

الممارسات السليمة للصمغ العربي

GOOD PRACTICES for GUMS

توجيهات لمناطق الانتاج:

الاستلامات المحلية للصمغ العربي:

يجب أن تطبق التدابير التالية لمنع أي تلوث للصمغ العربي :

- 1.1 . أثناء وبعد جمع الصمغ العربي من الاشجار مباشرة ، يجب التأكد من جفاف الكعاكيل التي تم جمعها كما يجب تخزينها في مخازن / حاويات مناسبة باستخدام أكياس الخيش ، او أكياس البلاستيك ، أو السلال (قُف) .
- 1.2 . يجب ان لا يتم تخزين الصمغ العربي على الأرض او جمع الكعاكيل الساقطة على الارض من أجل تفادي التلوث مع أي مواد غريبة مثل التربة والحجارة ، والزجاج ، وروث الحيوانات ، أو أجزاء من النباتات الاخرى أو المزروعة في منطقة الحصاد على سبيل المثال الفول السوداني أو السمسم ، ويجب تجنبها بقدر الامكان .
- 1.3 . الملوثات المرئية مثل الفول السوداني والسمسم والحبوب ، أو أي اشياء أخرى دخيلة على الصمغ العربي يجب إزالتها على الفور .
- 1.4 . جمع ونقل الصمغ العربي ، يجب استخدام أكياس بلاستيك جديدة او جوانات خيش او سلات/ (قُف) معدة لهذا الغرض وغير مستخدمة من قبل لنقل الفول السوداني او السمسم او الحبوب .
- 1.5 . يجب ان تكون الجوانات المستخدمة لجمع ونقل الصمغ العربي خاصة به ومكرسة لهذا الغرض المحدد ، ويجب وضع علامة / المسمى "الصمغ العربي فقط" باللغة العربية والانجليزية والفرنسية ولها لون معين .
- 1.6 . لا يجوز إعادة استخدام الجوانات والسالل أو استخدامها بشكل استثنائي ، الا اذا كانت :

- مخصصة حصراً لجمع ونقل الصمغ العربي ، و
 - تستخدم حصراً لجمع ونقل الصمغ العربي من قبل ،
- يهدف هذا الاجراء لتجنب أي احتمالية ممكنة (بصورة متقاطعة) لتلوث الصمغ العربي مع اثار الخضروات أو المواد المعدنية أو أية مواد أخرى منقولة بتلك الجوالات .

2. التخزين المؤقت :

- 1.2 الصمغ المجمع والمخزن مؤقتاً يجب حفظه بالأماكن المناسبة ، والمباني ، ويفضل حمايته من جميع أنواع الحشرات (القوارض ، الحشرات) وأي نوع من الحيوانات بما فيها الطيور .
- 2.2. أثناء التخزين المؤقت ، يجب تجنب أي تلوث بالمواد الخارجية أو النفايات والتأكد من عزل الصمغ العربي من مصادر هذا التلوث .
- 2.3. في حالة إعادة التعبئة لأغراض النقل ، يجب ايفاء المتطلبات المذكورة في القسم الثاني 1.4 . ،
- 1.5 . 1.6 . تطبق وفقاً لذلك .

3. النقل

- 3.1. الوقت بين التخزين المؤقت بعد الجمع والنقل البري للصمغ العربي للمخازن النهائية ، أو إلى منشآت المعالجة (الفرز والنظافة) ، يجب أن تبقى هذه الفترة قصيرة قدر المعقول من الناحية العملية .
- 3.2. لوسائل النقل على الطرق ، ينبغي استخدام وسائل ملائمة فقط / شاحنات مغطاة ، ويجب ان تكون نظيفة وبحالة جيدة .
- 3.3 يجب أن يبقى الصمغ العربي في الشاحنة بعيداً وبصورة مفصولة عن السلع على الشاحنة نفسها .
- 3.4 يتعرض الصمغ العربي للتلوث بصورة كبيرة في حالة نقله وترحليه على شاحنة محملة بالماشية والمواد الكيماوية والمعدنية الزيوت والوقود والمبيدات الحشرية ومبيدات الحشرات أو أي حمولة الأخرى التي قد تتسبب في تلوث الصمغ العربي .

