

تعليمات ترخيص أنشطة بيع المواد الغذائية بالجملة**والتجزئة لسنة ٢٠٢٣ / الصادرة بمقتضى أحكام المادة (٨/ب) من قانون الغذاء****رقم (٣٠) لسنة ٢٠١٥ والمادة (٧/ك) من قانون المؤسسة العامة للغذاء والدواء رقم (٤١) لسنة ٢٠٠٨****المادة (١):**

تسمى هذه التعليمات (تعليمات ترخيص أنشطة بيع المواد الغذائية بالجملة والتجزئة لسنة ٢٠٢٣) ويعمل بها بعد مرور تسعين يوماً من تاريخ نشرها بالجريدة الرسمية.

المادة (٢): التعريفات

أ. يكون للكلمات والعبارات المعاني المخصصة لها أدناه ما لم تدل القرينة على غير ذلك :

القانون	: قانون الغذاء.
المؤسسة	: المؤسسة العامة للغذاء والدواء.
المدير	: مدير عام المؤسسة العامة للغذاء والدواء.
المديرية	: مديرية الغذاء في المؤسسة.
مديرية شؤون المناطق	: المديرية التي يكون موقع المنشأة الغذائية ضمن اختصاصها المكاني.
الجهات المعنية	: الوزارات والمؤسسات الرسمية والعامة والبلديات وأي جهة ذات علاقة بإصدار الموافقات والرخص وفق احكام هذه التعليمات والتشريعات ذات العلاقة.
البلدية	: البلدية أو أمانة عمان الكبرى أو الجهة المعنية بممارسة صلاحيات البلدية بموجب تشريعاتها ووفقاً للموقع الذي تتبع له الأنشطة.
المنشأة الغذائية	: أي نشاط اقتصادي يتم فيه إعداد وتحضير وبيع المادة الغذائية بالجملة أو التجزئة وفق ما ورد في الملحق رقم (١) من هذه التعليمات.
المادة الغذائية	: تشمل المادة الغذائية لغايات هذه التعليمات المواد الخام أو المواد النية أو المصنعة أو المطبوخة أو المدخنة أو المعلبة آلياً أو المجففة والتي تكون قابلة أو غير قابلة للتلف السريع، والتي يتم إعدادها وتحضيرها وبيعها من قبل المنشأة الغذائية.
البيع المباشر	: قيام المنشأة الغذائية ببيع المادة الغذائية بشكلها الأساسي دون أي تدخل أو القيام بتجهيزها أو تقطيعها أو فرمها أو تغليفها بناء على طلب من المستهلك.
التحضير المسبق	: قيام المنشأة الغذائية بتحضير مسبق لمواد غذائية محددة والتي تتضمن عملية التقطيع أو الفرغ أو التتبيل أو التغليف بهدف عرضها وتوزيعها وبيعها كمنتج جاهز لأي مستهلك.
التراخيص	: رخصة المهن أو أي رخص أو موافقات تصدرها الجهات المعنية لغايات هذه التعليمات.
التصريح	: الموافقة الصادرة عن المؤسسة وفق احكام هذه التعليمات.



ب. تعتمد التعريفات الواردة في القانون والمعاني المخصصة لها حيثما ورد النص عليها في هذه التعليمات ما لم تدل القرينة على غير ذلك.

المادة (٣): نطاق السريان

تسري أحكام هذه التعليمات على كافة المناطق في المملكة الاردنية الهاشمية باستثناء منطقة العقبة الاقتصادية الخاصة.

المادة (٤): السند القانوني للتراخيص والموافقات

- أ. يحق للجهات التالية القيام بإعداد وتحضير وبيع المادة الغذائية بالجملة أو التجزئة:
 ١. المؤسسات الفردية.
 ٢. الشركات المسجلة بأنواعها المختلفة والمسموح لها بممارسة مثل هذا العمل داخل المملكة.
 ٣. الجمعيات المسجلة والمرخصة وفقاً للتشريعات ذات العلاقة.
 ٤. أي جهة أخرى يسمح لها تشريعها بذلك.
- ب. يصدر المدير، وبناء على الدليل الوطني لتصنيف الأنشطة الاقتصادية المعمول به (JORSIC)، الملحق رقم (١) المرفق بهذه التعليمات، الذي يتضمن جدولاً يبين فيه الأنشطة الاقتصادية والتراخيص الواجب الحصول عليها.

المادة (٥): اشتراطات الترخيص الواجب توافرها في المنشأة الغذائية

- أ. مع مراعاة التشريعات ذات العلاقة، على المنشأة الغذائية أن تلتزم عند الترخيص لأول مرة وبشكل مستمر بالاشتراطات التالية:
 ١. الاشتراطات الفنية العامة المرتبطة بالترخيص التي يصدرها المدير ضمن الملحق رقم (٢)، والتي تقوم المؤسسة بتزويدها الى البلدية المعنية أو أمانة عمان لتطبيقها وفق المنهجية وقائمة التفقد التي تضعها المؤسسة.
 ٢. الاشتراطات المحددة بالتشريعات المتعلقة بأنظمة البناء والتنظيم والمعمول بها من قبل البلدية أو أمانة عمان.
 ٣. الاشتراطات الخاصة بالحماية والوقاية المعمول بها والتي يتم تطبيقها من خلال مديرية الدفاع المدني.
- ب. تشمل المنشأة الغذائية كافة الأماكن التي يتم فيها بيع وإعداد والتحضير المسبق للمادة الغذائية والتجهيزات والأدوات الواجب توافرها للقيام بالعمل بالشكل الذي يراعي الاشتراطات الموضوعية.
- ج. تصدر المؤسسة بالتنسيق مع الجهات المعنية دليلاً ارشادياً تفصيلاً يتضمن كافة الاشتراطات الرئيسية، ويتم نشر هذا الدليل وأي تعديل عليه على الموقع الرسمي للمؤسسة.

