

قانون الغذاء المؤسسة العامة للغذاء والدواء

م. صفاء الصمادي

بطاقة تعريفية:

- المهندسة صفاء الصمادي
- حاصلة على الماجستير في التغذية وتكنولوجيا الغذاء/ تصنيع غذائي من الجامعة الأردنية عام 2002
- أعمل في المؤسسة العامة للغذاء والدواء منذ عام 2007
- رئيس وحدة الجودة , مقيم معتمد لدى وحدة الإعتماد الوطنية, عضو لجنة فنية للاعتماد عن القطاع الغذائي , خبير فني لمراجعة مواصفة الأيزو 7970 الخاصة بالقمح .

نشأة قانون الغذاء

قانون الرقابة على الغذاء المؤقت في 2001
رقم 79

18/9/2001

قانون معدل لقانون الرقابة على الغذاء
لسنة 2003 رقم 79

12/6/2003

قانون الغذاء رقم 30 لعام
2015

17/6/2015

قانون الغذاء

www.JFDA.jo

البحث في الموقع English القائمة البريدية بريد الموظفين قوانين وتشريعات بوابة الموظفين الصلحات

الهيئة العامة للغذاء والدواء
JORDAN FOOD & DRUG
ADMINISTRATION
المملكة الأردنية الهاشمية

اتصل بنا | المركز الاعلامي | الخدمات الالكترونية | مستلزمات | الدواء | الغذاء | عن المؤسسة

100
نهضة

المستلزمات
عن القطاع

أنشئت مديرية الأجهزة الطبية والمستلزمات كمديرية منفصلة عام 2012 بعد أن كانت شعبة تابعة لقسم التسجيل في مديرية الدواء منذ عام 2006 ومن ثم قسما تابعا لمديرية الدواء بعد ان ازدادت مهامها وتوسعت لتشمل اجازة وتداول كافة مواد التجميل ومستحضرات التجميل

ال

Food law



الخدمات الالكترونية

- التماذج ودليل المراجع
- الاقتراحات والشكاوي
- بوابة الموظفين
- البريد الالكتروني للموظفين
- دليل الهاتف
- البرامج والحوسبة الداخلية
- الاستبيانات
- متلقي الخدمة

- ركن المعرفة
- طلب حق الحصول على المعلومات

النشرة البريدية

اشترك معنا بالنشرة البريدية عبر البريد الإلكتروني لتصلك آخر مستجداتنا

البريد الالكتروني

ارسال

معلومات عامة

- نبذة عن المؤسسة
- كلمة المدير العام
- مجلس الإدارة
- المدراء العامون
- المديریات
- الهيكل التنظيمي
- الخدمات التي تقدمها المؤسسة
- استراتيجيات وخطط
- قوانين وتشريعات
- التوعية
- الاسئلة المتكررة
- دليل تصنيف المستحضرات



معلومات عامة

نشأت المؤسسة العامة للغذاء و الدواء بقانون مؤقت رقم (31) لسنة 2003 وتم اقرار القانون الدائم للمؤسسة رقم (41) عام 2008 حيث تتمتع بشخصية اعتبارية ذات استقلال مالي وإداري ولها بهذه الصفة القيام بجميع التصرفات القانونية ال ... اقرأ المزيد

www.JFDA.jo



البحث في الموقع

English . القائمة البريدية . بريد الموظفين . قوانين وتشريعات . بوابة الموظفين . العطاءات



اتصل بنا ▾ المركز الاعلامي ▾ الخدمات الالكترونية ▾ مستلزمات ▾ الدواء ▾ الغذاء ▾ عن المؤسسة ▾



