

نشرة دورية تصدر عن المؤسسة العامة للغذاء والدواء - فرع عمان - العدد الرابع - كانون ثاني/ 2009

في هذا العدد

- ✓ التقرير السنوي لعام 2008 لفرع عمان
- ✓ الكشف عن الميلاامين في الأغذية
- ✓ الحوار المفتوح مع المدير العام
- ✓ جوائز الملك عبدالله الثاني لتميز الأداء الحكومي والشفافية (فئة الموظف المتميز)
- ✓ مصطلحات في سلامة الغذاء



خط الشكاوي المجاني : 080022660



في هذا العدد

(/)



هيئة التحديد

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 يرغب بالمشاركة يرجى

الاتصال مع أعضاء هيئة التحرير

4612438 - 4612398

أو إرسال E-mail

kholoud.Hiasat@jfda.jo

أخبار ونشاطات



كلية رئيس التحرير
د. محمد الخريشا

....

()

.

.

.

..... " "

.....

()

.

()

.



"

"

.



....

—

٢

(())



"

"

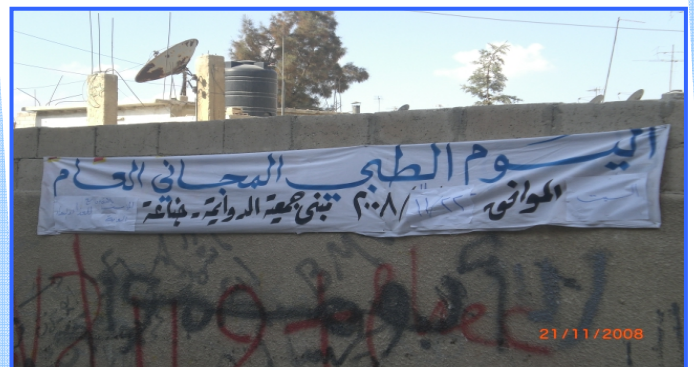
.



أخبار ونشاطات

Vaxigrip Vaccine

% (wheezes)



(: :)

: / :

: :

: :

:

() :

() :

() :

) = + ()

: (

() :

:

()

()

:()

:

(% ,) :

:

():

- / /

(%) ():

()

()

∴

:

:

:

∴

()

:

∴



()

.

.

.

:

∴

.

:

∴

:

.

.

()

.

.

.

:

.

:

∴

()



<<

>>

∴

:

.

.

....

.

.



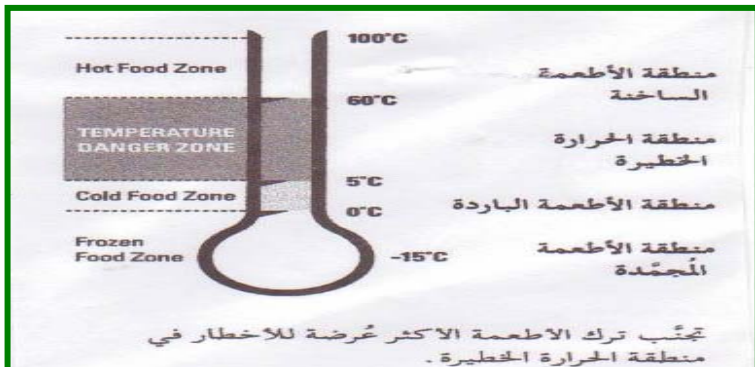
:

()

()

.

.



/ :



1

□ □

)

(

□ □

□ □

)

□ □

(

)

(SaccharomycesCerberesia)

•

•

(Lipase)

■ ■

(Amylase)

(Pratase)

& Phenolase)

.(Peroxidase

□ □

.(Anisakis)

■ ■

1

1

—

1

■ ■



1

مصطلحات في سلامة الأغذية



(Who & Fao)

(JECFA)



()

(

)

(Millard Reaction)

Codex Alimentarius :

CODEX alimentarius



The Codex Alimentarius Commission was created in 1963 by FAO and WHO to develop food standards, guidelines and related texts such as codes of practice under the Joint FAO/WHO Food Standards Programme. The main purposes of this Programme are protecting health of the consumers and ensuring fair trade practices in the food trade, and promoting coordination of all food standards work undertaken by international governmental and non-governmental organizations.

: product recall

(Aflatoxin)

(Thiaminase)
(BI)

• **100%** **100%**

1

**anthrakis**

%

% %

مختبرات العقبة الدولية – بن حيان

فحوصات الكشف عن وجود الميلاامين في الأغذية

(-) /

(ELISA Kits)

UPLC-MS GC-MS, HPLC

.(1ppb, 1ng/kg)

: UPLC-MS

Solid Phase Extraction

(Micro Filters)

Cartridges

UPLC-MS

:HPLC

:GC-MS

(Derivatization)



:()

“

”

”

”

.

