

المملكة العربية السعودية

وزارة الشؤون البلدية والقروية

وكالة الوزارة للشؤون البلدية

الإدارة العامة لصحة البيئة

لائحة

دهون وزيوت القلي

هـ ١٤٢٦

م . . ٠

ح) وزارة الشؤون البلدية والقروية ، ١٤٢٦هـ

فهرسة مكتبة الملك فهد الوطنية أثناء النشر

وزارة الشؤون البلدية والقروية، وكالة الوزارة للشؤون البلدية،
الإدارة العامة لصحة البيئة.

لائحة دهون وزيوت القلي / وزارة الشؤون البلدية والقروية، وكالة
الوزارة للشؤون البلدية، الإدارة العامة لصحة البيئة.

الرياض ، ١٤٢٦هـ

٢٤ ص ؛ ٢٤ سم

ردمك : ٧ - ١٥ - ٧١٠ - ٩٩٦٠

١ - السعودية ، وزارة الشؤون البلدية والقروية - قوانين وتشريعات

٢ - البلدية - قوانين وتشريعات - السعودية أ - العنوان

١٤٢٦/٤١١

ديوي ٣٥٤,٩٥٣١٥٩٨٠٢٦

رقم الإيداع : ١٤٢٦/٤١١

ردمك : ٧ - ١٥ - ٧١٠ - ٩٩٦٠



تقديم

انطلاقاً من توجيهات خادم الحرمين الشريفين رئيس مجلس الوزراء، وصاحب السمو الملكي ولي العهد نائب رئيس مجلس الوزراء ورئيس الحرس الوطني - القاضي بضرورة العمل الجاد والمكثف لرفع مستوى الأداء، بما في ذلك تحديث اللوائح والأنظمة لتواكب ما تشهده المملكة العربية السعودية من تقدم وتطور، وتسليح أحدث ما يتوصل إليه العالم، مستفيدين في ذلك من تجارب الدول المتقدمة، ونظراً لمسؤولية وزارة الشؤون البلدية والقروية تجاه صحة وسلامة المستهلك (فيما يقع في نطاق اختصاصها من مهام وواجبات)، ووفق ما حدده نظام البلديات والقرى الصادر بقرار مجلس الوزراء رقم (٥/م) وتاريخ ١٣٩٧/٢/٢١ هـ حيث جاء بالمادة (٤٨) من الباب الخامس من ذات النظام ما نصه: (يصدر وزير الشؤون البلدية والقروية اللوائح والتعليمات التنفيذية لهذا النظام ...).

فإن الوزارة تقوم بمراجعة شاملة لجميع اللوائح والأنظمة بشكل عام، وتركز بشكل خاص على أنظمة وتعليمات صحة البيئة والصحة العامة، هادفة من ذلك لمراجعتها والعمل على تحديثها وتطويرها، وانتهت في هذا المجال إلى إعادة صياغتها وإضافة ما استجد، وبعد مراجعة لما هو مطبق في الدول المتقدمة.

إن هذه اللوائح تهدف بالدرجة الأولى للمحافظة على صحة وسلامة المستهلك، ويعنى بتطبيقها المستثمرون في مجال الأنشطة ذات العلاقة بالصحة العامة، ويشرف على تطبيقها الجهات المختصة من هذه الوزارة وفروعها. ولذا فإن هذه العناصر الثلاثة مسؤولة مسؤولية كاملة عن تطبيقها، ويحتم الأمر عليها جميعاً التعاون لتحقيق الهدف من إصدارها.

نسأل الله - سبحانه وتعالى - أن ينفع بهذا الجهد، وأن يُحَقِّق أهدافه.. إنه خير مسؤول.

والسلام عليكم ورحمة الله وبركاته

متعب بن عبد العزيز

وزير الشؤون البلدية والقروية

أهداف اللائحة

تهدف لائحة زيوت القلي للتعريف بعمليات قلي الأغذية باعتبارها طريقة من طرق تجهيز وإعداد بعض أنواع الأغذية التي إنتشرت في الآونة الأخيرة مثل الأغذية الخفيفة Snaks ومع إنتشار مطاعم الوجبات السريعة بالمملكة والتي تعتبر الأغذية المقلية أهم ما تقدمه تلك المطاعم لمرتابديها . وكذلك تهدف اللائحة إلى التعريف بخصائص واشتراطات الدهون والزيوت المستخدمة في هذه العملية وأهم التغييرات التي تحدث في كل من الغذاء والدهن أو الزيت والطريقة الصحيحة للتخلص من الزيوت المستخدمة، كل ذلك بغرض إنتاج غذاء صحي آمن ومنعاً لتلوث البيئة المحيطة.