المادة (٦): اشتراطات التشغيل

- أ. على المنشأة الغذائية وخلال مرحلة تشغيلها أن تتقيد بالتشريعات ذات العلاقة بما في ذلك:
١. الاشتراطات المتعلقة بحقوق العمل والعمالة الوافدة والتأمين الاجتماعي الصادرة عن الجهات الحكومية المختصة.
 ٢. الاشتراطات المتعلقة بتسعير وبيع المواد الغذائية، والاشتراطات المتعلقة بالموازين الصادرة عن الجهات الحكومية المختصة.
 ٣. الالتزام بتطبيق كافة الشروط الصحية الخاصة بمياه الشرب، ولوزارة الصحة أو من تفوضها بعد مرحلة التشغيل الفعلي القيام بإجراء الكشف وأخذ العينات من مياه الشرب بموجب التعليمات الصادرة عنها لهذه الغاية.
- ب. على المنشأة الغذائية الالتزام بالتشريعات التي تنظم عملية نقل المواد الغذائية وتخزينها في المستودعات الصادرة عن المؤسسة أو الجهات المعنية.
- ج. يصدر المدير الملاحق التي تتضمن الاشتراطات الفنية المتعلقة بمرحلة التشغيل الفعلي وعلى المنشأة الغذائية الالتزام بهذه الاشتراطات لضمان سلامة الغذاء خلال عملية التحضير والعرض والبيع بما في ذلك متطلبات التعبئة والتغليف وبطاقة البيان والمواصفات القياسية المعمول بها.

المادة (٧): إجراءات الترخيص

- أ. على صاحب المنشأة الغذائية أو من يفوضه مراجعة البلدية المعنية أو أمانة عمان بشكل مباشر من أجل الحصول على الموافقات التنظيمية والانشائية وإذن الإشغال المطابق والساري، وتقديم طلب للحصول على رخصة المهن وفق التشريعات ذات العلاقة.
- ب. تقوم البلدية بدراسة الطلب، وإجراء الكشف على المنشأة الغذائية وإصدار الموافقات اللازمة المتعلقة بمتطلبات التنظيم والسلامة والوقاية والموافقة على الموقع والمبنى بالتنسيق بشكل مباشر مع مديرية الدفاع المدني وأي جهة معنية بإصدار الموافقات أو الرخص حسب واقع الحال.
- ج. يقوم موظف الرقابة الصحية في البلدية المعنية بإجراء الكشف المسبق على المنشآت الغذائية التي تمارس الغايات التالية وفقاً للاشتراطات الفنية العامة المحددة في الملحق رقم (٢) المرفق بهذه التعليمات، وإصدار تقرير حول نتائج الكشف.
١. تجارة منتجات الألبان والأجبان والزيتون والمخللات والبيض بالتجزئة.
 ٢. تجارة اللحوم ومنتجات اللحوم والدواجن ومنتجاتها (الطازجة والمجمدة) بالتجزئة.
 ٣. تجارة الأسماك والمأكولات البحرية ومنتجاتها (الطازجة أو المجمدة) بالتجزئة.
- د. تقوم البلدية، وبعد استكمال الموافقات ودفع الرسوم وأي بدل مقرر، بإصدار إذن الإشغال الساري ورخصة المهن وإرسال نسخ منها ونسخة من تقرير الكشف إلى المؤسسة بشكل ورقي أو إلكتروني، ويحق للمرخص له إرسالها بنفسه إلى المؤسسة.
- هـ. مع مراعاة ما ورد في المادة (٨)، يحق للمنشأة الغذائية البدء بممارسة العمل والبيع المباشر للمواد الغذائية المسموح لها بيعها.

المادة (٨): إجراءات الحصول على تصريح من المؤسسة لعملية التحضير المسبق لمادة اللحوم والدواجن

أ. إذا رغبت المنشأة الغذائية الحاصلة على رخصة المهن لممارسة تجارة اللحوم ومنتجات اللحوم والدواجن الطازجة والمجمدة بالتجزئة سواء كانت منشأة مستقلة أو ضمن أماكن مخصصة داخل محلات السوبرماركت أو مراكز التسوق الكبرى بالتحضير المسبق للحوم والدواجن في الملحق رقم (٣) المرفق بهذه التعليمات ، فيتوجب على صاحب المنشأة الغذائية أو من يفوضه تقديم طلب الكتروني أو ورقي الى المؤسسة على النموذج المعد لهذه الغاية ودفع الرسوم المقررة، مرفقاً بالمعلومات التالية:

١. تحديد المادة الغذائية وطريقة تحضيرها المسبق.
 ٢. مصادر المادة الغذائية المرخصة المعتمدة التي سيتم استعمالها والوثائق الداعمة لها.
 ٣. اسم المشرف الصحي لدى المنشأة الغذائية.
 ٤. برنامج الرقابة الذاتية الذي سيتم تطبيقه من قبل المنشأة الغذائية.
 ٥. تعهد موقع بالالتزام بكافة الاشتراطات المحددة.
- ب. تقوم مديرية شؤون المناطق وعند تقديم الطلب بتحديد موعد للكشف وعلى أن لا يتجاوز مدة (٧) أيام عمل من تاريخ تقديمه وإبلاغ مقدم الطلب بذلك.
- ج. على مديرية شؤون المناطق إجراء الكشف التقييمي على عملية التحضير المسبق للمادة الغذائية والتثبت من مصدرها والأجهزة المستخدمة، ولها أن تقوم بتسليم مقدم الطلب قائمة بالسليبيات التي يتوجب على مقدم الطلب تصحيحها وتحديد مدة ملائمة للالتزام بها، وعلى أن يتم إجراء كشف للمتابعة عند انتهاء المدة المحددة.
- د. على مديرية شؤون المناطق وخلال ثلاثة أيام عمل من تاريخ الكشف التقييمي أو كشف المتابعة حسب واقع الحال القيام بإصدار وتبليغ مقدم الطلب أي من القرارين التاليين:
١. قبول الطلب كونه مستوف للاشتراطات المحددة، وإصدار التصريح لمرة واحدة فقط دون الحاجة الى تجديده.
 ٢. رفض الطلب وعلى أن يكون القرار معللاً بشكل تفصيلي.
- هـ. إذا لم تصدر مديرية شؤون المناطق قرارها بشأن الطلب خلال المدة المحددة في الفقرة (د) من هذه المادة، يعتبر الطلب مقبولا حكماً بشكل أولي ووفقاً لما ورد فيه، وعلى أن تقوم مديرية شؤون المناطق بإصدار التصريح وتسليمه الى مقدم الطلب خلال يوم عمل واحد من انتهاء المدة.
- و. يجب على صاحب المنشأة الغذائية أو من يفوضه أو المشرف الصحي لديه الذي يقوم بالتحضير المسبق للمواد الغذائية، وفي حال تغيير مصادر المواد الغذائية أو تغيير الإجراءات المتبعة التي تم اعتمادها، إبلاغ مديرية شؤون المناطق بشكل ورقي أو الكتروني خلال أسبوع من تاريخ التغيير، ويحق لمديرية شؤون المناطق إجراء الكشف اللاحق إذا دعت الحاجة.
- ز. تطبق تعليمات النظر في الاعتراضات على إجراءات الرقابة على الغذاء المعمول بها لغايات أي اعتراض متعلق بعدم الموافقة على منح التصريح أو على الإجراءات المتعلقة به.

المادة (٩): تحضير المواد الغذائية المسبق

يجوز للمنشأة الغذائية الحاصلة على رخصة المهن لممارسة تجارة منتجات الألبان والأجبان والزيتون والمخللات والبيض بالتجزئة سواء كانت منشأة مستقلة أو ضمن أماكن مخصصة داخل محلات السوبرماركت أو مراكز التسوق الكبرى، القيام بالتحضير المسبق للأجبان والمرتبلا، وعلى أن يتم اتباع كافة التشريعات والاشتراطات التشغيلية الصادرة عن المؤسسة للحفاظ على سلامة الغذاء بما في ذلك استعمال المصادر المعتمدة وبطاقة البيان.

المادة (١٠): الرقابة والتفتيش

مع مراعاة ما ورد في القانون والأنظمة والتعليمات الصادرة بموجبه، وقانون الرقابة والتفتيش على الأنشطة الاقتصادية والأنظمة الصادرة بموجبه، على المؤسسة القيام بما يلي:

- أ. وضع المنهجيات والإجراءات التي تكفل القيام بتنفيذ برامج الرصد والمتابعة والرقابة وفق منهجية الخطورة، والقيام بتنظيم عملية التفويض أو القيام بعملية التفتيش المشترك مع الجهات المعنية على الاشتراطات المحددة في هذه التعليمات عند الحاجة.
- ب. اعداد وتدريب الموظفين والمفتشين المختصين من أجل إجراء التفتيش وفق المنهجيات الموضوعة والتشريعات ذات العلاقة.
- ج. إجراء الرقابة الدورية وفق منهجية الخطورة، ولها الحق بإجراء التفتيش الدوري وتفتيش المتابعة والتفتيش بناء على شكوى والتفتيش الخاص على كافة المنشآت الغذائية وفق احكام قانون الرقابة والتفتيش على الأنشطة الاقتصادية رقم (٣٣) لسنة ٢٠١٧ وأخذ العينات وتحليلها، والقيام بوقف أو سحب التصريح، وإيقاع العقوبات المنصوص عليها في التشريعات الصادرة عن المؤسسة بما في ذلك العقوبات الخاصة بتداول الغذاء في مكان غير مرخص بما لا يتعارض مع قانون الغذاء رقم (٣٠) لسنة ٢٠١٥.

المادة (١١): العقوبات وفق القانون

يعاقب بالعقوبات المنصوص عليها في القانون كل من يخالف أحكام هذه التعليمات.

المادة (١٢): تصويب الأوضاع

- أ. تعتبر كافة المنشآت الغذائية الحاصلة على تصريح التجهيز المسبق من المؤسسة قبل صدور هذه التعليمات كأنها حاصلة على التصريح من المؤسسة ودون أن تتحمل أي تكاليف لهذه الغاية.
- ب. على أي شخص طبيعى أو معنوي ولم يحصل على تصريح التقطيع والتجهيز المسبق من المؤسسة قبل نفاذ هذه التعليمات تصويب أوضاعه بموجب احكامها خلال فترة زمنية لا تتجاوز (٨) أيام عمل.

المادة (١٣): الأدوار والمسؤوليات

- أ. تعتبر مديرية الغذاء هي الإدارة المرجعية لتنظيم أعمال أنشطة بيع المواد الغذائية بالتجزئة والجملة وتقوم بالتنسيق مع كافة الإدارات والمديريات في المؤسسة من أجل تطبيق أحكام القانون والأنظمة والتعليمات الصادرة بمقتضاه.
- ب. تعتبر مديرية شؤون المناطق مسؤولة عن متابعة طلبات وإجراءات التصاريح وإجراء الكشوفات والرقابة اللازمة وفق أحكام هذه التعليمات.

المادة (١٤): تفويض الصلاحيات

للمدير تفويض أي من صلاحياته الواردة في هذه التعليمات الى أي موظف على أن يكون التفويض خطياً ومحدداً.

