

From:  
Sent:  
To:  
Subject:  
Attachments:

<Jordan Chamber of Commerce (Diwan) <diwan@jocc.org.jo>  
Sunday, August 17, 2025 9:18 AM  
Jordan Chamber of Commerce (Diwan)  
اجراءات سلامة الغذاء خلال موجة الحر  
مؤسسة الغذاء والدواء pdf.  
العنوان

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

الجهة الوارد منها الكتاب: المؤسسة العامة للغذاء والدواء  
موضوع الكتاب: اجراءات سلامة الغذاء خلال موجة الحر

السلام عليكم ورحمة الله وبركاته،،

أهدي سعادتكم أطيب التحيات، وارجو أن ارفق لكم نسخة عن الكتاب الوارد من المؤسسة العامة للغذاء والدواء رقم 27151/1/3 تاريخ 13/8/2025 والمتضمن اجراءات سلامة الغذاء خلال موجة الحر، وذلك للحفاظ على سلامة الغذاء ومنع تلوث المواد الغذائية وفسادها او التسبب بحوادث الامراض المنقلة بالغذاء، ولضمان تنفيذ الاجراءات الوقائية في ظل ارتفاع درجات الحرارة في الفترة المقبلة، وعلى النحو الموضح تفصيلا بالكتاب اعلاه.

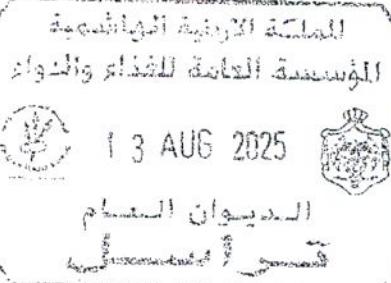
أرجو سعادتكم التكرم بالاطلاع، والإيعاز للتعمير على أعضائكم ومنتسبيكم ذوي الاختصاص، وحثهم على التعاون في ضمان الالتزام بهذه الاجراءات .

وتفضوا بقبول فائق الاحترام والتقدير ،،

خليل محمد الحاج توفيق  
رئيس مجلس الإدارة



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



سعادة رئيس غرفة صناعة الأردن  
سعادة رئيس غرفة تجارة الأردن  
سعادة نقيب تجار المواد الغذائية  
سعادة نقيب أصحاب المخابز  
سعادة نقيب أصحاب المطاعم والحلويات  
سعادة رئيس جمعية المطاعم السياحية  
سعادة رئيس جمعية الفنادق الأردنية

### الموضوع : اجراءات سلامة الغذاء خلال موجة الحر

تحية طيبة وبعد ،،،

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

ارجو التكرم والتعتيم على المنشآت الغذائية بضرورة التقيد وتتنفيذ الإجراءات التالية :

- التأكد من درجات حرارة التبريد في الثلاجات بشكل مستمر وتدوينها على سجل يومي ، على ان تكون درجة حرارة التبريد (4-18 درجة مئوية) والتجميد (-15-18 درجة مئوية).
- الحرص على عدم تكليس المواد الغذائية في الثلاجات واتباع التعليمات الصادرة عن المؤسسة العامة للغذاء والدواء والتي تخص حفظ وتخزين المواد الغذائية ، بالإضافة الى تجنب استخدام العبوات الكبيرة والعميقة التي يصعب تبريد محتواها وأخذ بعض الاعتبار الطاقة الاستيعابية للثلاجات .
- اتباع تعليمات الشروط الصحية الخاصة بقطاع الشاورما الصادرة عن المؤسسة العامة للغذاء والدواء .
- اتلاف جميع المواد الغذائية في الثلاجات في حال انقطاع التيار الكهربائي لأكثر من اربعة ساعات.
- اتباع نظام ترتيب المواد الغذائية داخل الثلاجات حسب نظام (FIFO : First In First Out).
- أن يتم فك تجميد المواد الغذائية داخل ثلاثة ثلاجة التبريد .
- ظهور المواد الغذائية لمدة زمنية كافية والتأكد من الوصول الى درجة حرارة الطبخ الآمن .
- أن تكون درجة الحرارة ملائمة والتهوية كافية في غرف ومناطق تحضير وإعداد المواد الغذائية .
- عدم ترك المواد الغذائية الجاهزة للأكل في درجة حرارة الغرفة والحرص على تبریدها مباشرة بعد تحضيرها .



الرقم \_\_\_\_\_  
التاريخ \_\_\_\_\_  
الموافق \_\_\_\_\_

- 10- اعتماد مصادر موثوقة لتوريد المواد الأولية والتأكد من صلاحيتها ودرجة حرارتها عند الاستلام وحفظ المبردة والمجمدة منها مباشرة في أماكنها المخصصة .
- 11- التأكد من إحكام إغلاق الشبك المنحني الخاص بالنوافذ والابواب وإحكام إغلاق أغطية المصايف الأرضية أو أي مصدر يسمح بدخول الحشرات .
- 12- وجود برنامج لمكافحة الحشرات يتم تطبيقه بفعالية .
- 13- التأكد من اتباع العاملين المتداولين الممارسات الصحية السليمة أثناء تداول المادة الغذائية .
- 14- توفير مواد النظافة الشخصية وأدوات التنظيف الخاصة بالعاملين في الأماكن المخصصة لها .
- 15- توفير معقم خاصة بالعاملين والأسطح في جميع مراقب المنشآت الغذائية .
- 16- توفير ملابس العمل بشكل كامل لجميع الموظفين (كمامات ، قفازات ، أغطية الرأس ، مريول العمل ، الحذاء المغلق ) .
- 17- توفير وسائل نقل مبردة لنقل المواد الغذائية المبردة وحافظات حرارية لنقل المواد الساخنة .

وتفضوا بقبول فائق الاحترام ، ،

المدير العام

الأستاذ الدكتور رنا محمد عبيداء

نسخة إلى

مدير مديرية شؤون المناطق  
مدير مديرية شؤون المناطق  
رئيس قسم الغذاء المتداول  
رئيس شعبة وثائقيات سلامة الغذاء

2025/08/07