إن وكالة الوزارة للشئون البلدية في الوقت الذي تطالب فيه مزاولي هذا النشاط بالالتزام بما ورد في هذه اللائحة للمحافظة على سلامة الإنسان وصحته، لتتطلع إلى التفاعل معها بإبداء الآراء والمقترحات من خلال موقع الوزارة على الإنترنت: www.momra.gov.sa

والله ولي التوفيق،،،

وكيل الوزارة للشئون البلدية

محمد بن علي آل الشيخ

الفهرس

- ٧ الفصل الأول: تعريفات
- ١٢ الفصل الثاني: القلي (Frying)
- ١٣ الفصل الثالث: دهون وزيوت القلي
- ١٧ الفصل الرابع: إمتصاص الغذاء المقلي للدهن أثناء القلي
- ١٩ الفصل الخامس: أوعية القلي
- ٢٠ الفصل السادس: اشتراطات عملية القلي
- ٢٢ الفصل السابع: علامات تغير خصائص دهون وزيوت القلي
- ٢٤ الفصل الثامن: دائرة تطبيق اللائحة

الفصل الأول

تعريفات

الدهون:

المواد الدهنية التي تظل جامدة على درجة حرارة الغرفة (٢٥ درجة مئوية)

الزيوت:

مجموعة المواد الدهنية التي تكون سائلة على درجة حرارة الغرفة العادية (٢٥ درجة مئوية).

زيوت السلطة:

زيوت مصنعة باستثناء زيت الزيتون حيث تنقى بالقلوي وتعصر وتزال منها الرائحة وزيت السلطة عبارة عن الزيت الذي يبقى سائلاً فعلياً في درجة حرارة (٤,٤ - ٧,٣)°م (٤٠ - ٤٥ درجة ف) ويكون مستحلب مايونيزي (بين الزيت والماء) ثابت على هذه الدرجات.

زيت الطبخ أو القلي:

مجموعة الزيوت التي لا تكون مستحلب مايونيزي ثابت على درجات الحرارة (٤,٤ - ٧,٣)°م وهي إما زيوت أو دهون نصف صلبة أو صلبة مثل الزيوت والدهون الغير مهدرجة والمهدرجة المعدة خصيصاً لأغراض القلي والزيوت المكررة مثل زيت النخيل والذرة ودوار الشمس والقطن.....إلخ

الأحماض الدهنية:

مركبات عضوية تتكون من الكربون والأكسجين والهيدروجين ويتفاوت عدد ذرات الكربون بها تبعاً لطول السلسلة الكربونية ويحتوي بعضها على روابط غير مشبعة وبعضها على روابط مشبعة.

الرقم اليودي:

عدد جرامات اليود الممتص بواسطة ١٠٠ جرام من الدهن وهو مقياس لعدم تشبع الأحماض الدهنية الموجودة في جزئي الدهن.

رقم البيروكسيد:

أحد إختبارات التزنخ ويحدد جودة الدهن أو الزيت وهو يعبر عن درجة الأكسدة التي تحدث للدهن أو الزيت وعن ميل الدهن للتزنخ التأكسدي الذي ينتج عن تحرر نواتج ذات رائحة نتيجة لهدم الأحماض الدهنية غير المشبعة.

رقم الحامض:

يعبر عن تدهم وتحلل الزيت أو الدهن وإنفراد الجليسرول والأحماض الدهنية الحرة خصوصاً القصيرة السلسلة والتي تتصف برائحة وتسهم في إكساب النكهات والروائح المنزخة للزيت ورقم الحامض يعبر عن كمية الأحماض الدهنية الحرة في الزيوت والدهون.

نقطة التدخين:

درجة الحرارة التي عندها يطلق الدهن أو الزيت دخاناً خفيفاً مائلاً للون الأزرق.

عملية القلي:

إحدى طرق الطبخ التي يستخدم فيها وسط سائل (زيت أو دهن) عن طريق التلامس المباشر وفيه يستبدل ماء المادة الغذائية بالمادة الزيتية أو الدهنية مما يكسب المادة الغذائية رائحة وطعماً ومذاقاً خاصاً ومميزاً .