المادة (١٥): إصدار التعليمات والملاحق

تنشر التعليمات والملاحق الصادرة أو أي تعديل عليها في الجريدة الرسمية.

المادة (١٦):

تلغى كل من التعليمات التالية:

- أ. تعليمات تقطيع وتعبئة وتغليف منتجات المرتديلا لسنة ٢٠١٣.
- ب. تعليمات تقطيع وتداول الأجبان داخل مراكز التسوق الكبرى لسنة ٢٠١٥.
- ج. الشروط الصحية الخاصة بعملية تقطيع الدجاج وتغليفه.

مجلس إدارة المؤسسة العامة للغذاء والدواء

ملحق رقم (١)

الأنشطة الاقتصادية والتراخيص الواجب الحصول عليها وفق الدليل الوطني لتصنيف الأنشطة الاقتصادية
(JORSIC)

اسم النشاط	الرخص والموافقات المطلوبة
تجارة المواد الغذائية الأساسية والتمور بالجملة	
تجارة البقوليات والحبوب والمواد الغذائية الأساسية بالجملة	رخصة مهنة
تجارة القهوة والشاي والتوابل والعسل بالجملة	رخصة مهنة
تجارة التمور بالجملة	رخصة مهنة
تجارة الحليب والبيض واللحوم والزيتون بالجملة	
تجارة الحليب ومنتجات الألبان والبيض بالجملة	رخصة مهنة
تجارة اللحوم والدواجن والأسماك ومنتجاتها بما في ذلك المعلبة.	رخصة مهنة
تجارة الزيوت والدهون بالجملة	رخصة مهنة
تجارة العصائر والمياه المعدنية والمشروبات الغازية والروحية بالجملة	
تجارة العصائر والمياه المعدنية، والمياه المعبأة/ المياه المحلاة، والمشروبات الغازية بالجملة	رخصة مهنة
تجارة المشروبات الروحية بالجملة	رخصة مهنة
تجارة منتجات الخبز والحلويات بالجملة	
تجارة منتجات الخبز بالجملة (لا يشمل المخبز)	رخصة مهنة
تجارة الشوكولاته والحلويات السكرية بالجملة	رخصة مهنة
تجارة الجملة لمواد ومشروبات أخرى	
تجارة المواد الغذائية والمشروبات الأخرى بالجملة	رخصة مهنة
تجارة الأغذية بالتجزئة في المتاجر غير المتخصصة	
تجارة أصناف متنوعة من المواد الغذائية والتموينية والزيوت والمشروبات بالتجزئة (مثل محلات البقالة، ومحلات المواد التموينية، ومحلات السوبرماركت ومراكز التسوق الكبرى)	رخصة مهنة
تجارة الأغذية بالتجزئة في المتاجر المتخصصة (التي تخصص ببيع المادة الغذائية المحددة)	
تجارة الفواكه والخضروات المحفوظة والمجمدة بالتجزئة	رخصة مهنة
تجارة منتجات الألبان والأجبان والزيتون والمخللات والبيض بالتجزئة (محل بيع الألبان ومنتجاتها مسبقاً) كمنشأة مستقلة أو ضمن أماكن مخصصة داخل محلات السوبرماركت أو مراكز التسوق الكبرى	كشف مسبق ورخصة مهنة تصريح التحضير المسبق (اختياري)
تجارة العسل والتمور والمكسرات بالتجزئة في المتاجر المتخصصة	
تجارة العسل وشمع العسل بالتجزئة	رخصة مهنة
تجارة التمور بالتجزئة	رخصة مهنة
تجارة المكسرات والقهوة بالتجزئة (المحمصة)	رخصة مهنة

اسم النشاط	الرخص والموافقات المطلوبة
تجارة عطرة وأعشاب وتوابل بالتجزئة	رخصة مهنة
تجارة اللحوم والدواجن والأسماك الطازجة أو المجمدة بالتجزئة في المتاجر المتخصصة	
تجارة اللحوم ومنتجات اللحوم والدواجن ومنتجاتها الطازجة والمجمدة بالتجزئة (الملحمة مسبقاً) كمنشأة مستقلة أو ضمن أماكن مخصصة داخل محلات السوبرماركت أو مراكز التسوق الكبرى	كشف مسبق ورخصة مهنة تصريح التحضير المسبق (اختياري)
تجارة الأسماك والمأكولات البحرية ومنتجاتها الطازجة أو المجمدة بالتجزئة (المسكرة مسبقاً) كمنشأة مستقلة أو ضمن السوبرماركت أو مراكز التسوق الكبرى	كشف مسبق ورخصة مهنة
تجارة منتجات الخبز والحلويات بالتجزئة في المتاجر المتخصصة	
تجارة منتجات الخبز بالتجزئة (لا يشمل المخبز)	رخصة مهنة
تجارة الشوكولاته والساكر بالتجزئة (مثل محلات بيع الشوكولاته)	رخصة مهنة
تجارة الأغذية الأخرى بالتجزئة في المتاجر المتخصصة	
تجارة منتجات غذائية خفيفة للتسلية بالتجزئة (مثل البشار وغزل البنات وغيرها)	رخصة مهنة
تجارة أصناف أخرى من المواد الغذائية بالتجزئة	رخصة مهنة
تجارة المشروبات بالتجزئة في المتاجر المتخصصة	
تجارة المشروبات والمرطبات (المعلبة أو المعلبة الجاهزة) بالتجزئة	رخصة مهنة
تجارة المشروبات الروحية بالتجزئة	رخصة مهنة، رخصة من وزارة الداخلية
تجارة المكملات الغذائية والأغذية الخاصة بالتجزئة في المتاجر المتخصصة	
تجارة المكملات الغذائية بالتجزئة	رخصة مهنة
تجارة الأغذية الخاصة والأغذية الخاصة بالرياضيين بالتجزئة	رخصة مهنة، إجازة الأغذية الخاصة بالرياضيين من المؤسسة

