

# دليلي إلى غذاء آمن

## Food Safety Bulletin



دليلي إلى غذاء آمن - نشرة دورية - تصدر عن المؤسسة العامة للغذاء والدواء / مكتب عمان العدد الثالث / تشرين اول / 2008



مكتب عمان  
لغذاء ودواء آمن

خط الشكاوي المجاني **080022660**

## في هذا العدد

ISO22000



المؤسسة العامة للغذاء والدواء  
من عمان  
Jordan Food and Drug Administration  
Amman Branch  
www.jfda.jo

المؤسسة العامة  
للغذاء والدواء / مكتب عمان

مطعم

فندق عمان وست

الدوار الرابع

الدوار الداخلي

رئاسة الوزراء

شارع سعد جمعة - خلف فندق عمان وست  
المؤسسة العامة للغذاء والدواء / مكتب عمان - الدوار الرابع  
هاتف: 4612398-4612398 خط الشكاوي المجاني: 080022660  
[www.jfda.jo](http://www.jfda.jo)

## هيئة التحريد

د. محمد الخريشا: رئيساً  
م. خلود الحياصات: عضواً  
هالة العزة: عضواً  
لافني حورلاني: عضواً  
مرام جرار: عضواً  
شاهر سالم: عضواً

## موضوعات العدد

أخبار ونشاطات

الغذاء الآمن

الملف العلمي

استراتيجيات

ثقافة عامة

لمن يرضى بالمشاركة يرجى

الاتصال مع أعضاء هيئة التحرير

4612398 - 4612438

أو إرسال E-mail لأعضاء الهيئة

[kholoud.Hiasat@jfda.jo](mailto:kholoud.Hiasat@jfda.jo)



/



كلمة رئيس التحرير د. محمد الخريشا

( )

/

( )

/ ( )

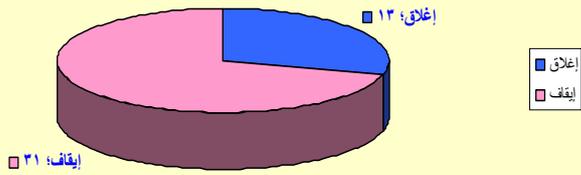
/ ( )

:

⋮

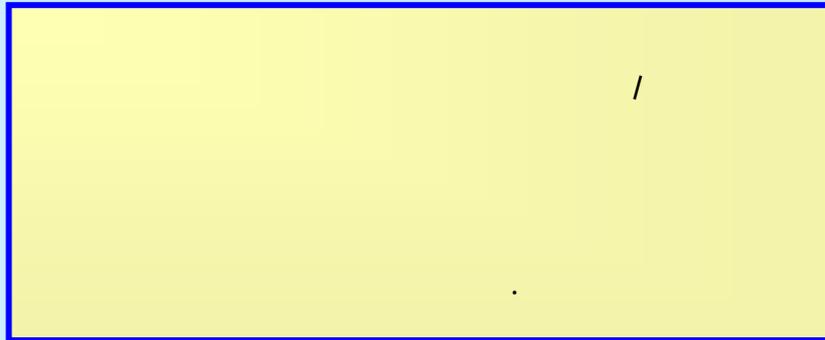
.

مخطط بياني يوضح نسبة الإغلاق والإيقاف لمطاعم الشاورما خلال الستة أشهر الأولى من العام ٢٠٠٨



شهر الإجراء	شباط	آذار	نيسان	أيار	حزيران	المجموع
إغلاق	-	٤	٣	٢	٤	١٣
إيقاف	٣	٤	٥	١٠	٩	٣١
						٤٤

% ، :  
 % ، :  
 .% ، :






# المضافات الغذائية ... بين الضرورة والخطورة

( ) :

(E)

:%

E))

( )

-( )

( )  
(E)

	<b>E</b>
	<b>E</b>
	<b>E</b>
	<b>E</b>

( )  
( ) ( )  
( )



**بن حيان** | BEN HAYYAN  
مختبرات العقبة الدولية | Aqaba International Laboratories

# مختبرات العقبة الدولية - بن حيان نور المختبرات في مواكبة آخر المستجدات في سلامة الأغذية

مدير مختبرات جابر بن حيان الدولية  
خالد قطيشات

ISO 17025



# نشرة حول استخدام الزيوت أو الدهون النباتية في القلي



( )



120

190

- )

