



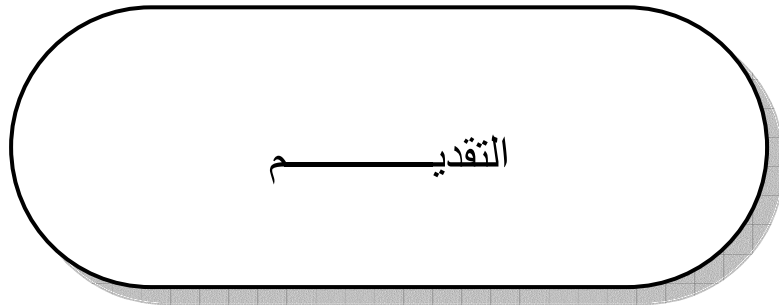
جامعة الدول العربية
المنظمة العربية للتنمية الزراعية

الدورة التدريبية المتخصصة
في مجال
معايير الرقابة وضبط الجودة على المنتجات
النباتية والحيوانية

عمان/ المملكة الأردنية الهاشمية 13 - 16 أغسطس (آب) 2007

فبراير (شباط) 2008

الخرطوم



تقديم

نظراً للدور الريادي الذي تلعبه المواصفات القياسية للسلع الزراعية في ظل المتغيرات والتطورات الاقتصادية التي يشهدها العالم، وأثرها على حركة تجارة المنتجات الزراعية فيما بين الدول، فقد ازداد اهتمام الدول العربية بتحسين نوعية منتجاتها الزراعية وفقاً لمتطلبات الجودة التي تحكم حركة التجارة الدولية في تلك السلع، حيث برز الاهتمام بإنشاء وتطوير وتدعيم الأجهزة الوطنية العربية المختصة بضبط الجودة، وسلامة الغذاء ورفع القدرة التنافسية للصادرات الزراعية العربية.

وقد أولت المنظمة العربية للتنمية الزراعية اهتماماً كبيراً بهذا الجانب، فنفذت في إطار خطط عملها السنوية العديد من الدراسات والأنشطة ذات الصلة بتطوير وتنسيق المواصفات القياسية للمنتجات الزراعية العربية، بهدف مواكبتها مع المواصفات القياسية العالمية.

فقد أوضحت الدراسات العديدة التي أعدتها المنظمة في هذا المجال، أن هنالك تبايناً كبيراً بين الدول العربية في الالتزام بمعايير الرقابة وضبط الجودة على السلع والمنتجات الزراعية الموجهة للأسواق الدولية، مما أثر سلباً على تنافسيتها وحصولها على حصة في تلك الأسواق. وإزاء هذا الوضع، فإنه لا بد من التوعية والتعريف باشتراطات الجودة وسلامة الغذاء والمواصفات القياسية لسلع الصادر بحسب متطلبات الأسواق الدولية.

وللأهمية التي ينطوي عليها هذا الأمر، خصصت المنظمة العربية للتنمية الزراعية أحد برامجها الرئيسية لمتابعة المتغيرات الدولية والإقليمية في مجال التجارة الدولية. حيث عقدت العديد من الندوات وورش العمل الإرشادية والتدريبية لمساعدة دولها الأعضاء في الإلمام بكافة المستجدات التي تطرأ في هذا المجال، كما ضمنت المنظمة في الإستراتيجية العربية للتنمية الزراعية المستدامة للعقدتين القادمين (2005 - 2025)، التي أعدتها بتكليف من القمة العربية

== الدورة التدريبية التخصصية في مجال معايير الرقابة وضبط الجودة على المنتجات النباتية والحيوانية == التقديم ==

في الجزائر عام 2005 وأقرتها القمة العربية في الرياض 2007 برنامجاً رئيسياً لتطوير تنافسية السلع الزراعية وتحسين جودتها ضماناً لوصول تلك السلع للأسواق الدولية. وتهتم هذه الدورة بتنمية قدرات المتدربين في المجالات المرتبطة بإجراءات ضبط الجودة والرقابة على السلع وتنمية الصادرات، تشجيعاً لحركة التجارة الزراعية بين الدول العربية والدول الأخرى.

والمنظمة إذ تصدر هذه الوثيقة، لفائدة المهتمين بالمجال وواضعي السياسات التسويقية، تأمل أن تكون قد وفقت في المساعدة في تحسين كفاءة التجارة العربية وفتح أسواق جديدة للصادرات الزراعية العربية.

والله الموفق

الدكتور سالم اللوزي
المدير العام

المحتويات

التقرير الختامي

التقرير الختامي

أعمال

الدورة التدريبية التخصصية

في مجال

معايير الرقابة وضبط الجودة على المنتجات النباتية والحيوانية

13 - 16 أغسطس (أب) 2007

- أهداف الدورة :
 - تعريف المشاركين بالرقابة الغذائية الجمركية على المنتجات النباتية والحيوانية في المناطق الحدودية.
 - إدارة الجودة الشاملة في الصناعات الغذائية وتطبيقاتها في المناطق الجمركية.
- محتويات الدورة :
 - تم تدريب المشاركين على مجموعة المهارات المتعلقة بنظام الانتقائية في الرقابة على الأغذية، وطرق أخذ العينات الغذائية وفحص هذه العينات وتعليمات ومعايير النقل والتخزين للمواد المبردة.
 - تم تعريف المشاركين بدور وزارة الزراعة الأردنية في الرقابة على المنتجات النباتية والحيوانية على الحدود وتوضيح كيفية عمل أجهزتها الرقابية في هذا القطاع.
 - تم تدريب المشاركين على الشروط الصحية الواجب توافرها في مصانع ومعامل الأغذية وخطوات التفتيش على مصانع الأغذية.
 - تم تعريف المشاركين على معايير انشاء أنظمة الجودة الشاملة في المؤسسات التغذوية وتطبيقات الجودة الشاملة في المناطق الجمركية الحدودية.
- موعد ومكان انعقاد الدورة :

== الدورة التدريبية التخصصية في مجال معايير الرقابة وضبط الجودة على المنتجات النباتية والحيوانية == التقرير الختامي ==

- عقدت الدورة في الفترة من 13-16/8/2007 من الساعة 9-3 يوماً في مقر نقابة المهندسين الزراعيين - الأردن.

● المدربون :

- م. نصر حسنين - نظام الانتقائية في الرقابة على الأغذية، طرق أخذ العينات، فحص العينات، تعليمات ومعايير النقل والتخزين للمواد المبردة.
- م. خالد شنانير - دورة وزارة الزراعة الأردنية في الرقابة على المنتجات النباتية على الحدود.
- د. عادل دبوب - الشروط الصحية الواجب توافرها في مصانع ومعامل الأغذية، خطوات التفتيش على مصانع الأغذية.
- م. عصام بهلول - معايير انشاء أنظمة الجودة الشاملة، تطبيقات الجودة الشاملة في المناطق الجمركية الحدودية.

● المشاركون في الدورة التدريبية :

- شارك في الدورة 25 مشاركاً وهم موظفون في وزارة الزراعة السورية وعددهم 10 مشاركين وموظفين وزارة الزراعة الأردنية وعددهم 15 مشاركاً.

● تقييم الدورة :

- تم توزيع نماذج التقييم على المشاركين كانت نتائج التقييم كالتالي :
 - 1- كانت أهداف الدورة واضحة بنسبة 36% جيد جداً وجيد.
 - 2- مدى التنسيق والترابط في المادة 72% جيد جداً وجيد.
 - 3- هل تضمنت الدورة خبرات جديدة؟ 21% ممتاز وجيد جداً، 36% جيد.
 - 4- تمكن المحاضرين من المادة كان المتوسط العام 56% ممتاز وجيد جداً .

5- كان تقييم الدورة بشكل عام 57% ممتاز وجيد جداً.

● أهم التوصيات التي خلصت إليها الدورة :

- قدم المشاركون في الدورة مجموعة من التوصيات في نهاية الدورة من أهمها :
 - 1- ضرورة زيادة عدد أيام الدورة.
 - 2- إضافة جولات ميدانية اطلاقية.
 - 3- إقامة ورشات عمل بمشاركة عربية أوسع.
 - 4- تطوير طرق تقديم المعلومات.
 - 5- التخصصية بالمواضيع المطروحة.

● نشاطات الدورة :

- زيارة لجمرك عمان والإطلاع على معداته وطرق عمله، وزيارة لمختبرات فحص الأغذية النباتية والحيوانية، وطرق الضبط الجمركي.
- رحلة ترفيهية للزملاء السوريين على البحر الميت والأغوار والأسواق والمناطق المميزة بالأردن.

المحاضرات

نظام الانتقائية في الرقابة على الأغذية

نظام الانتقائية في الرقابة على الأغذية

إعداد :

م . نصر أحمد حسنين
رئيس الرقابة الصحية / مركز جمرك عمان

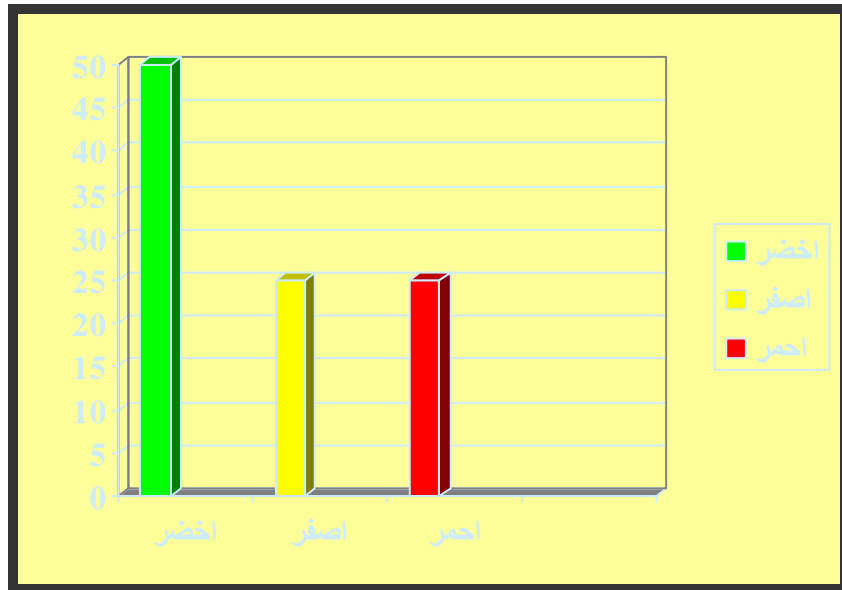
المبدأ الأساسي لنظام تقسيم الأغذية لثلاث مجموعات :

- الأغذية عالية الخطورة : مثل اللحوم والألبان وأغذية الأطفال.
- الأغذية متوسطة الخطورة : مثل العصائر والبسكويت.
- الأغذية منخفضة الخطورة :مثل البقوليات والحبوب والزيوت .

الأغذية عالية الخطورة :

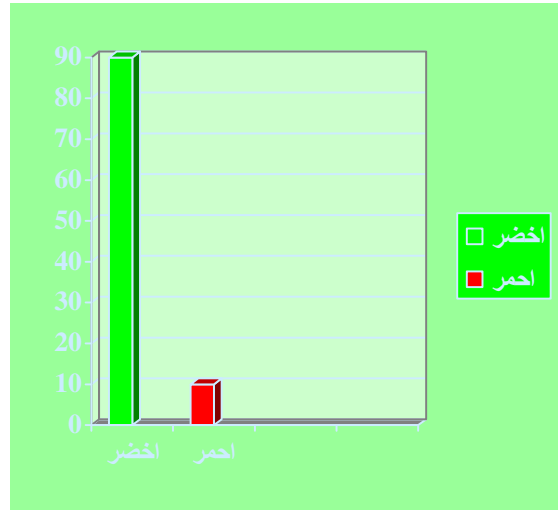
- 100% مسرب أحمر .

الأغذية متوسطة الخطورة :



الأغذية منخفضة الخطورة :

- 90% مسرب أخضر.
- 10% مسرب أحمر.



10% إضافية من الإرساليات الخضراء :

تحول للمسرب الأحمر

اختيار المسارب :

- يتم من خلال جهاز الكمبيوتر.
- لا يتحكم فيه الموظف بتاتاً.
- ليس للموظف أي صلاحية لتحويل المسرب بدون مبرر.
- اختيار الكمبيوتر عشوائي 100% وليس ترتيبياً.
- الأسس السابقة هي الأساس الذي يعتمد عليه الجهاز للتسريب.

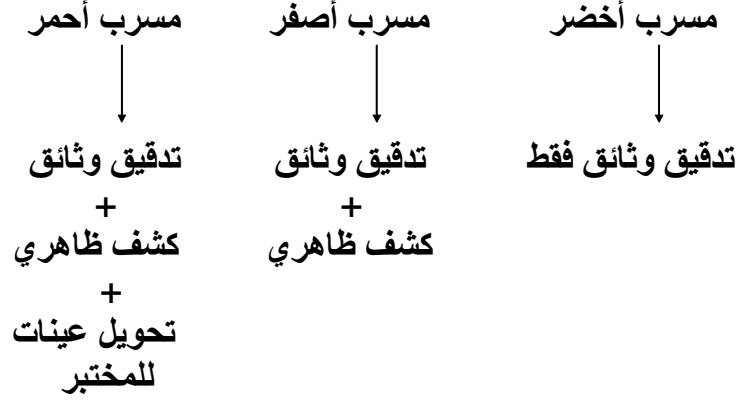
الحالات التي يتم تحويل المسرب بها :

- أغذية تدخل لأول مرة وغير معروفة / تحول للأحمر.
- بيانات لا تحتوي على شهادات صحية حسب الأصول / تحول للأحمر ولا يتم الإنجاز النهائي إلا بها.
- أغذية مسربها أصفر ووجدت بها عيوب ظاهرة تتطلب التحليل المخبري / تحول للأحمر.
- أغذية مسرب أخضر مع أخرى أحمر أو أصفر لوحظ لدى الكشف وجود عيوب خطيرة بها تحول للأحمر.
- الإرساليات المرتجعة.

صلاحية تحويل المسرب :

**للجنة التوجيهية
فقط**

إجراءات المسارب قبل الإنجاز النهائي :



الوثائق المطلوبة للمؤسسة العامة للغذاء والدواء :

- شهادة صحية مصدقة حسب الأصول تفيد بأن :
 - المصنع مرخص .
 - وتحت الإشراف الصحي الرسمي الدوري.
 - المنتجات صالحة للاستهلاك البشري.
- * هذه الشهادة صالحة لمدة 6 شهور.

الرسوم المالية :

- خمسة عشر ديناراً رسوم كشف للمعاملة الواحدة.
- عشرة دنانير رسوم فحص لكل عينة تفحص في مختبرات الجمارك.
- ثلاثة دنانير رسوم وثائق.

إن النظام المعتمد للعمل في مجال الرقابة على الأغذية هو نظام الانتقائية والذي يعتمد على التالي :

- * تقسيم الأغذية إلى ثلاث مجموعات بحسب نظام تحليل المخاطر :
- * الأولى : الأغذية قليلة الخطورة وتسمى مجموعة المسرب الأخضر ومثالها البقول والحبوب.
- * الثانية : الأغذية متوسطة الخطورة وتسمى مجموعة المسرب الأصفر ومثالها العصائر والشوكولاته.
- * الثالثة : الأغذية عالية الخطورة وتسمى مجموعة المسرب الأحمر ومثالها اللحوم والألبان.

معاملات المسرب الأخضر :

- * يتم تدقيق الوثائق والتأكد من احتوائها على شهادات صحية تثبت أن المنتج مراقب صحياً من قبل الجهات المختصة في بلد المنشأ وأنه صالح للاستهلاك البشري .
- * في حال عدم احتوائها على الوثائق المطلوبة تحول للمسرب الأحمر وتؤخذ عينات للتحليل في المختبر لحين إحضار الشهادات الصحية.

معاملات المسرب الأصفر

- * بعد تدقيق الوثائق الصحية يتم الكشف على الإرسالية للتأكد من خلوها من أي عيوب ظاهرة ناتجة عن النقل أو التخزين.
- * تحول للمسرب الأحمر في حال عدم توفر الشهادات الصحية كما في المسرب الأخضر.
- * تحول للمسرب الأحمر في حال وجود أي عيوب ظاهرة .

معاملات المسرب الأحمر

- * بعد تدقيق الوثائق والكشف على الإرسالية يتم أخذ عينات يحدد حجمها بناءً على جداول رسمية معتمدة.
- * يتم اخذ عينة عدد 2 من كل إرسالية ترسل إحداها إلى المختبر للتحليل ويتم التحفظ على الثانية لدى صاحب العلاقة لأي اعتراضات لاحقة.
- * العينة تحرز ويتم تثبيت اختام رسمية عليها بالإضافة للمعلومات الأساسية الأخرى وتنقل للمختبر بواسطة سيارة المؤسسة

خطوات السير في أي معاملة جمركية :

- * تنظيم البيان لدى المركز الجمركي واعطاؤه مسرب جمركي.
- * يعبأ النموذج الخاص بالمسارب والمسمى بنموذج المشروعات الموحد.

- * يتم إدخال رقم البيان على النظام في جهاز الكمبيوتر لتحديد المسرب.
- * يتم تدقيق الوثائق وتثبيت المسرب على النموذج.
- * تثبت المشروحات المطلوبة لكل جهة رسمية (مؤسسة الغذاء ، زراعة ، مؤسسة المواصفات) كل في المكان المخصص له.

احتمالات المواد الغذائية / المسرب الأخضر :

GGGGGGGGGGGGGGG * 90 % أخضر
GGGGGGGGGGGGGGG
GGGGGGGGGGGGGGG
GGGGGGGGGGGGGGG * 10 % أحمر
GGRRRRRRRRRRR

احتماليات المسرب الأصفر :

- * 25 % أصفر.
- * 25 % أحمر.
- * 50 % أخضر.

احتماليات المسرب الأحمر :

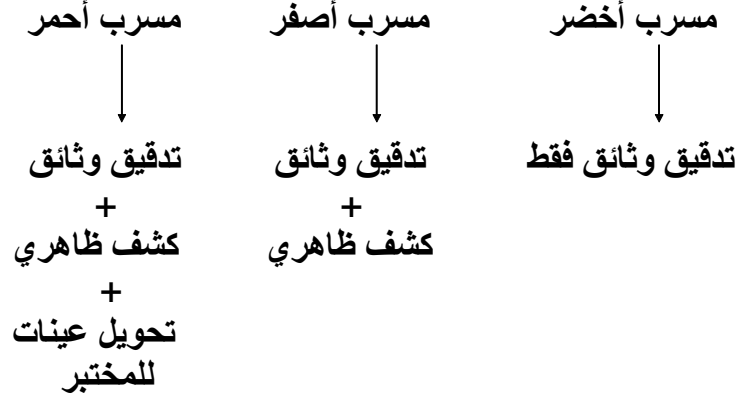
- * 100 % أحمر.

ملاحظات مهمة :

الحالات التي يتم تحويل المسرب بها :

- * أغذية تدخل لأول مرة وغير معروفة / تحول للأحمر.
- * بيانات لا تحتوي على شهادات صحية حسب الأصول / تحول للأحمر ولا يتم الإنجاز النهائي إلا بها.
- * أغذية مسربها أصفر ووجدت بها عيوب ظاهرة تتطلب التحليل المخبري / تحول للأحمر.
- * أغذية مسرب أخضر مع أخرى أحمر أو أصفر لوحظ لدى الكشف وجود عيوب خطيرة بها / تحول للأحمر.
- * الإرساليات المرتجعة.

ملخص يبين إجراءات المسارب قبل الإنجاز النهائي :



طرق وتعليمات أخذ العينات للمواد الغذائية
المستوردة

طرق وتعليمات أخذ العينات للمواد الغذائية المستوردة

إعداد :

م . نصر أحمد حسنين
رئيس الرقابة الصحية / مركز جمرك عمان

تختص هذه التعليمات بتحديد حجم العينات وطرق أخذها من إرساليات المواد الغذائية المستوردة لغايات الفحوص المخبرية (الفيزيائية والكيميائية والجرثومية) الخاصة بالصلاحية للاستهلاك البشري .

(أ) تعريف المصطلحات المستخدمة في هذه التعليمات :

- 1/أ لجنة أخذ العينات :
هي اللجنة الفنية المشكلة في المراكز الجمركية والمكونة من مندوبين عن المؤسسة العامة للغذاء والدواء ووزارة الزراعة ومؤسسة المواصفات والمقاييس ودائرة الجمارك وعن أي جهة رسمية أخرى ذات علاقة إن لزم ذلك .
- 2/أ العينة الممثلة:
هي المقدار الذي يؤخذ من المادة الغذائية بطريقة عشوائية غير متحيزة بحيث يمثل نوعية وخصائص كمية الغذاء المطلوب اتخاذ قرار بشأنه وحسب هذه التعليمات .
- 3/أ الإرسالية :
هي كمية المادة الغذائية التي تصل للمركز الجمركي والمنظم بها معاملة جمركية أو إذن تسليم أو بوليصة واحدة .
- 4/أ التشغيل أو الدفعة:
هي كمية محددة من المادة الغذائية الواردة ضمن الإرسالية ذات الصنف الواحد والعلامة التجارية الواحدة وتحمل رقم تشغيله و/أو تاريخ إنتاج واحد والمنتجة تحت ظروف متشابهة .
- 5/أ الطرود :
هي صناديق أو كراتين أو شلالات أو صفائح معدنية أو براميل الصنف الواحد في الإرسالية.

6/أ العبوة :

هي أصغر قطعة داخل الطرد تحمل بطاقة بيان حسب تعليمات المواصفة القياسية الأردنية تبين جميع المعلومات اللازمة عن الصنف (العلبه ، المرطبان، ... الخ)

7/أ وحدة العينة :

هي الحد الأدنى من كمية/ حجم التشغيل والتي تمثل خصائص المادة الغذائية ضمن العينة، وقد تكون الوحدة عبوة أو كمية من مادة غذائية سائبة.

ب – آلية عمل لجنة أخذ العينات :

- تأخذ العينات في المركز الجمركي من قبل لجنة أخذ العينات بأغلبية الأعضاء على أن يكون مندوب المؤسسة العامة للغذاء والدواء / مديرية الرقابة على الغذاء أحدهم وبحضور صاحب العلاقة أو مندوباً عنه .
- يجب أن يكون صاحب الإرسالية أو مندوباً عنه حاضراً عند الكشف على الإرسالية وأخذ العينات منها ، ويؤخذ توقيعه مع توقيع أعضاء لجنة أخذ العينات على متن مشروحات اللجنة.
- يجب أن تدون لجنة أخذ العينات جميع الملاحظات التي تراها حول الإرسالية وكيفية جمع العينات وحجمها على أنموذج معتمد لهذه الغاية.
- يجب إنجاز عملية جمع ونقل العينات بطريقة تضمن الحفاظ على العينة في نفس الظروف التي كانت بها قبل أخذها ، وبحيث لا تؤثر على احتمالات قبول أو رفض الإرسالية التي أخذت منها العينة.
- تنتقل العينات من المركز الجمركي إلى مختبر الأغذية بوسائط نقل رسمية حيثما أمكن ذلك.

(ج) الكشف الظاهري على الإرساليات :

1/ج الكشف على المواد الغذائية الواردة بشكل دكمه (سائب) داخل منابر البواخر أو في

شاحنات:

- تطلع لجنة أخذ العينات على وثائق الإرسالية .
- يتم الكشف الظاهري على مدى جاهزية واسطة النقل حسب تعليمات نقل وتخزين وعرض المواد الغذائية المعمول بها.

- يتم الكشف على جزء من الإرسالية كلما كان ذلك ممكناً باستخدام أدوات جمع العينات للاطلاع على المادة الغذائية وضمن مستويات التخزين وحسب ما سيرد بالتعليمات لاحقاً .
- تعبىء اللجنة نموذج الكشف ملحق رقم () على الإرسالية تدون فيه جميع الملاحظات.
- يتم الكشف الظاهري على عينات من المادة الغذائية المعبأة في عنابر البواخر خلال مراحل التفريغ وتدون ملاحظات اللجنة في نموذج الكشف .
- يتم وقف الإجراءات لاتخاذ القرار المناسب من الدائرة المعنية في حال ملاحظة أي عيوب صحية حرجة بالإرسالية .
- لتأكيد أي عيب مشكوك فيه من قبل اللجنة يتم جمع عينات انتقائية من الكمية المشكوك فيها وإرسالها للمختبر للتحقق من وجود المخالفة وعلى اللجنة أن تبين في تقريرها سبب جمع العينة والفحص المطلوب إجراءه.

ج/2 الكشف الظاهري على المواد الغذائية المعبأة في شواتات :

- يتم الكشف الظاهري على مدى جاهزية واسطة النقل (عنبر ، شاحنة، حاوية....).
- يتم الكشف الظاهري على جزء من الإرسالية كلما كان ذلك ممكناً باستخدام أدوات جمع العينات وحسب ما سيرد في التعليمات لاحقاً .
- تعبىء اللجنة نموذج الكشف الظاهري تبين فيه أي الملاحظات وفي حال عدم وجود عيوب صحية حرجة يسمح بتفريغ الكمية .
- يمكن تفريغ الكمية إلى مستودعات مجهزة في المركز الجمركي أو إلى وسائط نقل أخرى .
- خلال عمليات التفريغ تقوم اللجنة بالكشف على عينات من الشواتات وتدون في نموذج الكشف الظاهري ملاحظاتها .
- يتم وقف الإجراءات لاتخاذ القرار المناسب من الدائرة المعنية في حال ملاحظة أي عيوب صحية حرجة.
- لتأكيد أي عيب مشكوك فيه من قبل اللجنة يتم جمع عينات انتقائية من الكمية المشكوك فيها وإرسالها للمختبر للتحقق من وجود المخالفة وعلى اللجنة أن تبين في تقريرها سبب جمع العينة والفحص المخبري المطلوب إجراءه.

- اذا تبين للجنة وجود مخالفة صحية غير حرجة فتعطي صاحب العلاقة الفرصة لفرز الإرسالية وتحديد الجزء السليم منها للكشف عليه وأخذ عينات منه .

ج/3 الكشف الظاهري على المواد الغذائية المعبأة والتي لا تحتاج إلى تبريد :

- يتم الإطلاع على عينات من طرود الإرسالية ويتم تدوين الملاحظات على نموذج الكشف الظاهري .
- يتم السماح بالتفريغ في مستودعات مجهزة بالمركز الجمركي أو إلى وسائل نقل أخرى.
- تكشف اللجنة على الكمية ظاهرياً خلال عملية التفريغ أو بعد الانتهاء من التفريغ وأخذ العينات اللازمة من الطرود للكشف الظاهري .
- إذا تبين للجنة وجود عيوب في العبوات فتعطي صاحب العلاقة الفرصة لفرز الإرسالية وتحديد الجزء السليم منها للكشف عليه وأخذ العينات منه باستثناء وجود انتفاخ ظاهري بالعبوات فيتم وقف الإجراءات ورفض الإرسالية .

ج/4 الكشف الظاهري على المواد الغذائية المعبأة والتي تحتاج إلى تبريد أو تجميد:

- يتم الإطلاع على السجل الحراري للمادة الغذائية وتطبق تعليمات نقل وتخزين وعرض المواد الغذائية .
- يتم الكشف كلما كان ذلك ممكناً على عينات من المادة الغذائية الواردة ضمن عنابر الباخرة وتدوين الملاحظات في نموذج الكشف الظاهري
- يتم السماح بتفريغ المادة الغذائية الواردة ضمن حاويات أو ثلاجات في ثلاجات تابعة للمركز الجمركي .
- يتم الكشف ظاهرياً على الطرود خلال عمليات التفريغ أو بعد الانتهاء منها وتدوين الملاحظات في نموذج الكشف الظاهري .
- يتم فتح الطرود التي تؤخذ للفحص الظاهري وحسب الجداول في التعليمات لاحقاً وتقوم اللجنة بالكشف الظاهري عليها وتدوين الملاحظات في نموذج الكشف .
- يتم أخذ عينة انتقائية اذا تبين للجنة وجود علامات فساد في المادة الغذائية ترسل للمختبر للتحقق من المخالفة مع تحديد الفحص المطلوب من قبل اللجنة .

(د) ملاحظات حول طريقة أخذ العينات :

- 1/د تقوم اللجنة بأخذ العينات من المواد الغذائية التي لا تحتاج إلى ظروف خاصة لسحبها في موقع الإرسالية في المركز الجمركي .
- 2/د في حالة عينات المواد الغذائية التي تحتاج لظروف خاصة لسحبها ، تأخذ العينات في غرفة مخصصة لهذا الغرض في المركز الجمركي وباستخدام الأدوات المناسبة لذلك. وفي حالة عدم توفر المكان والأدوات اللازمة ، ترسل وحدات العينة كاملة لمختبرات المؤسسة العامة للغذاء والدواء لأخذ العينات اللازمة منها وإعادة ما تبقى منها إلى أصحابها .
- 3/د في حالة طرود المواد الغذائية المعقمة " مثل براميل مركزات العصير ومركزات المشروبات الغازية المعقمة ، ومركزات المضافات الغذائية وغيرها " ، تقوم لجنة أخذ العينات باختيار الطرود التي أخذت من العينة وتضع عليها علامة مع ختم أعضاء اللجنة وتسلم لأصحاب العلاقة ويرسل كتاب من رئيس المركز الجمركي لمدير الصحة الذي يقع المصنع في منطقته اختصاصه للإيعاز بسحب العينات في المصنع من قبل مندوبي مديرية الصحة وبحيث تأخذ العينات من الطرود التي اختارتها لجنة أخذ العينات في المركز الجمركي قبل التصنيع مباشرة مع السماح للمؤسسة الغذائية باستخدام الطرود التي أخذت منها العينات في التصنيع الغذائي والتحفظ على الكمية المنتجة من قبل مديرية الصحة لحين ظهور نتائج الفحص المخبري .
- 4/د لدى جمع العينات ، تأخذ بعين الاعتبار رقم التشغيل وتاريخ الإنتاج أو الحصاد بحيث تؤخذ هذه العينات من كل تشغيل وتاريخ إنتاج أو حصاد بشكل مستقل .
- 5/د في حالة أن جميع طرود أو عبوات الإرسالية متجانسة ظاهرياً وبلا عيوب ، تأخذ العينات حسب التعليمات والجداول المرفقة. وفي حالة وجود اختلافات ظاهرية على طرود أو عبوات الإرسالية من الخارج (كالليل ، الصدأ ، الانبعاج ، التلوث أو نزع الرقعة 000الخ، باستثناء الانتفاخ والسيلان) تفرز وحدات الإرسالية إلى مجموعات متجانسة ظاهرياً وتأخذ عينات مستقلة من كل مجموعة ويبين على نموذج أخذ العينات للفحص المخبري ملاحظات لجنة أخذ العينات حول العيوب الظاهرية للكمية التي تمثلها العينات .
- 6/د في حالة أخذ العينات من المواد الغذائية السائبة يجب أن لا يقل وزن وحدة العينة من كل موقع لأخذ العينات عن 200 جرام وبحيث تكون وحدات العينة متساوية ما أمكن ذلك، باستثناء المواد التي وردت لها جداول خاصة بها في هذه التعليمات.

7/د بخصوص إرساليات المواد الغذائية المبردة والمجمدة:

* تقوم لجنة أخذ العينات بالتأكد من أن درجة حفظ الأغذية المبردة والمجمدة أثناء النقل كانت مطابقة لتعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء. ولدى إرسال العينات للفحص المخبري يجب تدوين ملاحظات الفحص الظاهري للإرسالية (مثل وجود رائحة كريهة داخل واسطة النقل، وجود سائل انفصالي مدمم داخل الطرود ، وجود تمزق بالكراتين 000الخ) على أنموذج أخذ العينات.

* عينات الأغذية المبردة والمجمدة تأخذ وتوضع مباشرة في صندوق العزل المبرد (Ice Box) وترسل إلى المختبرات بأسرع وقت في نفس اليوم الذي أخذت فيه.

* في حالة عدم إمكانية أخذ أجزاء من وحدات إرسالية المادة الغذائية المبردة والمجمدة في المركز الجمركي كعينات للفحص المخبري ترسل وحدات كاملة من هذه المادة الغذائية إلى المختبرات لفحصها .

* في حالة توفر الإمكانية لأخذ أجزاء من وحدات إرسالية المادة الغذائية المبردة والمجمدة ، يتم إتباع الخطوات التالية :

- ترسل وحدات العينة إلى غرفة تحضير العينات في المركز الجمركي لأخذ الأجزاء المطلوبة كعينات وبحيث لا تتجاوز درجة حرارة الغرفة +10 مئوية .

- يؤخذ بواسطة أدوات أخذ العينات المناسبة والمعقمة عينة جزئية من كل وحدة بوزن أو حجم مناسب حسب طبيعة المادة، وتوضع مباشرة في عبوة معقمة تغلق وتحفظ في صندوق العزل المبرد "Ice Box" وترسل إلى المختبر في نفس اليوم الذي أخذت فيه.

8/د تقوم لجنة أخذ العينات بأخذ العينة حسب الجداول الواردة في التعليمات وتقسّم إلى قسمين مناصفة، يحرز كل منها أصولياً وضمن طرود ويوقع عليها من قبل لجنة أخذ العينات وتختّم بالخاتم الرسمي .

9/د يُرسل القسم الأول من العينة بموجب أنموذج أخذ العينات إلى مختبرات الأغذية لفحصه وبيان مدى صلاحيته للاستهلاك البشري .

10/د يُسلم القسم الثاني من العينة إلى أصحاب العلاقة ((مقابل التوقيع على نموذج خاص معد لهذه الغرض)) لحفظه بطريقة سليمة تضمن الحفاظ على خصائص العينة الأصلية مع عدم التصرف بها إلى حين ظهور النتائج المخبرية للقسم الأول من العينة.

11/د في حال ثبوت صلاحية القسم الأول من العينة للاستهلاك البشري والتخليص على الإرسالية التي تمثلها العينة ، يسمح لصاحب العلاقة بالتصرف بالقسم الثاني من العينة والمسلم له .

- د/12 بخصوص عينات الأغذية لأغراض فحص سموم الافلاتوكسين يتم الرجوع إلى الجدول رقم (23) في الملحق (ج) من هذه التعليمات وحسب قرار مجلس إدارة الغذاء رقم ص غ 368/37/48 تاريخ 2003/3/17 والذي يحدد المواد الغذائية التي تخضع لفحص الافلاتوكسين وتكرر أخذ العينات لهذه الغاية.
- د/13 بخصوص عينات الأغذية لأغراض فحوص متبقيات المبيدات، يتم الرجوع إلى الجدول رقم (24) من الملحق (ج) من هذه التعليمات وحسب تعليمات وزارة الزراعة.
- د/14 في حالة أن فحوص الصلاحية وفحوص مطابقة المواصفة تجرى في نفس المختبر، تأخذ عينة واحدة مشتركة لغايات هذه الفحوص.
- د/15 في حالة الأغذية التي لا يوجد لها جدول يحدد حجوم العينات التي تؤخذ منها، يطبق الجدول الخاص بفئة الغذاء الأقرب لها.

(هـ) توضيب وإرسال واستلام العينات :

- هـ/1 ترفق العينات بأنموذج أخذ عينات يبين كافة البيانات المتعلقة بالعينة وتاريخ الإنتاج والانتهاؤ ومصدر العينة ورقمها وبلد المنشأ وأسماء وتوابع اللجنة التي أخذت العينة.
- هـ/2 ترسل العينات ضمن أوعية أو مغلفات أو أكياس محكمة الإغلاق ومختومة بالخاتم الرسمي وتوابع لجنة أخذ العينات وبطريقة تحول دون التلاعب بالعينة.
- هـ/3 عينات المواد الغذائية المبردة والمجمدة توضع في أوعية خاصة تحفظها على درجة الحرارة المقررة لنوع المادة الغذائية وتسلم إلى المختبر في نفس اليوم الذي أخذت به من الإرسالية.
- هـ/4 يستلم المختبر عينات المواد الغذائية خلال أوقات الدوام الرسمي .
- هـ/5 يعطي المختبر ناقل العينة أشعاراً باستلامها يبين فيه تاريخ وساعة استلام العينة وكميتها واسم وتوقيع المستلم .

(و) تعليمات النظر في الاعتراضات على الإجراءات المتخذة بخصوص إرساليات الأغذية

المستوردة :

- الهدف:** تدقيق الإجراءات المتخذة بخصوص إرساليات الأغذية المستوردة.
- المجال:** تشمل هذه التعليمات تدقيق الإجراءات التالية بهدف التأكد من صحة وعدم تحيز القرار المتخذ بشأن الإرسالية موضوع الاعتراض.

- الكشف الظاهري على الإرسالية من قبل لجنة أخذ العينات.
- طريقة أخذ العينات من الإرسالية من قبل لجنة أخذ العينات.
- تحديد حجم العينة المأخوذة وطريقة تحريزها وإرسالها للمختبر.
- الفحوص المخبرية للعينات.
- مطابقة النتائج المخبرية للمواصفات الأردنية الخاصة بالإرسالية.

آلية العمل:

أولاً : تشكل لجنة فنية من سبعة أعضاء لدراسة الاعتراضات المقدمة على الإجراءات المتخذة بخصوص

إرساليات المواد الغذائية المستوردة، وتكون اللجنة كالتالي:

- ثلاثة أعضاء من المؤسسة العامة للغذاء والدواء على أن يكون أحدهم من مختبر الأغذية.
- عضو واحد من مؤسسة المواصفات والمقاييس.
- عضو واحد من وزارة الزراعة.
- عضو واحد من الجامعات الأردنية الحكومية.
- عضو واحد من القطاع الخاص.
- ويحق للجنة دعوة من تراه مناسباً للاستشارة

ثانياً: يعيىء صاحب العلاقة (المستورد أو شركة التخليص) نموذج الاعتراض على الإجراءات المتخذة بخصوص الإرسالية وبحيث يحدد فيه البند المعترض عليه ومبررات الاعتراض ويقدمه لمدير الرقابة على الغذاء، لتقوم اللجنة المشار إليها أولاً بدراسة الاعتراض وتقديم التوصيات المناسبة بشأنه.

ثالثاً:

تصنف الاعتراضات على الإجراءات المتخذة بخصوص إرساليات الأغذية المستوردة كالتالي :

- 1- الاعتراض على الكشف الظاهري.
- 2- الاعتراض على طريقة أخذ العينات.
- 3- الاعتراض على حجم العينة وطريقة تحريزها وإرسالها للمختبر.
- 4- الاعتراض على طريقة إجراء الفحوص المخبرية.
- 5- الاعتراض على النتائج المخبرية.
- 6- الاعتراض على إجراءات مطابقة النتائج مع القواعد الفنية والمواصفات القياسية الأردنية.

رابعاً:

يسمح بإعادة النظر في الاعتراضات المقدمة للجنة باستثناء الحالات التالية وبناءً على دراسة اللجنة:

- 1- أن تكون المخالفة ذات خطر مباشر على صحة المستهلك (على سبيل المثال وجود *Clostridium botulinum* في المعلبات أو سموم الافلاتوكسين في بعض أنواع الأغذية).
- 2- أن تكون درجة المخالفة شديدة (وجود شوائب أو حشرات ميتة أو فضلات بنسب تزيد عن الحدود المسموحة بشكل كبير).
- 3- الأغذية المخصصة للفئات الحساسة من المستهلكين (الأطفال الرضع وصغار الأطفال، بعض فئات المرضى كالمصابين بالسكري، كبار السن، إلخ).

خامساً:

في حال موافقة اللجنة على إعادة النظر في الاعتراض وتبين أي من الحالات التالية توقف الإجراءات ويعتبر الطلب مرفوضاً:

- 1- في حالة عدم وجود النصف الثاني المحرز من العينة أو في حالة وجود أي عيب به.
- 2- في حالة التصرف بالمادة الغذائية مدار البحث أو أي جزء منها.
- 3- عدم تخزين الإرسالية في موقع منفصل عن الأغذية الأخرى في المستودعات وبحيث يصبح من الصعب التعرف على الإرسالية بدقة.

سادساً:

- 1- في حال تنسيب اللجنة بعدم الأخذ بالاعتراض، تتم التوصية بعدم التخليص على الإرسالية.
- 2- في حال تنسيب اللجنة الأخذ بالاعتراض على الكشف الظاهري، يتم الكشف على الإرسالية من قبل فنيين اثنين يسميهما مدير الرقابة على الغذاء وفني من مختبر الأغذية وبحضور مندوب عن صاحب العلاقة، ويتم تقديم تقرير حول واقع الحال للإرسالية، ليعرض على اللجنة للتوصية في ضوئه.
- 3- في حالة تنسيب اللجنة الأخذ بالاعتراض على حجم العينة وطريقة تحريزها وإرسالها للمختبر فيتم إعادة أخذ عينات من الإرسالية بواقع (4) أضعاف وحدات العينة الممثلة من قبل فنيين اثنين يسميهما مدير الرقابة على الغذاء وبحضور مندوب عن صاحب العلاقة، وترسل العينات حسب الأصول إلى المختبر.

4- في حال تنسيب اللجنة الأخذ بالاعتراض على طريقة أخذ العينات، يتم الكشف على الإرسالية من قبل فنيين اثنين يسميهما مدير الرقابة على الغذاء ومندوب الصحة في لجنة أخذ العينات وبحضور مندوب صاحب العلاقة ويتم أخذ عينات للفحص المخبري.

5- في حال تنسيب اللجنة الأخذ بالاعتراض على طريقة إجراء الفحوص المخبرية، تتم إعادة دراسة المعاملة من قبل اللجنة وفني المختبر الذي أجرى الفحص ومسؤول المختبر الفاحص ويقدم تقرير بذلك.

6- في حال تنسيب اللجنة الأخذ بالاعتراض على النتائج المخبرية، يتم البت بهذه النتائج على ضوء القواعد الفنية والمواصفات القياسية الأردنية والأنظمة والتعليمات السارية المفعول إن وجدت وخلاف ذلك يتم الرجوع إلى المواصفات الدولية والمراجع العلمية المعتمدة.

7- في حال تنسيب اللجنة الأخذ بالاعتراض على إجراءات مطابقة النتائج المخبرية مع القواعد الفنية والمواصفات القياسية الأردنية:

أ- في حال كانت المخالفة الواردة بالنتيجة المخبرية مخالفة صحياً فتتم دراسة الموضوع من قبل اللجنة مع الأخذ بعين الاعتبار ما جاء في البند (و) الفقرة (رابعاً).

ب- إن كانت المخالفة تشير إلى احتمالية الغش أو الوصف الكاذب فقط ودون ضرر صحي مباشر فيتم إعادة فحص النصف الثاني المحرز من العينة وأي عينات أخرى تراها اللجنة لازمة للفحص.

ج- إن كانت المخالفة هي مخالفة جودة فيتم إحالة أمر البت بها إلى مؤسسة المواصفات والمقاييس.

8- توصي اللجنة بفحص النصف الثاني المحرز من العينة وأي عينات أخرى تراها مناسبة في ضوء حيثيات القضية، وفي حالة أن نتيجة الفحص لنصف العينة الثاني كانت تختلف عن نتيجة الفحص لنصف العينة الأول، تؤخذ عينات موسعة للفحص المخبري تفحص في مختبرات المؤسسة العامة للغذاء والدواء.

سابعاً:

الفحوصات المخبرية التي تجرى على النصف الثاني المحرز من العينة بناءً على توصية اللجنة تتم في مختبر معتمد من قبل المؤسسة العامة للغذاء والدواء غير المختبر الذي اجري فيه الفحص لأول مرة، وفي حالة أخذ عينات جديدة موسعة فترسل للفحص إلى مختبرات المؤسسة العامة للغذاء والدواء.

ثامناً:

تقوم اللجنة الفنية المكلفة بدراسة الاعتراضات المقدمة على الإجراءات المتخذة بخصوص إرساليات المواد الغذائية المستوردة بوضع قائمة تبين الحالات التي تعتبر فيها المخالفة حدية (Broder-line) وتخول مديرية الرقابة على الغذاء بالموافقة على إعادة الفحص دون الرجوع إلى اللجنة.

حجم العينة وطرق جمعها للحبوب والحبوب المطحونة الموجودة داخل عنابر البواخر أو الشاحنات أو مستودعات التخزين والصوامع بشكل سائب :

(أ) جمع العينات من عنابر البواخر والصوامع :

- 1- تؤخذ العينات بينما المنتج في حركة أثناء التفريغ في الصوامع أو الشاحنات، وعلى فترات تعتمد على سرعة تدفق المنتج بحيث يكون عدد العينات حسب المقرر في هذه التعليمات باستعمال الجهاز المسمى Spout Sampler حيث يوضع بطريقة يكون فيها منحنى التدفق بزاوية 35 درجة أو أكثر وبحيث لا ينتج عن هذه العملية تحطم لحبات القمح أو غيرها من الحبوب ويجب مراعاة أن تؤخذ العينات من المقطع العرضي للمنتج المتدفق.
- 2- تؤخذ عينات مستقلة من كل عنبر من عنابر الباخرة أو صومعة للتخزين.
- 3- تؤخذ عينة واحدة لكل 5000 كيلوجرام وبحيث لا يقل وزن العينة عن 400 جرام
- 4- تخلط العينات جيداً في عينة تركيبية Bulk Sample تمثل كمية الحبوب في العنبر الواحد ويؤخذ منها عينة لا يقل وزنها عن 5 كيلوجرام واحد ولا يزيد على 10 كيلوجرامات حسب حجم الإرسالية .

وفي حالة عدم إمكانية أخذ العينات أثناء التفريغ يستخدم جهاز الـ Compartment trier لأخذ عينات من الطبقة السطحية والوسطى والسفلية وبحيث لا يقل وزن العينة من كل طبقة عن (400 جرام).

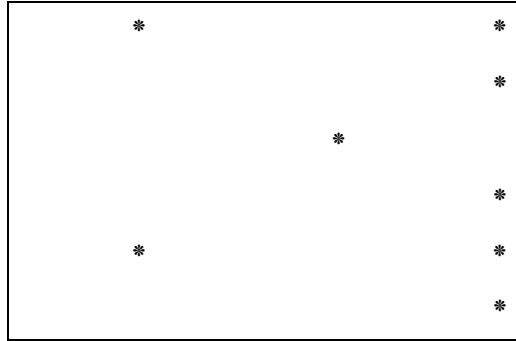
(ب) جمع العينات من مستودعات التخزين :

- * تؤخذ العينات بواسطة جهاز يسمى Cylindrical Sampler ومن كامل عمق طبقة الحبوب.
- * في حالة عدم توفر الجهاز المشار إليه ، تعتمد طريقة أخذ العينة على ظروف وتفصيل التخزين وبحيث تأخذ عينات من الطبقات السطحية والوسطية والعميقة.

- * تؤخذ عينة واحدة لكل 5000 كيلوجرام وبحيث لا يقل وزن العينة عن 400 جرام .
- * تخلط العينات جيداً في عينة تركيبية Bulk Sample تمثل الحبوب في المستودع الواحد
- تؤخذ منها عينة لا يقل وزنها عن 5 كيلو جرامات ولا يزيد على 10 كيلو جرامات .

(ج) جمع العينات من الشاحنات :

- 1- تؤخذ 8 عينات بوزن 400 جرام لكل منها من 8 مواقع من الوسط ومن مواقع تبعد 50 سنتمترًا عن الجوانب كما في الشكل التالي:



- 2- تدمج العينات وتخلط جيداً في عينة تركيبية Bulk Sample تمثل كمية الحبوب في الشاحنة الواحدة وتأخذ منها عينة لا يقل وزنها عن 5 كيلوجرامات ولا يزيد على 10 كيلوجرامات حسب حجم الإرسالية.
- 3- يمكن استخدام جهاز الـ Compartment trier أو جهاز الـ Probe trier لأخذ العينات من الشاحنات العميقة.

(د)

- 1- على صاحب العلاقة تخزين كميات الحبوب لكل شاحنة أو عنبر تمثلها عينة مستقلة بشكل منفصل بحيث يمكن تحديدها فيما بعد إذا دعت الحاجة لذلك .
- 2- في حالة أن نتيجة الفحص المخبري للعينات التي أخذت من بعض الشاحنات أو العنابر بينت عدم صلاحيتها للاستهلاك البشري وتعذر تحديد الكميات التي تمثلها هذه العينات بسبب تخزين محتوى جميع العنابر أو الشاحنات بطريقة تحول دون ذلك ، تعتمد نتيجة فحص هذه العينات لغايات التخليص أو عدم التخليص على كامل الكميات المخزنة ويتحمل صاحب العلاقة مسؤولية عدم تخزين الإرساليات بشكل يسمح بالتعرف على محتوى كل عنبر أو شاحنة .

(هـ) ملاحظات إرشادية حول الفحص الظاهري لعينات الحبوب والحبوب المطحونة للتحري عن الحشرات المختبئة :

- توجد الحشرات الكبيرة عادة في الأماكن القريبة من السطح بقرب النقاط المعرضة للتهوية .
- للتفتيش عن الحشرات الأصغر مثل السوس genus Sitophilus تؤخذ العينات من الأعماق القليلة "2-3 أمتار أسفل السطح" .
- عندما تكون درجة حرارة الجو فوق الحبوب أعلى من 15 درجة مئوية ، يجب أخذ العينة بعمق 10 سنتمترات من السطح .
- عندما تكون درجة حرارة الجو فوق الحبوب 15 درجة مئوية أو أقل ، تؤخذ العينة بعمق 25 سنتمترًا .
- يجب أن لا يقل حجم العينة عن "1 كيلو جرام" .

حجم العينة وطرق جمعها للزيوت النباتية والحيوانية الموجودة بشكل سائب في تنكات أو شاحنات أو من خلال أنابيب :

لأخذ عينات الزيوت والدهون فأن أنسب مادة تستعمل هي الفولاذ غير القابل للصدأ Stainless Steel . ويستعمل الألمنيوم فقط في حالة أن درجة حموضة الزيت منخفضة ولكن لا يستعمل للحفظ . كذلك يجب عدم استعمال النحاس والبلاستيك .
وفي حالة إذا كان التسخين ضروري لتسهيل عملية أخذ العينات ، فمن المهم أن لا ترتفع درجة حرارة الزيوت عن الحدود الواردة في الملحق "أ" من المواصفة.

أخذ العينات من التنكات على شكل سلندرات عمودية :

- * قبل البدء في أخذ العينات من الضروري أن يكون المنتج متجانساً وبشكل سائل. تأخذ عينات للتأكد أن الزيت متجانس وإذا لم تستعمل الحرارة لجعله متجانساً لأي سبب فيمكن استعمال غاز النيتروجين "عن طريق النفخ".
- * يجب أخذ العينات من كل تنك بشكل مستقل ، وبحيث لا يقل حجم العينة الواحدة عن لتر واحد .

* في حالة تعذر الحصول على منتج متجانس داخل التنك ، تؤخذ العينات من عدة مواقع على كل عمق 30 سنتمترًا من الأعلى للأسفل " أي على عمق 30 سم، 60 سم ، 90 سم ، ... الخ " حتى الوصول إلى القاع . وبعد ذلك تخلط العينات لإعطاء عينتين ، واحدة من الزيت الصافي Clear oil والثانية من الطبقة الفاصلة.

* في حالة أن الزيت متجانس تؤخذ العينات من الأعلى ، الوسط والأسفل وعلى الأعماق التالية :

- العينة من الأعلى تؤخذ على مستوى 10/1 العمق الكلي من السطح.
- العينة من الوسط تؤخذ على مستوى 2/1 العمق الكلي من السطح.
- العينة من الأسفل تؤخذ على مستوى 10/9 العمق الكلي من السطح.

* تحضر العينة التركيبية Bulk Sample بخلط جزء من العينة العلوية ومن العينة السفلية وثلاثة أجزاء من العينة من الوسط .

أخذ العينات من تنكات الشاحنات والسيارات والتنكات على شكل سلندرات أفقية :

* تؤخذ العينات بالسرعة الممكنة بعد تعبئة هذه التنكات مباشرة وقبل حصول أي ترسب أو تكون أي طبقة .

* إذا لم تتوفر الإمكانية لأخذ العينة مباشرة بعد التعبئة ، تجعل محتويات التنك متجانسة بنفخ غاز النيتروجين أو بالتسخين .

* يكون عدد العينات ومستويات أخذها وحجم كل منها كما في البند السابق الخاص بأخذ العينات من التنكات على شكل سلندرات عمودية .

* تستعمل في أخذ العينات الأدوات الموضحة في ملحق بـ “ Annex B شكل B.3 , B.1 , B.2 ,

أخذ العينات من أنابيب خلال حركة الزيت :

هذه الطريقة تستعمل فقط إذا كان الدهن أو الزيت في حالة سائلة ، وتؤخذ العينات من السيل المتدفق من الزيت على فترات منتظمة أثناء عملية التفريغ .

أخذ العينات من تنكات السفن :

في هذه الحالة ، من الأسهل أخذ العينات أثناء الحركة خلال عملية تفريغ الزيت كما في البند السابق .

== الدورة التدريبية التخصصية في مجال معايير الرقابة وضبط الجودة على المنتجات النباتية والحيوانية == محاضرة ==

ملاحظة : لقد اعتمدت المواصفة القياسية الأردنية رقم 1998/5 والخاصة بطرق أخذ عينات الزيوت والدهون ، المواصفة القياسية الدولية رقم 1991/5555 والخاصة بهذا الموضوع .

إن التعليمات الواردة في الصفحات 12-14 هي مجرد تبسيط وتلخيص وترجمة لأهم ما جاء في المواصفة القياسية الدولية رقم 1991 /0000 ، وفي حالة الحاجة للحصول على تفاصيل أخذ العينات يجب الرجوع إلى هذه المواصفة والتي تعتبر بمثابة مواصفة قياسية أردنية .

المراجع التي اعتمدت في وضع التعليمات

- 1- American Public Health Association, Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods , 3 rd Edition,1992.
- 2- CAC / RM 42- 1969 .
FAO/WHO Codex Alimentarius Sampling Plan for prepackaged Foods “ AQL 6.5”
- 3- CAC/RCP 31-1983.
Recommended International Code of practice for Dried Milk
- 4- Codex (Codex Alimentarius Commission) , Twenty-Ninth session of the Codex Committee on Food Hygiene ,Washington , D.C . , October 1996
AIIINORM 97/13 A . 5- Codex Alimentarius Commission , Codex Committee On Methods of Analysis and Sampling , Nineteenth Session , 1994: Codex General Guidelines on Sampling
- 6- Health Canada , Evaluation Division , Bureaus of Microbial Hazards, Food Directorate , Health Protection Branch . Standards and guidelines for Microbiological Safety and General Cleanliness of Food- an overview. April , 1998 .
- 7- ICMSF , Microorganisms in Foods 2 , Sampling for microbiological analysis : principles and specific applications , Second edition , 1986
- 8- ISO 5555, Second edition ,1991.
Animal and vegetable Fats and oils- sampling.
- 9- ISO 950, First edition , 1979 .
Cereals- Sampling “as grain”
- 10- ISO 6644, First edition ,1981.
Cereals and Milled Cereal Products- Automatic Sampling by mechanical means.
- 11- ISO 6639L2 ,First edition 1986
Cereals and pulses- Determination of hidden insect Infestation- part 2: Sampling .
- 12- ISO 2170, second edition ,1980
Cereals and pulses - Sampling of milled products .
- 13- Canadian Food Inspection Agency , Meat and poultry Products division .
Meat Hygiene Manual Chapter 10: Imparts , January 1998
- 14-Health Canada, Health Protection Branch, Food Directorate. Aflatoxin contamination of foods, 1996.

15- جامعة القدس المفتوحة ، تحليل الأغذية وضبط الجودة ، 1998،

16- وزارة الصحة / مديرية صحة الغذاء

تعليمات أخذ العينات للمواد الغذائية المستوردة ، 1990

17- وزارة الصحة / مديرية صحة الغذاء

تعليمات أخذ العينات للمواد الغذائية المستوردة ، 1994

18- مسودة تعليمات أخذ العينات للمواد المستوردة ، 1998

جداول حجم العينات

جدول رقم (1)

حجم العينة للأغذية المعلبة والمغلقة والمعبأة

حجم العينة التي تجمع للفحص المخبري "عدد الوحدات"	عدد الطرود التي يجب فتحها وفحص جميع عبواتها ظاهرياً "اختيار عشوائي"	حجم الإرسالية " عدد الوحدات "
4	الجذر التربيعي لعدد طرود الإرسالية	أقل من 1200
6		1200 - 7200
14		7201 - 10.000
22		10001 - 20.000
30		20001 - 30.000
38		أكثر من 30.000

ملاحظة : يتم الرجوع إلى هذا الجدول في حالة عدم وجود جدول خاص بصنف المادة الغذائية المعلبة أو المغلقة والمعبأة التي سيتم أخذ العينات منها .

جدول رقم (2)

حجم العينة من اللحوم الحمراء ولحوم الدواجن المجمدة

" لغايات البيع المباشر للمستهلك "

حجم العينة التي تجمع للفحص المخبري (عدد الوحدات)	عدد الطرود التي يجب فتحها وفحص جميع عبواتها ظاهرياً (اختيار عشوائي)	وزن الإرسالية بالكيلو جرام
4	4	أقل من 450
6	6	450 - 3000
10	10	3001 - 10.000
16	16	10001 - 27.000
22	22	27001 - 100.000
28	28	أكثر من 100.000

ملاحظة: لا يطبق هذا الجدول على الذبائح الكاملة المجمدة حيث تفحص ظاهرياً من قبل الطبيب البيطري التابع لوزارة الزراعة وتؤخذ منها عينات للفحص المخبري لغايات الصلاحية إذا رأى الطبيب البيطري ضرورة لذلك بناءً على أسس علمية.

جدول رقم (أ/2)

حجم العينة من اللحوم الحمراء ولحوم الدواجن المجمدة
الواردة لغايات التصنيع

وزن الإرسالية بالكيلوجرام	عدد الطرود التي يجب فتحها وفحص جميع عبواتها ظاهرياً " اختيار عشوائي "	حجم العينة التي تجمع للفحص المخبري " عدد الوحدات "
لغاية 5000 كيلوجرام	2	2
20.000-5001	4	4
40.000-20001	6	6
أكثر من 40000	8	8

ملاحظة: بخصوص إرساليات الأحشاء المجمدة المدون على عبواتها تاريخ الإنتاج باليوم والشهر والسنة، وفي حالة وجود أكثر من خمس تواريخ إنتاج للإرسالية الواحدة، تؤخذ عينة واحدة من إنتاج كل أسبوع وحسب حجوم العينات في الجدول أعلاه.