.

.

.

.

)

(

.

.

.

.

:

.

.

.

.

:

.

.

.

.

.

.

()

()

.



.

()

:

:

.

.

.

.

.

.

.



:

:



.

)

(

.

.

.

.



.



Food Safety Management

Systems and ISO 22000:2005

HACCP Definition

- A **systematic approach** to the
- **identification, evaluation and control** of Food Safety Hazards,
- Food safety Hazard:
 - **biological, chemical, or physical agent** in, or condition of, food
 - with the potential to cause and adverse health effect.



Benefits of HACCP

- Legal compliance
- Customer confidence
- International Markets
- Supplier requirements
- Cost savings
- Due diligence
- Waste minimization



Correspondence between HACCP steps and ISO 22000

HACCP Principles	HACCP Application Steps	ISO 22000
	Step 1 Assemble HACCP Team	7.3.2 Food Safety Team
	Step 2 Describe product	7.3.3 Product characteristics
	Step 3 Identify intended use	7.3.5.2 Description of process steps and control measures
	Step 4 Construct flow diagram	7.3.4 Intended use
	Step 5 On-site confirmation of flow diagram	7.3.5.1 Flow diagrams
Principle 1 Conduct a hazard analysis	List all potential hazard	7.4.1 Hazard analysis
	Conduct a hazard analysis	7.4.2 Hazard identification and determination of acceptable levels
	Consider control measures	7.4.3 Hazard assessment
Principle 2 Determine the critical control points (CCP)	Step 6	7.4.4 Selection and assessment of control measures
	Step 7 Determine CCPs	7.6.2 Identification of critical control points (CCPs)
Principle 3 Establish critical limits	Step 8 Establish critical limits for each CCP	7.6.3 Determination of critical limits for CCPs
Principle 4 Establish a system to monitor control of the CCPs.	Step 9 Establish a monitoring system for each CCP	7.6.4 System for the monitoring of CCPs
Principle 5 Establish the corrective actions to be taken when monitoring indicates that a particular CCP is not under control	Step 10 Establish corrective actions	7.6.5 Actions when monitoring results exceed critical limits
Principle 6 Establish procedures for		7.8 Verification planning

ISO 22000 in Jordan

■ Jordan Institution for Standard and Metrology has translated this standard and recommended it 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.

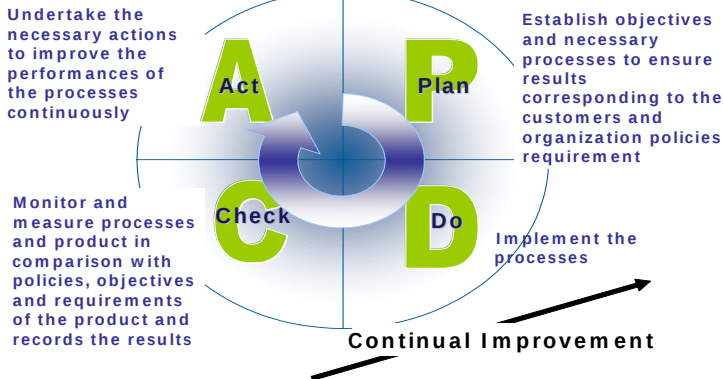
A Systematic Approach based on the Codex Principles

- Step by Step and **systematic approach**
- 12 stages based on 7 Principles :
 - Principle 1: conduct Hazard Analysis
 - Principle 2: Determine CCPs
 - Principle 3: Establish Critical Limits
 - Principle 4: establish monitoring procedures
 - Principle 5: Establish corrective actions
 - Principle 6: Establish Record Keeping
 - Principle 7: Verify and review the HACCP Plan