نقطة الإشتعال:

درجة الحرارة التي يشتعل عندها مزيج بخار الزيت مع الهواء الجوي.

نقطة الإنصهار:

درجة الحرارة التي يتحول عندها الدهن الجامد (اللدن) إلى سائل متجانس.

الغذاء:

مجموع الأطعمة والمشروبات القابلة للأكل أو الشرب عدا الدواء.

تداول الأغذية:

نقل أو استلام أو تجهيز أو تحضير أو تقديم أو تخزين أو عرض المواد الغذائية بقصد البيع.

متداول الأغذية:

أي شخص يتعامل بشكل مباشر أو غير مباشر مع الأغذية المعبأة أو غير المعبأة أو مع المعدات أو الأدوات الغذائية أو مع الأسطح الملامسة للأغذية. وبذلك يكون مطالباً بالامتثال لتطبيق شروط سلامة الأغذية.

الغذاء الآمن:

الغذاء الخالي من العيوب، والغير ملوث بالأحياء الدقيقة الممرضة أو سمومها التي تفرزها، والخالي من الحشرات أو أجزائها، والمحتفظ بجميع خواصه الحسية والظاهرية وبكامل قيمته الغذائية.

سلامة الأغذية:

ضمان أن لا تتسبب الأغذية في الإضرار بالمستهلك عند إعدادها أو تناولها طبقاً للاستخدام المقصود منها.

صلاحية الأغذية:

ضمان أن تكون الأغذية مقبولة للاستهلاك الآدمي طبقاً للاستخدام المقصود منها.

سلسلة الغذاء:

مجموعة العمليات التي تتعرض لها المادة الغذائية الأولية بداية من استلامها وحتى الاستهلاك النهائي، وتشمل الاستلام، التخزين، التجهيز، الطهي، الخدمة، وإدارة المخلفات.

نظام الهاسب: HACCP (تحليل مصادر الخطر ونقاط التحكم الحرجة)

(Hazard Analysis and Critical Control Points "HACCP")

نظام تحليل مصادر الخطر المختلفة (حيوي - كيميائي - طبيعي) وتحديد نقاط التحكم الحرجة لضمان السلامة الغذائية من خلال التعرف على مصادر الخطر التي لها تأثير على سلامة الغذاء وتقييمها والسيطرة عليها من بداية سلسلة الغذاء وحتى الاستهلاك النهائي لأي منتج غذائي.

مصدر الخطر:

يعني وجود مصدر تلوث غير مقبول ذي طبيعة حيوية (كتكاثر الأحياء الدقيقة) أو كيميائية (مركبات عضوية أو مبيدات) أو فيزيائية (أجسام غريبة أو حشرات أو أتربة)، تؤثر على سلامة الغذاء أو تسبب فساده أو إنتاج سموم به أو تكوين نواتج أخرى غير مرغوبة.

نقطة التحكم الحرجة:

النقطة التي يمكن عندها التحكم في مصدر الخطر مهما كان نوعه.

الاشتراطات الصحية:

مجموعة من الضوابط الواجب توافرها في المحلات والمنشآت التي لها علاقة بتقديم الغذاء.

متطلبات التصنيع الجيد: ("GMP" Good Manufacture Practices)

مراعاة كافة اشتراطات الجودة وتوكيدها من درجة حرارة ورطوبة ونظافة خلال جميع مراحل التصنيع.

النظافة:

إزالة المواد الغير مرغوب فيها مثل الأتربة وبقايا الأغذية والقاذورات والدهون وغيرها من المواد الكريهة.

التلوث:

تعرض الأغذية أو البيئة المحيطة بها للملوثات المختلفة.

الملوثات:

أي مواد غريبة عن الغذاء لا تضاف إليه عن قصد (حيوية أو كيميائية أو غير ذلك)، ولكنها تنتقل إليه من الوسط أو البيئة المحيطة وتضر بسلامة الغذاء أو صلاحيته.

التطهير:

خفض أعداد الكائنات الحية الدقيقة الموجودة بالبيئة المحيطة بالغذاء إلى المستوى المأمون الذي لا يضر بسلامة الأغذية أو صلاحيتها وذلك باستخدام المواد الكيميائية المصرح باستخدامها أو بالطرق الفيزيائية.