ملحق رقم (٢)

الاشتراطات الفنية العامة للمنشآت الغذائية التي تقوم ببيع المواد الغذائية بالجملة أو التجزئة

أولاً: اشتراطات الترخيص الفنية المتعلقة بالموقع وتصميم مبنى المنشأة الغذائية

- أ. أن يكون الموقع ضمن المناطق التنظيمية المسموحة من قبل البلدية المعنية
- ب. أن يحقق المبنى الاشتراطات التنظيمية الواردة في أنظمة البناء وتشريعات البلدية
- ج. أن يحقق المبنى الاشتراطات الخاصة بالسلامة والحريق المحددة في كودات البناء التي تطبقها مديرية الدفاع المدني
- د. أن يحقق مبنى المنشأة الغذائية وتخطيطها وتصميمها وبنائها الداخلي الآتي:
 ١. أن يتم تصميم مدخل المنشأة الغذائية بحيث يبقى خالياً من الرفوف والسلع المعروضة.
 ٢. أن يتم استخدام ستائر هوائية أو توماتيكية عند الحاجة ويمنع استخدام ستائر بلاستيكية.
 ٣. أن تكون أسطح الأرضيات مصنوعة من مواد متينة ومقاومة للماء وغير ممتصة ومانعة للانزلاق وقابلة للغسل وغير سامة بما يسمح بالتنظيف الملائم وتصريف المياه على سطحها، وأن تكون أسطح الأرضيات منحدرية بشكل ملائم بما يسمح بجريان السوائل على سطحها إلى فتحات التصريف.
 ٤. أن تكون أسطح الجدران والفواصل الجدارية مصنوعة من مواد متينة، مقاومة للماء غير ماصة، محكمة الإغلاق، غير سامة، قابلة للغسل، كما يجب أن تكون الجدران ملساء ومصقولة أينما أمكن وأن تكون سهلة التنظيف والتطهير.
 ٥. أن يكون طلاء جميع الأسطح الداخلية ذو قوام مائي وصديق للبيئة لضمان عدم انبعاث أبخرة سامة في الجو
 ٦. أن تكون الزوايا، سواءً بين الجدران نفسها أو بين الجدران والأرضيات أو بين الجدران والسقوف محكمة الإغلاق ومغطاة لتسهيل عمليات التنظيف
 ٧. أن تكون الأسقف أو الجزء الداخلي من السطح في حال عدم وجود سقف (والتجهيزات العلوية سهلة التنظيف ومصنوعة من مواد ذات ألوان حيادية ومبنية ومصقولة بشكل يمنع تراكم الأوساخ ويحد من عملية التكثف أو نمو الأعفان غير المرغوب بها أو تساقط الجسيمات.
 ٨. أن تكون أسطح الرفوف بما في ذلك أسطح المعدات مصنوعة من مواد قابلة للغسل مقاومة للصدأ وغير سامة، ويجب الحفاظ عليها بحالة سليمة ومتينة كما يجب أن تسمح بإجراء أعمال التنظيف والتطهير بسهولة ويمنع استخدام الأسطح المصنوعة من الخشب.
 ٩. أن تكون وحدات الرفوف الجدارية خالية تماماً من العيوب والصدأ.
 ١٠. أن تكون وحدات الرفوف مثبتة على دعائمها بشكل آمن.
 ١١. أن تكون الرفوف مرتفعة عن الأرض لتوفير إمكانية التنظيف
 ١٢. أن يتوفر في المبنى الظروف الملائمة لضبط درجات الحرارة عند حفظ وتخزين وبيع المواد الغذائية، مع ضمان حماية المواد الغذائية من التعرض المباشر لأشعة الشمس.
 ١٣. أن تكون الجدران والأرضيات والفواصل الجدارية في غرف تخزين المواد الغذائية مصنوعة من مواد قابلة للتنظيف ومانعة لتراكم الأوساخ

١٤. أن يتم توفير وسائل تهوية مناسبة وكافية سواءً طبيعية أو ميكانيكية مع تجنب أي تدفق ميكانيكي للهواء من منطقة ملوثة إلى منطقة نظيفة.
١٥. أن تكون فتحات التهوية والنوافذ مزودة بمرشحات أو مناخل حماية مصنوعة من مواد غير قابلة للتآكل وسهلة التنظيف.
١٦. أن يتم تركيب أجهزة لصعق ومكافحة الحشرات الطائرة في المكان المناسب بحيث لا يشكل موقعه خطراً على سلامة المواد الغذائية.
١٧. أن تكون ظروف تخزين المواد الغذائية في المنشأة الغذائية ملائمة وممانعة من التلوث والفساد على أن يكون التخزين مرتفعاً عن الأرض وبعيداً عن الجدران والأسقف.
١٨. أن يتم توفير أماكن مخصصة لتخزين مواد التنظيف والمطهرات وأية مواد أو أدوات من المحتمل أن يكون لها اتصال بالمواد الغذائية أو بأي مكان يتم فيه تنظيف أو تحضير أو بيع المواد الغذائية.
١٩. أن يتم توفير إضاءة كافية سواءً طبيعية أو اصطناعية تعكس طبيعة المواد الغذائية الحقيقية للتمكن من العمل ضمن شروط ملائمة وأمنة، ويجب أن تكون شدة الإضاءة ملائمة لطبيعة العمل وأن تكون معدات الإضاءة والأسلاك الكهربائية محمية بشكل يسمح بسهولة التنظيف والوقاية من التلوث التبادلي.
٢٠. أن يتم تركيب تجهيزات الإنارة بشكل مناسب وآمن وتثبيتها في السقف أو السقف المستعار بأقل حد من البروز. ويُمنع استخدام المصابيح المتدلية والأضواء التي يتم تركيبها على الجدران.

