

المؤسسة العامة للغذاء والدواء

انطلاقاً من توجيهات جلالة الملك عبدالله الثاني ابن الحسين - القاضية بضرورة العمل الجاد والمكثف لرفع مستوى الأداء ، بما في ذلك تحديث الشروط والتعليمات لتواكب ما تشهده المملكة الأردنية الهاشمية من تقدم وتطور، وتساير أحدث ما يتوصل إليه العالم، مستفيدين في ذلك من تجارب الدول المتقدمة، ونظراً لمسؤولية المؤسسة العامة للغذاء والدواء تجاه صحة وسلامة المستهلك (فيما يقع في نطاق اختصاصها من مهام وواجبات)، ووفق لما حدده قانون الرقابة على الغذاء المؤقت رقم(79) لسنة 2003 حيث جاء بالمادة (3) **مع مراعاة أحكام قانون الزراعة الساري المفعول، تكون المؤسسة هي الجهة الوحيدة المختصة بالإشراف والرقابة الصحية على الغذاء بما في ذلك صلاحيته للاستهلاك البشري بجميع مراحل تداوله سواء كان منتجاً محلياً او مستورداً ولذلك فإن المؤسسة العامة للغذاء والدواء /مديرية الرقابة على الغذاء تقوم بمراجعة شاملة لجميع الشروط والتعليمات بشكل عام، وتركز بشكل خاص على الشروط والتعليمات الخاصة بصحة وسلامة الغذاء، هادفة من ذلك لمراجعتها والعمل على تحديثها وتطويرها، وانتهت في هذا المجال إلى إعادة صياغتها وإضافة ما استجد، وبعد مراجعة لما هو مطبق في الدول المتقدمة.**

وتحتوي هذه الشروط على ثلاثة أجزاء رئيسية ، يتناول الجزء الأول الشروط العامة التي يجب تواجدها في هذه الأماكن (المطاعم)، وهي تعتبر شروطاً أساسية ملزمة لمنح تراخيص البدء بالعمل، بينما يبين الجزء الثاني الشروط الخاصة والتي تعتبر شروطاً أساسية يجب تطبيقها بكل دقة أثناء الإعداد والتجهيز والطبخ والتقديم. ويبين الجزء الثالث الشروط الصحية للعاملين في هذه الأماكن والتي يجب إتباعها والالتزام بها حفاظاً على صحة وسلامة المستهلك

أن المؤسسة العامة للغذاء والدواء/ مديرية الرقابة على الغذاء في الوقت الذي تطالب فيه مقدمي هذه الأغذية في هذه المطاعم التقيد والالتزام بما ورد بهذه الشروط للمحافظة على سلامة المستهلك وصحته، راجياً التعاون معها بطرح الأفكار والاقتراحات من خلال موقع المؤسسة على شبكة المعلومات (www.jfda.gov.jo).

وبعد هذا ملخص يتضمن معظم الشروط الواجب توفرها في المطاعم وأماكن إعداد وتقديم الطعام .

الشروط الواجب توفرها في المطاعم وأماكن إعداد وتقديم الطعام

أولاً :-مكان اعداد الطعام

- أن تكون ذات مساحة كافية حسب حجم العمل .
- أن تكون الارضيات من البلاط او اي مادة مناسبة سهلة الغسل والتنظيف وان تكون خالية من التشققات والحفر وان تكون مستوية مع وجود ميلان نحو المناهل .
- أن يكون السقف من مواد مناسبة ويمكن تنظيفه بسهولة ولا يسمح بتكاثف الابخرة.
- أن تتوفر طاوولات من معدن لا يصدأ تكون كافية لتجهيز المأكولات .
- يجب ان تتوفر المغاسل الكافية للعاملين والمزودة بوسائل التنظيف والتجفيف الورقية او الكهربائية .
- أن تتوفر مراوح شفط كافية خاصة في اماكن التجهيز والتحضير .
- أن تتوفر الثلجات الكافية لحفظ المواد الاولية واخرى للمواد الغذائية المطبوخة او الجاهزة
- أن يتوفر حاجز زجاجي او من مواد مناسبة يتم من خلاله مناولة الطعام الجاهز الى مكان البيع او التقديم .
- يجب ان تتوفر حاوية للفضلات محكمة الاغلاق على ان يتم تصريفها بسرعة وبالطرق السليمة والصحيحة .
- يجب عدم استخدام الادوات المصنعة من النحاس والخشب في حفظ وتحضير الطعام واية مادة يمكن ان تتفاعل مع المادة الغذائية او قد تتسبب في حدوث ضرر صحي وعدم استخدام الاواني والادوات غير النظيفة او التالفة او التي يصعب تنظيفها .
- ان تكون المواد الاولية والمنتجات صالحة للاستهلاك البشري ومطابقة للقواعد الفنية او المواصفات الخاصة بها .
- وضع لافتات تحذيرية وارشادية صحية للعمال خاصة بالعمل والممارسات الصحية السليمة.