الفصل الثاني

القلي (Frying)

أنواع القلي:

- ١- **القلي السطحي (Shallow)**
حيث تقلى الأغذية في كمية محدودة من الدهون أو الزيوت باستعمال المقلاة أو تتم بوضع المادة الغذائية على سطح معدني ساخن مغطى بطبقة من الدهن أو الزيت.
 - ٢- **القلي العميق أو الغزير Deep Fat Frying**
يتم غمر المادة الغذائية في الدهن أو الزيت الساخن لمدة محددة تختلف باختلاف الغذاء، تستخرج بعدها المادة وتصفى.
 - ٣- **القلي المستمر (Continuous Frying)**
حيث تغمر المادة الغذائية أثناء تحركها على سير معدني في حوض مملوء بالدهن أو الزيت الساخن وتستخدم هذه الطريقة في مصانع الأغذية الخفيفة (Snaks) والمصانع التي تقوم بتحضير الأغذية النصف مقلية.
- وتلعب الزيوت درواً هاماً في عملية قلي الأغذية وتتصف الزيوت في ذلك بما يلي :**
- ١- يعد الدهن موصلاً جيداً للحرارة مع ميزة أن درجة الحرارة التي يبلغها الدهن ليست ذاتية التحديد بسبب الغليان كما في الماء مثلاً.
 - ٢- أن الأغذية التي تسخن في الدهن لا تطبخ فقط وإنما يتلون سطحها بسبب تكامل السكريات وبسبب تفاعل السكريات المختزلة مع البروتينات في درجات الحرارة المرتفعة.
 - ٣- تحميص الغذاء وتكوين سطح هش Crisp للأغذية المقلية.
 - ٤- تكوين بعض المركبات والمواد المسؤولة عن إكساب النكهة للأغذية المقلية.

الفصل الثالث

دهون وزيت القلي

يجب أن تتوفر فى دهون وزيت القلي ما يلي :

- ١ - خالية من اللون والطعم والرائحة الغير مقبولة.
- ٢ - يتم اختيار زيوت القلي حسب محتواها من الأحماض الدهنية المختلفة.
- ٣ - أن لا تزيد نسبة حامض لينولينك بها عن ٢٪ كحد أقصى لتجنب تكوين معقدات وبلمرات.
- ٤ - تجنب استخدام دهون وزيت ذات محتوى مرتفع من الأحماض الدهنية المشبعة (Saturated Fatty Aids) والتي تعرف بالدهون المشبعة حيث أن لذلك تأثير غير مرغوب على الصفات الحسية للغذاء المقلي.
- ٥ - تجنب استخدام مخاليط دهون أو زيوت في عملية القلي لمنع تكوين الرغاوى ما لم يتم اختبارها ويثبت عدم تكوينها للرغاوى. حيث أن خلط دهون أو زيوت تحتوي على أحماض دهنية طويلة السلسلة الكربونية بأخرى تحتوي على أحماض دهنية قصيرة السلسلة الكربونية يسبب تكوين رغاوى (التوغف) (Foaming) أثناء القلي.
- ٦ - أن تتميز بارتفاع رقمها اليودي وانخفاض قيمة الكاربونيل وانخفاض رقم البيروكسيد وانخفاض محتواها من الأحماض الدهنية الحرة.
- ٧ - أن تتميز دهون وزيت القلي بزيادة ثباتها الحراري وارتفاع نقطتى الدخان (Smoke Point) والإشتعال (Flash Point) مع ارتفاع نقطة الإنصهار للدهن (Melting Point).

مواصفات دهون وزيوت القلي

يجب أن تتوافر فيها الاشتراطات التالية:

- ١ - تكون مطابقة للمواصفات القياسية المقررة الخاصة بكل صنف.
- ٢ - تكون رائحة تماماً خالية من العكارة ولها الطعم والرائحة المقبولة.
- ٣ - خالية من التزنخ.
- ٤ - خالية من الزيوت البحرية.
- ٥ - خالية من المواد الأولية المستخرجة منها والمواد المستعملة في التنقية والتكرير.
- ٦ - يجوز إضافة مضادات الأكسدة ومساعداتها ومضادات الرغوة وممانعات التبلور وذلك في الحدود المقررة بالمواصفات القياسية.
- ٧ - أن لا تزيد نسبة المواد القابلة للتطاير عند درجة ١٠٥ درجة س عن ٠.٢٪.
- ٨ - أن لا يزيد رقم الحموضة على ٠.٤ مجم هيدروكسيد بوتاسيوم / جم.
- ٩ - أن لا يزيد رقم البيروكسيد عن ١٠ ملليمكافئ من الأوكسجين الفعال/كجم زيت.
- ١٠ - أن لا تزيد نسبة المواد القابلة للتصين عن ١.٥٪.
- ١١ - أن لا تزيد نسبة الشوائب الغير قابلة للذوبان عن ٠.٠٥٪ بالوزن.
- ١٢ - لا يزيد كل من الزرنيخ والرصاص والنحاس عن ٠.١ مجم/كجم والحديد عن ١.٥مجم/كجم.
- ١٣ - لا تقل نقطة التدخين عن ١٨٥ درجة مئوية.
- ١٤ - لا تقل نقطة الاشتعال عن ٣٥٥ درجة مئوية.
- ١٥ - تكون بقايا المبيدات في الحدود المسموح بها بالمواصفة القياسية المقررة.
- ١٦ - أن تكون معبأة في عبوات مناسبة تكفل المحافظة على خصائص الدهن أو الزيت