ثانياً: اشتراطات الترخيص الفنية المتعلقة بمرافق الصرف الصحي والمرافق الصحية

- أ. أن يتم وصل جميع المرافق الصحية والتجهيزات لتكون جزءاً من شبكات الصرف الصحي أو تصريف المياه إلى شبكات الصرف الصحي وتصريف المياه الخاصة بالمنشأة الغذائية ومفصولة تماماً عن شبكة خطوط المياه.
- ب. أن تكون مرشحات قنوات الصرف الصحي بما فيها تلك القابلة للفك والتركيب والحواجز المضادة للانزلاق بها مصنوعة من مواد ملائمة.
- ج. أن تكون قنوات الصرف الصحي المفتوحة كلياً أو جزئياً مصممة بشكل يضمن عدم تدفق الأوساخ من المنطقة الملوثة إلى المنطقة النظيفة وذلك بتركيب ردادات.
- د. أن تكون المرافق الصحية في مواقع مناسبة وفي حال وجودها في حيز المنشأة يجب أن تكون ذات تهوية جيدة ومتصلة بنظام صرف صحي فعال، وأن لا تفتح مباشرة على مناطق حفظ أو تحضير أو بيع المواد الغذائية.
- هـ. أن يتم توفير مرافق مخصصة ومناسبة للعاملين لغسل الأيدي وتنظيفها وتعقيمها وتجفيفها، على أن تكون مزودة بماء جارٍ صالح للشرب بدرجة حرارة ملائمة وأدوات مناسبة لتجفيف الأيدي.
- و. أن يتم توفير مرافق مناسبة لغسل أدوات التنظيف (المماسح والمكانس وغيرها). وعند الضرورة لأغراض تطهيرها وتعقيمها. وأن تكون في موقع وحيز منفصل بعيدة عن مناطق حفظ وتحضير وبيع المواد الغذائية (يمنع استخدام أحواض غسل الأواني في تنظيف وغسل أدوات التنظيف).

ثالثاً: اشتراطات الترخيص الفنية المتعلقة بالتعامل مع المخلفات

- أ. أن يتم توفير مناطق/حاويات مصنوعة من مواد مناسبة مضادة للتسرب عازلة للماء قابلة للتنظيف بسهولة و/أو تخصيص غرف قمامة عند الضرورة للتخلص من النفايات الغذائية والمنتجات الثانوية غير الصالحة للأكل والمنتھية الصلاحية وغيرها من النفايات على أن تكون هذه المناطق مزودة بوسائل غسيل ذات كفاءة مناسبة.
- ب. أن تكون حاويات المخلفات الخارجية بعيدة عن المدخل مزودة بأغطية أو أن يتم وضعها في مكان منفصل ومحصن ضد دخول الحشرات والقوارض.

رابعاً: اشتراطات الترخيص الخاصة بالأنشطة التالية:

- تجارة منتجات الألبان والأجبان والزيتون والمخللات والبيض بالتجزئة.
 - تجارة اللحوم ومنتجات اللحوم والدواجن ومنتجاتها (الطازجة والمجمدة) بالتجزئة.
 - تجارة الأسماك والمأكولات البحرية ومنتجاتها (الطازجة أو المجمدة) بالتجزئة.
- أ. أن يتم فصل مناطق غسل وإعداد المواد الغذائية عن المناطق المخصصة لغسل الأواني أو المعدات.
- ب. أن يتم تزويد كل من مناطق غسل وإعداد المواد الغذائية ومناطق غسل الأواني أو المعدات بالمياه الساخنة والباردة الصالحة للشرب.
- ج. أن تكون أسطح العمل وأسطح المعدات والأدوات الملامسة للمواد الغذائية مصنوعة من مواد لا تشكل مصدراً محتملاً للتلوث وسهلة التنظيف ولا تشكل أو تحتوي على نتوءات قابلة للغسل ومقاومة للصدأ الحفاظ عليها بحالة سليمة. كما يجب أن تسمح بإجراء أعمال التنظيف والتطهير بسهولة.
- د. يتوجب الالتزام بما يلي:
١. أن يتم توفير ثلاجات أو أجهزة تبريد أو تجميد وفق طبيعة عمل المنشأة الغذائية وعلى أن تكون كافية لحفظ وعرض اللحوم أو الدواجن أو الأسماك أو الألبان والأجبان ومنتجاتها وبحيث يتم فصلها عن بعضها وأن تتم بدون تكديس.
 ٢. أن يتم توفير أدوات ومعدات لتجهيز المواد الغذائية المختلفة وبحيث تكون منفصلة و متميزة (التمييز اللوني وخاصة للحوم والدواجن).
 ٣. أن يتم توفير طاولات ستانليس ستيل مناسبة للتحضير.
 ٤. أن يتم توفير شروط التحكم بالحرارة في مناطق إعداد المواد الغذائية داخل المنطقة فيسمح بدرجة حرارة لا تزيد على (١٦) درجة مئوية.
 - هـ. أن يحقق العاملون كامل الشروط الصحية وأن يكون حاصلًا على الشهادة الصحية المعتمدة وخالياً من أي أمراض سارية أو معدية.