الرئيسية > عن المؤسسة > معلومات عامة > قوانين وتشريعات

للاطلاع على القوانين والتشريعات الخاصة بالمؤسسة والمديريات التابعة؛

الرجاء الاختيار

التصنيف

التصنيف الفرعي

نبذة عن المؤسسة

كلمة المدير العام

مجلس الإدارة

المدراء العامون

المديريات

الهيكل التنظيمي

الخدمات التي تقدمها المؤسسة

نحن عبدالله الثاني ابن الحسين ملك المملكة الاردنية الهاشمية
بمقتضى المادة (٣١) من الدستور
وبناء على ما قرره مجلس الاعيان والنواب
نصادق على القانون الآتي ونأمر باصداره
واضافته الى قوانين الدولة :-

قانون رقم (٣٠) لسنة ٢٠١٥
قانون الغذاء

المادة ١- يسمى هذا القانون (قانون الغذاء لسنة ٢٠١٥) ويعمل به من تاريخ نشره في
الجريدة الرسمية .

المادة ٢- يكون للكلمات والعبارات التالية حيثما وردت في هذا القانون المعاني
المخصصة لها أدناه ما لم تدل القرينة على غير ذلك :-

المؤسسة	: المؤسسة العامة للغذاء والدواء.
المدير العام	: مدير عام المؤسسة.
المجلس	: مجلس ادارة المؤسسة.
المديرية	: مديرية الغذاء في المؤسسة.

قانون الغذاء (30) لسنة 2015

موجب هذا القانون تعتبر المؤسسة الجهة الوحيدة المختصة بالرقابة على الغذاء المحلي والمستورد في جميع مراحل تداوله للتأكد من استيفائه لمتطلبات جودة وسلامة الغذاء في المملكة وفقاً لأحكام هذا القانون (3)

ماذا يتضمن قانون الغذاء ؟

يتضمن قانون الغذاء 36 مادة

مادة 1 اسم القانون

مادة 2 التعاريف

تعريف المفردات (27 تعريف) التي تستخدم في بنود القانون
والتي تختص في الغذاء وتداوله والمخاطر وعمليات ضبط
تصنيعه بالإضافة الى تعاريف أخرى

التعاريف²

أغذية الاستعمال الخاصة	الغذاء	سلامة الغذاء
المضاف الغذائي	المبيدات	المكمل الغذائي
إجراءات تقييم المطابقة	الجودة	القيمة الغذائية
ممارسات التصنيع الجيد	المكان	تدابير الصحة
البائع المتجول	المخاطر	مصدر الخطر
الموظف المؤهل	إدارة المخاطر	تحليل المخاطر
مستوى الحماية المطلوب	تقييم المخاطر	التوعية بالمخاطر
مواصفة الغذاء القياسية	الملوثات	التداول
صلاحية الغذاء	الإعلان	القاعدة الفنية

تعريف²

تدابير الصحة

- أي إجراءات تطبق لحماية حياة الإنسان وصحته من المخاطر الناتجة من المضافات الغذائية والملوثات والسموم والجراثيم المسببة للأمراض أو لوقاية الإنسان من الأضرار الصحية المنقولة بواسطة النباتات أو المنتجات النباتية أو الحيوانية وتشمل هذه التدابير أي تشريعات أو متطلبات أو سياسات أو قرارات أو إجراءات ذات علاقة بخصائص المنتج النهائي بما في ذلك طرق إنتاجه وفحصه والتفتيش عليه وإصدار الشهادات الخاصة به وإجراءات الاعتماد وأخذ العينات وطرق تقييم المخاطر والتعبئة ومتطلبات بطاقة البيان المتعلقة بسلامة الغذاء.

تعريف²

- الجودة: درجة تميز الغذاء أو خصائصه وميزاته الكافية لتلبية حاجة المستهلك له ورغبته فيه أو جعله مقبولاً له، والتي تحقق متطلبات المواصفات القياسية أو القواعد الفنية للجودة وفقاً لما تضعه الجهة المختصة.

تعريف²

- مواصفة الغذاء القياسية: وثيقة تصدر عن الجهة المختصة تحدد فيها قواعد او إرشادات أو خصائص الغذاء أو طرق وعمليات الإنتاج للاستخدام العام والمتكرر وقد تشمل ايضاً المصطلحات والرموز والبيانات والتغليف ووضع العلامات ومتطلبات بطاقة البيان التي تطبق على المنتج او طرق وعمليات إنتاجه أو تقتصر على أي منهما وتكون المطابقة لها غير الزامية.