جدول رقم (ب/2)

حجم العينة للأسماك

وزن الإرسالية بالكيلوجرام	عدد الطرود التي يجب فتحها وفحص جميع عبواتها ظاهرياً " اختيار عشوائي "	حجم العينة التي تجمع للفحص المخبري " عدد الوحدات "
لغاية 5000 كيلوجرام	10	10
20.000-5001	12	12
40.000-20001	14	14
أكثر من 40000	16	16

ملاحظة: يجب أن لا يقل وزن العينة التي ترسل للمختبر عن 5 كيلوجرامات باستثناء في حالة الأسماك التي يقل وزن الواحدة منها عن 300 جرام حيث يجب أن لا يقل وزن العينة التي ترسل للمختبر عن 2 كيلوجرام.

جدول رقم (3)

حجم العينة لمنتجات اللحوم الحمراء ولحوم الدواجن والأسماك المصنعة *
(باستثناء المعلبات محكمة الإغلاق)

حجم العينة التي تجمع للفحص المخبري "عدد الوحدات"	عدد الطرود التي يجب فتحها وفحصها ظاهرياً " اختيار عشوائي "	حجم الإرسالية " عدد العبوات "
2	3	لغاية 50
4	5	أقل من 51-99
6	8	100-200
8	13	201-500
14	20	501-1500
20	32	1501-10.000
32	50	أكثر من 10.000

* مثل رولات المرتديلا والمنتجات المغلفة للحوم والأسماك و القشريات .

جدول رقم (4)

حجم العينة للحليب المجفف " Dried Milk "

حجم العينة التي تجمع لفحص المخبري " عدد الوحدات "	عدد الطرود التي يجب فتحها وفحص عبواتها ظاهرياً " اختيار عشوائي "		حجم الإرسالية " عدد العبوات "
	من فئة عبوة وزن (1-5) كيلوجرام	من فئة عبوة وزن أقل من كيلوجرام	
6	15	10	أقل من 500
10	20	15	500-1000
20	30	20	أكثر من ألف

ملاحظة : عند أخذ العينات من العبوات الكبيرة (حليب مجفف سائب) تأخذ العينات الجزئية حسب الحجم المقرر في العبوات فئة وزن (1-5) كيلوجرام مع مراعاة ما يلي :
تفتح العبوات بعناية وتكشط الطبقة السطحية وبواسطة قلم أخذ العينات وتؤخذ العينة بتمرير أنبوبة (قلم) أخذ العينات خلال المسحوق حتى قاع العبوة وتنقل محتويات الأنبوب إلى عبوة حفظ العينة، وتكرر العملية للحصول على عينة وزنها 750 جم من الحليب .
تكرر العملية على جميع عبوات العينة مع مراعاة جميع الاحتياطات الصحية اللازمة لتجنب تلوث المنتج.

جدول رقم (5)

حجم العينة للأجبان والزبدة المعدة للاستهلاك المباشر

فئة العبوات التي تزيد كل منها عن 2 كيلوجرام		فئة العبوات التي تزن كل منها 2 كيلوجرام فأقل	
حجم العينة	حجم الإرسالية	حجم العينة	حجم الإرسالية
" عدد الوحدات "	" الوزن بالكيلوجرام "	" عدد الوحدات "	" الوزن بالكيلوجرام "
2	2500-1	4	2500-1
4	7500-2501	6	7500-2501
6	15000-7501	8	15000-7501
8	أكثر من 15000	10	أكثر من 15000

ملاحظة : عند أخذ العينات من فئة العبوات وزن أكثر من 2 كيلوجرام حسب الجدول رقم (5) أعلاه

يجب الالتزام بما يلي أو بأي طريقة أخرى معتمدة تؤدي نفس الغرض :

1- في حالة الجبن الطري يقطع الجبن مرتين بالسكين بحيث يمر بالمركز .

2- في حالة الجبن الجاف ونصف الجاف تستخدم إحدى الطرق التالية بالمتقب :

- يتم إدخال المتقب مرة واحدة بميل بحيث يقطع المركز أو بإدخاله عدة مرات من السطح وعلى بعد لا يقل عن 10سم من الجافة .
- يتم إدخال المتقب رأسياً من أحد أسطح الجبن في اتجاه المركز حتى يصل إلى السطح الآخر .
- يتم إدخال المتقب أيضاً من أحد جوانب الجبن في اتجاه المركز وفي منتصف المسافة الفاصلة بين السطحين العلوي والسفلي .
- في حالة نقل الجبن في العبوات الكبيرة يتم أخذ العينات بتمرير المتقب داخل العبوة من السطح إلى القاعدة .
- في حالة أخذ العينات من العبوات الكبيرة يؤخذ من الجزء الخارجي بطول حوالي 2سم والذي يشمل الطبقة القشرية للجبن وذلك لسد الفتحة التي أخذت منها العينة والمتبقي يستخدم كعينة .
- تؤخذ العبوات كاملة كعينة في حالة العبوات التي تزن 2 كغم وأقل .
- في حالة الجبن المعبأ في محلول ملحي تؤخذ عينة من محتويات العبوة لا نقل عن 200غم مع كمية كافية من محلول التعبئة لتغطية العينة عند وضعها في وعاء حفظ العينة ، وقبل الاستخدام في التحليل توضع العينة على ورقة ترشيح لمدة 1-2 ساعة .

جدول رقم (5/أ)

حجم العينة للأجبان والزبدة المعدة لغايات التصنيع

حجم العينة " عدد الوحدات "	حجم الإرسالية " الوزن بالكيلوجرام "
4	2500-1
6	7500-2501
8	15000-7501
10	أكثر من 15000

ملاحظة: تؤخذ من كل وحدة من وحدات العينة عينتين منفصلتين بوزن 250 غرام لكل منهما

جدول رقم (6)

حجم العينة للمكسرات في شواتل أو تنك أو كراتين أو أكياس كبيرة الحجم

حجم العينة التركيبية التي تجمع للفحص المخبري " عدد الوحدات "	عدد الطرود التي يجب فتحها وفحصها ظاهرياً " اختيار عشوائي "	حجم الإرسالية " عدد الطرود "
6	6	أقل من 100
8	8	100 - 150
14	14	1000 - 151
20	20	أكثر من 1000

ملاحظة: تفتح وحدات العينة و تؤخذ 200 جرام من كل وحدة من وحدات العينة التركيبية

جدول رقم (7)

حجم العينة للحبوب والبقوليات والتمور المعبأة
في شوالات أو تنك أو كراتين كبيرة الحجم

حجم الإرسالية " عدد الطرود "	عدد الطرود التي يجب فتحها وفحصها ظاهرياً " اختيار عشوائي "	حجم العينة التركيبية التي تجمع للفحص المخبري " عدد الوحدات "
أقل من 100	6	6
100-150	8	8
1000-151	14	14
أكثر من 1000	20	20

ملاحظة : تفتح وحدات العينة وتؤخذ 200 غرام على الأقل من كل وحدة من وحدات العينة التركيبية .

جدول رقم (8)

حجم العينة للبهارات والأعشاب الجافة ومخاليطها
Spices & Condiments
المعبأة في شوالات أو تنك أو كراتين كبيرة الحجم

حجم الإرسالية " عدد الطرود "	عدد الطرود التي يجب فتحها وفحصها ظاهرياً " اختيار عشوائي "	حجم العينة التركيبية التي تجمع للفحص المخبري " عدد الوحدات "
أقل من 100	6	6
100-150	8	8
1000-151	14	14
أكثر من 1000	20	20

ملاحظة : تفتح وحدات العينة وتؤخذ 200 جرام على الأقل من كل وحدة من وحدات العينة التركيبية.

جدول رقم (9)
حجم العينة لجميد اللبن

حجم الإرسالية " عدد الطرود "	عدد الطرود التي يجب فتحها وفحصها ظاهرياً "اختيار عشوائي"	حجم العينة التي تجمع للفحص المخبري من الطرود المفحوصة ظاهرياً " عدد الوحدات "
أقل من 100	10	20 حبة
100-500	15	30 حبة
أكثر من 500	20	40 حبة

جدول رقم (10)

حجم العينة للمركبات الخاصة بالمشروبات الغازية وعصير وأشربة الفاكهة ومركبات ماء الورد
والزهر الصموغ والمضافات الغذائية "لغابات التصنيع فقط"

حجم الإرسالية " عدد الطرود "	عدد الطرود التي يجب فحصها ظاهرياً " اختيار عشوائي "	حجم العينة التي تجمع للفحص المخبري " عدد الوحدات "
أقل من 10	1	2
10 فأكثر	2	2

* تفتح الطرود التي فحصت ظاهرياً وتؤخذ منها عينتين منفصلتين حجم 250 مللتر/ 250 جرام لكل عينة .

* عند أخذ العينات يتم الالتزام بما جاء في البند ب/3 من هذه التعليمات .

جدول رقم (11)

حجم العينة للزيوت النباتية والسمن الحيواني المعبأة في صفايح أو عبوات بلاستيكية

حجم الإرسالية " عدد الطرود "	عدد الطرود التي يجب فتحها وفحصها ظاهرياً " اختيار عشوائي "	حجم العينة التي تجمع للفحص المخبري " عدد الوحدات "
أقل من 450	4	4
3000-450	6	6
10.000-3001	10	10
أكثر من 10.000	16	16

* يؤخذ لتر واحد أو 750 جرام من كل وحدة من وحدات العينة

جدول رقم (12)

حجم العينة لمنتجات البيض السائلة والمجمدة والمجففة المبسترة

حجم الإرسالية " عدد الطرود "	عدد الطرود التي يجب فتحها وفحصها ظاهرياً " اختيار عشوائي "	حجم العينة التي تجمع للفحص المخبري " عدد الوحدات "
لغاية 50	5	5
100-51	10	10
أكثر من 100	15	15

* تؤخذ عينة منفصلة من كل وحدة من وحدات العينة التي جمعت للفحص المخبري وبحيث يكون وزن كل عينة 500 جم

جدول رقم (13)

حجم العينة لدقيق القمح، النشا، المعكرونة، الأسباجيتي، الشعيرية، المولت " Malt ومشتقات دقيق القمح المعبأة أو المغلفة التي تستهلك بعد طبخها

حجم الإرسالية " عدد الطرود "	عدد الطرود التي يجب فتحها وفحصها ظاهرياً " اختيار عشوائي "	حجم العينة التي تجمع للفحص المخبري " عدد الوحدات "
أقل من 100	6	6
1000-100	8	8
أكثر من 1000	12	12

* للحصول على عينة تركيبية يؤخذ 500 جم من كل وحدة من وحدات العينة.

جدول رقم (14) حجم العينات للشاي

في حالة العبوات التي تحتوي على أكثر من 20 كغم من الشاي السائب يجب أن لا يقل عدد العبوات التي تؤخذ منها العينات من الدفعة عما هو في الجدول (14) .

عدد العبوات التي تؤخذ منها العينات	عدد العبوات في الدفعة
2	25-2
6	100-26
8	101 وأكثر

ملاحظة : تفتح وحدات العينة ويأخذ 200 غرام على الأقل من كل وحدة من وحدات العينة التركيبية. في حالة العبوات التي تحتوي على 20 كغم أو أقل من الشاي السائب يكون الحد الأدنى لعدد العبوات التي تؤخذ منها العينات كما في الجدول (14-أ) شرط ضمان الحصول على الوزن المحدد لعينة المختبر (كيلو جرام واحد للعينة التركيبية).

جدول رقم (14-أ)

عدد العبوات التي تؤخذ منها العينات	عدد العبوات في الدفعة
2	أقل من 100
4	100-500
6	501 - 1000
8	أكثر من 1000

ملاحظة : في حالة الشاي غير السائب المعبأ على شكل ميداليات تؤخذ العينة من عدد العبوات الواردة في الجدول رقم (14/أ) شريطة الحصول على مئة ميدالية للعينة التركيبية.

جدول رقم (15)

حجم العينة للسكر الجاف Sucrose وشراب الجلوكوز
في الطرود الكبيرة (شواتل ، براميل ... الخ)

حجم العينة التركيبية (عدد الوحدات)	عدد الطرود التي يجب فتحها ظاهرياً " اختيار عشوائي "	حجم الإرسالية (عدد الطرود)
4	4	لغاية 100
6	6	أكثر من 100

* وحدة العينة لا تقل عن كيلوجرام واحد

جدول رقم (16)

حجم العينة لمسحوق الكاكاو ، الشوكولاته والساكر والحلاوة الطحينية والبسكويت بأنواعه *

حجم العينة التي تجمع للفحص المخبري " عدد الوحدات " *	عدد الطرود التي يجب فتحها وفحصها ظاهرياً " اختيار عشوائي "	حجم الإرسالية " عدد العبوات "
4	4	أقل من 500
6	6	500-1000
8	8	1001-5000
10	10	5001-10.00
12	12	أكثر من 10.000

* في العبوات الكبيرة لغايات التصنيع : عينة تركيبية وحدتها لا تقل عن 200 جرام .

جدول رقم (17)

حجم العينة للطحينة والمايونيز وزبدة الفستق

حجم العينة التي تجمع للفحص المخبري "عدد الوحدات"	عدد الطرود التي يجب فتحها وفحص جميع عبواتها ظاهرياً "اختيار عشوائي"	حجم الإرسالية " عدد الطرود "
6	6	أقل من 500
8	8	501 – 1000
12	12	1001 – 3000
14	14	أكثر من 3000

جدول رقم (18)

حجم العينة للبوطة Ice- Cream

حجم العينة التي تجمع * للفحص المخبري "عدد الوحدات"	عدد الطرود التي يجب فتحها وفحص جميع عبواتها ظاهرياً "اختيار عشوائي"	حجم الإرسالية " عدد الطرود "
5	5	1 – 100
10	10	101 فأكثر

ملاحظة: - تستثنى العبوات التي تزن 3 كيلوجرامات فأكثر، حيث تؤخذ عبوة واحدة بغض النظر عن

حجم الإرسالية في حال عدم وجود إمكانية أخذ عينات جزئية.

- في حال توفر الأماكن لأخذ عينات جزئية، تؤخذ عينة منفصلة وزنها 500 جم من كل

وحدة من وحدات العينة التي جمعت للفحص المخبري.

جدول رقم (19)

حجم العينة للفواكه والخضار المجمدة أو المجففة وقمر الدين

حجم الإرسالية " عدد الطرود "	عدد الطرود التي يجب فتحها وفحص جميع عبواتها ظاهرياً " اختيار عشوائي "	حجم العينة التي تجمع للفحص المخبري " عدد الوحدات "
أقل من 100	6	6
100 أو أكثر	10	10

ملاحظة: في حالة الإرساليات السائبة من الفواكه والخضار المجفف أن لا يقل وزن العينة التركيبية عن 2 كيلوجرام .

جدول رقم (20)

حجم العينات للأغذية الخاصة والمكملات الغذائية

حجم الإرسالية " عدد العبوات "	عدد الطرود التي يجب فتحها وفحص جميع عبواتها ظاهرياً " اختيار عشوائي "	حجم العينة التي تجمع للفحص المخبري " عدد الوحدات "
أقل من 100	2	2
100-500	4	4
أكثر من 500	6	6

جدول رقم (21)

حجم العينات لأغذية الرضع والأطفال بما فيها حليب الأطفال

حجم الإرسالية " عدد العبوات "	عدد الطرود التي يجب فتحها وفحص جميع عبواتها ظاهرياً " اختيار عشوائي "	حجم العينة التي تجمع للفحص المخبري " عدد العبوات "
أقل من 1000	20	20
1000-5000	30	30
5001 - 10000	40	40
أكثر من 100000	60	60

جدول رقم (22)

المياه المعبأة Bottled Waters

حجم العينة التي تجمع للفحص المخبري " عدد الزجاجات "	عدد الطرود التي يجب فتحها وفحص جميع عبواتها ظاهرياً " اختيار عشوائي "	حجم الإرسالية " عدد الزجاجات "
6	6	أقل من 500
10	10	500 - 1000
16	16	1001 - 5000
20	20	أكثر من 5000

تعليمات فحص المواد الغذائية للسموم الفطرية حسب قرار مجلس إدارة الغذاء رقم ص غ 368/37/48
تاريخ 2003/3/17 :

- 1- فحص عينة ممثلة من كل إرسالية ترد للمركز الجمركي من الفستق الحلبي والبقول السوداني والبنديق (المحصول الخام غير المصنّع) .
- 2- فحص عينة ممثلة لإرسالية واحدة من كل عشر إرساليات من منتجات الفستق الحلبي والبقول السوداني والبنديق .
- 3- فحص عينة ممثلة لإرسالية واحدة من كل عشر إرساليات من الحبوب والبقول الزيتية الخام والمكسرات غير المصنعة التي لم يرد ذكرها في البند (1) أعلاه .
- 4- فحص عينة ممثلة لإرسالية واحدة من كل عشر إرساليات من الحليب الجاف وحليب الرضع .
- 5- في حال توفر إمكانية فحص الأفلاتوكسين في اللحوم ومسحوق البيض ففحص عينة ممثلة لإرسالية واحدة من كل عشر إرساليات .

جدول رقم (23)

حجوم العينات لغايات فحص السموم الفطرية

وزن العينة الكلية	وزن وحدة العينة	عدد وحدات العينة	نوع المنتج
9.6 كيلو جرامات	400 جرام	24	الفسنق الحلبى بقشرة
6 كيلو جرامات	250 جرام	24	الفسنق الحلبى المقشور
8 كيلو جرامات	400 جرام	20	الفسنق (القول السودانى) بقشرة
5 كيلو جرامات	250 جرام	20	الفسنق (القول السودانى) المقشور
8 كيلو جرامات	400 جرام	20	مكسرات أخرى (بقشرها)
5 كيلو جرامات	250 جرام	20	مكسرات أخرى مقشورة
6 كيلو جرامات	250 جرام	24	الحبوب والبذور
6 كيلو جرامات	250 جرام	24	منتجات الفسنق الحلبى والفسنق والبندق المصنعة
5 كيلو جرامات	500 جرام	10	الحليب الجاف وحليب الرضع
5 كيلو جرامات	500 جرام	10	الفواكه المجففة (التين المجفف، الزبيب، ... الخ)

ملاحظة: تقسم العينة الكلية إلى نصفين حيث يرسل النصف الأول للفحص المخبري ويحتفظ التاجر بالنصف الثاني بعد تحريزه حسب الأصول.

• شروط جمع العينات النباتية لغايات فحوص متبقيات المبيدات :

- 1- أن يتم أخذ العينة بطريقة عشوائية .
- 2- أن تكون العينة ممثلة لكامل الإرسالية التي أخذت منها .
- 3- أن يكون كل نوع من أنواع العينات موضوع في كيس خاص محرر ومختوم حسب الأصول .
- 4- أن يقوم بجمع العينات مندوب وزارة الزراعة المخصص والمؤهل لذلك .
- 5- أن يكون حجم العينة كالتالي حسب نوع المادة الغذائية :

جدول رقم (24)

حجوم العينات لغايات فحوص متبقيات المبيدات

حجم العينة	نوع المادة الغذائية
3 كيلوجرامات	السمسم
3 كيلوجرامات	الأرز
3 كيلوجرامات	القمح
3 كيلوجرامات	القهوة
1 لتر	الزيوت النباتية السائلة
1 كيلوجرام	الزيوت النباتية الصلبة
1-3 كيلوجرام	الثمار وزن 25-100 جرام (مثل البندورة والمندلينا)
2-5 كيلوجرام	الثمار من 101-250 جرام (مثل البندورة والتفاح والبرتقال)
أن لا يقل عن 1 كيلوجرام	الثمار وزن اقل من 25 جراماً (مثل الفراولة والزيتون)
على الأقل 10 وحدات (قطع)	الثمار وزن أكثر من 250 جرام (البطيخ والقرنبيط)

- هذه التعليمات معتمدة من قبل وزارة الزراعة وتطبق حسب تعليمات هذه الوزارة .

الأدوات والأجهزة المطلوبة في المراكز
الجمركية لأخذ العينات الغذائية

الأدوات والأجهزة المطلوبة في المراكز الجمركية لأخذ العينات الغذائية

إعداد :

م . نصر أحمد حسنين
رئيس الرقابة الصحية / مركز جمرك عمان

مقدمه :

تم وضع هذه المواصفات من خلال المراجع المتخصصة والخبرة الفنية في مركز جمرك عمان وهي تتضمن الأدوات والأجهزة والمتطلبات الواردة في التقرير الفني لخبراء المشروع الدنماركي وكذلك بقية المواد المطلوبة والتي لم ترد في نص هذا التقرير.

ومن خلال مراجعة المتطلبات من أدوات العينات الواردة في التقرير أعلاه فإنه يتضح أن التقرير لم يدرج العديد من الأدوات والمتطلبات وقد تم إدراجها في هذه المواصفات ولعل ذلك بحاجة لمراجعة لأسباب سقوط هذه الأدوات من التقرير الدنماركي ووجود بنود فيها زيادة في التفصيل للتأكد من عدم تكرار هذه السقطات في مواضع أخرى.

ولا بد قبل إدراج قائمة بهذه المتطلبات الأخذ بعين الاعتبار أن توفير هذه المواد بحد ذاتها لا يحل مشكلة بدون توفير المكان المناسب لوضع هذه الأدوات فيه وكذلك توفير التدريب المناسب على مثل هذه المواد .

وفيما يلي قائمة بهذه المواد وأهم الملاحظات على كل مادة :

رقم المادة	اسم المادة	الملاحظات
01	قلم حبوب Beans and cereals Trier	أداة أساسية لم ترد في التقرير الدنماركي
02	قلم مساحيق Powder Trier	أداة أساسية لم ترد في التقرير الدنماركي
03	قلم الحبوب السائبة Deep beans and cereals Triers	أداة أساسية وردت في التقرير الدنماركي
04	كفاكير scoops	أداة أساسية لم ترد في التقرير الدنماركي
05	عدسات مكبرة lenses	أداة أساسية وردت في التقرير الدنماركي
06	مصباح يدوي Quartz lamp	أداة أساسية وردت في التقرير الدنماركي

أداة أساسية وردت في التقرير الدنماركي	UV lamp	مصباح يدوي للأشعة فوق البنفسجية	07
أداة أساسية وردت في التقرير الدنماركي	Sterile bags	أكياس معقمة	08
أداة أساسية وردت في التقرير الدنماركي	Plastic bags	أكياس بلاستيكية	09
أداة أساسية لم ترد في التقرير الدنماركي	Bag sealer	ماكينة غلق الأكياس	010
أداة أساسية وردت في التقرير الدنماركي	Testing sieve	مناخل	011
أداة أساسية لم ترد في التقرير الدنماركي	Ladles	مغارف	012
أداة أساسية لم ترد في التقرير الدنماركي	Swing sampler	أداة العينات العميقة	013
أداة أساسية لم ترد في التقرير الدنماركي	Twizer	ملقط كبير الحجم	014
أداة أساسية وردت في التقرير الدنماركي	Knives	سكاكين	015
أداة أساسية لم ترد في التقرير الدنماركي	meat corer	ثاقب اللحم	016
أداة أساسية لم ترد في التقرير الدنماركي	Gas burner	غاز صغير	017
أداة أساسية وردت في التقرير الدنماركي	Ice box	صناديق حافظة	018
أداة أساسية لم ترد في التقرير الدنماركي	Digital camera	كاميرا رقمية	019
أداة أساسية وردت في التقرير الدنماركي	Hand pH meter	جهاز قياس الرقم الهيدروجيني يدوي	020
أداة أساسية وردت في التقرير الدنماركي	Horizontal autoclave	معقم أفقي	021
أداة أساسية وردت في التقرير الدنماركي	Microwave	ميكروويف	022
أداة أساسية وردت في التقرير الدنماركي	Scissors	مقص	023
أداة أساسية وردت في التقرير الدنماركي	Pincers	قطاعة	024

يتبع الأدوات :

الملاحظات	اسم المادة	رقم المادة
أداة أساسية وردت في التقرير الدنماركي	Working tables	025
أداة أساسية وردت في التقرير الدنماركي	Electronic thermometer	026
أداة أساسية وردت في التقرير الدنماركي	Tin opener	027
أداة أساسية وردت في التقرير الدنماركي	Electronic scale	028
أداة أساسية وردت في التقرير الدنماركي	Byproduct & destroyed samples bags	029
أداة أساسية وردت في التقرير الدنماركي	Byproduct & destroyed samples container	030
أداة أساسية وردت في التقرير الدنماركي	Employers lenience or card	031
أداة أساسية وردت في التقرير الدنماركي	Samples card	032
أداة أساسية وردت في التقرير الدنماركي	waterproof coat	033
أداة أساسية وردت في التقرير الدنماركي	freezing rooms coat	034
أداة أساسية وردت في التقرير الدنماركي	working clothes	035
أداة أساسية وردت في التقرير الدنماركي	Clothes cabinet	036
أداة أساسية لم ترد في التقرير الدنماركي	Sample equipments cabinet	037

038	وحدة تنظيف	Washing unit	أداة أساسية وردت في التقرير الدنماركي
039	كفوف معقمة	sterile gloves	أداة أساسية وردت في التقرير الدنماركي
040	ثلاجة	Refrigerator	أداة أساسية وردت في التقرير الدنماركي
041	فريزر عمودي	Vertical freezer	أداة أساسية لم ترد في التقرير الدنماركي
042	فريزر أفقي	Horizontal freezer	أداة أساسية لم ترد في التقرير الدنماركي
043	مكيف جزأين	Split Unit air-condition	أداة أساسية لم ترد في التقرير الدنماركي
045	غطاء رأس معقم cover	Sterile head	أداة أساسية وردت في التقرير الدنماركي
046	غطاء فم معقم	Sterile mouth cover	أداة أساسية وردت في التقرير الدنماركي
047	مجهر تشريحي	Stare microscope	أداة أساسية وردت في التقرير الدنماركي

ملاحظة مهمة :

أرقام المواد ضمن جداول المواصفة مختلفة وذلك كون أن المادة الواحدة لها أكثر من مواصفة حسب الأطوال أو الأحجام المطلوبة حيث بلغ عدد المواصفات 63 مواصفة بينما عدد المواد الفعلي هو 47 مادة فقط كما ورد أعلاه.

كذلك لا بد من الإشارة هنا إلى أن هذه المواد هي فقط أدوات العينات وليس المتطلبات الكاملة للمراكز الجمركية والتي تشمل بالإضافة لهذه المواد الأثاث المكتبي والكمبيوترات والفنيين والدورات إلى غير ذلك مما ورد في التقرير الدنماركي .

أما أهم البنود التي وردت في التقرير الدنماركي ولم تدرج ضمن المواد المطلوبة فهي كما في الجدول التالي :

الرقم	المادة	السبب
01	ميزان حرارة سطحي ومتقبي	أدرج ميزان حرارة متقبي فقط كونه يصلح للغرضين وكون متطلباتها تتطلب حرارة المادة الغذائية نفسها وليس الهواء المحيط
02	درل drill	لم يطلب؛ لأن استخدامه في عمل ثقب في المادة الغذائية غير مستخدم كونه متهماً في حال استخدامه برفع درجة حرارة المادة الغذائية وبالتالي عدم إعطاء قراءة حرارية صحيحة
03	تخزين بارد cold storage	لم تدرج كون البند قبلها ثلاجة وهي نفس المتطلب
04	سخان boiling stove	لم أعرف الغاية من استخدامه واستعضت عنه بمصدر ماء ساخن وبارد
05	منشار لحم big band-saw hasher	لم يدرج لمشاكله المعروفة واستعيض عنه بمنشار اللحم الثاقب وكذلك المفرمة
06	أداة الجبن cheese sampler	للأجبان القطع الكبيرة والمجمدة المنشار الثاقب أفضل وللقطع المتوسطة والصغيرة فالملقط والسكاكين أفضل
07	أداة زيت الزيتون olive oil sampler	لا فكرة لدي عنها

المواصفات :

الإشتراطات العامة :

- 1- جميع المواد الموردة ومنشؤها غير أردني يجب أن تكون لديها شهادة جودة EC mark أو ما يعادلها.
- 2- الالتزام بتوريد كفالة لمدة سنتين لكل الأجهزة الإلكترونية والكهربائية شاملة القطع والصيانة.
- 3- الالتزام بتقديم كافة مستلزمات نظام العطاءات الرسمي من كفالات مختلفة.
- 4- أي ملحقات بأي جهاز أو أداة لا يتم عمل الجهاز إلا بها في واجبة التوريد وان لم ترد في المواصفة.
- 5- الأشكال التوضيحية المرفقة هي جزء من المواصفات ومكملة لها.

وفيما يلي المواصفات المفصلة لكل المواد يتبعها الأشكال التوضيحية والتي هي جزء لا يتجزأ من المواصفات وقد وضعت المواصفات باللغتين العربية والإنجليزية للتوضيح وترك جميع الخيارات الواردة.

مواصفات أدوات أخذ العينات : Sampling equipment specifications

(1)

Item : Beans and cereals Trier				المادة : قلم حبوب
Zarqa الزرقاء	Airport المطار	Aqaba العقبة	Amman عمان	المركز custom center
				العدد المطلوب NO
Specification				المواصفات الفنية
الرقم NO	البند Item	Specification		التفاصيل
1	made of مادة المصنع	stainless steel		ستانلس ستيل
2	general الشكل العام description	cylinder as in		أسطواني كما في الشكل رقم 1 figure 1
3	the head الرأس	sharp		حاد
4	the other الطرف الأخير side	open to drain beans out		مفتوح للسماح للحبوب بالسقوط
5	other name أسماء أخرى	bag thieve		سارق الحبوب
6	length & الطول و القطر diameter	about length 50		الطول 50 سم × قطر 3 سم تقريباً cm x 3 cm diameter
				العدد المطلوب total required

(2)

Item : Beans and cereals Trier				المادة : قلم حبوب
Zarqa الزرقاء	Airport المطار	Aqaba العقبة	Amman عمان	المركز custom center
				العدد المطلوب NO
Specification				المواصفات الفنية
الرقم NO	البند Item	Specification		التفاصيل
1	made of مادة المصنع	stainless steel		ستانلس ستيل

2	general description الشكل العام	cylinder as in أسطواني كما في الشكل رقم 1 figure 1
3	the head الرأس	sharp حاد
4	the other side الطرف الأخرى	open to drain beans out مفتوح للسماح للحبوب بالسقوط
5	other name أسماء أخرى	bag thieve سارق الحبوب
6	length & diameter الطول والقطر	about length 35 cm x 2.5 cm diameter الطول 35 سم × قطر 2.5 سم تقريباً
		total required العدد المطلوب

(3)

Item : Beans and cereals Trier				المادة : قلم حبوب
Zarqa الزرقاء	Airport المطار	Aqaba العقبة	Amman عمان	custom center المركز
				العدد المطلوب NO
Specification				المواصفات الفنية
الرقم NO	Item	البند	Specification	التفاصيل
1	made of	مادة المصنع	stainless steel	ستانلس ستيل
2	general description	الشكل العام	cylinder as in figure 1	أسطواني كما في الشكل رقم 1
3	the head	الرأس	sharp	حاد
4	the other side	الطرف الأخرى	open to drain beans out	مفتوح للسماح للحبوب بالسقوط
5	other name	أسماء أخرى	bag thieve	سارق الحبوب
6	length & diameter	الطول والقطر	about length 25 cm x 2 cm diameter	الطول 25 سم × قطر 2 سم تقريباً
				total required العدد المطلوب

(4)

Powder		المادة : قلم مساحيق		
		Item : Trier		
Zarqa الزرقاء	Airport المطار	Aqaba العقبة	Amman عمان	custom المركز center
				العدد المطلوب NO
		المواصفات الفنية		
		Specification		
الرقم NO	البند Item	Specification		التفاصيل
1	made of مادة المصنع	stainless steel		ستانلس ستيل
2	general الشكل العام description	half cylinder	نصف أسطواني كما في الشكل رقم 2 as in figure 2	
3	the head الرأس	sharp		حاد
4	the other الطرف الأخير side	wood or plastic hand		مقبض خشبي أو بلاستيكي
5	length & الطول و القطر diameter	about length 50 cm		الطول 50 سم × قطر 3 سم تقريباً x 3 cm diameter
		total required العدد المطلوب		

(5)

Item : Powder Trier		المادة : قلم مساحيق		
Zarqa الزرقاء	Airport المطار	Aqaba العقبة	Amman عمان	custom المركز center
				العدد المطلوب NO
		المواصفات الفنية		
		Specification		
الرقم NO	البند Item	Specification		التفاصيل
1	made of مادة المصنع	stainless steel		ستانلس ستيل

2	general description الشكل العام	half cylinder	نصف أسطواني كما في الشكل رقم 2 as in figure 2
3	the head الرأس	sharp	حاد
4	the other side الطرف الأخير	wood or plastic hand	مقبض خشبي أو بلاستيكي
5	length & diameter الطول والقطر	about length 35 cm	الطول 35 سم × قطر 2.5 سم تقريباً x 2.5 cm diameter
			العدد المطلوب total required

(6)

Item : Powder Trier				المادة : قلم مساحيق
Zarqa الزرقاء	Airport المطار	Aqaba العقبة	Amman عمان	custom المركز center
				العدد المطلوب NO
Specification				المواصفات الفنية
الرقم NO	Item	البند	Specification	التفاصيل
1	made of	مادة المصنع	stainless steel	ستانلس ستيل
2	general description الشكل العام	half cylinder	نصف أسطواني كما في الشكل رقم 2 as in figure 2	
3	the head الرأس	sharp	حاد	
4	the other side الطرف الأخير	wood or plastic hand	مقبض خشبي أو بلاستيكي	
5	length & diameter الطول والقطر	about length 25 cm	الطول 25 سم × قطر 2 سم تقريباً x 2 cm diameter	
			العدد المطلوب total required	

(7)

Item : Deep beans and cereals Triers				المادة : قلم الحبوب السائبة
Zarqa الزرقاء	Airport المطار	Aqaba العقبة	Amman عمان	المركز custom center
				العدد المطلوب NO
Specification				المواصفات الفنية
الرقم NO	Item	البند	Specification	التفاصيل
1	made of	مادة المصنع	suitable metal	معدن مناسب
2	general description	الشكل العام	cylinder as in figure 3 3	أسطواني كما في الشكل رقم 3 3
3	the head	الرأس	sharp	حاد
4	Description	الوصف	اسطوانة تحتوي تقوب وبداخلها قلم مجوف بنفس عدد التقوب Cylinder contain holes , a pen inside it contain the same holes	لجمع الحبوب
5	total holes	عدد التقوب	8 or more	8 أو أكثر
6	length & diameter	الطول والقطر	about length 2 m x 2.5 cm diameter	الطول 2 م × قطر 2.5 سم تقريباً
				العدد المطلوب total required

(8)

Item : Deep beans and cereals Triers				المادة : قلم الحبوب السائبة
Zarqa الزرقاء	Airport المطار	Aqaba العقبة	Amman عمان	المركز custom center
				العدد المطلوب NO
Specification				المواصفات الفنية
الرقم NO	Item	البند	Specification	التفاصيل
1	made of	مادة المصنع	suitable metal	معدن مناسب

2	general description الشكل العام	cylinder as in figure 3 أسطواني كما في الشكل رقم 3
3	the head الرأس	sharp حاد
4	description الوصف	اسطوانة تحتوي ثقوب وبدخلها قلم مجوف بنفس عدد الثقوب لجمع الحبوب Cylinder contain holes , a pen inside it contain the same holes
5	total holes عدد الثقوب	5 or more 5 أو أكثر
6	length & diameter الطول والقطر	about length 1 m x 2 cm diameter الطول 1 م × قطر 2 سم تقريباً
		total required العدد المطلوب

(9)

Item : Scoops					المادة : كفاكير
Zarqa الزرقاء	Airport المطار	Aqaba العقبة	Amman عمان	custom المركز	center
					العدد المطلوب NO
Specification					المواصفات الفنية
الرقم NO	Item	البند	Specification	التفاصيل	
1	made of	مادة المصنع	stainless steel	ستانلس ستيل	
2	stainless	يد من نفس المعدن hand	should be existed	يجب توفرها	
3	size	الحجم	1 kg	1 كغم	
4	general description الشكل العام		as in figure 4	كما في الشكل رقم 4	
					total required العدد المطلوب

(10)

Item : Scoops					المادة : كفاكير				
Zarqa	الزرقاء	Airport	المطار	Aqaba	العقبة	Amman	عمان	custom	المركز
									center
									العدد المطلوب
									NO
Specification					المواصفات الفنية				
الرقم	Item	البند	Specification	التفاصيل					
NO									
1	made of	مادة المصنع	stainless steel	ستانلس ستيل					
2	stainless	يد من نفس المعدن hand	should be existed	يجب توفرها					
3	size	الحجم	0.5 kg	0.5 كغم					
4	general description	الشكل العام	as in figure 4	كما في الشكل رقم 4					
					total required	العدد المطلوب			

(11)

Item : Scoops					المادة : كفاكير			
Zarqa	الزرقاء	Airport	المطار	Aqaba	العقبة	Amman	عمان	المركز
								custom
								center
								العدد
								المطلوب
								NO
Specification					المواصفات الفنية			
الرقم	Item	البند	Specification	التفاصيل				
NO								
1	made of	مادة المصنع	stainless steel	ستانلس ستيل				
2	stainless	يد من نفس المعدن hand	should be existed	يجب توفرها				
3	size	الحجم	0.25 kg	0.25 كغم				
4	general description	الشكل العام	as in figure 4	كما في الشكل رقم 4				
					total required	العدد المطلوب		

(12)

Item : Magnifiers (lenses)			المادة : عدسات مكبرة	
Zarqa الزرقاء	Airport المطار	Aqaba العقبة	Amman عمان	custom المركز center
				العدد المطلوب NO
Specification			المواصفات الفنية	
الرقم NO	Item	البند	Specification	التفاصيل
1	made of	مادة المصنع	metal or plastic	من معدن أو بلاستيك
2	suitable hand	يد مناسبة	should be existed	يجب توفرها
3	diameter	قطر العدسة	at least 10 cm	10 سم على الأقل
4	Magnifier power	قوة تكبير	3x	قوة 3
5	general	الشكل العام description	as in figure 5	كما في الشكل رقم 5
			total required	العدد المطلوب

(13)

Item : Magnifiers (lenses)			المادة : عدسات مكبرة	
Zarqa الزرقاء	Airport المطار	Aqaba العقبة	Amman عمان	custom المركز center
				العدد المطلوب NO
Specification			المواصفات الفنية	
الرقم NO	Item	البند	Specification	التفاصيل
1	made of	مادة المصنع	metal or plastic	من معدن أو بلاستيك
2	suitable hand	يد مناسبة	should be existed	يجب توفرها
3	diameter	قطر العدسة	at least 10 cm	10 سم على الأقل
4	Magnifier power	قوة تكبير	5x	قوة 5
5	general	الشكل العام description	as in figure 5	كما في الشكل رقم 5
			total required	العدد المطلوب

(14)

Item : Magnifiers (lenses)				المادة : عدسات مكبرة
Zarqa الزرقاء	Airport المطار	Aqaba العقبة	Amman عمان	المركز custom center
				العدد المطلوب NO
Specification				المواصفات الفنية
الرقم NO	Item	البند	Specification	التفاصيل
1	made of	مادة المصنع	metal or plastic	من معدن أو بلاستيك
2	suitable hand	يد مناسبة	should be existed	يجب توفرها
3	diameter	قطر العدسة	at least 10 cm	10 سم على الأقل
4	Magnifier power	قوة تكبير	7x	قوة 7
5	general description	الشكل العام	as in figure 5	كما في الشكل رقم 5
			total required	العدد المطلوب

(15)

Item : Magnifiers (lenses)				المادة : عدسات مكبرة
Zarqa الزرقاء	Airport المطار	Aqaba العقبة	Amman عمان	المركز custom center
				العدد المطلوب NO
Specification				المواصفات الفنية
الرقم NO	Item	البند	Specification	التفاصيل
1	made of	مادة المصنع	metal or plastic	من معدن أو بلاستيك
2	suitable hand	يد مناسبة	should be existed	يجب توفرها
3	diameter	قطر العدسة	at least 10 cm	10 سم على الأقل
4	Magnifier power	قوة تكبير	10 x	قوة 10
5	general description	الشكل العام	as in figure 5	كما في الشكل رقم 5
			total required	العدد المطلوب

(16)

Item : Quartz lamp				المادة : مصباح يدوي
Zarqa الزرقاء	Airport المطار	Aqaba العقبة	Amman عمان	custom المركز center
				العدد المطلوب NO
Specification				المواصفات الفنية
الرقم NO	Item	البند	Specification	التفاصيل
1	made of	مادة المصنع	metal or plastic	من معدن أو بلاستيك
2	suitable hand	يد مناسبة	should be existed	يجب توفرها
3	قطر منطقة الإضاءة diameter of lighting space		at least 20 cm	20 سم على الأقل
4	lighting power	قوة إضاءة	200 w	قوة 200 واط
5	power supply	مصدر الطاقة	220	بطارية إعادة شحن ضمن المصباح تشحن من مصدر 220 فولت Rechargeable built in battery recharge from 220v
				العدد المطلوب total required

(17)

Item : UV lamp				المادة : مصباح يدوي للأشعة فوق البنفسجية
Zarqa الزرقاء	Airport المطار	Aqaba العقبة	Amman عمان	custom المركز center
				العدد المطلوب NO
Specification				المواصفات الفنية
الرقم NO	Item	البند	Specification	التفاصيل
1	made of	مادة المصنع	metal or plastic	من معدن أو بلاستيك
2	suitable hand	يد مناسبة	should be existed	يجب توفرها

3	dimensions الأبعاد	at least 10 x 30 x 20 cm الأقل سم على 20 x 30 x 10
4	lighting power قوة إضاءة	200 Watt قوة 200 واط
5	power supply مصدر الطاقة	بطارية إعادة شحن ضمن المصباح تشحن من مصدر 220 فولت Rechargeable built in battery recharge from 220v
6	wavelength الطول الموجي	short & medium قصير ومتوسط وطويل & long
7	general الشكل العام description	as in figure 6 كما في الشكل رقم 6
		total required العدد المطلوب

(18)

Item : Steril bags				المادة : أكياس معقمة
Zarqa الزرقاء	Airport المطار	Aqaba العقبة	Amman عمان	custom المركز center
				العدد المطلوب NO
Specification				المواصفات الفنية
الرقم NO	Item البند	Specification		التفاصيل
1	made of مادة المصنع	transparences plastic		بلاستيك شفاف
2	suitable سماكة مناسبة	should be suitable not easy destroyed		يجب توفرها
3	dimensions الأبعاد	about 50 x 35 cm		35 x 50 سم تقريباً
				total required العدد المطلوب

(19)

Item : Sterile bags					المادة : أكياس معقمة
Zarqa الزرقاء	Airport المطار	Aqaba العقبة	Amman عمان	custom المركز	center
					العدد المطلوب NO
Specification					المواصفات الفنية
الرقم NO	Item	البند	Specification	التفاصيل	
1	made of	مادة المصنع	transparences plastic	بلاستيك شفاف	
2	suitable	سماكة مناسبة	should be suitable not easy destroyed	يجب توفرها	
3	dimensions	الأبعاد	about 25 x 35 cm	25 x 35 سم تقريباً	
					العدد المطلوب total required

(20)

Item : Plastic bags					المادة : أكياس بلاستيكية
Zarqa الزرقاء	Airport المطار	Aqaba العقبة	Amman عمان	custom المركز	center
					العدد المطلوب NO
Specification					المواصفات الفنية
الرقم NO	Item	البند	Specification	التفاصيل	
1	made of	مادة المصنع	transparences plastic	بلاستيك شفاف	
2	suitable	سماكة مناسبة	should be suitable not easy destroyed	يجب توفرها	
3	dimensions	الأبعاد	about 25 x 35 cm	25 x 35 سم تقريباً	
4	JFDA logo	شعار المؤسسة	should be on one face	يجب وجوده على أحد الأوجه	
					العدد المطلوب total required

(21)

Item : Plastic bags		المادة : أكياس بلاستيكية		
Zarqa الزرقاء	Airport المطار	Aqaba العقبة	Amman عمان	custom المركز center
				العدد المطلوب NO
Specification		المواصفات الفنية		
الرقم NO	Item	البند	Specification	التفاصيل
1	made of	مادة المصنع		بلاستيك شفاف transparences plastic
2	suitable	سماكة مناسبة	should be suitable not easy	يجب توفرها destroyed
3	dimensions	الأبعاد	about 50 x 35 cm	35 x 50 سم تقريباً
4	JFDA logo	شعار المؤسسة	should be on one face	يجب وجوده على أحد الأوجه
			total required	العدد المطلوب

(22)

Item : Bag sealer		المادة : ماكينة غلق الأكياس		
Zarqa الزرقاء	Airport المطار	Aqaba العقبة	Amman عمان	custom المركز center
				العدد المطلوب NO
Specification		المواصفات الفنية		
الرقم NO	Item	البند	Specification	التفاصيل
1	sealing space	مسافة الغلق	40 cm or more	40 سم أو أكثر
2	power supply	مصدر الطاقة	220 volt	220 فولت
3	sealing	التحكم بقوة الغلق degree		يجب توفرها should be existed

4	شهادة جودة accreditation certificate	CE mark	شهادة جودة أوروبية
5	الشكل العام description	as in figure 7	كما في الشكل رقم 7
			العدد المطلوب
			total required

(23)

Item : Testing sieve			المادة : مناخل	
Zarqa الزرقاء	Airport المطار	Aqaba العقبة	Amman عمان	custom المركز center
				العدد المطلوب NO
Specification			المواصفات الفنية	
الرقم NO	Item	البند	Specification	التفاصيل
1	made of	مادة المصنع	stainless steel	ستانلس ستيل
2	set	مجموعة	10 include resaving &	عدد 10 تتضمن الصينية والغطاء & cover
3	Vibration	الرجاج	Motor and all vibration machine requirements	الموتور والقاعدة والمربط المناسبة للمناخل
4	power supply	مصدر الطاقة	220 volt	220 فولت
5	meshes	الفتحات	varying as in the	تتدرج بفارق معنوي كما في الشكل figure
6	general description	الشكل العام	as in figure 8	كما في الشكل رقم 8
				العدد المطلوب
				total required

(24)

Item : Ladles				المادة : مغارف
Zarqa الزرقاء	Airport المطار	Aqaba العقبة	Amman عمان	custom المركز center
				العدد المطلوب NO
Specification				المواصفات الفنية
الرقم NO	Item	البند	Specification	التفاصيل
1	made of	مادة المصنع	stainless steel	ستانلس ستيل
2	hand length	طول اليد	50 cm	50 سم
3	ladles volume	سعة المغرفة	about 500 gm	500 جم تقريباً
4	ladles diameter	قطر المغرفة	about 8 – 10 cm	8 – 10 سم تقريباً
5	general description	الشكل العام	as in figure 9	كما في الشكل رقم 9
			total required	العدد المطلوب

(25)

Item : Ladles				المادة : مغارف
Zarqa الزرقاء	Airport المطار	Aqaba العقبة	Amman عمان	custom المركز center
				العدد المطلوب NO
Specification				المواصفات الفنية
الرقم NO	Item	البند	Specification	التفاصيل
1	made of	مادة المصنع	stainless steel	ستانلس ستيل
2	hand length	طول اليد	100 cm	100 سم
3	ladles volume	سعة المغرفة	about 500 gm	500 جم تقريباً
4	ladles diameter	قطر المغرفة	about 8 – 10 cm	8 – 10 سم تقريباً
5	general description	الشكل العام	as in figure 9	كما في الشكل رقم 9
			total required	العدد المطلوب

(26)

Item : Ladles				المادة : مغارف
Zarqa الزرقاء	Airport المطار	Aqaba العقبة	Amman عمان	custom المركز center
				العدد المطلوب NO
Specification				المواصفات الفنية
الرقم NO	البند Item	Specification		التفاصيل
1	made of مادة المصنع	stainless steel		ستانلس ستيل
2	hand length طول اليد	50 cm		50 سم
3	ladles volume سعة المغرفة	about 250 gm		250 جم تقريبا
4	ladles diameter قطر المغرفة	about 5 – 8 cm		5 – 8 سم تقريبا
5	general الشكل العام description	as in figure 9		كما في الشكل رقم 9
				total required العدد المطلوب

(27)

Item : Swing sampler				المادة : أداة العينات العميقة
Zarqa الزرقاء	Airport المطار	Aqaba العقبة	Amman عمان	custom المركز center
				العدد المطلوب NO
Specification				المواصفات الفنية
الرقم NO	البند Item	Specification		التفاصيل
1	hand length طول اليد	variable from 1 – 3		متغير من 1 – 3 أمتار meter
2				
3	cub volume سعة العبوات	about 500 gm		500 جم تقريبا
4	the cub العبوات	glass with cover		زجاجية مع غطاء محكم
5	cub عدد العبوات مع كل أداة per one	500 cub with its rubbers		500 عبوه مع مرابطها
6	general الشكل العام description	as in figure 10		كما في الشكل رقم 10
				total required العدد المطلوب

(28)

Item : Twizer				المادة : ملقط كبير الحجم
Zarqa الزرقاء	Airport المطار	Aqaba العقبة	Amman عمان	custom المركز center
				العدد المطلوب NO
Specification				المواصفات الفنية
الرقم NO	البند Item	Specification		التفاصيل
1	made of مادة المصنع	stainless steel		ستانلس ستيل
2	hand length طول اليد	about 30 cm		30 سم تقريباً
3	The edge الرأس	suitable for take peaces		مناسب لالتقاط القطع
4	general الشكل العام description	as in figure 11		كما في الشكل رقم 11
			total required	العدد المطلوب

(29)

Item :Knives				المادة : سكاكين
Zarqa الزرقاء	Airport المطار	Aqaba العقبة	Amman عمان	custom المركز center
				العدد المطلوب NO
Specification				المواصفات الفنية
الرقم NO	البند Item	Specification		التفاصيل
1	made of مادة المصنع	stainless steel		ستانلس ستيل
2	hand اليد	wool		خشبية
3	The blade طول النصل length	about 20 cm		20 سم تقريباً

العدد المطلوب	total required
(30)	

المادة : سكاكين				Item :Knives
المركز custom center	عمان Amman	العقبة Aqaba	المطار Airport	الزرقاء Zarqa
العدد المطلوب NO				
المواصفات الفنية				Specification
التفاصيل	Specification			البند Item
الرقم NO				
1	ستانلس ستيل	stainless steel	مادة المصنع	made of
2	خشبية	wool	اليد	hand
3	25 سم تقريباً	about 25 cm	طول النصل length	The blade
العدد المطلوب				total required

(31)

المادة : سكاكين				Item :Knives
المركز custom center	عمان Amman	العقبة Aqaba	المطار Airport	الزرقاء Zarqa
العدد المطلوب NO				
المواصفات الفنية				Specification
التفاصيل	Specification			البند Item
الرقم NO				
1	ستانلس ستيل	stainless steel	مادة المصنع	made of
2	خشبية	wool	اليد	hand
3	30 سم تقريباً	about 30 cm	طول النصل length	The blade
العدد المطلوب				total required

(32)

Item : meat corer			المادة : ثاقب اللحم	
Zarqa الزرقاء	Airport المطار	Aqaba العقبة	Amman عمان	custom المركز center
				العدد المطلوب NO
Specification			المواصفات الفنية	
الرقم NO	Item	البند	Specification	التفاصيل
1	made of	مادة المصنع	stainless steel	ستانلس ستيل
2	machine	أبعاد الجهاز diameters	about 80 x 70 x 190 cm	190 x 70 x 80 سم تقريباً
3	the	الموتور motor	2 gear motor	موتور جير عدد 2
4	the speed of plate movement	سرعة الموتور المحرك للصينية	2 speed slow & medium	سرعتان بطيئة ومتوسطة
5	the speed of corer movement	سرعة الموتور المحرك للرأس الثاقب	100 + 200 RPM	200 + 100 دورة / دقيقة
6	movable	السطح المتحرك plate	stainless thickness \geq 2.5	السماك لا يقل عن 2.5 ملم
7	movable	السطح المتحرك plate	Contain fixed peaces of stainless to fix meat 3 with 3 hand as in figure 12	تحتوي ملزمة لقطع اللحم كما في الشكل 12 مع مسطرة عدد 3
8	movable	السطح المتحرك plate	3 movable could be 3	متحركة يمكن تبديلها عدد 3
9	corer	قاعدة الرؤوس المتحركة carrier	mail female	مصممة بطريقة ذكر / أنثى design
10	corer	قاعدة الرؤوس المتحركة carrier	easy to replace from	سهلة التبديل من راس لآخر corer to another
11	corer	الرؤوس المتحركة	Cylinder opened from tow sides	اسطوانة بقطر 8 - 10 سم تقريباً مفتوحة من الجهتين
12	corer	الرؤوس المتحركة	One side connect the carrier , the other is cutter	إحدى الجهات مصممة لتدخل في القاعدة والآخر منشار كما في الشكل
13	corer	الرؤوس المتحركة	stainless thickness \geq 2.5	السماك لا يقل عن 2.5 ملم

14	corer	الرؤوس المتحركة	15 cm length # 3	طول 15 سم عدد 3
15	corer	الرؤوس المتحركة	25 cm length # 5	طول 25 سم عدد 3
16	corer	الرؤوس المتحركة	30 cm length # 5	طول 30 سم عدد 3
17	corer	الرؤوس المتحركة	45 cm length # 3	طول 45 سم عدد 3
18	control box	لوحة تحكم	on the top on	أعلى الجهاز على وجه غطاء المحركات motors cover
19	control box	لوحة تحكم	movable with	مفتاح رئيسي وتحريك للأعلى وتحريك للأسفل وحركة الثاقب Power , move up , move down , corer movement keys
20	machine	حركة الجهاز movement	movable with	متحرك على عجلات مع مثبت حركة weals with stopper
21	power	مصدر الطاقة supply	380 volt	380 فولت
22	general	الشكل العام description	as in figure 12	كما في الشكل رقم 12
			total required	العدد المطلوب

(33)

Item :Gas burner				المادة : غاز صغير
Zarqa	Airport	Aqaba	Amman	المركز custom center
				العدد المطلوب NO
Specification				المواصفات الفنية
الرقم NO	البند Item	التفاصيل Specification		
1	dimensions	الأبعاد	قطر 10 سم وارتفاع 20 سم تقريباً 20 x 10 cm diameter x 20 cm high	
2	cylinder	الأسطوانة	disposable استخدام مرة واحدة	
3	cylinder	الأسطوانة	20 with each burner عدد 20 مع كل غاز	
			total required	العدد المطلوب

(34)

Item :Icebox				المادة : صناديق حافظة
Zarqa الزرقاء	Airport المطار	Aqaba العقبة	Amman عمان	custom المركز center
				العدد المطلوب NO
Specification				المواصفات الفنية
الرقم NO	Item	البند	Specification	التفاصيل
1	volume	الحجم	about 20 lit	20 لتراً تقريباً
2	cover	الغطاء	good seaming with look	محكم مع قفل
3	made of	مادة الصنع	food grade plastic	بلاستيكية درجة غذائية
4	dry ice	عبوات الثلج الجاف bottles	10 per icebox	عدد 10 / صناديق
			total required	العدد المطلوب

(35)

Item :Icebox				المادة : صناديق حافظة
Zarqa الزرقاء	Airport المطار	Aqaba العقبة	Amman عمان	custom المركز center
				العدد المطلوب NO
Specification				المواصفات الفنية
الرقم NO	Item	البند	Specification	التفاصيل
1	volume	الحجم	about 30 lit	30 لتر تقريباً
2	cover	الغطاء	good seaming with look	محكم مع قفل
3	made of	مادة الصنع	food grade plastic	بلاستيكية درجة غذائية
4	dry ice	عبوات الثلج الجاف bottles	10 per icebox	عدد 10 / صناديق
			total required	العدد المطلوب

(36)

Item : Digital camera				المادة : كاميرا رقمية
Zarqa الزرقاء	Airport المطار	Aqaba العقبة	Amman عمان	المركز custom center
				العدد المطلوب NO
Specification				المواصفات الفنية
الرقم NO	البند Item	Specification		التفاصيل
1	Pixel الوضوح	the high pixel		أعلى وضوح متوفر في حينه available
2	LCD الشاشة	about 1.5 x 1.5		1.5 x 1.5 سم تقريباً cm
3	zoom زوم	the high < X > zoom		أعلى زوم متوفر في حينه available
4	connector to كمبيوتر PC	at least PC + T.V		وصلات كمبيوتر وتلفزيون على الأقل connector
5	accessories إضافات			قرص تعريف وشاحن وأي إضافات ضرورية CD rum , chargeable , any other accessories needed
6	memory الذاكرة	not less than 128		لا تقل عن 128 ميغابايت منفصلة MB (removable)
7	battery البطارية	rechargeable belt in		ضمن الكاميرا قابلة لإعادة الشحن battery
				total required العدد المطلوب

(37)

Item :Hand pH meter		المادة : جهاز قياس الرقم الهيدروجيني يدوي		
Zarqa الزرقاء	Airport المطار	Aqaba العقبة	Amman عمان	custom المركز center
				العدد المطلوب NO
المواصفات الفنية Specification				
الرقم NO	البند Item	التفاصيل Specification		
1	diameters الحجم	small suitable for outside صغير للاستخدام ميدانياً use		
2	range مدى القياس	0 – 14 digital صفر – 14 رقمي		
3	resolution القراءة	0.01 pH 0.01 رقم هيدروجيني		
4	accuracy الدقة	± 0.2 pH ± 0.2 درجة		
5	battery life عمر البطارية	3000 hour 3000 ساعة على الأقل		
6	accessories الملحقات	بطارية إضافية عدد 3 + حافظة مناسبة + فوطة تنظيف الجهاز عدد 3 3 Additional battery + suitable cover + cleaning tissue # 3		
7	calibration محلول معايرة solution	1000 ml 1000 مل		
8	general الشكل العام description	as in figure 13 كما في الشكل رقم 13		
				total required العدد المطلوب

