



تقييم جودة تعبئة المواد الغذائية بوساطة الأكياس البلاستيكية المرنة
³ محمد عبد الرزاق الصوفي¹، إحسان هادي عبيد²، زينب خضير عباس³

¹أستاذ دكتور، مركز بحوث السوق وحماية المستهلك، جامعة بغداد، بغداد، العراق

alsoufim@mracpc.uobaghdad.edu.iq

²رئيس فيزياويين أقدم، المركز الوطني للتغذية والتغليف، وزارة الصناعة، بغداد، العراق

³رئيس مبرمجين، المركز الوطني للتغذية والتغليف، وزارة الصناعة، بغداد، العراق

مستخلص البحث:

جرى تحديد كفاءة تعبئة 20 أنموذجاً من المواد الغذائية المعبأة في أكياس بلاستيكية مرنة والمتوافرة في أسواق مدينة بغداد، وأشارت النتائج إلى عدم وجود رقم الوجبة في النماذج P_2 , P_3 , P_4 , P_7 , P_9 , P_{19} و P_{20} وانها غير واضحة في الانموذج P_1 , كما يلاحظ اختلاف مدة الصلاحية للنماذج وعدم مطابقة بعضها لمدة الصلاحية التي نصت عليها المواصفات القياسية العراقية 1847 لسنة (2012)، اذ انها كانت 6 اشهر في النماذج P_1 و P_2 ، بينما كانت 24 شهراً في الانموذج P_5 وكانت 12 شهراً في الانموذج P_{18} ولم تكن واضحة في الانموذج P_7 وإنما استعيض عنها بعبارة (صالحة للاستهلاك لمدة خمس سنوات من تاريخ الانتاج)، وبينت نتائج فحص التسرب للمواد الغذائية المعبأة بالأكياس البلاستيكية المرنة تبين وجود تسرب في النماذج P_1 , P_2 , P_6 , P_7 , P_{14} , P_{19} , P_{20} على التوالي، وإن نتائج فحص اللحام بينت فشل النماذج P_3 , P_4 , P_5 , P_{15} , P_{16} , P_{17} , P_{18} , P_{19} ، بينما بلغت 611 , 428 , 223 , 326 , 515 , 187 , 187 , 288 و 440 ملي بار للنماذج P_1 , P_2 , P_6 , P_7 , P_{14} , P_{19} , P_{20} على التوالي، في حين كان سمك الغلاف 0.048 , 0.088 , 0.106 , 0.110 , 0.110 , 0.106 , 0.069 , 0.093 , 0.096 , 0.136 , 0.135 , 0.142 , 0.487 , 0.142 , 0.094 و 0.094 ميكرومتر للنماذج P_1 , P_2 , P_6 , P_7 , P_{14} , P_{19} , P_{20} على التوالي.

الكلمات المفتاحية: الأكياس البلاستيكية المرنة، كفاءة التعبئة، بطاقة الدالة الإعلامية، التسرب.
المقدمة:

تمثل تعبئة وتغليف الأغذية أحد العوامل الرئيسية التي يتوجب تنفيذها بدقة عالية لحفظ على جودة وسلامة الغذاء بعد الانتاج و خلال التداول في الاسواق لحين الوصول الى المستهلك الذي يعد الحلقة الاخيرة والاهم في حلقات الانتاج والتسويق (Alsoufi *et al.*, 2022)، لذا فإن الاهتمام بجودة تعبئة وتغليف الأغذية سيعزز من قيمة المنتوج ويزيد من قدرته التنافسية لنيل رضا المستهلك (Alsoufi *et al.*, 2020a; van der Berg, 2016) ، وبناء على ذلك بدأ منتجو الأغذية بزيادة الانفاق الاجمالي من القيمة المخصصة للإنتاج وتوجيهها نحو تطوير وابتكار عبوات تساهمن في الحفاظ على الغذاء لأطول مدة ممكنة وتمثل قدرة في التأثير على قرار المستهلك الشرائي من اجل زيادة المبيعات ورفع نسبة الارباح (Alsoufi *et al.*, 2020b; Ojha *et al.*, 2015)، اذ شكل ازدياد الطلب العالمي على الأغذية المعلبة الضغط على الشركات العاملة في هذا المجال من اجل تطوير هذه الصناعة الهامة بشكل متكمال من حيث جودة المادة الاولية وطرق التصنيع الجيدة واختيار اسلوب التعبئة والتغليف الامثل لحفظ