تعريف²

• القاعدة الفنية: وثيقة رسمية تحدد فيها خصائص الغذاء أو طرق وعمليات الإنتاج والقواعد المتعلقة بالإدارة القابلة للتطبيق، وقد تشمل أيضاً المصطلحات والرموز والبيانات والتغليف ووضع العلامات ومتطلبات بطاقة البيان التي تطبق على المنتج أو طرق وعمليات إنتاجه أو تقتصر على أي منهما وتكون المطابقة لها الزامية

تعريف²

- ممارسات التصنيع الجيد: العمليات المتعلقة بالصناعة الغذائية والضرورية لإنتاج غذاء سليم ذي نوعية جيدة يتفق مع تدابير الصحة والتشريعات ذات العلاقة.
- نظام تحليل المخاطر وضبط النقاط الحرجة: أسلوب علمي يحدد الأخطار الأساسية التي تؤثر في سلامة الغذاء ويقيم هذا الأخطار ويضبطها.
- المخاطر: احتمال حدوث اثر سلبي على صحة الإنسان وشدة ذلك الأثر نتيجة التعرض لمصدر الخطر في الغذاء.
- تحليل المخاطر: عملية تحديد مصدر الخطر وشدته استناداً إلى أسس علمية تشمل تقييم المخاطر وإدارة المخاطر والتوعية بالمخاطر

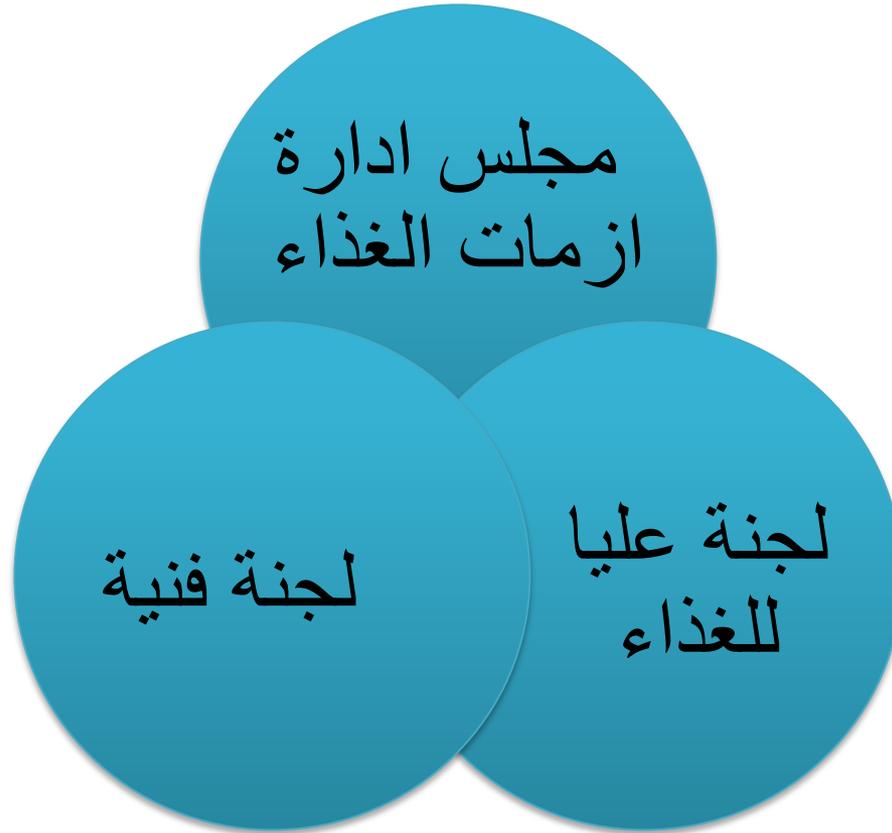
تعريف²

- إدارة المخاطر: ضبط المخاطر والوقاية منها من خلال الخيارات المقترحة مع الجهات ذات العلاقة والمستندة إلى تقييم المخاطر.
- تقييم المخاطر: تحديد مصدر الخطر في الغذاء استناداً إلى أسس علمية وتقدير المخاطر الناجمة عن تعرض الإنسان لهذا المصدر كماً أو نوعاً.