خامساً: الاشتراطات الخاصة بأجهزة التبريد

بالإضافة الى الاشتراطات الفنية العامة الواجب توفرها للمنشآت الغذائية التي تقوم ببيع المواد الغذائية من خلال تجارة التجزئة والجملة (أولاً الى ثالثاً)، يجب على صاحب المنشأة الغذائية في حال قام بتركيب جهاز/ أجهزة للتبريد، فيتوجب الالتزام بالاشتراطات التالية:

- أ. أن يتم توفير وحدات تبريد مزودة بأجهزة لقياس درجة حرارتها بدقة (+/- ١) درجة مئوية، كما يجب المحافظة دائماً على درجة حرارة تقل عن (٥) درجات مئوية ويتم تحديد عدد وحجم وتصميم وحدات التبريد بما يتكافأ مع حجم العمل في المنشأة بحيث تخصص وحدة تبريد منفصلة او مكان مفصول فصلاً كاملاً باستخدام القواطع داخل الوحدة لكل نوع من انواع الاغذية التالية لمنع حدوث التلوث التبادلي: منتجات الحليب، الالبان، البيض، اللحوم، الاسماك، الفواكه والخضروات المبردة، العصائر الحلويات وغيرها.
- ب. أن يتم توفير مسافة لا تقل عن (١٠٠ ملم) تفصل بين الجانب الخلفي لوحدة التبريد والحائط المواجه له لضمان تهوية مناسبة.
- ج. أن يتوفر اضاءة كافية في وحدات التبريد عند فتحها.
- د. يُسَمَح باستخدام وحدات التبريد المقدمة مجاناً تحت رعاية موردي الأغذية/المشروبات بحيث تكون مطابقة تماماً للاشتراطات الواردة في هذه التعليمات.

سادساً: الاشتراطات المتعلقة بأجهزة التجميد

بالإضافة الى الاشتراطات الفنية العامة الواجب توفرها بالمنشآت الغذائية التي تقوم ببيع المواد الغذائية من خلال تجارة التجزئة والجملة (أولاً الى ثالثاً)، يجب على صاحب المنشأة الغذائية في حال قام بتركيب جهاز/ أجهزة للتجميد، فيتوجب الالتزام بالاشتراطات التالية:

- أ. أن يتم توفير وحدات تجميد مزودة بأجهزة لقياس درجة الحرارة بدقة (+/- ١) درجة مئوية، كما يجب المحافظة دائماً على درجة حرارة تقل عن (- ١٨) درجة مئوية ويتم تحديد عدد وحجم وتصميم وحدات التجميد بما يتكافأ مع حجم العمل في المنشأة بحيث تخصص وحدة تجميد منفصلة او مكان مفصول فصلاً كاملاً باستخدام القواطع داخل الوحدة لكل نوع من انواع الاغذية التالية لمنع التلوث التبادلي: منتجات الحليب اللحوم، الاسماك، الفواكه والخضروات المجمدة، الحلويات والبوظة وغيرها
- ب. أن تكون وحدة التجميد مزودة بباب عازل زجاجي عريض مع توفير إنارة مضاعفة ورفوف متحركة تتمتع بقدرة تبخير مع إمكانية تعديل ارتفاعاتها، ونظام لتصريف المياه الناتجة عن التنظيف وذوبان الجليد وأن تعمل الوحدة بنظام دوران الهواء داخلها من خلال
- ج. مراوح متحركة وأن تحوي الوحدة جهاز تبخير لضمان كفاءة في التشغيل بحيث تعوض النقص في البرودة نتيجة الفتح المتكرر لباب الوحدة".
- د. أن يتم توفير مسافة لا تقل عن (١٠٠ ملم) تفصل بين الجانب الخلفي لوحدة التجميد والحائط المواجه له لضمان تهوية مناسبة.
- هـ. أن يتوفر اضاءة كافية في وحدات التجميد عند فتحها.

ملحق رقم (٣)

الاشتراطات الخاصة بعملية التجهيز المسبق للحوم والدواجن

بالإضافة الى الاشتراطات الفنية العامة الواردة في الملحق رقم (٢)، يجب على صاحب المنشأة الغذائية الالتزام بالاشتراطات التالية المرتبطة بإجراءات الحصول على تصريح التجهيز المسبق للحوم والدواجن من المؤسسة العامة للغذاء والدواء.

- أ. أن تكون منطقة التجهيز المسبق مفصولة عن المناطق المخصصة لإعداد المواد الغذائية ومرافق غسل معدات التنظيف (سواء كانت ضمن منطقة الإعداد أو في غرفة منفصلة).
- ب. أن تكون جميع أسطح الارضيات والجدران والفواصل الجدارية لمنطقة أو غرفة التحضير مكسوة ببلاط سيراميك مصقول.
- ج. أن يتم تزويد منطقة التجهيز المسبق بمياه مضبوطة الحرارة وصالحة للشرب ومطابقة للقاعدة الفنية الأردنية.
- د. أن تكون شدة الإضاءة (٥٠٠) لوكس فوق اسطح التجهيز المسبق وحيثما يتم التعامل مع أي أدوات ومعدات قد تؤثر على سلامة المواد الغذائية مثل ادوات التقطيع أو المطاحن أو المناشير.
- هـ. أن يتم توفير جميع الادوات والمعدات اللازمة للتجهيز بحيث تكون مصنوعة من مواد لا تصدأ وغير سامة ومطابقة لاشتراطات التلامس مع الغذاء .
- و. أن يتم توفير ادوات ومعدات لتجهيز اللحوم منفصلة عن الادوات والمعدات المخصصة لتجهيز الدجاج (التميز اللوني) .
- ز. أن تكون أسطح العمل وأسطح المعدات والأدوات ووحدات الرفوف والخزائن الملامسة للغذاء مصنوعة من مواد لا تشكل مصدراً محتملاً للتلوث وسهلة التنظيف تحتوي على نتوءات قابلة للغسل ومقاومة للصدأ الحفاظ عليها بحالة سليمة. كما يجب أن تسمح بإجراء أعمال التنظيف والتطهير بسهولة.
- ح. أن يتم تمييز المعدات وأسطح العمل الملامسة للأغذية (مثل الألوان المختلفة) لتفادي التلوث التبادلي.
- ط. أن يتم توفير واستعمال مواد التعبئة والتغليف المناسبة والمطابقة لاشتراطات التلامس مع الغذاء (صنف غذائي).
- ي. أن يتم تجهيز اماكن لحفظ عبوات ومواد التغليف ليتم استخدامها بعد التجهيز بطريقة تضمن عدم تلوثها.
- ك. أن يتم الالتزام بوضع بطاقة البيان ووضع الإجراءات اللازمة لضبطها وضمان عدم تغييرها أو استبدالها.
- ل. أن يتم الالتزام بتسمية وتدريب مشرف واحد على الأقل مختص بسلامة الغذاء داخل المنشأة الغذائية التي تقوم بالحصول على تصريح التجهيز المسبق.
- م. أن تكون درجات الحرارة متناسبة مع عملية تقطيع الدواجن واللحوم لتفادي تلفها.



