

صحيفة وقائع قواعد الغذاء رقم 29

ما الذي يجب عليك معرفته عن القواعد؟

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

المضافات

تشمل بعض المضافات غير المعتمدة من إدارة الغذاء والدواء في هذا الوقت:

- لكربون/ الفحم النشط
- مسحوق كافا (لا يمكن إضافته إلى الطعام، ولكن يمكن تخمير الجذر الكامل مثل الشاي)
- النترت/ النترات (دون تصريح للتأكد من إمكانية استخدامها بكميات مناسبة)
- الكبريتات على الفاكهة والخضراوات الطازجة التي يستهدف تقديمها طازجة القرطوم، في أي شكل من أشكاله
- زهرة اللوتس الزرقاء (اللوتس المائي الأزرق، اللوتس المصري الأزرق)
- المنتجات المميزة بشكل مناسب/غير المميزة



لا تعتمد المنتجات «الطبيعية» أو «العضوية» بشكل تلقائي للاستخدام ضمن مكونات الأطعمة

فيما يلي بعض المنتجات المعتمدة للإضافة بشكل مباشر إلى الطعام:

- المستخلص الأكثر شيوعاً من زيت جوز الهند
- زيت الكانابيديول من المصنعين بولاية أوريغون (لا بُد للمنتج المورد من ولايات أخرى أنه يلبي اشتراطات ولاية أوريغون)

قد لا يكون للمشغلين مطالب صحية، مثل «تقليل القلق» أو «خفض ضغط الدم» لأي منتج يضيفونه إلى الأطعمة.

يمكن للمنشآت بيع المواد المضافة المعبأة في عبوتها الأصلية السليمة، ولكنها لا يمكنها إضافتها إلى أصناف الأطعمة بشكل مباشر.

يتعين توريد الطعام إلى المطعم من مصادر معتمدة. معظم المضافات الغذائية واللونية التي تشتريها من مورديك التجاري معترف عموماً بكونها مواد آمنة، مثل الملح، والفلفل، والقرفة. هناك قائمة بالمواد المعترف عموماً بكونها آمنة في [المادة رقم 21 من قواعد اللوائح الاتحادية 170-186](#)، التي تحدد قائمة بأسماء أصناف الأطعمة والمقدار الذي يمكن استخدامه. هناك بعض المضافات التي يُعد السماح بها أمراً مثبِّراً للدهشة، الغلوتومات أحادية الصوديوم (التي يفترض الكثيرون أن تناولها غير آمن)، والمضافات اللونية، مثل لون الطعام الأحمر، طالما استخدم تبعاً للتعليمات.

تم اعتماد عدد كبير من هذه المنتجات بواسطة إدارة الغذاء والدواء الأمريكية على أساس كل حالة على حدة لاستخدام محدد. فعلى سبيل المثال، في حالة استخدام طحالب السبيرولينا كمضاف لوني، يسمح بمقدار صغير في بيئة المعالجة، إلا أن مسحوق السبيرولينا لا يمكن إضافته كمكون للمشروبات الجاهزة في المقهى. من الأمثلة الأخرى فحم جوز الهند، المحظور حتى في حالة استخراجها من طعام معتمد (جوز الهند).

هذه الأنواع من الفوارق يمكن أن تؤدي إلى صعوبة التعرف على المضافات المسموح بها وغير المسموح بها. وبسبب ذلك، ما لم يقدم المصنع خطأً من مركز سلامة الطعام والتغذية التطبيقية أو إدارة الغذاء والدواء ينص على اعتماد المنتج كمضاف، لا يسمح باستخدامه في منشآت تقديم الأطعمة. لمزيد من المعلومات حول المضافات، يرجى زيارة

الموقع الإلكتروني: <https://www.fda.gov/food/food-ingredients-packaging/determining-regulatory-status-food-ingredient>.

قواعد ولاية أوريغون الإدارية رقم
333-150-0000
الفصل 2-401.11

المضافات.

(1) «المضافات الغذائية» يُقصد بها الدلالة الموضحة في المادة 201 (s) و21 من قواعد اللوائح الاتحادية 170.3 (e) (1) من القانون الاتحادي للأغذية، والأدوية، ومستحضرات التجميل.

(2) «المضافات اللونية» يُقصد بها الدلالة الموضحة في المادة 70.3 (f) من القانون الاتحادي للأغذية، والأدوية، ومستحضرات التجميل.

3-202.12 المضافات.

لا يجوز للغذاء أن يحتوي على مضافات غير معتمدة أو مضافات تتجاوز القيم المحددة في المادة رقم 21 من قواعد اللوائح الاتحادية 170-180 المتعلقة بالمضافات الغذائية، والمتعارف بوجه عام على كونها آمنة، ولا على مواد محظورة مسبقاً تتجاوز القيم المحددة في المادة رقم 21 من قواعد اللوائح الاتحادية 181-186، أو مواد تتجاوز القيم المحددة في المادة رقم 9 من قواعد اللوائح الاتحادية، القسم الفرعي ج، البند 424.21 (b) الخاص بمكونات الأطعمة ومصادر الإشعاع، أو بقايا مبيدات الآفات التي تتجاوز الأحكام المحددة في المادة رقم 40 من قواعد اللوائح الاتحادية 180 بشأن نسب مبيدات الآفات الكيميائية المسموح بها في الأغذية والاستثناءات ذات الصلة. بند 401.01

الأسباب المتعلقة بالصحة العامة:

تُعرف المضافات الغذائية بأنها مواد تصير مكوناً غذائياً، سواء بشكل مباشر أم غير مباشر، ويتعين ضبط كمياتها بشكل صارم لأن المواد المضافة الزائدة قد تكون ضارة بالمستهلك. تجد الملوثات غير المتعمدة أو البقايا طريقتها إلى الإمدادات الغذائية. تُحدد تقييمات المخاطر التي تستند إلى دراسات السمية وتقدرات الاستهلاك الحدود المسموح بها أو الحدود الآمنة لهذه المواد الكيميائية.

يتعين استخدام المضافات الغذائية واللونية على نحو يتفق مع اللوائح الاتحادية الخاصة بالمضافات الغذائية واللونية، أو مع الإشعار الخاص بملامسة الأطعمة، أو الحد الأدنى للوائح الاستثناء. تتكون هذه اللوائح، والإشعارات والاستثناءات بشكل عام من ثلاثة أجزاء: هوية المادة، ومواصفاتها التي تتضمن درجة نقائها وخصائصها الفيزيائية، وحدودها في حالات الاستخدام. لصحة استخدام المضافات الغذائية واللونية، يتعين استخدامها بما يتوافق مع معايير ثلاثة.