

Amman Chamber of Commerce

From: Jordan Chamber of Commerce (Diwan) <diwan@jocc.org.jo>
Sent: Sunday, May 18, 2025 3:32 PM
To: Jordan Chamber of Commerce (Diwan)
Subject: إجراءات سلامة الغذاء خلال موجات الحر
Attachments: 16258.pdf

السادة رؤساء الغرف التجارية الأردنية المحترمين
سعادة السيد ممثل قطاع المواد الغذائية المحترم

الجهة الوارد منها الكتاب: المؤسسة العامة للغذاء والدواء
موضوع الكتاب: إجراءات سلامة الغذاء خلال موجات الحر

السلام عليكم ورحمة الله وبركاته،،،

أهدي سعادتكم أطيب التحيات، وأرجو ان أرفق لكم نسخة عن الكتاب الوارد من المؤسسة العامة للغذاء والدواء رقم 16258/1/1/3 تاريخ 2025/5/15 المتضمن الإعلام عن إجراءات سلامة الغذاء خلال موجات الحر، على النحو الموضح في الكتاب .

أرجو سعادتكم التكرم بالاطلاع، وإجراء ما ترونه مناسباً.

وتفضلوا بقبول فائق الاحترام والتقدير ،،،

النائب الأول لرئيس الغرفة
جمال الرفاعي

غرفة تجارة الأردن
هاتف: +962 6 5902040
فاكس: +962 6 5902051





المؤسسة العامة للغذاء والدواء



الرقم ١٦٢٥٨ - ١١١١١٣
التاريخ ١٤٤٦/١١/١٧ هـ
الموافق ٢٠٢٥/٠٥/١٥ م

سعادة رئيس غرفة صناعة الاردن
سعادة رئيس غرفة تجارة الاردن
سعادة نقيب تجار المواد الغذائية
سعادة نقيب اصحاب المخازن
سعادة نقيب اصحاب المطاعم والحلويات
سعادة رئيس جمعية المطاعم السياحية
سعادة رئيس جمعية الفنادق الاردنية

الموضوع : إجراءات سلامة الغذاء خلال موجات الحر

تحية طيبة وبعد ،،،

حرصاً من المؤسسة العامة للغذاء والدواء للحفاظ على سلامة الغذاء ومنع تلوث المواد الغذائية وفسادها
او التسبب بحوادث الأمراض المنقولة بالغذاء، ولضمان تنفيذ الإجراءات الوقائية في ظل ارتفاع درجات الحرارة
في الفترة المقبلة.

أرجو التكرم والتعميم على المنشآت الغذائية بضرورة التقيد وتنفيذ الإجراءات التالية:

1. التأكد من درجات حرارة التبريد في الثلاجات بشكل مستمر وتدوينها على سجل يومي، على أن تكون درجة حرارة التبريد (1- 4 مئوية) والتجميد (- 15 - - 18 مئوية).
2. الحرص على عدم تكديس المواد الغذائية في الثلاجات واتباع التعليمات الصادرة عن المؤسسة العامة للغذاء والدواء والتي تخص حفظ وتخزين المواد الغذائية، بالإضافة إلى تجنب استخدام العبوات الكبيرة والعميقة التي يصعب تبريد محتواها والأخذ بعين الاعتبار الطاقة الاستيعابية للثلاجات.
3. اتباع تعليمات الشروط الصحية الخاصة بمطاعم الشاورما الصادرة عن المؤسسة العامة للغذاء والدواء.
4. إتلاف جميع المواد الغذائية في الثلاجات في حال انقطاع التيار الكهربائي لأكثر من أربعة ساعات.
5. اتباع نظام ترتيب المواد الغذائية داخل الثلاجات حسب نظام (FIFO:First In First Out).
6. أن يتم فك تجميد المواد الغذائية داخل ثلاجة التبريد أو باستخدام المياه الجارية الباردة.



المؤسسة العامة للغذاء والدواء

الرقم
التاريخ
الموافق

7. طهو المواد الغذائية للمدة الزمنية الكافية والتأكد من الوصول الى درجة حرارة الطبخ الآمن.
 8. أن تكون درجة الحرارة ملائمة والتهوية كافية في غرف ومناطق تحضير وإعداد المواد الغذائية.
 9. عدم ترك المواد الغذائية الجاهزة للأكل في درجة حرارة الغرفة والحرص على تبريدها مباشرة بعد تحضيرها.
 10. اعتماد مصادر موثوقة للمياه المستخدمة في تحضير وتجهيز المادة الغذائية مع ضرورة ارفاق الفحوصات المخبرية لعينات الماء والتي تثبت صلاحيتها.
 11. اعتماد مصادر موثوقة لتوريد المواد الأولية والتأكد من صلاحيتها ودرجة حرارتها عند الإستلام وحفظ المبردة والمجمدة منها مباشرة في أماكنها المخصصة .
 12. التأكد من إحكام إغلاق الشبك المنخلي الخاص بالنوافذ والابواب وإحكام إغلاق أغطية المصارف الأرضية أو أي مصدر يسمح بدخول الحشرات.
 13. وجود برنامج لمكافحة الحشرات يتم تطبيقه بفعالية.
 14. التأكد من اتباع العاملين المتداولين الممارسات الصحية السليمة أثناء تداول المادة الغذائية.
 15. توفير مواد النظافة الشخصية وأدوات التنشيف الخاصة بالعاملين في الأماكن المخصصة لها .
 16. توفير مواد تعقيم خاصة بالعاملين والأسطح في جميع مرافق المنشآت الغذائية .
 17. توفير ملابس العمل بشكل كامل لجميع الموظفين (كمادات ، قفازات ، أغطية رأس، مريول العمل ، الحذاء المغلق).
 18. توفير وسائط نقل مبردة لنقل المواد الغذائية المبردة وحافظات حرارية لنقل المواد الغذائية الساخنة.
- وتفضلوا بقبول فائق الاحترام ،،،

المدير العام

الأستاذ الدكتور نزار محمود مهيدات

نسخة إلى:-

مدير مديرية الغذاء

رئيس قسم الغذاء المتداول

رئيس شعبة وبائيات سلامة الغذاء

2022/05/13 خ. ه. khl

المملكة الأردنية الهاشمية

هاتف: +٩٦٢ ٦٥٦٣٢٠٠٠ فاكس: +٩٦٢ ٦٥١٠٥٩١٦ ص.ب: ٨١١٩٥١ عمان ١١١٨١ الأردن ص.ب: ٤٢٣٢٨ أبو ظبي ١١٩٧٣ الأردن

الموقع الإلكتروني: www.jfda.jo