



غرفة تجارة عمان
AMMAN CHAMBER OF COMMERCE



الرقم: 2408/2971

التاريخ: 2024/8/4

السادة أعضاء غرفة تجارة عمان المحترمين
عمان - الأردن.

الموضوع: الإجراءات التي تقوم بها المؤسسة العامة للغذاء والدواء لغايات تنظيم
إجراءات الترخيص والتداول لمادة (المثومة) في المنشآت الغذائية.

تحية طيبة وبعد،

تُهدي غرفة تجارة عمان سعادتكم أطيب تحياتها ، ولاحقاً لكتابنا رقم (2180/2706) الصادر بتاريخ
2024/7/16 والمتضمن [الإجراءات التي تقوم بها المؤسسة العامة للغذاء والدواء لغايات تنظيم
إجراءات الترخيص والتداول لمادة المثومة في المنشآت الغذائية بما يضمن سلامة المنتج ، والتي بدأ
تطبيقها اعتباراً من تاريخ 2024/7/1] .

أرجو أن أرفق لسعادتكم نسخة عن الكتاب الوارد إلينا من عطفة مدير عام المؤسسة العامة للغذاء
والدواء والموجه للسادة غرفة تجارة الأردن بتاريخ 2024/7/31 والمتضمن [التأكيد على ما ورد في
كتابهم السابق ، وتوضيح ما ورد في البند رقم (6) بأنه عند تحضير الساندويشات في المطعم
واستخدام مادة المثومة (التي تحتوي على بودرة البيض / البيض و/أو الحليب ومنتجاته) والتي يتم
تصنيعها في مصانع مرخصة لهذه الغاية ؛ ضرورة الالتزام عند التحضير وتجهيز الساندويشات بأن
تكون عبوات المثومة بعبواتها الأصلية وتحت ظروف التبريد (تحت طائلة المسؤولية)] ، للترحم
بالإطلاع والعلم للأهمية.

وتفضلوا سعادتكم بقبول فائق التحية والإحترام،،،

هشام الدويك

مدير عام غرفة تجارة عمان



المؤسسة العامة للغذاء والدواء



الرقم ٢٩٧٠٣٨ / ١١ / ١٤٣٣
التاريخ ١٤٤٦ / ١١ / ٢٣ هـ
الموافق ٢٠٢٤ / ٠٧ / ٣١ م

معالي وزير الصناعة والتجارة والتموين
سعادة رئيس غرفة تجارة الأردن
سعادة رئيس غرفة صناعة الأردن
سعادة نقيب اصحاب المطاعم

الموضوع: مادة المثومة

تحية طيبة وبعد،،،

لاحقاً لكتابنا رقم 26887/1/1/3 تاريخ 2024/7/14 ، المتضمن تنظيم اجراءات الترخيص والتداول
لمادة المثومة في المنشآت الغذائية.

أرجو التأكيد على ما ورد في كتابنا أعلاه مع توضيح ما ورد في بند رقم (6) أنه عند تحضير
الساندويشات في المطاعم واستخدام مادة المثومة (التي تحتوي على بودرة البيض/البيض و/أو الحليب ومنتجاته)
والتي تم تصنيعها في مصانع مرخصة لهذه الغاية؛ ضرورة الالتزام عند التحضير وتجهيز الساندويشات بأن
تكون عبوات المثومة بعبواتها الأصلية وتحت ظروف التبريد (وتحت طائلة المسؤولية).

وأقبلوا فائق الاحترام

المدير العام

الاستاذ الدكتور نزار محمود مهيدات

نسخة:
مدير مديرية الغذاء
مدير مديرية المناطق
رئيس قسم الغذاء المتداول
رئيس قسم المواصفات
رئيس قسم تحليل المخاطر
رئيس قسم المعاملات والمعامل الغذائية

الملحكة الأردنية الهاشمية

هاتف: ٠١١٦٦٠٦٦٣٣٠٠٠ فاكس: ٠١١٦٦٠٦٥١٠٥٩١٦ ص.ب: ١١١١١١ عمان الأردن ص.ب: ٥٤٣٣٣٨ أرفضير ١١١١٧٣ الأردن

الموقع الإلكتروني: www.jfda.jo



غرفة تجارة عمان
AMMAN CHAMBER OF COMMERCE



الرقم: 2706 / 2180
التاريخ: 2024/7/16

السادة أعضاء غرفة تجارة عمان المحترمين
عمان - الأردن.

الموضوع : الإجراءات التي تقوم بها المؤسسة العامة للغذاء والدواء لغايات تنظيم
إجراءات الترخيص والتداول لمادة المثومة في المنشآت الغذائية.

