح الفنية والمواصفات القياسية ما يلي:

١. التأكد من وصف المنتجات الصحيح خاصة المبستر والمجمد وصغار البيض او البياض او البيض الكامل السائل.





## نظام تسجيل المواد الغذائية - الأسس العامة - إصدار المنشآت الغذائية V01

٢. التأكد من لون الختم ( تاريخ الانتاج والانتهاء - رمز البلد) : الاخضر للمحلي ودول الخليج والاحمر لباقي الدول. وان يكون على كل بيضة.
٣. التأكد من التصنيف حسب الوزن حيث نص البند ٤,١,٨,٤ في اللائحة الفنية الخاصة بالبيض رقم GSO 1002 على التالي :
  - بيض درجة (١) ، كبير جدا XL :وزن البيضة اكثر من ٧٠ غم.
  - بيض درجة (٢) ، كبير L :وزن البيضة من ٦٠ الى اقل من ٧٠ غم.
  - بيض درجة (٣) ، متوسط M :وزن البيضة من ٥٠ الى اقل من ٦٠ غم.
  - بيض درجة (٤) ، صغير S :وزن البيضة من ٤٠ الى اقل من ٥٠ غم.
  - بيض درجة (٥) ، صغير جدا VS :وزن البيضة اقل من 40 غم.
٤. التأكد من ان المنتج غير محظور.

### حادي عشر: المحليات والسكر والعسل:

- وتشمل الاغذية المصنفة في دليل تصنيف المجموعات الغذائية تحت المجموعة الرئيسية رقم (١١). ومن أهم الاعتبارات التي يتم لغت النظر للالتزام بها بالاضافة للالتزامات العامة بمتطلبات اللوائح الفنية والمواصفات القياسية ما يلي:
١. التحقق من عدم وجود ادعاءات خاصة على المحليات.
  ٢. التحقق من طبيعة السكر بانه سكر ناعم او خشن ابيض او بني قصب او بنجر.
  ٣. ان تحتوي على التحذيرات الخاصة بالمحليات الصناعية.

### ثاني عشر: الأملاح والتوابل والحساء والصلصات والسلطات بما فيها صلصة الصويا:

- وتشمل الاغذية المصنفة في دليل تصنيف المجموعات الغذائية تحت المجموعة الرئيسية رقم (١٢). ومن أهم الاعتبارات التي يتم لغت النظر للالتزام بها بالاضافة للالتزامات العامة بمتطلبات اللوائح الفنية والمواصفات القياسية ما يلي:
١. هذه المجموعة متعددة ومتشعبة وتحتاج للتدقيق والتركيز عند التسجيل.
  ٢. التأكد من خلو البهارات من الالوان الصناعية والطبيعية المضافة.
  ٣. إرفاق شهادات تحليل بشأن الالوان او حتى درجة النقاوة ان تطلب الامر ذلك.

### ثالث عشر: المواد الغذائية المعدة لاستخدامات الغذائية الخاصة:

- وتشمل الاغذية المصنفة في دليل تصنيف المجموعات الغذائية تحت المجموعة الرئيسية رقم (١٣). ومن أهم الاعتبارات التي يتم لغت النظر للالتزام بها بالاضافة للالتزامات العامة بمتطلبات اللوائح الفنية والمواصفات القياسية ما يلي:
١. الاخذ بعين الاعتبار ان هذه المجموعة تتعلق بفئات حساسة مما يتطلب زيادة في التدقيق عليها.
  ٢. إرفاق شهادات تحليل او دراسات تثبت مناسبة المنتج للهدف منه كاغذية مرضى السكري او اغذية الرضع.
  ٣. إحصار إفادة من ادارة الصيدلة والرقابة الدوائية بشأن الاصناف ذات الصلة.

### رابع عشر: المشروبات والعصائر باستثناء المشروبات التي اساسها الحليب والكاكاو:

- وتشمل الاغذية المصنفة في دليل تصنيف المجموعات الغذائية تحت المجموعة الرئيسية رقم (١٤). ومن أهم الاعتبارات التي يتم لغت النظر للالتزام بها بالاضافة للالتزامات العامة بمتطلبات اللوائح الفنية والمواصفات القياسية ما يلي:



## نظام تسجيل المواد الغذائية - الأسس العامة - إصدار المنشآت الغذائية V01

1. التأكد من مطابقة المنتج للاسم والصفة من حيث النوع او المكونات او كونه طبيعي من عدمه.
2. لا يسمح باستخدام الالوان او المواد الحافظة للعصائر الطبيعية بحسب ما نصت عليه اللوائح الفنية ذات الصلة.
3. المياه المضاف لها نكهات تعامل كمشروبات وليس كمياه لحين اصدار لائحة خاصة بها.
4. تشمل مشروبات القهوة والمركزات التي تستخدم لصناعة المشروبات بما فيها المشروبات الغازية.

### خامس عشر: الحلوى والوجبات الجاهزة للأكل:

- وتشمل الاغذية المصنفة في دليل تصنيف المجموعات الغذائية تحت المجموعة الرئيسية رقم (١٥). ومن أهم الاعتبارات التي يتم لغت النظر للالتزام بها بالاضافة للالتزامات العامة بمتطلبات اللوائح الفنية والمواصفات القياسية ما يلي:
1. هذه المجموعة وان بدت قليلة التشعب الا انها تتضمن عدد كبير من الاصناف المختلفة مما يستوجب معه التدقيق في المكونات.
  2. الاخذ بعين الاعتبار متطلبات الحلال كلما اقتضى الامر ذلك.

### سادس عشر: الاغذية غير المصنفة ضمن المجموعات من ١ الى ١٥:

- وتشمل الاغذية المصنفة في دليل تصنيف المجموعات الغذائية تحت المجموعة الرئيسية رقم (١٦). ومن أهم الاعتبارات التي يتم لغت النظر للالتزام بها بالاضافة للالتزامات العامة بمتطلبات اللوائح الفنية والمواصفات القياسية ما يلي:
1. هذه المجموعة مخصصة للاغذية التي لم ترد ضمن المجموعات الخمسة عشر السابقة، وهذا قد يشمل مجموعات الاغذية الغريبة او المستحدثة .
  2. في تسجيل هذه الاغذية تراعى جميع الاعتبارات ذات الصلة بما فيها الحلال، ويؤخذ بعين الاعتبار اصل المنتج وتركيبه.
  3. يراعى الوصف الدقيق للمنتج ليعبر عن طبيعته بحيث يكون مفهوما للمستهلك.