(38)

Item :Horizontal autoclave		المادة : معقم أفقي	
Zarqa الزرقاء	Airport المطار	Aqaba العقبة	Amman عمان
			custom المركز center
			العدد المطلوب NO
Specification		المواصفات الفنية	
الرقم NO	البند Item	Specification	التفاصيل
1	Volume الحجم	about 60 lit	60 لتراً تقريباً
2	inside inside الصنع الداخلية metal	stainless steel	ستانلس ستيل
3	no of shelves عدد الرفوف	at least 2	2 على الأقل
4	temperature درجة الحرارة	121°C	121 °س
5	Pressure الضغط	1.1 bar	1.1 بار
6	safety elements وسائل أمان	available where	متوفرة في جميع مراحل الاستخدام needed
7	power supply مصدر الطاقة	220 volt	220 فولت
8	control box لوحة تحكم		مفتاح رئيسي وموقت زمني وإنذار صوتي وشاشة تبيان الحرارة والضغط Power switch , timer control , buzzer , LCD monitor for temp. + pressure
9	type of طريقة التسخين heating	heater convert added water to steam	مسخن يحول الماء المضاف لبخار تحت الرفوف under the shelves
10	out side الجسم الخارجي buddy	metal painted water	معدني مدهون مقاوم للماء proof
11	general الشكل العام description	as in figure 14	كما في الشكل رقم 14
			العدد المطلوب total required

(39)

Item :Microwave				المادة : ميكروويف
Zarqa الزرقاء	Airport المطار	Aqaba العقبة	Amman عمان	custom المركز center
				العدد المطلوب NO
Specification				المواصفات الفنية
الرقم NO	البند Item	Specification		التفاصيل
1	volume الحجم	at least 35 lit		35 لتراً على الأقل
2	control box لوحة تحكم	Power switch , timer control , buzzer , temp control		مفتاح رئيسي وموقت زمني وإذار صوتي وتحكم بالحرارة
3	light الإضاءة	inside when the power on		داخلية أثناء التشغيل
4	the door الباب	glass door		زجاجي
5	power supply مصدر الطاقة	220 volt		220 فولت
6	inside walls الجدران الداخلية	stainless steel		ستانلس ستيل
			total required	العدد المطلوب

(40)

Item :Scissors				المادة : مقص
Zarqa الزرقاء	Airport المطار	Aqaba العقبة	Amman عمان	custom المركز center
				العدد المطلوب NO
Specification				المواصفات الفنية
الرقم NO	البند Item	Specification		التفاصيل
1	made of مادة المصنع	stainless steel		ستانلس ستيل
2	cutting degree قوة القطع	very sharp		حاد جداً
3	length الطول	about 20 cm		الطول 20 سم تقريباً
			total required	العدد المطلوب

(41)

Item :Pincers				المادة : قطاعة
Zarqa الزرقاء	Airport المطار	Aqaba العقبة	Amman عمان	custom المركز center
				العدد المطلوب NO
Specification				المواصفات الفنية
الرقم NO	البند Item	Specification		التفاصيل
1	made of مادة المصنع	steel		معدنية
2	cutting degree قوة القطع	very sharp		حاد جداً
3	length الطول	about 20 cm		الطول 20 سم تقريباً
				العدد المطلوب total required

(42)

Item :Working tables				المادة : طاولة عمل
Zarqa الزرقاء	Airport المطار	Aqaba العقبة	Amman عمان	custom المركز center
				العدد المطلوب NO
Specification				المواصفات الفنية
الرقم NO	البند Item	Specification		التفاصيل
1	made of مادة المصنع	stainless steel		ستانلس ستيل
2	dimensions الأبعاد	100 x 60 x 85 cm		85 x 60 x 100 سم
3	movement الحركة	movable with حركة مع مثبت حركة		متحركة على عجلات مع مثبت حركة weals with stopper
4	stainless سماكة المعدن thickness	at least 3 mm		3 ملم على الأقل
				العدد المطلوب total required

(43)

Item :Electronic thermometer		المادة : ميزان حرارة إلكتروني	
Zarqa الزرقاء	Airport المطار	Aqaba العقبة	Amman عمان
			المركز custom center
			العدد المطلوب NO
Specification		المواصفات الفنية	
الرقم NO	البند Item	التفاصيل Specification	
1	diameters الحجم	small suitable for outside صغیر للاستخدام ميدانياً use	
2	range مدى القياس	- 30 to + 30 c digital	30 - إلى + 30 س رقمي
3	resolution القراءة	0.1 degree	0.1 درجة
4	accuracy الدقة	± 0.1 degree	± 0.1 درجة
5	battery life عمر البطارية	3000 hour	3000 ساعة على الأقل
6	accessories الملحقات	بطارية إضافية عدد 3 + حافظة مناسبة + قلم ثاقب عدد 3 3 Additional battery + suitable cover + pen corer # 3	
7	calibration طريقة القياس type	by sharp head pen	بواسطة منقب قلمي حاد الرأس
8	general الشكل العام description	as in figure 15	كما في الشكل رقم 15
		total required العدد المطلوب	

(44)

Item :Tin opener				المادة : فتاحة علب
Zarqa الزرقاء	Airport المطار	Aqaba العقبة	Amman عمان	المركز custom center
				العدد المطلوب NO
Specification				المواصفات الفنية
الرقم NO	البند Item	Specification		التفاصيل
1	made of مادة المصنع	stainless steel		ستانلس ستيل
2	cutting degree قوة القطع	very sharp		حاد جداً
3	length الطول	about 20 cm		الطول 20 سم تقريباً
			total required	العدد المطلوب

(45)

Item :Electronic scale				المادة : ميزان
Zarqa الزرقاء	Airport المطار	Aqaba العقبة	Amman عمان	المركز custom center
				العدد المطلوب NO
Specification				المواصفات الفنية
الرقم NO	البند Item	Specification		التفاصيل
1	diameters الحجم	about 30 x 30 cm		30 x 30 سم تقريباً
2	range مدى القياس	0 to 10 kg digital		صفر إلى + 10 كغم رقمي
3	resolution القراءة	1 degree		1 درجة
4	accuracy الدقة	± 1 gm		± 1 جم
5	power supply مصدر الطاقة	220 volt		220 فولت
			total required	العدد المطلوب

(46)

Item :Byproduct & destroyed samples bags				المادة : اكياس نفايات
Zarqa الزرقاء	Airport المطار	Aqaba العقبة	Amman عمان	المركز custom center
				العدد المطلوب NO
Specification				المواصفات الفنية
الرقم NO	Item البند	Specification		التفاصيل
1	diameters الحجم	about 40 x 70 cm		70 x 40 سم تقريباً
2	color اللون	black		أسود
3	made of مادة المصنع	plastic		بلاستيك
			total required	العدد المطلوب

(47)

Item :Byproduct & destroyed samples container				المادة : سطل نفايات
Zarqa الزرقاء	Airport المطار	Aqaba العقبة	Amman عمان	المركز custom center
				العدد المطلوب NO
Specification				المواصفات الفنية
الرقم NO	Item البند	Specification		التفاصيل
1	volume الحجم	about 40 lit		30 لتراً تقريباً
2	color اللون	green		أخضر
3	made of مادة المصنع	plastic		بلاستيك
			total required	العدد المطلوب

(48)

المادة : بطاقة تعريف موظف				
Item :Employers lenience or card				
Zarqa الزرقاء	Airport المطار	Aqaba العقبة	Amman عمان	custom المركز center
				العدد المطلوب NO
Specification			المواصفات الفنية	
الرقم NO	البند Item	Specification		
1	diameters الحجم	JFDA design	حسب المتبع في المؤسسة	
2	color اللون	JFDA design	حسب المتبع في المؤسسة	
3	contents المحتويات	JFDA design	حسب المتبع في المؤسسة	
			total required العدد المطلوب	

(49)

المادة : بطاقة العينات				
Item :Samples card				
Zarqa الزرقاء	Airport المطار	Aqaba العقبة	Amman عمان	custom المركز center
				العدد المطلوب NO
Specification			المواصفات الفنية	
الرقم NO	البند Item	Specification		
1	diameters الحجم	JFDA design	حسب المتبع في المؤسسة	
2	color اللون	JFDA design	حسب المتبع في المؤسسة	
3	contents المحتويات	JFDA design	حسب المتبع في المؤسسة	
			total required العدد المطلوب	

(50)

Item :waterproof coat		المادة : معطف واق من المطر		
Zarqa الزرقاء	Airport المطار	Aqaba العقبة	Amman عمان	custom المركز center
				العدد المطلوب NO
Specification		المواصفات الفنية		
الرقم NO	البند Item	التفاصيل Specification		
1	diameters	الحجم	large + X large half to half	حجم متوسط وكبير بالتساوي
2	color	اللون	JFDA design	حسب المتبع في المؤسسة
3	weight	الوزن	2 kg or less	لا يزيد عن 2 كغم
			total required	العدد المطلوب

(51)

Item :freezing rooms coat		المادة : معطف واق من غرف التجميد		
Zarqa الزرقاء	Airport المطار	Aqaba العقبة	Amman عمان	custom المركز center
				العدد المطلوب NO
Specification		المواصفات الفنية		
الرقم NO	البند Item	التفاصيل Specification		
1	diameters	الحجم	large + X large half to half	حجم متوسط وكبير بالتساوي
2	color	اللون	JFDA design	حسب المتبع في المؤسسة
3	weight	الوزن	5 kg or less	لا يزيد على 5 كغم
			total required	العدد المطلوب

(52)

Item :working clothes (بدلات)				
Zarqa الزرقاء	Airport المطار	Aqaba العقبة	Amman عمان	custom المركز center
				العدد المطلوب NO
Specification				المواصفات الفنية
الرقم NO	البند Item	Specification		
1	diameters	الحجم	according to employer size	حسب قياس كل موظف
2	color	اللون	JFDA design	حسب المتبع في المؤسسة
3	design	التصميم	JFDA design	حسب المتبع في المؤسسة
				العدد المطلوب total required

(53)

Item :Clothes cabinet				
Zarqa الزرقاء	Airport المطار	Aqaba العقبة	Amman عمان	custom المركز center
				العدد المطلوب NO
Specification				المواصفات الفنية
الرقم NO	البند Item	Specification		
1	diameters	الحجم	about 50 x 50 x 170 cm	170 x 50 x 50 سم تقريباً
2	made of	مادة المصنع	wood , with key	خشب مع مفتاح
3	wood thickness and type	نوع وسماكة الخشب	مناسبة لاستخدام متكرر وقوي Suitable for heavy duty purpose	
				العدد المطلوب total required

(54)

Item :Sample equipments cabinet				المادة : خزنة أدوات العينات
Zarqa الزرقاء	Airport المطار	Aqaba العقبة	Amman عمان	المركز custom center
				العدد المطلوب NO
Specification				المواصفات الفنية
الرقم NO	البند Item	Specification		التفاصيل
1	diameters الحجم	about 100 x 60 x 170 cm		170 x 60 x 100 سم تقريبا
2	made of مادة المصنع	wood , with key		خشب مع مفتاح
3	wood thickness and type نوع وسماكة الخشب	Suitable for heavy duty purpose		مناسبة لاستخدام متكرر وقوي
			total required	العدد المطلوب

(55)

Item :Washing unit				المادة : وحدة تنظيف
Zarqa الزرقاء	Airport المطار	Aqaba العقبة	Amman عمان	المركز custom center
				العدد المطلوب NO
Specification				المواصفات الفنية
الرقم NO	البند Item	Specification		التفاصيل
1	made of مادة المصنع	stainless steel		ستانلس ستيل
2	dimensions الأبعاد	180 x 60 x 85 cm		85 x 60 x 180 سم
3	contain المحتويات	Water source of hot and cold water , washing core & 5 shelves		مصدر ماء ساخن وبارد وحوض غسيل ورفوف شبكية عدد 5 على الأقل
4	stainless سماكة المعدن thickness	at least 3 mm		3 ملم على الأقل
			total required	العدد المطلوب

(56)

Item :sterile gloves				المادة : كفوف معقمة
Zarqa الزرقاء	Airport المطار	Aqaba العقبة	Amman عمان	المركز custom center
				العدد المطلوب NO
Specification				المواصفات الفنية
الرقم NO	البند Item	Specification		التفاصيل
1	type النوع	surgical		جراحية
2	size الحجم	size 9 big size		قياس 9 حجم كبير
3	using type الاستخدام	disposal		مرة واحدة
			total required	العدد المطلوب

(57)

Item :Refrigerator				المادة : ثلاجة
Zarqa الزرقاء	Airport المطار	Aqaba العقبة	Amman عمان	المركز custom center
				العدد المطلوب NO
Specification				المواصفات الفنية
الرقم NO	البند Item	Specification		التفاصيل
1	volume الحجم	about 600 lit		600 لتر تقريباً
2	control keys مفاتيح تحكم	مفتاح رئيسي وإنذار صوتي وتحكم بالحرارة Power switch , , buzzer , temp control		
3	light الإضاءة	inside when the door opened		داخلية أثناء فتح الباب
4	the door الباب	2 doors		عدد 2
5	power supply مصدر الطاقة	220 volt		220 فولت
6	cooling طريقة التبريد system	no frost		بدون تثلج
			total required	العدد المطلوب

(58)

Item : Vertical freezer					المادة : فريزر عمودي
Zarqa الزرقاء	Airport المطار	Aqaba العقبة	Amman عمان	custom المركز	center
					العدد المطلوب NO
Specification					المواصفات الفنية
الرقم NO	البند Item	Specification			التفاصيل
1	volume الحجم	about 400 lit			400 لتر تقريباً
2	control keys مفاتيح تحكم	مفتاح رئيسي وإنذار صوتي وتحكم بالحرارة Power switch , , buzzer , temp control			
3	light الإضاءة	inside when the door opened			داخلية أثناء فتح الباب
4	the door الباب	1 door			عدد 1
5	power supply مصدر الطاقة	220 volt			220 فولت
6	cooling طريقة التبريد system	no frost			بدون تثلج
7	NO of shelves عدد الرفوف	7 shelves or more			لا يقل عن 7
					العدد المطلوب total required

(59)

Item : Horizontal freezer					المادة : فريزر أفقي
Zarqa الزرقاء	Airport المطار	Aqaba العقبة	Amman عمان	custom المركز	center
					العدد المطلوب NO
Specification					المواصفات الفنية
الرقم NO	البند Item	Specification			التفاصيل
1	volume الحجم	about 400 lit			400 لتر تقريباً

2	control keys مفاتيح تحكم	مفتاح رئيسي وإنذار صوتي وتحكم بالحرارة Power switch , , buzzer , temp control
3	light الإضاءة	داخلية أثناء فتح الباب inside when the door opened
4	the door الباب	عدد 1 على الأقل at least 1 door
5	power supply مصدر الطاقة	220 فولت
6	cooling طريقة التبريد system	بدون تثلج no frost
		العدد المطلوب total required

(60)

Item : Split Unit air-condition				المادة : مكيف جزأين
Zarqa الزرقاء	Airport المطار	Aqaba العقبة	Amman عمان	المركز custom center
				العدد المطلوب NO
Specification				المواصفات الفنية
الرقم NO	البند Item	Specification		التفاصيل
1	volume الحجم	about 2 ton		2 طن تقريباً
2	control keys مفاتيح تحكم	مفتاح رئيسي وتحكم بالحرارة عن بعد Power switch , temp control with remote control		
3	power supply مصدر الطاقة	220 volt		220 فولت
4	cooling طريقة التبريد system	no frost with plasma بدون تثلج مع نظام بلازما		بدون تثلج مع نظام بلازما system
				العدد المطلوب total required

(61)

Item :Sterile head cover				المادة : غطاء رأس معقم
Zarqa الزرقاء	Airport المطار	Aqaba العقبة	Amman عمان	المركز custom center
				العدد المطلوب NO
Specification				المواصفات الفنية
الرقم NO	البند Item	Specification		التفاصيل
1	type	النوع	surgical	جراحية
2	size	الحجم	size 9 big size	قياس 9 حجم كبير
3	using type	الاستخدام	disposal	مرة واحدة
			total required	العدد المطلوب

(62)

Item :Sterile mouth cover				المادة : غطاء فم معقم
Zarqa الزرقاء	Airport المطار	Aqaba العقبة	Amman عمان	المركز custom center
				العدد المطلوب NO
Specification				المواصفات الفنية
الرقم NO	البند Item	Specification		التفاصيل
1	type	النوع	surgical	جراحية
2	size	الحجم	big size	قياس حجم كبير
3	using type	الاستخدام	disposal	مرة واحدة
			total required	العدد المطلوب

(63)

Item : Stereo microscope		المادة : مجهر تشريحي		
Zarqa الزرقاء	Airport المطار	Aqaba العقبة	Amman عمان	custom المركز center
				العدد المطلوب NO
Specification		المواصفات الفنية		
الرقم NO	البند Item	التفاصيل Specification		
1	magnification قوة التكبير	10 to 80 at least 10 إلى 80 مرة على الأقل		
2	eye lens العدسات	Objective lens for each eye عدسة لكل عين		
3	light الاضاءة	both a top and bottom light ضوء علوي وسفلي		
4	reflect العاكسة	العاكسة مطلوبة وأساسية Reflected light is required when looking at opaque objects		
5	object lens العدسة الشيئية	a single magnification عدسة واحدة لتكبير مفرد		
6	power supply مصدر الطاقة	220 volt 220 فولت		
7	general الشكل العام description	as in figure 16 كما في الشكل رقم 16		
		total required العدد المطلوب		

معايير إنشاء أنظمة الجودة الشاملة وتطبيقاتها
في المناطق الحدودية

معايير إنشاء أنظمة الجودة الشاملة وتطبيقاتها في المناطق الحدودية

إعداد :

م . عصام بهلول
رئيس الرقابة الصحية / مركز جمرك عمان

محتويات الدورة :

- مفهوم الجودة وتطور مفهوم الجودة.
- تأثير العولمة وثورة المعلومات.
- تطور الجودة الشاملة.
- إدارة الجودة الشاملة (المفاهيم والمعاني).
- الأدوات والعمليات المستخدمة في عالم الجودة الشاملة.
- مبادئ إدارة الجودة الشاملة.
- تكلفة الجودة.
- التخطيط الاستراتيجي للجودة الشاملة.
- تنفيذ نظام الجودة الشاملة.
- تطور الأيزو 9000 وإدارة الجودة الشاملة.
- فوائد تطبيق برامج الجودة الشاملة.
- الفروق بين الإدارة التقليدية وإدارة الجودة الشاملة.
- جائزة الملك عبد الله الثاني للتميز.

ما هي الجودة :

هناك خمس طرق للإجابة عن السؤال، وجميعها قابلة للنقاش :

- التفوق : الجودة تعني التميز ، بحيث تستطيع تمييزها بمجرد رؤيتها.
- الإعتماد على المنتج : يجب أن تتعامل الجودة مع الفروقات في كميات بعض المكونات أو الصفات فالمنتج ذو النوعية المتميزة يكون أصلب أو أنعم أو أقوى من المنتج ذي النوعية الرديئة.
- الاعتماد على المستخدم : الجودة هي ملاءمة الاستخدام، قدرة المنتج أو الخدمة على تلبية توقعات واختيارات الزبائن.
- الاعتماد على التصنيع : الجودة هي التطابق مع المتطلبات، درجة مطابقة المنتج لمواصفات التصميم.
- الاعتماد على القيمة : أفضل جودة للمنتج هي تلك التي تقدم للزبون أقصى ما يمكن مقابل ما دفعه، تلبية احتياجات الزبون بأقل سعر ممكن.

والآن لم تعد الجودة تعني تكنولوجيا بسيطة بل أصبحت تعني الفلسفة المؤسسية :

تطور مفهوم الجودة Quality :

الجودة صفة جمالية يتم من خلالها الحكم على مخرجات العمل سواء أكان سلعة أم خدمة وبما يدل على درجة اتقان هذا العمل في إنجاز ما هو مطلوب، متوقع ومستهدف.
ومنه تنطلق بديهية أن الجمال في عين الناظر (BEAUTY IS IN THE EYE OF THE BEHOLDER) وعليه اختلفت التعريفات التقليدية لمفهوم الجودة باختلاف الناظر، الطالب والمتوقع لهذه السلعة أو الخدمة.

مفهوم الجودة ما قبل الثورة الصناعية اليابانية :

- اقتصرت النظرة على مفهوم الجودة من داخل المؤسسة الإنتاجية والخدمائية (الإدارة والإنتاج).
- مرحلة سيطرة جانب العرض (المنتج، المزود) وإنفراده بدور الناظر.
- الجودة من منظور الإدارة : مدى مطابقة المنتج، الخدمة للعرض المستهدف.
- الجودة من منظور الإنتاج : مدى مطابقة المنتج، الخدمة للمواصفات الموضوعية.

في معظم الحالات، كان جانب الطلب غائباً لأسباب عدة :

- شح الإنتاج مقابل ضخامة الاستهلاك.
- غياب وعي المستهلك لمنتجات الصناعة وإنبهاره بما يعرض عليه.
- سياسات الحماية والإنغلاق في كثير من الاقتصاديات.
- محدودية النشاط التجاري نتيجة عوائق انتقال السلع، الخدمات وغياب المنافسة.

مفهوم الجودة ما بعد الثورة الصناعية اليابانية :

- تطور تكنولوجي صناعي وخلق سوق عالمي استهلاكي ضخم.
- ازدياد التنافسية مع سهولة انتقال السلع والخدمات ورؤوس الأموال.
- ارتفاع صوت المستهلك وتطور دوره (كناظر للجودة)، فلا خيار للمنتجين إلا إرضاءه بل وتنافسهم على تلبية احتياجاته وتوقعاته.

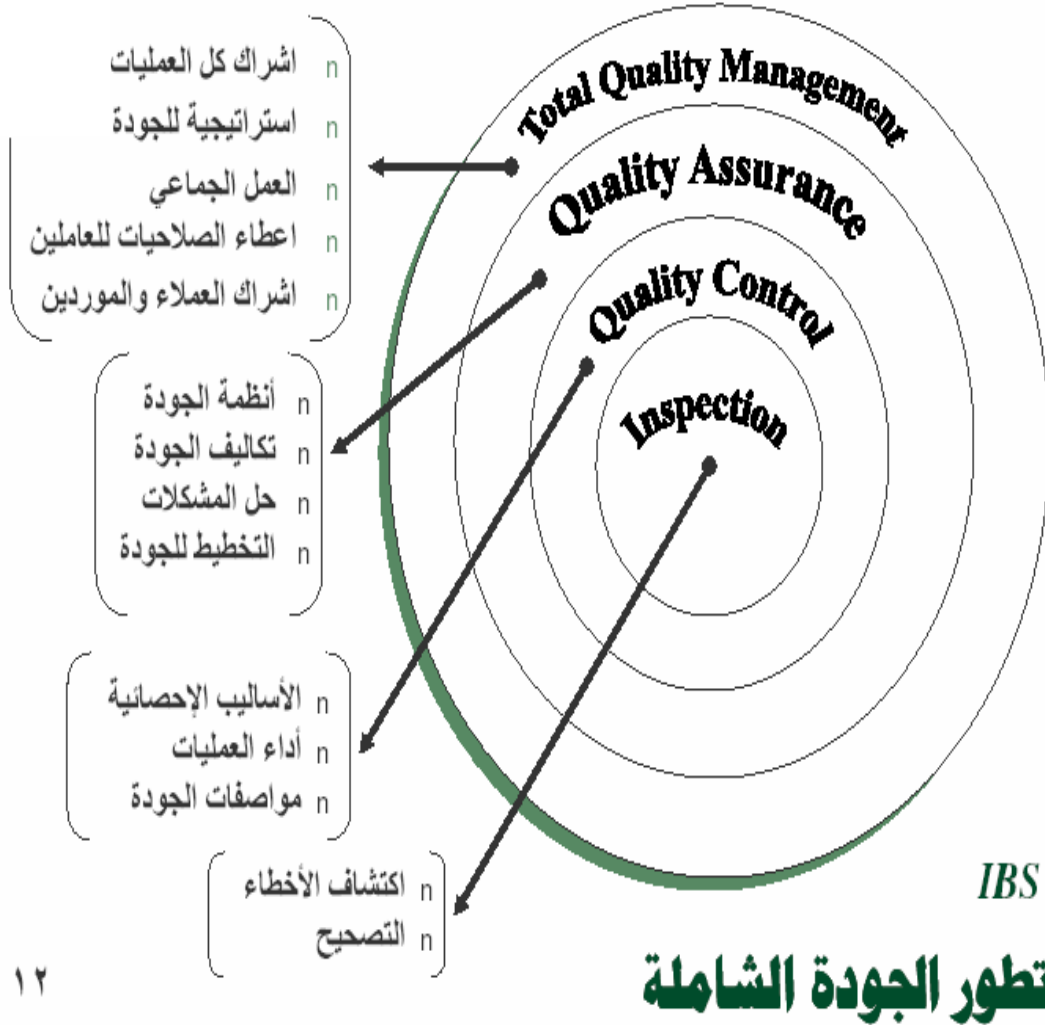
مصطلحات جديدة للجودة :

- مطابقة المنتج للمعايير المتوقعة من قبل العملاء.
- تلبية احتياجات العملاء من المرة الأولى وكل مرة.
- تزويد العملاء بمنتجات وخدمات بما يلبي احتياجاته وتوقعاته بصورة متجانسة ومتواصلة.
- إتقان العمل من المرة الأولى والعمل على تحسينه باستمرار وإرضاء العملاء دائماً.

تأثير العولمة وثورة المعلومات :

- تطوير سريع في تكنولوجيا الاتصالات وتبادل المعلومات.
- ازدياد الوعي لدى المستهلك لدوره الحاسم كناظر للجودة.
- سرعة وكفاءة عالية في نقل السلع، الخدمات ورؤوس الأموال.
- ازدياد النشاط التجاري العالمي على أسس تنافسية شاملة تستهدف الاستمرار في إرضاء العملاء وتجاوز توقعاتهم من حيث الجودة والسعر والخدمة (TREAT CUSTOMER LIKE A KING).

تطورات الجودة الشاملة :



الجودة الكلية الشاملة :

الجودة الكلية (الجودة الشاملة) تعني ببساطة شديدة إجابة جميع الأعمال والأنشطة التي نمارسها :
الجودة الكلية (الجودة الشاملة).
هي العمل بالحديث الشريف :
" إن الله يحب إذا عمل أحدكم عملاً أن يتقنه" صدق رسول الله (صلى الله عليه وسلم).

إدارة الجودة الشاملة :

- TQM تعني تطبيق مبادئ إدارة الجودة على جميع أنشطة الشركة.
- فلسفة لتطوير كفاءة المؤسسة ككل لتتطابق احتياجات زبائنها/ عملائها.

إدارة الجودة الشاملة :

- TQM لا تطبق على الإدارة فقط، بل على كل فرد داخل المؤسسة.
- يجب أن تمتد مبادئ إدارة الجودة الشاملة لتشمل الزبائن الداخليين في المؤسسة.

المفاهيم:

إدارة الجودة الشاملة هي المصطلح الذي أطلقته قيادة الأنظمة الجوية البحرية عام 1985 لوصف أسلوب الإدارة الياباني لتحسين الجودة.

ومنذ ذلك الوقت فقد اتخذت إدارة الجودة الشاملة عدة معانٍ. وأبسطها، إن إدارة الجودة الشاملة هي أسلوب لتحقيق النجاح طويل الأمد من خلال إرضاء الزبائن.

وتعتمد إدارة الجودة الشاملة على مشاركة جميع أعضاء المؤسسة في تحسين العمليات والمنتجات والخدمات والبيئة الثقافية للعمل. وتعود إدارة الجودة الشاملة بالفائدة على أعضاء المؤسسة والمجتمع.

إدارة الجودة الشاملة :

هناك عدة تعريفات لإدارة الجودة الشاملة، ومنها ما ذكر في المواصفة BS4778-2 ، إدارة الجودة الشاملة هي فلسفة إدارية تشمل كافة النشاطات والتي من خلالها يتم تحقيق احتياجات وتوقعات العميل والمجتمع وتحقيق أهداف المؤسسة بكفاءة الطرق وأقلها كلفة عن طريق الاستخدام الأمثل لطاقت جميع العاملين وفي سعي دؤوب نحو التطوير المستمر.

ماذا تعني إدارة الجودة الشاملة :

- يمكن النظر إلى TQM كتطوير منطقي لتطبيقات ومفاهيم الجودة.
- خلال العقدين الماضيين تم استبدال أو دعم عمليات التفتيش البسيطة بإجراءات ضبط الجودة.
- ومن ثم تم تطوير أنظمة توكيد الجودة والآن معظم الشركات المتقدمة تعمل باتجاه تطبيق مبادئ إدارة الجودة الشاملة.

توكيد الجودة :

- توكيد الجودة تشمل جميع الأنشطة النظامية والمخطط لها واللازمة لإعطاء الزبائن/ العملاء الثقة اللازمة أن المنتج/ الخدمة المقدمة ستفي بمتطلبات الزبون/ العميل المتفق عليها.
- توكيد الجودة وسعت المسؤولية عن الجودة لتشمل أنشطة أخرى غير العمليات المباشرة.

إدارة = تهيئة الظروف للجودة الشاملة :

- TQM تتطلب التزام وقيادة الإدارة العليا، لذا يجب على الإدارة تحضير البنية الأساسية اللازمة لدعم الطريقة الشمولية وليس المجزأة لإدارة المؤسسة، وتوفير الموارد اللازمة لإنجاح هذه العملية.

الجودة = تلبية متطلبات الزبائن بدقة :

- TQM تتطلب الإتفاق على مواصفات محددة مع العميل لتتمكن المؤسسة من قياس أدائها وقياس مدى رضى عملائها.
- لذا يجب على الأفراد والدوائر استخدام أدوات وأنظمة الجودة لتسهيل هذه القياسات ولتساعدهم على حل المشاكل المتعلقة بالجودة.

شاملة = المشاركة من قبل الجميع :

- TQM تتطلب التطوير المستمر، وجودة العمل من أول مرة، وبما أن معظم الحلول لمشاكل الجودة تقع خارج سيطرة أي فرد أو دائرة بمفردها، لذا فإن هذا يتطلب عملاً جماعياً، والتنسيق الجيد بين الأفراد والدوائر.

الأدوات المستخدمة في عالم الجودة الشاملة :

- مخطط ايشيكواوا (Ishikawa Diagram) أو مخطط الأسباب، لتحليل المشكلات.
- ورقة المراقبة (Control Sheet) وتستخدم لتصنيف البيانات.
- مخطط المراقبة (Control Graph) ويحتوى على ثلاثة خطوط أساسية واحد للمتوسط الحسابي واثنان للقيم العظمى والدنيا.
- مخطط التدفق (Flow Chart) مخطط يمثل خطوات العملية ونقاط اتخاذ القرار.
- رسم المستطيلات البياني (Histogram) ويستخدم لتنظيم ورسم المعلومات في مجموعات.
- مخطط بايتو (Pareto Graph) رسم بياني يمثل المشكلات والأسباب المحتملة منظمة حسب تكرار حدوثها.
- مخطط التشتت (Dispersion Diagram) ويستخدم لدراسة العلاقة المحتملة بين متغيرين.

العملية المستخدمة في الجودة الشاملة :

- عملية ديمينج (Deming Process) التخطيط، العمل، المراجعة، التصحيح، وهي عملية لتحليل وحل المشكلات.
- عملية العصف الفكري (Brainstorming Process) وهو أسلوب يستخدم في إدارة الجودة الشاملة لمساعدة المجموعة لإنتاج أفكار حول الأسباب المحتملة و/ أو الحول للمشكلات وهي عملية ذات قواعد محددة.
- أسلوب المجموعة الأسمية (Nominal Group Technique) وهو أسلوب لتوليد الأفكار، بحيث يقوم كل عضو في المجموعة بالمشاركة دون السماح لبعض الأفراد بالسيطرة على العملية. وهي من الطرق التي تسمى أيضاً الكتابة الذهنية.
- تحليل القوى (Force Analysis) وهو أسلوب قديم جداً يعتمد على تحديد نقاط القوى والضعف.

وتتضمن برامج الجودة الشاملة استراتيجيات إدارية أخرى مثل شهادة الايزو 9000، وهي مجموعة من خمسة معايير لإدارة الجودة التي تم تطويرها بواسطة المنظمة العالمية للمقاييس (ISO).

أبعاد إدارة الجودة الشاملة Dimensions of Quality :

1- الأداء Performance :

- خصائص المنتج الأساسية مثل وضوح الألوان بالنسبة للصورة أو السرعة بالنسبة للماكينة.

2- المظهر Features :

- خصائص المنتج الثانوية (الكماليات) مثل جهاز التحكم عن بعد.

3- الاعتمادية Reliability :

- ثبات الأداء بمرور الوقت.

4- الصلاحية Durability :

- العمر التشغيلي المتوقع.

5- الخدمات المقدمة Service :

- حل المشكلات (الأعطال) والاهتمام بالشكاوى وسهولة التصحيح وكفاءته.

6- الاستجابة Response :

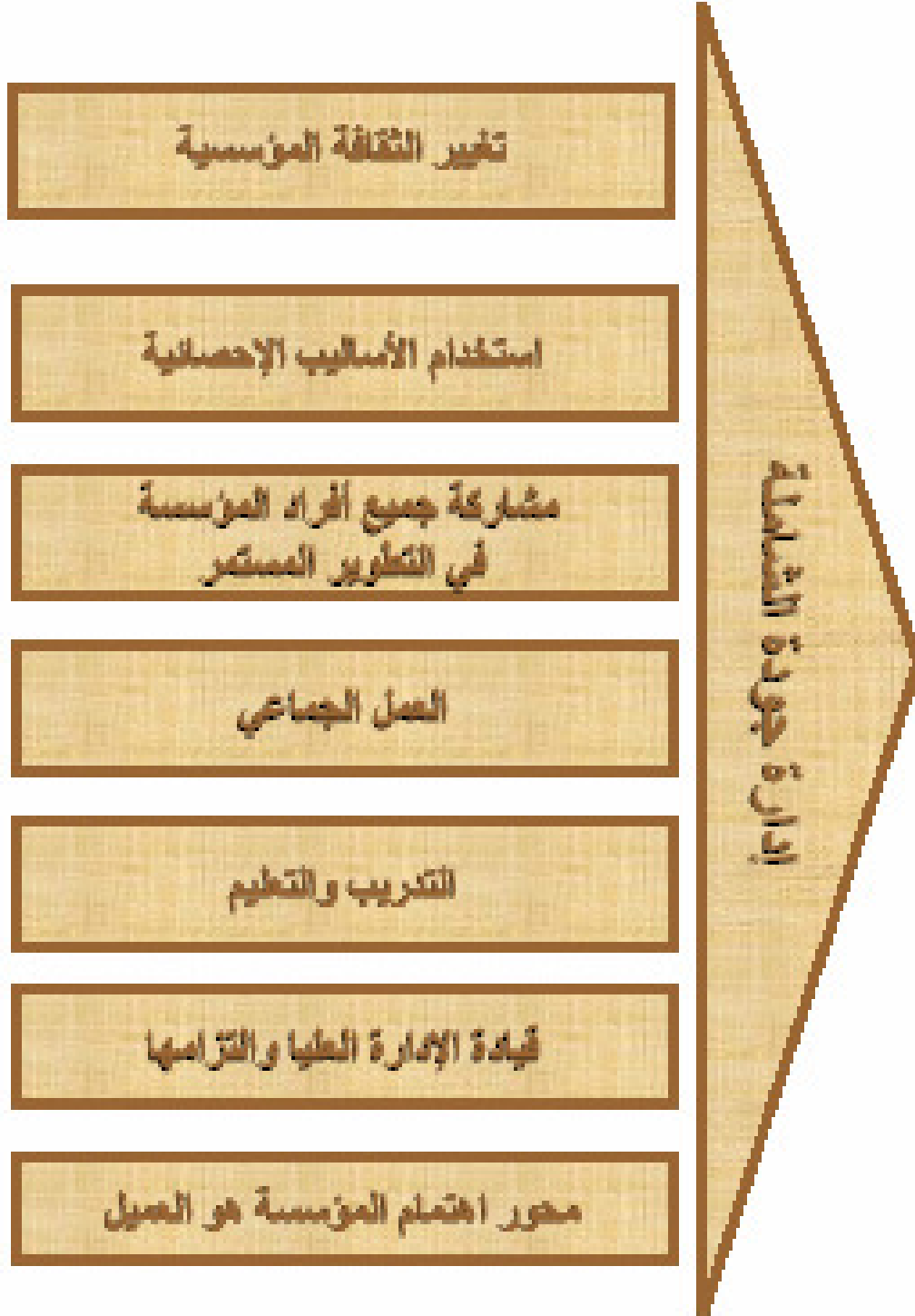
- مدى تجاوب البائع مع العميل.

7- الجمالية Aesthetics :

- التشطيبات النهائية للمنتج.

8- السمعة Reputation :

- الخبرة والمعلومات السابقة عن المنتج.



مبادئ إدارة الجودة الشاملة :

▪ التركيز على العميل/ المستفيد :

- الاستماع لصوت العميل.
- تحقيق رضا العميل.
- معالجة الشكاوى.
- قياس مستوى رضا العميل.

علاقة مشاركة تكاملية :

- من منطلق تأثير جودة مدخلات أي عملية على جودة مخرجاتها تستوجب فلسفة الجودة الشاملة إرضاء كافة العملاء الداخليين والعملاء الخارجيين مع التأكيد على ضرورة إرضائهم إرضاءً شاملاً بما يشمل كافة أبعاد الجودة وبكافة الأوقات.
- ضمن منظومة الجودة الشاملة فإن الناظر للجودة هو العميل الخارجي وهو من يحدد معاييرها، أما العميل الداخلي هو من ينتجها ويقدمها.

مبادئ إدارة الجودة الشاملة :

▪ القيادة :

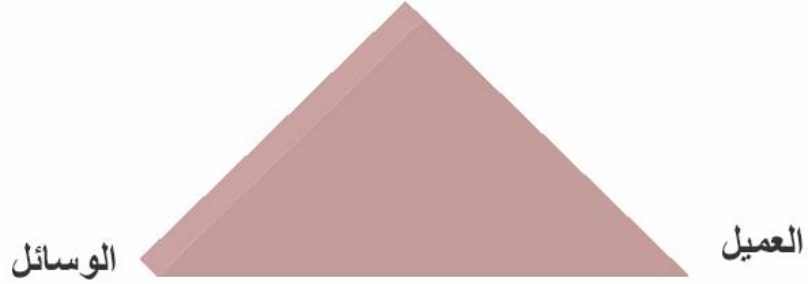
- القيادة الفعالة.
- دعم والتزام الإدارة العليا.

الدور الأساسي للقيادة :

- تحديد والموافقة على الأهداف والسياسات المنوطة بالعمل.
- الموافقة والمصادقة على الخطط.
- توفير الموارد المالية والبشرية.
- تعيين الطاقم الأساسي.
- إظهار الالتزام.
- مراقبة الأداء بالنسبة للأهداف وأخذ الإجراءات التصحيحية.

مثلث الجودة

الإدارة (القيادة)

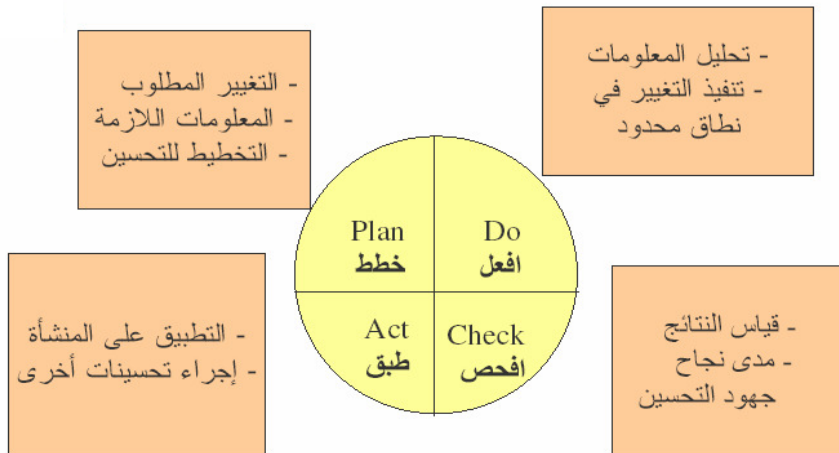


مبادئ إدارة الجودة الشاملة :

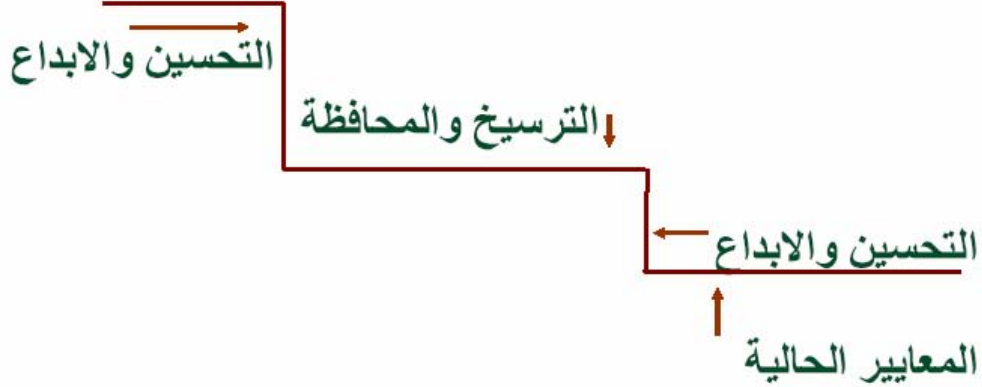
■ التحسين المستمر :

- فلسفة إدارية تسعى لتطوير نشاطات وعمليات المؤسسة باستمرار.
- تشمل المدخلات والعمليات والمخرجات حتى وصولها إلى العميل.

The PDCA Cycle



Continual Improvement التطوير التدريجي المستمر



التطوير المستمر:

- إثبات الحاجة .Prove the Need
- تحديد المشاريع .Identify Projects
- تنظيم فرق العمل . Organize Project Teams
- تشخيص الأسباب .Diagnose the Causes
- توفير الحلول، وإثبات فعاليتها .Provide Remedies Prove their Effectiveness
- التعامل مع التغيير .Deal with Resistance to Change
- التحكم للمحافظة على المكتسبات .Control to hold the Gains

مبادئ إدارة الجودة الشاملة :

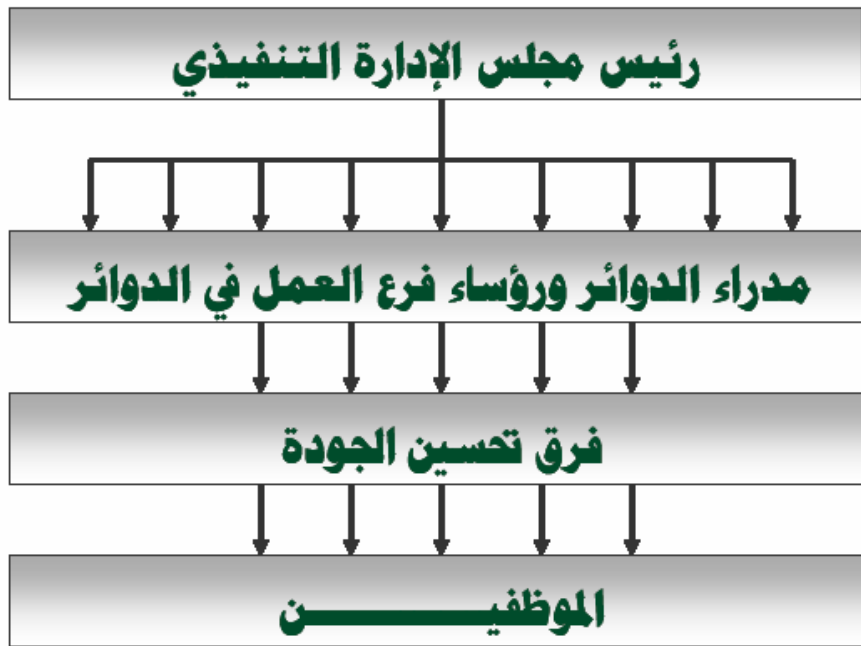
- العمل الجماعي :
- فريق تحسين الجودة : ضمن الهيكل التنظيمي/ تطوعية تجانس المستوى الإداري للأعضاء في حل المشكلات الرئيسية.

- حلقات الجودة : خارج الهيكل التنظيمي/ تطوعية عدم تجانس المستوى الإداري للأعضاء في حل المشكلات الصغيرة.
- الفرق المسيرة ذاتياً : تجتمع يومياً وتتخذ القرارات بإستقلالية ضرورة تفويض الصلاحيات.

المبادئ الرئيسية لفعالية حلقات الجودة :

- 1- التطوعية.
- 2- التعامل مع مشكلات عمل أعضاء حلقات الجودة.
- 3- الاستقلالية وحرية التصرف.
- 4- النظر إلى حلقة الجودة أنها مجموعة ناضجة.
- 5- حل المشكلات يستند إلى معلومات وحقائق.
- 6- إعطاء الوقت الكافي للتعامل مع المشكلات.
- 7- الفائدة تعود على الجميع.

الهيكل التنظيمي لفرق الجودة الشاملة



مبادئ إدارة الجودة الشاملة :

▪ **الشراكة مع الموردين :**

- أهمية العلاقة مع الموردين.
- تقييم الموردين.
- أشكال العلاقة :

- مساهمة المورد في تصميم المنتج.
- مساهمة المورد في التنبؤ بالمبيعات.
- حضور المورد اجتماعات التحسين.
- المساهمة في حل مشاكل الجودة.

▪ **الاهتمام بالتدريب :**

- التدريب على أساليب الجودة وتنمية مهارات العاملين.
- التدريب لخدمة عملية التحول إلى TQM.

▪ **استخدام الأساليب الإحصائية :**

- مصدر الاختلافات في الإنتاج : Machines, Manpower, Materials, Methods
- Six Sigma منهجية إحصائية لتقليل معدل ارتكاب الأخطاء .
- أدوات الضبط الإحصائي :
- تحليل ياريتو.
- خريطة السبب والأثر.
- خرائط الرقابة .

▪ **اندماج الموظفين :**

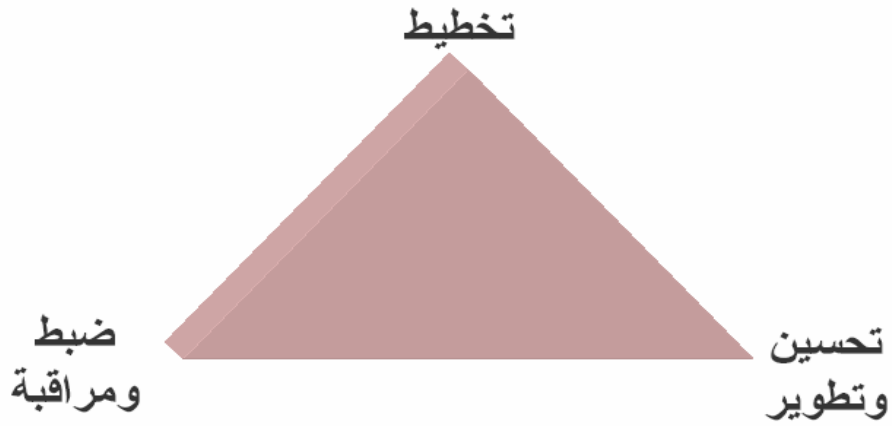
- الاندماج أكثر عمقاً وشمولاً من المشاركة.
- ترسيخ مساهمة العاملين في كافة النواحي من أفكار جديدة وحل مشكلات وجهود التحسين.

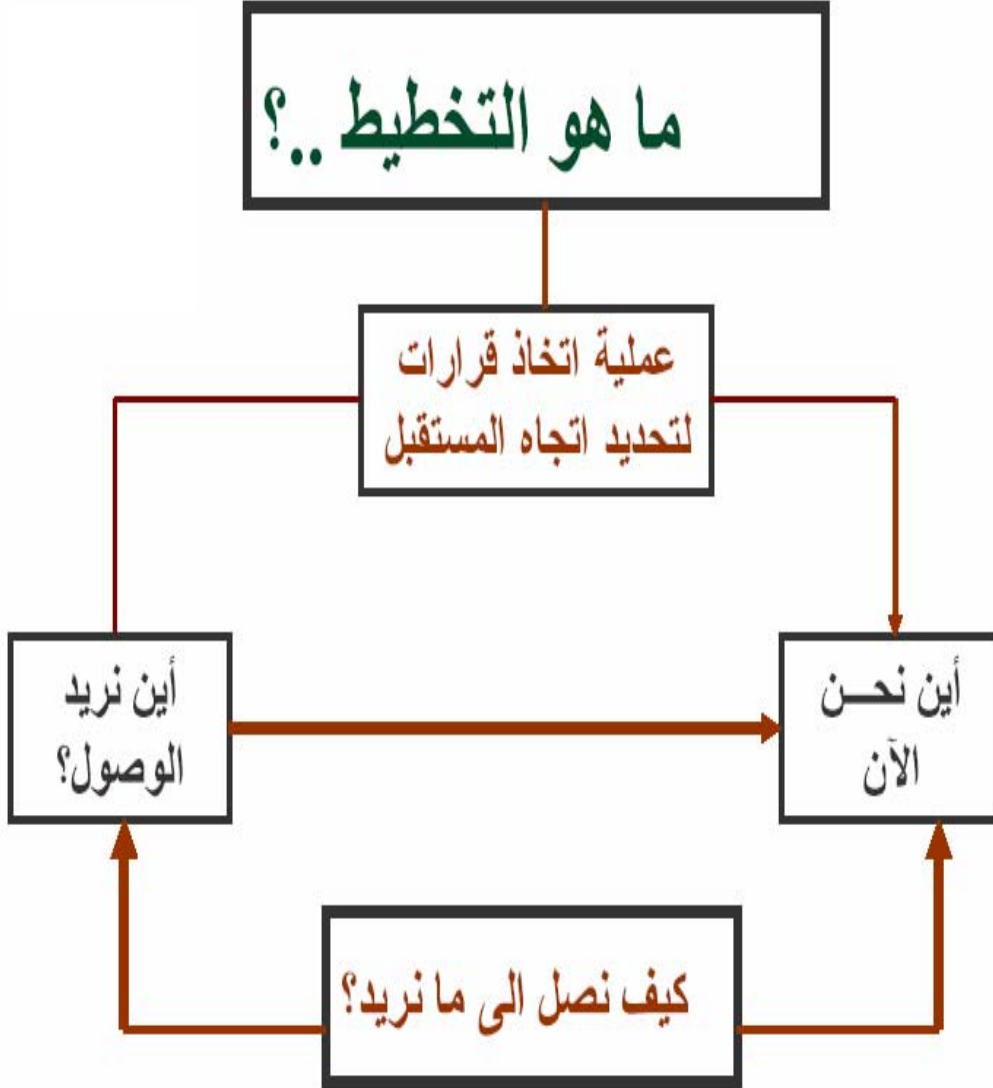
- يشعر العامل وكأنه جزء من فريق يعمل لتحقيق هدف.
- تفعيل الاندماج من خلال فرق العمل وحل المشكلات.

■ **تمكين الموظفين :**

- التمكين أكثر عمقاً من التفويض.
- رفع قدرة الموظف على اتخاذ القرار بدون إرشاد الإدارة.
- توفير الظروف لكي يساهم الموظف بأقصى طاقاته.
- يشعر الموظف بالمسؤولية عن واجباته والأعمال التي لها علاقة بوظيفته.
- الملكية النفسية.

مثلث الجودة





مثلث الجودة:

■ تخطيط الجودة Quality Planning :

- Establish Quality Goals وضع أهداف الجودة
- Identify Customers تحديد العملاء
- Discover Customer Needs تحديد احتياجات العملاء
- Develop Product Features تطوير خصائص المنتج
- Develop Process Controls وضع ضوابط العملية
- Transfer to Operations تحويل إلى العمليات

■ ضبط (مراقبة) الجودة Quality Control :

- Choose Control Subjects اختيار موضوعات الضبط والتحكم
- Choose Units of Measure اختيار وحدات القياس
- Create a Sensor استحداث نظام المجسات لكشف المعيبات
- Measure Actual Performance قياس الأداء الفعلي
- Interpret Difference تفسير الاختلاف
- Take Action on the Difference التصرف بالنسبة للاختلاف

■ تحسين (تطوير) الجودة Quality Improvement :

- Prove the Need إثبات الحاجة
- Identify Projects تحديد المشاريع
- Organize Project Teams تنظيم فرق المشاريع
- Diagnose the Causes تشخيص الأسباب
- Provide Remedies, Prove their Effectiveness توفير الحلول، وإثبات فعاليتها
- Deal with Resistance to Change التعامل مع التغيير
- Control to hold the Gains التحكم للمحافظة على المكتسبات

تكلفة الجودة الرديئة:

- عدم الاستخدام الأمثل للمواد الأولية أو المواد الخام – ضعف بالتصميم، عدم فاعلية التصنيع، عدم تنسيق عملية الشراء.
- زيادة التخزين للمواد الأولية والمنتجات والوثائق – ضعف بالتخطيط والتنسيق.
- الضرر والتلف الحاصلان خلال عمليات النقل والتحميل والتخزين – ضعف كفاءة أساليب التغليف والتخزين والمناولة والتخطيط.
- عدم التوافق بين قدرة الأجهزة والمعدات المتوفرة وطبيعة العمل وسوء التخطيط، غياب المعلومات، صيانة رديئة.
- ضياع الوقت والجهد والمال الناشيء عن سفر وتنقلات حل المشكلات الناتجة عن خلل – غياب رقابة داخلية وغياب إلتزام الإدارة.
- الغرامات المترتبة على عدم الإلتزام بالعقود – غياب رقابة داخلية وغياب الإلتزام بالعقود.
- فقد الثقة بين الشركة والعملاء (الزبائن) – عدم الإلتزام بالجودة ومتطلبات الزبائن.
- فقد الثقة بين العاملين بالشركة وإدارتها – عدم إلتزام الإدارة العليا وغياب التدريب.

فوائد تطبيق برامج إدارة الجودة الشاملة:

- زيادة الربحية.
- تقوية المركز التنافسي للمنظمة أو الدائرة.
- كسب رضا المجتمع من خلال :
- 1- إرضاء وإشباع حاجات ورغبات العملاء الذين هم جزء من المجتمع بأعلى جودة وأقل تكلفة.
- 2- المحافظة على البيئة والصحة العامة.
- 3- شعور المجتمع بأن المنظمة خير دعم وسند له.
- التقليل من التكاليف المباشرة وغير المباشرة .
- التحسين من سرعة الاستجابة للمتغيرات.
- الاستخدام الأمثل للقوى البشرية.

فوائد إدارة الجودة الشاملة للعاملين :

- تخفيض معدل دوران العمل.
- الوضوح والفهم التام لأهداف العمل.
- المشاركة في صنع القرار.
- زيادة التعاون مع الإدارات.
- مما يقلل من احتمالية حدوث خلافات عمل .
- تطوير القدرات والمهارات عن طريق التدريب المستمر .
- الشعور بالفخر وتحقيق الذات باعتبار العامل/ الموظف جزءاً من مجموعة يشارك في قراراتها.

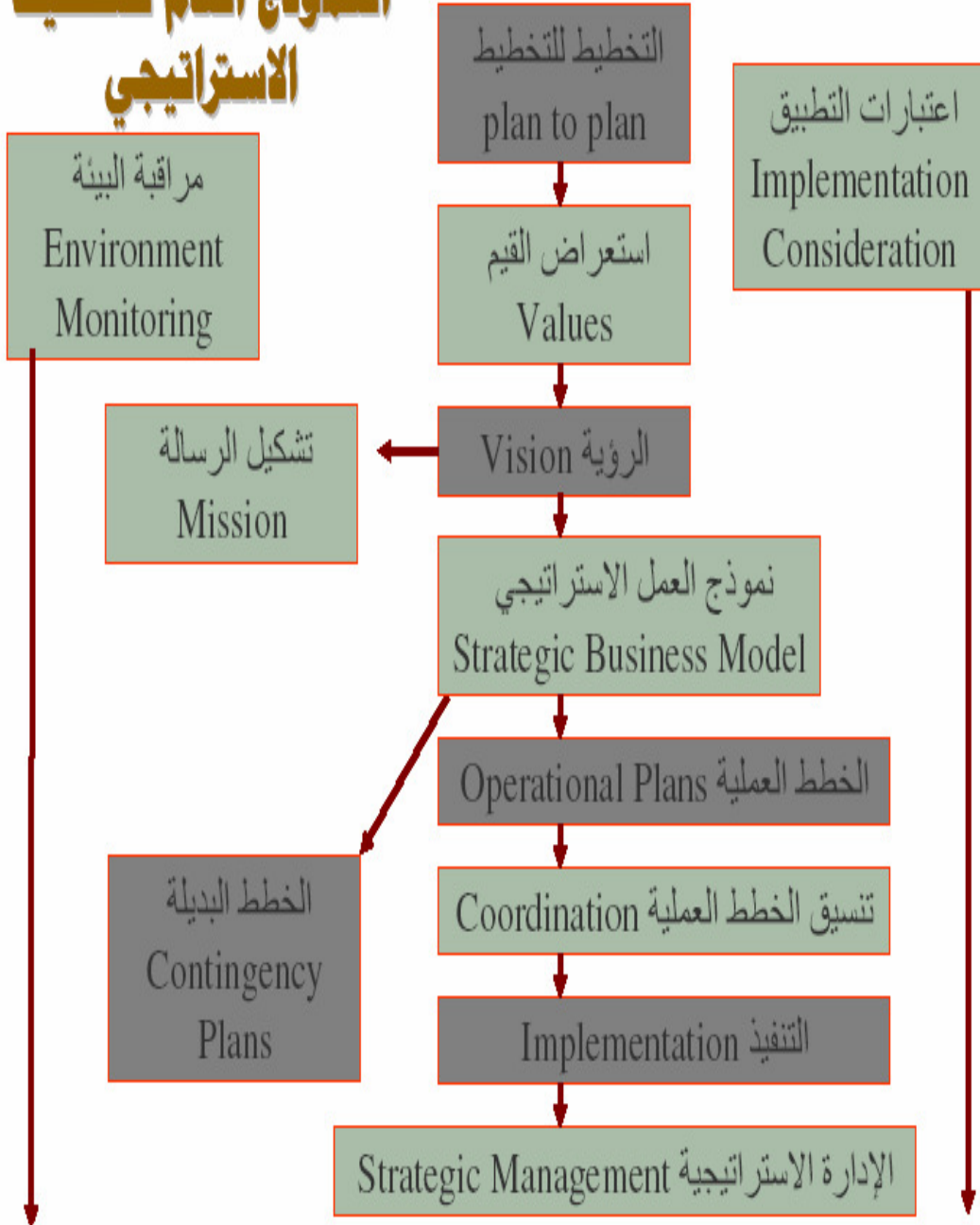
تغيير الثقافة داخل المؤسسة:

- القبول بعدم وجود حالة مثالية، وعدم الاعتقاد بأن مستوى أدائهم أو أداء العملية أو الخدمة هو في أحسن مستوى ممكن الوصول إليه.
- أن يقوم كل فرد بفحص والتأكد من جودة عمله.
- عدم تمرير أي منتج أو خدمة معيبة إلى المرحلة اللاحقة.
- التعرف على العلاقات بين العملاء/ الزبائن الداخليين Internal Customers (جميع من يستقبل منك خدمة أو منتج فإنه يعتبر عميلاً/ زبوناً).
- النظر إلى الأخطاء على أنها فرصة للتطوير والتحسين.