على جودة وسلامة الغذاء (Alsoufi, 2021; Robertson, 2012)، ونظراً لأهمية هذه الصناعة وازدهارها بشكل كبير وازدياد الاقبال عليها من قبل المستهلك، مما جعلها عرضة لعمليات الغش والاحتيال التي يقوم بها المستهلكين من هذه الصناعة من منتجين ومستوردين ومسوقين، برزت الحاجة الماسة لوضع اشتراطات قانونية ملزمة تنظم هذه العملية بشكل دقيق (Alsoufi *et al.*, 2013; Abdalla *et al.*, 2019)؛ عليه وضعت الموصفات القياسية التي تحدد المتطلبات الفنية الواجب توفرها في هذا النوع من الأغذية ومنها معلومات بطاقة الدالة الإعلامية للمنتج، إذ أنها تعد مفتاح المادة الغذائية وهوية التعريف الخاصة بها وتمثل متطلباً أساساً لكونها تقوم بتوفير كافة المعلومات المتعلقة بالغذاء كنوع المادة الغذائية والشركة المنتجة أو المستوردة وبلد المنشأ وتاريخ الصلاحية (الإنتاج والانتهاء) ورقم الوجبة والوزن والعلامات التحذيرية وطريقة الحزن، مع التأكيد على أن تكون المعلومات بلغة البلد لتتمكن المستهلك من قراءتها والاستفادة من المعلومات الواردة فيها (Alsoufi *et al.*, 2017; Alsoufi *et al.*, 2016)، لذا نصت الموصفات القياسية العراقية "بطاقة دلالة المواد الغذائية المعبأة والمعلبة" في فقرة المتطلبات العامة على أن "تكون بيانات بطاقة المادة الغذائية المعبأة أو المصاحبة لها ظاهرة وواضحة يسهل على المستهلك قراءتها في الظروف العاديّة للشراء والاستعمال، ولا يجوز إخفاء هذه البيانات بأي شيء آخر مرسوم أو مكتوب أو مطبوع" (IQS 230: Iraqi Standard, 1989)، عليه يعد فحص بطاقة الدالة الإعلامية فحصاً هاماً يجب أن يتم إجراؤه من قبل الجهات الرقابية قبل أي فحص مختبري لضمان مطابقة ما ورد فيها من معلومات يتوجب أن تكون ملبيّة لمتطلبات الموصفات القياسية الخاصة بها وبالتالي يوفر لتلك الجهة إمكانية قبول الغذاء من ناحية الموصفات ودفعه لإجراء الفحوصات المختبرية التي تضمن سلامة الغذاء للاستهلاك البشري أو رفضه وعدم الموافقة على تداوله في الأسواق ووصوله إلى المستهلك (Al-Hamadani *et al.*, 2014; Hussein & Alsoufi, 2013)؛ كما نصت الموصفات القياسية على متطلبات فنية أخرى منها دقة عمليات التعبئة كما ورد في موصفات الدستور الغذائيّة (Codex Alimentarius Commission, 2020) "الموصفات الخاصة بالخضار السريعة التجميد" (البند 10/ التغليف)، والموصفات القياسية الخليجية GSO 05: (Gulf Standard Specification, 2013) "الفاكهة والخضرة ومنتجهما-الخضروات المشكلة المجمدة" (البند 5/ التعبئة)، والموصفات القياسية العراقية (IQS 608/C5: Iraqi Standard, 2012) "منتجات الألبان/ الحليب المgef" (البند 9/ التعبئة)، لذا فقد هدف هذا البحث إلى تحديد كفاءة تعبئة بعض أنواع المواد الغذائية المعبأة بعبوات بلاستيكية مرنة والمتوافرة في أسواق مدينة بغداد من ناحية معلومات بطاقة الدالة الإعلامية والكشف عن التسرب وقوّة اللحام وسمك غلاف هذه العبوات.

**المواد وطرق العمل
جمع النماذج:**

جمعت نماذج المواد الغذائية المعبأة بالأكياس البلاستيكية المرنة من الأسواق المحلية في مدينة بغداد خلال شهر تشرين الأول لسنة 2022.



ترميز النماذج:

جرى ترميز نماذج البحث بالرمز P الذي يشير إلى الحرف الأول من عبارة الأكياس البلاستيكية Plastic bags وأعطيت تسلسل رقمي يبدأ من 1 إلى 20 وهو العدد الكلي للنماذج التي جرى فحصها خلال هذه الدراسة.

مسح بطاقة الدلالة الإعلامية

اعتمدت استمارنة لمسح المعلومات المثبتة في بطاقة الدلالة الإعلامية لكل من نماذج المواد الغذائية المعبأة بالأكياس البلاستيكية المرنة التي أخصضعت لغرض الفحص، وشملت اسم المادة والاسم التجاري وبلد المنشأ ورقم الوجبة الانتاجية وفترة الصلاحية والعلامات التحذيرية والوزن أو الحجم ولغة البطاقة وظروف الخزن والمكونات والملاحظات الواردة بها وفقاً لما ورد في المواصفات القياسية العراقية لبطاقة الدلالة الإعلامية IQS 230: Iraqi Standard (Alsoufi *et al.* 2020b) وما أشار إليه (1989).