Food Safety Management Systems and ISO 22000:2005

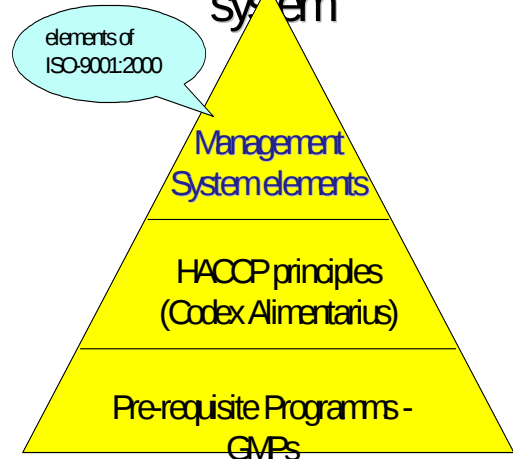
The PDCA Cycle



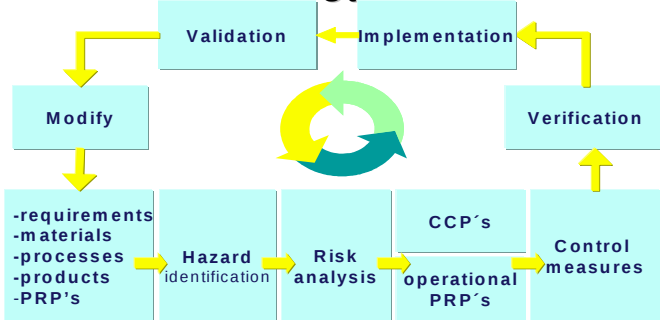
Part 2

Eng. Shifa A. Halah
Jordan Institution for Standard and Metrology (JISM)

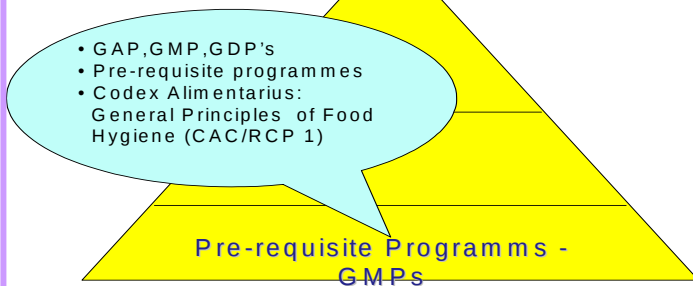
ISO 22000 as a management system



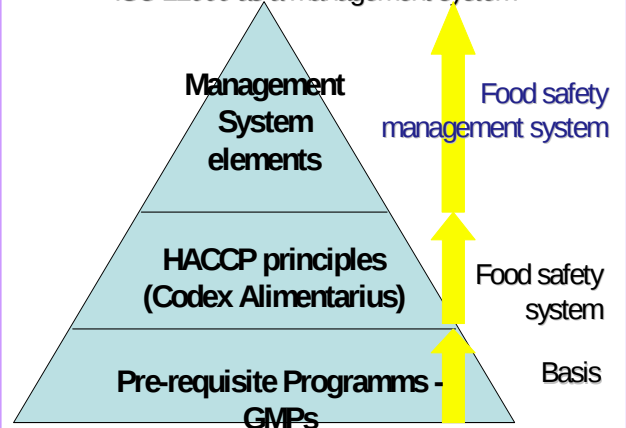
ISO 22000 as a Management System



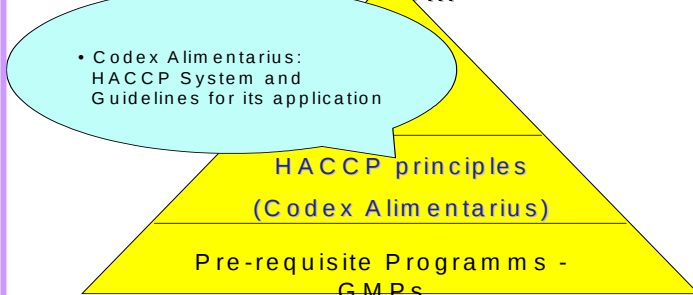
ISO 22000 as a management system



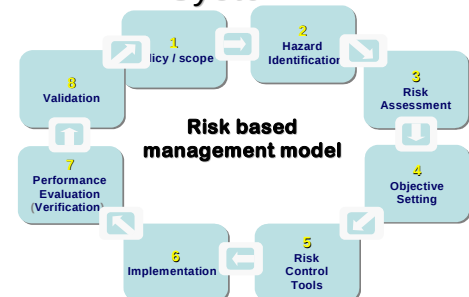
ISO 22000 as a management system



ISO 22000 as a management system



Risk Based Management System



Using Anthropometric measurements during assessment of nutritional status

Dr. Yousef Tawalbeh
Head of Risk analysis and Studies Department
Food Directorate/JFDA

The best method for assessment of person's nutritional status is to follow the ABCD approach, the 1st step is to collect anthropometric measurements by using measurements of the human body.

Anthropometric measurements are techniques that aim to quantify changes in body composition.

A skin fold measurement is performed to determine fat stores. The most common site for skin fold measurement is the triceps skin fold. The fold of skin measured includes subcutaneous tissue but not the underlying muscle. It is measured in millimeters using special calipers.