بعض الأفكار والمعتقدات الخاطئة:

- (أحد أسبابه التركيز على الربح القصير المدى وجهل المسؤولين بالفائدة الاقتصادية) :
- 1- تكلفة الجودة مرتفعة تتطلب إدخال تغييرات أساسية بتكاليف باهظة وخبراء.
 - 2- التركيز على الجودة يؤدي إلى إنتاجية منخفضة تسبب في كثرة المنتجات المصابة والمرفوضة.
 - 3- تحقيق الجودة ينتج عن التفتيش المحكم وتسبب في وضع مراقبة على كل خط إنتاج.
 - 4- ثقافة وبيئة القوى العاملة لا تفهم أو تستوعب التدريب، المعلومات المفصلة، أساليب التقويم وطرق الإصلاح.
 - 5- تهديد لسلطات ومسؤوليات بعض الرؤساء، المعرفة ملك خاص لهم، يتضح تقصيرهم أو جهلهم.

النموذج العام للتخطيط الاستراتيجي



التخطيط الاستراتيجي للجودة الشاملة:

1- تهيؤ المرحلة :

- الرؤية.
- التزام طويل الأجل.
- إشراك الأشخاص وإعطاؤهم المسؤولية والسلطة.
- تغيير الثقافة والبيئة.
- إتباع الطرق المنظمة.
- الأنظمة المساندة .
- تدريب.

2- تطوير رسالة المؤسسة Mission Statement :

- ما هو مجال عمل الشركة الآن؟
- ما الذي تقدمه وتوفره المنتجات؟
- ما هو مجال العمل المستهدف للشركة الآن أو مجال العمل الذي يتحتم على الشركة سلوكه في المستقبل؟
- ما هو حجم التوسع الذي تريده الشركة؟
- ما هو حجم السوق المستهدف للشركة؟

3- إيجاد المشكلات :

- تمييز واختيار المشكلات الحرجة.

4- تطوير الإستراتيجية :

- المنتجات التي سوف تطور في المستقبل.
- متطلبات واحتياجات العملاء المستقبلية.
- غرس التكنولوجيا في المنتجات، والإنتاج، والعمليات.
- توفر الموارد الطبيعية في المستقبل.
- تطوير ثقافة الجودة في المؤسسة.
- تطوير علاقة الموردين والعملاء كشركاء .

5- أهداف طويلة الأجل :

- تمثل الأهداف الإستراتيجية على طريق تحقيق رؤيا المؤسسة.

6- دمج الأهداف :

7- تنبوءات مالية :

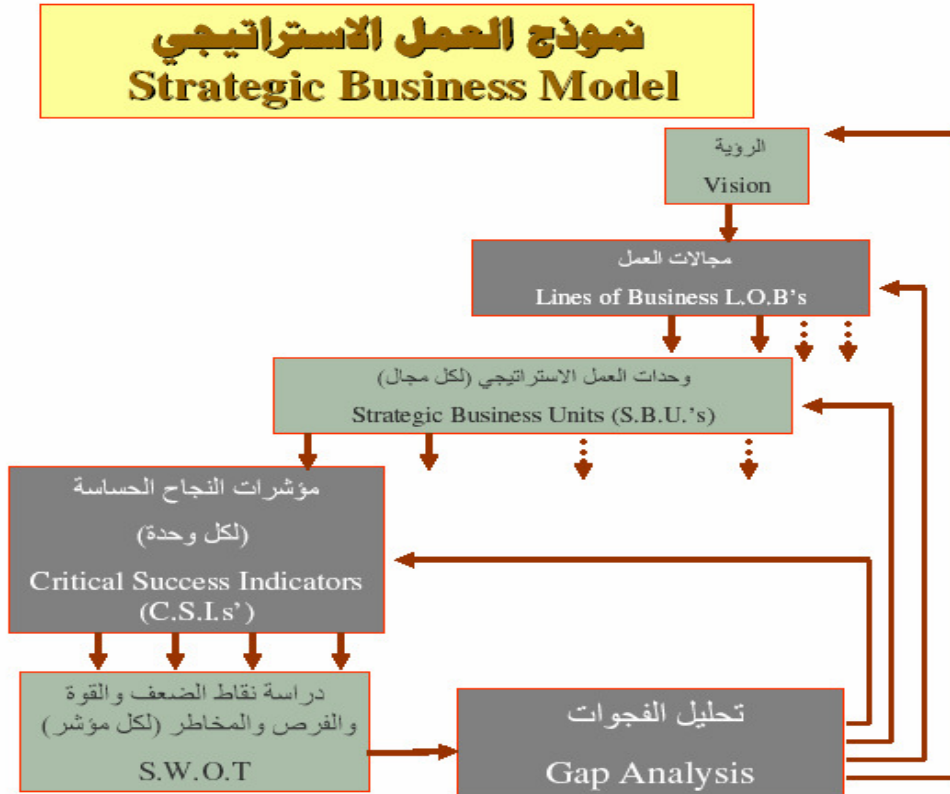
- بيان الدخل.

- الميزانية.

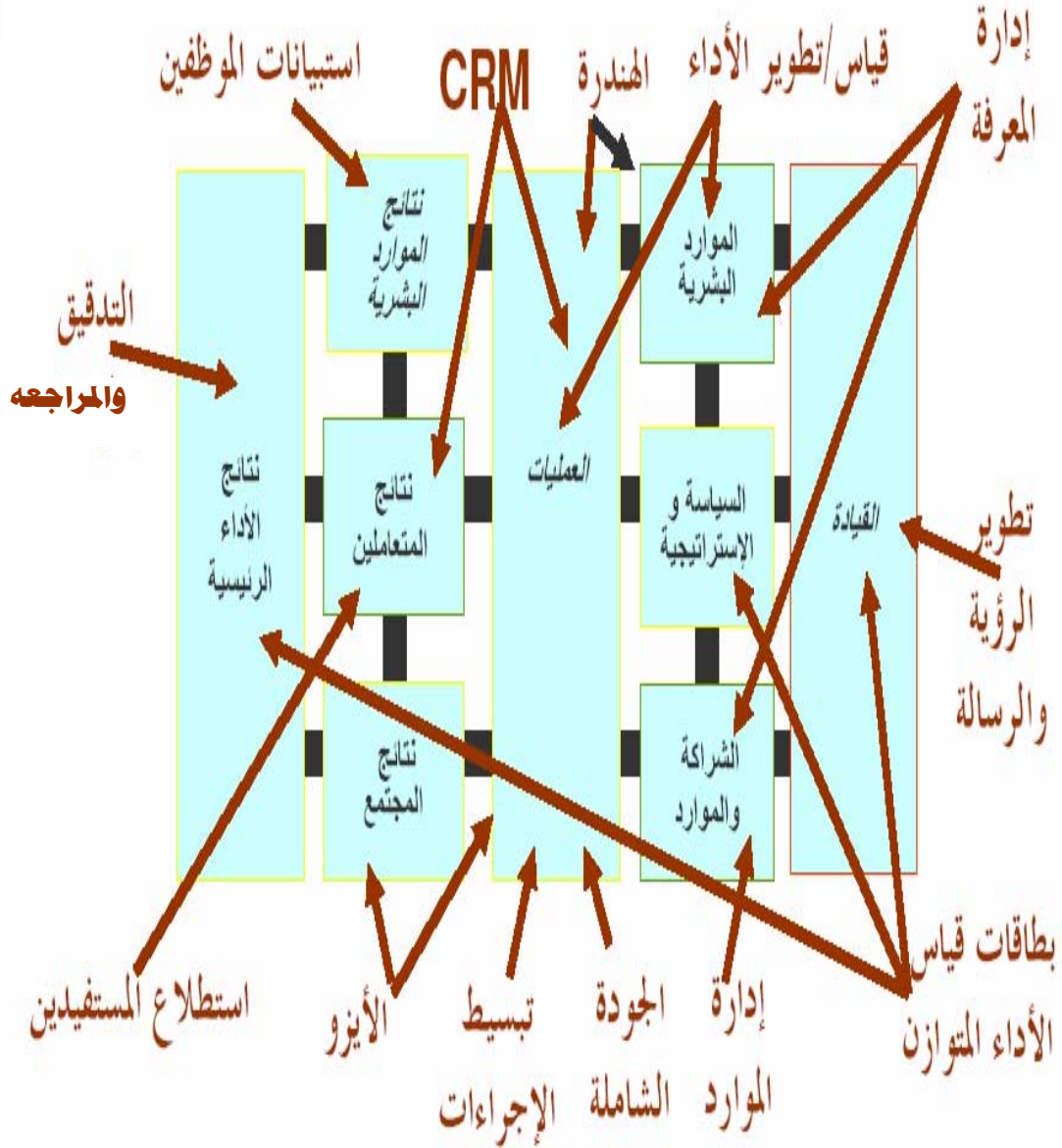
- استثمار رأس المال المتوقع.

8- إيجاز وتقديم Executive Summary :

- يقدم من قبل رئيس مجلس الإدارة CEO لمجلس الجودة بهدف نقل التخطيط خلال المؤسسة لمستوى التنفيذ Operational Level.



العلاقة بين نموذج التميز وبرامج التحسين



تنفيذ نظام الجودة الشاملة:

- تحديد الوضع الحالي.
- الاتفاق على الغايات والأهداف.
- وضع خطة العمل المناسبة.
- خلق البيئة وتحديد المسؤوليات.
- تطوير وتنفيذ النظام.
- مراقبة وتحسين الأداء.

خطوات تنفيذ الجودة الشاملة:

● مرحلة الإعداد :

- 1- تشكيل مجلس إدارة الجودة.
- 2- تدريب مجلس إدارة الجودة على كيفية بناء فريق العمل وتوعية اللجنة بفسلفة الجودة الشاملة.
- 3- وضع بيان الرؤية للمؤسسة.
- 4- وضع الأهداف العامة.
- 5- تعميم ونشر الأهداف العامة للمؤسسة.
- 6- تحديد مناطق الضعف والقوة لدى المؤسسة.
- 7- تحديد الجهات الداعمة والرافضة لأفكار التغيير.
- 8- استفتاء الموظفين.
- 9- استفتاء العملاء.

● مرحلة التحضير :

- 1- التخطيط لتنفيذ برنامج الجودة الشاملة.
- 2- اختيار مشاريع الجودة الشاملة.
- 3- اختيار فرق العمل المناسبة.
- 4- تدريب فرق العمل المختارة.

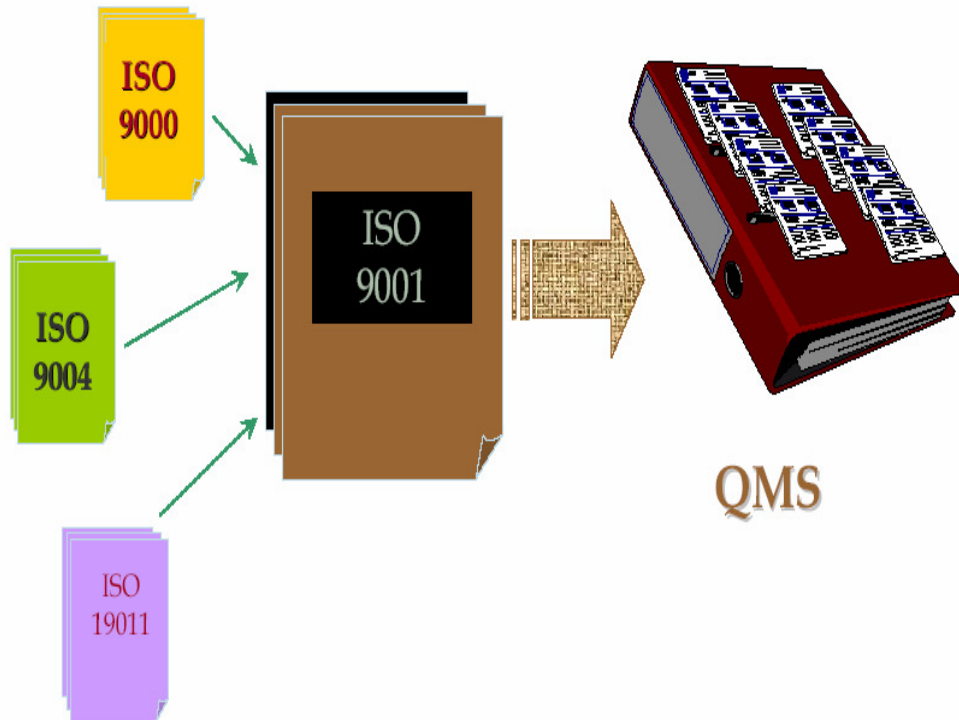
● مرحلة التنفيذ والتطبيق :

- 1- تفعيل فرق العمل.
- 2- الحصول على المعلومات العائدة من العملاء الداخليين والخارجيين.
- 3- إجراء التغييرات الضرورية.

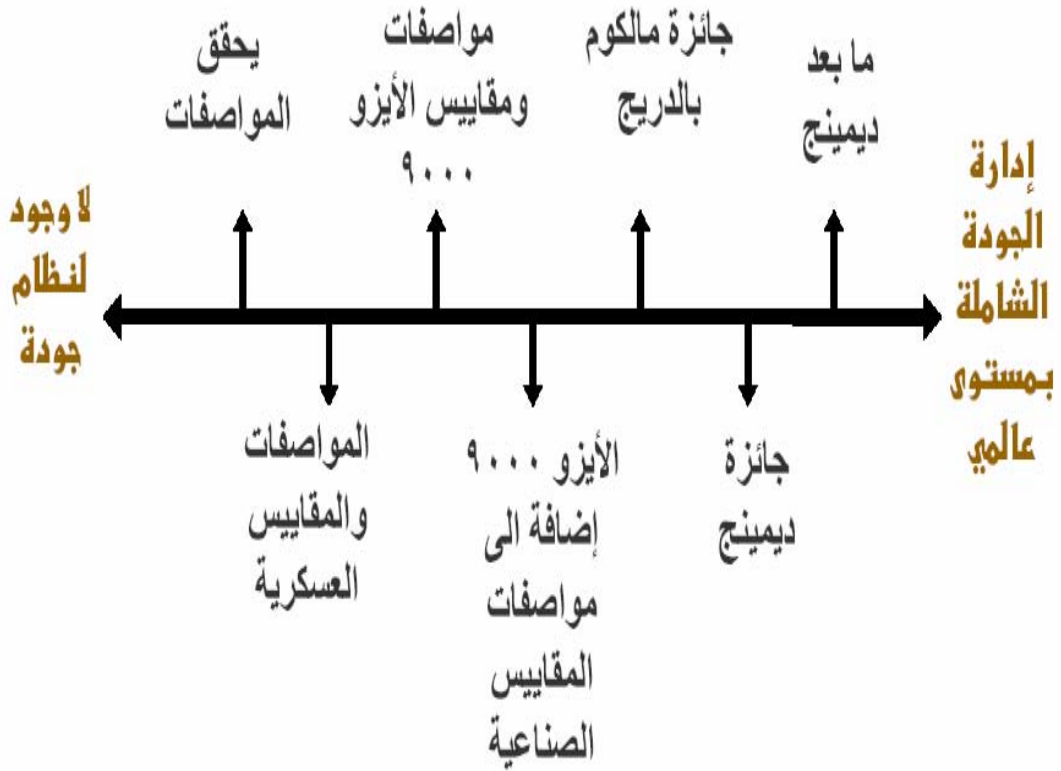
تطور الأيزو 9000 وإدارة الجودة الشاملة:

- توجد اليوم مجموعة من المبادئ الدولية لتوكيد الجودة وأشهر نظم الجودة معروف بالأيزو 9000.
- شهدت بداية الثمانينات استخداماً متزايداً للعديد من أدوات الجودة، مثل " طرق ضبط الجودة الإحصائية" و " مقارنة المنافسين" ... وقد تم جمع هذه الأدوات والاستراتيجيات في ما يعرف بإدارة الجودة الشاملة.

ISO 9001:2000 & QMS



أين يقع الأيزو ٩٠٠٠ بالنسبة لأنظمة الجودة الأخرى



خصائص الإدارة اليابانية:

- 1- التوظيف مدى الحياة.
- 2- اتخاذ القرارات بالإجماع.
- 3- الاعتماد في ذلك على النوعية والجودة الشاملة وعمل الفرق.

طريقة ديمنك لتحسين الجودة:

- 1- اعتماد الطرق الإحصائية.
- 2- الإدارة مسؤولة عن الجودة.
- 3- تحقيق ولاء العملاء.

خطوات ديمنك الأساسية لإدارة الجودة :

- 1- خلق الاندماج والتناسق بين الهدف والخطة.
- 2- توضيح الفلسفة الجديدة للجودة.
- 3- إيقاف الاعتماد على التفتيش بنهاية العملية الإنتاجية وبنطاق واسع.
- 4- إنهاء ممارسة اختيار الموردين على أساس الكلفة فقط.
- 5- تعريف وتوضيح المشاكل والعمل المستمر على تحسين النظام للإنتاج والخدمات.
- 6- تبني الطرق الجديدة للتدريب والوظائف.
- 7- تحول من التركيز على الكمية إلى التركيز على النوعية والجودة.
- 8- التخلص من التخوف وبناء بيئة مشجعة للإبداع.
- 9- التوقف على طلب إنتاج منظور وجيد دون توضيح كيفية تحقيق ذلك.
- 10- جعل التعليم والتدريب المستمر بشكل قوي وفعال جزءاً لا يتجزأ من الخطة.
- 11- إيجاد هيكل في الإدارة العليا يركز على متابعة الخطوات السابقة يومياً.

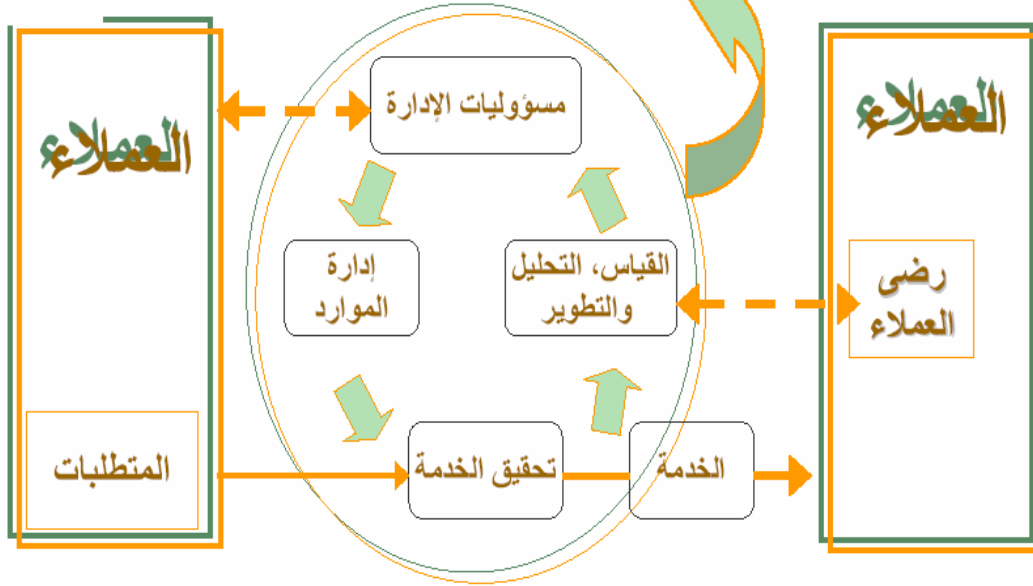
جائزة مالكوم بالدريج:

● تعريف الجائزة :

جائزة تحمل اسم وزير تجارة أمريكي قتل في حادث، وضعت للتعرف على الشركات الأمريكية التي تستخدم مبدأ الجودة الشاملة بفعالية، مما أدى إلى حدوث تطور ملموس في نوعية السلع والخدمات التي تقدمها.

- الشركات المهيأة للجائزة :
ثلاث مجموعات : صناعية — خدمية — منظمات صغيرة.
- الفائزون بالجائزة :
جائزتان من كل مجموعة سنوياً.
- لجان التحكيم :
المعهد القومي للمعايير والتكنولوجيا NIST — الجمعية الأمريكية لرقابة الجودة ASQC —
مجلس إشراف للتقييم — مجلس محكمين لرفع التوصيات.

التطوير المستمر على نظام إدارة الجودة

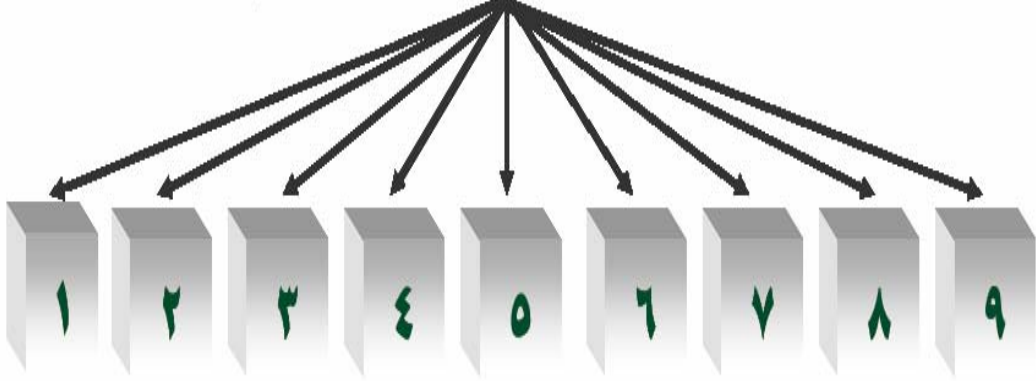


—————▶ مدخلات ذات تأثير
- - - - -▶ انتقال المعلومات



زبون واحد غير راضي

يخبر تسعة أشخاص آخرين عن عدم رضاه



١٣% من الزبائن غير راضين يبلغوا

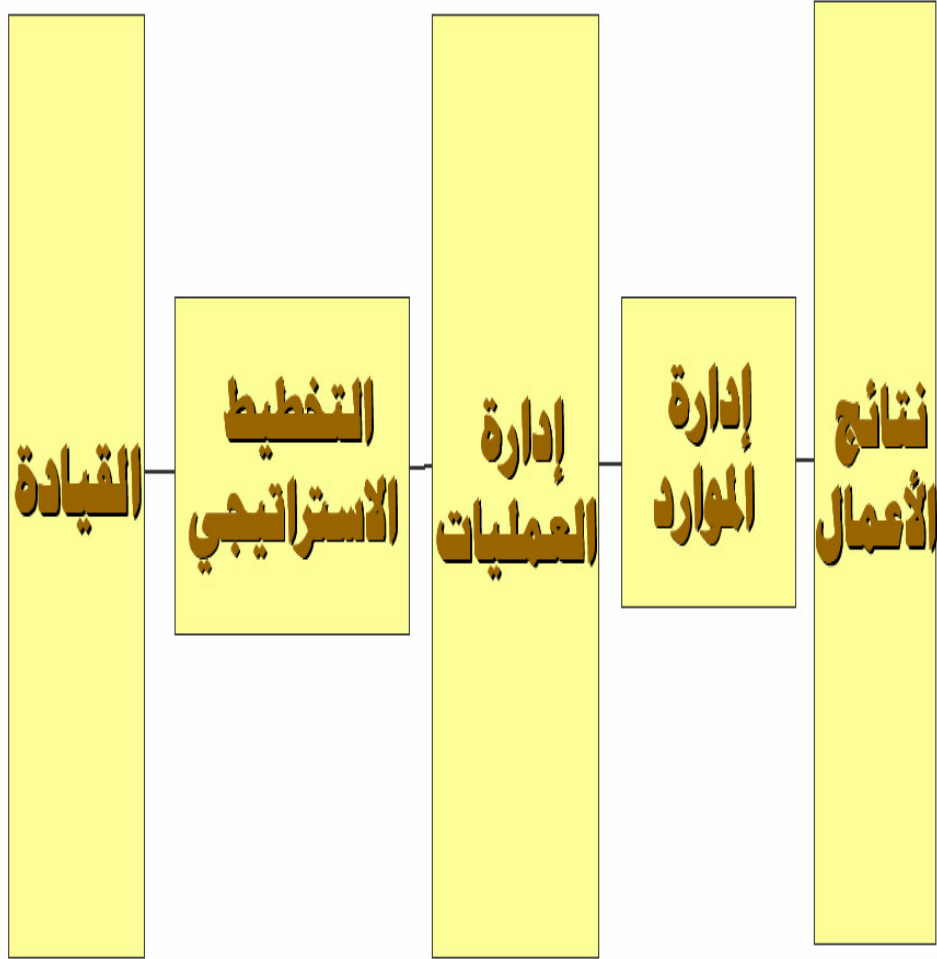
٢٠ شخصا عن عدم رضاهم

الفروق بين الإدارة التقليدية وإدارة الجودة الشاملة :

- | | |
|----------------------------------|------------------------------|
| - الرقابة الذاتية. | - الرقابة. |
| - العمل الجماعي. | - العمل الفردي. |
| - التركيز على المنتج والعمليات. | - التركيز على المنتج. |
| - اندماج الموظفين. | - مشاركة الموظفين. |
| - تمكين الموظفين. | - تفويض الموظفين. |
| - التحسين المستمر. | - التحسين وقت الحاجة. |
| - مشاركة الموردين. | - الموردون مستغلون. |
| - العمل الخارجي والداخلي. | - العميل الخارجي. |
| - حفظ البيانات وإجراء المقارنات. | - حفظ البيانات. |
| - التركيز على رضا العملاء. | - التركيز على زيادة الأرباح. |
| - الخطأ فرصة للتحسين. | - لوم الآخرين على الأخطاء. |

معايير جائزة الملك عبد الله الثاني للتميز :

- مع أنه لا يوجد هناك مواصفات محددة لفلسفة إدارة الجودة الشاملة إلا أنه هناك معايير عامة يدل مدى تطبيقها في المؤسسة على انسجام فلسفتها الإدارية مع إدارة الجودة الشاملة.
- بسبب عدم وجود نظام مواصفات محددة يبقى المجال متاحاً للتنافس بين المؤسسات في مدى تفوقها فيما بينها على تحسينها المستمر لإجراءاتها وأنشطتها لتحقيق الجودة الشاملة.
- هناك جوائز عالمية تم وضعها وفق معايير معينة تتنافس المؤسسات طوعياً على الفوز بها بما يشهد تفوقها على غيرها فيما يتعلق بمدى تطبيقها لمعايير الجودة الشاملة سعياً للتميز إقليمياً وعالمياً.



منهجية إدارة الجمارك في تطبيق إدارة الجودة الشاملة :

- تحديد العملاء المستفيدين من الخدمة.
- استطلاع حاجات ورغبات وتوقعات العملاء.
- إعادة تصميم كافة الإجراءات والسياسات وطرق أداء الخدمة بما يتلاءم وتطلعات العملاء.
- تأهيل الموظفين من خلال عقد دورات مستمرة في مجالات الجودة والتقنيات الحديثة المستخدمة في تطبيقها.
- استثمار وتوظيف التقنيات الحديثة من قبل الموظفين لتقديم الخدمة للعملاء.
- رؤيا ورسالة إدارة الجمارك ودورها الوطني.
- التخطيط الاستراتيجي وكيفية اتخاذ القرارات المتعلقة بتخصيص الموارد.
- معاني المعايير بما فيها معيار النتائج وعلاقته مع الأهداف الوطنية.
- التحليل الخاص في قيام الأهداف الوطنية بالنسبة لإدارة الجمارك، ودوائرها الأخرى وتفعيل مساهمتها.
- كيفية التحديد السليم للمخاطر الرئيسة لنتائج الإدارة.
- كيفية وضع الخطة الإستراتيجية لمخاطر إدارة الجمارك وتنفيذها ومتابعتها وطرق المراجعة.
- التعرف على بعض أساليب القياس الكمي والنوعي لأهداف إدارة الجمارك وفقاً لخططها الزمنية.
- تحليل الاختلافات (الفروقات) بين نتائج الأهداف والواقع.
- كيفية قياس وتقييم أثر النتائج (حسب المعايير) على تحقيق الأهداف الوطنية.

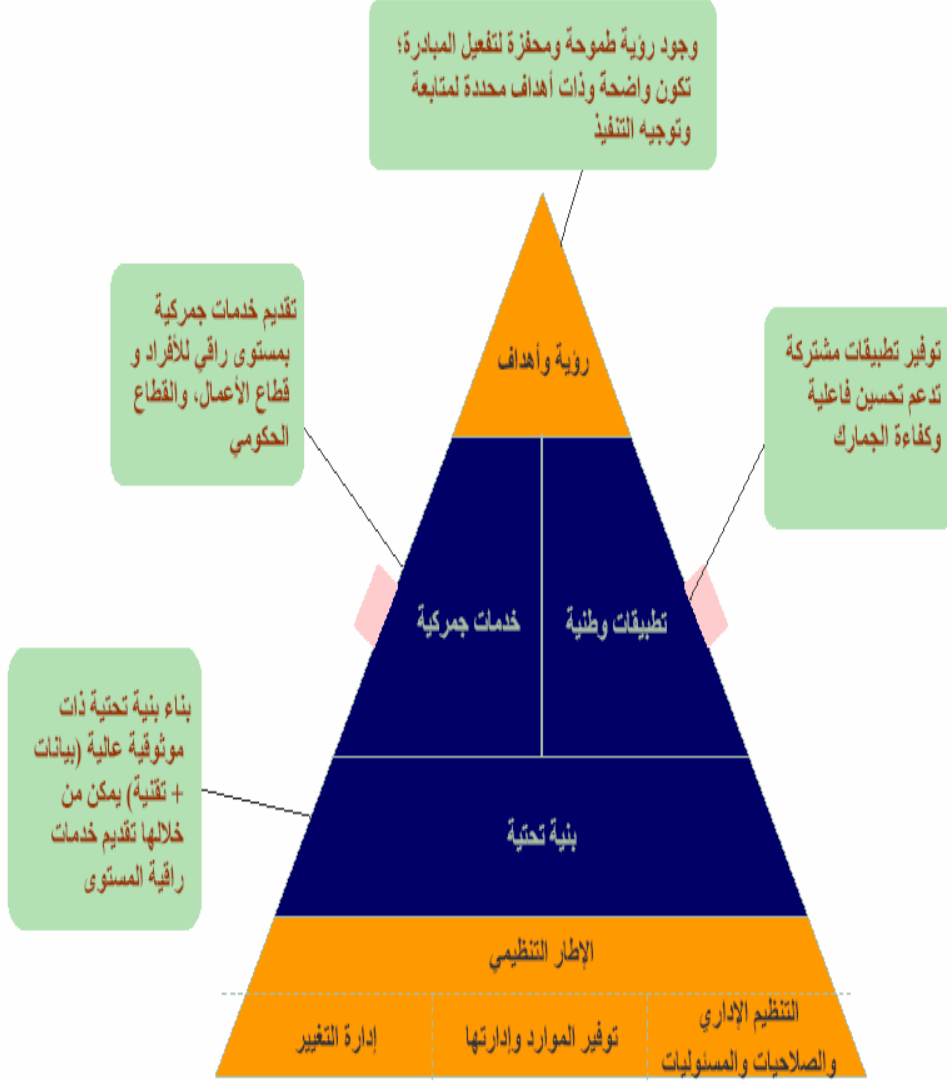
الاستراتيجية الوطنية لإدارة الجمارك :

- تصميم البنية التحتية الفنية المشتركة.
- مشاريع البنية التحتية.
- مشاريع الخدمات الإلكترونية (أينما وجد).
- مشاريع التطبيقات الوطنية.
- الأولويات والخطة الزمنية.

رؤية تطبيق التعاملات الادارية الجمركية



مكونات إطار عمل الجودة الشاملة في إدارة الجمارك



اسلوب تطبيق مبادرة إدارة الجودة الشاملة في الجمارك

اسلوب المبادرة

دور إدارة الجودة الشاملة

- يقوم النظام بدور الممكن والمحفز لتطبيق شمولي لتحقيق الاهداف الوطنية، وذلك من خلال ما يلي:
- تمكين الكوادر العاملة لتقديم خدمات أفضل
- التنسيق بين الجهات الرسمية بشكل مناسب

- ▶ التركيز في تطبيق إدارة الجودة الشاملة علي تقديم خدمات أفضل وزيادة مستوى الكفاءة والفعالية
- ▶ تقديم خدمات جمركية أفضل من خلال التنسيق مع الجهات الحكومية الاخرى وبطريقة منسقة
- ▶ تقديم وتنفيذ خدمات أفضل بشكل يعتمد على:
 - رؤية موحدة، وأهداف وطنية، ومواصفات موحدة
 - مبدأ "طور مرة، استخدم مرات"

مجلس إدارة الجودة Quality Council :

إن مجلس الجودة قد يعمل كجهاز تنفيذي للنشاطات التالية :

- تعيين مهام تحسين وتطوير الجودة.
- توفير الإرشاد والتوجيه عند الحاجة.
- مراقبة تقدم سير العمل واتخاذ إجراءات المتابعة.

لتحقيق سهولة ضبط ومراقبة الأنشطة المتعلقة بالجودة، تتكون لجنة الجودة عادة من كبار المسؤولين التنفيذيين الذين تشمل مسؤولياتهم أنشطة تتعلق أو تتأثر بطريقة مباشرة أو غير مباشرة بالجودة النهائية للمنتج أو الخدمة.

إذا كان أداء الأعمال مهماً ومفيداً، فإن قياس الأداء مهم ومفيد أيضاً

If you cannot measure it, you cannot manage it.

- يتم تقييم علامة كل معيار فرعي بناءً على مقاييس عامة وذلك من حيث مدى مشاركة كافة العاملين ومدى التطبيق الفعلي للمعيار ومدى تعميم ونشر متطلبات المعيار على مستوى المؤسسة ومدى خضوع تطبيق المعيار للتحسين المستمر وإجراء المقارنات البيئية.

لماذا إدارة الجودة الشاملة في إدارة الجمارك :

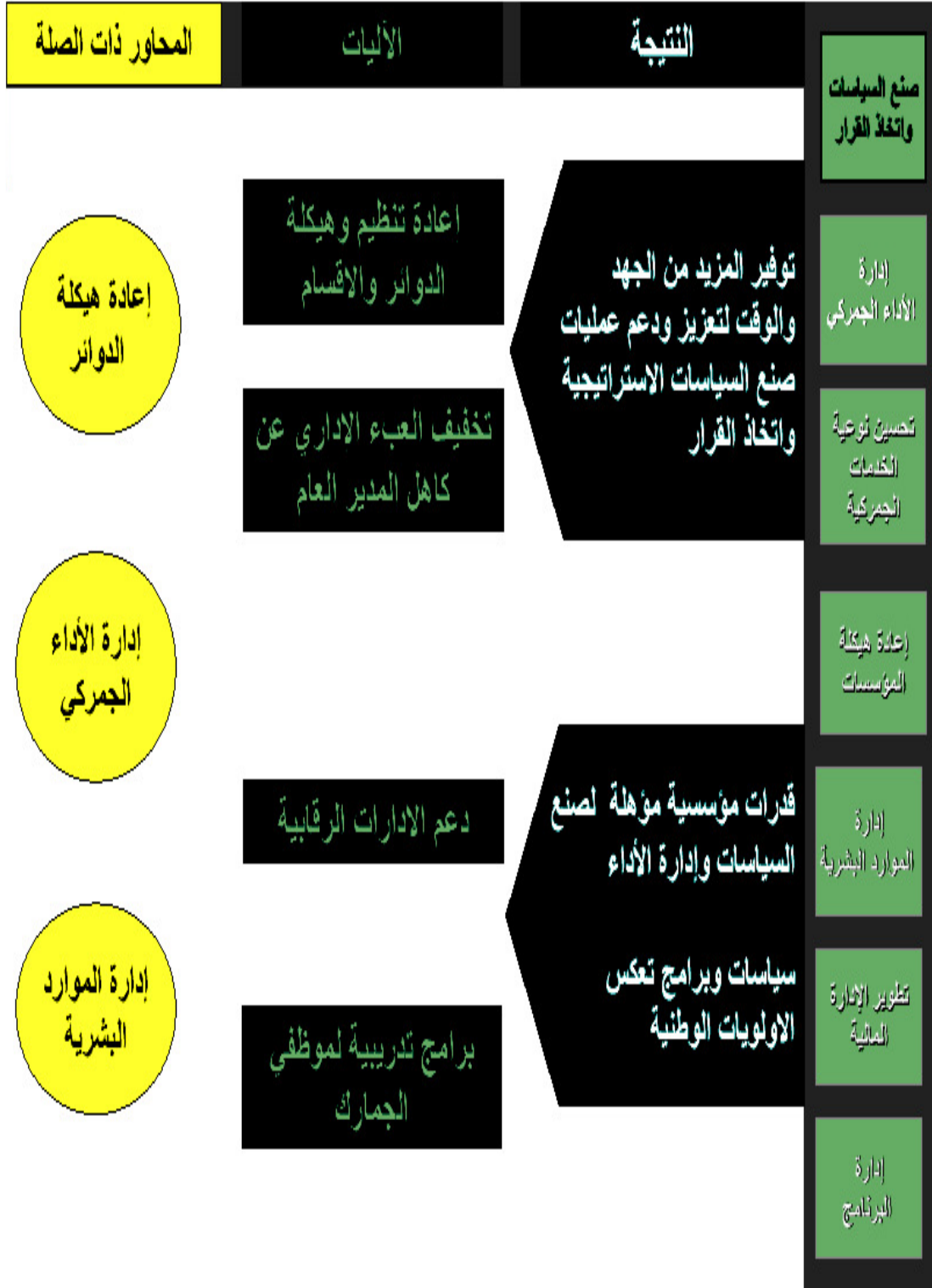
- الوصول إلى دوائر :
 - ذات حجم مناسب.
 - تعمل بكفاءة وفاعلية.
 - تقدم خدمات للمستفيدين بنوعية جيدة.
- تمكين الأقسام والدوائر من إعداد وتنفيذ منظومة السياسات والإجراءات التي تعكس الأولويات الوطنية.
- المساهمة في تحقيق الأهداف الإستراتيجية طبقاً للأجندة الوطنية.

التحديات التي تواجهها إدارة الجمارك :

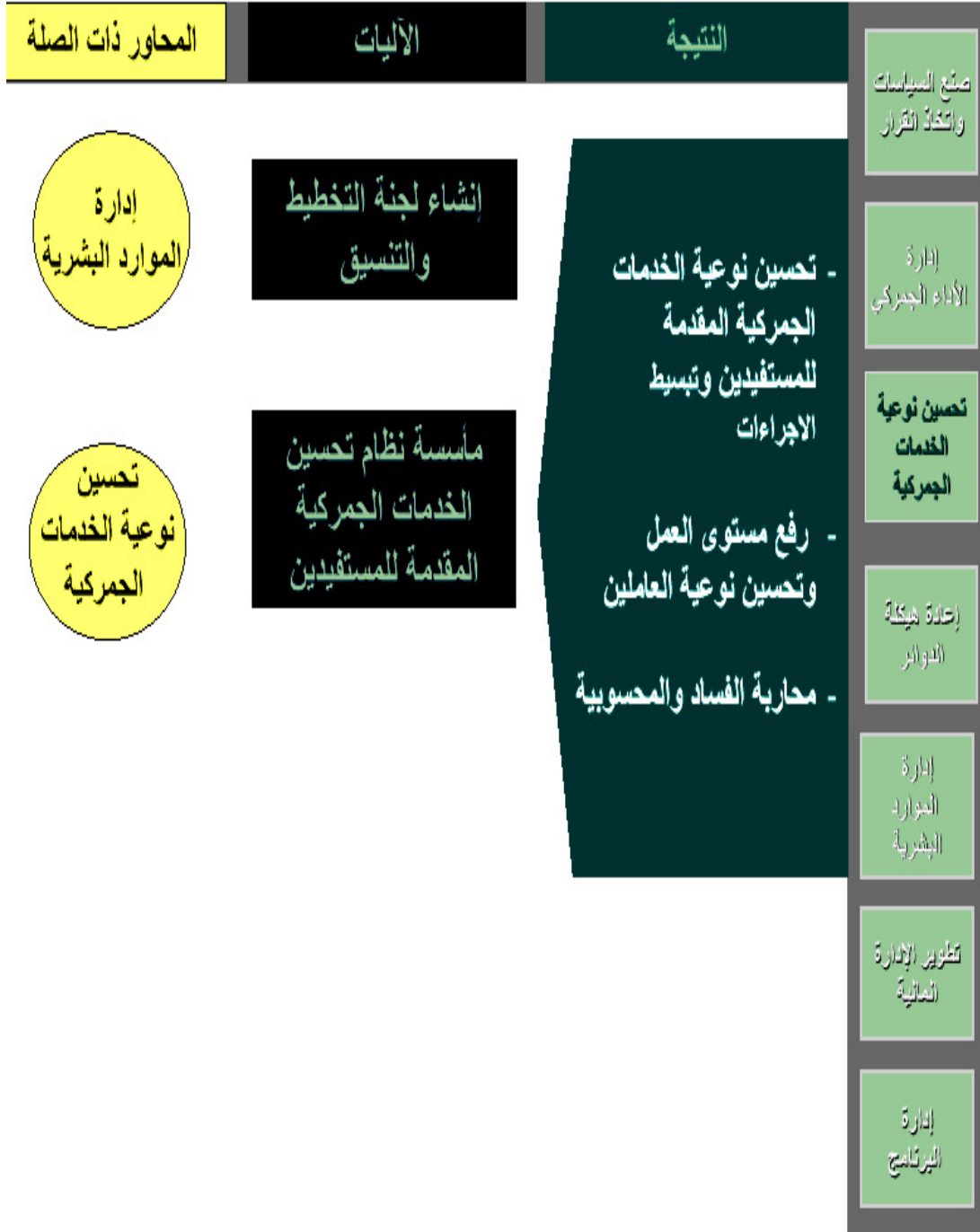
- ضعف الالتزام بمفهوم الخدمة العامة.
- التداخل في المهام وازدواجية الأدوار بين المؤسسات المختلفة.
- غياب مفهوم " المتابعة والتقييم".
- التركيز على العمليات أكثر من التركيز على النتائج.
- ضعف الحافزية بين أوساط الموظفين.
- الأسلوب التقليدي في إعداد خطط العمل والبرامج المساندة.

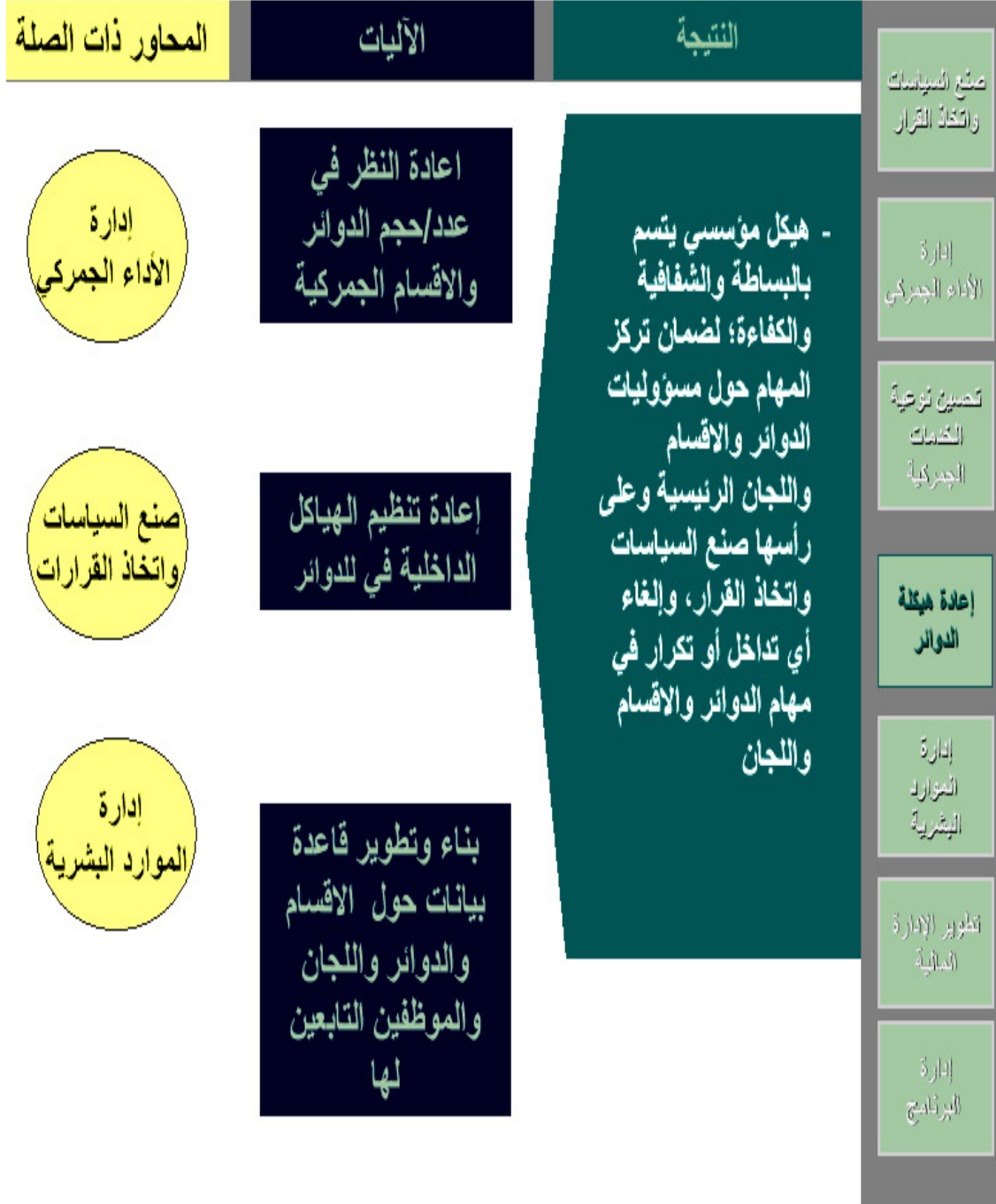
مكونات تفعيل نظام إدارة الجودة الشاملة :

- العناصر والمكونات الأساسية التي تخدم تطبيقاً فعالاً للنظام :
 - صنع السياسات واتخاذ القرار.
 - إدارة الأداء الجمركي.
 - تحسين نوعية الخدمات الجمركية وتبسيط الإجراءات
 - إعادة النظر بهيكله الدوائر والأقسام وتنظيمها.
- إدارة الموارد البشرية.
 - تطوير الموارد المالية
 - تشكيل فرق عمل لإدارة النظام باقتدار.
 - الاتصال والنوعية.

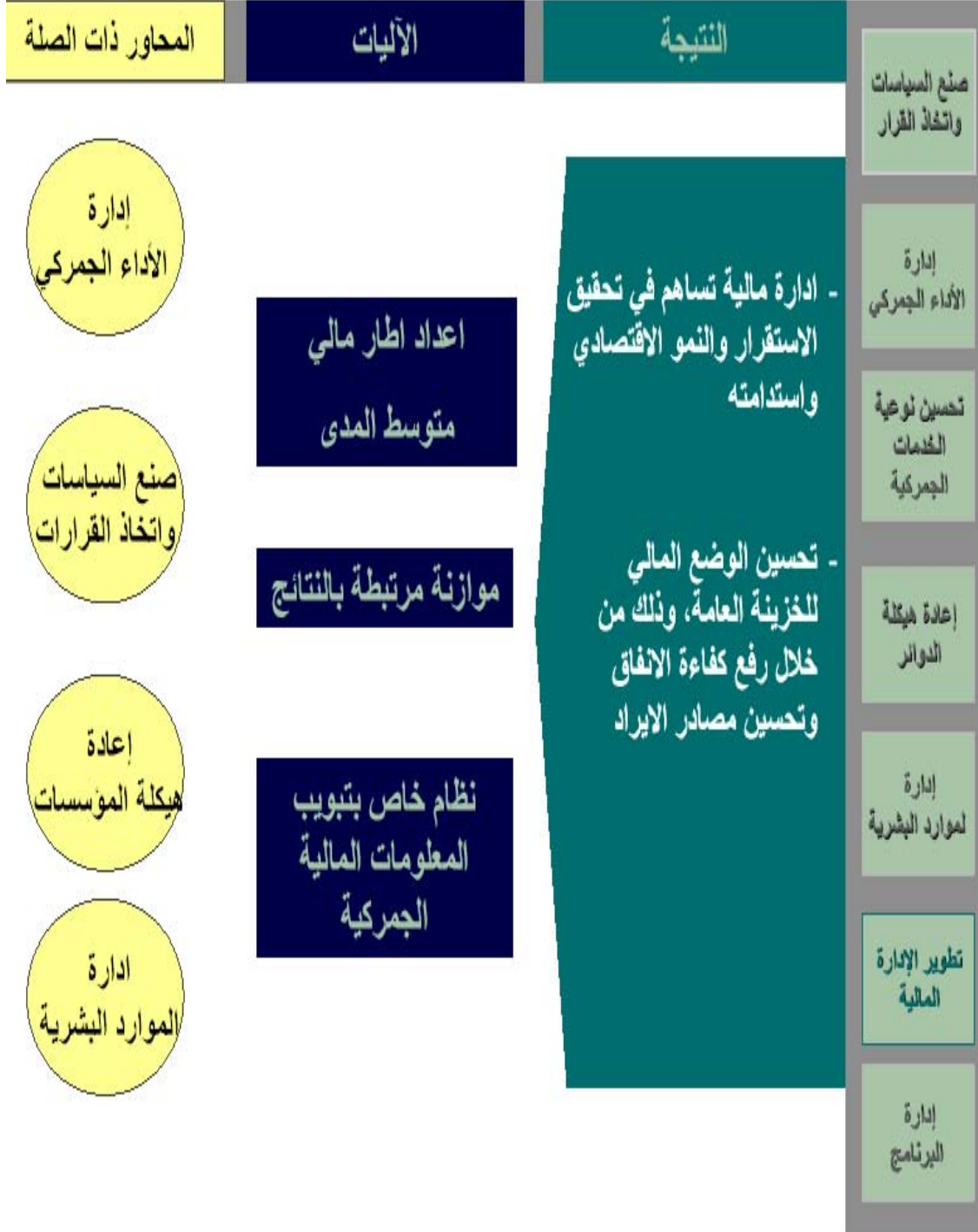




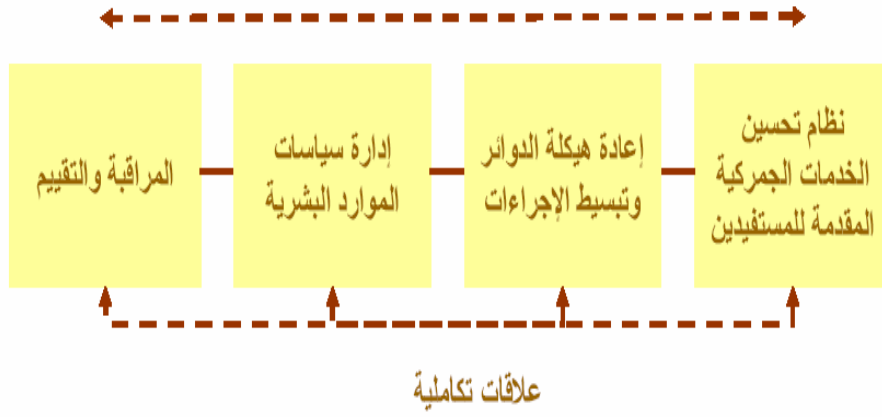








مكونات تفعيل نظام إدارة الجودة الشاملة



إدارة الأداء المطلوب :

المقترح	الحالي
- النتائج علنية ومبنية على أساس الحوار والنظام مفتوح	- معظم النتائج سرية والنظام مغلق
- التركيز على تحديد الاحتياجات التدريبية والتطويرية	- مرتبط بالترفيه
- دوري ومستمر	- تقييم بعض جوانب السلوك الوظيفي
- مرتبط بتحقيق النتائج	- لا يرتبط بالأداء المؤسسي
- يشمل كافة الفئات	- لا يطبق على الفئات العليا

الرقابة على الغذاء في مركز جمرك عمان
دور المؤسسة العامة للغذاء والدواء في الرقابة
على الغذاء في المركز

الرقابة على الغذاء في مركز جمرك عمان

دور المؤسسة العامة للغذاء والدواء في الرقابة على الغذاء في المركز

إعداد :

م . خالد الشناير

أولاً : كادر المؤسسة :

- يتألف كادر المؤسسة في المركز من:
 - 1- المهندس نصر حسنين / رئيس الرقابة الصحية.
 - 2- السيد عاطف نزال / عضو اللجنة التوجيهية.
 - 3- السيد جميل ابو وردة / رئيس لجنة أخذ العينات.
 - 4- السيد لافي الحوراني / عضو لجنة أخذ العينات.
 - 5- السيد فخري الأمير / عضو لجنة أخذ العينات.
 - 6- السيد أيمن العميان / محاسب المؤسسة.

النظام المعتمد للعمل هو نظام الانتقائية :

- يعتمد النظام تقسيم الأغذية إلى ثلاث مجموعات بحسب نظام تحليل المخاطر :
- الأولى : الأغذية قليلة الخطورة وتسمى مجموعة المسرب الأخضر ومثالها البقوليات والحبوب.
- الثانية : الأغذية متوسطة الخطورة وتسمى مجموعة المسرب الأصفر ومثالها العصائر والشوكولاته.
- الثالثة : الأغذية عالية الخطورة وتسمى مجموعة المسرب الأحمر ومثالها اللحوم والألبان.

معاملات المسرب الأخضر :

- يتم تدقيق الوثائق والتأكد من احتوائها على شهادات صحية تثبت أن المنتج مراقب صحياً من قبل الجهات المختصة في بلد المنشأ وأنه صالح للاستهلاك البشري

- في حال عدم احتوائها على الوثائق المطلوبة تحول للمسرب الأحمر وتؤخذ عينات للتحليل المخبري لحين إحضار الشهادات الصحية.

معاملات المسرب الأصفر :

- بعد تدقيق الوثائق الصحية يتم الكشف على الإرسالية للتأكد من خلوها من أي عيوب ظاهرة ناتجة عن النقل أو التخزين.
- تحول للمسرب الأحمر في حال عدم توفر الشهادات الصحية كما في المسرب الأخضر.
- تحول للمسرب الأحمر في حال وجود أي عيوب ظاهرة .

معاملات المسرب الأحمر

- بعد تدقيق الوثائق والكشف على الإرسالية يتم أخذ عينات يتم تحديد حجمها بناءً على جداول رسمية معتمدة.
- يتم أخذ عينة عدد 2 من كل إرسالية ترسل إحداها إلى المختبر للتحليل ويتم التحفظ على الثانية لدى صاحب العلاقة لأي اعتراضات لاحقة.
- العينة تحرز ويتم تثبيت اختام رسمية عليها بالإضافة للمعلومات الأساسية الأخرى وتنقل للمختبر بواسطة سيارة المؤسسة.

خطوات السير في أي معاملة جمركية :

- تنظيم البيان لدى المركز الجمركي واعطائه مسرب جمركي.
- يعبا النموذج الخاص بالمسارب والمسمى بنموذج المشروعات الموحد.
- يتم إدخال رقم البيان على النظام في جهاز الكمبيوتر لتحديد المسرب.
- يتم تدقيق الوثائق وتثبيت المسرب على النموذج.
- تثبت المشروعات المطلوبة لكل جهة رسمية (مؤسسة الغذاء ، زراعة ، مؤسسة المواصفات) كلاً في المكان المخصص لها.

خطوات السير في أي معاملة جمركية :

- اذا كان المسرب أخضر والوثائق مكتملة تنتهي الإجراءات مباشرة.
- اذا كان المسرب أصفر يتم الانتقال إلى ساحة المواد الغذائية حيث الإرسالية موجودة في السيارة الناقلة للكشف عليها من قبل لجنة أخذ العينات المؤلفة من الجهات الثلاث (مؤسسة الغذاء ،

الزراعة ، مؤسسة المواصفات) وصاحب العلاقة فاذا كانت النتيجة ايجابية يتم الانتهاء من الإجراءات خلال دقائق

خطوات السير في أي معاملة جمركية :

- اذا كان المسرب أحمر ففي ساحة المواد وبعد الكشف يتم أخذ عينات من قبل اللجنة وحسب الأصول.
- يتم نقل العينات بواسطة السيارة الرسمية إلى مختبرات المؤسسة.
- بعد تحليل العينات يتم إرسال التقارير المخبرية بواسطة الانترنت إلى المركز.
- إذا كانت النتيجة ايجابية يتم إنجاز البيان وبخلافه يتم إعادة التصدير إلى بلد المنشأ أو الإتلاف.

احتماليات المواد الغذائية / المسرب الأخضر :

- 90% أخضر.
- 10% أحمر.

احتماليات المسرب الأصفر :

- 25% أصفر.
- 25% أحمر.
- 50% أخضر.

احتماليات المسرب الأحمر :

- 100% أحمر.