الفحوصات المختبرية

أجريت الفحوصات المختبرية في مختبرات المركز الوطني للتعبئة والتغليف/ وزارة الصناعة والمعادن الحاصل على شهادة نظام إدارة الجودة العالمية وفق المواصفات القياسية الدولية ISO 9001:2008 من شركة BM TRADA البريطانية المعتمدة لدى شركة UKAS بواقع ثلاثة مكررات لأنموذج الواحد، وشملت الآتي:

فحص التسرب

فحصت نماذج المواد الغذائية المعبأة بالأكياس البلاستيكية المرنة قبل فتحها بجهاز Fhcs التسرب (MFY-01 / Leakage Tester) وفقاً لما ذكره (Alsoufi *et al.* 2022) من خلال تحديد ضغط التفريغ العالي والواطئ وفترة الفحص الذي يتراوح بين 0.1 إلى 60 دقيقة وضغط الهواء المطلوب البالغ 7 بار ودرجة حرارة تتراوح بين 10 إلى 40°C وملحظة ظهور الفقاعات الهوائية التي تدل على وجود التسرب في الانموذج.

فحص اللحام

فحصت عينات الأجبان قبل فتحها بجهاز Fhcs قوة اللحام Package Seal من نوع Lippke-2000SL Strength Tester الماني المنشأ وحسب تعليمات تشغيل الجهاز الخاصة بالشركة المجهزة.

فحص سمك الغلاف

جرى فحص سمك الأغلفة الخاصة بالنماذج قيد الدراسة وفقاً لما أشار إليه Alsoufi *et al.* (2020a) باستعمال جهاز المايكرومتر الرقمي Digital Micrometer من نوع IDMD0007 استرالي المنشأ وبمدى يبلغ من 0 إلى 12000 مايكرومتر وبفارق مقداره 0.001 مايكرومتر

نتائج المناقشة

مسح بطاقة الدلالة الإعلامية

يلاحظ من النتائج المبينة في (الجدول 1) عدم وجود رقم الوجبة في النماذج P₂ وP₃ وP₄ وP₇ وP₁₉ وP₂₀ وانها غير واضحة في الانموذج P₁، كما يلاحظ اختلاف مدة الصلاحية للنماذج وعدم مطابقتها لمدة الصلاحية التي نصت عليها المواصفات القياسية العراقية لمدة صلاحية المواد الغذائية (IQS 1847: Iraqi Standard, 2012)، اذ انها كانت

Vol.29 (NO. 120) 2023, pp. 455-466

6 أشهر في النماذج P_1 و P_2 ، بينما كانت 24 شهرا في الانموذج P5 وكانت 12 شهرا في الانموذج P_{18} ولم تكن واضحة في الانموذج P_7 وإنما استعيرت عنها بعبارة (صالحة للاستهلاك لمدة خمس سنوات من تاريخ الإنتاج). أشار التعديل رقم (4) لسنة 2013 الخاص بالمواصفات القياسية العراقية لمدة صلاحية المواد الغذائية (IQS 1847: Iraqi Standard, 2012) التحديث الثاني وفقاً للبند 4 (مدة الصلاحية للمواد الغذائية) "مدة صلاحية المواد الغذائية المعبأة بعبوات مرنة تحت غاز خامل أو مفرغة من الهواء تكون 18 شهرا تحت ظروف الخزن الاعتيادية" ويقصد بظروف الخزن الاعتيادية وفقاً لما ورد في هذه المواصفات البند 2 (التعريف) "الفقرة 2-3 (ظروف الخزن": هي ظروف حفظ المواد الغذائية في مخازن أو مستودعات أو ثلاجات أو غيرها والتي تتناسب مع طبيعة المادة الغذائية المحفوظة وتحافظ على صلاحيتها للاستهلاك البشري خلال المدة الزمنية المحددة على بطاقةها)، وتعرف مدة الصلاحية وفقاً لما جاء في هذه المواصفات كما ورد في البند 2 (التعريف)" الفقرة 2-2 (مدة الصلاحية: هي المدة الزمنية التي يحتفظ فيها المنتج بصفاته الأساسية ويبقى مستساغاً ومحبلاً وصالحاً للاستهلاك البشري حتى نهايتها وذلك تحت الظروف المحددة لحفظ والتعبئة والنقل والتخزين"، كما أشارت هذه المواصفات وفقاً للبند 3 (الاشتراطات العامة)" الفقرة 1-3 (يتم كتابة تاريخ الإنتاج وانتهاء الصلاحية على جميع المواد الغذائية الواردة في هذه المواصفات ويجوز الدلالة عليها بأحد الطرق التالية:- الفقرة 1-1-3 (تاريخ الصنع أو الإنتاج وتاريخ الانتهاء على أن تبين هذه المدة بطريقة غير رمزية كما يلي:) والتي تكون "(يوم - شهر - سنة) للمنتجات الغذائية التي فتره صلاحيتها أقل من ستة أشهر (على أن يتم تقليل يوم واحد من تاريخ الانتهاء)" أو قد تكون "(شهر - سنة) للمنتجات الغذائية التي تزيد فتره صلاحيتها على ستة أشهر ويعتبر اليوم الأول من الشهر هو المقصود بتاريخ الإنتاج كما يعتبر اليوم الأخير من الشهر هو المقصود بانتهاء الصلاحية على أن يحسب معدل الشهر 30 يوماً بصرف النظر عن عدد أيام الشهر، كما يمثل عدم وجود رقم الوجهة الإنتاجية مخالفة لهذه المواصفات وفقاً للبند 6 (ملحق بالمتطلبات والبيانات الاسترشادية)" الفقرة 2-6 (البيانات" الفقرة 1-2-6 / يكتب رقم دفعه الإنتاج (مسلسل الإنتاج) على كل عبوة في الصناعات التي تتعدد فيها وجبات العمل أو دفعات الإنتاج".