الصلاحيات و المهام⁴



اللجان 13-5



حالات منع الغذاء مادة 14-16

- يمنع ادخال أي غذاء للاستعمالات الخاصة أو أي مضاف أو مكمل غذائي للمملكة أو تداوله فيها قبل صدور موافقة المؤسسة عليها ضمن الشروط والتعليمات التي يصدرها المجلس لذلك.
- يمنع تداول الغذاء في المكان قبل الحصول على ترخيص لممارسة هذا العمل وفق الشروط والتعليمات التي يصدرها المجلس لهذه الغاية.
- يمنع ادخال أي غذاء أو تداوله في المملكة اذا كان مغشوشاً أو موصوفاً وصفاً كاذباً أو غير صالح للاستهلاك البشري.

الغذاء موصوفاً وصفاً كاذباً¹⁸

- 1- اذا كان الغذاء تقليدياً غير ضار لغذاء آخر الا اذا احتوت بطاقة البيان وبشكل واضح على انه تقليد وأقرت الجهة المختصة بطاقة البيان للاستخدام قبل تداول الغذاء.
- 2- اذا كان الغذاء غير مطابق للقواعد الفنية الخاصة بطاقة البيان أو معبأ أو مهياً بشكل مضلل.
- 3- اذا احتوى الغذاء على أي مادة اصطناعية مسموح بها سواء كانت منكهة أو ملونة أو مضافاً غذائياً دون ان تبين بطاقة البيان ذلك بوضوح تام وكانت اضافتها متطلباً لاعداد هذا الغذاء.
- 4- اذا كانت بطاقة البيان غير صحيحة أو احتوت على معلومات تضلل المستهلك

الغذاء الموصوف وصفاً كاذباً¹⁸

5- عدم احتواء بطاقة البيان على المعلومات التالية:
أ- اسم الغذاء.

ب- اسم المنتج أو المعبىء و عنوان كل منهما.

ج- بيان المحتويات بالوزن أو القياس.

د- بيان مكونات الغذاء مرتبة حسب الأهمية.

هـ- ظروف التخزين اذا كان الغذاء من المواد التي تحتاج إلى ظروف حفظ أو تخزين خاصة.

و- تاريخ انتاج الغذاء و انتهاء صلاحيته اذا كان من المواد التي لها مدة صلاحية محددة.

الغذاء الموصوف وصفاً كاذباً¹⁸

6- احتواء بطاقة البيان على كلمات أو عبارات أو معلومات غير ظاهرة بصورة واضحة تجعلها غير مقروءة أو مفهومة للشخص العادي حسب الظروف المعتادة للتداول.

الغذاء المغشوش¹⁸

- 1- اذا احتوى على مضاف غذائي مسموح وغير مجاز استعماله في ذلك المنتج وفقاً للقواعد الفنية.
- 2- اذا احتوى على مضاف غذائي مجاز استعماله في ذلك المنتج ولكنه احتوى على حد اعلى مما هو منصوص عليه أو مسموح به والمحدد بموجب القواعد الفنية.
- 3- اذا نزع أي من مكوناته أو اجري أي تغيير عليها أو اعيد تجهيزها إلا إذا أعلن عن ذلك في بطاقة البيان الخاصة به وكانت مثل هذه الإجراءات مسموحاً بها وفقاً للشروط والتعليمات التي يصدرها المجلس.
- 4- اذا أضيفت مادة من شأنها ان تقلل من نسبة القيمة الغذائية للغذاء بقصد الربح أو لإخفاء عيب أو نقص أو زيادة في حجمه أو وزنه.