تحية طيبة وبعد،

تُهدي غرفة تجارة عمان سعادتكم أطيب تحياتها ، وأرجو أن أرفق لسعادتكم نسخة عن الكتاب
الوارد إلينا من عطوفة مدير عام المؤسسة العامة للغذاء والدواء والموجه للسادة غرفة تجارة
الأردن والمتضمن [الإجراءات التي تقوم بها المؤسسة العامة للغذاء والدواء لغايات تنظيم
إجراءات الترخيص والتداول لمادة المثومة في المنشآت الغذائية بما يضمن سلامة المنتج ،
والتي بدأ تطبيقها اعتباراً من تاريخ 2024/7/1] ، للتكرم بالإطلاع والعلم للأهمية.

وتفضلوا سعادتكم بقبول فائق التحية والإحترام،،،

/ المدير العام

بشار مُقبل
نائب المدير العام

ر.ط. X





المؤسسة العامة للتجارة والصناعة



الجمعية العامة للتجارة والصناعة
٢٠٢٤-١٩٩٩

معالي وزير الصناعة و التجارة
سعادة رئيس غرفة تجارة الاردن
سعادة رئيس غرفة صناعة الاردن
سعادة نقيب اصحاب المطاعم

الرقم ٢٢٨٨٧-١١١١١٣
التاريخ ١٤٤٦/٠٦/٠٦ هـ
الموافق ٢٠٢٤/٠٧/٢٤ م

تحية طيبة وبعد ،،،

الموضوع: مادة المثومة

على ضوء الإجراءات التي تقوم بها المؤسسة العامة للغذاء والدواء ولغايات تنظيم اجراءات الترخيص والتداول لمادة المثومة في المنشآت الغذائية بما يضمن سلامة هذا المنتج .

ارجو التكرم بالعلم بانه سيتم تطبيق الاجراءات التالية اعتبارا من 2024/07/01:

- 1- الاستمرار بالسماح للمصانع والمشاغل بانتاج مادة المثومة وحسب ممارسات التصنيع الجيد، شريطة ان لا يزيد حجم العبوة عن 5 كغم .
- 2- الاستمرار بالسماح باستخدام مادة (بودرة البيض/البيض المبستر و/او الحليب ومنتجاته) في المصانع الغذائية لانتاج مادة المثومة بوزن اقصى للعبوة 5 كغم وفي حال المشاغل الغذائية ان لا يزيد وزن العبوة عن 150 غم فقط.
- 3- أن يتم تعبئة المنتج معبوات معقمة ومغلقة حراريا مع الالتزام بالبند 4 -6 الوارد بالقاعدة الفنية رقم 2023/288 على ان لا تزيد فترة الصلاحية بعد الفتح عن 48 ساعة مبرداً.
- 4- السماح للمشاغل المركزية بانتاج المثومة (تحضير يومي) لسلسلة المطاعم الخاصة به فقط مع التأكيد على منع استخدام (بودرة البيض و/او الحليب ومنتجاته).
- 5- السماح للمطاعم بتحضير مادة المثومة (تحضير يومي) مع التأكيد على التعاميم السابقة بعدم استخدام (بودرة البيض /البيض و/او الحليب ومنتجاته).
- 6- ضرورة الالتزام عند استخدام مادة المثومة (المصنعة في المصانع والمشاغل الغذائية) التي تحتوي على (بودرة البيض /البيض و/او الحليب ومنتجاته) عند تحضير الساندويشات في المطعم بأن تبقى في عبواتها الاصلية عدى سندويشات الشاورما فلا يسمح عند اعدادها باستخدام المثومة التي تحتوي بودرة البيض /البيض و/او الحليب ومنتجاته بأي حال . وفي حال الكمية التي تقدم مع الوجبة (بشكل منفصل) حصر استخدام المعبأه في عبوات محكمة الاغلاق ومغلقة حرارياً في حال احتوت ضمن مكوناتها على (بودرة البيض و/او الحليب ومنتجاته).
- 7- تعتبر جميع الموافقات السابقة لاغية اذا تعارضت مع اعلاه.

وتفضلوا بقبول فائق الاحترام ،،،

المدير العام

الاستاذ الدكتور نزار محمود مهيدات

نسخة إلى:

مدير مديرية الغذاء
مدير مديرية المناطق
رئيس قسم المصانع والمعامل الغذائية
رئيس قسم الغذاء المتداول
رئيس قسم المواصفات
رئيس قسم تحليل المخاطر

المملكة الأردنية الهاشمية

هاتف: ٦٥٦٣٢٠٠٠ + فاكس: ٥١٠٩١٦ + ٦٦٢٦٠٠٠ ص.ب: ٨١١٩٥١ عمان ١١١٨١ الأردن ص.ب: ٥٤٢٣٢٨ أربض ١١٩٧٣ الأردن

الموقع الإلكتروني: www.jfda.jo