وثيقة العمل المعيارية لنظام الرقابة على الغذاء
في مركز جمرك عمان

وثيقة العمل المعيارية لنظام الرقابة على الغذاء في مركز جمرك عمان

إعداد :

م . خالد الشناشير

الفصل الأول : مقدمة Introduction

• معلومات عامة:

تشكل إستيرادات الأردن من المواد الغذائية ما يقارب 25% من مجمل وارداته من جميع السلع، ويستورد الأردن كميات كبيرة من الأغذية المتنوعة من دول عديدة، وتستخدم الأغذية المستوردة لغايات الاستهلاك المباشر، كما تستخدم كمواد خام تخضع لعمليات تصنيع داخل الأردن قبل طرحها في الأسواق المحلية أو لغايات التصدير .

وفيما يلي أهم المواد الغذائية المستوردة مرتبة حسب حجم الاستيراد :

- 1- الحبوب ومنتجاتها ويشمل ذلك الطحين، الشعير، الذرة، القمح، الأرز والنشا المستخرج من هذه المواد.
- 2- المواد التي تدخل في صناعة الحلويات ومنتجات المخابز بالإضافة إلى الشوكولاته والحلويات والبسكويت.
- 3- الخضراوات ومنتجاتها الطازجة والمبردة والمجمدة والمجففة والمعلبة.
- 4- الفواكه الطازجة والمجففة والمعلبة وعصائرها.
- 5- اللحوم ومنتجاتها والحليب ومنتجاته بما في ذلك الزبدة والأجبان والأغذية البحرية كالأسمك والقشريات.
- 6- أغذية متنوعة كالمكسرات والمشروبات والقهوة والشاي والمياه المعبأة والبهارات والزيوت بالإضافة إلى المضافات الغذائية وأغذية الرضع وصغار الأطفال والبطوة والشوربات .. الخ.

ويدخل جزء مهم من الأغذية المستوردة إلى الأردن عن طريق جمرك عمان، حيث تتم الرقابة على هذه الأغذية من قبل لجنة أخذ العينات والتي يشارك بها مندوبون عن المؤسسة العامة للغذاء والدواء ووزارة الزراعة ومؤسسة المواصفات والمقاييس . واعتباراً من 2004/1/4 تمت المباشرة في تطبيق نظام الانتقائية في مركز جمرك عمان ويتطلب ذلك تكثيف التعاون.

• تأثيرات التجارة الدولية : Impact of International Trade
أنشئت منظمة التجارة الدولية (WTO World Trade Organization) بعد جولة المفاوضات متعددة الأطراف التي عقدت في الأرجواي للاتفاقية العامة للتعرفة والتجارة (General Agreement of Tariff & Trade). وتهدف منظمة التجارة الدولية إلى إدارة بنود الاتفاقيات الموقع عليها من قبل الدول الأعضاء لتنظيم التجارة الدولية. إن هذه الاتفاقيات تفرض على الدول الأعضاء متطلبات يجب الوفاء بها وفي حالة عدم التمشي مع هذه المتطلبات سيترتب على ذلك نزاعات مع الشركاء التجاريين من الدول الأعضاء من المنظمة مع فرض عقوبات على الدولة المخالفة. وقد أصبح الأردن عضواً رسمياً في منظمة التجارة الدولية اعتباراً من نيسان سنة 2000م.
ومن أهم الاتفاقيات ذات العلاقة بالتجارة الدولية للأغذية، اتفاقية تطبيق تدابير الصحة والصحة النباتية "SPS" والاتفاقية الخاصة بالعوائق الفنية للتجارة "TBT".

• اتفاقية تطبيق تدابير الصحة والصحة النباتية "SPS" :
Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary measures

تهدف هذه الاتفاقية إلى حماية صحة الإنسان والحيوان والنبات من خلال تطبيق إجراءات الصحة والصحة النباتية المبررة علمياً والتي لا تشكل تغطية لعوائق فنية في وجهة التجارة، وتعتبر هذه الاتفاقية أن المعيار الأساسي لجودة وسلامة الأغذية هو ما جاء في معايير ودراسات وتوصيات لجنة دستور الأغذية الدولي Codex Alimentarius Commision .
وعلى هذا الأساس فإن أية إجراءات تتخذ من قبل الدول الأعضاء في مجال الرقابة على الغذاء وتكون متوافقة مع معايير ومواصفات الكودكس تعتبر متوافقة أيضاً مع اتفاقية الصحة والصحة النباتية "SPS".

ومن متطلبات اتفاقية الصحة والصحة النباتية للدول الأعضاء في منظمة التجارة الدولية توافق Harmonization إجراءات الصحة والصحة النباتية ما أمكن ذلك مع معايير الكودكس وإعتماد أسس التكافؤ Equivalence عند تقييم برامج الرقابة على الغذاء للدول أخرى من أعضاء المنظمة وتطبيق إجراءات الصحة والصحة النباتية بشفافية.

وفي حالة رغبة الدولة العضو في منظمة التجارة الدولية فرض مستوى من الحماية أعلى من ذلك المقرر في المعايير الدولية "الكودكس" فيجب أن يكون ذلك على أسس تقنية علمية صحيحة وحسب أسلوب تقدير مخاطر معتمد دولياً مع الحد الأدنى من تقييد التجارة.

وفي مجال حماية صحة الحيوان تعتمد اتفاقية "SPS" المعايير والإرشادات المقررة من قبل المكتب الدولي للأوبئة الحيوانية International Office of Epizootics وفي مجال صحة النبات تعتمد

International Plant Protection Convention المعايير المقررة في الاتفاقية الدولية لحماية النباتات .Convention

● اتفاقية العوائق الفنية للتجارة "TBT":

Agreement on the Technical Barriers to Trade

وتختص هذه الاتفاقية بجميع جوانب مواصفات الغذاء التي لم تتطرق لها اتفاقية الصحة والصحة النباتية، وتهدف هذه الاتفاقية إلى التأكد من أن التشريعات ومواصفات الأغذية بما في ذلك تعليمات ومعايير التغليف وبطاقة البيان لا تشكل عوائق غير ضرورية للتجارة الدولية. ومن أهم بنود الكودكس ذات العلاقة باتفاقية "TBT" معايير الجودة وبطاقة البيان ومتطلبات المكونات التغذوية للغذاء وطرق التحليل. وبدخول الأردن كعضو في منظمة التجارة الدولية يكون قد وافق على متطلبات اتفاقية SPS واتفاقية TBT بما في ذلك تبسيط إجراءات الرقابة على الغذاء وإلغاء أية متطلبات غير ضرورية ومرهقة لا تخدم أغراضاً مشروعة.

● الهدف من هذه الوثيقة :

إن الوثيقة التي بين أيدينا تعتبر كدليل لإجراءات الرقابة على الغذاء التي ستقوم بها منطقة العقبة الاقتصادية الخاصة بهدف التحقق من جودة وسلامة الأغذية المستوردة مع الأخذ بعين الاعتبار التعليمات الدولية ذات العلاقة وعدم مخالفة المواصفات والتعليمات المعتمدة من قبل المؤسسات الوطنية ذات العلاقة بالرقابة على الأغذية.

كذلك فإن هذه الوثيقة توفر خلفية عامة وتعتبر مرشداً ضرورياً عند إتخاذ القرارات بما يخدم مصلحة المستهلك والجمهور الأردني ضمن توجهات الحكومة.

ولا يخفى على القارئ أن هذه الوثيقة قد لا تنطبق على كل الحالات ولا في كل الظروف وبالتالي فإن على الأجهزة الرقابية أن تكون مدركة لأهداف الرقابة على الغذاء وبناءً عليه إتخاذ ما يلزم من إجراءات وقرارات بما يتفق وهذه الأهداف. وكذلك فإن على هذه الأجهزة الرقابية تنفيذ المهام المطلوبة منها بكل نزاهة وكفاءة وعلى جميع المستويات.

الفصل الثاني : الإدارة Administration

● أهداف برنامج الرقابة على الغذاء المستورد:

تُعتبر الأغذية الآمنة صحياً والمغذية وذات الجودة العالية من المتطلبات الأساسية لتعزيز تنمية المجتمع في النواحي الاجتماعية والاقتصادية. وللحصول على ثقة المستهلك بأن الأغذية التي يحصل

عليها ذات نوعية جيدة وأمنة صحياً وأنه قد تمّ تقليل أي مخاطر صحية مرتبطة بها إلى الحد الأدنى الممكن، يجب أن يكون هناك نظام للرقابة على الغذاء يتميز بهيكلية مناسبة وبالكفاءة والفاعلية. ونظراً لأن الأغذية المستوردة إلى الأردن تُشكل نسبة مهمة من مجموع الأغذية المستهلكة ولتعدد مصادر هذه الأغذية المستوردة فإنّ من المهم طمأننة المستهلكين إلى جودة وسلامة الأغذية المتداولة بما فيها الأغذية المستوردة وإلى أنه لا يسمح بدخول أي أغذية مستوردة لا تتوافق والاشتراطات الصحية ومعايير الجودة المقررة.

ويمكن تلخيص أهداف برنامج الرقابة على الغذاء المستورد كالتالي:

- التحقق من صلاحية الغذاء للاستهلاك البشري.
- التحقق من جودة وسلامة الغذاء ومطابقته لمعايير الجودة والسلامة الدولية.
- التحقق من أنّ بطاقة البيان الخاصة بالأغذية لا تضلل المستهلك أو التاجر وتعكس وضع الغذاء الحقيقي.
- التحقق من أن أي إعلان عن الغذاء لا يضلّل المستهلك أو التاجر.
- التحقق من القيمة الغذائية للغذاء وأنه لم يتم نزع أي من مكوناته أو التعويض عنها دون ذكر ذلك على بطاقة البيان وبشكل يتفق والمعايير الدولية.
- لتعزيز تجارة أغذية عادلة ونزيهة للحفاظ على الثقة بسلامة وجودة الغذاء.
- التحقق من أنّ تجارة الأغذية بين الأردن والدول الأخرى تتوافق والمعايير والمتطلبات الدولية وأنّ الإجراءات الرقابية على الأغذية مبررة وغير تعسفية ولا تشكل تغطية لمعوقات فنية في وجه تجارة الأغذية.

● السياسات العامة للرقابة على الغذاء المستورد:

الهدف الرئيسي لإجراءات الرقابة على الغذاء هو التحقق من مطابقة الأغذية المستوردة لمعايير الجودة والسلامة ومتطلبات اتفاقيات التجارة الدولية. إنّ من الضروري توافق جميع الإجراءات الرقابية مع بنود الاتفاقيات الدولية وعدم اللجوء إلى إجراءات تمييزية تعسفية ضد الشركاء التجاريين وعدم تطبيق هذه الإجراءات بأسلوب يشكل تغطية لإجراءات تقيد التجارة الدولية.

يجب اللجوء إلى الإجراءات الرقابية الأقل تقييداً للتجارة وبالدرجة الضرورية لحماية صحة الإنسان. ويجب أن تُبنى هذه الإجراءات على أسس علمية سليمة مع عدم جواز الاستمرار في تطبيق إجراءات رقابية غير مبنية على بيّنة علمية كافية. وحيثما كان ذلك ممكناً يجب استخدام إجراءات رقابية مبنية على مواصفات ومعايير وإرشادات لجنة دستور الأغذية الدولي Codex Alimentarius

Commission، والمؤسسات الدولية أخرى ذات العلاقة.

يجب الإبلاغ عن التغييرات في الإجراءات الرقابية على الغذاء بشكل كامل وفي الوقت المناسب إلى السلطات ذات العلاقة وحسب اتفاقيات التجارة الدولية. ويجب أن تُجرى هذه التغييرات حسب آليات متفق عليها دولياً وبحيث تتفق والمعايير والإرشادات الخاصة بهذا الغرض.

في حالة عدم وجود معايير دولية لبعض الإجراءات الرقابية على الغذاء أو في حالة ضرورة تأمين مستوى حماية لصحة الإنسان أعلى من ذلك المقرّر في المعايير الدولية، يتوجب أن تكون هذه الإجراءات مبررة علمياً ومبنية على تقدير للمخاطر على صحة الإنسان وبحيث تُجرى عملية تقدير المخاطر حسب الأساليب الفنية المعتمدة من قبل المؤسسات الدولية ذات العلاقة.

من المهم وجود قنوات اتصال دائمة بين الأجهزة الرقابية والمؤسسات ذات العلاقة بالأغذية المستوردة مثل نقابة تجار المواد الغذائية وغرف التجارة والصناعة وذلك بهدف إطلاع هذه المؤسسات على متطلبات إجراءات استيراد أغذية آمنة وذات جودة. كذلك ستكون الأجهزة الرقابية منفتحة على أي اقتراحات أو أفكار لتطوير نظام استيراد الأغذية.

اعتماد نظام رقابي على الغذاء المستورد مبني على درجة الخطورة الصحية بحيث يتناسب مستوى الرقابة مع مستوى الخطورة الصحية لفئات الأغذية المختلفة.

• تعريف المصطلحات:

فيما يتعلق بالمصطلحات الفنية المستعملة في هذه الوثيقة وفي الوثائق الأخرى التي تتضمن تعليمات ومعايير وإرشادات حول الأغذية والرقابة عليها، تُعتمد التعريفات الواردة في قانون الغذاء لسنة 2000 والذي يمر حالياً بالمراحل الدستورية النهائية لإقراره.

• وفيما يلي تعريف لأهم هذه المصطلحات:

• الغذاء Food:

أي مادة مخصصة للاستهلاك البشري سواء كانت مادة أولية أو شبه مصنعة أو مصنعة بما في ذلك المشروبات والمخللات والبهارات والعلكة وأي مادة تستخدم في تصنيع الغذاء وتجهيزه ومعالجته باستثناء مستحضرات التجميل والتبغ والعقاقير الطبية وماء الشرب.

• أغذية الاستعمالات الخاصة Food for Special Dietary use:

أي غذاء يعد ويقدم لتلبية متطلبات حمية خاصة نتجت عن حالات طبيعية أو وظيفية أو مرض أو اضطرابات معينة ويشمل أغذية الرضع وصغار الأطفال وتختلف مكونات هذا الغذاء عن مكونات الأغذية العادية ذات الطبيعة المشابهة.

• المضاف الغذائي Food Additive:

أي مادة لا تعتبر غذاءً أو جزءاً من مكوناته بحد ذاتها، سواء أكانت لها قيمة غذائية أم لا، وتضاف قصداً للغذاء لغايات تقنية، وينتج أو يتوقع أن ينتج من إضافتها بصورة مباشرة أو غير مباشرة، أن تصبح هذه المادة أو منتجها الجانبي جزءاً من مكونات الغذاء أو تؤثر في خصائصه ولا تشمل الملوثات أو المواد التي تضاف للغذاء للمحافظة على سمائه الغذائية وتحسينها.

● القيمة الغذائية Nutritional Value:

مجموع ما يحتوي عليه الغذاء من مكونات طبيعية أساسية وتشمل النشويات والبروتينات والدهون والفيتامينات والمعادن والأملاح.

● الجودة Quality:

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

● سلامة الغذاء Food Safety:

خلو الغذاء، وفق المواصفات القياسية الدولية والقواعد الفنية المعتمدة، أثناء تداوله من أي مصدر خطر.

● صلاحية الغذاء Food Suitability:

الحالة التي يكون فيها الغذاء سليماً ومقبولاً للاستهلاك البشري و حسب الغاية التي أعد لها ويحقق متطلبات جودة وسلامة الغذاء.

● مواصفة الغذاء القياسية: Food standard

وثيقة تصدر عن الجهة المختصة تحدد فيها قواعد أو إرشادات أو خصائص الغذاء أو طرق وعمليات الإنتاج للاستخدام العام والمتكرر، وقد تشمل أيضاً المصطلحات والرموز والبيانات والتعليق ووضع العلامات ومتطلبات بطاقة البيان التي تطبق على المنتج أو طرق وعمليات إنتاجه أو تقتصر على أي منهما وتكون المطابقة لها غير إلزامية.

● القاعدة الفنية Technical regulation:

وثيقة تحدد فيها خصائص الغذاء أو طرق وعمليات الإنتاج والقواعد المتعلقة بالإدارة القابلة للتطبيق، وقد تشمل أيضاً المصطلحات والرموز والبيانات والتعليق ووضع العلامات ومتطلبات بطاقة البيان التي تطبق على المنتج أو طرق وعمليات إنتاجه أو تقتصر على أي منهما وتكون المطابقة لها إلزامية.

● إجراءات تقييم المطابقة: Compliance procedures

أي إجراء يستخدم بشكل مباشر أو غير مباشر للتحقق من استيفاء متطلبات المواصفات القياسية أو القواعد الفنية ذات العلاقة، وقد تشمل إجراءات أخذ العينات والاختبار والفحص والمعاينة أو التقييم والتحقق وضمان المطابقة أو التسجيل والاعتماد والإقرار، بالإضافة إلى أي مجموعة مكونة من هذه الأنشطة.

• بطاقة البيان Label:

أي بطاقة أو علامة أو شيء تصويري أو وصفي سواء كان مكتوباً أو مطبوعاً أو مرسوماً أو معلماً أو مزخرفاً أو مدموفاً أو ملصقاً بعبوة الغذاء.

• الإعلان Advertisement:

أي تمثيل يقصد به ترويج الغذاء أو بيعه أو تصريفه بصورة مباشرة أو غير مباشرة سواء كان مقروفاً أو مسموعاً أو مرئياً أو ذا شكل آخر.

• تدابير الصحة Sanitary measures:

أي إجراءات تطبيق لحماية حياة الإنسان وصحته من المخاطر الناتجة من المضافات الغذائية والملوثات والسموم والجراثيم المسببة للأمراض أو لوقاية الإنسان من الأمراض 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 وإجراءات أخذ العينات وطرق تقييم المخاطر والتعبئة ومتطلبات بطاقة البيان المتعلقة بسلامة الغذاء.

• ممارسات التصنيع الجيد Good Manufacturing practices:

العمليات المتعلقة بالصناعة الغذائية والضرورية لإنتاج غذاء سليم ذي نوعية جيدة يتفق مع تدابير الصحة والتشريعات ذات العلاقة.

• مستوى الحماية المطلوب Appropriate level of sanitary & phytosanitary protection

درجة الحماية اللازمة لحماية صحة الإنسان وسلامته.

• مصدر الخطر Hazard:

عامل بيولوجي أو كيميائي أو فيزيائي موجود في الغذاء أو أحد عناصره ومكوناته وقد يؤثر سلبياً في صحة الإنسان.

• المخاطر Risk:

احتمالية حدوث أثر سلبي على صحة الإنسان وشدة ذلك الأثر نتيجة التعرض لمصدر الخطر في الغذاء.

- تحليل المخاطر Risk Analysis: هي العملية التي تتضمن تقدير المخاطر وإدارتها وتبادل الآراء والمعلومات حولها.
- تقدير المخاطر Risk Assessment: تحديد مصدر الخطر في الغذاء استناداً إلى أسس علمية وتقدير المخاطر الناجمة عن تعرض الإنسان لهذا المصدر كماً أو نوعاً.
- إدارة المخاطر Risk Management: هي عملية الموازنة بين البدائل المتاحة واختيار الأنسب للتعامل مع المخاطر والتقليل منها ما أمكن ذلك.
- تبادل الرأي والمعلومات حول المخاطر Risk Communication: هي عملية تبادل المعلومات والآراء حول المخاطر بين المسؤولين عن تقدير وإدارة المخاطر والجهات الأخرى من ذوي الاهتمام.

- التداول Handling: إنتاج الغذاء أو تصنيعه أو تحضيره أو معالجته أو تعبئته أو تغليفه أو تجهيزه أو نقله أو حيازته أو توزيعه أو عرضه للبيع أو بيعه أو هبته أو التبرع به. المكان Place: أي مؤسسة أو مصنع أو مرفق يتم تداول الغذاء فيه بما في ذلك وسائط النقل والمركبات.

التوافق Harmonization: هي عملية وضع واعتماد وتطبيق إجراءات مشتركة للصحة والصحة النباتية بين الدول الأعضاء في منظمة التجارة الدولية.

المبيدات Pesticides: المواد التي تستعمل للوقاية من أي آفة بما فيها أصناف النباتات أو الحيوانات غير المرغوب فيها أو للقضاء على هذه الآفة أو جذبها أو طردها أو السيطرة عليها خلال تداول الغذاء أو المنتجات الزراعية أو علف الحيوانات أو تلك التي تعطى للحيوانات للسيطرة على الطفيليات الخارجية ومن هذه المواد المنظمة لنمو النباتات أو المزيلة للأوراق أو المجففة لها أو المقللة لعدد الثمار، أو المانعة للتبرعم، وأي مواد تستعمل للمحاصيل سواء قبل الحصاد أو بعده بهدف حماية المنتج من التلف خلال التخزين أو النقل، ويستثنى من ذلك الأسمدة ومغذيات النبات والحيوان والمضافات الغذائية والأدوية البيطرية.

الملوثات Contaminants: أي مادة توجد في الغذاء دون إضافتها عن قصد وتكون ناتجة من

تداوله أو من تلوث بيئي يمكن أن يحدث ضرراً صحياً أو يؤثر في سلامة الغذاء أو صلاحيته.

- نظام تحليل المخاطر وضبط النقاط الحرجة :
Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)

أسلوب علمي يحدد الأخطار الأساسية التي تؤثر في سلامة الغذاء ويقيم هذه الأخطار ويضبطها.

- المؤسسات ذات العلاقة بالرقابة على الغذاء المستورد :
Competent Imported Food Control Organizations

إنّ من مسؤولية الحكومة توفير غذاء مناسب وآمن صحياً وذي جودة عالية للمستهلك الأردني. ولهذا الغرض فإنّ القوانين الأردنية تلزم الموردين والمنتجين بتزويد السوق بأغذية مستوردة أو منتجة محلياً تكون مطابقة لمعايير الجودة والسلامة المقررة في المواصفات القياسية الأردنية للمواد الغذائية. وقد تمّ وضع قانون جديد للغذاء يمر حالياً بالمرحلة النهائية لإقراره، كما تمت مراجعة وتعديل قانون الزراعة والمواصفات والمقاييس ونظام سلامة الغذاء، وذلك بهدف الوفاء بالتزام حكومة المملكة الأردنية الهاشمية في تحمل مسؤولياتها بخصوص تأمين غذاء آمن وذي جودة عالية لحماية الصحة العامة وتوفير حاجة المستهلك الأردني ضمن اتفاقيات منظمة التجارة العالمية والتي أصبح الأردن أحد أعضائها.

ولتمكين الحكومة من القيام بمسؤولياتها فقد تمّ تفويض صلاحيات الرقابة على الغذاء إلى عدد من مؤسسات الدولة سواء كان ذلك بخصوص الأغذية المستوردة أو المنتجة محلياً.

- وفيما يلي أهم هذه المؤسسات:

- مؤسسة المواصفات والمقاييس :

هي الجهة المعتمدة لوضع المواصفات القياسية الخاصة بالمواد الغذائية. وتوضع هذه المواصفات من قبل لجان فنية تشارك فيها العديد من الجهات ذات العلاقة بما فيها الجامعات بحيث يتم اعتماد الأسس العلمية السليمة لهذه الغاية والرجوع إلى المراجع الدولية وخاصة معايير ومواصفات لجنة دستور الأغذية الدولي Codes, Alimentarius Commission حيثما كان ذلك مناسباً لحماية صحة المستهلك الأردني.

وتوجد في المؤسسة وحدة للرقابة على مطابقة الأغذية المستوردة للمواصفات القياسية الأردنية حيث يتم التفتيش على إرساليات الأغذية المستوردة وأخذ العينات منها لفحصها في مختبرات المؤسسة أو في مختبرات وزارة الصحة والجمعية العلمية والملكية.

وتوجد في المؤسسة كذلك وحدة لاعتماد المختبرات بما في ذلك مختبرات الأغذية وذلك على أساس مدى توفر المعايير الدولية لضمان الجودة وحسن الأداء.

• وزارة الزراعة :

تقوم وزارة الزراعة بمراقبة جودة المواد الغذائية ومنتجاتها ذات الأصل الحيواني والنباتي المستوردة منها أو المنتجة محلياً . كذلك فإن من مسؤولية الوزارة حماية الثروة الحيوانية والنباتية وذلك من خلال اتخاذ الإجراءات اللازمة لمنع دخول أو انتشار الأمراض والحشرات "مهمات الحجر" وتقوم الوزارة بممارسة مهامها من خلال قانون الزراعة والتعليمات الأخرى مثل التعليمات الفنية والمعايير وكذلك من خلال تطبيق البرامج الصادرة عن إدارة الثروة الحيوانية للمنتجات ذات الأصل الحيواني ودائرة الوقاية النباتية للمنتجات ذات الأصل النباتي .

• إدارة الثروة الحيوانية :

إن مسؤولية التحكم بجودة المواد الغذائية ذات الأصل الحيواني هي من مسؤوليات هذه الدائرة، والتي تعمل على رقابة تجارة الثروة الحيوانية ، تربية الحيوانات ، المسالخ ، والإجراءات الأخرى المتعلقة بالتعامل مع اللحوم للاستهلاك البشري . تقوم الدائرة بالتأكد من انه يتم استخدام لحوم الحيوانات السليمة لغايات الاستهلاك البشري ولإنتاج الأغذية ذات الأصل الحيواني . كذلك يتم التأكد من أن تداول اللحوم يتم حسب التعليمات الصحية وتقوم الدائرة بمراقبة المنتجات الحيوانية للتأكد من مطابقتها للمواصفات الأردنية من حيث جودتها . وتتعاون هذه الدائرة مع الدوائر الرسمية الأخرى ذات العلاقة بهدف ضمان جودة وسلامة الأغذية من أصل حيواني.

• دائرة الوقاية النباتية :

تتم مراقبة جودة المواد الغذائية ذات الأصل النباتي والتأكد من سلامتها ومطابقتها للمواصفات القياسية من خلال تطبيق برامج رقابية من قبل دائرة الوقاية النباتية بالتعاون مع وزارة الصحة، حيث تقدم الدائرة خدمات مختبراتها للتحري عن الملوثات الكيماوية في الفواكه والخضار ومنتجاتها . كذلك تقوم الدائرة من خلال برنامج تسجيل المبيدات الحشرية بالسماح باستعمال المبيدات الحشرية الضرورية لمكافحة الحشرات وكذلك تقوم بفحص نوعية هذه المبيدات وتضمن هذه العملية استخدام المبيدات الحشرية الضرورية لحماية النباتات وكذلك تضمن بأن المبيدات الحشرية التي ستستخدم هي من النوعية الملائمة والتي تؤمن السلامة للإنسان وذلك اعتماداً على التوصيات الدولية .

• وحدة اتفاقيات التجارة :

تم تأسيس هذه الوحدة في وزارة الزراعة للتأكد من أن وزارة الزراعة تقوم باتتباع اتفاقيات

التجارة الدولية ، وكذلك الاتفاقيات الأخرى . تعمل الوحدة على تطوير سياسات التجارة الزراعية وكذلك إدارة نقاط الإبلاغ الخاصة باتفاقية "SPS":

WTO Sanitary & Phytosanitary inquiry and Notification Points

وتضم هذه الوحدة قسمين الأول لتحليل السياسات الزراعية والثاني قسم الإبلاغ والاتصالات الخاص باتفاقية "SPS".

• وزارة الصحة/ مديرية صحة الغذاء:

إن مديرية صحة الغذاء هي الدائرة المسؤولة في وزارة الصحة عن مراقبة سلامة الأغذية المعدة للإستهلاك البشري. وتتم ممارسة الصلاحيات الرقابية بهذا الخصوص من خلال قانون الصحة العامة والمواصفات القياسية الخاصة بالأغذية والتعليمات الفنية الخاصة بسلامة الغذاء.

وبينما تقوم مديرية صحة الغذاء بالإشراف المباشر على فعاليات الرقابة على الغذاء المستورد من خلال لجان أخذ العينات في المراكز الجمركية، تتم الرقابة على الأغذية المتداولة محلياً من خلال مديريات الصحة في المحافظات والألوية حيث يوجد أطباء للصحة العامة ومراقبي صحة يقومون بهذه المهمة.

وقد قامت مديرية صحة الغذاء على مر السنوات بوضع عدد كبير من التعليمات الفنية ذات العلاقة بسلامة الغذاء وذلك من خلال أعمال اللجان الفنية المتخصصة التي ترفع توصياتها لإقرارها من قبل مجلس إدارة الغذاء وبناءً عليه يتم اعتماد هذه التعليمات كسياسة وطنية في مجال سلامة الغذاء.

• منطقة العقبة الاقتصادية الخاصة :

لسلطة منطقة العقبة الاقتصادية الخاصة صلاحيات ضمن منطقة العقبة بما في ذلك الرقابة على المواد الغذائية المستوردة . ولغايات تطبيق الرقابة على المواد الغذائية المستوردة فإن التوصيات الدولية توجب أن يكون موظفو الرقابة الغذائية مؤهلين في مجالات الصحة العامة والتقنيات الغذائية، والمواصفات، صحة الغذاء، وجراثيم الغذاء، وصحة النبات والحيوان، والتغذية والتصنيع الغذائي، والنقل والتجارة وتخصصات أخرى .

لا يتوفر حالياً لدى سلطة منطقة العقبة الاقتصادية الخاصة الكوادر الفنية المؤهلة للعمل على رقابة المواد الغذائية ، ويترتب على ذلك عقد مذكرات تفاهم مع وزارة الصحة، وزارة الزراعة، والجهات الحكومية الأخرى ذات العلاقة حيث يمكن استخدام موظفي هذه الجهات لعمليات الرقابة الغذائية على الأغذية المستوردة . إن سلطة منطقة العقبة الاقتصادية الخاصة قد وافقت من الناحية الإدارية على قبول تعليمات صحة وسلامة الغذاء الوطنية الأردنية ومواصفات الجودة المعتمدة في الأردن وكذلك تعليمات الوقاية النباتية والبيطرية المتعلقة بحماية صحة وحياة الحيوان والنبات وتمت الموافقة على تطبيقها بنفس السوية في منطقة العقبة الاقتصادية الخاصة وسوف تستخدم هذه التعليمات والمواصفات في

تحديد وضع المطابقة للأغذية المستوردة . كما قررت منطقة العقبة الاقتصادية الخاصة اعتماد نظام الانتقائية في رقابة الأغذية المستوردة والذي يعتمد على تصنيف الأغذية حسب مخاطرها الصحية .

الفصل الثالث : الإجراءات العامة : General Procedures :

• توثيق إجراءات إدخال إرساليات الأغذية المستوردة :

- يتم إرشاد المستوردين أو وكلائهم إلى ضرورة تعبئة جميع النماذج الضرورية الخاصة بدائرة الجمارك . ويمكن أن يتم ذلك عن طريق تعبئة نماذج مكتوبة أو توثيق المعلومات المطلوبة إلكترونياً باستخدام نظام إدخال المعلومات المحوسب ASYCUDA .
 - إن البيانات التي يتم إدخالها على النماذج إلكترونياً توفر للعاملين في أجهزة الرقابة على الغذاء المعلومات الضرورية لاتخاذ الإجراءات المناسبة بخصوص إرساليات الأغذية المستوردة
 - ويمكن لمستوردي المواد الغذائية مراجعة مكاتب دائرة الجمارك المختصة لمعرفة تفاصيل الإجراءات الجمركية اللازمة لإدخال أغذية مستوردة وكيفية تعبئة النماذج المطلوبة .
 - يأخذ العاملون في الأجهزة الرقابية علماً بأي إرسالية غذاء مستورد عن طريق إطلاعهم على وثائق المعاملة الجمركية بعد تعبئتها حسب الأصول ، وبإمكانهم الإطلاع على تفاصيل هذه الإرسالية بواسطة نظام محوسب مرتبط مع نظام إدخال المعلومات الجمركي ASYCUDA .
 - ومن خلال الارتباط بهذا النظام تستطيع أجهزة الرقابة على الغذاء الإطلاع على المعلومات الضرورية لاتخاذ القرارات المناسبة بخصوص إرساليات الأغذية المستوردة مثل بلد المنشأ والمنتج أو المصنع والمصدر وحجم أو وزن الإرسالية ونوع الأغذية وتفاصيل النقل وأي معلومات أخرى لازمة .
 - يجب على المستورد تقديم الشهادات المطلوبة ذات العلاقة بالجوانب الصحية لإرسالية الغذاء المستورد كالشهادة الصحية والبيطرية وأي شهادات أخرى مقررة في التعليمات ذات العلاقة .
 - إن إطلاع الأجهزة الرقابية على هذه الشهادات هو أحد المتطلبات الإلزامية لنظام الرقابة على الغذاء ويتوجب التأكد من مصداقية هذه الشهادات واكتمالها .
- مرفق قائمة بالشهادات التي يجب أن ترافق إرساليات الأغذية المستوردة "مرفق رقم 1"

اختيار الشحنة للتفتيش والرقابة Selection of Cargo For Inspection & Control

- سيتم استخدام نظام محوسب لتطبيق نظام الرقابة على الغذاء المبني على درجة الخطورة الصحية ، وسيشكل هذا النظام الأساس لتطبيق الإجراءات الرقابية على الأغذية المستوردة ذات

الخطورة العالية . High risk Food وسيتم اتخاذ الإجراءات الرقابية من خلال برنامج الانتقائية في نظام إدخال المعلومات المحوسب ASYCUDA المستخدم من قبل دائرة الجمارك العامة . إن نظام ASYCUDA سيستخدم في منطقة العقبة الاقتصادية الخاصة من قبل دائرة الجمارك كنظام لإدخال واسترجاع المعلومات الخاصة بالاستيراد .

- ويحتوي هذا النظام على برنامج انتقائي Selectivity Module يسمح بوضع معايير لاختيار الشحنات المستوردة لغايات تطبيق الإجراءات الرقابية .

وفي حالة الأغذية المستوردة يمكن استخدام البرنامج الانتقائي المشار إليه ليتمكن الأجهزة الرقابية على الغذاء من إنجاز عملها. وقد تم تشكيل لجنة فنية من وزارة الصحة ومنطقة العقبة الاقتصادية الخاصة ودائرة الجمارك العامة والجامعة الأردنية ووزارة الزراعة ومؤسسة المواصفات والمقاييس لوضع معايير نظام الانتقائية الذي سيتم تطبيقه في منطقة العقبة الاقتصادية الخاصة . وقد قامت اللجنة بما يلي :

- وضع معايير تحدد الأغذية ذات الخطورة المرتفعة وذات الخطورة المتوسطة والمنخفضة . كذلك تم تحديد ماهية الأغذية الممنوعة Banned Food وتلك التي يتوجب حجزها تلقائياً . Detained Food Automatically
- تم وضع معايير للرقابة العشوائية على شحنات الأغذية المستوردة بحيث يقوم البرنامج الانتقائي بالاختيار العشوائي لنسبة محددة من جميع ادخالات الأغذية المستوردة لغايات الرصد العام لسلامة وجودة الأغذية المستوردة.
- تم تحديد مستويات تفتيش وأخذ عينات من الأغذية المستوردة في ضوء درجة الخطورة الصحية للغذاء ، ويتم تحديث وتعديل هذه المستويات على فترات زمنية مناسبة حسب الخبرات المكتسبة من خلال تراكم معلومات حول إرساليات الأغذية المستوردة ومدى مخالفتها أو مطابقتها لاشتراطات الجودة والسلامة .
- وبشكل عام فإن مستويات التفتيش على الأغذية المستوردة تختلف من بلد إلى آخر حسب خبرات هذه البلدان بخصوص جودة وسلامة هذه الأغذية . وتوصي منظمة الأغذية والزراعة الدولية في إحدى وثائقها حول الرقابة على جودة الغذاء بزيادة أو خفض مستويات التفتيش حسب مدى مطابقة إرساليات الغذاء المستورد لمعايير السلامة والجودة .

ويقوم العاملون في الأجهزة الرقابية بممارسة نشاطاتهم في الرقابة على الغذاء المستورد من خلال القنوات التالية :

- اختيار البرنامج الانتقائي في نظام ASYCUDA لشحنات الأغذية التي ستخضع للتفتيش وأخذ العينات وبمستويات تحددها درجة الخطورة الصحية لنوع الغذاء في الشحنة .
- اختيار برنامج الرصد العشوائي لشحنات الأغذية التي ستخضع للتفتيش وحسب النسبة المقررة لمستوى الرصد العشوائي .
- تستطيع اللجنة المعنية بالرقابة على الأغذية المستوردة اتخاذ قرار بالتفتيش أو بأخذ العينات من أي شحنة غذاء لم يتم اختيارها للتفتيش من خلال البرنامج الانتقائي أو برنامج الرصد العشوائي وذلك استناداً إلى المعلومات التي يوفرها نظام ASYCUDA والى تعليمات وإرشادات الإدارة المركزية للرقابة على الغذاء المستورد .
- إن اتخاذ مثل هذه القرارات يتطلب وجود كوادر مختصة ومدربة من ذوي الخبرة لضمان اتخاذ قرارات مبنية على بيئة علمية .

• فحص الشحنة Cargo Examination :

في حالة اتخاذ قرار بالتفتيش على شحنة غذاء مستورد تقوم اللجنة المسؤولة بالكشف الظاهري على الشحنة للتحري واكتشاف أية عيوب ظاهرة نتيجة لخلل في التصنيع أو التغليف أو النقل أو عدم مطابقة بطاقة البيان أو أية عيوب أخرى ظاهرة . وفي ضوء التعليمات ونتيجة الكشف الظاهري يتم أخذ عينات للفحص المخبري للتأكد من سلامة وجودة المادة الغذائية ولتأكيد وجود أية مخالفات تمت ملاحظتها أثناء الكشف الظاهري . وقد يترتب على الكشف الظاهري اتخاذ قرار بالتحفظ على الشحنة أو بالتخليص عليها في حالة عدم أخذ عينات للفحص المخبري .

وفي حالة شحنات الأغذية السائبة Bulk Cargo كالحبوب مثلاً قد يلجأ موظفو الأجهزة الرقابية إلى أخذ عينات لفحصها ظاهرياً في نفس الموقع On-site Examination وفي حالة ملاحظة مخالفات أو عيوب ظاهرة تؤخذ عينات للفحص المخبري لتأكيد وجود هذه المخالفات (التفاصيل ضمن تعليمات أخذ العينات للأغذية المستوردة) .

وفي حالة الشحنات الغذائية المنقولة في حاويات قد يكون من الضروري لإنجاز الكشف على الشحنة تفريغ الحاوية ثم إعادة تحميلها بعد ذلك بهدف التمكن من فحص جميع أجزاء الشحنة .

• التحليل المخبري Laboratory Analysis :

يقوم المختبر بناءً على نتيجة الفحص لعينات جمعت من قبل الأجهزة الرقابية لتحديد مدى الصلاحية للاستهلاك البشري ومطابقتها للتعليمات والمواصفات القياسية . ويجب أن يتم إنجاز ذلك بصورة تضمن مصداقية نتائج التحليل المخبري وبدون تأخير غير مبرر مع أهمية توثيق هذه النتائج بشكل واضح ومفهوم على نموذج التقرير المخبري .

يجب بذل كل جهد ممكن لفحص عينات الأغذية المستوردة الواردة إلى منطقة العقبة الاقتصادية

الخاصة في مختبر الغذاء في العقبة ، وفي حالة شحنات الأغذية المنوي التخليص عليها في مركز جمركي آخر ضمن المملكة فلا يوجد ما يمنع من السماح بإخراجها إلى المركز الجمركي المطلوب لغايات التخليص عليها حسب الأصول .

وبشكل عام يجب فحص عينات شحنات الأغذية المستوردة في مختبرات وزارة الصحة بالإضافة إلى مختبر المبيدات في البقعة التابع لوزارة الزراعة ومختبر مؤسسة المواصفات والمقاييس وأي مختبرات أخرى تعتمدها الجهات المختصة .

إن فحص وتحليل العينات التي تجمع من الأغذية المستوردة لغايات تحديد صلاحيتها للاستهلاك البشري ستشتمل على فحوصات للتحري عن الملوثات الكيماوية بما في ذلك متبقيات المبيدات والكيماويات الأخرى المستعملة في الزراعة والمضافات الغذائية ومتبقيات الأدوية البيطرية والمعادن الثقيلة وأي مواد سامة أخرى وذلك حسب نوع وظروف كل شحنة غذائية . كذلك ستفحص هذه العينات للتحري عن أي تلوث جرثومي وحسب المعايير الدولية. ان التحاليل التي ستخضع لها العينات يجب ان تُجرى باستخدام طرق فحص ذات مرجعية علمية.

وبخصوص مطابقة عينات الأغذية المستوردة لمعايير الجودة فالمرجعية لهذا الغرض هي القواعد الفنية الإلزامية والمواصفات القياسية الاختيارية الصادرة عن مؤسسة المواصفات والمقاييس . وسيتم التحفظ على شحنات الغذاء المخالفة للقواعد الفنية الإلزامية بينما سيعتمد اتخاذ القرار بخصوص الشحنات المخالفة للمواصفات القياسية الاختيارية في ضوء درجة المخالفة. وتعتبر نتائج التحليل المخبري نهائية وستعتمد كأساس لتحديد سلامة ومطابقة شحنة الغذاء للمعايير المقررة . وفي حالة اعتراض المستورد على النتيجة المخبرية فتطبق لهذا الغرض تعليمات وزارة الصحة بهذا الخصوص .

• التخليص على الشحنة Shipment Release :

1- في حالة أن شحنة الأغذية لم يتم اختيارها للفتيش أو لأخذ العينات يتم إصدار إشعار رسمي بالموافقة على التخليص عليها خلال يوم عمل واحد من اتخاذ قرار الموافقة ، ويجب أن يبين هذا الإشعار بأن الشحنة لم تخضع للكشف أو أخذ العينات.

2- في حالة أن شحنة الأغذية قد خضعت للفتيش أو أخذ العينات للفحص المخبري وتبين عدم وجود مخالفات ، فيتم إصدار إشعار رسمي بالموافقة على التخليص على هذه الشحنة مع بيان أنها قد خضعت للفتيش وفي حالة فحص عينات منها مخبرياً فيتم أرفاق نسخة من التقرير المخبري مع إشعار الموافقة .

3- في حالة شحنات الأغذية التي تبين بها وجود مخالفات بسيطة لا تتعلق بسلامة الغذاء وبشكل أساسي المخالفات البسيطة لبطاقة البيان ، فيمكن الموافقة على التخليص عليها مع إنذار للمستورد ببيان المخالفة وضرورة عدم تكرارها وإنه في حالة تكرارها ستعرض الشحنة للحجز

واتخاذ الإجراءات المناسبة .

• التحفظ على الشحنة Shipment Detention :

في حالة مخالفة شحنة الغذاء المستورد للمتطلبات الرسمية والتعليمات الخاصة بمنطقة العقبة الاقتصادية الخاصة يتم التحفظ على الشحنة بموجب قرار رسمي يبين أسباب التحفظ ويسلم إلى المستورد، وفي هذه الحالة يتوجب على المستورد التجاوب مع الخيارات المتاحة أمامه بموجب قرار التحفظ وفيما يلي بعض هذه الخيارات التي يستطيع طلب الموافقة عليها:

- الحصول على معلومات إضافية حول الشحنة من المصدر أو الأجهزة الرقابية الرسمية في بلد المنشأ بقصد التأكد من مدى مطابقة الشحنة لمتطلبات السلامة والجودة .
 - إعادة فحص العينات للتأكد من وجود المخالفة بناءً على مبررات مقبولة .
 - إعادة جمع عينات تحت إشراف الأجهزة الرقابية لتحليلها في مختبرات محايدة ومعتمدة رسمياً من قبل الجهات المختصة .
 - تعديل وضع شحنة الغذاء Reconditioning إذا كان ذلك ممكناً وبموافقة وتحت إشراف الأجهزة الرقابية الرسمية على أن تعاد جميع العينات من الشحنة بعد تعديل وضعها للتأكد من مطابقتها .
 - إعادة تصدير الشحنة المخالفة إلى بلد المنشأ أو لبلد آخر ويتم إبلاغ هذا البلد بالطرق الرسمية المتبعة.
 - إتلاف الشحنة وبإشراف الأجهزة الرقابية الرسمية .
 - تحويل الشحنة إلى مادة أخرى ليست للاستهلاك البشري بموافقة الأجهزة الرقابية وتحت إشرافها كأن تستخدم شحنة تمور مخالفة لاستخلاص الكحول منها أو شحنة حبوب مخالفة لتحويلها إلى أعلاف حيوانية بموافقة وزارة الزراعة .
- ويقع عبء تحمل نفقات أي من الخيارات المشار إليها على المستورد نفسه، مع الإشارة إلى ضرورة إنجاز أي من هذه الخيارات دون تأخير .

• الحجز التلقائي Automatic Detention:

هو قرار إداري يصدر عن الأجهزة الرقابية لحجز مواد غذائية محددة لأسباب مختلفة تعتبر مضرّة بصحة وسلامة المستهلك . تعتبر عملية الحجز التلقائي تمهيداً لرفض الشحنة الغذائية ما لم يثبت

- المستورد سلامة المادة الغذائية ومطابقتها للاشتراطات الدولية الضرورية لإدخالها إلى منطقة العقبة الاقتصادية الخاصة ويمكن اللجوء إلى الحجز التلقائي في الحالات التالية :
- الأغذية التي ثبت عدم مطابقتها للاشتراطات الصحية والمواصفات القياسية الأردنية عند وصولها إلى الأردن أو بعد تداولها في الأسواق.
 - المادة الغذائية التي تدخل الأردن أول مرة حيث يكشف عليها وتفحص مخبرياً لخمس إرساليات متتالية وفي حالة ثبوت مطابقتها للاشتراطات الصحية والمواصفات القياسية الأردنية يرفع الحجز التلقائي عنها وتعامل حسب فئة الخطورة الصحية الخاصة بها.
 - الأغذية المرفوضة من دول أخرى.
 - الأغذية التي يصدر تحذير بشأنها من قبل دول أو منظمات دولية ذات علاقة.
 - الأغذية غير المسموح بتداولها في بلد المنشأ لأسباب تتعلق بسلامتها، مع مراعاة التعليمات والمواصفات القياسية الأردنية ودراسة كل حالة على حدة.
 - الشحنات الغذائية لمنتجات محددة من بلد أو مجموعة بلدان أو مناطق جغرافية معينة ضمن دولة ولأسباب مختلفة .

وفي حالة إخضاع منتج غذائي للحجز التلقائي ، لا تتم الموافقة على إدخاله إلى منطقة العقبة الاقتصادية إلا بعد توفر متطلبات محددة وتشتمل هذه المتطلبات على ما يلي:

- 1- بيان من المنتج أو المصنّع أو من الجهات ذات العلاقة بالمنتج المخالف يشرح الكيفية التي صوبت بواسطتها المخالفات التي أدت إلى وضع هذا المنتج على قائمة الحجز التلقائي مع التأكيد على أن المنتجات التي سُنِّدَر إلى منطقة العقبة الاقتصادية الخاصة ستفي بمتطلبات السلامة والجودة .
- 2- إبراز شهادات صادرة عن الأجهزة الرقابية الرسمية في بلد المنشأ للمنتج المخالف تبين نتائج كشوفات حديثة على المصنّع المنتج مع تأكيدات بأن منتجات هذا المصنّع تفي بمتطلبات المعايير الصحية ومعايير الجودة المعتمدة في منطقة العقبة الاقتصادية الخاصة.
- 3- أن تبين نتائج التفتيش والتحليل المخبري لخمس إرساليات لاحقة مطابقة الأغذية لمتطلبات الجودة والسلامة المعتمدة في منطقة العقبة الاقتصادية الخاصة .
- 4- أي متطلبات أخرى تكون ضرورية .

وفي حالة وضع أي منتج غذائي على قائمة الحجز التلقائي يجب الإبلاغ الرسمي عن ذلك إلى المستورد وإدارة الانتقائية في المركز الجمركي.

- الأغذية الممنوعة Banned Foods :

هي المواد الغذائية التي صدر قرار بمنع إدخالها إلى الأردن من قبل وزارة الصحة أو وزارة الزراعة أو مؤسسة المواصفات والمقاييس، ولا يسمح بالكشف على هذه المواد الغذائية أو أخذ عينات منها. ونظراً لخطورة وانعكاسات مثل هذا الإجراء لن يتم اللجوء إليه إلا في حالة ضرورة الإجراء لحماية صحة المستهلك وعدم وجود بديل لهذا الإجراء. وعلى كل الأحوال يتوجب إتباع قواعد وإجراءات تتفق والمتطلبات الوطنية والدولية عند اللجوء إلى إجراء منع دخول منتجات غذائية. (قائمة الأغذية الممنوعة، مرفق رقم "2").

• تعديل وضع شحنات الأغذية المخالفة:

Reconditioning of Violative Imported Food Shipments

في بعض حالات شحنات الأغذية المخالفة والتي صدر قرار بالتحفظ عليها، تكون هناك إمكانية لإعادة تجهيز الشحنة Reconditioning بحيث تصبح مطابقة لمتطلبات إدخالها إلى منطقة العقبة الاقتصادية الخاصة أو المنطقة الجمركية.

ويحق للمستورد أن يقترح على الأجهزة الرقابية خطة محددة لإعادة تجهيز شحنة الغذاء تبين طريقة وإجراءات إعادة التجهيز، ومن الضروري الحصول على موافقة الأجهزة الرقابية قبل المباشرة بعملية إعادة التجهيز، وان تتم العملية تحت إشراف هذه الأجهزة وعلى نفقة المستورد. كذلك فإنه من المهم أن تتم عملية إعادة التجهيز في بيئة و مرافق مناسبة.

ويجب أن توضح خطة إعادة التجهيز الهدف من العملية والطريقة التي ستستخدم والنتيجة المتوقعة من ذلك. أن هذه الخطة يجب أن تكون ممكنة تكنولوجياً، فعالة وشرعية، ويجب أن يقوم بها مستخدمون من ذوي المهارة والمعرفة بهذا الخصوص. كذلك يجب أن تتفق إعادة التجهيز مع ممارسات التصنيع الجيد والممارسات الصحية الجيدة.

• الإتلاف Product Destruction:

يمكن إتلاف شحنات الأغذية المتحفظ عليها بناءً على رغبة المستورد وذلك في حالة أن المادة الغذائية غير صالحة للاستهلاك البشري ولا توجد طريقة لإعادة تجهيزها. ويجب على المستورد إبلاغ الأجهزة الرقابية برغبته في إتلاف شحنة الغذاء وبحيث تتم هذه العملية تحت إشرافها. ويعتبر تحويل الغذاء إلى أعلاف للحيوانات أو لمنتجات صناعية نوعاً من الإتلاف ويجب أن يتم ذلك بموافقة وتحت إشراف الأجهزة الرقابية الرسمية.

ومن المهم التنويه هنا إلى ضرورة إنجاز عملية الإتلاف بدون الإضرار بالبيئة أو تلويثها، وفي حالة شحنات الأغذية الملوثة بدرجة تؤدي إلى تلويث البيئة فيجب إعادة تصديرها إلى بلد المنشأ وعدم السماح بإتلافها محلياً.

• إعادة التصدير Re-Exportation :

من الممكن إعادة تصدير المنتجات الغذائية المتحفظ عليها إلى بلد المنشأ وفي هذه الحالة يجب إبلاغ مسؤولي الرقابة الغذائية في بلد المنشأ عن ذلك مع بيان أسباب رفض الشحنة . كذلك بالإمكان إعادة تصدير شحنة الغذاء المتحفظ عليها إلى بلد ثالث مع إعلام السلطات الرقابية هناك.

• تعميم تعليمات استيراد الأغذية Import Information Directives :

إن من مهام الأجهزة الرقابية تعميم تعليمات وإرشادات إلى مستوردي الأغذية حول الجوانب المختلفة لمطالبات استيراد الأغذية بما في ذلك المعلومات الإجرائية وتحذيرات الاستيراد وقوائم بالأغذية المرفوضة والمتحفظ عليها وأي معلومات أخرى ذات علاقة . كذلك تتضمن تعميمات الأجهزة الرقابية معلومات حول الأغذية الممنوعة والخاضعة للحجز التلقائي وإرشادات لمستوردي الغذاء حول تصنيع وتداول الغذاء المستورد .

• الإطار الزمني لإنجاز دخول الأغذية المستوردة :

- شحنات الأغذية التي ستخضع لمراجعة الوثائق والشهادات المصاحبة للإرسالية دون الكشف عليها وأخذ عينات منها : من المتوقع إنجاز متطلبات الرقابة الصحية عليها خلال يوم واحد.
- شحنات الأغذية التي ستخضع لمراجعة الوثائق والشهادات والكشف : من المتوقع إنجاز المتطلبات الصحية خلال ثلاثة أيام عمل وفي حالة الشحنات الغذائية في حاويات فقد يتطلب الأمر من 2-3 أيام إضافية في حالة ضرورة تفريغ الحاوية للكشف عليها بشكل مناسب.
- شحنات الأغذية التي ستخضع لمراجعة الوثائق والشهادات وللكشف ولجمع العينات وتحليلها مخبرياً :

1- في حالة الحاجة إلى فحوصات مخبرية جرثومية : من 4-20 يوم عمل حسب نوع هذه الفحوصات ونتائجها .

2- في حالة فحوصات التحري عن الأوساخ والشوائب : خمسة أيام عمل .

3- في حالة فحوصات التحري عن الشوائب الدقيقة : 7 أيام عمل .

4- في حالة الفحوصات الكيماوية "أفلاتوكسين ، مضافات ... الخ " : 7 أيام عمل .

5- في حالة فحوصات التحري عن المبيدات : 10 أيام عمل .

6- في حالة فحوصات فساد الأغذية : 10 أيام عمل .

7- في حالة فحوصات التحري عن المعادن الثقيلة : 7 أيام عمل .

8- في حالة فحوصات المطابقة مع المواصفات القياسية : 8 أيام عمل .

وتجب الإشارة هنا إلى أنه في حالة الحاجة إلى إجراء فحوصات مخبرية متعددة أو في حالة

بعض التحاليل المخبرية المعقدة فقد يتطلب إنجاز الإجراءات الرقابية على شحنات الأغذية المستوردة أيام إضافية أخرى ، ويتوجب عندئذٍ إبلاغ المستورد عن هذا التأخير المتوقع وأسبابه .
ونظراً لأن نتائج الفحوصات المخبرية لعينات الأغذية المستوردة تُعتمد لغايات قبول أو رفض شحنات الأغذية التي تمثلها هذه العينات فإن من مصلحة المستورد ولحماية صحة المستهلك إجراء هذه الفحوصات المخبرية في ظروف من ضبط الجودة Quality Control Conditions وعدم الاستعجال في إصدار نتائج هذه الفحوصات لمجرد الالتزام بالأطر الزمنية المشار إليها أعلاه .

الفصل الرابع: نظام رقابة على الأغذية المستوردة مبني على درجة الخطورة الصحية Risk - Based System

• مقدمة :

تتطلب أنظمة الرقابة الحديثة على سلامة الغذاء تأمين مستوى ملائم من الحماية ضد مصادر الخطر المعروفة والمحتملة في الغذاء . إن نظام الرقابة على الأغذية المبني على درجة الخطورة الصحية يضمن تخصيص الموارد للنشاطات الرقابية ذات الأولوية المرتفعة التي تهدف إلى خفض المخاطر الصحية المستهدفة في الغذاء إلى مستويات مقبولة .

إن تطبيق هذا النظام يتطلب تقدير المخاطر Risk Assessment لفئات الأغذية المختلفة وهذا يتضمن الخطوات الأربع التالية :

- 1- تحديد مصادر الخطر المعروفة والمحتملة في الغذاء Hazard Identification .
- 2- وصف مصادر الخطر بشكل تفصيلي Hazard Characterization .
- 3- تقييم مدى تعرض المستهلك لمصادر الخطر Exposure Assessment .
- 4- تقييم ووصف المخاطر الصحية على المستهلك بناءً على البنود الثلاثة السابقة Risk Characterization .

ويمكن تصنيف مصادر الخطر في الغذاء إلى ثلاث مجموعات :

• مصادر الخطر الفيزيائية Physical Hazards :
وهي في العادة أجسام فيزيائية في الغذاء كالحجارة وأنوية الفواكه والقشور وحببيبات الرمل والقطع الصغيرة من مخلفات الإنتاج مثل قطع الزجاج والقطع المعدنية وأجسام فيزيائية أخرى تسبب الضرر للمستهلك، إضافة إلى الإشعاعات.

• مصادر الخطر الكيماوية Chemical Hazards :
والتي ترتبط عادة بالممارسات الزراعية " مثل متبقيات مبيدات الآفات " ، وبالملوثات الناتجة عن التلوث الصناعي والبيئي ، وبالمضافات الكيماوية للغذاء وبالمواد الكيماوية السامة الناتجة عن بعض

الأحياء كالأعفان والبكتيريا وبعض النباتات السامة " بعض أنواع الفطور " أو بسبب خلل في عملية الإنتاج والتلوث العرضي غير المقصود وممارسات التخزين وتداول الغذاء الخاطئة. إن هذه المواد الكيماوية والسموم قد تتواجد في الغذاء بمستويات يمكن أن تسبب حالات مرضية حادة حال تناولها من قبل الإنسان وبالتالي قد تكون الخطورة الصحية شديدة ، وفي حالة وجود هذه الملوثات الكيماوية في الغذاء بمستويات منخفضة فإن تقييم الأثر الصحي لتعرض الإنسان لها لفترات طويلة هو أمر أكثر تعقيداً من التعرض الحاد ويحتاج إلى معلومات وبائية ودراسات سمية قصيرة وطويلة الأمد ومعلومات تتعلق بالتجاوب مع الجرعة ومعلومات حول مدى تعرض المستهلك لهذه الكيماويات . وتتوفر حالياً معلومات ذات قيمة علمية حول الملوثات الشائعة والرئيسية في الغذاء تصلح لتقييم التأثيرات الصحية لهذه الملوثات على الإنسان في حالة التعرض طويل المدى .

