

الفصل الأول

مواصفات الجودة القياسية

- مقدمة :

١. مواصفات مرتبطة بالمظهر الخارجي .
٢. مواصفات مرتبطة بالتحاليل الكيميائية .
٣. مواصفات مرتبطة بالإختبارات الميكروبيولوجية .
٤. مواصفات مرتبطة بالخصائص الطبيعية .
٥. مواصفات مرتبطة بالإختبارات الحسية .
٦. مواصفات مرتبطة بالعبوات وخامة التعبئة .
٧. الجودة وحماية المستهلك من الغش .
٨. الجودة ومتطلبات التصدير .



مواصفات الجودة القياسية

- مقدمة :

صفات الجودة الخاصة بأي غذاء طازج أو مصنع أو نصف مصنع إنما هي عبارة عن محصلة مجموعة من الاختبارات يضعها المستهلك في اعتباره عندما يقوم بالشراء أو التغذية على هذا الغذاء .

وعادة ما تحدد نتائج الاختبارات المختلفة بأرقام محصلتها لجميع التقديرات التي تتم عليها مائة درجة (١٠٠ درجة) مع اقتراح للدرجات القصوى لكل من الخصائص المميزة لهذا الغذاء تصاعدياً مع تأثير هذه الصفات على رغبة المستهلك في الشراء .

وكما يظهر من التفصيل في هذا الجزء فإن الإختبارات تتضمن المظهر الخارجي - والإختبارات الطبيعية والكيميائية والميكروبيولوجية - بالإضافة إلى ما يتم إجراؤه من إختبارات حسية عن طريق لجان الفحص المتخصصة ومع الوضع في الاعتبار خامة التعبئة ونوع العبوة - والبيانات الضرورية الواجب وجودها على الغلاف الخارجي .

ومع توضيح لجميع هذه النواحي المرتبطة بالخصائص التي يتم اختبارها فإنه يظهر واضحاً أن أعمال مراقبة الغذاء تهدف بالدرجة الأولى إلى حماية المستهلك العادي من أن يتعرض إلى الغش .

وكما يفيد تحقيق معدلات جودة ورتبة أعلى للغذاء في إمكانية التصدير إلى الدول العربية والإسلامية وكذلك السوق الأوروبية المشتركة وبقيّة بلدان العالم .

أولاً : المواصفات المرتبطة بالمظهر الخارجي :

External Appearance Specifications :

تعتبر المواصفات الخاصة بالمظهر الخارجي من أهم معايير الجودة والتي على أساسها يختار المستهلك نوع السلعة الغذائية ذات المظهر المميز من ناحية :

— الشكل وانتظامه .



- الحجم وانتظامه .
- الخلو من العيوب .
- الخلو من الآفات والحشرات وأطوارها .
- انخفاض نسبة الشوائب .
- اللزوجة وقوام الموائع .
- التماسك البنائي .

ويمكن القول بصفة عامة أنه بالنسبة لكل خاصية من هذه الخصائص فإنه يمكن أن تعطي المنتج درجة محددة في هذه الخاصية تتناسب مع مدى ما تؤثر به هذه الصفة على قابلية المستهلك للغذاء .

وسوف توضح الاختبارات التفصيلية دور كل خاصية من الخصائص وعلاقتها ببعض السلع الغذائية الهامة .

ثانيا : المواصفات المرتبطة بالتحاليل الكيميائية :

Chemical Analysis Specifications :

النتائج التي يتم الوصول إليها نتيجة إجراء مختلف طرق التحاليل الكيميائية تعطي فكرة عن أهم محتويات الغذاء من البروتين والكربوهيدرات والدهن بالإضافة إلى المحتوى من الفيتامينات والأملاح المعدنية - مع بيان نسبة الرطوبة في الأغذية وهي تعتبر عنصرا مؤثرا في سرعة فساد الغذاء خاصة مع زيادة نسبة الرطوبة للأغذية إلى الحدود غير الآمنة وسوف يتم توضيحها في فصل مستقل .

ثالثا : المواصفات المرتبطة بالإختبارات الميكروبيولوجية :

Microbiological Tests Specifications :

وهي تلك الاختبارات التي تُجرى بهدف التأكد من خلو الغذاء من أى ميكروب ضار بصحة الإنسان - وأن المستوى الكلي لعدد البكتيريا الموجود يعتبر في الحدود الآمنة وهي التي لا تؤثر على صحة الإنسان وكما لا تتسبب في سرعة فساد هذه السلعة الغذائية ، وسوف نتناول هذه الإختبارات وأهميتها في فصل مستقل .

رابعاً : المواصفات المرتبطة بالخصائص الطبيعية :

Physical Properties Specifications :

وهي مجموعة من الخصائص يمكن معرفتها بواسطة الأجهزة المتخصصة لذلك والتي تستخدم في حالة العجائن ومنتجات الدقيق - حيث يتبين خواص :

أ- القوة .

ب- المرونة .

ج - المطاطية .

وإجراء هذه الإختبارات يوضح إمكانية استخدام نوعيات الدقيق تبعاً لقوتها في مختلف الصناعات الخاصة بمنتجات المخابز .