To measure the triceps skin fold (**TSF**), locate the midpoint of the upper arm, then grasp the skin on the back of the upper arm along the long axis of the humerus (figure 1), placing the calipers 1 cm below the fingers, measure the thickness of the fold to the nearest millimeter.

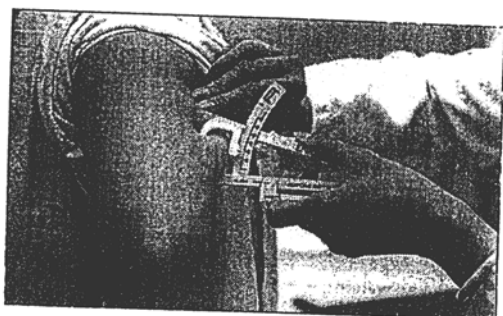


Figure 1

The mid-arm circumference (**MAC**) is measure of fat, muscle and skeleton. To measure the MAC, ask the person to sit or stand with the arm hanging freely and the forearm flexed to horizontal. Measure the circumference at the midpoint of the arm

recording the measurement in centimeters, to the nearest millimeter (figure 2).



Figure 2

The mid-arm muscle circumference (**MAMC**) is then calculated by using reference table or by using a formula that incorporates the triceps skin fold **TSF** and the **MAC**.

The **MAMC** is an estimate of lean body mass, or skeletal muscle reserves. MAMC can be measured by using the following formula:

$$\text{MAMC (cm)} = \text{MAC (cm)} - 3.143 \text{ TSF (mm)} / 10$$

Standards values for anthropometric measurements for adults are shown in (Table 1).

Measurement	Male	Female
Triceps skin fold (mm)	12.5	16.5
Mid – arm circumference (cm)	29.5	28.5
Mid – arm muscle circumference (cm)	25.3	23.2

Changing in anthropometric measurements often occur slowly and reflect chronic rather than acute changes in nutritional status. They are therefore used to monitor the person's progress for months to years rather than days to weeks.

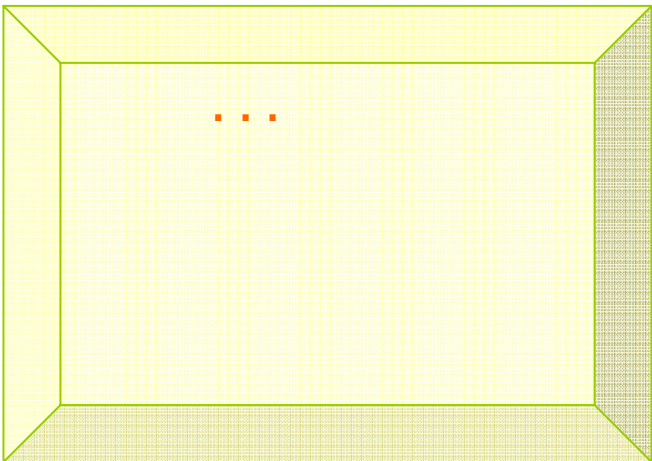
Body Mass Index (BMI)

This indicator used mainly to measure the obesity. The following formula is used to calculate the BMI

$$\text{BMI} = \text{Weight in kg} / (\text{height in meters})^2$$

Values range between (18.5 – 25) refer to healthy persons, while values less than 18.5 refer to under weight persons, on the other hand, values ranged between (25 – 35) refer to obese persons, and value over than 35 refer to sever obese person.

نافذة الحوار المفتوح





/

(

:

:

.

.

.



(

)

:

:

.



(

)

:

:

.

ثقة المستهلك



- فصل السلطات الباردة عن الوجبات الساخنة يعمل على عدم تعريض السلطات لحرارة عالية تساعد على سرعة تلفها.
 - إحرص على تناول وجبات الطعام الساخنة من اللحوم أو الدواجن مباشرة بعد شرائها.
 - وجبات اللحوم والدواجن السريعة والمعدة للاستهلاك هي مواد غذائية سريعة التلف إحرص على تناولها وهي ساخنة مباشرة بعد شرائها.
 - أطلب فصل السلطات الباردة المصاحبة للوجبات الساخنة عند شرائها لعدم تعريضها إلى 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

إرشادات هامة

فصل السلطات الباردة عن الوجبات الساخنة يعمل على عدم تعريض السلطات لحرارة عالية تساعد على سرعة تلفها.

إحرص على تناول وجبات الطعام الساخنة من اللحوم أو الدواجن مباشرة بعد شرائها.

وجبات اللحوم والدواجن السريعة والمعدة للاستهلاك هي مواد غذائية سريعة التلف إحرص على تناولها وهي ساخنة مباشرة بعد شرائها.