(%







# التسمم بالميلامين

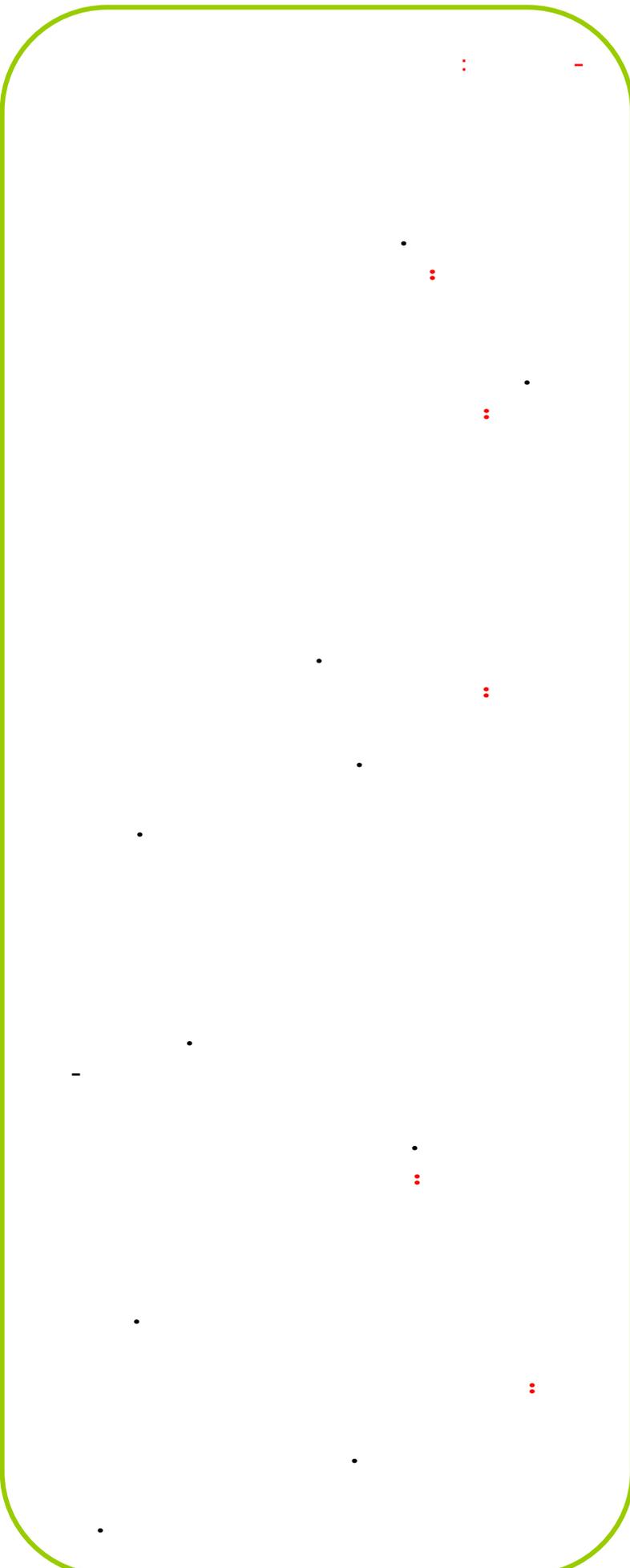
/

( )

(formula)

\_\_\_\_\_

/)  
( cyanuric Acid



# Food Safety Management

## Systems and ISO 22000:2005

Prepared by:

Eng. Shifa A. Halah

Jordan Institution for Standard and Metrology( JISM)

Food Safety Management System is define as a set of interacting elements to establish policy and objectives and to achieve those objectives used to direct and control an organization with regard to food safety.

Why we give Food safety more attention???

- Growing consumer awareness.
- More food prepared away from home.
- Globalization and fewer barriers to trade present new food safety challenges, unfamiliar hazards or new hazards.
- International trade in food products increasing.
- Increase in scientific knowledge about hazards in foods and consequent effects on health.
- Rising of incidence of food born illness in some countries.

Major Food Safety Incidents:

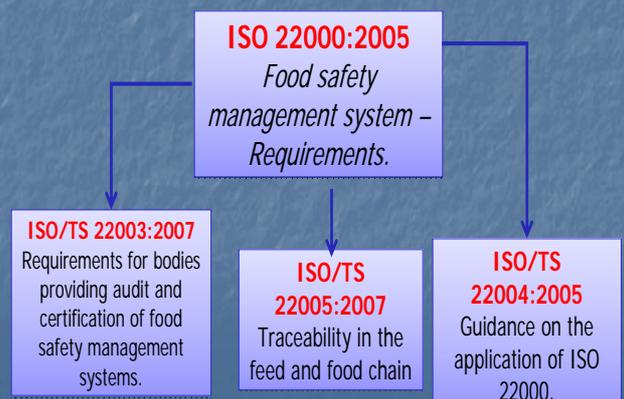
- Bacterial food-borne illness is the result of mishandling food. It includes food infection and food intoxication.
  - *Salmonella*, *Campylobacter*, *E. coli* and *Listeria* bacteria in food cause food infection.
  - *Staphylococcus* and *Clostridium botulinum* bacteria produce a toxin (or poison) as a by-product of growth and multiplication in food and cause food intoxication.
    - *Clostridium perfringens* can multiply in foods to sufficient numbers to cause food poisoning.
    - Sanitation and proper heating and refrigeration practices will help prevent food-borne illness.

