



SFDA.FD 150-1 /2018

فترات صلاحية المنتجات الغذائية – الجزء الأول:

فترات الصلاحية الإلزامية

**Expiration dates for food products – Part 1 :
Mandatory expiration dates**

ICS: 67.040.00

الهيئة العامة للغذاء والدواء

Saudi Food & Drug Authority

تقديم

الهيئة جهة مستقلة الغرض الأساسي لها هو القيام بتنظيم ومراقبة الغذاء والدواء والأجهزة الطبية ، ومن مهامها وضع اللوائح الفنية والمواصفات في مجالات الغذاء والدواء والأجهزة والمنتجات الطبية سواء كانت مستوردة أو مصنعة محلياً بواسطة لجان فنية متخصصة ، وقد قام قطاع الغذاء بالهيئة بتحديث هذه اللائحة (فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الأول: فترات الصلاحية الإلزامية رقم (١٥٠-١) وقد تم اعداد المشروع بعد استعراض المواصفات ذات الصلة، وقد اعتمدت اللائحة الفنية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة (١٧) والذي عقد بتاريخ ١٦/٠٩/١٤٣٩ هـ الموافق (٢٠١٨/٠٥/٣١م)

الهيئة العامة للغذاء والدواء Saudi Food & Drug Authority

فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الأول:

فترات الصلاحية الإلزامية

1. **المجال ونطاق التطبيق:**

تختص هذه اللائحة الفنية السعودية بفترات الصلاحية الإلزامية للمنتجات الغذائية.
2. **المراجع التكميلية:**

1.2 SFDA.FD/ GSO 9 "بطاقات المواد الغذائية المعبأة".
3. **التعريف:**

1.3 فترة صلاحية: فترة زمنية يحتفظ فيها المنتج بصفاته الأساسية ويظل حتى نهايتها مستساغاً ومقبولاً وصالحاً للاستهلاك الآدمي وذلك تحت الظروف المحددة للتعبئة والنقل والتخزين.

2.3 مادة غذائية: أية مادة مصنعة أو نصف مصنعة أو غير مصنعة معدة للاستهلاك الآدمي المباشر أو تستخدم في تصنيع أو تحضير أو معاملة مادة غذائية ولا تشمل والتبغ ومنتجاته أو أية مادة تستخدم كأدوية فقط.

3.3 تاريخ إنتهاء الصلاحية: التاريخ الذي يحدد نهاية فترة الصلاحية للمادة الغذائية تحت الظروف المحددة للتعبئة والنقل والتخزين.

4.3 تاريخ الإنتاج: التاريخ الذي أصبح فيه المنتج الغذائي منتجاً نهائياً قابلاً للتعبئة.

5.3 تاريخ التعبئة: التاريخ الذي عُبئ فيه الغذاء في العبوة المباشرة التي سيباع فيها المنتج في النهاية.

6.3 يفضل استخدامه قبل: التاريخ الذي يدل على نهاية الفترة تحت ظروف التخزين المحددة، والتي يكون الغذاء خلالها قابلاً للتسويق الكامل ويحتفظ بأي من صفات الجودة المحددة التي

الهيئة العامة للغذاء والدواء

Saudi Food & Drug Authority

تم من أجلها تصنيعه، ويكون الغذاء بعد هذا التاريخ مقبولاً.

7.3 تعبئة في جو معدل: طريقة لتعبئة الغذاء في جو تكون نسب غازات ثاني أكسيد الكربون والنيتروجين والأكسجين في العبوة مختلفة عما هو عليه في الجو العادي لزيادة فترة صلاحية الأغذية سريعة الفساد.

8.3 بسترة سريعة: طريقة لزيادة فترة صلاحية الأغذية سريعة الفساد والتي في صورة سائلة (غير الألبان)، وذلك بتسخينها سريعاً إلى درجة حرارة 70°س لمدة 20 ثانية ثم تبريدها سريعاً.

9.3 أغذية سريعة الفساد: أغذية تحتوي كلياً أو جزئياً على الحليب أو منتجاته، والبيض، واللحوم، والدجاج، والأسماك، والقشريات، أو المكونات التي تساعد على النمو المتزايد للأحياء الدقيقة التي تسبب فساد الغذاء أو تسممه أو توالد أمراض بالغذاء.

4. المتطلبات الصحية والقياسية:

1.4 مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية السعودية (البند 1.2)، يجب أن يوضح على بطاقة العبوة تاريخ إنتهاء الصلاحية ويمكن أن يوضع تاريخ الإنتاج بصفة اختيارية على المنتجات التي لا تتجاوز فترة صلاحيتها شهر، على أن يتم التعبير عنها بطريقة غير رمزية كما يلي :

- (يوم . شهر . سنة) للمنتجات الغذائية التي فترة صلاحيتها أقل من ثلاثة أشهر.