خامساً : المواصفات المرتبطة بالاختبارات الحسية :

Sensory Specifications :

وتتناول الإختبارات الحسية كل الخصائص التي يمكن تقديرها بمعرفة مجموعة من المحكمين - أو الأفراد المدربين وبحيث يتناول ذلك خصائص :

أ - الرائحة

ب- الطعم

د- اللون وانتظامه

ج- التماسك البنائي

و- الحجم - والحجم النوعي

هـ- العصارية

ز- صفات اللبابة في الخبز - أو مقطع الكيك

ويقتضى الوصول إلى نتائج عن هذه الإختبارات أن تقدم بأرقام كودية وفي مجموعة من التكرارات - وأن يشترك عدد من المحكمين لا يقل عن سبعة .. وتجمع آرائهم - ويتم تحليل النتائج إحصائياً لضمان الوصول إلى قرار مناسب في شأن هذه الصفات .



سادسا : مواصفات العبوات :

Packaging Specifications :

يعتبر نوع العبوة - والمادة المصنعة منها ومدى ملاءمتها لتعبئة نوعية معينة من الغذاء ضمن عوامل الجودة الظاهرية - بالإضافة إلى وجود اشتراطات خاصة حتى تكون هذه المواد صالحة للاستخدام الآدمي - ويكمل شكل العبوة البيانات الموجودة على الغلاف الخارجي - والذي يظهر بها مكونات العبوة وأي إضافات استخدمت مع بيان تاريخ الإنتاج وفترة الصلاحية ويعتبر سلامة العبوة والمحافظة على الشكل العام ضمن عوامل الجودة التي ينظر إليها المستهلك قبل الشراء .

سابعا : الجودة وحماية المستهلك من الغش :

Quality in Relation to Consumer Adulteration :

من ضمن أهداف اختبارات الجودة هو تحديد مدى صلاحية هذا الغذاء للاستخدام الآدمي - وأنه يتفق مع ذوق المستهلك المصري أو العربي لهذا النوع من الغذاء .

وتقوم الجهات الرقابية المسؤولة عن الجودة بالمراجعة على جميع الخصائص ومكونات الأغذية للتأكد من سلامتها وملاءمتها للمستهلك .

وتساعد إختبارات الجودة على تصنيف الأغذية سواءً كانت الطازجة أو المصنعة إلى درجات **Grades** أو رتبة بحيث يكون لدينا درجة أولى - درجة ثانية - درجة ثالثة وهكذا ، وهو ما يمكن أن يحدد في حالة قطعيات اللحوم - أو أحجام المحاربات (الجمبري) - أو أعداد السمك / في الكيلو - وكذلك الحال فيما يرتبط بحجم الفاكهة فهناك تناسب طردي بين الحجم والأسعار .

وتساهم وحدات التعبئة للفاكهة والخضراوات والبقوليات والحبوب الغذائية- وكذلك أنواع البهارات والنباتات الطبية والعطرية عند تعبئتها في تحديد موضوعي للدرجة أو الرتبة إرتباطا بما تحويه من شوائب أو عيوب ظاهرة للمستهلك .

وتساعد التحاليل الكيميائية في تحديد قاطع للمواد الغريبة التي تضاف كوسائل غش عند تعبئة الشاي - أو البن - وخلافة من التوابل لبيان مدى نقاوة الصنف من عوامل ومواد الغش المشابهة في الشكل واللون للسلعة الأصلية .

وكما تبين التحاليل الكيميائية مدى احتواء الأغذية من المواد السامة الملونة غير المصرح بها وهو ما قد يحدث عند تلويح الزيتون الأسود ببعض الصبغات الضارة بصحة الأفراد .

وهناك أمثلة كثيرة عن أسلوب الكثف عن مثل هذه المواد تقوم به جهات الرقابة على الأغذية كضمان وصول الغذاء آمانا للمستهلك كذلك حمايته من الغش .

ثامنا : الجودة ومتطلبات التصدير :

Quality & Exportation Needs :

هناك قاعدة أساسية يمكن التأكيد عليها - وهي أن مع تحسن الجودة وإرتفاع مستوى المنتجات فإن ذلك بلا شك سوف يساعد في زيادة الصادرات من هذه الأغذية ، وكما يساهم أيضا في خفض الاستيراد لمثل هذه الأغذية .

٨-١ - متطلبات التصدير إلى الدول العربية :

تحتاج بعض الدول العربية إلى نوعية معينة من الإنتاج تحلو من لحم ودهن الخنزير - وكذلك إلى بعض المشروبات خالية من الكحول مثال البيرة خالية من الكحول .

٨-٢ - متطلبات التصدير إلى الدول الأوروبية :

تنصب بعض القواعد التي تحكم عمليات التصدير إلى السوق الأوروبية المشتركة في وجود بعض المواصفات والخصائص ذات الجودة العالية - والخلو من الإضافات الضارة والمواد الملونة الصناعية الضارة - وبالإضافة إلى تفضيلهم أن تكون الخامات والسلع الغذائية مزروعة في مواقع لم يستخدم بها أي نوع من المبيدات أو التسميد الكيماوي وذلك في إطار ما يسمى بالزراعة العضوية .