جدول (1)
مسح معلومات بطاقة الدلالة الإعلامية المواد الغذائية المغيبة بالأكياس البلاستيكية المرنة.

المكونات	لغة البطاقة	الوزن (غم)	ظروف الхран والعلامة التجارية	فترة الصلاحية		رقم الوجه	الشركة المنتجة	بلد المنشأ	الاسم التجاري	اسم المادة	الرمز
				تاريخ الانتهاء	تاريخ الإنتاج						
mentioned	Arabic & English	40±5	Found	02 2023	09 2022	40 (Uncleaner)	BAZ snack & food Co.	Iraq	BAZ	Peanut snack	P ₁ جيس
mentioned	Arabic & English	35±5	Found	18 03 2023	19 09 2022	not mentioned	AL Ranim food industries Co. Ltd	Iraq	Layoona k	Popcorn snack	P ₂ جيس
mentioned	Arabic & English	150	Found	01 07 2024	01 08 2022	not mentioned	FAKHIR factory	Iraq	FAKHIR	vermicelli	P ₃ شعرية
mentioned	Arabic & English	150	Found	05 2024	06 2022	not mentioned	Zelowan factory for Alalam alali factory	Iraq	Alalam	Spaghetti	P ₄ سباكتي
mentioned	Arabic & English	300	Found	07 09 2024	08 09 2022	L1 M1 19:00 LO T NO. : L1 3622	New nutritional industrial Co.	Jordan	Pasta mamma	vermicelli	P ₅ شعرية
mentioned	Arabic & English	800	Found	06 04 2024	06 04 2022	06 - 3	Uretici DURU BULGUR GIDA SAN. BOLGESI	Turkey	DURA	Groats (Bulgur)	P ₆ برغل
mentioned	Arabic & English	200	Found	08 04 2023	09 04 2021	not mentioned	Masoud belady company for packaging food products	Iraq	Mazaj Biladi	vermicelli	P ₇ شعرية
mentioned	Arabic & English	60	Found	24 SEP 2024	25 DEC 2021	PN AD HE ER O 121	PARAN AGRO LTD.	Bangladesh	Pran	Noodles	P ₈ اندومي
mentioned	Arabic & English	65	Found	29 04 2023	30 07 2022	VO1 S01	Mahnam Co.	Iran	Mahnam	Noodles	P ₉ اندومي
mentioned	Arabic & English	200	Found	09 2023	02 2022	not mentioned	Crescent company for milk products	Jordan	Apple	Milk powder	P ₁₀ حليب مجفف
mentioned	Arabic & English	54	Found	29 07 2023	30 01 2022	1264 62/04	Shama food industries L.L.C	UAE	Sunny	Cream of mushroom soup	P ₁₁ شورية بالفطر
mentioned	Arabic & English	25	Found	08 12 2022	10 08 2022	BA 46 AI FJ	Modern foods industries company LTD	Saudi Arabia	7DAYS	Cake bar with vanilla filling	P ₁₂ كيك



مجلة كلية التربية الأساسية

Journal of the College of Basic Education

Vol.29 (NO. 120) 2023, pp. 455-466

mentioned	Arabic & English	55	Found	27\02\2023	27\08\2022	2223 91/1 1151	MENSE ULKER TURKIYE	Turkey	BONUC CI	White coated cake with sour cherry sauce	P ₁₃ كيك
mentioned	Parisian, English & Arabic	40	Found	10\12\2022	10\08\2022	L3 402	In Parisian	Iran	Pech Pech	Croissant with cocoa cream & hazelnut flavor	P ₁₄ كرواسون
mentioned	Arabic & English	9	Found	08/2023	03/2022	L.81 YD- 9 13:4 9 12	AKTURK SAGLIK GIDA ELEK. NAK. SAN. VE TIC. LTD. STI.	Turkey	MAHBUBA	Lemon flavored beverage powder	P ₁₅ مسحوق عصير
mentioned	Arabic & English	9	Found	08/2023	03/2022	L.67 YD- 3 22:0 8 09	AKTURK SAGLIK GIDA ELEK. NAK. SAN. VE TIC. LTD. STI.	Turkey	MAHBUBA	Orange flavored beverage powder	P ₁₆ مسحوق عصير
mentioned	Arabic & English	60	Found	14/04/2023	14/07/2022	03:0 8 14.E .07	LLC Firm Grona	Ukraine	Grona NAPOLEON	Baked milk taste biscuit	P ₁₇ بسكويت ماري
mentioned	Arabic & English	450	Found	-	07/2022	unclar	Alkhamael for food industry	Jordan	Lebanon	Iodized salt	P ₁₈ ملح باليور
mentioned	Arabic & English	750	Found	01/2025	06/2022	not mentioned	Family Salt Factory	Iraq	Family	Iodized salt	P ₁₉ ملح باليور
mentioned	Arabic & English	165	Found	06/2024	06/2022	not mentioned	Al Baghdadi Factory for Packing	Iraq	Baghdadi	Sodium bicarbonate	P ₂₀ صودا