• مصادر الخطر الحيوية Biological Hazards

وهي الأحياء التي تتضمن البكتيريا والفيروسات والأعفان والطفيليات الممرضة وغيرها والتي نعرف بوضوح علاقتها بالأمراض التي تصيب الإنسان ، ولكن الأمر غير الواضح في كثير من الأحيان هو مستوى التلوث الضروري لإحداث المرض وعلاقة مستوى التلوث مع شدة المرض . وبشكل عام فإن الجرعة المعدية القادرة على إحداث المرض في الإنسان تعتمد بالإضافة إلى عوامل أخرى على مستوى المناعة لدى الشخص المعرض للعدوى وعلى مدى فوعة virulence العامل الممرض عند حدوث العدوى . ولهذا السبب فإنه لا يوجد في الوقت الحاضر أية معايير جرثومية معتمدة دولياً لاستعمالها في تجارة الأغذية بين الدول، وبالتالي فإن تطبيق أي معيار للتلوث الجرثومي يجب أن يدعم علمياً من خلال استخدام عملية تقدير مخاطر معتمدة دولياً . ونظراً لصعوبة وضع معايير جرثومية للأغذية تضمن سلامتها ، يلجأ خبراء الغذاء إلى إجراءات بديلة يتوجب تطبيقها خلال عمليات إنتاج وتصنيع الأغذية .

وتهدف هذه الإجراءات إلى منع أو التخلص من أو تقليل دخول العوامل الحيوية إلى الغذاء خلال مراحل الإنتاج أو لمنع استمرار نموها وتكاثرها، وذلك للسيطرة على مصدر الخطر الصحي. إن مثل هذه الإجراءات منصوص عليها في دستور الممارسات الصحية الجيدة Code of Good Hygienic Practices وفي ممارسات التصنيع الجيد Good Manufacturing Practices وفي نظام تحليل المخاطر ونقاط الضبط الحرجة Hazard Analysis and Critical Control points "HACCP" أو ما يعادلها من إجراءات تطبق خلال إنتاج وتصنيع الغذاء .

وبإمكان إدارة منطقة العقبة الاقتصادية الخاصة فرض نظام أشهاد Certification System يتم بموجبه التأكد من ان أنظمة الرقابة المشار إليها تطبق بفاعلية لتأمين سلامة الغذاء قبل استيراده إلى منطقة العقبة الاقتصادية الخاصة .

- الأنظمة الرقابية المبنية على درجة الخطورة الصحية :
بموجب نظام الرقابة المبني على درجة الخطورة الصحية فإن الأغذية التي ترتبط بمخاطر أكبر أو أشد على صحة المستهلك يتم تصنيفها كأغذية ذات خطورة عالية وتعطى الأولوية للرقابة عليها وبمستويات متشددة ، وهذا يضمن أن هذه الأغذية يتم إنتاجها وتداولها بشكل يؤدي إلى منع تلوثها أو على الأقل التخلص أو التقليل من مصادر الخطر الشائعة فيها. وبخصوص الأغذية ذات الخطورة الصحية المتوسطة أو المنخفضة فإنها تراقب بدرجة أقل .
إن نظام الرقابة المبني على درجة الخطورة الصحية يسمح بتحسين وزيادة فاعلية عملية الرقابة على الغذاء من خلال ما يلي :
تقدير المخاطر الصحية المرتبطة بمصادر الخطر المعروفة والمحتملة في الغذاء ، ويأخذ بعين الاعتبار في هذه العملية طبيعة مصدر الخطر وانعكاسه على المستهلك من حيث احتمالية الخطر الصحي وشدته مما يمكن من معرفة المنتجات الغذائية التي يتوجب إعطاؤها أولوية في الرقابة ونوع مصادر الخطر التي يجب التحري عنها في هذه المنتجات وبالتالي وضع نظام رقابة ذي أولويات يعتمد على مدى شدة واحتمالية الخطورة الصحية على المستهلك .
وضع خطة مسبقة تبين فئات الأغذية التي يتوجب أخذ عينات منها وتحديد مصادر الخطر التي سيتم التركيز عليها.
تخصيص الموارد للنشاطات الرقابية الأكثر تأثيراً على صحة المستهلك بدلاً من إنفاق الموارد الشحيحة على النشاطات الأقل تأثيراً أو التي لا تؤثر على صحة المستهلك.
(مرفق وثيقة فنية تبين تصنيف الأغذية حسب درجة الخطورة الصحية ومستوى التفتيش لكل فئة "مرفق رقم 3").

- نشاطات داعمة لتطبيق نظام الرقابة المبني على درجة الخطورة الصحية :
• وسائل الاتصال الحديثة :
إن الاستفادة من التطورات التكنولوجية المتوفرة حالياً في مجال الاتصالات المباشرة يؤمن طريقة دخول ممتازة إلى مصادر المعلومات واتصال مباشر بين الأجهزة الرقابية . إن إمكانية الدخول المباشر على مواقع أجهزة الرقابة الرسمية للدول من شركاء الأردن التجاريين متوفرة عن طريق شبكة المعلومات الدولية " Internet " وعلى أسس فورية وبالتالي فإن الاستفسارات وتبادل المعلومات والمناقشات يمكن ان تتم باستخدام الطرق الالكترونية بتكلفة قليلة وبسرعة، كما يمكن استخدام البريد الالكتروني لتحذير الجهات الرقابية في الدول الأخرى بوجود مشكلة في غذاء محدد من منتجاتهم أو من منتجات دول أخرى. إن الاتصالات بالبريد الإلكتروني يمكن أن تستخدم لأغراض عامة مثل تبادل المعلومات، ولنقل الوثائق والنماذج ، كما يمكن استخدام الانترنت كمصدر للمعلومات العلمية العامة ذات

العلاقة بأمر سلامة الغذاء والصحة. وفي العديد من الحالات فإن أجهزة الرقابة الغذائية في العديد من الدول لها مواقع على الانترنت تزود بمعلومات محددة تتعلق بإستيراد الأغذية لدولهم، كما تزود هذه المواقع بمعلومات أساسية ذات علاقة بمتطلبات وإجراءات الرقابة المتبعة في هذه الدول .

تصدر المنظمات الدولية ذات العلاقة بالغذاء مثل لجنة دستور الأغذية الدولي Codex Alimentarius Commission والمكتب الدولي للأوبئة International Office of Epizootics ومنظمة وقاية النبات العالمية International Plant Protection Convention ومنظمة الصحة العالمية والعديد من المعاهد العلمية والفنية تقارير حديثة لاجتماعات مختلفة ومشاورات خبراء توفر مرجعاً علمياً ضرورياً للعديد من القرارات المتعلقة بسلامة الغذاء. إضافة لذلك فإن الاستفسارات يمكن أن توجه إلى هذه الجهات للمزيد من النصح المباشر والإرشاد في حالات الخلاف. ومن المتوقع أن يلجأ العاملون في الرقابة الغذائية إلى استعمال الطرق الالكترونية للاتصالات السريعة في إدارة الإجراءات الرقابية .

• جمع البيانات واسترجاعها :

إن نظام الرقابة المعلوماتي يوفر دعماً مهماً لنظام الرقابة المبني على درجة الخطورة الصحية كما أن نظام المعلومات يسمح بتسجيل بيانات مهمة لها علاقة بجميع ادخالات المواد الغذائية لمنطقة العقبة . إن متابعة البيانات لكل إرسالية غذاء تدخل المنطقة يمكن الأجهزة الرقابية من توثيق معلومات حول هذا الغذاء يمكن الاستناد إليها مستقبلاً في عملية اتخاذ القرار . وكمثال على ذلك فإن المنتجات الغذائية التي تبين مطابقتها لمعايير الجودة والسلامة يمكن إخضاعها لمستوى أقل من الرقابة ، مما يعطي مزيداً من الوقت لمراقبة المنتجات التي تتكرر مخالفاتها والتي يجب تشديد الرقابة عليها . كذلك فإن البيانات سوف تساعد في تتبع أداء المصنعين والمصدرين والناقلين بالإضافة إلى مشاكل سلامة الغذاء الاقليمية أو لكل دولة والتي يمكن استخدامها مستقبلاً في عملية اتخاذ القرار . كما أن نظام المعلومات يوفر احصائيات تساعد في تحديد وتتبع المشاكل المتعلقة بسلامة الغذاء المتعلقة بمواد غذائية مستوردة محددة.

إن نظام المعلومات يمكن أن يستخدم للتخطيط ولإعداد الموازنات، وتخصيص الموارد المالية والبشرية وتقييم مستويات الأداء للجهات المشاركة في العمل مثل المختبرات وخدمات التفيتش وعمليات جمع العينات. إن البيانات التي يتم جمعها توفر معلومات ذات صفة رسمية لتحليل الاتجاهات وتحديد المشاكل وتعديل القرارات المتعلقة بإدارة برنامج الرقابة الغذائي كما يوفر فرصة لجمع معلومات إحصائية ذات فائدة لأغراض أخرى عديدة مثل أنواع وكمية الأغذية المستوردة للبلد والتي يمكن أخذها بعين الاعتبار في تقدير الاستهلاك السنوي لغايات عملية تقدير المخاطر .

إن من المتوقع أن تقوم الأجهزة الرقابية بالاحتفاظ بقاعدة معلومات تشتمل على بيانات مختلفة خاصة بالأغذية المستوردة، وهذا يتطلب تصميم نماذج خاصة بجمع البيانات لتكون مصدراً يغذي نظام

- المعلومات الخاص بالرقابة على الغذاء، ومن الأمثلة على بعض هذه النماذج :
- نموذج جمع عينات الأغذية يحتوي على البنود الخاصة بعملية أخذ العينات .
 - نموذج النتيجة المخبرية لفحص عينات الأغذية يحتوي على جميع المعلومات ذات العلاقة بعملية الفحص ونتائجه .
 - نماذج خاصة لتوثيق قرارات الأجهزة الرقابية بخصوص الأغذية المستوردة مثل الموافقة على التخليص أو التحفظ على الإرسالية أو رفضها ... الخ .
 - وبالإضافة إلى هذه النماذج فإن معلومات إضافية سيتم الحصول عليها من النماذج الخاصة بالمعاملة الجمركية مثل رقم المعاملة الجمركية وتاريخ وصول الإرسالية ، والجهة المصدرة والمستوردة وبلد المنشأ ورمز المنتج مع وصفه وكميته وقيمه .

ومن المهم إدخال المعلومات الخاصة بإجراءات الأجهزة الرقابية إلى نظام المعلومات الخاص بالرقابة على الغذاء، وفيما يلي أمثلة على ذلك :

- تفاصيل إرساليات الأغذية التي تم التخليص عليها دون تفتيش أو فحص عينات واسم الموظف الذي قام بالموافقة على التخليص على الإرسالية .
- تفاصيل تتعلق بالإرساليات التي تم التفتيش عليها كتاريخ الكشف والشخص الذي قام بالكشف ووضع الإرسالية في ضوء التفتيش عليها " الموافقة على التخليص ، أخذ عينات، التحفظ ، الرفض ... الخ " .
- تفاصيل تتعلق بالعينات مثل تاريخ استلام العينة في المختبر، أنواع الفحوصات التي خضعت لها العينة، اسم الفاحص ، طرق الفحص المستخدمة، نتيجة الفحص وتوصيات المختبر في ضوء ذلك .
- تفاصيل تتعلق بإرساليات الأغذية المتحفظ عليها أو المرفوضة بما في ذلك قيام صاحب العلاقة بطلب إعادة النظر في قرار رفض الإرسالية أو التحفظ عليها لأسباب مشروعة.

إن محصلة كل ما سبق ذكره حول المعلومات والبيانات الواجب توثيقها وإدخالها إلى نظام المعلومات الخاص بالرقابة على الغذاء هو جمع المعلومات اللازمة حول كل إرسالية غذاء مستورد وتحليل هذه المعلومات احصائياً، بحيث يمكن الاستفادة منها في تحديد الأسباب الأكثر شيوعاً لرفض إرساليات الأغذية والتعرف على المنتجين أو المستوردين الذين يتعاملون مع منتجات غير مأمونة صحياً أو مخالفة ومعرفة الدول التي تعرض للتصدير بشكل متكرر منتجات غذائية غير مأمونة صحياً أو منتجات ذات جودة عالية.

أن عملية جمع المعلومات المشار إليها وتحليل هذه المعلومات للاستفادة منها لزيادة فاعلية نظام الرقابة على الغذاء يتطلب وجود نظام محوسب لإنشاء وإدارة قاعدة معلومات حول الأغذية المستوردة ، وسيكون من الضروري ربط قاعدة المعلومات هذه مع الأجهزة الرقابية الميدانية في المراكز الجمركية ومع دوائر الرقابة الأخرى ذات العلاقة بالغذاء .

ويمكن الاستفادة من قاعدة المعلومات الخاصة بالغذاء كما يلي :

- طلب معلومات حول منتجات غذائية محددة .
- طلب معلومات حول السيرة السابقة لبعض المنتجين أو المستوردين للمواد الغذائية من حيث مدى التزامهم بجودة وسلامة الغذاء .
- إصدار تقارير دورية حول فئات غذاء محددة أو أغذية منشأ بلد معين وأية تقارير أخرى تخدم أهداف الرقابة على الغذاء من حيث التعرف على الاتجاهات والمشاكل .
- استخلاص معدلات ومعلومات إحصائية خاصة بالأغذية المستوردة مثل الكميات المستوردة لفئات معينة من الأغذية مما يساعد في معرفة أنماط واتجاهات الاستهلاك الغذائي وبالتالي إمكانية استخدامها في تقدير معدلات الاستهلاك لبعض الأغذية وتقييم الوضع التغذوي للمجتمع ومدى تعرضه للملوثات الغذائية .

● اعتماد الشهادات في الرقابة على الغذاء المستورد Certification :

إن إصدار شهادات للأغذية من قبل الأجهزة الرقابية للدول المصدرة يمكن أن تكون وسيلة لإعطاء ضمانات للدول المستوردة للغذاء بأن هذه الأغذية مطابقة للاشتراطات القياسية والصحية المطلوبة وبالتالي تخفف من العبء على عاتق الأجهزة الرقابية في هذه الدول من حيث التفنيس وجمع العينات وفحصها مخبرياً .

ومن المتعارف عليه أن إحدى أهم المشاكل التي تواجه الدول المستوردة للمواد الغذائية هي أن هذه المواد يتم تصنيعها في دول أخرى بعيداً عن مراقبة الدول المستوردة . إن عدداً قليلاً من الدول تستطيع أن تتحمل تكلفة إرسال مراقبين إلى دول المنشأ لمراقبة عملية إنتاج وتصنيع الأغذية التي تنوي استيرادها، وبالتالي فإن الاعتماد على أجهزة الرقابة للبلدان المصدرة للغذاء يعتبر أسلوباً معقولاً للتأكد من جودة وسلامة الغذاء ويساعد في بناء الثقة بين الأجهزة الرقابية للدول المصدرة والمستوردة . إن من الممكن الطلب من الأجهزة الرقابية في الدول المصدرة للغذاء تزويد إرساليات الأغذية بشهادات تثبت السمعة الجيدة للجهة المنتجة والمصدرة وأن عملية الإنتاج أو التصنيع تتم ضمن الشروط الصحية المقبولة في بلد المنشأ وحسب المواصفات الدولية .

● اتفاقيات الاعتراف المتبادل MRA's: Mutual Recognition Agreements

تتص اتفاقية الصحة والصحة النباتية (SPS) في البند رقم (4) على أن الدولة العضو في منظمة التجارة العالمية وبناءً على طلب من دول أعضاء في المنظمة يجب ان تدخل في مشاورات للوصول إلى اتفاقيات ثنائية أو متعددة الأطراف للاعتراف بإجراءات الصحة والصحة النباتية المتماثلة والمطبقة في هذه الدول وبالتالي اعتبار أنظمة الرقابة على الغذاء في هذه الدول متكافئة Equivalent .

وحيث أن الدول التي تطبق اتفاقيات الاعتراف المتبادل تقوم بتطبيق إجراءات رقابية متكافئة على الأغذية المنتجة محلياً والمستوردة كونها أعضاء في منظمة التجارة العالمية فإن النتيجة النهائية لتطبيق هذه الاتفاقيات هو تخفيف الإجراءات الرقابية التي يتم اتخاذها بحق أي شحنة غذاء مستوردة من إحدى هذه الدول إلى أخرى .

إن مراجعة نظام الرقابة على الغذاء المطبق حالياً في الأردن بهدف مواعته مع المعايير الدولية واعتماد نظام رقابة مبني على درجة الخطورة الصحية سيجعل هذا النظام متكافئاً مع كثير من الأنظمة الرقابية المطبقة لدى الشركاء التجاريين للأردن وبالتالي يسهل من إمكانية عقد اتفاقيات اعتراف متبادل مع هذه الدول .

الفصل الخامس: الكشف على الشحنات المستوردة وجمع العينات : Cargo Examination And Sample Collection

● مقدمة :

يتم الكشف على شحنات الأغذية المستوردة وجمع العينات منها بناءً على فئة الخطورة الصحية لهذه الأغذية بالإضافة إلى الكشف وجمع العينات من شحنات يتم اختيارها عشوائياً وذلك باستخدام نظام الانتقائية المستخدم من قبل دائرة الجمارك العامة والذي بموجبه يتم إدخال البيانات الخاصة بشحنات الأغذية المستوردة إلى نظام إدخال معلومات خاص ASYCUDA .

وحيث إن عملية الكشف على الأغذية وجمع العينات منها تحتاج إلى مهارات خاصة بسبب تعدد أنواع المواد الغذائية واختلاف الظروف والأسباب التي قد تؤدي إلى الإخلال بسلامة هذه الأغذية فإنه من الضروري والمهم أن يكون العاملون في الأجهزة الرقابية من المختصين المدربين تدريباً جيداً .

● دور الأجهزة الرقابية :

إن من مسؤولية العاملين في الأجهزة الرقابية إجراء الكشف على شحنات الأغذية المستوردة وجمع العينات منها لإرسالها للفحص المخبري . وقد تحتوي إرسالية الغذاء المستورد على صنف واحد أو أكثر من المواد الغذائية ، وفي حالة وجود صنف واحد فقط فقد يحمل رقم تشغيله وتاريخ إنتاج واحد أو أكثر . وفي جميع الأحوال يجب إجراء الكشف وجمع العينات وإدخال البيانات إلى نظام المعلومات

بشكل مستقل لكل صنف من أصناف الإرسالية ولكل رقم تشغيل أو تاريخ إنتاج . يقوم برنامج الانتقائية في نظام معلومات ASYCUDA باختيار شحنات الأغذية التي ستخضع للكشف أو لجمع العينات أو كليهما بينما سيتم تمرير شحنات غذائية أخرى دون خضوعها للكشف أو لجمع العينات إذا لم يتم اختيارها من قبل برنامج الانتقائية ولا توجد شكوك بأنها مخالفة . ومع أن اختيار شحنات الأغذية التي ستخضع للكشف أو لجمع العينات يتم بواسطة الحاسوب إلا أنه لا يوجد ما يحول دون قيام العاملين في الأجهزة الرقابية وبناءً على إرشادات وتعليمات السلطة المركزية بالكشف على أية شحنات أغذية وأخذ عينات منها . وهنا يمكن الاعتماد على البيانات المتوفرة في نظام المعلومات المشار إليه سابقاً وأية معلومات أخرى من جهات رقابية داخلية أو من دول أخرى لاتخاذ القرارات المناسبة بخصوص ضرورة إخضاع شحنات غذاء معينة للكشف وجمع العينات .

وتجدر الإشارة إلى أهمية إبلاغ المستورد بعدم التصرف بشحنة الغذاء إلى حين ظهور نتائج الفحوص المخبرية والتأكد من صلاحيتها للاستهلاك البشري . كذلك قد يكون من المناسب أحياناً الكشف على شحنات الغذاء المستورد وجمع عينات منه في مستودعات المستورد وخاصة فيما يتعلق بالأغذية سريعة التلف أو تلك التي تحتاج إلى ظروف تخزين خاصة مع إعطاء أولوية الفحص المخبري لهذه الأغذية .

• الكشف على شحنة الغذاء (الفحص الظاهري) Cargo Examination :

تعرض المنتجات الغذائية إلى ظروف تصنيع وإنتاج وتداول وتخزين متعددة أثناء مسارها من المزرعة إلى المستهلك . كذلك فإن ممارسات التداول المختلفة على طول سلسلة الغذاء تعرض المادة الغذائية إلى التلوث أو التلف مما قد يؤثر على سلامة وجودة الغذاء .

وحيث إنه من غير الممكن تناول كل هذه الظروف والممارسات وما قد ينتج عنها من مشاكل في دليل للإجراءات فإنه من المهم تعميم تعليمات وإجراءات عامة حول الطرق الصحيحة للكشف على شحنات الأغذية المختلفة وطبيعة الفحوص الظاهرية والحسية التي يجب إجراؤها وبحيث تعطى الأولوية في تعميم التعليمات والإجراءات لفئات الأغذية الأكثر خطورة وقابلية للتلف .

وبشكل عام يشتمل الكشف على شحنة الغذاء على الفحص الظاهري لمحتويات الشحنة ويقوم العاملون في الأجهزة الرقابية بتسجيل ملاحظاتهم حول حالة المنتج وأية ظروف أو حيثيات قد تؤثر على جودته وسلامته . وبالإضافة إلى الكشف الظاهري العام يتم اختيار عدد من عبوات المادة الغذائية للتأكد من سلامة التغليف ومطابقة بطاقة البيان، وإذا كان بالإمكان رؤية المادة الغذائية من خلال الغلاف فيجب فحصها بصرياً لملاحظة أية مظاهر تلوث أو فساد ظاهرة . فمثلاً يمكن التحري عن الحشرات في قعر عبوات المعكرونة ومنتجات الحبوب بعد تحريكها بلطف، كذلك يمكن استعمال الأشعة فوق البنفسجية للتحري عن البقع الناتجة عن بول القوارض والتي يمكن ملاحظتها على أكياس القماش المغلفة للبقوليات

الجافة والطحين. وبالنسبة للأغذية المعلبة فيجب التحري عن العلب المنفوخة أو التي بها تسرب أو أية عيوب أخرى ناتجة عن خلل تصنيعي، لما لهذه العيوب من انعكاسات خطيرة على صحة وسلامة المستهلك .

وبعد إكمال الفحص الظاهري يجب على الشخص الذي قام بالمعاينة إدراج ملاحظاته على نموذج تحويل العينات إلى المختبر ليستفيد منها في المختبر المكلف بتحليل العينة .

• إجراءات جمع العينات Sampling :

تجمع العينات لبيان الصفات والميزات المختلفة لأي مجموعة، وبالتالي فإن طريقة جمع العينة تعتبر مهمة جداً لتحقيق الهدف الذي أخذت من أجله، وهذا ينطبق على عملية جمع العينات للأغذية المستوردة حيث تمثل هذه العينات مختلف خصائص شحنة الغذاء. وبناءً على ذلك تعتبر هذه العينات هادفة Objective حيث يفترض أنها تمثل جميع الشحنة وجميع خصائصها . كذلك يمكن اعتبار هذه العينات عمياء Blind نظراً لعدم وجود معلومات تحدد مواقع أو وحدات الشحنة المخالفة وبالتالي تؤخذ هذه العينات من مواقع مختلفة وبطريقة عشوائية Random وتهدف إلى تمثيل متوسط محتوى الشحنة Average Composition . وتعتبر هذه العينات ممثلة للشحنة في عملية التحليل المخبري وبذلك تكون النتيجة المخبرية دليلاً على مطابقة أو مخالفة هذه الشحنة .

هناك نوع آخر من العينات وهو العينات الانتقائية Selective وتؤخذ عادة من موقع محدد من الشحنة للتأكد من وجود مواصفة أو عيب محدد فيها ، وتؤخذ عادة من المواقع التي يظهر فيها العيب بصورة واضحة في الشحنة .

وتعتبر هذه العينات أداة للتحقق من وجود هذا العيب بعد تأكيد ذلك في المختبر باستخدام طريقة فحص معتمدة لهذه الغاية وتستعمل هذه الطريقة في أخذ العينات عند الاشتباه بوجود عيب معين في شحنة مواد غذائية. توجد تعليمات معتمدة من قبل وزارة الصحة تحدد عدد العينات التي يجب أخذها من الشحنة (عينات أولية) وطريقة أخذها وحجم كل عينة وهذه التعليمات مطبقة حالياً وجرى تحديثها وإقرارها من قبل مجلس إدارة الغذاء . (مرفق رقم 4).

عند أخذ العينات العشوائية يجب إتباع طريقة من شأنها سحب العينة بوضع مماثل لما كانت عليه أثناء وجودها في الشحنة . كذلك عند الانتهاء من أخذ العينات يجب إعادة الشحنة إلى الوضع الذي كانت عليه قبل البدء بعملية سحب العينات . وعلى سبيل المثال عند أخذ عينات من صناديق كرتونية يجب إعادة تعبئة الصناديق التي أخذت منها العينة وإعادة إغلاقها بإحكام .

وعند أخذ عينات من مواد مستوردة بصورة سائبة يجب التأكد من عدم تلويث محتوى الشحنة وعليه فإن الظروف البيئية يجب أن تكون مناسبة عند أخذ العينة ، وقد يلزم أخذ العينة في ظروف يتم التحكم

بها Environmental Control كأن تأخذ العينات في درجات حرارة محددة وفي ظروف معقمة على سبيل المثال .

- أخذ العينات من الأغذية ذات الخطورة العالية High Risk Food Sampling : يجب أخذ العينات من المواد الغذائية ذات الخطورة العالية في ظروف معقمة نظراً لاحتمالية تعرضها للتلوث الميكروبي، ويستعمل لأخذ هذه العينات أدوات وأوعية معقمة يتم الحصول عليها عادة من المختبرات المتخصصة مبنياً عليها تاريخ إجراء عملية التعقيم.
- نظام مقترح للرقابة على الغذاء المستورد مبني على درجة الخطورة الصحية Risk – Based System :

إعداد لجنة فنية مشكلة من :

وزارة الصحة.

وزارة الزراعة.

مؤسسة المواصفات والمقاييس.

الجامعة الأردنية.

دائرة الجمارك العامة.

منطقة العقبة الاقتصادية الخاصة.

PAGE

PAGE

PAGE

PAGE

PAGE

PAGE

rYA+A+

~hRh=1'1

Normal

Normal

Heading 1

Heading 1

Heading 2

Heading 2

Heading 3

Heading 3

Heading 4

Heading 4

Heading 5
Heading 5
Heading 6
Heading 6
Heading 7
Heading 7
Default Paragraph Font
Default Paragraph Font
Table Normal
Table Normal
No List
No List
Block Text
Block Text
Footer
Footer
Page Number
Page Number
Body Text Indent
Body Text Indent
Header
Header
Unknownj
Times New Roman
Times New Roman
Symbol
Symbol
Simplified Arabic
Simplified Arabic
Tahoma
Tahoma
Traditional Arabic
Traditional Arabic
Monotype Sorts
Monotype Sorts
Symbol
Symbol
Arabic Transparent
Arabic Transparent
Courier New
Courier New
Wingdings

Wingdings

الفصل

الفصل الثاني: الإدارة Administration

الثاني: الإدارة Administration

Normal

Microsoft Word 10.0

الثاني: الإدارة Administration

Root Entry

1Table

1Table

WordDocument

WordDocument

SummaryInformation

SummaryInformation

DocumentSummaryInformation

DocumentSummaryInformation

CompObj

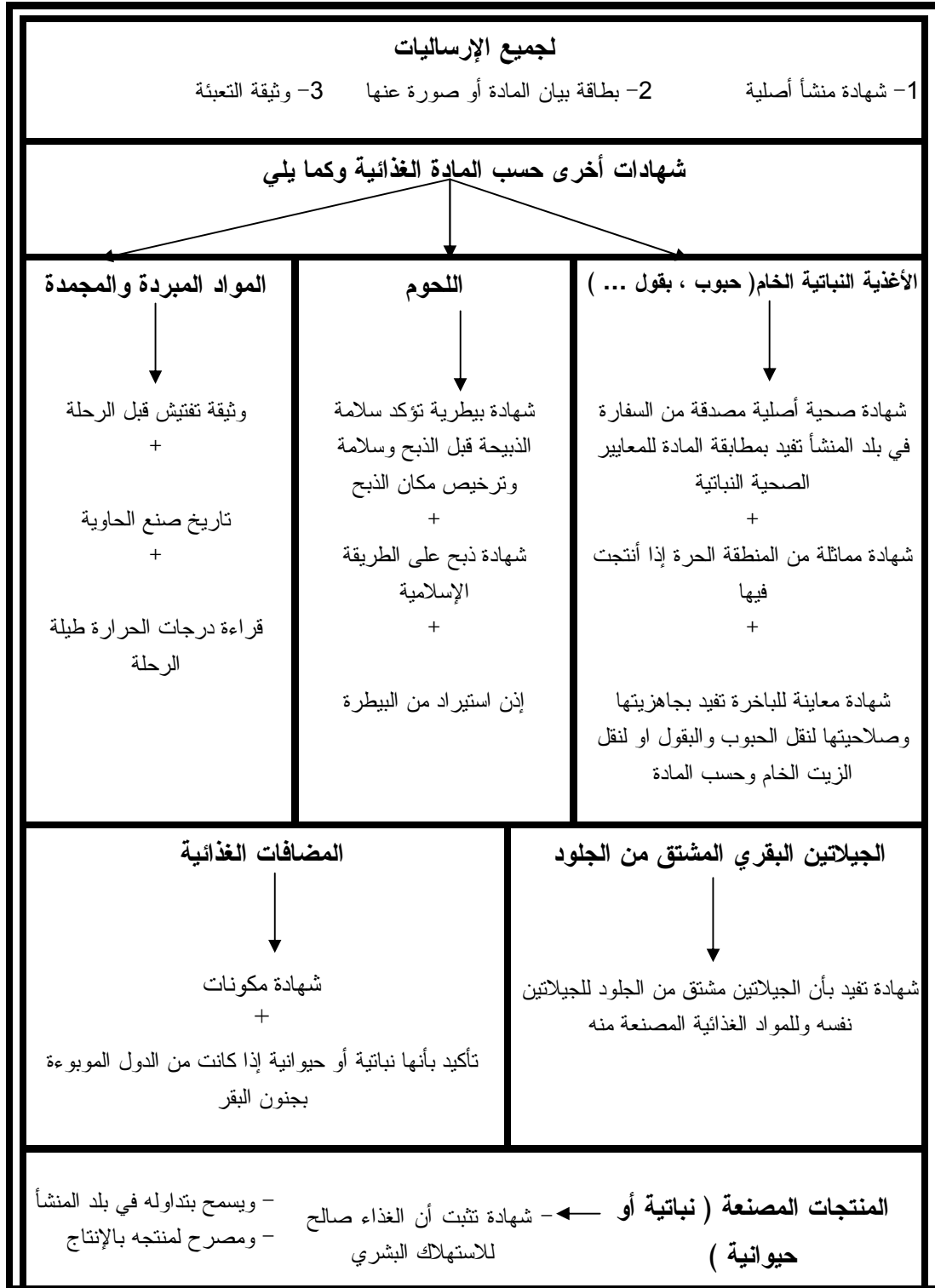
CompObj

Microsoft Word Document

MSWordDoc

Word.Document.8

الوثائق المطلوبة للتخليص على الإرساليات الغذائية
بناءً على وثيقة العمل المعيارية



ملاحظات مهمة جداً

- 1- الشهادات غير المطابقة تماماً يتخذ فيها قرار من اللجنة التوجيهية بالقبول أو الرفض.
- 2- في حال عدم وجود شهادات لمرض جنون البقر تخرج بتعهد ولا يتم الإنجاز النهائي إلا بعد إحضارها
- 3- في حال عدم وجود شهادات صحية تؤخذ عينات موسعة من أول إرسالية للمستورد ولمرة واحدة فقط من وإذا تكرر ذلك من نفس المستورد.
فتعامل الإرسالية على أنها خط احمر ولا يتم التخليص عليها إلا بعد إحضار الشهادات المطلوبة حسب الأصول.
- 4- اللغات المعتمدة هي العربية والإنجليزية وبخلاف ذلك يتم إحضار ترجمة معتمدة.

هذه الشهادات المطلوبة حتى تاريخه

**دليل العمل لقسم الرقابة الصحية في
مركز جمارك عمان**

دليل العمل لقسم الرقابة الصحية

في مركز جمرك عمان

إعداد :

المهندس الزراعي : نصر أحمد حسنين
رئيس الرقابة الصحية / مركز جمرك عمان

المحتويات :

- 1- المجال والتعاريف.
- 2- مقدمة.
- 3- أهداف العمل.
- 4- سياسة العمل.
- 5- نماذج العمل.
- 6- خطوات العمل.
- 7- الهيكلية التنظيمية .
- 8- تعليمات إرشادية للمراجعين.
- 9- الملحقات.
- 10- الخاتمة.

1- المجال و التعاريف :

يختص هذا الدليل بعمل وحدة الرقابة على الغذاء في مركز جمرك عمان التابعة للمؤسسة العامة للغذاء والدواء ولا يختص بعمل أي وحدة للرقابة على الغذاء في أي مركز جمركي آخر .
لذلك فحيثما تم الحديث عن وحدة الرقابة على الغذاء أو المركز الجمركي أو دوائر المؤسسات العامة والخاصة فإن كل ذلك محصور في مركز جمرك عمان فقط وليس أي مركز آخر إلا إذا ذكر النص خلاف ذلك بوضوح.

2- : المقدمة :

يأتي هذا الدليل نتيجاً لثمرة جهود مضيئة خلال الفترة الماضية أثمرت عن ولادة قسم منظم ودقيق أهم سماته السرعة والدقة في الإجراءات وتسهيلها بأكبر قدر ممكن ، مع خلق واقع حال يمكن وصفه بأنه محكم لا يطمع القوي فيه وسلس لا يخاف المبتدئ منه ، وذلك ضمن الممكن والمتوفر في ميدان العمل .

ولا يعني ذلك أن القسم وصل إلى المثالية والعالمية ، فلا زال بيننا وبين العالمية أشواط ، ولكنه وضع الخطى على الطريق السليم ، وحول أسلوب العمل في مركز جمرك عمان من فوضى عارمة لا تخضع لأي أسس إلى عمل منظم ومهام محددة . ونقل قسم الرقابة على الغذاء التابع لوزارة الصحة من أعماق التهميش والتجاوز إلى قمم القيادة والاحترام في القسم الجديد التابع للمؤسسة العامة للغذاء والدواء.

وإن كنا أنجزنا بحمد الله وعونه ما أنجزنا فإن ذلك لن يكون إلا الدافع لدينا نحو التميز والارتقاء إلى مصاف الدول الكبرى في هذا المجال وذلك لن يكون بجهد فردي ولا بجهد قسم منفرد ولكنه سيكون بجهد المخلصين جميعاً في هذه المؤسسة الرائدة المؤسسة العامة للغذاء والدواء ، وكلنا ثقة بأن هذا على مرمى حجر وما ذلك على الله بعزير .

أما السؤال الذي يجب أن يجاب عليه قبل البدء في كتابة الدليل هو لماذا هذا الدليل والعمل يمضي لسنوات بدونه ؟ فيأتي الجواب واضحاً بأن العمل يمكن أن يمضي بدون هذا الدليل ولكنه لن يمضي بمنهجية علمية ووفق المقاييس العالمية الإدارية السليمة وإنما سيبقى العمل جارياً وفق أعراف واجتهادات وقرارات فردية وباعتماد مطلق على عدد محدود من الأفراد بمعنى أنه لن يكون هناك نظام عملي بدونه فالدليل يصنع النظام وخاصة عندما يطبق مبدأ الجودة الذهبي المعروف " اكتب ما تفعل وافعل ما تكتب " .

3- : أهداف العمل :

- 3 - 1 : تسهيل إجراءات التخليص على إرساليات المواد الغذائية بأكبر قدر ممكن.
- 3 - 2 : تحقيق رقابة علمية وواعية لا تسمح بتسرب أي غذاء غير صالح أو مخالف لمائدة المواطن.
- 3 - 3 : التنسيق والتفاعل مع جميع الدوائر المختصة والمعنية لتحقيق مبدأ عمل الفريق الواحد .
- 3 - 4 : التنسيق والتفاعل مع شركات التخليص لتعميق مبدأ المشاركة بين القطاع العام والخاص.
- 3 - 5 : التنسيق والتفاعل مع أقسام المؤسسة الأخرى ذات العلاقة لتذليل المعوقات وتلافي السلبات.
- 3 - 6 : تعزيز روح الفريق الواحد بين أعضاء فريق العمل بالتخصصية والتفاعل والتعاون والتشاور.
- 3 - 7 : توعية المعنيين بأهمية إجراءات الرقابة على الغذاء لمنع أو تقليل حالات ومحاولات التجاوز.
- 3 - 8 : تحقيق الأهداف العامة للمؤسسة العامة للغذاء والدواء من حيث التميز والارتقاء لمصاف الدول المتقدمة من حيث الشكل والمضمون.
- 3 - 9 : خلق نظام عمل واضح يحقق العدالة وتمائل التنفيذ على الجميع وبدون تمييز.
- 3 - 10 : التوثيق الشامل لكل ما يلزم الرجوع إليه ضمن المدى القريب والبعيد.

4- : سياسة العمل

تتضمن سياسة العمل تقديم خدمة التخليص على إرساليات المواد الغذائية إلى المتعامل معها بالأسلوب الذي يضمن سرعة ودقة الإجراء ما دام ذلك ممكناً ، ونتعهد للزبون بالتفاعل معه والأخذ بكل رأي يقترحه ما دام ذلك الرأي لا يختلف مع التوجهات والأهداف العامة ولا يعرض حياة الناس للخطر ، كما نتعهد بأن تكون جميع الإجراءات المتخذة من قبلنا معلنة سابقاً منعاً للتمييز في المعاملة وتحقيقاً للعدالة ، بحيث تكون هذه الإجراءات المعلنة ملزمة لنا وللزبون.

5- نماذج العمل :

لكل إجراء في المركز نموذج خاص به موثق سيتم إعطاؤه رمزاً محدداً وهو كما يلي:

رمز النموذج	اسم النموذج	مجال التطبيق
NAH 1	نموذج المشروبات الموحد	جميع مشروبات الدوائر والإنجاز
NAH 2	نموذج إرسال العينات للمختبر	الكتاب الرسمي الذي يوقعه مدير جمرك عمان للعينات
NAH 3	نموذج تسجيل الإرساليات	الكشف اليومي بالإرساليات الواردة
NAH 4	نموذج كشف بالعينات المرسله	كشف عينات الإرساليات المرسله للمختبرات مع السيارة
NAH 5	نموذج المشروبات	نموذج تحديد نص المشروبات للجنة أخذ العينات
NAH 6	نموذج الحرارة	نموذج الكشف على السيارات المبردة
NAH 7	نموذج المناوبات	لتعبئة نتائج الكشف أيام المناوبات في العطل الرسمية
NAH 8	نموذج الكشف الخارجي	قرار اللجنة بالكشف الخارجي لصعوبة الكشف في الساحة
NAH 9	نموذج التقرير الشهري	لتفريغ بيانات التقرير الشهري وإعداده
NAH 10	نموذج تعهد شهادة صحية	للتعهد بإحضار الشهادة قبل إنجاز البيان
NAH 11	نموذج أخذ العينات المعقمة	من مدير المركز لمدير الصحة المعني لاخذ عينات

مرفق نسخة من هذه النماذج ضمن الملحق رقم 9 - 1

6- خطوات العمل :

حتى يتم تحديد خطوات العمل بوضوح لا بد في البداية من تحديد أنواع المعاملات الواردة والمرجعيات القانونية لهذه الخطوات وهي كما يلي :

1-6 أنواع المعاملات الواردة :

6-1-1 : كشوفات التحويل وتتضمن الإرساليات التالية xxxxxx / 8 أو 23 .

6-1-1-1 : اللحوم والأسماك الطازجة المبردة.

6-1-1-2 : المواد الغذائية الأخرى المبردة والمجمدة.

6-1-1-3 : الإرساليات التي يرد جزء منها بانتظار وصول الباقي لتنظيم بيان.

6-1-2 : البيانات الواردة من العقبة ومحولة لمراكز البوندد المختلفة وتتضمن

قسمين :

6-1-2-1 : إرساليات المواد الغذائية المبردة والمجمدة.

6-1-2-2 : إرساليات المواد الغذائية غير المبردة .

6-1-3 : البيانات المحتوية على مخالفات جودة أو مخالفات صحية ومطلوب إتلاف المحتويات كلياً أو جزئياً .

6-1-4 : البيانات المنظمة في مركز جمرك عمان بوضع الاستهلاك xxxxx / 4 وتتضمن :

6-1-4-1 : بيانات المسرب الأخضر .

6-1-4-2 : بيانات المسرب الأصفر.

6-1-4-3 : بيانات المسرب الأحمر.

6-1-4-4 : إرساليات المواد الغذائية (المسرب الأصفر والأحمر) التي لا يمكن الكشف عليها في الساحة ضمن الأسس المثبتة على النموذج الخاص بذلك (نموذج رقم 08 NAH).

6-1-4-5 : إرساليات المواد الغذائية المبردة (بعد استكمال إجراءات قياس الحرارة عليها) وغير المبردة .

6-1-4-6 : إرساليات المواد الغذائية التي نظمت قبل قياس درجة الحرارة.

6-1-5 : البيانات المنظمة في مركز جمرك عمان إيداع بوندد xxxxx / 7 .

6-1-5-1 : إرساليات المواد الغذائية التي يتم إيداعها بهدف إعادة تصديرها لاحقاً.

6 - 1 - 5 - 2 : إرساليات المواد الغذائية التي يتم إيداعها بهدف إدخالها للسوق المحلي لاحقاً.

6 - 1 - 6 : البيانات المنظمة في مركز جمرك عمان إخراج من البوندد للسوق المحلي
4 / xxxxx

6 - 1 - 7 : البيانات المنظمة في مركز جمرك عمان مرتجعة 6 / xxxxx

6 - 1 - 7 - 1 : الإرساليات المرتجعة منشأ أردني.

6 - 1 - 7 - 2 : الإرساليات المرتجعة منشأ غير أردني.

6 - 1 - 8 : البيانات المنظمة في مركز جمرك عمان شخصية 0 / xxxxx

6 - 1 - 8 - 1 : الإرساليات الشخصية حجمها أقل من 10 كغم التي ترد لأول مرة أو لأكثر من مرة .

6 - 1 - 8 - 2 : الإرساليات الشخصية حجمها أكبر من 10 كغم التي ترد لأول مرة أو لأكثر من مرة .

6 - 1 - 9 : البيانات المنظمة في مركز جمرك عمان إدخال مؤقت 5 / xxxxx

6 - 1 - 10 : البيانات المنظمة في مركز جمرك عمان إعادة تصدير 3 / xxxxx

6 - 1 - 11 : البيانات المنظمة في مركز جمرك عمان تصدير 1 / xxxxx

6 - 1 - 12 : البيانات المحتوية على حالات خاصة xxxxx / 4 أو 7 أو 5 أو 6

6 - 1 - 12 - 1 : الإرساليات المحتوية على أصناف كثيرة وأعداد قليلة ومتكررة.

6 - 1 - 12 - 2 : الإرساليات المعقمة التي لا يمكن أخذ عيناتها في الساحة.

6 - 1 - 12 - 3 : الإرساليات التي ترد للمعارض المحلية من منشأ غير أردني.

6 - 1 - 12 - 4 : الإرساليات التي تستخدم محتوياتها استخدام مزدوج غذائي وغير غذائي .

6 - 1 - 12 - 5 : الإرساليات المتضمنة أغذية غريبة مثل أغذية شرق آسيا ومتكررة.

6 - 1 - 12 - 6 : بيانات الإخراج التي مضى على تخزينها أكثر من ستة شهور في البوندد .

6 - 1 - 12 - 7 : بيانات واردة تحتوي على كتب رسمية بأخذ عينات موسعة أو كشف موسع إلى غير ذلك .

6 - 1 - 12 - 8 : إرساليات المواد الغذائية الموجودة في مستودعات الجمرك لغايات الإخراج .

6 - 1 - 12 - 9 : البيانات المبنية على إرساليات مهربة.

6 - 1 - 12 - 10 : البيانات المستعجلة لغايات التوزيع المستعجل ولأسباب إنسانية غير تجارية .

6 - 1 - 12 - 11 : البيانات الواردة من مراكز لا توجد بها لجان كجمرك الضليل .

6 - 1 - 12 - 12 : البيانات المنظمة من أغذية مشتتة من السوق المحلي في العقبة.

2-6 المرجعيات القانونية للإجراءات :

- 1- قانون المؤسسة العامة للغذاء والدواء ملحق رقم 9 - 2
- 2- قانون الرقابة على الغذاء رقم 79 لعام 2001 وتعديلاته ملحق رقم 9 - 3
- 3- نظام رسوم الرقابة على الغذاء رقم 99 لعام 2003 ملحق رقم 9 - 4.
- 4- تعليمات نقل وتخزين المواد الغذائية المبردة والمجمدة ملحق رقم 9 - 5
- 5- تعليمات خطط أخذ العينات وملحقاتها ملحق رقم 9 - 6
- 6- وثيقة العمل المعيارية وملحقاتها ملحق رقم 9 - 7
- 7- التعاميم والكتب الرسمية المختلفة الواردة من الدوائر المركزية ملحق رقم 9 - 8

3-6 الإجراءات التي تتم على كل نوع من البيانات الواردة :

يبين الدليل فيما يلي الخطوات التفصيلية التي تتم بها الإجراءات الرسمية على كل نوع من أنواع البيانات المذكورة أعلاه ومرجعية كل خطوة من هذه الخطوات ، ومن باب التسهيل في التداول فقد استخدم أسلوب الجداول لعرض هذه الإجراءات حيث أعطيت نفس الأرقام المتسلسلة التي أخذتها أعلاه :

المرجع القانوني	التفاصيل	نوع الإجراء	نوع البيان	الرقم المتسلسل
قانون الجمارك	<p>- يأخذ الرقم المتسلسل من الحدود ثم شرطة ثم الرمز 8 أو 23</p> <p>- يسجل لغايات التوثيق على الكشف اليومي الخاص بذلك نموذج رقم NAH 2</p>	حسب النوع كما سيرد تالياً	كشف تحويل	116
تعليمات نقل وتخزين المواد الغذائية المبردة	<p>1- تتم مراجعة قسم المؤسسة للحصول على النموذج الخاص وتحديد اسم مندوب</p> <p>2- في السيارات والحاويات المبردة يتم التأكد من إغلاق البراد برصاص جمركي</p> <p>3- إذا كان البراد أو الحاوية لا تحتوي رصاص جمركي فترفض</p> <p>4- إذا احتوت يفك الرصاص بحضور اللجنة</p> <p>5- يفتح الباب ويوضع الميزانان داخل العبوات القريبة داخل المادة الغذائية ويطلب من</p>	قياس درجة الحرارة والتحويل	اللحوم والأسماك الطازجة والمبردة	1116

<p>السائق تحديد موقع أو مواقع أجهزة الثيرموغراف وتخرج 6- يغلق باب البراد على الميزانين لمدة عشر دقائق (أو اقل في حال وصلت الحرارة لحدود مطابقة قانونيا) 7- يفتح الثيرموغراف ويتم التأكد من مطابقة المدة الزمنية للرحلة مع درجة الحرارة ضمن الأسس المعتمدة 8- يفتح البراد وتأخذ حرارة الميزانين 9- يتم التأكد من أن الوضع الظاهري والحسي للمادة الغذائية سليم وان أسلوب ترتيب العبوات يسمح بوصول الحرارة الباردة لجميع العبوات 10- إذا كانت جميع المتطلبات مستوفية فيتم تدوينها على النموذج الخاص بذلك وتحول للمسلخ (مسلخ أمانة عمان)</p>			
--	--	--	--

	<p>11- إذا وجدت اللجنة أي عيوب أو مخالفات فتحول للجنة التوجيهية لدراسة الحالة واتخاذ القرار النهائي بشأنها</p> <p>12- اللجنة التوجيهية تقرر الرفض أو القبول حسب المعطيات المتوفرة لديها وقد يسبق ذلك قيامها بالكشف حسب الحالة</p> <p>13- يستثنى من ذلك الأسماك الطازجة فتحول مع جميع المعطيات السلبية أو الإيجابية للمسلخ</p>			
--	---	--	--	--

المرجع القانوني	التفاصيل	نوع الإجراء	نوع البيان	الرقم المتسلسل
تعليمات نقل وتخزين المواد الغذائية المبردة	<p>1- يتم مراجعة قسم المؤسسة للحصول على النموذج الخاص وتحديد اسم مندوب في السيارات والحاويات المبردة يتم التأكد من إغلاق البراد برصاص جمركي</p> <p>2- إذا كان البراد أو الحاوية لا تحتوي رصاص جمركي فترفض</p> <p>3- إذا احتوت يفك الرصاص بحضور اللجنة</p> <p>4- يفتح الباب ويوضع الميزانان داخل العبوات القريبة داخل المادة الغذائية ويطلب من السائق تحديد موقع أو مواقع أجهزة الثيرموغراف وتخرج</p> <p>5- يغلق باب البراد على الميزانين لمدة عشر</p>	قياس درجة الحرارة والتحويل	المواد الغذائية الأخرى المبردة والمجمدة	2116

	<p>دقائق (أو أقل في حال وصلت الحرارة لحدود مطابقة قانونياً)</p> <p>7- يفتح الثيرموغراف ويتم التأكد من مطابقة المدة الزمنية للرحلة مع درجة الحرارة ضمن الأسس المعتمدة</p> <p>8- يفتح البراد وتؤخذ حرارة الميزانين</p> <p>9- يتم التأكد من أن الوضع الظاهري والحسي للمادة الغذائية سليم وان أسلوب ترتيب العبوات يسمح بوصول الحرارة الباردة لجميع العبوات</p> <p>10- إذا كانت جميع المتطلبات مستوفية فيتم تدوينها على النموذج الخاص بذلك وتحول لمركز جمرك عمان ليتم تنظيم بيان بها</p> <p>11- إذا وجدت اللجنة أي عيوب أو مخالفات فتحول للجنة</p>			
--	--	--	--	--

	<p>التوجيهية لدراسة الحالة واتخاذ القرار النهائي بشأنها 12- اللجنة التوجيهية تقرر الرفض أو القبول حسب المعطيات المتوفرة لديها وقد يسبق ذلك قيامها بالكشف حسب الحالة 13- يكون قرار اللجنة أما بالرفض أو القبول ويحق لصاحب العلاقة الاعتراض لدى المؤسسة العامة للغذاء والدواء على ذلك</p>			
--	---	--	--	--

المرجع القانوني	التفاصيل	نوع الإجراء	نوع البيان	الرقم المتسلسل
	<p>1- يتم تقديم استدعاء لمدير المركز وأخذ موافقته على أخذ عينات وتأجيل تنظيم بيان لحين وصول باقي الإرسالية</p> <p>2- بعد الموافقة يحول الاستدعاء بمشروعات رسمية للدوائر الأخرى الثلاث وهي مؤسسة الغذاء والزراعة ومؤسسة المواصفات لأخذ العينات</p> <p>3- تتم مراجعة قسم مؤسستنا لتدقيق الوثائق</p> <p>4- الإرسالية التي تحتوي وثائق صحية كاملة يتم أخذ عينات أصولية منها حسب تعليمات أخذ العينات وحسب كمية</p>	أخذ عينات أصولية وتحريزها	الإرساليات التي يرد جزء منها بانتظار وصول الباقي لتنظيم بيان	3116

	<p>الإرسالية الموجودة</p> <p>5- الإرسالية التي لا تحتوي على وثائق صحية يتم أخذ عينات موسعة منها إلا في حال التعهد بتقديم هذه الوثائق عند تنظيم البيان أو قبل إنجازه فتؤخذ هنا عينات أصولية عادية</p> <p>6- يسلم الجزء المتعلق بالتاجر لصاحب العلاقة ويتم التحفظ على العينات الأخرى (عينة مؤسسة الغذاء والزراعة ومؤسسة المواصفات) في غرفة أخذ العينات مع كتابة كامل المعلومات اللازمة عليها تماماً كما في العينات العادية</p> <p>7- في حال وجدت لجنة أخذ العينات أن الإرسالية تحتوي على عيوب صحية</p>			
--	--	--	--	--

	<p>ظاهرة لا يتم أخذ عينات وتحول للجنة التوجيهية لاتخاذ قرار بشأنها</p> <p>8- تقرر اللجنة التوجيهية بعد دراسة مشروعات لجنة أخذ العينات والمصادقة عليها التحفظ على الإرسالية داخل الحرم الجمركي لحين وصول باقي الإرسالية لاستكمال الكشف واتخاذ الإجراء اللازم</p> <p>9- في الإرساليات المبردة تسلم العينات الأصولية لصاحب العلاقة</p> <p>10- عند وصول بقية الإرسالية وتنظيم بيان بها والكشف عليها ترفق العينات ببعضها وتستكمل الإجراءات التي تتبع في المعاملات العادية التي سترد تالياً بالتفصيل</p>		
--	--	--	--

	<p>11- يتم الإشارة في كتاب أخذ العينات ومشروعات لجنة أخذ العينات إلى أن العينات أخذت على دفعات</p> <p>12- جميع المشروعات تثبت على كشف التحويـــــــــل أو الاستدعاء المقدم لمدير المركز</p>			
--	---	--	--	--

المرجع القانوني	التفاصيل	نوع الإجراء	نوع البيان	الرقم المتسلسل
قانون الجمارك	يأخذ الرقم المتسلسل 7 / XXXXXX	حسب النوع كما سيرد تالياً	البيانات الواردة من العقبة ومحولة لمراكز البوندد المختلفة	216
	<p>1- التأكد من قياس درجة الحرارة في العقبة من قبل لجنة أخذ العينات وحسب الأصول</p> <p>2- يتم التأكد من وجود الوثائق الصحية</p> <p>3- في حال عدم وجودها يتم أخذ تعهد لإحضار الوثائق الصحية على النموذج رقم NAH 10</p> <p>4- في حال لم يتم تقديم التعهد بإحضار الوثائق تحول لأخذ عينات موسعة إلا إذا كان صاحب العلاقة قد حصل على استثناء سابق ، ففي هذه الحالة توقف الإجراءات لحين إحضار الشهادة</p>	تدقيق وثائق وأخذ عينات	إرساليات المواد الغذائية الواردة من العقبة المبردة والمجمدة	1216

	<p>5- يتم تسجيل البيان على الكشف اليومي نموذج رقم 2 NAH</p> <p>6- لا تسرب الإرسالية كون رقم البيان صادر من العقبة والنظام مخصص للبيانات الصادرة من جمرك عمان فقط</p> <p>7- يتم التعامل مع جميع هذه الإرساليات على أنها مسرب أحمر وعليه تتم الإجراءات</p> <p>8- يحدد موعد لأخذ العينات في أحد أيام الاثنين أو الثلاثاء من كل أسبوع مع مراعاة الموقع الجغرافي وعلى أن لا يزيد عدد المعاملات في اليوم الواحد المراد الكشف عليها على خمس معاملات تحت أي ظرف</p> <p>9- يلتزم صاحب العلاقة بالحضور للموعد خلال الساعة الأولى من دوام يوم الموعد</p>			
--	---	--	--	--

<p>وبتوفير وسيلة نقل ذهاباً وإياباً للجنة أخذ العينات وذلك لحين توفير مثل هذه اللجنة السيارة من قبل الجهات الثلاث (مؤسسة الغذاء والزراعة ومؤسسة المواصفات) 10- بعد صدور نتيجة المختبر بالصلاحية واستكمال الوثائق يتم إنجاز المعاملة صحياً من قبل اللجنة التوجيهية في الدوائر الثلاث</p>			
---	--	--	--

المرجع القانوني	التفاصيل	نوع الإجراء	نوع البيان	الرقم المتسلسل
	<p>1- يتم التأكد من وجود الوثائق الصحية</p> <p>2- في حال عدم وجودها يتم أخذ تعهد لإحضار الوثائق الصحية على النموذج رقم NAH 10</p> <p>3- في حال لم يتم تقديم التعهد بإحضار الوثائق تحول لأخذ عينات موسعة إلا إذا كان صاحب العلاقة قد حصل على استثناء سابق ، ففي هذه الحالة توقف الإجراءات لحين إحضار الشهادة</p> <p>4- يتم تسجيل البيان على الكشف اليومي نموذج رقم NAH 2</p> <p>5- لا تسرب الإرسالية كون رقم البيان صادراً من العقبة والنظام مخصص للبيانات الصادرة من جمرک عمان فقط</p> <p>6- يتم التعامل مع جميع هذه الإرساليات على أنها مسرب أحمر وعليه تتم الإجراءات</p>	تدقيق وثائق وأخذ عينات	إرساليات المواد الغذائية الواردة من العقبة غير المبردة	2216

	<p>7- يحدد موعد لأخذ العينات في أحد أيام الاثنين أو الثلاثاء من كل أسبوع مع مراعاة الموقع الجغرافي وعلى أن لا يزيد عدد المعاملات في اليوم الواحد المراد الكشف عليها عن خمس معاملات تحت أي ظرف</p> <p>8- يلتزم صاحب العلاقة بالحضور للموعد خلال الساعة الأولى من دوام يوم الموعد وبتوفير وسيلة نقل ذهاباً وإياباً للجنة أخذ العينات وذلك لحين توفير مثل هذه اللجنة السيارة من قبل الجهات الثلاث (مؤسسة الغذاء والزراعة ومؤسسة المواصفات)</p> <p>9- بعد صدور نتيجة المختبر بالصلاحية واستكمال الوثائق يتم إنجاز المعاملة صحياً من قبل اللجنة التوجيهية في الدوائر الثلاث</p>		
--	--	--	--

المرجع القانوني	التفاصيل	نوع الإجراء	نوع البيان	الرقم المتسلسل
	<p>1- تتضمن هذه الإرساليات مواد غذائية مرفوضة من قبل الجهات الرقابية مجتمعة أو منفردة أو مواد انتهت مدة صلاحيتها أو تلفت خلال التخزين ولا يرغب صاحب العلاقة بإعادة تصديرها لمنشئها وقد تتضمن جزءاً من الإرسالية أو كاملها ولا يتم البدء في الإجراءات إلا عند الحصول على موافقة من دائرة الجمارك وتحويل المعاملة للدوائر الأخرى لإجراء اللازم</p> <p>2- يتم تدقيق هذه المعطيات وتسجل المعاملة على الكشف اليومي ويحدد موعد إتلاف في مكب الغباوي أحد أيام الأربعاء</p> <p>3- تتكون لجنة الإلتلاف من الجهات الثلاث ومندوب عن الجمرك ويتم الإلتلاف بحضور لجنة من أمانة عمان في المكب</p> <p>4- عندما يكون حجم المواد</p>	تدقيق وموعد وإتلاف	الإرساليات المطلوب إتلافها	316