- (شهر . سنة أو يوم . شهر . سنة) للمنتجات الغذائية التي تزيد فترة صلاحيتها على ثلاثة أشهر.

ويسمح باستعمال أي من العبارات التالية للتعبير عن تاريخ انتهاء الصلاحية:

- تاريخ انتهاء الصلاحية.

- تستهلك حتى تاريخ

الهيئة العامة للغذاء والدواء

Saudi Food & Drug Authority

- صالحة لمدة من تاريخ الإنتاج.

- يستهلك قبل تاريخ

- يفضل استخدامه قبل.....

2.4 في حالة كتابة تاريخ الإنتاج وتاريخ إنتهاء الصلاحية بالشهر والسنة فقط تحسب فترة الصلاحية من بداية الشهر الذي تم فيه الإنتاج وحتى نهاية الشهر المسجل فيه انتهاء الصلاحية.

3.4 يجب أن تكون التواريخ محفورة أو بارزة أو مطبوعة أو مختومة بحبر غير قابل للإزالة على جميع العبوات مباشرة أو على بطاقتها الأصلية ومن قبل الجهة المنتجة فقط، وأن تكون في مكان واضح وسهلة القراءة بالنسبة للمستهلك في الظروف العادية للشراء والاستخدام، بحيث لا يخفى أية معلومات هامة تتطلبها هذه اللائحة.

4.4 يجب على الشركات المصنعة للمنتجات الغذائية الالتزام بفترات الصلاحية للمنتجات الواردة في هذه اللائحة.

5.4 في حال وضع تاريخ الانتاج على المنتجات الغذائية فإنه يجب ان يكون التاريخ الفعلي الذي أنتج فيه المنتج بحسب ما ورد في بند التعاريف بهذه اللائحة، ويمنع منعاً باتاً الانتاج بتاريخ مستقبلية، كما يحق للجهة المعنية طلب الوثائق التي تبين تاريخ إنتاج أو تصنيع المادة الغذائية عندما لا يتم ذكر تاريخ الإنتاج على عبوات الأغذية.

6.4 لا يسمح بوضع ملصقات إضافية بتاريخ الإنتاج وتاريخ إنتهاء الصلاحية، وألا يكون هناك أكثر من تاريخ للإنتاج أو الانتهاء على العبوة الواحدة، كما يجب عدم شطب أو تغيير أو التلاعب بأي من التاريخين.

الهيئة العامة للغذاء والدواء Saudi Food & Drug Authority

7.4 فترات الصلاحية للمنتجات الغذائية:

يجب الالتزام بفترات الصلاحية الموضحة أدناه:

1.7.4 منتجات غذائية مبردة: تحفظ عند درجة حرارة من (صفر الى 5) ° س:

المنتج	نوعية التعبئة	فترات الصلاحية	ملاحظات
اللحوم ومنتجاتها			
لحوم حمراء معبأة في جو معدل	عبوات مناسبة تحد من تبادل الغازات	90 يوماً من تاريخ الذبح	
أعضاء وأحشاء صالحة للأكل وتشمل الكبد والكلى والقلب واللسان والطحال والذيل وقلوب وقوانص الدواجن	عبوات مناسبة	7 أيام من تاريخ الذبح	
	معبأة تحت تفريغ في عبوات بلاستيكية مناسبة تحد من تبادل الغازات	51 يوماً من تاريخ الذبح	
	معبأة في جو من غاز ثاني أكسيد الكربون في عبوات مناسبة تحد من تبادل الغازات	90 يوماً من تاريخ الذبح	
المخ والخصيتين والكرش	عبوات مناسبة	5 أيام من تاريخ الذبح	
لحوم الدواجن (دجاج . بط . أوز . رومي . أرانب . حمام . سمان . نعام .. الخ)	عبوات مناسبة	7 أيام من تاريخ الذبح	
- لحم دجاج مفروم	عبوات مناسبة	5 أيام	
- سجق (نقانق) اللحوم والدواجن		3 أيام (غير مطبوخ) 14 يوماً (مطبوخ)	عند درجة حرارة من (-0.5 ± 1) °س