تعد معلومات بطاقة الدلالة الإعلامية للمنتجات الغذائية أحد المتطلبات الأساسية التي تنص عليها المواصفات القياسية المتعلقة في هذا المجال مثل اسم المادة والاسم التجاري و بلد المنشأ والشركة المنتجة ورقم الوجبة وتاريخ الإنتاج والنفاذ وظروف ودرجة حرارة الخزن والعلامات التحذيرية والوزن ولغة البطاقة التي يجب أن تكون بلغة البلد الذي يسوق فيها المنتوج (Alsoufi, 2021; IQS 1847: Iraqi Standard Specification, 2012; GSO 9: Gulf Standard Specification, 1995; IQS 230: Iraqi Standard Specification, 1989)، إذ تمثل المعلومات المثبتة في بطاقة الدلالة الإعلامية دليلاً ارشادياً للمستهلك لمساعدته في التعرف على المعلومات الخاصة بالغذاء المعلب، فضلاً عن أن تلك المعلومات تمكن الجهات الرقابية من مطابقة ما جاء فيها مع البنود الموجدة في المواصفات القياسية المعتمدة في هذا المجال، ونظراً لأهمية تلك المعلومات فقد ألمت جميع المواصفات القياسية واللوائح الفنية منتجي الأغذية بأن تحتوي منتجاتهم على تلك المعلومات على أن تكون بلغة البلد المستهلك لكي يتمكن من فهم المعلومات الواردة فيها بشكل واضح قبل اتمام عملية الشراء والاستهلاك (Alsoufi, 2022; Alsoufi *et al.*, 2016)، لذا فإن عدم اكتمال تلك المعلومات أو ادراجهما بصورة غير واضحة يشكل مخالفة صريحة وواضحة للمواصفات القياسية ويدل على عدم مروره عبر الجهات الرسمية المسؤولة عن تطبيق المواصفات القياسية مما يستدعي تدخل السلطات الرقابية المسؤولة عن تطبيق المواصفات في سحب هذه الأغذية من الأسواق واتلافها لمخالفتها شروط المواصفات القياسية، ونظراً لإغراق الأسواق المحلية بعدد هائل من منتجات الأغذية المعلبة وتعدد مصادر إنتاجها يبقى المستهلك الدور الرئيس في تجنب شراء تلك الأنواع من الأغذية التي لا تحتوي على معلومات كاملة وواضحة، إذ يؤدي عزوف المستهلك عن شراء واستهلاك تلك الأغذية إلى تراكمها وبالتالي سيجر بائع التجزئة والجملة على عدم تسويق هذه المنتجات من المصنع والمستورد وهذا يجر بدوره كلاً منهما في الالتزام بشروط المواصفات القياسية المعتمدة (Alsoufi *et al.*, 2020b; Alsoufi *et al.*, 2019).

الفحوصات المختبرية

يلاحظ من (الجدول 2) أن نتائج فحص التسرب المواد الغذائية المعبأة بالأكياس البلاستيكية المرنة تبين وجود تسرب في النماذج P_1 , P_2 , P_3 , P_4 , P_5 , P_6 , P_7 , P_{14} , P_{19} , P_{17} , P_{16} , P_{15} , P_{14} , P_{13} , P_{12} , P_{11} , P_{10} , P_{18} , P_{20} على التوالي، في حين كان سمك الغلاف 0.093, 0.096, 0.048, 0.042, 0.135, 0.136, 0.113, 0.099, 0.059, 0.110, 0.106, 0.088, 0.083, 0.081, 0.113, 0.099, 0.059, 0.136, 0.142, 0.487, 0.110, 0.106, 0.088, 0.083, 0.063, 0.094, 0.127, 0.083, 0.063, P_{11} , P_{10} , P_9 , P_8 , P_7 , P_6 , P_5 , P_4 , P_3 , P_2 , P_1 مايكرومتر للنماذج P_1 , P_2 , P_3 , P_4 , P_5 , P_6 , P_7 , P_8 , P_9 , P_{10} , P_{11} , P_{12} , P_{13} , P_{14} , P_{15} , P_{16} , P_{17} , P_{18} , P_{19} , P_{20} على التوالي.