## Food Standards

OBJECTIVE	STANDARD	Primary sector	Secondary sector	Tertiary sector	SCOPE	Set by	Used in	
		Agriculture	Food industries	Distribution, related services				
Product conformity	Product compliance certificate	↔			PRODUCT	Voluntary / mandatory	NEB	Global
QSE	European / Global Gap	↔			PRODUCT	voluntary	Distrib.	EU
Food safety	HACCP	↔			SYSTEM	Mandatory / voluntary	Codex	Global
Quality	ISO 9001	↔			SYSTEM	voluntary	ISO	Global
Food safety	ISO 22000	↔			SYSTEM	voluntary	ISO	Global
Quality	ISO 14000	↔			SYSTEM	voluntary	ISO	Global
Social	OHSAS 18001	↔			SYSTEM	voluntary	OHSAS (UK)	Global
Quality	BRC		↔		SYSTEM	voluntary	Distrib.	UK

## ISO 22000:2005 Family

- ISO 22000:2005 is the first in a family of standards initiated in 2001 that will include the following documents:



## ISO/TS 22003:2007 – Audit & Certification

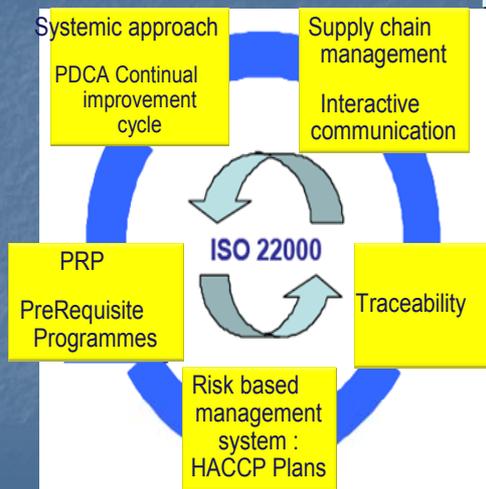
Technical Specification – Food Safety Specific – covers:

- Requirements for accreditation of Certification Bodies (based on new ISO 17021:2006 which replaced ISO Guides 62 & 66).
- Qualifications & Competencies of auditors, certification officers, technical experts, etc.
- Certification Process (eventual 2 stage audit, etc).
- Food Business Classifications.
- Minimum Audit Times.
- Multi-Site Audits.

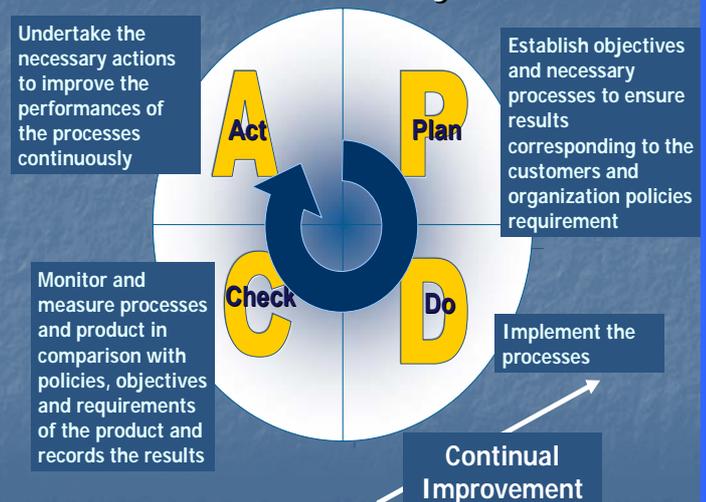
## ISO/TS 22005:2007 – Traceability

- Sets out the “general principles and basic requirements for system design and implementation” of traceability system.
- Uses Codex definition of traceability.
- Requires food/feed business to:
  - Set food safety, quality & other objectives.
  - Design a system that meets regulatory & customer requirements.
  - Specify the information to be obtained from its suppliers, collected within it self & provided to its customers.
  - Establish procedures, documentation, etc.
  - Implement the system (training, etc).
  - Monitor the system.
  - Review it regularly & Update.