ولا تؤثر على جودته أو صلاحيته للاستهلاك الآدمي.

١٧ - ضرورة تدوين كافة البيانات المنصوص عليها بمواصفة بطاقة بيانات المواد الغذائية على أن تكون البيانات مكتوبة بطريقة غير قابلة للمحو أو الطمس وباللغة العربية بجانب اللغة الأجنبية لبلد المنشأ في حالة الدهون والزيوت المستوردة على أن تكتب عبارة «دهون وزيوت قلبي».

١٨ - تخزين في مستودعات بعيدة عن أشعة الشمس المباشرة أو أي مصدر حراري أو رطوبة والمواد الضارة.

التغيرات التي تحدث للدهون والزيوت أثناء القلي

يحدث عدد من التغيرات في الدهن أو الزيت نتيجة للتسخين المستمر مما يؤثر في نوعية الغذاء القلي وجودته وتتمثل في:

١ - تغير لون الدهن من الأصفر الفاتح إلى الكهرماني (بني مائل إلى الصفرة) ثم إلى درجات متفاوتة من اللون البني (السمرة).

٢ - انخفاض نقطة التدخين.

٣ - زيادة لزوجة الزيت.

٤ - البدء في تكوين الرغاوي (التوغف).

٥ - زيادة كمية الدهن أو الزيت الممتص بواسطة الغذاء.

٦ - عند الإسراف بإعادة استعمال الدهن تحت ظروف درجات الحرارة العالية المستمرة تحدث مجموعة من التغيرات غير المرغوبة في نكهة الدهن ورائحته وقيمته التغذوية.

٧ - حدوث مجموعة من التغيرات الكيميائية تؤثر في أداء وكفاءة زيوت ودهون القلي.

ومن أهم هذه التغييرات التي تحدث نتيجة للتسخين المضط للدهون والزيوت:

- ١ - تحلل الدهن أو الزيت ويتحرر الجليسرول ويتجمع ويبدأ في التهدم مما يسبب في إنبعاث أبخرة وغازات زرقاء اللون تكون مخدشة للأغذية المخاطية مما يؤدي لانخفاض نقطة التدخين للدهن أو الزيت عنها قبل الاستعمال.
- ٢ - إتحد جزيئات الدهن المسخن لفترات طويلة على درجات حرارة أعلى من ٢٠٠°م لتكوين سلاسل طويلة من المتجمعات (بوليمرات).
- ٣ - زيادة لزوجة الزيت مع طول الاستعمال تؤدي إلى انخفاض معدل التبادل الحراري للدهن أو الزيت مع زيادة واضحة في كمية الزيت التي تمتص بواسطة الغذاء.
- ٤ - تراكم نواتج التحلل والأكسدة الحرارية المتكونة في الدهن أو الزيت الساخن أثناء القلي تؤدي إلى خفض الشد السطحي البيني بين الدهن والماء مما يشجع اختراق الدهن للغذاء ويعمل مع زيادة اللزوجة على تكوين الرغاوي (Foaming).

الفصل الرابع

إمتصاص الغذاء المقلبي للدهن أثناء القلي

- ١ - إرتفاع درجة حرارة دهون وزيتو القلي (١٧٧ - ٢٠١ درجة مئوية) يؤدي لحدوث غليان وبخر للمحتوى المائي الحر للأغذية وخروجه على هيئة بخار من جميع أجزاء المادة الغذائية خصوصاً داخل الغذاء مما يجعل الضغط داخل المادة أعلى من ضغط الزيت خارجها مما يعيق دخول الزيت إلى الداخل ويقل تبعاً لذلك تشرب المادة الغذائية بالزيت أو الدهن مع حدوث طبخ ونضج كامل للطبقات الداخلية للمادة.
- ٢ - زيادة تشرب الأغذية المقلية بالدهن يجعله أقل إستساغة مع زيادة سعرته الحرارية.