جدول (2): تحديد التسرب واللحام وسمك الغلاف لنماذج المواد الغذائية المعبأة بالأكياس البلاستيكية المرنة.

الرمز	اسم المادة	الاسم التجاري	بلد المنتشر	فحص التسرب	سمك الغلاف (μm)	فحص اللحام (mbar)
P ₁ جبس	Peanut snack	BAZ	Iraq	فشل	0.048	-
P ₂ جبس	Popcorn snack	Layoonak	Iraq	فشل	0.096	-
P ₃ شعرية	vermicelli	FAKHIR	Iraq	ناجح	0.093	فشل
P ₄ سباكتي	Spaghetti	Alalam	Iraq	ناجح	0.069	فشل
P ₅ شعرية	vermicelli	Pasta mamma	Jordan	ناجح	0.088	فشل
P ₆ بيرغل	Groats (Bulgur)	DURA	Turkey	فشل	0.106	-
P ₇ شعرية	vermicelli	Mazaj Biladi	Iraq	فشل	0.110	-
P ₈ اندومي	Noodles	Pran	Banglade sh	ناجح	0.487	611
P ₉ اندومي	Noodles	Mahnam	Iran	ناجح	0.142	428
P ₁₀ حليب محفف	Milk powder	Apple	Jordan	ناجح	0.135	223
P ₁₁ شوربة بالفطر	Cream of mushroom soup	Sunny	UAE	ناجح	0.136	515
P ₁₂ كيك	Cake bar with vanilla filling	7DAYS	Saudi Arabia	ناجح	0.059	326
P ₁₃ كيك	White coated cake with sour cherry sauce	BONUCCI	Turkey	ناجح	0.099	187
P ₁₄ كرواسون	Croissant with cocoa cream & hazelnut flavor	Pech Pech	Iran	فشل	0.113	-
P ₁₅ مسحوق عصير	Lemon flavored beverage powder	MAHBUBA	Turkey	ناجح	0.081	فشل
P ₁₆ مسحوق عصير	Orange flavored beverage powder	MAHBUBA	Turkey	ناجح	0.083	فشل
P ₁₇ بسكت ماري	Baked milk tast biscuit	Grona NAPOLEON	Ukraine	ناجح	0.063	فشل
P ₁₈ ملح باليود	Iodized salt	Lebanon	Jordan	ناجح	0.083	288
P ₁₉ ملح باليود	Iodized salt	Family	Iraq	فشل	0.127	-
P ₂₀ صودا	Sodium bicarbonate	Baghdadi	Iraq	ناجح	0.094	440

يساهم فحص التسرب واللحام في تحديد كفاءة عملية تعبئة المادة الغذائية، إذ ان وجود أي تسرب من هذه العبوات يمثل مخالفة للمواصفات القياسية في هذا المجال، إذ أشار البند الخاص بالتعبئة الى عبارة "ان تكون العبوة مناسبة وتحافظ على صفات المنتوج الحسية وجودته، وتنمنع أي تلوث قد يحدث للمنتج يؤثر على خواص المنتج أو صلاحيته للاستهلاك البشري وأن تكون محكمة الغلق وخالية من أي عيوب فيزيائية تؤدي إلى تغير في الخواص الطبيعية للمنتج خلال عمليات التصنيع والتخزين والتداول" كما جاء في مواصفات الدستور الغذائي CXS 320-2015: Codex Alimentarius Commission (2020) "المواصفات الخاصة بالخضار السريعة التجميد"، والمواصفات القياسية الخليجية GSO 05: (2013) Gulf Standard Specification "الفاكهة والخضر ومنتجاتها-الخضروات المشكلة المجمدة"، والمواصفات القياسية العراقية IQS 608/C5: Iraqi Standard Specification (2012) "منتجات الألبان/ الحليب المجفف"، والمواصفات القياسية العراقية IQS 1193: Iraqi Standard Specification (2012) "الخضر المتنوعة المعلبة؛ التعديل الأول"، والمواصفات القياسية العراقية IQS 1181: Iraqi Standard Specification (2012) "البازلاء الخضراء المعلبة؛ التعديل الأول"، والمواصفات القياسية العراقية IQS 1184: Iraqi Standard Specification (2012) "الفول المدمس المعلب؛ التعديل الأول"، والمواصفات القياسية العراقية IQS 1543: Iraqi Standard Specification (2012) "الباقلاء المعلبة؛ التعديل الأول"، والمواصفات القياسية العراقية IQS 1192: Specification (2012)



Iraqi Standard Specification (1988) "الجزر المعلب"، إذ تؤدي سلامة التعبئة بشكل عام إلى الحفاظ على الغذاء المعيناً بشكل آمن للاستهلاك من خلال منع دخول الهواء الذي يشكل وجوده فرصة لنمو الاحياء المجهرية الهوائية التي تتسبب تلف الغذاء (Alsoufi *et al.*, 2022; Alsoufi *et al.*, 2017; Robertson, 2012 2020a; Alsoufi *et al.*, 2017; Robertson, 2012 الاستنتاجات:

وجود العديد من أنواع المواد الغذائية المعينة بوساطة الاكياس البلاستيكية مخالفة للمواصفات القياسية العراقية في الأسواق المحلية من خلال دقة معلومات بطاقة الدلالة الإعلامية وعدم اكتمالها أو ذكرها بالشكل الصحيح، فضلاً عن عدم دقة عملية التعبئة لبعض هذه المنتجات والتي يسبب وجودها خطراً بالغًا في صحة المستهلك.

التوصيات:

1. تعزيز وعي المستهلك العراقي من خلال تنمية الثقافة الاستهلاكية لتمكينه من التعامل مع المواد الغذائية المختلفة المتوفرة في الأسواق وتجنب شراء واستهلاك تلك المواد المخالفة للمواصفات القياسية فيما يخص معلومات بطاقة الدلالة الإعلامية.
2. توفير الدعم الحكومي الكامل للجهات الرقابية وتمكنها من القيام بواجباتها المكلفة بها من خلال الدعم الفني والمادي وتوفير كافة المستلزمات التي تمكّنها من تنفيذ حملات التفتيش المستمرة للأسواق المحلية والقيام بسحب وإتلاف المواد الغذائية المعلبة المخالفة للمواصفات القياسية العراقية فيما يتعلق بمعلومات بطاقة الدلالة الإعلامية.
3. ادراج الفحوصات المختبرية الضرورية للتأكد من دقة معلومات بطاقة الدلالة الإعلامية وجودة مواد التعبئة من قبل مختبرات السيطرة النوعية كفحص أولي لتحديد دقة عمليات التعبئة ومطابقتها للمواصفات القياسية قبل الشروع بفحص الغذاء لتحديد صلاحيته للاستهلاك البشري.
4. إزام المنتج والمستورد باتباع المتطلبات المثبتة في المواصفات القياسية العراقية فيما يخص بطاقة الدلالة الإعلامية ونوع العبوات ودقة عملية التعبئة.

References

1. Abdalla, M. I., El Zubeir, I. E. Y. M. & Hassan, F. A. (2013). Effect of packaging technique in physicochemical composition of Sudanese white soft cheese. *International Journal of Scientific and Research Publications*, 3(3), 1-8.
2. Al-Hamdany, H. M. S.; Alsoufi, M. A. & Ankoush, J. A. (2014). Estimation of the level of some minerals in types of canned vegetables and fruits available in local markets. *Journal of the College of Basic Education*, 20(82), 273-284.
3. Alsoufi M. A., Al-Mousawi A. T. & Obaid I. H. (2017). Evaluation of the efficiency of packing some food products available in the local markets. *Dhi Qar University Journal of Agricultural Research*. Special Issue (The First Scientific Conference on Agricultural Research): 523-508.
4. Alsoufi M. A., Al-Mousawi A. T. & Obaid I. H. (2020b). Quality evaluation of the internal metallic coating for some foods that available in the local markets. *Iraqi Journal of Market Research and Consumer Protection*, 12(2), 12-21.



5. Alsoufi M. A., Husain J. H. & Al-Mousawi A. T. (2016). Detection of microbial contamination in imported frozen chicken available in local markets. *Iraqi Journal of Market Research and Consumer Protection*, 8(2), 66-70.
6. Alsoufi M. A., Husain W. A., Al-Mousawi A. T. & Nashat N. Q. (2019). Measuring consumer culture for the shelf life of some food products and their conformity with the Iraqi standard. *Dhi Qar University Journal of Agricultural Research*, 8(2), 229-210.
7. Alsoufi, M. A. (2021). Iraqi consumer opinion of the quality and SAFETY OF LOCAL FOOD PRODUCTS. *Iraqi Journal of Market Research and Consumer Protection*, 13(1): 140-147.
8. Alsoufi, M. A. (2022). Iraqi consumer awareness of the risk associated with consuming canned food. *Iraqi Journal of Market Research and Consumer Protection*, 14(1): 75-83.
9. Alsoufi, M. A., Al-Bayati, Y. K. & Obaid, I. H. (2020a). Evaluation the efficiency of packing milk powder that available in Iraq markets. *Dhi Qar University Journal of Agricultural Research*, 9(2), 104-121.
10. Alsoufi, M. A., Obaid, I. H. & Abaas, Z. K. (2022). Evaluation the efficiency of packing frozen vegetables that available in Iraq markets. *Journal of the College of Basic Education*, 28(114), 93-102.
11. CXS 320-2015: Codex Alimentarius Commission. (2020). *Standard for Quick Frozen Vegetables*. Codex Alimentarius, World Health Organization, Food and Agriculture Organization of the United Nations, Arabic version.
12. GSO 05: Gulf Standard Specification. (2013). *Fruits, Vegetables and Their Products-Frozen Mixed Vegetables*. Standardization Organization for the Cooperation Council for the Arab States of the Gulf.
13. GSO 9: Gulf Standard Specification. (1995). *Packaged Food Labels*. Standardization Organization for the Cooperation Council for the Arab States of the Gulf.
14. Hussein, J. H. & Alsoufi, M. A. (2013). Detection of microbial and chemical contamination in some of canned foods that available in locally markets. *Tikrit Journal of Pure Science*, 18(1), 135-140.
15. IQS 1181: Iraqi Standard. (2012). *Canned green peas; First Amendment*. Central Organization for Standardization and Quality Control (COSQC), Ministry of Planning, Republic of Iraq.
16. IQS 1184: Iraqi Standard. (2012). *Canned fava beans; First Amendment*. Central Organization for Standardization and Quality Control (COSQC), Ministry of Planning, Republic of Iraq.