III . مبادئ توجيهية للمخزن :

1.1 / يجب أن تكون مباني المخازن مرافق تخزين الصمغ العربي مصممة بشكل صحيح لهذا الاستخدام والغرض . كما ينبغي أن لا تكون قابلة للوصول أي نوع من الحيوانات وكما يجب توفير الحماية الكافية ضد القوارض والطيور والحشرات (انظر القسم الثاني 2.1 أعلاه) .

1.2 يجب اتخاذ التدابير المناسبة لمكافحة الآفات مثل (الشراك) الفخاخ ، والأجهزة الكهربائية لمكافحة الحشرات ، وتحديد انواع الاصابة . غير مسموح بإبادة القوارض والحشرات داخل المخزن او استخدام اية مواد كيميائية لهذا الغرض .

1.3 يجب تخزين الصمغ العربي بصورة منفصلة تماما عن أي منتجات زراعية أخرى / المواد من أصل نباتي (القول السوداني والقول السوداني والحبوب ، والحبوب) أو أي مواد أخرى المشار إليها في المرفق من أجل تجنب انتقال التلوث .

1.4 يجب تخزين الصمغ العربي منفصلة تماما عن المواد الكيميائية والمبيدات الحشرية واية مصادر أخرى محتملة للتلوث الكيميائي (انظر المرفق) .

1،5 ينبغي اتخاذ الرعاية الخاصة عند التعامل مع / التعبئة / إعادة تعبئة المواد .

1.6 يجب تخزين الصمغ العربي في مبنى جاف جيد التهوية ، على المنصات ، وبعيدا عن الجدار وبعيدا عن الارض . ولا ينبغي للصمغ العربي ، حيثما أمكن ، أن يتعرض لأشعة الشمس مباشرة .

رابعا . مبادئ توجيهية لمنشآت النظافة والفرز والتصنيع :

1.1 في حالة التصنيع أو لسحق وتحييب الصمغ العربي يجب التأكد من ان العمليات توافق المتطلبات الأساسية لنظافة الطعام . تطبيق مبادئ HACCP (تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة) .

1.2 كما يجب ان لا تكون المباني ومرافق الإنتاج قابلة للوصول إلى أي نوع من الحيوانات و ينبغي أن يتم بناؤها بالطريقة التي يتم بها حماية كافية ضدالطيور والقوارض و الحشرات . يجب أن تكون المعدات والمكينات يسهل الوصول إليها والحفاظ عليها بشكل منتظم ونظيف وجافة .

1.3 . يجب أن يتم فحص المواد الخام اللازمة لتصنيع الصمغ العربي (انظر المرفق) التي يجب القضاء عليها

قبل الدخول في عملية الإنتاج . أي تلوث محتمل (من قبل ، يجب تجنبه أثناء وبعد المعالجة) مع غيرها من المنتجات .

1.4 يجب أن تكون جميع كميات الصمغ العربي المراد معالجتها وتخزينها معبأة بشكل صحيح من أجل الحفاظ على جودة المنتج .

1.5 يجب أن تكون مواد التعبئة والتغليف المستخدمة لمعالجة المنتجات صالحة للاستخدام ، وخالية من أي تلوث ، وتكون مخزنة في مكان جاف ونظيف خال من الأمور الخطرة على النحو المشار إليه في المرفق .

1.6 يجب أن يكون الموظفون العاملون في مجال التجهيز/ التصنيع لهم خبرة جيدة ، وينبغي أن تكون تعليمات التدريب كافيته في مجال تقنيات الإنتاج ، والمسائل الأساسية في الصحة الغذائية . ويجب ألا يسمح لموظف العمل في مجال تجهيز/ التصنيع اذا كان مريضاً او حاملاً لاحد الأمراض التي يحتمل أن تنتقل عن طريق الطعام .

1،7 ممنوع الأكل في مجال التجهيز/ التصنيع وهو من المحظورات .

1.8 يجب التأكد من امكانية تتبع اثر الكميات الموجودة والمعدة للتجهيز مع وجود نظام تتبع السجل حفظ / أنظمة التوثيق السليمة قبل وبعد تجهيز الصمغ العربي .