	<p>المطلوب اتلافها قليل وبموافقة الجمرك (مامور المستودعات) يتم الاتلاف داخل الحرم الجمركي بحضور كامل أعضاء اللجنة</p> <p>5- في مكب النفايات يتم وزن المادة الغذائية المراد اتلافها كما يتم التأكد من أن المادة هي نفسها المراد اتلافها بتدقيق بطاقة البيان والعبوات وغيرها مما يلزم تدقيقه للتأكد</p> <p>6- بعد ذلك يتم الاتلاف بواسطة سيارات الأمانة</p> <p>7- ينظم كتاب رسمي من امانة عمان بوزن المواد المتلفة</p> <p>8- يدقق كل ذلك مع معطيات الاتلاف المختلفة وينظم محضر اتلاف رسمي من قيل لجنة الاتلاف داخل مركز الجمرك</p> <p>9- يثبت رقم الاتلاف على نموذج المشروعات الموحد والكشف الشهري على جهاز الكمبيوتر</p> <p>10- اذا كانت المعاملة تحتاج لإنجاز فتتجز بعد ذلك وليس قبله</p>			
--	---	--	--	--

المرجع القانوني	التفاصيل	نوع الإجراء	نوع البيان	الرقم المتسلسل
	كما هو مفصل تالياً حسب نوع المعاملة	يختلف الإجراء حسب نوع المعاملة	البيانات المنظمة في مركز جمرك عمان بوضع الاسـتهلاك 4 / xxxxx	416
	<p>1- هذا الإجراء لجميع أنواع البيانات سواء كانت بوضع الاستهلاك (4/xxx) أو إيداع بوندد (7 / xxx) أو إدخال مؤقت (5 / xxx)</p> <p>2- الخطوات التالية هي الإجراء العام ولا يتطرق للحالات الخاصة كعدم وجود شهادة صحية وخلافه وانما الإجراء على بيانات إرساليات المسرب الأخضر المكتمل الشروط والوثائق</p> <p>3- بعد استقبال المعاملة يتم التأكد من دفع رسوم الكشف الصحي ووجود الشهادة الصحية</p> <p>4- يختم على الشهادة ويتم توثيق الإجراء على النموذج الموحد</p> <p>5- ينجز البيان عند اكتمال إجراءات الزراعة ومواصفات بدون الكشف</p>	الإجراء بشكل عام تدقيق وثائق	بيانات المسرب الأخضر	1416

			على الإرسالية أو أخذ عينات
2416	بيانات المسرب الأصفر	الإجراء بشكل عام تدقيق وثائق وكشف على الإرسالية	<p>1- هذا الإجراء لجميع أنواع البيانات سواء كانت بوضع الاستهلاك (4/xxx) أو ايداع بوندد (7 / xxx) أو إدخال مؤقت (5 / xxx)</p> <p>2- الخطوات التالية هي الإجراء العام ولا يتطرق للحالات الخاصة كعدم وجود شهادة صحية وخلافه وانما الإجراء على بيانات إرساليات المسرب الأصفر المكتمل الشروط والوثائق</p> <p>3- بعد استقبال المعاملة يتم التأكد من دفع رسوم الكشف الصحي ووجود الشهادة الصحية</p> <p>4- يختم على الشهادة ويتم توثيق الإجراء على النموذج الموحد</p> <p>5- تحول الإرسالية للجنة أخذ العينات لإجراء الكشف</p> <p>6- ينجز البيان عند اكتمال إجراءات الزراعة والمواصفات وعند التأكد من أن نتيجة الكشف مطابقة</p>

المرجع القانوني	التفاصيل	نوع الإجراء	نوع البيان	الرقم المتسلسل
	<p>1- هذا الإجراء لجميع أنواع البيانات سواء كانت بوضع الاستهلاك (4/xxx) أو إيداع بوندد (xxx / 7) أو إدخال مؤقت (xxx / 5)</p> <p>2- الخطوات التالية هي الإجراء العام ولا يتطرق للحالات الخاصة كعدم وجود شهادة صحية وخلافه وإنما الإجراء على بيانات إرساليات المسرب الأحمر المكتمل الشروط والوثائق</p> <p>3- بعد استقبال المعاملة يتم التأكد من دفع رسوم الكشف الصحي ووجود الشهادة الصحية</p> <p>4- يختم على الشهادة ويتم توثيق الإجراء على النموذج الموحد</p>	<p>الإجراء بشكل عام تدقيق وثائق وكشف وأخذ عينات</p>	<p>بيانات المسرب الأحمر</p>	<p>3416</p>

	<p>5- تحول الإرسالية للجنة أخذ العينات لإجراء الكشف وأخذ عينات 6- ينجز البيان عند اكتمال إجراءات الزراعة والمواصفات بعد ثبوت النتيجة المخبرية السليمة</p>			
	<p>1- التأكد من أن المبررات لعدم إمكانية فرز الإرسالية وأخذ عينات منها في الساحة موجودة 2- يعطى التاجر أحقية الاختيار ما بين الخيارات التالية : - فرز الإرسالية في مكان مناسب داخل أو خارج المستودعات داخل المركز الجمركي - تحويل البيان إلى أي مركز بوندد وفرزها هناك وعندها يتم تحديد موعد كشف خارجي للكشف على الإرسالية وأخذ العينات</p>	<p>تدقيق وأخذ عينات</p>	<p>إرساليات المواد الغذائية (المسرب الأصفر والأحمر) التي لا يمكن الكشف عليها في الساحة ضمن الأسس المثبتة على النموذج الخاص بذلك (نموذج رقم NAH (08</p>	<p>4416</p>

	<p>- في حال الأصناف الكثيرة جداً والأعداد القليلة جداً فيمكن وضع العدد المطلوب من وحدات الإرسالية (الكراتين) في مؤخرة السيارة وقريباً من الباب ليتم أخذ عينات منها بسهولة بعد مقارنتها عشوائياً مع وحدات الإرسالية في الداخل للتأكد من المطابقة ولا تطبق هذه الحالة إلا على الأصناف المتكررة التي ترد باستمرار من الشركات المعروفة كالأسواق الكبيرة Big Stores</p>			
--	--	--	--	--

المرجع القانوني	التفاصيل	نوع الإجراء	نوع البيان	الرقم المتسلسل
	<p>1- التأكد من مطابقة قراءة درجة الحرارة في الموازين والثرموغراف</p> <p>2- الكشف الظاهري على الإرسالية</p> <p>3- التأكد من وجود قائمة تعبئة واضحة تبين محتويات الإرسالية بالتفصيل قبل أخذ العينات</p> <p>4- أخذ عينات حسب تعليمات وجدول أخذ العينات بدقة في حال وجود قائمة تعبئة وأصناف واضحة</p> <p>5- إذا لم تتوفر قائمة تعبئة يتم فرز الإرسالية داخل السيارة أو اللجوء لما ورد في 4416 أعلاه</p>	تدقيق وأخذ عينات	إرساليات المواد الغذائية المبردة (بعد استكمال إجراءات قياس الحرارة عليها) وغير المبردة	5416
	<p>1- يتم التعامل مع هذه الإرساليات تماماً كما هو الحال في كشوفات التحويل للإرساليات</p>	كشف وقياس درجة الحرارة	إرساليات المواد الغذائية التي نظمت قبل	6416

	المبردة والمجمدة (ارجع إلى 2116) أعلاه 2- لا يتم أي إجراء آخر قبل ثبوت مطابقة شروط النقل والتخزين		قياس درجة الحرارة	
516	جميعها تأخذ الرقم والرمز 7 / XXXXX	حسب طبيعة البيان كما سيرد	البيانات المنظمة من مركز جمرك عمان ايداع بوندد	
1516	1- هذه الأنواع من الإرساليات تكون لمواد غذائية استوردت من الخارج ضمن عقود مسبقة لتصديرها إلى الخارج أيضاً 2- لا يسمح بأي حال من الأحوال بإخراجها إلى خارج البوندد 3- يتم تسجيل البيان على كشف العمل اليومي مع ذكر الملاحظة الخاصة به 4- لا يتم استيفاء أي رسوم على هذه البيانات ولا ترفق بنموذج المشروعات	تدقيق ووضع مشروعات	إرساليات المــــواد الغذائية التي يتم إيداعها بهدف إعادة تصديرها لاحقاً	

	<p>5- تثبت العبارة التالية على متن البيان الجمركي : السيد المدير : لا مانع لدينا من إيداع محتويات البيان في البوندد شريطة عدم إخراجها إلى السوق المحلي قبل مراجعتنا لاستكمال الإجراءات الصحية وتوقع العبارة من الدوائر الثلاث</p> <p>6- في حالة الرغبة في التسويق المحلي تستكمل الإجراءات كما ورد في</p> <p>216</p>		
--	---	--	--

المرجع القانوني	التفاصيل	نوع الإجراء	نوع البيان	الرقم المتسلسل
	<p>1- يتم التأكد من وجود الوثائق الصحية</p> <p>2- في حال عدم وجودها يتم أخذ تعهد لإحضار الوثائق الصحية على النموذج رقم NAH 10</p> <p>3- يتم تسجيل البيان على الكشف اليومي نموذج رقم NAH 2</p> <p>4- يتم تسريب البيان ضمن النظام المعمول به مثبتت المسارب</p> <p>5- بيانات المسرب الأخضر مكتملة الوثائق تتجز مباشرة</p> <p>6- بيانات المسرب الأخضر غير مستوفية الوثائق تسجل الملاحظة على النموذج الموحد ويشرح بوجود إحضار</p>	تدقيق وأخذ عينات	إرساليات المواد الغذائية التي يتم إيداعها اليوندد بهدف إدخالها إلى السوق المحلي لاحقاً	2516

	<p>الشهادة قبل إخراجها من البوندد ففي حال احضارها تتجزر المعاملة أو تحول للأحمر وتؤخذ عينات بعد التعهد بإحضار الشهادة قبل إنجاز البيان وإذا لم يقدم التعهد فتؤخذ عينات موسعة إلا إذا كانت الشركة قد حصلت على استثناء سابق فتوقف الإجراءات لحين إحضار الشهادة المطلوبة</p> <p>7- بيانات المسرب الأصفر مستوفية الشروط تتجزر بعد الكشف في الساحة</p> <p>8- إذا تعذر الكشف في الساحة يحدد موعد للكشف في البوندد وتتجزر</p> <p>9- بيانات المسرب الأصفر غير مستوفية الوثائق تعامل كما في 7 أعلاه مع مراعاة وجوب الكشف</p>			
--	---	--	--	--

	<p>10- بيانات المسرب الأحمر مستوفية الشروط تؤخذ عينات ويكتب أنه لا مانع من إخراجها من البوندد بتعهد لحين صدور النتائج المخبرية</p> <p>11- بيانات المسرب الأحمر غير مستوفية الوثائق تعامل كما في 7 أعلاه مع مراعاة الكشف الظاهري وأخذ عينات كونها مسرب أحمر</p> <p>12- في جميع الحالات وفي حال أخذ عينات في البوندد يحدد موعد مسبق أيام الاثنين والثلاثاء وكما ورد بهذا الخصوص في 216 سابقاً</p> <p>13- في جميع الحالات اذا مضى على إيداعها في البوندد أكثر من ست شهور لا يسمح بإخراجها قبل أخذ عينات جديدة من الكمية الموجودة وثبوت صلاحيتها للاستهلاك البشري</p>			
--	---	--	--	--

المرجع القانوني	التفاصيل	نوع الإجراء	نوع البيان	الرقم المتسلسل
	<p>1- هذه البيانات تأخذ الإجراءات الصحية كاملة على بيانات الإيداع وبالتالي لا يكون هناك أي إجراء صحي على مثل هذه البيانات عدا البيانات التالية :</p> <p>- بيانات الإخراج التي مضى على تخزينها في البوندد أكثر من ستة شهور في البوندد وهذه سيأتي تفصيلها في 61216 تالياً</p> <p>- بيانات أودعت البوندد بهدف إعادة تصديرها لاحقاً ثم طلب إخراجها للسوق المحلي وورد ذلك في 2516</p>	التدقيق واستكمال الإجراءات	بيانات الإخراج من البوندد للسوق المحلي	616
	وهي كما سيأتي قسماً مرتجعة من منشأ أردني ومرتجعة من منشأ غير أردني	التدقيق واستكمال الإجراءات	البيانات المرتجعة	716

1716	البيانات المتعلقة بإرساليات الأغذية من منشأ أردني	التدقيق واستكمال الإجراءات	<p>1- هذه الإرساليات هي لإرساليات أغذية منشأها أردني أو صناعة أردنية تم تصديرها من الأردن إلى أي بلد خارجي وتم رفضها من ذلك البلد لأي سبب</p> <p>2- يسجل البيان على كشف السجل اليومي ومن ثم يتم التأكد من الوثائق بأن الإرسالية مرتجعة وتحول الإرسالية إلى لجنة أخذ العينات وتعامل كمسرب أحمر مع مراعاة الإرساليات المبردة بضرورة مطابقتها كتلك المستوردة</p> <p>3- في جميع الإرساليات يتم أخذ عينات ممثلة حسب جداول أخذ العينات</p> <p>4- في حال ثبوت صلاحيتها ينجز البيان</p> <p>5- لا يشترط وجود شهادة صحية في هذه الحالة</p>
------	---	----------------------------	--

	<p>كون الإرساليات منتجة ومصنعة تحت الإشراف الصحي الرسمي</p> <p>6- يستثنى من ذلك الإرساليات المرتجعة من الأغذية الأردنية المرتجعة بعد اشتراكها في معارض خارجية فيكتفي هنا بالكشف الظاهري عليها ولا تحول للأحمر إلا إذا وجدت عيوب ظاهرة تستوجب ذلك</p>			
	<p>1- هذه البيانات لإرساليات استوردت للأردن واستكملت أو لم تستكمل الإجراءات الصحية من منشأ غير أردني</p> <p>2- عند التأكد من هذه الشروط لا يتم التعامل مع هذه البيانات ولا يسمح سوى بمرورها بوضع الترانزيت لإعادة تصديرها خارج الأردن وهذا حتى لا يتم استخدام إعادة التصدير كمخرج لإدخال إرساليات مرفوضة مسبقاً</p>	<p>التدقيق والرفض</p>	<p>البيانات المتعلقة بإرساليات الأغذية من منشأ أردني</p>	<p>2716</p>

المرجع القانوني	التفاصيل	نوع الإجراء	نوع البيان	الرقم المتسلسل
	وهي في صورتين	التدقيق والإجراء	الإرساليات الشخصية	816
	<p>1- إما تكون واردة مع مسافرين أو مع إرساليات تجارية كهدايا أو عينات</p> <p>2- إذا نظم بها بيان مستقل فيسجل على السجل اليومي وإذا كانت بند من ضمن البيان فيشار لها ضمن التسجيل</p> <p>3- لا يتم اتخاذ أي إجراء صحي على هذه الإرساليات</p> <p>4- يستثنى من ذلك المواد التي تستخدم كمكملات غذائية أو أغذية خاصة لها استخدامات استطبابية كالجنسغ مثلا فالكمية القليلة التي تقل عن 10 كغم وتزيد على 2</p>	التدقيق والإجراء	الإرساليات الشخصية التي ترد للمرة الأولى أو لأكثر من مرة وحجمها اقل من 10 كغم	1816

	<p>كغم منه هي كميات تجارية أو تحتاج لموافقات خاصة من لجنة الأغذية الخاصة</p> <p>5- لذلك لا بد من تدقيق هذه الأمور في كل بيان نظم من قبل المركز الجمركي كبيان شخصي وليس التمسك بنص كتاب وزير الصحة المشار إليه في الخانة الخاصة بذلك</p> <p>6- إذا اعتبرت الإرسالية غير شخصية بناءً على المعطيات أعلاه تجرى على البيان أو البند كل الإجراءات لبيان وضع الاستهلاك من استيفاء رسوم وتسريب واستكمال الإجراءات</p> <p>7- إذا لا فيشرح على متن البيان أنه ليس لدينا أي إجراء صحي على البيان</p>			
--	---	--	--	--

	بناءً على كتاب وزير الصحة المعني			
	1- وزن 10 كغم لا يعتبر في الجمارك مقياساً فقد ينظم بياناً شخصياً لإرسالية وزنها أكثر من 10 كغم كشخص أحضر كيس أرز أو سكر أو صندوقي مشروبات غازية وغيرها 02 تعامل هذه البيانات بنفس مبدأ التعامل في 1816 أعلاه	التدقيق والإجراء	الإرساليات الشخصية التي ترد للمرة الأولى أو لأكثر من مرة وحجمها أكثر من 10 كغم	2816

المرجع القانوني	التفاصيل	نوع الإجراء	نوع البيان	الرقم المتسلسل
	<p>1- تعامل هذه البيانات تماماً كما بيانات المنظمة لوضع الاستهلاك من وثائق صحية وتسريب وغيرها وإذا كانت منظمة في مراكز أخرى فتعامل على أنها مسرب أحمر</p> <p>2- الهدف من ذلك حماية المستورد من حدوث أي طارئ يجعله راغباً في التسويق المحلي فلو لم تجر إجراءات كاملة لما تمكن المستورد من التسويق المحلي بأي حال من الأحوال</p>	التدقيق والإجراء	بيانات الإدخال المؤقت	916
	<p>1- بيانات إعادة التصدير بسبب عدم الصلاحية يتم الموافقة عليها لبلد المنشأ فقط أو بلد التصدير</p>	التدقيق والإجراء	بيانات إعادة التصدير 3 / xxxxx	1016

	<p>2- بيانات إعادة التصدير لمخالفات حرارة أو مخالفات مواصفات أو مخالفات غير صحية أو لغايات تجارية بحتة يتم الموافقة عليه لأي بلد يراد</p> <p>3- يراعى أن هذه البيانات إذا طلب إعادتها للأردن لا يسمح بذلك؛ لأنها تصبح بيانات مرتجعة من منشأ غير أردني كتلك الوارد تفصيلها في 816</p> <p>4- إذا كان مسرب الإرسالية أحمر وطلب إعادة التصدير فلا تتم الموافقة إلا لبلد المنشأ وبعد إحضار إيصال بأن الإرسالية قد تم دفع رسوم تحليلها في المختبر بإحضار وصلها الرسمي الخاص بذلك من المختبر</p>			
--	---	--	--	--

	<p>5- الهدف هو أن هناك احتمالاً أن تكون نتيجة المختبر بعدم الصلاحية وهنا كما ورد لا يسمح بإعادة التصدير إلا إلى بلد المنشأ أو بلد التصدير</p>			
	<p>1- وهي الإرساليات التي منشأها أردني ويراد تصديرها فمثل هذه البيانات لا تتطلب منا أي مشروحات ولكنها تتطلب شهادات صحية قبل التصدير من أقسام المؤسسة الأخرى أما قسمنا فهو غير معني بمثل هذا النوع من البيانات</p>	<p>التدقيق والإجراء</p>	<p>بيانات التصدير 1 / XXXXX</p>	<p>11 16</p>

المرجع القانوني	التفاصيل	نوع الإجراء	نوع البيان	الرقم المتسلسل
	تتضمن حالات لبيانات من جميع الفئات التي وردت سابقاً وقد تكون الحالة الخاصة المحددة في فئة واحدة من البيانان أو أكثر	حسب الحالة	الحالات الخاصة	12 16
	1- المقصود هنا إرساليات المسرب الأحمر 2- إذا كان في الإرسالية صنف أو أكثر وهي عينات غير تجارية وإنما وردت من باب الهدايا أو العروض التجارية فتعامل على هذا الأساس ولا يكون هناك أي إجراءات صحية 3- إذا كانت الأصناف الواردة تجارية أو واردة لغايات التداول التجاري للبيع للمستهلك فتؤخذ من جميع الأصناف	التدقيق وأخذ العينات	الإرساليات المحتوية على أصناف كثيرة وإعداد قليلة متكررة	12 16 1

	بدون استثناء ولا يجوز استثناء أي صنف			
	<p>1- يتم تدقيق بطاقة البيان والتأكد من أن الأصناف الواردة ليست بحاجة لموافقات خاصة</p> <p>2- إذا أحضرت الموافقات أو أنها لم تكن لازمة يحدد عدد العبوات التي سيتم أخذ عينات منها بالتوقيع والخاتم</p> <p>3- يشرح على النموذج الموحد في خانة لجنة أخذ العينات عدد الأصناف والكشف وغيرها</p> <p>4- يراجع صاحب العلاقة مديرية الصحة المعنية لأخذ العينات مع كتاب رسمي موجه من مدير المركز لمدير الصحة المعني</p> <p>نموذج رقم NAH 11</p>	التدقيق والتحويل	الإرساليات المعقمة التي لا يمكن أخذ عيناتها في الساحة	12 16 2

المرجع القانوني	التفاصيل	نوع الإجراء	نوع البيان	الرقم المتسلسل
	<p>1- لا يتم أي إجراء على مثل هذه البيانات إذا كانت المؤسسة قد انتدبت فنياً للمراقبة في الموقع أي موقع المعرض وتكون جميع هذه الإجراءات من خلال هذا المندوب</p> <p>2- إذا لم يكن هناك مندوب فينظم نموذج موحد ويسجل البيان على السجل اليومي ويسرب البيان ويتم التأكد من الوثائق تماماً كما في أي بيان</p> <p>3- تعطى هذه البيانات تسهيل تشجيعي بإمكانية تحويل الإرسالية للموقع أي موقع</p>	التدقيق وأخذ الإجراء	الإرساليات التي ترد للمعارض المحلية من منشأ غير أردني	3 12 16

	<p>المعرض لأخذ العينات كونها ترد مع أصناف غير غذائية متعددة يصعب فرزها داخل الجمرک</p> <p>4- بعد انقضاء المعرض يتم في العادة تنظيم بيان بوضع الاسـتهلاك للأصناف التي بيعت في المعرض من أصل بيان الإدخال المؤقت وبناءً على التسريب الأول يتم استكمال الإجراءات الصحية</p>			
	<p>1- مثال هذه الإرساليات النشا المستخدم في صناعة الكرتون والزيوت النباتية المستخدمة في صناعة الدهانات وغيرها</p>	<p>التدقيق وأخذ الإجراءات</p>	<p>إرساليات الأغذية ذات الاستخدام المزدوج</p>	<p>4 12 16</p>

	<p>2- يخير صاحب العلاقة ما بين إجراءات صحية كاملة تتضمن تسريب ودفع رسوم إلى غير ذلك</p> <p>3- أو يختار مراجعة قسم الغذاء المستورد في المؤسسة للحصول على كتاب موجه لمديرية الصحة المعنية لمراقبة الاستخدام غير الغذائي وعليه إحضار كتاب من مديرية الصحة المعنية بتلقيهم هذا الكتاب وأنهم سيتابعون المصنع لهذه الغاية وعليه لا يكون هناك أي إجراءات صحية على البيان</p>			
--	---	--	--	--

	4- في حال اختيار الخيار الثاني يحضر كتاب المؤسسة مرة واحدة بينما يحضر كتاب من مديرية الصحة لكل إرسالية لإشعارهم بوصول إرسالية جديدة لمتابعتها			
				5 12 16

ملحق رقم (1)

ملحق رقم (1)

قوائم المسرب الأحمر (الحيوانات ومنتجاتها)

1	01042000900	حيوانات حية من فصيلة الماعز (غ.م.ك)
1	01063900000	طيور حية أخرى (غ.م.ك)
1	02011000000	ذبائح كاملة وأنصاف ذبائح ، من لحوم فصيلة الأبقار، طازجة أو مبردة
1	02012000000	قطع أخرى بعظمها، من لحوم فصيلة الأبقار ، طازجة أو مبردة
1	02013010000	اللحوم المفرومة المهيأة بشكل قطع للاستخدام في السندويشات، من فصيلة الأبقار، طازجة أو مبردة
1	02013090000	لحوم دون عظام، من فصيلة الأبقار ، طازجة أو مبردة (غ.م.ك)
1	02021000000	ذبائح كاملة وأنصاف ذبائح ، من لحوم فصيلة الأبقار، مجمدة
1	02022000000	قطع أخرى بعظمها، من لحوم فصيلة الأبقار، مجمدة
1	02023010000	اللحوم المفرومة المهيأة بشكل قطع للاستخدام في السندويشات، من فصيلة الأبقار، مجمدة
1	02023090000	لحوم دون عظام، من فصيلة الأبقار، مجمدة (غ.م.ك)
1	02031100000	ذبائح كاملة وأنصاف ذبائح ، من لحوم فصيلة الخنازير، طازجة أو مبردة
1	02031200000	أفخاذ وأكتاف وقطعها ، بعظمها ، من لحوم فصيلة الخنازير، طازجة أو مبردة
1	02031900000	لحوم، من فصيلة الخنازير، (غ.م.ك)، طازجة أو مبردة
1	02032100000	ذبائح كاملة وأنصاف ذبائح ، من لحوم فصيلة الخنازير، مجمدة
1	02032200000	أفخاذ وأكتاف وقطعها ، بعظمها ، من لحوم فصيلة الخنازير، مجمدة
1	02032900000	لحوم، من فصيلة الخنازير، (غ.م.ك)، مجمدة
1	02041000000	ذبائح كاملة وأنصاف ذبائح، من حملان، طازجة أو مبردة
1	02042100000	ذبائح كاملة وأنصاف ذبائح، من لحوم فصيلة ضأن أخرى (عدا الحملان)، طازجة أو مبردة
1	02042200000	قطع أخرى بعظمها، من لحوم فصيلة الضأن، طازجة أو مبردة
1	02042310000	اللحوم المفرومة المهيأة بشكل قطع للاستخدام في السندويشات، من فصيلة الضأن،

		طازجة أو مبرد
1	02042390000	لحوم دون عظام، من فصيلة الضأن، طازجة أو مبردة، (غ.م.ك)
1	02043000000	ذبائح كاملة وأنصاف ذبائح، من حملان ، مجمدة
1	02044100000	ذبائح كاملة وأنصاف ذبائح ،من لحوم فصيلة ضأن أخرى (عدا الحملان)، مجمدة
1	02044200000	قطع أخرى بعظمها، من لحوم فصيلة ضأن أخرى (غ.م.ك)، مجمدة
1	02044310000	اللحوم المفرومة المهيأة بشكل قطع للاستخدام في السندويشات، من فصيلة الضأن ، مجمدة
1	02044390000	لحوم دون عظام، من فصيلة الضأن، مجمدة، (غ.م.ك)
1	02045000000	لحوم، من فصيلة الماعز، طازجة أو مبردة أو مجمدة
1	02050000000	لحوم فصائل الخيول والحمير والبغال والنعغال، طازجة أو مبردة أو مجمدة
1	02061000000	أحشاء وأطراف صالحة للأكل ، من فصيلة الأبقار، طازجة أو مبردة
1	02062100000	أسنة صالحة للأكل، من فصيلة الأبقار، مجمدة
1	02062200000	أكباد صالحة للأكل، من فصيلة الأبقار، مجمدة
1	02062900000	أحشاء وأطراف صالحة للأكل (عدا الأسنة والأكباد)، من فصيلة الأبقار، مجمدة
1	02063000000	أحشاء وأطراف صالحة للأكل، من فصيلة الخنازير، طازجة أو مبردة
1	02064100000	أكباد صالحة للأكل من فصيلة الخنازير، مجمدة
1	02064900000	أحشاء وأطراف صالحة للأكل (عدا الأكباد)، من فصيلة الخنازير، مجمدة
1	02068010000	أمعاء غنم صالحة للأكل، طازجة أو مبردة
1	02068090000	أحشاء وأطراف صالحة للأكل، عدا أمعاء غنم، من فصيلة الضأن والماعز والخيول..والنعغال، طازجة أو مبردة
1	02069010000	أمعاء غنم، صالحة للأكل، مجمدة
1	02069090000	أحشاء وأطراف صالحة للأكل، عدا أمعاء غنم، من فصيلة الضأن والماعز والخيول والحمير.. والنعغال، مجمدة

1	02071100000	لحوم وأحشاء وأطراف، غير مقطعة، صالحة للأكل، من ديوك ودجاجات أليفة، طازجة أو مبردة
1	02071200000	لحوم وأحشاء وأطراف، غير مقطعة، صالحة للأكل، من ديوك ودجاجات أليفة، مجمدة
1	02071300000	لحوم وأحشاء وأطراف، مقطعة، صالحة للأكل، من حبش، طازجة أو مبردة، بدون عظم، مستورد..محضرات اللحوم
1	02072690000	لحوم وأحشاء وأطراف، مقطعة، صالحة للأكل، من حبش، طازجة أو مبردة (غ.م.ك)
1	02072710000	لحوم وأحشاء وأطراف، مقطعة، صالحة للأكل، من حبش، مجمدة، بدون عظم، مستورد..محضرات اللحوم
1	02072790000	لحوم وأحشاء وأطراف، مقطعة، صالحة للأكل، من حبش، مجمدة، (غ.م.ك)
1	02073200000	لحوم وأحشاء وأطراف، غير مقطعة، صالحة للأكل، من بط أو إوز أو غرغر (دجاج غينيا)، طازجة أو مبردة
1	02073300000	لحوم وأحشاء وأطراف، غير مقطعة، صالحة للأكل، من بط أو إوز أو غرغر (دجاج غينيا)، مجمدة
1	02073400000	أكباد دسمة صالحة للأكل، من بط أو إوز أو غرغر (دجاج غينيا)، طازجة أو مبردة
1	02073500000	لحوم وأحشاء وأطراف، مقطعة، صالحة للأكل، من بط أو إوز أو غرغر (دجاج غينيا)، (غ.م.ك) طازجة أو مبردة
1	02073600000	لحوم وأحشاء وأطراف، مقطعة، صالحة للأكل، من بط أو إوز أو غرغر (دجاج غينيا)،
1	02081000000	لحوم وأحشاء وأطراف، صالحة للأكل، من أرانب أليفة أو بريّة، طازجة أو مبردة أو مجمدة
1	02082000000	أفخاذ ضفادع صالحة للأكل، طازجة أو مبردة أو مجمدة
1	02083000000	لحوم وأحشاء وأطراف أخرى صالحة للأكل طازجة أو مبردة أو مجمدة من حيوانات رئيسة

1	02084000000	لحوم وأحشاء وأطراف أخر صالحة للأكل طازجة أو مجمدة من حيتان ودلافين وخنزير بحر أبقار البحر
1	02085000000	لحوم وأحشاء وأطراف أخرى صالحة للأكل طازجة أو مبردة أو مجمدة من زواحف
1	02089010000	لحوم وأحشاء وأطراف أخرى، صالحة للأكل، طازجة أو مبردة أو مجمدة، من ضفادع
1	02089090000	لحوم وأحشاء وأطراف أخرى، صالحة للأكل، طازجة أو مبردة أو مجمدة، (غ.م.ك)
1	02101192000	أفخاذ وأكتاف خنازير وقطعها، بعضهم، صالحة للأكل، مملحة أو في ماء مملح
1	02101199000	أفخاذ وأكتاف خنازير وقطعها، بعضهم، صالحة للأكل، مجففة أو مدخنة
1	02101292000	صدور خنازير يتخللها شحم، وقطعها صالحة للأكل، مملحة أو في ماء مملح
1	02101299000	صدور خنازير يتخللها شحم، وقطعها صالحة للأكل، مجففة أو مدخنة
1	02101999000	لحوم خنازير صالحة للأكل (غ.م.ك)، مجففة أو مدخنة
1	02102010000	لحوم من فصيلة الأبقار، صالحة للأكل، مجففة
1	02102091000	لحوم من فصيلة الأبقار، صالحة للأكل، مملحة أو في ماء مملح
1	02102099000	لحوم من فصيلة الأبقار، صالحة للأكل، مجففة أو مدخنة
1	02109001000	لحوم وأحشاء وأطراف (غ.م.ك)، صالحة للأكل، مملحة أو في ماء مملح
1	02109009000	لحوم وأحشاء وأطراف (غ.م.ك)، صالحة للأكل، مجففة أو مدخنة، بما فيها الدقيق والمساحيق
1	02109101000	لحوم وأحشاء وأطراف (غ.م.ك)، صالحة للأكل، مملحة أو في ماء مملح من حيوانات رئيسة
1	02109109000	لحوم وأحشاء وأطراف (غ.م.ك)، صالحة للأكل، مملحة مجففة أو مدخنة، دقيق من حيوانات رئيسة
1	02109201000	لحوم وأحشاء وأطراف، صالحة للأكل، مملحة أو في ماء مملح من حيتان ودلافين، أبقار البحر.. الخ

الدورة التدريبية التخصصية في مجال معايير الرقابة وضبط الجودة على المنتجات النباتية والحيوانية — ملحق رقم 1 —

1	02109209000	لحوم وأحشاء وأطراف، صالحة للأكل، مجفف اومدخن أو دقيق أو مسحوق من حيتان..أبقار البحر..الخ
1	02109301000	لحوم وأحشاء وأطراف(غ.م.ك)، صالحة للأكل، مملحة أو في ماء مملح من الزواحف
1	02109309000	لحوم وأحشاء وأطراف(غ.م.ك)، صالحة للأكل، مجففة أو مدخنة او مساحيق اودقيق من زواحف
1	02109901000	لحوم وأحشاء وأطراف (غ.م.ك)، صالحة للأكل، مملحة أو في ماء مملح
1	02109909000	لحوم وأحشاء وأطراف(غ.م.ك)، صالحة للأكل، مجففة أو مدخنة اودقيق أو مساحيق(غ.م.ك)
1	03021100000	أسماك تروتا(سالموتروتا، أو نكور هينكاس : مايكس كلارك،...، كرايزوجاستر)، طازجة أو مبردة
1	02109301000	لحوم وأحشاء وأطراف(غ.م.ك)، صالحة للأكل، مملحة أو في ماء مملح من الزواحف
1	03021200000	سلمون الهادي(فصيلة أونكور هينكاس(غ.م.ك)) و سلمون الأطنطي و سلمون الدانوب، طازجة أو مبردة
1	03021900000	سلمون أخرى طازج أو مبرد، (عدا الداخل في البندين (030211 و 030212)
1	03022100000	أسماك قفندر، طازجة أو مبردة
1	03022200000	أسماك هوشع، طازجة أو مبردة
1	03022300000	أسماك موسى، طازجة أو مبردة
1	03022900000	أسماك مفلطحة أخرى، طازجة أو مبردة، (عدا سمك القفندر وسمك هوشع وسمك موسى)
1	03023100000	أسماك تونه بيضاء، طازجة أو مبردة
1	03023200000	أسماك تونه ذات زعانف صفراء، طازجة أو مبردة
1	03023300000	أسماك بونيت مخطط البطن، طازجة أو مبردة
1	03023900000	أسماك تونه أخرى (غ.م.ك)، طازجة أو مبردة
1	03024000000	أسماك الرنجة، طازجة أو مبردة

1	03025000000	أسماك القد، طازجة أو مبردة
1	03026100000	أسماك السردين وساردينيليا وإسبرط ، طازجة أو مبردة
1	03026200000	أسماك الحدوق، طازجة أو مبردة
1	03026300000	سمك أسود، طازج أو مبرد
1	03026400000	أسماك الأسقمري، طازجة أو مبردة
1	03026500000	كلاب البحر وغيرها من أسماك القرش ، طازجة أو مبردة
1	03026600000	سمك الأنقليس(من نوع انجويلا)، طازج أو مبرد
1	03026900000	أسماك أخرى، طازجة أو مبردة، (غ.م.ك)
1	03027000000	أكباد وبيض وغدد تذكير، من أسماك، طازجة أو مبردة
1	03031900000	سلمون المحيط الهادي، عدا فصيلة سوك اي(سلمون احمر)(أونكور هينكاس نيركا)،(غ.م.ك)، مجمدة
1	03032100000	أسماك تروته (سالموتروتا، أونكور هينكاس، ميكيس ..، كرايز وجاستر)، مجمدة
1	03032200000	أسماك سلمون الأطلنطي (سالموسالار) وسلمون الدانوب (هوكوهوكو)، مجمدة
1	03032900000	أسماك سلمون أخرى، مجمدة (عدا أسماك سلمون الهادي وسلمون الأطلنطي وسلمون الدانوب والتروته)
1	03033100000	سمك القفندر، مجمد
1	03033200000	سمك هوشع، مجمد
1	03033300000	أسماك موسى، مجمدة
1	03033900000	أسماك مفلطحة أخر، مجمدة،(عدا سمك القفندر وسمك هوشع وسمك موسى)
1	03034100000	سمك تونه بيضاء، مجمد
1	03034200000	سمك تونه ذات زعانف صفراء، مجمدة
1	03034300000	سمك بونيت مخطط البطن، مجمد
1	03034400000	تونة بيج اي (ثونوس أو بيسوس)، مجمدة
1	03034500000	تونة بلوفن (ثونوس أو ثاينوس)، مجمدة
1	03034600000	تونة بلوفن الجنوبية(ثونوس أو ماكوي)، مجمدة
1	03034900000	أسماك تون أخرى، (غ.م.ك)، مجمدة

الدورة التدريبية التخصصية في مجال معايير الرقابة وضبط الجودة على المنتجات النباتية والحيوانية — ملحق رقم 1 —

1	03035000000	سمك الرنجة، مجمد
1	03036000000	سمك القد، مجمد
1	03037100000	سمك ساردين وساردينيليا وإسبرط، مجمد
1	03037200000	سمك حدوق (ميلانو جراموس ايكليفينوس)، مجمد
1	03037300000	سمك أسود (بولاكيوس فيرنس)، مجمد
1	03037400000	سمك أسقمري، مجمد
1	03037500000	كلاب البحر وغيرها من أسماك القرش، مجمدة
1	03037600000	سمك الأتقليس (من نوع أنجويلا)، مجمد
1	03037700000	سمك قاروس ، مجمد
1	03037800000	سمك نازلي ، مجمد
1	03037900000	أسماك أخرى ، مجمدة، (غ.م.ك)
1	03038000000	أكباد وبيض وغدد تنكير، من أسماك، مجمدة
1	03041000000	شرائح سمك وغيرها من لحوم الأسماك (وإن كانت مفرومة)، طازجة أو مبردة
1	03042000000	شرائح سمك ، مجمدة
1	03049000000	لحوم أسماك، مجمدة، (وإن كانت مفرومة)، (عدا شرائح الأسماك)
1	03051000000	دقيق أو كريات سمك، صالح للاستهلاك البشري
1	03052000000	أكباد وبيض وغدد تنكير ، من أسماك ، مجففة أو مدخنة أو مملحة أو في ماء مملح
1	03053000000	شرائح سمك، مجففة أو مملحة أو في ماء مملح، (عدا المدخنة)
1	03054100000	سلمون المحيط الهادي وسلمون الأطنطي وسلمون الدانوب، مدخنة، (بما فيها الشرائح)
1	03054200000	سمك رنجة، مدخنة، (بما فيها الشرائح)
1	03054900000	أسماك مدخنة أخرى (بما فيها الشرائح)، (عدا أسماك الرنجة وسلمون الهادي والأطنطي والدانوب)
1	03055100000	سمك القد، مجفف وغير مدخن
1	03055900000	أسماك أخرى، مجففة وغير مدخنة (عدا سمك القد)

1	03056100000	سمك رنجة، مملح أو في ماء مملح، (ولكن غير مجفف ولا مدخن)
1	03056200000	سمك القد مملح أو في ماء مملح، (ولكن غير مجفف ولا مدخن)
1	03056300000	سمك الأتسوجة مملح أو في ماء مملح، (ولكن غير مجفف ولا مدخن)
1	03056900000	أسماك أخرى مملحة أو في ماء مملح، (ولكن غير مجففة ولا مدخنة)، (غ.م.ك)
1	03061100000	جراد البحر (روك لوبستر) وأشباهه، مجمد
1	03061200000	عقارب البحر (لوبستر) من نوع هوماروس، مجمدة
1	03061300000	ربيان (قريدس أو جمبري)، مجمدة
1	03061400000	سرطانات (سلطعون)، مجمدة
1	03061910000	دقيق وكريات، من قشريات صالحة للاستهلاك البشري، مجمدة
1	03061990000	قشريات أخرى (غ.م.ك)، صالحة للاستهلاك البشري، مجمدة، (عدا الدقيق والكريات)
1	03062100100	جراد البحر (روك لوبستر) وأشباهه، غير مجمده، غير (مجففة أو مملحة أو مسلوقة أو مطبوخة)
1	03062100900	جراد البحر (روك لوبستر) وأشباهه، غير مجمده، (غ.م.ك)
1	03062200100	عقارب البحر (لوبستر) من نوع هوماروس، غير مجمد، غير (مجففة أو مملحة أو مسلوقة أو مطبوخة)
1	03062200900	عقارب البحر (لوبستر) من نوع هوماروس، غير مجمد، (مجففة أو مملحة أو مسلوقة أو مطبوخة)
1	03062300100	ربيان (قريدس أو جمبري)، غير مجمد، غير (مجففة أو مملحة أو مسلوقة أو مطبوخة)
1	03062300900	ربيان (قريدس أو جمبري)، غير مجمد، (مجففة أو مملحة أو مسلوقة أو مطبوخة)
1	03062400100	سرطانات (سلطعون)، غير مجمد، غير (مجففة أو مملحة أو مسلوقة أو مطبوخة)
1	03062400900	سرطانات (سلطعون)، غير مجمد، (مجففة أو مملحة أو مسلوقة أو مطبوخة)
1	03062910000	دقيق وكريات، من قشريات صالحة للاستهلاك البشري، غير مجمدة
1	03062990000	قشريات أخرى (غ.م.ك)، صالحة للاستهلاك البشري، غير مجمدة
1	03071000000	محار، حي أو طازج أو مبرد أو مجفف أو مملح أو في ماء مملح، (عدا مروحي الشكل)

الدورة التدريبية التخصصية في مجال معايير الرقابة وضبط الجودة على المنتجات النباتية والحيوانية ملحق رقم 1

1	03072100000	محار مروحي الشكل، من أجناس بكتن أو كلاميس أو بلاكوبكتن، حي أو طازج أو مبرد
1	03072900000	محار مروحي الشكل، من أجناس بكتن أو كلانيس أو بلاكوبكتن، مجفف أو مملح أو في ماء مملح
1	03073100000	بلح البحر من نوع ميتلوس أوبيرنا، حي أو طازج أو مبرد
1	03073900000	بلح البحر من نوع ميتلوس أوبيرنا، مجفف أو مملح أو في ماء مملح
1	03074100000	حبار و سييدج، حي أو طازجة أو مبرد
1	03074900000	حبار و سييدج، مجفف أو مملح أو في ماء مملح
1	03075100000	أخطبوط، حي أو طازج أو مبرد
1	03075900000	أخطبوط، مجفف أو مملح أو في ماء مملح
1	03076000000	حلزون (عدا حلزون البحر)، حي أو طازج أو مبرد أو مجفف أو مملح أو في ماء مملح
1	03079100000	لافقريات مائية (عدا القشريات)، (غ.م.ك)، حية أو طازجة أو مبردة
1	03079910000	دقيق وكريات لافقريات مائية، (عدا القشريات)، صالحة للاستهلاك البشري
1	03079990000	لافقريات مائية (عدا القشريات)، (غ.م.ك)، صالحة للاستهلاك البشري، مجفف، مملح، في ماء مملح
1	04011010000	لبن سائل محفوظ، غير مركز وغير محلي، بنسبة دسم $> 1\%$ وزناً
1	04011090000	ألبان وقشدة (عدا اللبن السائل المحفوظ)، غير مركز وغير محلاة، بنسبة دسم $= 1\%$ وزناً
1	04012010000	لبن سائل محفوظ، غير مركز وغير محلي، بنسبة دسم $< 1\%$ ولكن $> 6\%$ وزناً
1	04012090000	ألبان وقشدة (عدا اللبن السائل المحفوظ)، غير مركز وغير محلاة، بنسبة دسم $< 1\%$ ولكن $= 6\%$ وزناً
1	04013010000	لبن سائل محفوظ، غير مركز وغير محلي، بنسبة دسم $< 6\%$ وزناً
1	04013090000	ألبان وقشدة (عدا اللبن السائل المحفوظ)، غير مركز وغير محلاة، بنسبة دسم

		<6% وزناً
1	04021020000	حليب مسحوق محلي أو غير محلي، بنسبة دسم $\geq 1.5\%$ وزناً وبعبات محكمة الغلق بسعة ≥ 3 كغ
1	04021091000	ألبان وقشدة مركزة أو محلاة، بشكل مسحوق أو .. المستورد من مصانع تغذية الاطفال (1901) كمدخل إنتاج
1	04021099000	ألبان وقشدة مركزة أو محلاة، بشكل مسحوق أو حبيبات أو أشكال صلبة أخرى، (غ.م.ك)، بنسبة دسم $\geq 1.5\%$ وزناً
1	04022120000	ألبان وقشدة مركزة لا تحتوي على مواد تحلية، بشكل مسحوق أو .. تحتوي $< 1.5\%$ وزناً دسم، حليب بعبات ≥ 3 كغم
1	04022191000	ألبان وقشدة مركزة غير محلاة بشكل مسحوق أو .. المستورد من مصانع تغذية الاطفال (1901) كمدخل إنتاج
1	04022199000	ألبان وقشدة بشكل حبيبات أو أشكال صلبة أخرى، مركزة وغير محلاة (عدا الحليب المسحوق)، بدسم $< 1.5\%$ وزن
1	04022920000	ألبان وقشدة مركزة، بشكل مسحوق .. تحتوي على نسبة دسم تزيد على 1.5% وزناً، حليب بعبات ≥ 3 كغم (غ.م.ك)
1	04022991000	ألبان وقشدة مركزة، بشكل مسحوق، تحتوي على المستوردة من مصانع تغذية الأطفال (1901) كمدخل إنتاج
1	04022999000	ألبان وقشدة مركزة، بشكل مسحوق .. تحتوي على نسبة من الدسم تزيد على 1.5% وزناً (غ.م.ك)
1	04029100000	ألبان وقشدة مركزة، لا تحتوي على سكر مضاف أو أي مواد تحلية أخرى
1	04029900000	ألبان وقشدة مركزة أو محتوية على سكر مضاف أو مواد تحلية أخرى، (غ.م.ك)
1	04031000000	لبن رائب
1	04039090000	مخيض وألبان وقشدة (عدا اللبن الرايب والجميد)، مخثرة أو مخمرة أو محمضة
1	04041010000	مصل اللبن، وإن كان مركزاً أو محلي، المستورد من قبل المصانع كمدخلات إنتاج
1	04041090000	مصل اللبن، وإن كان مركزاً أو محلي (غ.م.ك)
1	04049000000	منتجات مكونة، من عناصر حليب طبيعية وإن كانت محلاة، (غ.م.ك)

1	04052000000	ألبان قابلة للدهن
1	03076000000	حلزون (عدا حلزون البحر)، حي أو طازج أو مبرد أو مجفف أو مملح أو في ماء مملح
1	03079100000	لاقريات مائية (عدا القشريات)، (غ.م.ك.)، حية أو طازجة أو مبردة
1	03079910000	دقيق وكريات لاقريات مائية، (عدا القشريات)، صالحة للاستهلاك البشري
1	04059000000	مواد دسمة أخرى مشتقة من الحليب، (عدا الزبدة والألبان القابلة للدهن)
1	04061000000	جبن طازج، (مخثر أو غير مخمر)
1	04062000000	أجبان مبشورة أو بشكل مسحوق من جميع الأنواع
1	04063000000	أجبان معالجة، غير مبشورة ولا بشكل مسحوق
1	04064000000	أجبان ذات عروق زرقاء
1	04069010000	جينة الشيدر المستوردة بعبوات غير مهيأة للبيع بالتجزئة المستوددة.. المصانع المرخصة لإنتاج الأجبان
1	04069090000	أجبان أخرى، (غ.م.ك.)
1	04070010000	بيض طيور بقشره، للتفريخ (التفقيس)
1	04070020000	بيض طيور بقشره، طازج أو محفوظ أو مطبوخ، لصناعة اللقاحات البيطرية
1	04070091000	بيض طيور بقشره، مطبوخ
1	04070099000	بيض طيور بقشره، طازج أو محفوظ (عدا بيض التفريخ)
1	04081100000	صفار بيض (مح) مجفف
1	04081910000	صفار بيض (مح)، طازج أو مجمد، غير مضاف إليه سكر أو مواد تحلية أخرى
1	04081990000	صفار بيض (مح)، مسلوق بالماء أو مطبوخ بالبخار أو مقولب أو محفوظ بطرق أخرى (عدا التجفيف)
1	04089100000	بيض طيور بدون قشره، مجفف
1	04089910000	بيض طيور آخر بدون قشره طازج أو مجمد، غير مضاف إليه سكر أو مواد تحلية أخرى
1	04089990000	بيض طيور آخر بدون قشره، مسلوق بالماء أو مطبوخ بالبخار أو مقولب أو محفوظ بطرق أخرى (عدا التجفيف)

الدورة التدريبية التخصصية في مجال معايير الرقابة وضبط الجودة على المنتجات النباتية والحيوانية — ملحق رقم 1 —

1	07123990000	فطور وكماة، (غ.م.ك) ، مجففة، كاملة أو مقطعة أو مشرحة أو...، ولكن غير محضرة بطريقة أخرى (غ.م.ك)
1	08011100000	جوز الهند (نارجيل)، مجفف
1	08011900000	جوز الهند (نارجيل)، طازج
1	08012101000	جوز البرازيل بقشره، طازج
1	08012109000	جوز البرازيل بقشره، مجفف
1	08012201000	جوز البرازيل الطازج ، مقشر
1	08012209000	جوز البرازيل المجفف ، مقشر
1	08013101000	جوز الكاشو (اللوز الهندي) الطازج ، بقشره
1	08013109000	جوز الكاشو (اللوز الهندي) المجفف ، بقشره
1	08013201000	جوز الكاشو (لوز هندي) طازج ، مقشر
1	08013209000	جوز الكاشو (لوز هندي) مجفف ، مقشر
1	08021101000	لوز طازج، بقشره
1	08021109000	لوز مجفف، بقشره
1	08021201000	لوز مقشر، طازج
1	08021209000	لوز مقشر، مجفف
1	08022110001	بندق بقشره (من نوع كوريلوس)، طازج ،المستورد من قبل المصانع كمدخلات إنتاج
1	08022110009	بندق بقشره (من نوع كوريلوس)، مجفف ،المستورد من قبل المصانع كمدخلات إنتاج
1	04059000000	مواد دسمة أخرى مشتقة من الحليب ، (عدا الزبدة والألبان القابلة للدهن)
1	08022190001	بندق بقشره (من نوع كوريلوس)، طازج ،(غ.م.ك)
1	08022190009	بندق بقشره (من نوع كوريلوس)، مجففة، (غ.م.ك)
1	08022200100	بندق مقشر (من نوع كوريلوس)، طازج
1	08022200900	بندق مقشر (من نوع كوريلوس)، مجفف
1	08023201000	جوز عادي مقشر، طازج

الدورة التدريبية التخصصية في مجال معايير الرقابة وضبط الجودة على المنتجات النباتية والحيوانية — ملحق رقم 1 —

1	08023209000	جوز عادي مقشّر، مجفّف
1	08024001000	كستناء(كاستانيا)، طازجة
1	08024009000	كستناء(كاستانيا)، مجفّفة
1	08025001000	فستق حليبي طازج
1	08025009000	فستق حليبي مجفّف
1	08029000100	أثمار قشرية أخرى (غ.م.ك.)، طازجة
1	08029000900	أثمار قشرية أخرى (غ.م.ك.)، مجفّفة
1	08129000000	فواكه وأثمار قشرية(غ.م.ك.)، محفوظة مؤقتاً، غير صالحة للاستهلاك المباشر
1	12021010000	فول سوداني بقشره، غير محمص أو مطبوخ بطريقة أخرى، المستورد من قبل المصانع كمدخلات إنتاج
1	12021090000	فول سوداني بقشره، غير محمص أو مطبوخ بطريقة أخرى،(غ.م.ك.)
1	12022000000	فول سوداني مقشور، غير محمص أو مطبوخ بطريقة أخرى، وإن كان مكسراً
1	12022010000	فول سوداني مقشور غير محمص أو مطبوخ..أخرى، وإن كان مكسراً، المستورد من قبل المصانع كمدخلات إنتاج
1	12022090000	فول سوداني مقشور، غير محمص أو مطبوخ بطريقة أخرى، وإن كان مكسراً،(غ.م.ك.)
1	12030000000	لب نارجيل (كوبرا)
1	12074000000	بذور سمسم، وإن كان مكسراً
1	13021910000	الطحينة (عصاره السمسم) (165)
1	16010010000	سجق و منتجات مماثلة، من دم حيواني، و محضرات أغذية أساسها هذه المنتجات
1	16010020000	محضرات غذائية أساسها لحوم (مرتديلا)
1	16010090000	سجق ومنتجات مماثلة من لحم(غ.م.ك) أو أطراف أو من دم حيواني ومحضرات أغذية أساسها هذه المنتجات
1	16021001000	محضرات معلّبة من لحوم بقرية متجانسة
1	16021009000	محضرات متجانسة، من لحوم أو أحشاء أو أطراف أو دم حيواني ، (غ.م.ك)

1	16022000000	محضرات وأصناف محفوظة أخرى، من أكباد الحيوانات
1	16023110000	مرتديلا، من حبش
1	16023190000	محضرات وأصناف محفوظة أخرى، من حبش (ديوك ودجاجات رومية)، عدا المرتديلا
1	16023210000	مرتديلا، من ديوك ودجاجات من نوع جالوس دومستيك
1	16023290000	محضرات وأصناف محفوظة أخرى، من ديوك ودجاجات من نوع جالوس دومستيكاس، عدا المرتديلا
1	16023910000	مرتديلا، من بط أوز أو من غرغر (دجاج غينيا)
1	16023990000	محضرات وأصناف محفوظة أخرى، من بط أوز أو من غرغر (دجاج غينيا)، عدا المرتديلا
1	16024100000	محضرات وأصناف محفوظة أخرى، من فخذ الخنزير وقطعه
1	16024200000	محضرات وأصناف محفوظة أخرى، من كتف الخنزير وقطعه
1	16024900000	محضرات وأصناف محفوظة أخرى، (غ.م.ك) من فصيلة الخنازير، ومخاليطها
1	16025010000	مرتديلا، من فصيلة الأبقار
1	16025020000	محضرات معلبة من لحوم فصيلة الأبقار، (غ.م.ك)
1	16025090000	محضرات وأصناف محفوظة أخرى، من لحوم فصيلة الأبقار، (غ.م.ك)
1	16029010000	مرتديلا، من لحوم أو من أحشاء وأطراف، (غ.م.ك)
1	16029020000	محضرات وأصناف محفوظة أخرى، من دم حيواني
1	16029090000	محضرات وأصناف محفوظة أخرى، من لحوم أو من أحشاء وأطراف، (غ.م.ك)
1	16030010000	خلاصات وعصارات لحم أو أسماك
1	16030090000	خلاصات وعصارات قشريات أو رخويات أو لافقريات مائية أخرى
1	16041100000	أسماك سلمون، غير مفرومة، محضرة أو محفوظة
1	16041200000	أسماك رنجة، غير مفرومة، محضرة أو محفوظة
1	16041301000	أسماك سردين، غير مفرومة، محضرة أو محفوظة، معلب
1	16041309000	أسماك سردين (عدا المعلب) وساردينيا ورنجة صغيرة وإسبرط، غير مفرومة، محضرة أو محفوظة

1	16041410000	سمك تونه معلب
1	16041490000	أسماك بونيت مخطط البطن و بونيت الأطلنطي (ساردا)، غير مفرومة، محضرة أو محفوظة
1	16041500000	أسماك إسقمري (ماكريل)، غير مفرومة، محضرة أو محفوظة
1	16041600000	أسماك أنشوجة، غير مفرومة، محضرة أو محفوظة
1	16041900000	أسماك (غ.م.ك)، غير مفرومة، محضرة أو محفوظة
1	16042010000	محضرات غذائية، من أسماك مركبة متجانسة، بما فيها المفرومة
1	16042090000	أسماك محضرة أو محفوظة آخر بما فيها المفرومة (غ.م.ك)
1	16043000000	خبثياري (كافيار) وأبداله المحضرة من بيض الأسماك
1	16051000000	سرطانات بحرية (سلطعون)، محضرة أو محفوظة
1	16052000000	روبيان (جمبري)، محضرة أو محفوظة
1	16053000000	عقارب البحر، محضرة أو محفوظة
1	16054010000	القرديس، محضرة أو محفوظة
1	16054090000	قشريات أخرى (غ.م.ك)، محضرة أو محفوظة
1	16059000000	رخويات ولا فقريات مائية أخرى، محضرة أو محفوظة
1	19011030000	محضرات غذائية للأطفال ، من دقيق أو ... تحتوي <=50% حليب، (م.ل.ت)؛ اغذية لحالات مرضية خاصة
1	19011090000	محضرات غذائية للأطفال ، من دقيق أو سميد أو نشاء أو خلاصة شعير ناشط أو حليب، (م.ل.ت) (م.غ.ك)
1	19019010000	خلاصات الشعير الناشط (مالت)
1	19019030000	أغذية، من دقيق أو سميد أو نشاء أو شعير ناشط أو حليب ، خاصة بالمعاقين (غ.م.ك)
1	19019091000	أغذية أطفال محضرة، من دقيق أو سميد أو نشاء أو شعير ناشط أو حليب، (غ.م.ك) (013)
1	19021190000	عجائن غذائية، تحتوي على بيض، غير مطبوخة ولا محشوة ولا محضرة بطريقة أخرى عدا المعكرونة والشعيرية