ثانياً:-مكان التخزين

- أن تزود الابواب الخارجية بردادات تغلق تلقائياً بشكل جيد وتفتح الى الخارج.
- أن تزود بقواعد خشبية يتم التخزين عليها بحيث لا يقل ارتفاعها عن الارض 25سم مع مراعاة وجود ممرات تسمح بسهولة الحركة والتفتيش والتنظيف .
- أن يتم مكافحة الحشرات والقوارض في غير اوقات عمل المطعم بطرق امنة وبمواد مسموح بها وموافق عليها من الجهات الصحية .

- يجب حفظ المواد الاولية المختلفة في عبواتها الاصلية او في عبوات مناسبة حسب الحاجة مخصصة لكل صنف .
- يمنع وضع اية مواد غير غذائية او مواد غير مستخدمة في مستودع التخزين .
- يجب ان تتوفر ثلاجات كافية لتخزين المواد الغذائية المبردة والمجمدة المختلفة حسب نوعها بطريقة تسمح بمرور الهواء مع مراعاة تغطيتها لمنع التلوث المتبادل على ان تكون هذه الثلاجات نظيفة وتعمل باستمرار.

ثالثاً:- المرافق الصحية

- يجب ان تكون الأرضيات مبلطة والجدران مبلطة بارتفاع السقف .
- يجب ان تتوفر مراوح شفط كافية وتكون جيدة الإنارة.
- يجب ان لا تفتح على أماكن إعداد الطعام او البيع او التخزين مباشرة .
- يجب ان تكون نظيفة باستمرار ومزودة بأوعية نفايات محكمة الإغلاق تفتح وتغلق بواسطة القدم.
- يجب ان تتوفر مغاسل مزودة بالماء البارد والساخن ومواد التنظيف ووسائل التجفيف الورقية او الكهربائية .
- يجب توفر حوض يحتوي على مواد معقمة للأيدي تستخدم عند الخروج على ان تكون من المواد المسموح استخدامها في المواد الغذائية .
- وضع لافتات تحذيرية وإرشادية صحية للعمال خاصة بالعمل والممارسات، و خاصةً غسل الأيدي بعد استخدام المراض .

رابعاً :- وحدت الغسيل (مكان تنظيف الاواني والمعدات)

- أن تكون مزودة بمجلى (العدد حسب حجم العمل) مناسب مزودة بالماء الساخن والبارد وبمواد التنظيف والتطهير باستمرار.
- أن يتوفر مكان خاص لتجفيف وحفظ الاواني .

خامساً :- متداولي الغذاء

- يجب المحافظة على المظهر والنظافة العامة والشخصية ولبس المراييل وأغطية الرأس والقفازات في مكان التحضير باستمرار وعدم التدخين أو لبس الخواتم والحلي أثناء العمل أو القيام بأي عادات أخرى غير صحية.
- يجب ان تتوفر غرفة استراحة وغيار للعمال فيها خزائن ووسائل استراحة خاصة بهم.
- يجب ان يكون العاملون حاصلين على شهادات خلوهم من الأمراض سارية المفعول .
- استبعاد العمال المرضى وخاصة الذين يعانون من أعراض الإسهال او من الجروح والتقرحات في الأيدي او الجلد من القيام بتجهيز او إعداد او تقديم الطعام لحين شفائهم .

بالإضافة الى ما ذكر أعلاه تعتبر البنود التالية شروطاً عامة يجب توفرها في المطاعم:-

1. ان تتوفر في مكان تقديم الطعام الشروط الصحية اللازمة والمحافظة على نظافته والأدوات المستخدمة باستمرار .
2. يجب ان تحمل الأغذية المعلبة بطاقة بيان تبين مصدرها واسم المادة ومدة صلاحيتها وتكون سليمة ظاهريا .
3. عدم استخدام ورق الجرائد في مكان إعداد الطعام او في تغليف المواد الغذائية .
4. عدم الاستخدام المتكرر لزيت القلي حيث يؤدي الى تكون مركبات كيميائية ضارة بالصحة.
5. عند إذابة الأغذية المجمدة توضع في الثلجة قبل موعد إعدادها بمدة كافية و عدم إذابتها على درجة حرارة الغرفة او في الماء الساخن لان ذلك يؤدي الى تكاثر الجراثيم الممرضة التي قد تتواجد عليها .
6. يجب القيام بغسل الفواكه والخضار جيدا قبل استعمالها وخاصة الورقية منها التي تقدم للمستهلك دون طهي وذلك بنقعها في محلول صوديوم هيبوكلورات وشطفها بعد ذلك .