

إرشادات حول معنى "المواد المحظورة" في إجراءات إدارة سلامة وتفتيش الأغذية المتعلقة باستخدام المكونات في منتجات اللحم والدواجن

الغرض من إرشادات الامتثال

تهدف هذه الوثيقة إلى تزويد إرشادات حول "المواد المحظورة" إلى الجهات المعنية التي ترغب في استعمال مكونات غذائية جديدة (يشار إليها في ما بعد "بالمواد") في تصنيع منتجات اللحم والدواجن.

المواد المحظورة

يحظر الفصل التاسع من قانون الأنظمة الفدرالية (CFR)، القسم 424.23، بالتحديد استخدام أية مادة في أو على أي منتج لحم أو دواجن إذا كانت تخفي ضرراً أو شوائب، أو إذا كانت تجعل المنتج يبدو بأنه أفضل أو أعلى قيمة مما هو. المثال على هذا هو إضافة الفلفل الأحمر (البابريكا) إلى لحم البقر المفروم أو إلى قطع اللحم. ففي حين ان استخدام الفلفل الأحمر في بعض منتجات اللحم والدواجن مقبول ومتوقع (مثل، استخدام الفلفل الأحمر في النقانق الإيطالية أو الدجاج المشوي)، غير ان إضافة الفلفل الأحمر إلى لحم البقر المفروم أو قطع اللحم محظور لأنه يضيف لوناً دائماً على اللحم. فإضافة الفلفل الأحمر بهذه الطريقة يعطي صورة خاطئة عن اللحم، إذ يجعله يبدو بأنه يتضمن نسبة أقل من الدهون من رزمة مشابهة من لحم البقر المفروم أو قطع لحم البقر التي لم يضاف إليها الفلفل الأحمر. لهذا السبب، يحظر القانون CFR 424.23 9 بالتحديد استخدام الفلفل الأحمر، أو أوليوريزين بابريكا، في أو على اللحم الطازج مثل شرائح البفتيك وعلى اللحم الطازج المفنتت، مثل شرائح البفتيك أو الأقراص المقطعة أو المشكلة؛ أو في أية لحوم أخرى تتكون من لحم طازج (مع أو بدون توابل).

تغطي أنظمة إدارة سلامة وتفتيش الأغذية حول "المواد المحظورة" أي استخدام محتمل للمواد الذي قد يخفي ضرراً أو يضلل المستهلك. تأخذ إدارة سلامة وتفتيش الأغذية القانون CFR 424.23 9 في عين الاعتبار عندما تريد تقييم ملاءمة مادة جديدة، أو استخدام جديد لمادة سبق ان حصلت على الموافقة، بموجب العملية المشتركة للموافقة على مكون من قِبَل إدارة الأغذية والأدوية (FDA) و إدارة سلامة وتفتيش الأغذية (FSIS). الملاءمة تتعلق بفعالية المادة في أداء الغرض التقني المحدد للاستخدام، عند المستوى الأدنى الضروري، والتأكد بأن ظروف الاستخدام لن تضلل المستهلك. على

سبيل المثال، استخدام المواد الحافظة (مثل حمض السوربيك) غير مسموح به على اللحم الطازج لأن استخدامه قد يغطي مؤشرات التلف (أي يجعل اللحم الفاسد يبدو طازجاً). لذلك، تطلب إدارة سلامة وتفتيش الأغذية تقديم بيانات حول الخصائص الحسية (مثل، الرائحة، الطعم، اللون، والملمس) للحم المعالج عندما يُطلب من الوكالة تقييم استخدام جديد لمادة ما. ففي حين ان الاستخدام الجديد أو الموسّع للمادة قد لا يتطلب إصدار تشريعات بموجب عملية الموافقة المشتركة لإدارة الأغذية والأدوية وإدارة سلامة وتفتيش الأغذية، فقد يكون إصدار التشريعات ضرورياً حيث أن معيار تحديد الهوية أو نظام فدرالي آخر يمنع أو يحد من استخدام المادة. حالياً، على سبيل المثال، يمكن إضافة سوربات البوتاسيوم فقط إلى النقانق الجافة لتأخير نمو العفن. إذا كانت إضافة سوربات البوتاسيوم إلى لحم البقر المفروم مرغوبة، فقد يكون إصدار التشريعات ضرورياً لكي تتضمن هذا الاستخدام.

خلفية الموافقة على المكونات

في 23 كانون الأول/ديسمبر 1999، نشرت إدارة سلامة وتفتيش الأغذية في السجل الفدرالي (64 FR 72167)، حكمها النهائي بعنوان: "مكونات الغذاء ومصادر الإشعاع المدرجة أو الموافق على استخدامها في إنتاج منتجات اللحم والدواجن". فسّر هذا الحكم النهائي كيف ستعمل إدارة الأغذية والأدوية وإدارة سلامة وتفتيش الأغذية معاً بخصوص الطلبات المستقبلية للموافقة على المواد التي ستستخدم في أو على منتجات اللحم والدواجن. بسّط الحكم النهائي عملية الموافقة على استخدام المواد في منتجات اللحم والدواجن عن طريق توفير نص حول اجراء مراجعة متزامنة من قِبَل إدارة الأغذية والأدوية وإدارة سلامة وتفتيش الأغذية للطلبات والإلتزامات. لقد تم تنفيذ مذكرة تفاهم في كانون الثاني/يناير 2000 تلخص الإجراءات لمثل هذه المراجعة. يمكن الاطلاع على الحكم النهائي ومذكرة التفاهم على موقع إدارة سلامة وتفتيش الأغذية على الانترنت على:

http://www.fsis.usda.gov/Regulations & Policies/ingredients_guidance/index.asp

تخدم شعبة إدارة المخاطر (RMD) وشعبة الملصقات وتسليم البرنامج (LPDD) في مكتب تطوير السياسة والبرنامج (OPPD) كمكاتب رئيسية لإدارة سلامة وتفتيش الأغذية تهتم باستخدام ووضع ملصقات المواد وتنفيذ مذكرة التفاهم مع إدارة الأغذية والأدوية حول المراجعة المشتركة والموافقة على المواد. يتحمل مكتب سلامة المواد المضافة الى الغذاء (OFAS) في مركز سلامة الغذاء والتغذية

التطبيقية (CFSAN) في إدارة الأغذية والأدوية مسؤولية قيادة نظام الوكالة لمكونات الغذاء والمواد المضافة. وكذلك العمل التعاوني مع إدارة سلامة وتفتيش الأغذية لتنفيذ مذكرة التفاهم.

إرشادات إضافية

يمكن الحصول على إرشادات إضافية حول المواد المحظورة في قسم وضع الملصقات وتسليم البرنامج على الرقم 205-0623 (202).