الهيئة العامة للغذاء والدواء
Saudi Food & Drug Authority

المنتج	نوعية التعبئة	فترات الصلاحية	ملاحظات
	عبوات مناسبة	51 يوماً	معبأ تحت تفريغ عند درجة حرارة من -0.5 ± 1 °س
الدجاج المعامل بالتشجيع بجرعة قدرها ٣ كيلوجراي	عبوات بلاستيكية مناسبة	12 يوماً من تاريخ الذبح	
لحوم البقر والجاموس والجمال	عبوات مناسبة	21 يوماً من تاريخ الذبح	
لحم البرجر	عبوات مناسبة	5 أيام	
الكباب والكفتة وكرات اللحم	عبوات مناسبة	3 أيام (غير مطبوخ) 14 يوم (مطبوخ)	
الأسماك المدخنة	عبوات مناسبة	7 أيام (تدخين بارد) 14 يوماً (تدخين ساخن) 90 يوماً (تحت تفريغ)	
برجر السمك	عبوات مناسبة	3 أيام	
جراد البحر (أم الربيان)	عبوات مناسبة	3 أيام	
لحوم الضأن والماعز	عبوات مناسبة	14 يوماً من تاريخ الذبح	
لحوم معبأة تحت تفريغ	عبوات بلاستيكية	10 أسابيع من تاريخ الذبح	
أسماك غير معبأة	عبوات مناسبة	9 أيام	صفر °س
أسماك معبأة تحت تفريغ	عبوات مناسبة	14 يوماً	صفر °س
أسماك معبأة في جو معدل	عبوات مناسبة	21 يوماً	صفر °س
قشريات	غير معبأة	6 أيام	صفر °س

الهيئة العامة للغذاء والدواء

Saudi Food & Drug Authority

المنتج	نوعية التعبئة	فترات الصلاحية	ملاحظات
كافيار (بيض السمك) في محلول ملحي	عبوات مناسبة تحت تفريغ	6 ايام (غير مبستر) 30 يوماً (مبستر)	10+ الى 18+ س
الألبان ومنتجاتها			
القشدة والقشدة المنكهة (كريمة أو قير) مبسترة	عبوات مناسبة	21 يوماً	
قشدة حامضة	عبوات مناسبة	60 يوماً	
قشدة (كريمة أو قير) معدة للخفق	عبوات مناسبة	90 يوماً	
شراب اللبن المبستر المحضر من جوامد الحليب والماء والملح	عبوات مناسبة	21 يوماً	
شراب اللبن المعامل حرارياً بعد التخمر أو المكرن (مثل لبن دوغ)	عبوات مناسبة	45 يوماً	
أجبان غير ناضجة	عبوات مناسبة	30 يوماً	
لبنة معاملة بالحرارة (UHT) بعد التخمر	عبوات بلاستيكية محكمة الغلق	6 أشهر	
الحليب المبستر والحليب المبستر المنكه	عبوات مناسبة بلاستيكية أو كرتونية محكمة الغلق	7 أيام	

الهيئة العامة للغذاء والدواء

Saudi Food & Drug Authority

المنتج	نوعية التعبئة	فترات الصلاحية	ملاحظات
الزبادي والزيادي المنكه والزبادي بقطع الفواكه المبستر	عبوات مناسبة محكمة الغلق	14 أيام	
الزبادي المعامل حرارياً (UHT) بعد التخمر	عبوات مناسبة	90 يوماً	
اللبنه واللبنه المنكهة	عبوات مناسبة	14 يوماً	
اللبن المبستر واللبن المبستر المنكه	عبوات مناسبة	10 أيام	
اللبن المعامل حرارياً (UHT) بعد التخمر	عبوات مناسبة	90 يوماً	
الزبادي المعبأ في جو معدل	عبوات مناسبة	21 يوماً	
حليب معامل بالحرارة العالية (UHT)	عبوات مناسبة	6 أشهر	
الزبدة	عبوات مناسبة	60 يوماً	
قشدة (كريمة - قير)	علب معدنية محكمة الغلق	18 شهر	
	عبوات كرتونية مبطنة برقائق الألومنيوم محكمة الغلق	6 أشهر	معبأة تحت ظروف تعقيم

الهيئة العامة للغذاء والدواء
Saudi Food & Drug Authority

المنتج	نوعية التعبئة	فترات الصلاحية	ملاحظات
منتجات أخرى متنوعة			
عصائر ومشروبات ونكتار الفاكهة المبسترة	عبوات مناسبة	30 يوماً	
عصائر معاملة بالبسترة الخاطفة (Flash (Pasteurization	عبوات مناسبة	7 أيام	
البيض السائل المبستر	عبوات كرتونية مبطنة بالألومنيوم	14 يوماً	
البيض السائل المبستر	عبوات بلاستيكية مناسبة	7 أيام	
أرز بالحليب	عبوات مناسبة	10 أيام	
بيتزا مطبوخة جزئياً	عبوات مناسبة	7 أيام	
المارجرين	عبوات مناسبة	90 يوماً	