17. IQS 1192: Iraqi Standard. (1988). *Canned carrots*. Central Organization for Standardization and Quality Control (COSQC), Ministry of Planning, Republic of Iraq.
18. IQS 1193: Iraqi Standard. (2012). *Canned mixed vegetables; First Amendment*. Central Organization for Standardization and Quality Control (COSQC), Ministry of Planning, Republic of Iraq.
19. IQS 1543: Iraqi Standard. (2012). *Canned broad beans; First Amendment*. Central Organization for Standardization and Quality Control (COSQC), Ministry of Planning, Republic of Iraq.
20. IQS 1847: Iraqi Standard Specification. (2012). *Food Shelf Life/Second Update*. Central Organization for Standardization and Quality Control (COSQC), Ministry of Planning, Republic of Iraq.
21. IQS 230: Iraqi Standard Specification. (1989). *Labeling Card for Packaged and Canned food*. Central Organization for Standardization and Quality Control (COSQC), Ministry of Planning, Republic of Iraq.
22. IQS 608/C5: Iraqi Standard Specification. (2012). *Dairy Products/ Milk Powder/ First Update*. Central Organization for Standardization and Quality Control (COSQC), Ministry of Planning, Republic of Iraq.
23. Ojha, A., Sharma, A., Sihag, M. & Ojha, S. (2015). Food packaging materials and sustainability: A review. *Agricultural Reviews*, 36(3), 241-245.
24. Robertson, G. L. (2012). *Food Packaging: Principles and Practice*. 3rd ed., CRC Press/Taylor & Francis Group.
25. van der Berg, J. A. (2016). *Identifying Packaging Criteria for Sustainable Packaging Design and Development: Towards Packaging Efficiency and Packaging Integration in the Fruit Juice Industry of South Africa*. MSc Thesis. Faculty of Economic and Management Sciences, Stellenbosch University, South Africa.



Assessment of the quality of food packaging by flexible plastic bags

Mohammed A. Alsoufi¹, Ihsan H. Obaid², Zainab K. Abaas³

¹Market Research and Consumer Protection Center,

University of Baghdad, Iraq

alsoufim@mracpc.uobaghdad.edu.iq

^{2, 3}National Center for Packing and Packaging, Ministry of Industry and Minerals, Baghdad, Iraq

Abstract:

The packing efficiency of 20 samples (P_1-P_{20}) of food packaged in flexible plastic bags available in the markets of Baghdad was determined in this study, the results indicated that there was no batch number in P_2 , P_3 , P_4 , P_7 , P_9 , P_{19} and P_{20} and it was not clear in P_1 . Also, it was note the difference in the validity period of the samples and the non-conformity of others to the validity period in the Iraqi standard specification No. 1847. (2012). as it was 6 month in P_1 and P_2 , while it was 24 month in P_5 , 12 month in P_{18} and it was not clear in P_7 , but rather it was replaced by the phrase (valid for consumption for a period of five years from the date of production). The results of the welding examination showed the failure of P_3 , P_4 , P_5 , P_{15} , P_{16} and P_{17} , while the obtained values were 611, 428, 223, 515, 326, 187, 288 and 440 mbar for P_8 , P_9 , P_{10} , P_{11} , P_{12} , P_{13} , P_{18} and P_{20} , respectively, while the coating thicknesses were 0.048, 0.096, 0.093, 0.069, 0.088, 0.106, 0.110, 0.487, 0.142, 0.135, 0.136, 0.059, 0.099, 0.113 and 0.081. and 0.083, 0.063, 0.083, 0.127, and 0.094 μm for P_1 , P_2 , P_3 , P_4 , P_5 , P_6 , P_7 , P_8 , P_9 , P_{10} , P_{11} , P_{12} , P_{13} , P_{14} , P_{15} , P_{16} , P_{17} , P_{18} , P_{19} and P_{20} , respectively.

Keywords: Flexible plastic bags, packaging efficiency, informational label, leakage.