الغذاء المغشوش¹⁸

إذا تداول أي غذاء انتهت مدة صلاحيته مع علمه بذلك باستثناء المواد المنقولة بوضع الاتلاف عند انتهاء صلاحيتها بشرط ان تكون معزولة أو مصرحا بها مسبقاً.

6- اذا تم تداوله في احوال أو ظروف جعلته غير مأمون للاستهلاك البشري أو مخالفا لتدابير الصحة والصحة النباتية.

7- إذا كان غير مطابق لشروط الجودة الواردة في القواعد الفنية المعتمدة.

8- اذا تم تداول أي غذاء قبل إجازته وفقاً لأحكام هذا القانون.

9- اذا ادخل أي تغيير على مدة الصلاحية لأي غذاء خلافاً لما ورد في بطاقة البيان الاصلية لذلك الغذاء وبدون الحصول على الموافقة الرسمية لذلك التغيير.

10- اذا تم تداول أي غذاء خلافاً لأحكام المادة (15) من هذه القانون.

11- اذا تم تداوله في احوال أو ظروف جعلته غير مأمون أو ضار بالصحة.

الغذاء غير الصالح للإستهلاك البشري¹⁸

- 1- اذا احتوى على أي مادة سامة أو ضارة باستثناء المبيدات أو الملوثات التي حددت القواعد الفنية أو المواصفات القياسية الدولية الحد الأعلى لبقايا أي منها في الغذاء إذا كانت هذه البقايا ضمن الحد المسموح به.
- 2- إذا احتوى على مضاف غذائي ممنوع وضار بالصحة.
- 3- اذا كانت صفاته الحسية تدل على تلوثه بمواد ليست من طبيعته كأن يكون قذرا أو متعفنا أو متحللا كلياً أو جزئياً مع الاخذ بعين الاعتبار القواعد الفنية أو المواصفات القياسية للمادة الغذائية.
- 4- اذا كان من نتاج حيوان مريض بمرض لا يسمح باستعمال نتاجه للإستهلاك البشري أو من حيوان قد نفق قبل ذبحه.

الغذاء غير الصالح للإستهلاك البشري¹⁸

5- إذا كانت العبوة التي تحتوي عليه مصنعة من مواد غير مُعدة للتلامس مع الغذاء.

6- إذا كان قد تلوث بالإشعاع وكانت نسبة النشاط الإشعاعي في أعلى من الحد المسموح به دولياً.

7- إذا احتوى على هرمونات أو مواد كيميائية أو أدوية بيطرية أو أي بقايا منها وكانت بنسبة اعلى من الحد المسموح به وفقاً للقواعد الفنية أو للمواصفات القياسية الدولية أو المحلية أو عند عدم وجود قواعد فنية أو مواصفات قياسية دولية تسمح باستخدام هذه المواد أو بقاياها في الغذاء

واجبات المنشأة الغذائية¹⁷

- التحقق من مطابقة الغذاء, برنامج الرقابة الذاتية, تتبع الغذاء, ابلاغ المؤسسة عن أي غذاء قد يشكل خطراً, تمكين المفتش من أداء عمله, تأهيل العاملين واستبعاد أي عامل مصاب بمرض, ابلاغ عن التغيرات داخل المؤسسة, والإبلاغ خطياً عن العروض الترويجية
- المنشآت الغذائية: مراكز التسوق, مستودعات التخزين, مصانع الأغذية, خدمات الإطعام, المنشآت التي تعتمد المؤسسة.

قانون الغذاء

- حدد القانون صلاحيات المدير العام
- حدد القانون قيمة المخالفات والعقوبات في حال ارتكابها وتضاعف في حالة تكرار ارتكابها
- أعطى القانون الصلاحية للمؤسسة الإعلان في وسائل وسائل الإعلام الرسمية عن وجود الغذاء المخالف والتحذيرات المتعلقة به وسبحة من الأسواق على نفقة صاحب العلاقة

شكرا لتواجدكم معنا

FoodQA