2.7.4 أغذية أطفال تحفظ عند درجة حرارة مناسبة في مخازن جيدة التهوية (لا تزيد على 25°س):

المنتج	نوعية التعبئة	فترات الصلاحية	ملاحظات
حليب سائل معقم جاهز لاستعمال الرضع	عبوات زجاجية أو بلاستيكية محكمة القفل	12 شهر	
أغذية أطفال على هيئة مسحوق أو حبيبات محضرة من الحبوب أو	عبوات كرتونية مبطنة برقائق الألمونيوم	12 شهراً	
	عبوات كرتونية مبطنة برقائق الألمونيوم معبأة تحت تفريغ ومعقمة.	18 شهراً	

الهيئة العامة للغذاء والدواء
Saudi Food & Drug Authority

		عبوات معدنية معبأة تحت تفريغ ومعقمة أو في وجود غاز خامل لنيتروجين ومحكمة الغلق	البقول أو الخضر أو الفاكهة... الخ
	12 شهراً	عبوات زجاجية أو عبوات مناسبة محكمة القفل ومعقمة	أغذية أطفال مصفاة squeezed pack
	12 شهراً	عبوات زجاجية محكمة القفل ومعقمة.	عصائر الفاكهة للأطفال
	15 شهراً	عبوات معدنية	مكمل غذائي سائل للأطفال بنكهة
	12 شهراً	عبوات كرتونية مبطنة (Tetra pack)	
	15 شهراً	عبوات معدنية	حليب سائل بنكهة للأطفال
	12 شهراً	عبوات كرتونية مبطنة (Tetra pack) أو عبوات بلاستيكية محكمة القفل	
	24 شهراً	عبوات معدنية محكمة الغلق تحت تفريغ ومعقمة أو عبوات كرتونية مبطنة (Tetra pack)	مسحوق مكمل غذائي للأطفال بنكهة
	24 شهراً	عبوات معدنية محكمة الغلق تحت تفريغ ومعقمة	أغذية حليبية مجففة للأطفال
	18 شهراً	عبوات كرتونية مبطنة (Tetra pack)	

الهيئة العامة للغذاء والدواء Saudi Food & Drug Authority

3.7.4 منتجات غذائية تتطلب بحكم طبيعتها درجة حرارة معينة للحفظ:

المنتج	نوعية التعبئة	فترات الصلاحية	ملاحظات
البيض الطازج (بيض المائدة)	عبوات مناسبة	30 يوماً	عند درجة حرارة من 11 إلى 15 °س
		90 يوماً	عند درجة حرارة من 4 إلى 10 °س

4.7.4 الأغذية الطازجة والأغذية الجاهزة للأكل:

1.4.7.4 المنتجات البحرية:

المنتج	درجة حرارة التخزين	التعبئة	فترة الصلاحية (يوم)
جمبري مطبوخ في محلول ملحي	صفر °س	معبأ في جو معدل	8 أشهر
سمك قد مطهي بالخل	صفر °س	معبأ تحت تفريغ	28 يوم
شرائح سمك قد مطهي بالخل	4 °س	معبأ تحت تفريغ	21 يوم

2.4.7.4 منتجات أخرى:

المنتج	تخزين مبرد (+1 إلى +4) °س	ملاحظات
خميرة الخببز	45 يوم (للخميرة المضغوطة)	
شراب الصويا المبستر	1 أسبوع	

الهيئة العامة للغذاء والدواء

Saudi Food & Drug Authority

ملحق

- في حالة تحديد نوعية التعبئة بعبوات مناسبة، تستخدم أي نوع من العبوات الغذائية المطابقة للمواصفات القياسية الخليجية والسعودية طالما أنها خالية من أي تلف (ممزقة، تالفة).
- المنتجات الغذائية سريعة التلف والتي لم تذكر ضمن قائمة هذه اللائحة، فيتم تحديد فترة صلاحيتها بالتشاور مع الجهة المختصة استناداً على أسس علمية لتحديد فترات الصلاحية وأخذ موافقتها عليها.
- يجب ألا تتجاوز فترة صلاحية المنتجات المعاد تعبئتها أو المعالجة فترة الصلاحية للمواد التي تحتويها في حال عدم تعرضها لأي معاملة تصنيعية.

الهيئة العامة للغذاء والدواء **Saudi Food & Drug Authority**

المصطلحات الفنية

Production date	تاريخ الإنتاج
Expiration date	تاريخ إنتهاء الصلاحية
Expiration period	فترة الصلاحية
Labnah heat treated after fermentation	لبنة معاملة بالحرارة بعد التخمير
Food stuff.....	مادة غذائية
Sea foods	منتجات بحرية
Best before	يستهلك قبل تاريخ