مركز عدالة للمعلومات القانونية
ADALEH Center for Legal Information
Info@Adaleh.Info

قانون الغذاء رقم 30 لسنة 2015

المنشور على الصفحة 5984 من عدد الجريدة الرسمية رقم 5345 بتاريخ 2015/6/16

حل محل قانون الرقابة على الغذاء المؤقت وتعديلاته رقم 79 لسنة 2001

المادة 8

- مع مراعاة أحكام المادة (3) من هذا القانون، تتولى اللجنة العليا المهام والصلاحيات التالية:
- أ. إعداد الخطط والبرامج اللازمة للرقابة على سلامة الغذاء وجودته ورفعها إلى مجلس إدارة المؤسسة لإقرارها.
 - ب. اعتماد التعليمات والشروط اللازمة للرقابة الصحية على الغذاء المحلي والمستورد وضمان سلامته وصلاحيته للاستهلاك البشري والتحقق من قيمته الغذائية .
 - ج. اعتماد تدابير الصحة المقررة وتعديلها أو إلغاؤها أو استبدال غيرها بها أو وقف العمل بأي منها مؤقتاً مع مراعاة أحكام التشريعات المعمول بها والاتفاقيات الدولية التي تكون المملكة طرفاً فيها.
 - د. تحديد الشروط الصحية الواجب توافرها لترخيص أماكن تداول الغذاء وذلك لإصدار الترخيص اللازم وفقاً للتشريعات المعمول بها .
 - هـ. اعتماد إجراءات تحليل المخاطر وتحديد أسس أخذ العينات من المواد الغذائية وحجم هذه العينات وطرق جمعها ونقلها وفقاً للممارسات الدولية المتبعة .
 - و. اعتماد أنواع الفحوص اللازمة للغذاء وطرق الاختبار وإجراءات تقييم المطابقة للقواعد الفنية أو المواصفات القياسية وتدابير الصحة وفقاً للممارسات الدولية المتبعة والتشريعات المعمول بها والتنسيق مع الجهات الرسمية المعنية .
 - ز. اعتماد الإجراءات والمتطلبات اللازمة لاستعمال المضاف الغذائي وفقاً للقواعد الفنية أو المواصفات القياسية .
 - ح. اختيار المختبرات اللازمة لغايات الفحوص والتحليل المخبرية للغذاء .
 - ط. رفع المهام إلى المجلس لإقرارها .



مركز عدالة للمعلومات القانونية
ADALEH Center for Legal Information
Info@Adaleh.Info

قانون المؤسسة العامة للغذاء والدواء رقم 41 لسنة 2008
المنشور على الصفحة 3070 من عدد الجريدة الرسمية رقم 4921 بتاريخ 2008/7/31
حل محل قانون المؤسسة العامة للغذاء والدواء المؤقت رقم 31 لسنة 2003

المادة 7

يتولى المجلس المهام والصلاحيات اللازمة لقيام المؤسسة بأعمالها وتحقيق اهدافها بما في ذلك ما يلي :

- أ. وضع السياسة العامة المتعلقة بالغذاء والدواء والرقابة عليهما وقرار الخطط والبرامج اللازمة لذلك ومتابعة تنفيذها .
- ب. الموافقة على ابرام الاتفاقيات مع المؤسسات المحلية والعربية والدولية بما يحقق اهداف المؤسسة وتفويض الرئيس او نائبه بالتوقيع عليها .
- ج. اعتماد القواعد الفنية او الادلة او التوصيات وغيرها من الوثائق الصادرة عن دول اخرى وعن منظمات عربية واقليمية ودولية .
- د. اقرار الهيكل التنظيمي للمؤسسة .
- هـ. اقرار خطط تطوير المؤسسة وكوادرها واجراء الدراسات والبحوث اللازمة لعمل المؤسسة .
- و. اقرار مشروع الموازنة السنوية للمؤسسة ورفعها لمجلس الوزراء .
- ز. اقرار التقرير السنوي عن اعمال المؤسسة والميزانية العمومية والحسابات الختامية عن السنة المنتهية ورفعها الى مجلس الوزراء .
- ح. المراجعة الدورية لانجازات المؤسسة.
- ط. تشكيل اي لجان متخصصة تتطلبها اعمال المؤسسة بناء على تنسيب المدير العام وتحديد مهام كل منها بمقتضى قرار تشكيلها .
- ي. السعي لايجاد الوسائل المحلية والدولية لدعم المؤسسة .
- ك. اقرار التعليمات والشروط اللازمة للرقابة على الغذاء والدواء المرفوعة من اللجان العليا .
- ل. اعداد مشروعات التشريعات ذات العلاقة بعمل المؤسسة.