## ISO22000:2005 Main Principles



## The PDCA Cycle



## ISO 22000 in Jordan

- Jordan Institution for Standard and Metrology has translated this standard and recommended it is as a Jordanian standard 22000/2006 entitled: “Food safety management systems- Requirements for any organization in the food chain”.
  - The ISO Regional Seminar on Food Safety Management System and ISO 22000 was held in Amman this year.
- Many companies in Jordan choose ISO 22000 as a FSMS.

# كسب ثقة المستهلك



## الضيعة

**كسب ثقة المستهلك:** لعل من أهم استراتيجيات المؤسسة العامة للغذاء والدواء - مديريةية الغذاء، هو كسب ثقة المواطنين من خلال تقديم نصائح وإرشادات في مجال الغذاء تهدف الى رفع مستوى المعرفة لديهم حول صحة وسلامة الغذاء. وتكمن أهمية هذا الموضوع في انها قضية تتشارك فيها كل الجهات المعنية بالإضافة الى المؤسسات الغذائية وهو دور اساسي من الواجب بذل الجهود لتعظيمه ودفعه الى السطح من خلال فتح قنوات تعاون ومشاركه بحيث يكون لهذه المؤسسات دور توعوي وتثقيفي مسؤول يتعدى الدور التقليدي في انتاج الغذاء وتوفيره للمستهلكين. وقد بادرت المؤسسة كجهد وطنيه معنيه بهذا الهدف في فتح قنوات الاتصال والتعاون مع المؤسسات الغذائية في محافظة العاصمة كمرحلة أولى لنشر عدد من الرسائل التثقيفيه والنصائح والارشادات. وقد تجاوزت هذه المؤسسات مع التجربه بمستوى مرضي ويسرعه كبيره نتجت عنها مجموعه من المبادرات سنقوم بتغطيتها اولاً بأول لبيان الدور الذي يستحق التقدير من هذه المنشآت الغذائية الوطنيه الملتزمه مع النفعال بتعميق هذه التجربه وتوسيعها.

## هابي فاميلي ستورز



- عند شراءك المواد الغذائية اقرأ المعلومات المثبتة على العبوة وانتبه الى تاريخ انتهاء الصلاحية وشروط الحفظ وأي تحذيرات خاصة باستعمال المادة.
- لا تشتري الأغذية المطبوخة أو الجاهزة للأكل إذا كانت محفوظة مع اللحوم التوتية في نفس الثلاجة.
- اشترى الأغذية للمرة والمجمدة بعد الإنتهاء من شراء حاجياتك الأخرى واحرص على وضعها في الثلاجة حال الوصول الى المنزل.
- تحفظ اللحوم المجمدة في (الفریزر) على درجة حرارة تتراوح بين (-18 إلى -12) درجة مئوية.
- تحفظ اللحوم الطازجة في الثلاجة على درجة حرارة تتراوح بين (0-1) درجة مئوية.

مع تحيات المؤسسة العامة للغذاء والدواء

## ابوزغلة



**Abu Zaghleh**  
Restaurant

### إرشادات هامة

- فصل السلطات الباردة عن الوجبات الساخنة يعمل على عدم تعريض السلطات لحرارة عالية تساعد على سرعة تلفها.
- احرص على تناول وجبات الطعام الساخنة من اللحوم أو الدواجن مباشرة بعد شرائها.
- وجبات اللحوم والدواجن السريعة والمعدة للاستهلاك هي مواد غذائية سريعة التلف احرص على تناولها وهي ساخنة مباشرة بعد شرائها.
- اطلب فصل السلطات الباردة للمصاحبة للوجبات الساخنة عند شرائها لعدم تعريضها الى حرارة عالية تساعد على سرعة تلفها.
- بعد تناول الوجبات السريعة في المنزل قم بالتخلص من بقايا الوجبات والسلطات المصاحبة لها فهي معدة للاستهلاك المباشر فقط.

مع تحيات المؤسسة العامة للغذاء والدواء

الطابزين 4204756 سحاب 4020007 الحليبة 4122444  
074/8555337 - 079/5555337 - 079/6913881

## فود سيتي



**إشتري الأغذية المبردة والمجمدة بعد الإنتهاء من شراء حاجاتك الأخرى وإحرص على وضعها في الثلاجة حال الوصول إلى المنزل**

## البيك



عنوان: شارع الطراز - عملة صوري - صبح العموم الطرازي رقم ٩٠٤  
عنوان: شارع وصفي القز (الجاردينز)  
خدمة التوصيل المنزلي  
06 55 400 55