العوامل التي تحدد كمية الدهن الممتص بواسطة الغذاء:

- ١ - مدة القلي ودرجة حرارته.
- ٢ - المساحة السطحية الكلية للغذاء.
- ٣ - تركيب الغذاء وطبيعته.
- ٤ - الإختلاف في درجة حرارة التدخين للدهن أو الزيت المستعمل.
- ٥ - نوعية الدهن أو الزيت وخصائصه الطبيعية والكيميائية.
- ٦ - مدة استعمال الزيت.

ولتجنب هذه الظاهرة يجب إتباع ما يلي :

- ١ - تحديد مدة القلي والتي تختلف من غذاء لآخر بكل دقة والتي تكفي فقط لإكساب الغذاء الخصائص المرغوبة دون أي زيادة في المدة.
- ٢ - المحافظة على درجة الحرارة ثابتة طول مدة القلي بحيث تتراوح بين (١٧٧ - ٢٠١ درجة مئوية) مع عدم زيادة درجة الحرارة عن ذلك.
- ٣ - تجنب تحميل وعاء القلي بكمية زائدة من الدهن بحيث تكون النسبة المثلثي بين الزيت والمادة الغذائية ١ : ٦.
- ٤ - تغيير الدهن أو الزيت المستعمل عند زيادة لزوجته وانخفاض نقطة تدخينه وتغيير باقي خصائصه الطبيعية والكيميائية.
- ٥ - تجنب تسخين الدهن أو الزيت تسخيناً مستمراً ولفترات طويلة للحد من التحلل والتهدم.
- ٦ - استعمال المقالي العميقة ذات السطح المعرض للهواء المحدود حيث أن للمساحة السطحية لوعاء القلي تأثيراً كبيراً على التغيرات التي تحدث للدهن أو الزيت المستخدم، فوعاء القلي ذو القطر الأقل يحافظ على خصائص الدهن.

الفصل الفامس

أوعية القلي

يجب أن تتوافر في أوعية القلي الاشتراطات التالية:

- ١ - تكون الأوعية المستخدمة في أغراض القلي مطابقة للمواصفات القياسية المقررة وخالية من العناصر الثقيلة مثل الأنتيمون والكاديوم والرصاص وخلافه.
- ٢ - أن تصنع من الصلب الغير قابل للصدأ للأسباب الآتية:
 - أ - الحديد العادي يعتبر محفزاً لأكسدة الدهن والزيت.
 - ب - أن الصلب الغير قابل للصدأ سهل التنظيف.
- ٣ - يمنع منعاً باتاً استخدام الأوعية النحاسية في أغراض القلي.
- ٤ - يتناسب حجم الوعاء مع كمية الدهن أو الزيت المستخدم وكمية المادة الغذائية مع ضرورة ترك فراغ رأسي مناسب بين السطح العلوي للزيت وحافة الوعاء.
- ٥ - تزويد أوعية القلي العميق بأجهزة التحكم في درجة الحرارة (ثرموستات) وبجهاز تنبيه للوقت المطلوب وترمومتر لقياس درجة الحرارة داخل الوعاء.

الفصل السادس

اشتراطات عملية القلي

يجب أن تراعى الاشتراطات التالية في عملية القلي:

- ١ - ضرورة استخدام دهون وزيوت مخصصة للقلي فقط وتجنب استخدام زيوت أخرى وأن تدون عبارة زيوت قلي على عبواتها.
- ٢ - يمنع منعاً باتاً استخدام زيوت الطبخ أو السلطات في أغراض القلي.
- ٣ - يمنع منعاً باتاً استخدام زيوت القلي في أغراض الطبخ.
- ٤ - ضرورة تسخين الزيت تدريجياً وبيطء قبل البدء في الاستخدام.
- ٥ - تجنب ارتفاع درجة حرارة الدهن أو الزيت المستخدم عن ١٩٠ درجة مئوية.
- ٦ - تجنب التسخين المستمر للدهن أو الزيت، مع ضرورة خفض (تبريد) درجة حرارة الزيت على فترات إلى درجة حرارة ٩٥ - ١٢٠ درجة مئوية.
- ٧ - ضرورة المحافظة على النسبة المثالية بين الزيت والمادة الغذائية في حدود ١ : ٦ عن طريق تعويض كمية الزيت أو الدهن المفقودة أثناء القلي باستمرار.
- ٨ - تصفية وتنقية الزيت للتخلص من الشوائب العالقة على فترات قبل الاستخدام.
- ٩ - تغطية وعاء القلي بعد الانتهاء من استخدامه وبعد تبريد الزيت ويكون ذلك باستعمال أغطية من الصلب الغير قابل للصدأ.
- ١٠ - يستبعد الدهن أو الزيت عند حدوث تغير واضح في خصائصه الطبيعية المميزة مثل اللون و/أو الرائحة أو خصائصه الكيميائية ويستبدل فوراً بدهن أو زيت جديد.

١١ - يمنع منعاً باتاً الاستمرار في استخدام دهون أو زيوت متغيرة الخواص أو تالفة أو غير صالحة في أغراض القلي. كما يمنع منعاً باتاً إضافة جزء من هذه الزيوت إلى الدهن أو الزيت الجديد حتى ولو بنسب منخفضة.

١٢ - ضرورة تنظيف وغسل أوعية القلي والسلال الخاصة بها بالطريقة التالية:

أ- تفريغ الزيت

ب- شطف وعاء القلي للتخلص من أجزاء المواد المترسبة والرواسب عموماً.

ج - إضافة منظف قلوي والتسخين لدرجة الغليان.

د- تفريغ المنظف ومعادلة القلوي باستعمال حامض خفيف.

هـ - شطف الوعاء بمحلول حامضي لإزالة والتخلص من بقايا القلوي، والشطف بالماء للتخلص من بقايا الأملاح المتكونة ورواسب الصابون والتجفيف الجيد.

١٣ - ضرورة تنظيف الأوعية المستخدمة في القلي السطحي بعد كل استخدام بالتخلص من الرواسب والأغشية الناتجة عن تجمع الدهون بفعل الحرارة وأكسجين الهواء الجوي بالكشط والغسيل باتباع نفس أسلوب الغسيل في البند السابق.

الفصل السابع

علامات تغير خصائص دهون وزيوت القلي

يعتبر الدهن أو الزيت غير صالحاً ويجب التخلص منه فوراً إذا حدث تغير واضح في خصائصه الطبيعية أو الكيميائية وهذه العلامات هي:

١ - حدوث تغير غير مرغوب فيه في الرائحة مع ظهور رائحة تزنج واضحة.

٢ - تغير لون الزيت.

٣ - زيادة واضحة في لزوجة الزيت وكثافته بحيث يصبح لزجاً كثيفاً.

٤ - تكوّن رغاوي على سطح الزيت أو على جوانب وعاء القلي.

٥ - بدء الزيت في تكوين دخان أزرق اللون.

وتتحدد صلاحية دهون وزيوت القلي في بعض مطاعم الوجبات السريعة ومصانع الأغذية الخفيفة بعدد ساعات التشغيل الفعلية طالما استخدم نفس نوع الزيت لنفس المادة الغذائية.

ويمكن استعمال الكواشف اللونية لزيوت ودهون القلي والتي تعطي نتائج لونية سريعة يمكن مقارنتها بالدلائل المصاحبة لكل نوع من الاختبارات.

دهون وزيوت القلي المستعملة:

يجب تجميع دهون وزيوت القلي المستعملة والغير صالحة للاستخدام في أوعية محكمة القفل من المعدن أو البلاستيك. على أن تخزن هذه الأوعية بعد تمام ملئها في مكان مستقل ومنفصل مخصص لهذا الغرض في المستودع الملحق، بحيث تكون منفصلة وبعيداً تماماً عن أوعية وعبوات الدهون والزيوت الصالحة، على أن تميز عبواتها بعلامات خاصة وأن يكتب عليها عبارة زيوت ودهون غير صالحة للاستخدام الآدمي، تمهيداً للتخلص منها بالطريقة المناسبة للاستخدام في أغراض الوقود أو خلافه بعيداً عن أي استخدام غذائي.

الفصل الثامن

دائرة تطبيق اللائحة

تختص وزارة الشؤون البلدية والقروية بمراقبة تنفيذ هذه اللائحة.