أطلب فصل السلطات الباردة المصاحبة للوجبات الساخنة عند شرائها لعدم تعريضها إلى 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

فرع الشمال	فرع جبل الحسين	فرع جبل عمان
5603452	5665510	4642475
مطعم أجساد	فرع المدينة الرياضية	
5661929	5158231	



- فصل السلطات الباردة عن الوجبات الساخنة يعمل على عدم تعريض السلطات لحرارة عالية تساعد على سرعة تلفها.
 - إحرص على تناول وجبات الطعام الساخنة من اللحوم أو الدواجن مباشرة بعد شرائها.
 - وجبات اللحوم والدواجن السريعة والمعدة للاستهلاك هي مواد غذائية سريعة التلف إحرص على تناولها وهي ساخنة مباشرة بعد شرائها.
 - أطلب فصل السلطات الباردة المصاحبة للوجبات الساخنة عند شرائها لعدم تعريضها إلى 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



- 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

الشكاوي وخدمة الجمهور والتعامل مع (٤٩٤) شكاوي

خط الشكاوي المجاني

080022660



www.jfda.jo

نادي أصدقاء المؤسسة

نعم للمشاركة الفعالة ما بين
المؤسسة والمواطن لتحقيق رسالتنا

()

:

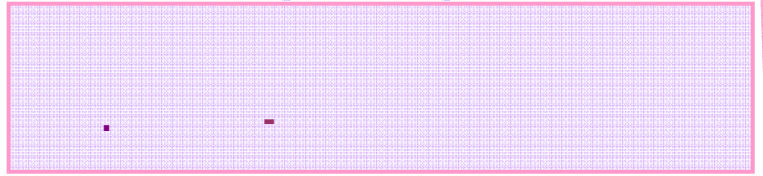


حملة التوعية الصحية

:



الشراكة مع القطاع الخاص



....

/

:

:

:

)

(

:

/

:

/

/

:

/

/

:

/

.

.





Salmonella

() .:

" "

:

S. typhi

S.paratyphi

S. enteritidis .

.

S.pullorum

S.gallinarum

S.cholera-suis

S.dublin

S.abortus ovis

S.abortus equi

%

%

:

%

%

%

%

:

:

. . . :



:

نقطة انتقال الميكروبات للغذاء

)

.....

.(

:

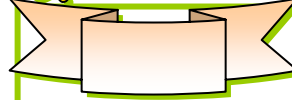
. . . :



سلامة الغذاء بعد الشراء



ما هو الهاسب HACCP؟



(HACCP)

Good Manufacturing Practices :

(G M P)

Standard Sanitation

Operation Procedures (SSOP)

data sheet

()

(ccp)

(ccp)

(ccp)

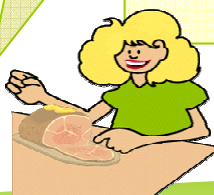
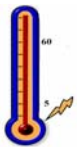
(verification)

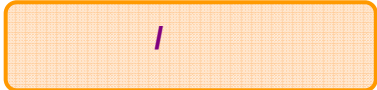
Indification and recall



الوصايا الخمس لضمان سلامة الغذاء

(منظمة الصحة العالمية)





:

:

:

:

()

()

:

:

()

:

:()





() :
). () .
 () ()
)
 " " " "



.C A



. A ()

/



E, C.

%

:()





1

معتقدات خاطئة عن صحة الفم والأسنان

...



() :



حكمة العدد

هل تعلم



افكار



كاريكاتير



جبري

الوجبة الاقتصادية

11.00 دينار فقط

شامل ضريبة المبيعات



9 قطع دجاج مقلي 3 بطاطا 2 كولسلو 3 خبز

1.125 ليتر مشروبات غازية

جبري المركزي / عمان - شارع وصفي التل هاتف: 5681700

الرؤية

التميز والريادة على المستوى الوطني
والاقليمي والدولي بما يحقق سلامة وجودة الغذاء والدواء.

الرسالة

"تحسين المستوى الصحي للمواطن من خلال ضمان سلامة الغذاء
ونوعيته وصلاحيته للاستهلاك البشري في جميع مراحل تداوله،
و ضمان سلامة الدواء وجودته وفعاليتها وأي مواد ذات علاقة عن طريق
الرقابة على الغذاء والدواء بواسطة كادر مؤهل ومدرب واتخاذ الإجراءات
المناسبة وفقا للأسس والمعايير المعتمدة عالميا وتوعية المواطن
بالاستخدام الآمن للغذاء والدواء".

القيم الجوهرية للمؤسسة

التميز، الشفافية، العمل بروح الفريق، المبادرة، العدالة

خط الشكاوي المجاني : 080022660