## الطراز



المملكة العربية السعودية  
الإمارات قطر البحرين عمان مصر لبنان الأردن  
عنوان: شارع وصفي القز (الجاردينز)  
خدمة التوصيل المنزلي  
06 55 400 55



•

-18

-19

-20

-21

-22

(

(

(

(

(

(

(

(

(

(

-8

-9

-10

-11

-12

-13

-14

-15

-16

-



خط الشكاوي المجاني



الشراكة مع القطاع الخاص

080022660

www.jfda.jo

خدمة استقبال الشكاوي على  
الغذاء والدواء



Happy family Stores

( food city )

-  
-  
-

( )



:

:

:

:

:



%

)  
(

:

:

:

# ماهو الهاسب HACCP ؟

# زيت السمك



HAZARDS

CCPs

Prerequisites

Product Recall

Hazard analysis  
Critical

Critical limits  
Procedures to

Verificatin

control points

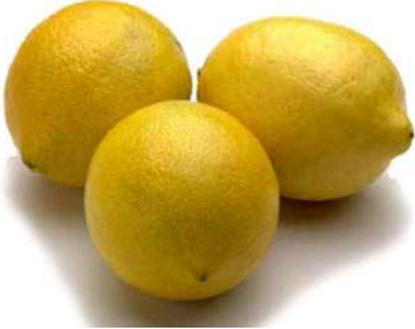
monitor

Corrective actions

# حكمة العدد

....  
....  
....  
....

# افكار



..



# ماركثير



# هل تعلم

( )

( )

( )

) :

)  
)

( ) ( )

( ) ( )

( )

(

:

:

:

:

:

:

:

(

:

(

:

:

( )

)

# الممارسات الصحية في المطبخ



## الممارسات الصحية في المطبخ

- غسل اليدين بشكل متكرر ← غسل اليدين لمدة ٢٠ ثانية بالماء الدافئ والصابون
- غسل الأدوات وأسطح الطاولة ← غسل الأدوات وأسطح طاولات التحضير والعدلات و العدلات من ثم شطفها وتعقيمها بالكلورين ويتم تشفيفها بالهواء أو باستخدام منشفة جافة
- يتم خضرم محلول التعقيم من الكلورين عن طريق إضافة ٥ مللتر من البيض المنزلي إلى لتر واحد من الماء العادي



## فصل أنواع التلطيح

- الاحتفاظ بلوح خاص للحوم والدواجن ← يمكن غسل أنواع التلطيح في آلة غسل الصحون
- الاحتفاظ بلوح خاص للأغذية الجاهزة للأكل ← يمكن تعقيم أنواع التلطيح بحلول الكلورين
- الاحتفاظ بالأنواع بشكل منفصل وعدم خلطهم ← يمكن تعقيم الأنواع بالأنوار لمنع أي خلط أو التماس
- من المهم الحفاظ على أنواع التلطيح نظيفة معقمة ومنفصلة



## عند تحضير القناديل

- القيام بغسل الفواكه قبل تقشيرها ← الغسل يمنع تلوث الجزء الداخلي من الفاكهة
- القيام بتقشير الفواكه والخضار بحذر ← من المهم استخدام أدوات تقشير نظيفة ومعقمة
- تنظيف الخضار الورقية بحذر ← تغسل الأوراق تحت الماء الجاري وكل ورقة على حدة



## تخزين القناديل

- يمكن تخزين الأغذية سريعة التلف على درجة حرارة أقل أو أعلى من منطقة الخطر ← تقع منطقة الخطر ما بين ٤ درجات مئوية و ٦٠ درجة مئوية لمدة ساعتين ( ساعة واحدة في حال كون الحرارة أعلى من ٣٣ مئوية )
- يمكن طبخ أو جميد الدواجن والأسماك الطازجة واللحوم المفرومة خلال يومين من تاريخ شرائها ← تفقد درجة حرارة التلاجة والجمد باستخدام مقياس حرارة خاص
- يمكن تخزين الأطعمة عالية الحموضة ← تغليف الأطعمة سريعة التلف بشكل آمن للحفاظ على جودتها ومنع عسارات اللحوم من تلويث الأطعمة الجاهزة للأكل
- يمكن تخزين الطماطم والعرب فروت والأناس لمدة تتراوح ما بين ١٢ إلى ١٨ شهرا ← ضرورة التخلص من العلب المتباعدة المتفحفة الصدئة أو التي تنعرب
- يمكن تخزين اللحوم والدواجن والأسماك ومعظم الخضار لمدة تتراوح ما بين ٢ إلى ٤ سنوات ← يمكن الحفاظ على جودة اللحوم والدواجن عند جميدها في غلافها الأصلي بواسطة إعادة تغليفها