1	19022000000	عجائن غذائية محشوة
1	19049010000	محضرات حبوب بشكل حب (عدا الذرة)، خاصة بالأطفال
1	19049020000	محضرات حبوب بشكل حب (عدا الذرة)، خاصة بالمعاقين
1	19049090000	محضرات حبوب بشكل حب (عدا الذرة)، (غ.م.ك)
1	19053110000	بسكويت محلي المعد إعداداً خاصاً لتغذية الأطفال
1	19059040000	خبز ، (غ.م.ك)
1	20029010000	رب البندورة (معجون البندورة)
1	20031000000	فطور من جنس اجاريكوس محضرة أو محفوظة بغير الخل أو حمض الخليك
1	20032000000	كمأة محضرة أو محفوظة بغير الخل أو حمض الخليك
1	20039000000	فطور محضرة أو محفوظة بغير الخل أو حمض الخليك (غ.م.ك)
1	20052010000	بطاطا محضرة أو محفوظة بغير الخل أو حمض الخليك
1	16029020000	محضرات وأصناف محفوظة أخرى، من دم حيواني أو السكر، غير مجمدة، مستوردة المصانع كمدخلات إنتاج
1	20052090000	بطاطا محضرة أو محفوظة بغير الخل أو حمض الخليك أو السكر، غير مجمدة، (غ.م.ك)
1	20054010000	بازلأء (بيسوم ساتيفيوم)، محضرة أو محفوظة بغير الخل أو حمض الخليك أو السكر، معلبة
1	20054090000	بازلأء (بيسوم ساتيفيوم)، محضرة أو محفوظة بغير الخل أو حمض الخليك أو السكر، عدا المعلبة
1	20055110000	فاصولياء، مقشورة، محضرة أو محفوظة بغير الخل أو حمض الخليك أو السكر، معلبة
1	20055190000	لوبيا وفاصوليا، مقشورة، محضرة أو محفوظة بغير الخل أو حمض الخليك أو السكر عدا الفاصولياء المعلب
1	20055900000	لوبيا وفاصوليا (غ.م.ك)، محضرة أو محفوظة بغير الخل أو حمض الخليك أو السكر، غير مجمدة
1	20056000000	هليون محضر أو محفوظ بغير الخل أو حمض الخليك أو السكر، غير مجمد

1	20058000000	ذرة قلوثة (زياميس، ساكاراتا)، محضرة أو محفوظة بغير الخل أو حمض الخليك أو السكر، غير مجمدة
1	20059010000	خضر آخر وخليط خضر، محضرة أو محفوظة بغير الخل أو...، غير مجمدة، المستورد من قبل المصانع كمدخلات إنتاج
1	20082000000	أناناس محضر أو محفوظ بطريقة أخرى، (غ.م.ك)
1	20083000000	حمضيات محضرة أو محفوظة بطريقة أخرى، (غ.م.ك)
1	20084000000	كمثرى (أجاص) محضر أو محفوظ بطريقة أخرى، (غ.م.ك)
1	20085000000	مشمش محضر أو محفوظ بطريقة أخرى، (غ.م.ك)
1	20086000000	كرز محضر أو محفوظ بطريقة أخرى، (غ.م.ك)
1	20087000000	خوخ (دراق) بما فيها النكتارين محضر أو محفوظ بطريقة أخرى، (غ.م.ك)
1	20088000000	فراولة (فريز) محضرة أو محفوظة بطريقة أخرى، (غ.م.ك)
1	20089100000	قلب النخيل محضر أو محفوظ بطريقة أخرى، (غ.م.ك)
1	20089200000	مخاليط فواكه وأثمار قشرية وأجزاء آخر من نباتات محضرة أو محفوظة بطريقة أخرى، (غ.م.ك)
1	20089920000	هريس أو عجن فواكه المستورد من قبل المصانع كمدخلات إنتاج، (غ.م.ك)
1	20089990000	فواكه وأثمار قشرية وأجزاء آخر من نباتات، صالحة للأكل محضرة أو محفوظة بطريقة أخرى، (غ.م.ك)
1	21039010000	صلصات أخرى و محضرات للصلصات (غ.م.ك) ؛ توابل مخلوطة، المستورد من قبل المصانع كمدخلات إنتاج
1	21042010000	محضرات غذائية مركبة متجانسة ، المستورد من قبل المصانع كمدخلات إنتاج
1	21050000000	بوظة (ICE CREAM) ومثلجات أخرى صالحة للأكل
1	21069030000	المحضرات الغذائية (غ.م.ك)، المعدة فقط كأغذية للحالات المرضية الخاصة
1	21069040000	منتجات من لبن مستبدل عنصر أو أكثر من عناصره الطبيعية بمادة أخرى، المعدة لتغذية الأطفال
1	84211910000	أجهزة طرد مركزي، أجهزة تجفيف بالدوران المستخدم في معالجة الرقاقت شبيهة الموصلية

== الدورة التدريبية التخصصية في مجال معايير الرقابة وضبط الجودة على المنتجات النباتية والحيوانية == ملحق رقم 1 ==

1	84211920000	أجهزة طرد مركزي (بما فيها أجهزة التجفيف بالطرد المركزي)، صناعي/زراعي/طبي/مخبري/صحة / بيئة
1	84211990000	أجهزة طرد مركزي (بما فيها أجهزة التجفيف بالطرد المركزي) ، (غ.م.ك)

قوائم المسرب الأصفر

2	04051010000	زبدة ، المستورد من قبل المصانع كمدخلات إنتاج
2	04051090000	زبدة، (غ.م.ك)
2	04090010000	عسل طبيعي ،المستورد من قبل المصانع كمدخلات إنتاج
2	04090090000	عسل طبيعي ، (غ.م.ك)
2	04101000000	منتجات صالحة للأكل من أصل حيواني ، (غ.م.ك)، طازجة أو مجمدة
2	04109000000	منتجات صالحة للأكل من أصل حيواني (غ.م.ك)
2	07011000000	تقاوي بطاطا للزرع
2	07020000000	بندورة طازجة أو مبردة
2	07039000000	كرات وخضار ثومية أخرى (غ.م.ك)، طازجة أو مبردة
2	07041009000	قرنبيط وقرنبيط بروكلي صالح للأكل، طازج أو مبرد
2	07051100000	خس مكعب، طازج أو مبرد
2	07051900000	خس آخر، طازج أو مبرد، (عدا الخس المكعب)
2	07052100000	هندباء (شيكوري) وتلوف، طازجة أو مبردة
2	07052900000	هندباء (شيكوري) (عداهندباء وتلوف)، طازجة أو مبردة
2	07061010000	جزر، طازج أو مبرد
2	07061090000	لفت بقلي، طازج أو مبرد
2	07069010000	فجل صالح للأكل طازج أو مبرد
2	07069020000	شوندر (بنجر) للسلطة صالح للأكل طازج أو مبرد
2	07069030000	كرفس لفتي صالح للأكل طازج أو مبرد
2	07069090000	لحية التيس وجذور مماثلة صالحة للأكل، طازجة أو مبردة
2	07070019000	خيار ، طازج أو مبرد
2	07070020000	فقوس، طازج أو مبرد
2	07070090000	قثاء وخيار صغير محبب، طازج أو مبرد
2	07081000000	بازلأء (بيسوم ساتيفوم)، طازجة أو مبردة

الدورة التدريبية التخصصية في مجال معايير الرقابة وضبط الجودة على المنتجات النباتية والحيوانية — ملحق رقم 1 —

2	07082010000	لوبيا (فيجينا، فاسولوس)، طازجة أو مبردة
2	07082090000	فاصولياء (فيجينا، فاسولوس)، طازجة أو مبردة
2	07089010000	فول، طازجة أو مبردة
2	07089020000	باميا، طازجة أو مبردة
2	07089090000	بقول قرنية أخرى (غ.م.ك)، طازجة أو مبردة
2	07091090000	خرشوف (أرضي شوكي)، طازجة أو مبردة
2	07092000000	هليون، طازج أو مبرد
2	07093090000	باننجان، طازج أو مبرد
2	07094000000	كرفس (عدا الكرفس اللفتي)، طازج أو مبرد
2	07095100000	فطور من جنس اجاريكوس، طازجة أو مبردة
2	07095200000	كمأة، طازجة أو مبردة
2	07096090000	فليفلة أو فلفل (ثمار من جنس كابسيكوم أو من جنس بيمنتا)، طازجة أو مبردة
2	07097000000	سبانخ وسبانخ نيوزيلاندي، وسبانخ كبيرة الورق (سبانخ الحقائق)، طازجة أو مبردة
2	07099010000	الزيتون الأخضر، طازجة أو مبردة
2	07099020000	الذرة الحلوة، طازجة أو مبردة
2	07099030000	ملوخية، طازجة أو مبردة
2	07099040000	نعناع أخضر، طازجة أو مبردة
2	07099050000	بقدونس أخضر، طازجة أو مبردة
2	07099060000	كزبرة خضراء، طازجة أو مبردة
2	07099070000	ورق دوالي، طازجة أو مبردة
2	07099080000	عكوب، طازجة أو مبردة
2	07099091900	كوسا، طازجة أو مبردة، (غ.م.ك)
2	07099092900	باميا، طازجة أو مبردة، (غ.م.ك)
2	07099099000	خضروات أخرى (غ.م.ك)، طازجة أو مبردة

2	07119099000	خضراؤ أخري (غ.م.ك)؛ خليط خضر، محفوظة مؤقتاً، غير صالحة للاستهلاك المباشر
2	07122020000	بصل، مجفف كامل..ولكن غير محضر بطريقة أخرى،المستورد من قبل المصانع كمدخلات إنتاج
2	07122090000	بصل مجفف، كامل أو مقطع أو مشرح أو مكسر أو مسحوق، ولكن غير محضر بطريقة أخرى، (غ.م.ك)
2	07129020000	خضراؤ آخر(غ.م.ك)وخليط خضار، مجففة، كاملة أو...، ولكن غير محضرة بطريقة أخرى، مستوردة.. المصانع.. إنتاج
2	07141001000	جذور المنيهوط الطازجة أو المبردة
2	07141009000	جذور المنيهوط ، مجمدة أو مجففة ، كاملة أو مقطعة أو بشكل مكثلات
2	07142030000	بطاطا حلوة، بشكل مكثلات
2	07142090010	بطاطا حلوة، طازجة أو مبردة، كاملة أو مقطعة، عدا المكثلات
2	07142090090	بطاطا حلوة، مجففة أو مجمدة، كاملة أو مقطعة، عدا المكثلات
2	08041030000	تمر مجفف، في أغلفة بوزن >= 1 كغ
2	08041090000	تمر مجفف، في أغلفة بوزن < 1 كغ
2	08055000900	ليمون حامض (سييتروس ليمون،سييتروس ليمونم)، وليم (سييتروس ارانتيفولياوسيتروس لاتيفوليا)، جاف
2	08062000000	عنب مجفف
2	08111010000	فراولة (فريز)، غير مطبوخة أو غير مسلوقة ولا تحتوي على سكر مضاف أو مواد تحلية أخرى، مجمدة
2	08111090000	فراولة (فريز)، مطبوخة أو مسلوقة ، مجمدة
2	08112010000	توت عليق وعادي وكشمش أبيض ..أحمر وعنب الثعلب، غير مطبوخة.. ولا تحتوي؛ على مواد تحلية، مجمدة
2	08112090000	توت عليق وعادي وكشمش أبيض ..أحمر وعنب الثعلب ، مطبوخة أو مسلوقة، مجمدة

الدورة التدريبية التخصصية في مجال معايير الرقابة وضبط الجودة على المنتجات النباتية والحيوانية — ملحق رقم 1 —

2	08119010000	فواكه وأثمار قشرية (غ.م.ك)، غير مطبوخة أو غير مسلوقة ولا تحتوي على مواد تحلية، مجمدة
2	08119090000	فواكه وأثمار قشرية (غ.م.ك)، مطبوخة أو مسلوقة ، مجمدة
2	08131000000	مشمش مجفف
2	08132000000	برقوق مجفف
2	08133000000	تفاح مجفف
2	08134000000	فواكه أخرى (غ.م.ك)، مجففة
2	08135000000	خليط من أثمار قشرية أو فواكه مجففة من الأنواع المذكورة في هذا الفصل
2	08140010000	قشور حمضيات وقشور بطيخ، طازجة أو مجمدة أو مجففة
2	08140090000	قشور حمضيات وقشور بطيخ، محفوظة مؤقتا في ماء مملح أو مكبرت أو مضاف اليه مواد اخر بقصد الحفظ المؤقت
2	09041100000	فلفل مجفف (من جنس بيبير)، غير مجروش ولا مسحوق
2	09041211000	فلفل مجفف (من جنس بيبير)، مجروش ، من السودان
2	09041219000	فلفل مجفف (من جنس بيبير)، مجروش ، (غ.م.ك)
2	09041290000	فلفل مجفف (من جنس بيبير)، مسحوق
2	09042010000	فليفلة من نوع كابسيكوم أو فلفل من نوع بيمنتا مجففة أو مجروشة
2	09042090000	فليفلة من نوع كابسيكوم أو فلفل من نوع بيمنتا مسحوقة
2	09061000000	قرفة وأزهار شجرة القرفة، غير مجروشة ولا مسحوقة
2	09062010000	قرفة وأزهار شجرة القرفة، مجروشة
2	09062090000	قرفة وأزهار شجرة القرفة، مسحوقة
2	09070000000	قرنفل (كبوش وسيفان وثمار)
2	09081000000	جوز الطيب
2	09082000000	بساسة جوز الطيب (غلافه الغشائي)
2	09083000000	حب الهال
2	09091010000	بذور يانسون
2	09091090000	بذور نجمي (جاذبة)

الدورة التدريبية التخصصية في مجال معايير الرقابة وضبط الجودة على المنتجات النباتية والحيوانية — ملحق رقم 1 —

2	09092000000	بذور كزبرة
2	09093000000	بذور كمون
2	09094000000	بذور كراوية
2	09095000000	بذور شمر؛ حبات عرعر
2	09101010000	زنجبيل طازج
2	09101090000	زنجبيل (غ.م.ك)
2	09102000000	زعفران
2	09103010000	كركم مسحوق
2	09103090000	كركم (غ.م.ك)
2	09104010000	زعر
2	09104090000	أوراق غار (رند)
2	09105000000	كاري
2	09109110000	مخاليط بهارات (توابل) مذكورة في الملاحظة 1 (ب) من هذا الفصل، المستورد من قبل المصانع كمدخلات إنتاج
2	09109190000	مخاليط بهارات (توابل) مذكوره في الملاحظة 1 (ب) من هذا الفصل (غ.م.ك)
2	09109910000	بهارات (توابل) أخرى (غ.م.ك)، خام
2	09109990000	بهارات (توابل) أخرى (غ.م.ك) ، عدا الخام
2	11010000000	دقيق حنطة (قمح) أو دقيق خليلط حنطة مع شيلم
2	11021000000	دقيق شيلم
2	11022000000	دقيق ذرة
2	11023000000	دقيق أرز
2	11029000000	دقيق حبوب أخرى، (غ.م.ك)
2	11051000000	دقيق وسميد ومسحوق، من بطاطا
2	11052000000	رقائق وحببيات وكريات مكتلة، من بطاطا
2	11062000000	دقيق وسميد ومسحوق، من الساجو أو من الجذور أو الدرناات الداخلة في البند (غ.م.ك)

الدورة التدريبية التخصصية في مجال معايير الرقابة وضبط الجودة على المنتجات النباتية والحيوانية — ملحق رقم 1 —

2	11081200000	نشاء من ذرة (165)
2	11081300000	نشاء من بطاطا
2	11081400000	نشاء من منيهوط (MANIOC)?
2	11081900000	أنواع نشاء أخرى (غ.م.ك.)، (165)
2	11082000000	أينولين
2	11090000000	جلوتين الحنطة (القمح)، وأن كان مجففاً
2	12079900000	ثمار وبنور زيتية أخرى، وإن كانت مكسرة (غ.م.ك)
2	12099100000	بذور خضر، معدة للبذار
2	12119030000	ميرمية، طازجة
2	14049010000	منتجات نباتية أخرى، (غ.م.ك.)، المستوردة من قبل المصانع كمدخلات إنتاج
2	17041000000	لبان المضغ (علك)، لا تحتوي على الكاكاو
2	17049010000	عجينة اللوز أو البندق (ضمن عبوات غير المهيأة للبيع بالتجزئ) المستورد من قبل المصانع كمدخلات إنتاج
2	17049090100	حلاوة الطحينية بالسكر، لا تحتوي على كاكاو
2	17049090200	المن والسلوى
2	17049090900	مصنوعات سكرية أخرى (بما فيها الشوكولاتة البيضاء)، لا تحتوي على الكاكاو، (غ.م.ك)
2	18010010000	حبوب كاكاو وكساراتها، خام
2	18010090000	حبوب كاكاو وكساراتها ، عدا الخام
2	18031000000	عجينة كاكاو بدهنها (165)
2	18032000000	عجينة كاكاو منزوع دهنها كلياً (165)
2	18040000000	زبدة كاكاو ، دهنه وزيتيه
2	18050000000	مسحوق كاكاو، لا يحتوي على سكر مضاف أو على مواد تحلية أخرى، (013)
2	18061000000	مسحوق كاكاو يحتوي على سكر مضاف أو مواد تحلية آخر
2	18062000000	شوكولاتة ومحضرات غذائية أخرى، تحتوي على كاكاو، مهيأة بشكل كتل أو ألواح..، بوزن <2كغ

الدورة التدريبية التخصصية في مجال معايير الرقابة وضبط الجودة على المنتجات النباتية والحيوانية — ملحق رقم 1 —

2	18063100000	شوكولاتة ومحضرات غذائية أخرى، تحتوي على كاكاو، مهياًة بشكل كتل أو ألواح أو أصابع، محشوة
2	18063200000	شوكولاتة ومحضرات غذائية أخرى، تحتوي على كاكاو، بشكل كتل أو ألواح أو أصابع، غير محشوة
2	18069000000	شوكولاتة ومحضرات غذائية أخرى، تحتوي على كاكاو، (غ.م.ك)
2	19012010000	مخاليط من دقيق أوسميد أو..، لتحضير منتجات المخابز التابعة للبند 1905، المستوردة..كمدخلات إنتاج
2	19012090000	مخاليط وعجائن، من دقيق أوسميد أو..الخ، لتحضير منتجات المخابز التابعة للبند 1905 ، (غ.م.ك)
2	19019099000	محضرات غذائية أخر، من دقيق أوسميد أو نشاء أو شعير ناشط أو حليب، (غ.م.ك) (013)
2	19021110000	معكرونة وشعيرية، تحتوي على بيض، غير مطبوخة ولا محشوة ولا محضرة بطريقة أخرى
2	19030000000	تايوكا وأبدالها محضرة من النشاء، بشكل رقائق أو حبيبات أو حبوب مدورة أو نخالات أو بأشكال مماثلة
2	19041010000	أغذية محضرة من حبوب ومنتجات حبوب متحصل عليها بالتنفيس أو التخميص، خاصة بالأطفال والمعاقين
2	19041090000	أغذية اخر محضرة من الحبوب ومنتجات الحبوب متحصل عليها بالتنفيس أو التخميص
2	19042010000	أغذية محضرة من رقائق حبوب غير محمصة، ورقائق حبوب محمصة أو حبوب منفوشة، خاصة بالأطفال والمعاقين
2	19042090000	أغذية اخر محضرة من رقائق حبوب أو خلائط رقائق حبوب غير محمصة، ورقائق حبوب محمصة أو حبوب منفوشة
2	19043000000	البرغل
2	19051000000	خبز هش (مقرمش) معروف باسم (كتاكبروت)
2	19052000000	خبز الزنجبيل وما شابهه

2	19053190000	بسكويت محلي (غ.م.ك)
2	19053200100	فطائر ذات ترابيع مجوفة (وافل أو جوفر)
2	19053200900	رقائق منضدة هشة (ويفر) أو جوفريت
2	19054000000	بقسماط أو خبز محمص ومنتجات محمصة مماثلة
2	19059021000	فطائر ، معجنات ، كعك (يحتوي وزناً=50% من مسحوق الكاكاو او محضرات غذائية أخرى)،(041)
2	19059029000	بسكويت ، كعك(غ.م.ك) ، منتجات المخابز الفاخرة(041)
2	19059030000	فطائر البييتزا
2	20011000000	خيار وخيار صغير محبب، محضر أو محفوظ بالخل أو بحمض الخليك
2	20012000000	بصل محضر أو محفوظ بالخل أو بحمض الخليك
2	20019091000	بندورة محفوظة بالخل أو بحمض الخليك
2	20019092000	فواكه محفوظة بالخل أو بحمض الخليك
2	20019093000	زيتون محضر أو محفوظ بالخل أو بحمض الخليك
2	20019099000	خضر وفواكه وأثمار قشرية وأجزاء أخرى (غ.م.ك) صالحة للأكل، من نباتات، محضرة أو محفوظة بالخل
2	20021000000	بندورة كاملة أو مقطعة، محضرة أو محفوظة بغير الخل أو حمض الخليك
2	20051000000	خضر أخرى متجانسة محضرة أو محفوظة بغير الخل أو حمض الخليك أو السكر، غير مجمدة
2	20059099000	خضر أخرى وخليط خضر، محضرة أو محفوظة بغير الخل أو حمض الخليك أو السكر، غير مجمدة، (غ.م.ك)
2	20060010000	فواكه مجمدة مضاف اليها سكر (غ.م.ك)
2	20060090000	خضر وفواكه وأثمار قشرية وقشور فواكه وأجزاء أخرى من نباتات، محفوظة بالسكر
2	20071001000	مربي فواكه مطبوخة، متجانسة
2	20071009000	هلام و خبيص (مرملاد) أو هريس أو عجن فواكه أو أثمار قشرية، مطبوخة، متجانسة

الدورة التدريبية التخصصية في مجال معايير الرقابة وضبط الجودة على المنتجات النباتية والحيوانية — ملحق رقم 1 —

2	20079100100	مربي حمضيات مطبوخ، عدا مربي الفواكه المتجانسة
2	20079100900	هلام وخبيص (مرملاد) أو هريس أو عجن حمضيات، مطبوخة، متجانسة
2	20079900100	دبس العنب
2	20079900200	قمر الدين
2	20079900300	مربي فواكه، مطبوخ، (غ.م.ك) أو أثمار قشرية (غ.م.ك)
2	20079900900	هلام و خبيص (مرملاد) أو هريس أو عجن فواكه أو أثمار قشرية، مطبوخ، (غ.م.ك)
2	20081100000	فول سوداني محضر أو محفوظ بطريقة أخرى، (غ.م.ك)
2	20081900000	أثمار قشرية وبذور أخرى، بما فيها المخاليط، محضرة أو محفوظة بطريقة أخرى، (غ.م.ك)
2	20091110000	مركزات عصير برتقال طبيعي غير مختمر ولا مضاف إليه كحول، وان...، مجمد، بعبوات = <25 كغ
2	20091190000	عصير برتقال غير مختمر ولا مضاف إليه كحول، مجمد، (عدا مركزات العصير الطبيعي)
2	20091210000	مركزات عصير برتقال طبيعي غير مختمر ولا مضاف إليه كحول، غير مجمد، قيمة بر كس => 20 ، بعبوات = <25كغم
2	20091290000	مركزات عصير برتقال غير مختمر ولا مضاف إليه كحول، غير مجمد، قيمة بر كس => 20 ، (غ.م.ك)
2	20091910000	مركز عصير برتقال طبيعي غير مختمر ولا مضاف إليه كحول، مجمد وغير مجمد، (غ.م.ك) بعبوة = <25 كغ
2	20091990000	عصير مركز برتقال غير مختمر ولا مضاف إليه كحول، مجمد وغير مجمد، (عدا مركزات برتقال بعبوات = <25كغم
2	20092110000	مركز عصير ليمون هندي (جريب فروت) طبيعي غير مختمر ولا مضاف إليه كحول، قيمة بر كس => 20 ، بعبوات = <25كغم
2	20092190000	مركزات وعصير ليمون هندي (جريب فروت) غير مختمر ولا مضاف إليه كحول، قيمة بر كس => 20 ، (غ.م.ك)

2	20092910000	مركز عصير ليمون هندي (جريب فروت) طبيعي غير مختمر ولا مضاف إليه كحول، (غ.م.ك)، بعبوات = <25كغم
2	20092990000	مركزات وعصير ليمون هندي (جريب فروت) غير مختمر ولا مضاف إليه كحول، (غ.م.ك)
2	20093110000	مركزات عصيرحمضيات اخرى طبيعي، غير مختمر ولا مضاف إليه كحول، (غ.م.ك) قيمة برکس => 20 ، بعبوات=<25كغم
2	20093190000	مركزات وعصير حمضيات أخرى، غير مختمر ولا مضاف إليه كحول، قيمة برکس=> 20 ، (غ.م.ك)
2	20093910000	مركزات و عصير حمضيات أخرى ، غير مختمر ولا مضاف إليه كحول، (غ.م.ك) ، بعبوات = <25كغم
2	20093990000	مركزات وعصير حمضيات أخرى غير مختمر ولا مضاف إليه كحول، (غ.م.ك)
2	20094110000	مركزات عصير أناناس طبيعي غير مختمر ولا مضاف إليه كحول، قيمة برکس=> 20 ، بعبوات=<25كغم
2	20094190000	مركزات وعصير أناناس غير مختمر ولا مضاف إليه كحول، قيمة برکس=> 20، (غ.م.ك)، بعبوات = <25كغم
2	20094910000	مركزات عصير أناناس طبيعي غير مختمر ولا مضاف إليه كحول، (غ.م.ك)، بعبوات=<25كغم
2	20094990000	مركزات وعصير أناناس غير مختمر ولا مضاف إليه كحول، (غ.م.ك)
2	20095010000	مركزات عصير بندورة طبيعيه بعبوات=<10 كغم غير مختمرة ولا مضاف إليه كحول
2	20095020000	مركزات عصير بندورة طبيعية بعبوات أخرى (غ.م.ك)، غير مختمرة ولا مضاف إليه كحول
2	20095090000	مركزات عصير بندورة طبيعية أخرى (غ.م.ك)، غير مختمرة ولا مضاف إليه كحول

2	20096110000	مركز عصير عنب (بمافيه سلالة عنب) طبيعي غير مختمر ولا مضاف إليه كحول، قيمة بركس >=20 ، بعبوات <=25كغم
2	20096190000	مركزات وعصير عنب (بما فيه سلالة العنب) غير مختمر ولا مضاف إليه كحول، قيمة بركس >=20 ، (غ.م.ك) (غ.م.ك)
2	20096910000	مركزات عصير عنب (بمافيه سلالة العنب) طبيعي، غير مختمر ولا مضاف إليه كحول، (غ.م.ك)، بعبوات <=25كغم
2	20096990000	مركزات وعصير عنب (بمافيه سلالة العنب) غير مختمر ولا مضاف إليه كحول، (غ.م.ك)
2	20097110000	مركزات عصير تفاح طبيعي، غير مختمر و لا مضاف إليه كحول، قيمة بركس فيه >=20 ، بعبوات <=25كغم
2	20097190000	مركزات وعصير تفاح، غير مختمر و لا مضاف إليه كحول، قيمة بركس فيه >=20 ، (غ.م.ك)
2	20097910000	مركزات عصير تفاح طبيعي، غير مختمر و لا مضاف إليه كحول، (غ.م.ك)، بعبوات <=25كغم
2	20097990000	مركزات وعصير تفاح، غير مختمر و لا مضاف إليه كحول، (غ.م.ك)
2	20098020100	مركزات عصير فواكه أخرى طبيعية، غير مختمرة و لا مضاف إليه كحول، (غ.م.ك) ، بعبوات <=25كغم
2	20098020900	مركزات عصير خضار أخرى طبيعية، غير مختمرة و لا مضاف إليه كحول، (غ.م.ك) ، بعبوات <=25كغم
2	20098091000	مركزات و عصير من خضار آخر، غير مختمر ولا مضاف إليه كحول، (غ.م.ك)
2	20098099000	مركزات و عصير فواكه أخرى، غير مختمر ولا مضاف إليه كحول، (غ.م.ك)
2	20099020100	مركزات مخاليط عصير طبيعي، من خضار، غير مختمر ولا مضاف إليها كحول، (غ.م.ك)، بعبوات <=25 كغم
2	20099020900	مركزات مخاليط عصير طبيعي، من فواكه، غير مختمر ولا مضاف إليها كحول، (غ.م.ك)، بعبوات <=25 كغم

الدورة التدريبية التخصصية في مجال معايير الرقابة وضبط الجودة على المنتجات النباتية والحيوانية — ملحق رقم 1 —

2	20099091000	مخاليط عصير خضار، غير مختمر ولا مضاف إليه كحول، (عدا مركّزات مخاليط العصير الطبيعي)
2	20099099000	مخاليط عصير فواكه، غير مختمر ولا مضاف إليه كحول، (عدا مركّزات مخاليط العصير الطبيعي)
2	21021000000	خمائر حية فعالة
2	21022001000	خمائر ميتة غير فعالة
2	21022009000	كائنات مجهرية دقيقة وحيدة الخلية، ميتة (غ.م.ك)
2	21023010000	مساحيق محضرة للتخمير (بيكنج باودر)
2	21023090000	مساحيق محضرة للتخمير، (عدا البيكنج باودر)
2	21031000000	صلصة الصويا
2	21032010000	صلصة بندورة مسماة (كتش أب)
2	21032090000	صلصات بندورة (غ.م.ك)
2	21039090000	صلصات أخرى و محضرات للصلصات (غ.م.ك) ؛ توابل مخلوطة (غ.م.ك)
2	21041000000	حساء ومرق ومحضراتها
2	21042090000	محضرات غذائية مركبة متجانسة (غ.م.ك)
2	21061000000	مركّزات بروتين ومواد بروتينية معدلة خصائصها الفيزيائية (165)
2	21069020000	محضرات كحولية مركبة من الأنواع المستعملة في صناعة المشروبات
2	21069080000	محضرات غذائية (غ.م.ك)، المستوردة من قبل المصانع كمدخلات إنتاج
2	22011010000	مياه معدنية، غير محلاة وغير منكهة
2	22019010000	مياه طبيعية، غير محلاة وغير منكهة
2	22019090000	مياه أخرى عدا المعدنية والغازية والطبيعية غير محلاة أو منكهة ؛ جليد وتلج
2	35021100000	زالال البيض، مجفف
2	35021900000	زالال البيض، (عدا المجفف)

قوائم المسرب الأخضر

3	02090010000	شحم خنزير صرف غير مستخلص ، طازجاً أو مبرداً أو مجمداً أو مملحاً أو في ماء مملح أو مجففاً أو مدخناً
3	02090090000	شحم طيور دواجن غير مستخلص، طازجاً أو مبرداً أو مجمداً أو مملحاً أو في ماء مملح أو مجففاً أو مدخناً
3	04039010000	جميد
3	07101010000	بطاطا غير مطبوخة أو غير مسلوقة، مجمدة
3	07101090000	بطاطا مطبوخة أو مسلوقة، مجمدة
3	07102110000	بازلاء (بيسوم ساتيفوم) غير مطبوخة أو غير مسلوقة، مجمدة
3	07102190000	بازلاء (بيسوم ساتيفوم) مطبوخة أو مسلوقة، مجمدة
3	07102210000	لوبيا وفاصوليا (فيجينا، فاسولوس) غير مطبوخة أو غير مسلوقة، مجمدة
3	07102290000	لوبيا وفاصوليا (فيجينا، فاسولوس) مطبوخة أو مسلوقة، مجمدة
3	07102910000	بقول قرنية أخرى (غ.م.ك) غير مطبوخة أو غير مسلوقة، مجمدة
3	07102990000	بقول قرنية أخرى (غ.م.ك) مطبوخة أو مسلوقة، مجمدة
3	07103010000	سبانخ وسبانخ نيوزيلاندي، وسبانخ كبيرة الورق (سبانخ الحدائق)، غير مطبوخة أو مسلوقة، مجمدة
3	07103090000	سبانخ وسبانخ نيوزيلاندي، وسبانخ كبيرة الورق (سبانخ الحدائق)، مطبوخة أو مسلوقة، مجمدة
3	07104010000	ذرة حلوة غير مطبوخة أو غير مسلوقة، مجمدة
3	07104090000	ذرة حلوة مطبوخة أو مسلوقة، مجمدة
3	07108011000	فطور وكماة وبصل وكرات ثومية وعسقلان وزيتون، غير مطبوخة أو غير مسلوقة، مجمدة
3	07108019000	خضراوات أخرى (غ.م.ك) غير مطبوخة أو غير مسلوقة، مجمدة
3	07108090000	خضراوات أخرى (غ.م.ك) مطبوخة أو مسلوقة، مجمدة
3	07109010000	خليط من خضراوات غير مطبوخة أو غير مسلوقة، مجمدة

الدورة التدريبية التخصصية في مجال معايير الرقابة وضبط الجودة على المنتجات النباتية والحيوانية — ملحق رقم 1 —

3	07109090000	خليط من خضر مطبوخ أو مسلووق، مجمد
3	07119020000	بصل محفوظ مؤقتاً.....، غير صالحة بحالتها هذه للإستهلاك المباشر
3	07119091000	فول معلب ، محفوظ مؤقتاً ، غير صالحة للإستهلاك المباشر
3	07129090000	خضر أخرى (غ.م.ك) وخليط خضار، مجففة، كاملة أو مقطعة أو مشرحة أو...، ولكن غير محضرة بطريقة أخرى (غ.م.ك)
3	07131000000	بازلاء (بيسوم ساتيفوم)، يابسة، مقشورة (013)
3	07132000000	حمص يابس ومقشور (013)
3	07133100000	لوبيا وفاصوليا ، من نوع فيجناما نجوهيبر أو فيجنا رادياتا ويلكزيك، يابسة ومقشورة (013)
3	07133200000	لوبيا وفاصوليا حمراء صغيرة (اندوكي) (فاسوليوس أو فيجنا انجولاريس)، يابسة ومقشورة (013)
3	07133300000	لوبيا وفاصوليا عادية (فاسوليوس فولجاريس)، بما فيها الفاصولياء البيضاء، يابسة ومقشورة (013)
3	07133900000	لوبيا وفاصولياء (غ.م.ك)، يابسة ومقشورة (013)
3	07134000000	عدس يابس ومقشور (013)
3	07135000000	فول عريض (فيشيافابا ماجور) وفول صغير (فيشيافابا ايكوينيا، وفيشيافابا مينور)، يابس ومقشور (013)
3	07139000000	بقول قرنية (غ.م.ك)، يابسة ومقشورة (013)
3	08041010000	تمر طازج (بلح و رطب)
3	08042010000	تين طازج
3	08042090000	تين مجفف
3	08043010000	أناناس طازج
3	08043090000	أناناس مجفف
3	08044010000	أفوكادو (كمثرى أمريكي) طازج
3	08044090000	أفوكادو (كمثرى أمريكي) مجفف
3	08045011000	جوافة، طازجة

الدورة التدريبية التخصصية في مجال معايير الرقابة وضبط الجودة على المنتجات النباتية والحيوانية — ملحق رقم 1 —

3	08045019000	مانجة ومانجوستين، طازجة
3	08045091000	جوافة، مجففة
3	08045099000	مانجة ومانجوستين، مجففة
3	08059010000	حمضيات (غ.م.ك.)، طازجة
3	08059090000	حمضيات (غ.م.ك.)، مجففة
3	08061090000	عنب طازج ، (غ.م.ك)
3	08071109000	بطيخ طازج
3	08071909000	شمام طازج، (غ.م.ك)
3	08072000000	بابايا طازج
3	02090010000	شحم خنزير صرف غير مستخلص، طازجاً أو مبرداً أو مجمداً أو مملحاً أو في ماء مملح أو مجففاً أو مدخناً
3	08082019900	كمثرى طازجة ، (غ.م.ك)
3	08082090000	سفرجل، طازج
3	08091090000	مشمش طازج
3	08092000000	كرز طازج
3	08093000000	الدراق (الخوخ) بما فيه الدراق الأملس (نكتارين)، طازج
3	08094000000	برقوق وبرقوق السياج ، طازج
3	08101000000	فراولة (فريز)، طازج
3	08102000000	توت عليق وتوت عادي، طازج
3	08103000000	كشمش أسود أو أبيض أو أحمر وعنب الثعلب، طازج
3	08104000000	عنبيات وفواكه أخرى من نوع فاكسينيوم، طازج
3	08105000000	ثمار الكيوي، طازج
3	08109010000	كاكا ، طازجة
3	08109090000	فواكه أخرى، طازجة، (غ.م.ك)
3	09011100000	بن، غير محمص وغير منزوع منه الكافيين
3	09011200000	بن، غير محمص ومنزوع منه الكافيين

الدورة التدريبية التخصصية في مجال معايير الرقابة وضبط الجودة على المنتجات النباتية والحيوانية — ملحق رقم 1 —

3	09012100000	بن، محمص وغير منزوع منه الكافيين
3	09012200000	بن، محمص ومنزوع منه الكافيين
3	09019010000	قشور وغلالات، من بن
3	09019090000	أبدال بن محتوية على بن بأية نسبة كانت
3	09021000000	شاي أخضر (غير مخمر) في عبوات جاهزة للتداول الفوري بوزن >=3 كغ
3	09022000000	شاي أخضر (غير مخمر) في عبوات أخرى
3	09023000000	شاي أسود (مخمر) وشاي مخمر جزئياً، في عبوات جاهزة بوزن >=3 كغ
3	09024000000	شاي أسود (مخمر) وشاي مخمر جزئياً، في عبوات أخرى
3	09030000000	متة (ماتية)
3	09050000000	فانيليا
3	10011000000	حنطة (قمح) قاسية
3	10019000000	حنطة (قمح) عدا القاسية وخليط حنطة مع شيلم
3	10030000000	شعير
3	10040000000	شوفان
3	10051000000	تقاوي ذرة للبدار
3	10059000000	ذرة (عدالتقاوي المعدة للبدار)
3	10061000000	أرز غير مقشور (أرز بغلافه الزهري)
3	10062000000	أرز مقشور (أرز أسمر)
3	10063000000	أرز مضروب كلياً أو جزئياً
3	10064000000	كسارة الأرز
3	10070000000	حبوب السرغوم
3	10089000000	حبوب أخرى (غ.م.ك)
3	11031100000	جريش وسميد، من حنطة (قمح)
3	11031300000	جريش وسميد، من ذرة
3	11031900000	جريش وسميد، من حبوب أخرى (غ.م.ك)
3	11032100000	كريات مكثلة من حنطة (قمح)

3	11032900000	كريات مكثلة من حبوب أخرى، (عدا الحنطة)
3	11041200000	حبوب مفلحة أو بشكل رقائق، من شوفان
3	11041910000	حبوب مفلحة أو بشكل رقائق، من حبوب أخرى، من شعير
3	11041990000	حبوب مفلحة أو بشكل رقائق، من حبوب أخرى (غ.م.ك)
3	11042990000	حبوب أخرى مشغولة (مقشورة أو مدورة أو مقطعة أو مكسرة)، (غ.م.ك)
3	11043010000	نبت الحبوب ، كامل
3	11043090000	نبت الحبوب ، مفلح أو بشكل رقائق أو مطحون
3	11071000000	شعير ناشط (مالت)، غير محمص
3	11072000000	شعير ناشط (مالت)، محمص
3	12010000000	فول الصويا، وإن كان مكسراً
3	12040000000	بذرة كتان، وإن كانت مكسراً
3	12060010000	بذر عباد الشمس، وإن كان مكسراً، المستورد من قبل مصانع الزيوت النباتية
3	12060090000	بذر عباد الشمس، وإن كان مكسراً (غ.م.ك)
3	12071000000	جوز ونوى النخيل، وإن كان مكسراً
3	12072000000	بذور قطن، وإن كان مكسراً
3	12073000000	بذور خروع، وإن كان مكسراً
3	12075000000	بذور الخردل، وإن كان مكسراً (165)
3	12076000000	بذور عصف (كركم)، وإن كان مكسراً
3	12079100000	بذور خشخاش، وإن كان مكسراً
3	12081000000	دقيق وسميد، من فول الصويا
3	12092910000	بذور ترمس، معدة للبذار
3	12101000000	ثمار حشيشة الدينار غير مجروشة أو غير مسحوقة ولا بشكل كريات مكثلة، طازجة أو مجففة
3	12102010000	ثمار حشيشة الدينار مجروشة
3	12102090000	ثمار حشيشة الدينار مسحوقة أو بشكل كريات مكثلة؛ غبار حشيش الدينار
3	12111010000	جذور سوس (عرقسوس)، المستعملة أساساً في صناعة العطور أو في

الدورة التدريبية التخصصية في مجال معايير الرقابة وضبط الجودة على المنتجات النباتية والحيوانية — ملحق رقم 1 —

		الصيدلة..، طازجة..مكسرة، غير مسحوقة
3	12111090000	جذور سوس (عرقسوس)، المستعملة أساساً في صناعة العطور أو في الصيدلة..، مسحوقة
3	12112010000	جذور جنسنج، المستعملة أساساً في صناعة العطور أو في الصيدلة..، طازجة..مكسرة، غير مسحوقة
3	12112090000	جذور جنسنج، المستعملة أساساً في صناعة العطور أو في الصيدلة..، مسحوقة
3	12119001000	بابونج ناشف غير مسحوق
3	12119002000	نباتات (غ.م.ك) وأجزاؤها، المستعملة أساساً في صناعة العطور أو في ..، طازجة..مكسرة، غير مسحوقة
3	12119009000	نباتات(غ.م.ك) وأجزاؤها، المستعملة أساساً في صناعة العطور أو في الصيدلة..، مسحوقة
3	12121010000	قرون خرنوب بما في ذلك بذوره، طازجة أو مبردة أو مجمدة أو مجففة، غير مسحوقة
3	12121090000	قرون خرنوب بما في ذلك بذوره، مسحوقة أو مطحونة
3	12122010000	أعشاب بحرية وغيرها من الطحالب المائية، طازجة أو مبردة أو مجمدة أو مجففة، غير مسحوقة
3	12122090000	أعشاب بحرية وغيرها من الطحالب المائية، مسحوقة
3	12123011000	نوى ولب (قلب) المشمش للإستهلاك البشري ، غير مسحوقة
3	12123019000	نوى ولب (قلب) والخوخ (الدراق) والبرقوق للإستهلاك البشري، غير مسحوقة
3	12123091000	نوى ولب (قلب) المشمش للإستهلاك البشري، مسحوقة
3	12123099000	نوى ولب (قلب) الخوخ (الدراق) والبرقوق للإستهلاك البشري، مسحوقة
3	12129110000	شوندر السكر، طازج أو مبرد أو مجمد أو مجفف، غير مسحوقة
3	12129190000	شوندر السكر، مسحوقة
3	12129210000	قصب السكر، طازج أو مبرد أو مجمد أو مجفف، غير مسحوق
3	12129290000	قصب السكر، مسحوق
3	12129911000	بذور بطيخ ، للإستهلاك البشري

3	12129919000	بذور يقطين وكوسا، للإستهلاك البشري
3	12129991000	نوى ولب فواكه ومنتجات نباتية أخرى للإستهلاك البشري، (غ.م.ك.)، طازجة أو مبردة أو مجمدة أو مجففة
3	12129999000	نوى ولب فواكه ومنتجات نباتية أخرى للإستهلاك البشري، (غ.م.ك.)، محفوظة بطريقة أخرى أو مسحوقة
3	13011010000	صمغ الملك، (LAC) المستورد من قبل المصانع كمدخلات إنتاج
3	13011090000	صمغ الملك، (LAC) (غ.م.ك.)
3	13012000000	صمغ عربي طبيعي (165)
3	13019000000	صمغ وراتجات و صموغ. وراتجات زيتية (كالبلاسم مثلاً)، طبيعية، (غ.م.ك.) (165)
3	13022000000	مواد بكتينية ، بكتينات وبكتات
3	13023100000	أجار - أجار
3	13023200000	مواد مخاطية ومكثفات مشتقة من الخرنوب أو من بذوره أو من بذور الجوار
3	13023900000	مواد مخاطية ومكثفات مشتقة من منتجات نباتية ، (غ.م.ك.)
3	14049090000	منتجات نباتية أخرى، (غ.م.ك.)
3	15010000000	شحم ودهن خنزير ودهون طيور الدواجن، (عدا الداخلة في البنود 0209 ، (1503)
3	15020000000	شحوم ودهون فصائل البقر أو الضأن أو الماعز، (عدا الداخلة في البند 1503)
3	15030010000	ستيارين دهن وشحم الخنزير وزيت دهن الخنزير غير مستحلبة ولا مخلوطة ولا محضرة بأي طرق أخرى
3	15030020000	مرجرين زيتي أخرى، غير مستحلبة ولا مخلوطة ولا محضرة بأي طرق أخرى
3	15030030000	ستيارين زيتي أخرى، غير مستحلبة ولا مخلوطة ولا محضرة بأي طرق أخرى
3	15030090000	زيت دهن وشحم، (غ.م.ك.)، غير مستحلبة ولا مخلوطة ولا بأي طرق أخرى
3	15041000000	زيوت وجزئياتها من كبد الأسماك، غير معدلة كيميائياً
3	15042000000	دهون وزيوت وجزئياتها من أسماك عدا زيت الكبد، غير معدلة كيميائياً
3	15043000000	دهون وزيوت وجزئياتها من ثدييات بحرية، غير معدلة كيميائياً

3	15060010000	شحوم و دهون حيوانية أخرى وجزيئاتها، غير معدلة كيميائياً (165)
3	15060090000	زيوت حيوانية أخرى وجزيئاتها، غير معدلة كيميائياً (165)
3	15071000000	زيت فول الصويا خام، غير معدل كيميائياً
3	15079000000	زيت فول الصويا (عدا الخام) وجزيئاتها، غير معدلة كيميائياً (165)
3	15081000000	زيت فول سوداني خام، غير معدل كيميائياً
3	15089000000	زيت فول سوداني (عدا الخام) وجزيئاته، غير معدل كيميائياً
3	15091000000	زيت زيتون العصرة الاولى (زيت بكر)، غير معدل كيميائياً
3	15099000000	زيت زيتون (عدا العصرة الاولى) وجزيئاته، غير معدلة كيميائياً
3	15100000000	زيوت أخرى وجزيئاتها، متحصل عليها من زيت زيتون فقط غير معدلة كيميائياً، (غ.م.ك)
3	15111000000	زيت نخيل خام، غير معدل كيميائياً
3	15119000000	زيت نخيل (عدا الخام) وجزيئاته، غير معدل كيميائياً، (165)
3	15121100000	زيت بذور عباد شمس أو قرطم (عدا الخام) وجزيئاته، غير معدل كيميائياً خام
3	15121900000	زيت بذور عباد شمس أو قرطم (عدا الخام) وجزيئاته، غير معدل كيميائياً (165)
3	15131100000	زيت جوز الهند (كوبرا) خام، غير معدل كيميائياً
3	15131900000	زيت جوز الهند (كوبرا) (عدا الخام) وجزيئاته، غير معدل كيميائياً (165)
3	15132100000	زيت نوى وزيت النخل البرازيل (الباباسو) الخام، غير معدل كيميائياً
3	15132900000	زيت نوى وزيت النخل البرازيل (الباباسو) (عدا الخام) وجزيئاته، غير معدل كيميائياً (165)
3	15151100000	زيت بذر الكتان خام، غير معدل كيميائياً
3	15151900000	زيت بذر الكتان (عدا الخام) وجزيئاته، غير معدل كيميائياً (165)
3	15152100000	زيت ذرة خام، غير معدل كيميائياً
3	15152900000	زيت ذرة (عدا الخام) وجزيئاته، غير معدل كيميائياً (165)
3	15153000000	زيت خروع وجزيئاته، غير معدل كيميائياً (165)
3	15154000000	زيت تانغ وجزيئاته، غير معدل كيميائياً (165)
3	15155000000	زيت سمسم وجزيئاته، غير معدل كيميائياً

3	15159010000	زيت الغار غير معدل كيمياوياً
3	15159020000	زيت جوجوبا وجزئياته غير معدل كيمياوياً
3	15159099100	زيوت نباتية ثابتة أخرى وجزئياتها، غير معدلة كيمياوياً (165)
3	15159099900	دهون نباتية ثابتة أخرى وجزئياتها، غير معدلة كيمياوياً (165)
3	15161000000	دهون وشحوم وزيوت حيوانية وجزئياتها ، مهدرجة، معدلة الأسترة .. أو المحولة بطريقة (الأيلزة)
3	15162020000	زيت بذر القطن، مهدرج ، معدلة الأسترة أو معاد أسترتها.. أو المحولة بطريقة (الأيلزة)
3	15162060000	زيوت نباتية مهدرجة جزئياً أو كلياً ، المستوردة من قبل المصانع كمدخلات إنتاج
3	15162091000	زيوت نباتية، (غ.م.ك)
3	15162092000	سمنة نباتية، عدا المصنوعة من زيت النخيل المهدرج
3	15162099000	دهون وزيوت نباتية أخرى وجزئياتها، مهدرج، معدلة الأسترة أو..بطريقة (الأيلزة) (غ.م.ك)
3	15171010000	مرجرين (عدا السائل) صالح للأكل، عدا الداخل بالبند 1516، المستورد من قبل المصانع كمدخلات إنتاج
3	15171090000	مرجرين (عدا السائل) صالح للأكل ، عدا الداخل بالبند 1516 ، (غ.م.ك)
3	15179020000	السمنة النباتية المصنوعة من زيت النخيل المهدرج
3	15179030000	مخاليط أو محضرات صالحة للأكل، من (دهون وشحوم أو زيوت..).وعدا أصناف 1516مستورد..كمدخلات انتا
3	15179090000	مخاليط أو محضرات صالحة للأكل، من (دهون وشحوم أو زيوت أو جزئياتها).. وعدا أصناف البند1516(غ.م.ك)
3	15180001000	زيت كتان وجزئياتها مغلية أو مؤكسدة..معدلة كيمياوياً..؟ أو مضاف اليه مجففات
3	15180091000	زيوت نباتية وجزئياتها مغلية أو مؤكسدة..معدلة كيمياوياً.. (غ.م.ك)
3	15180092000	زيوت حيوانية مغلية أو مؤكسدة..معدلة كيمياوياً ..؟ (غ.م.ك)

الدورة التدريبية التخصصية في مجال معايير الرقابة وضبط الجودة على المنتجات النباتية والحيوانية — ملحق رقم 1 —

3	15180099000	دهون وشحوم حيوانية أو نباتية مغلية أو مؤكسدة ..معدلة كيميائياً.. (غ.م.ك)
3	17011100000	سكر قصب خام، بحالة صلبة، لا يحتوي على منكهات أو مواد تلوين مضافة
3	17011200000	سكر شوندر (بنجر) خام، بحالته الصلبة، لا يحتوي على منكهات أو مواد تلوين مضافة
3	17019100000	سكر قصب أو سكر شوندر، بحالته الصلبة، يحتوي على منكهات أو مواد تلوين مضافة
3	17019910000	سكر قصب أو سكر شوندر، مكرر، بحالته الصلبة
3	17019990000	سكر قصب أو سكر شوندر، بحالته الصلبة (غ.م.ك)، وسكرورز نقي كيميائياً بحالته الصلبة
3	17021110000	شراب لاكتوز محتوي <= 99% وزناً لاكتوز، محسوبة بالحالة الجافة
3	17021190000	لاكتوز محتوي <= 99% وزناً لاكتوز ، محسوبة بالحالة الجافة
3	17021910000	شراب لاكتوز محتوي >99% وزناً لاكتوز ، محسوبة بالحالة الجافة
3	17021990000	لاكتوز محتوي >99% وزناً لاكتوز، محسوبة بالحالة الجافة
3	17022010000	شراب القيقب
3	17022090000	سكر القيقب بحالته الصلبة
3	17023010000	جلكوز بحالته الصلبة، محتوي >20% وزناً فركتوز محسوباً بالحالة الجافة
3	17023090000	شراب جلكوز، محتوي >20% وزناً فركتوز محسوباً بالحالة الجافة
3	17024001000	جلكوز بحالته الصلبة، محتوي <=20% وزناً ولكن >50% وزناً فركتوز محسوبة بالحالة الجافة عدا السكر المنعكس
3	17024009000	شراب جلكوز، محتوي <=20% وزناً ولكن > 50% وزناً فركتوز محسوبة بالحالة الجافة
3	17025000000	فركتوز نقي كيميائياً، بحالته الصلبة
3	17026010000	أنواع أخرى من فركتوز بحالته الصلبة محتوية <50% وزناً فركتوز محسوبة بحالة جافة عدا السكر المنعكس
3	17026090000	أنواع أخرى من شراب فركتوز محتوي <50% وزناً فركتوز محسوبة بالحالة الجافة

3	17029010000	المالتوز النقي كيميائياً بحالته الصلبة
3	17029020000	السكر المحروق (كراميل)، المستورد من قبل المصانع كمدخلات إنتاج
3	17029091000	عسل صناعي، وإن كان ممزوجاً بعسل طبيعي (165)
3	17029099000	أنواع ومخاليط وسوائل سكرية أخرى محتوية =50%وزنأفركتوز محسوبة بالحالة الجافة (غ.م.ك)(165)
3	17031000000	عسل أسود (دبس سكر)، من قصب السكر
3	17039000000	عسل أسود (دبس سكر) ، من أنواع سكر أخرى ، (عدا القصب)(165)
3	19021910000	معكرونة وشعيرية، لاتحتوي على بيض، غير مطبوخة ولا محشوة ولا محضرة بطريقة أخرى (165)
3	19021990000	عجائن غذائية لاتحتوي على بيض، غير مطبوخة ولا محشوة ولا محضرة بطريقة أخرى (غ.م.ك) (165)
3	19023000100	عجائن غذائية أخرى instant noodles,
3	19023000900	عجائن غذائية أخرى،(غ.م.م)
3	19024000000	كسكس
3	19059090000	رقائق الويفر المبصومة و ورق الأرز و منتجات مماثلة (041)
3	20019010000	خضر وفواكه..قشرية وأجزاء أخرى صالحة للأكل، من نبات، محضر أو.. بالخل، المستورد.. المصانع كمدخلاً إنتاج
3	20029090000	بننورة (عدا الكاملة أو المقطعة)، محضرة أو محفوظة بغير الخل أو حمض الخليك، (عدا رب البننورة)
3	20041000000	بطاطا محضرة أو محفوظة بغير الخل أو حمض الخليك أو السكر، مجمدة
3	20049000000	خضر آخر وخليط خضر، محضرة أو محفوظة بغير الخل أو حمض الخليك أو السكر، مجمدة، (غ.م.ك)
3	20057000000	زيتون محضر أو محفوظ بغير الخل أو حمض الخليك أو السكر، غير مجمد
3	20059091000	فول معلب محضر أو محفوظ بغير الخل أو حمض الخليك أو السكر
3	20059092000	حمص معلب محضر أو محفوظ بغير الخل أو حمض الخليك أو السكر
3	20098010000	دبس التمر بدون إضافة سكر ، غير مختمر ولا مضاف إليه كحول

3	21011100000	خلاصات وأرواح ومركزات بن
3	21011200000	محضرات أساسها خلاصات أو أرواح أو مركزات البن أو أساسها البن
3	21012000000	خلاصات وأرواح ومركزات شاي أو مته ومحضرات أساسها هذه الأصناف أو أساسها الشاي أو المته
3	21013000000	هندباء (شكوريا) محمصة وغيرها من أبدال البن المحمصة وخلصاتها وأرواحها ومركزاتها
3	21033010000	دقيق ومساحيق خردل
3	21033020000	خردل محضر
3	21069060000	مواد (محضرات غذائية) لاضفاء نكهة مستوردة من قبل المصانع كمدخلات إنتاج
3	21069070100	محضرات غير كحولية مركبة (خلاصات مركزة)، للمشروبات الغازية، في أسطوانات تنتج محضرات جاهزة
3	21069070900	محضرات غير كحولية مركبة (خلاصات مركزة)، (عدا الخلاصات المركزة للمشروبات الغازية)
3	21069091000	المتومات الغذائية التي تحتوي على فيتامينات أو أملاح معدنية مهياً على شكل أدوية للحفاظ على الصحة
3	21069099100	المحضرات الغذائية المعدة إعداداً خاصاً لتغذية الأطفال
3	21069099200	رقائق البطاطا (شيبس)، (غ.م.ك)
3	21069099900	محضرات غذائية أخرى (غ.م.ك)
3	22011090000	مياه غازية، غير محلاة وغير منكهة
3	22021010000	مياه غازية محلاة أو منكهة جاهزة للاستهلاك المباشر في عبوات مستردة
3	22021020000	مياه غازية محلاة أو منكهة جاهزة للاستهلاك المباشر في عبوات غير مستردة
3	22021030000	مياه معدنية، محلاة أو منكهة
3	22021040000	مياه طبيعية، محلاة أو منكهة
3	22021050000	مشروبات غازية أخرى غير كحولية، عدا عصائر الفواكة أو الخضر الداخلة في البند (2009)

الدورة التدريبية التخصصية في مجال معايير الرقابة وضبط الجودة على المنتجات النباتية والحيوانية — ملحق رقم 1 —

3	22021090000	مياه أخرى عدا المعدنية والغازية والطبيعية محلاة أو منكهة
3	22029010000	جعة (بيرة) بدون كحول
3	22029020000	مشروبات غازية أخرى غير كحولية، عدا عصائر الفواكة أو الخضر الداخلة في البند (2009)
3	22029090000	مشروبات أخرى غير كحولية، عدا عصائر الفواكة أو الخضر الداخلة في البند (2009) (غ.م.ك)
3	22030000000	جعة (بيرة) ، مصنوعة من الشعير الناشط
3	22041000000	نبيذ فوار، من عنب طازج
3	22042100000	أنبذة أخرى من عنب طازج وسلافة عنب منع أو أوقف اختمارها بإضافة كحول، في أوعية بسعة >= 2 لتر
3	22042900000	أنبذة أخرى من عنب طازج ؛ سلافة عنب منع أو أوقف اختمارها بإضافة كحول (غ.م.ك)
3	22043000000	أنواع أخرى من سلافة العنب (غ.م.ك)
3	22051000000	فيرموث وأنبذة آخر من عنب طازج، منكهة بنباتات أو مواد عطرية، في أوعية بسعة >= 2 لتر
3	22059000000	فيرموث وأنبذة أخرى من عنب طازج ، منكهة بنباتات أو مواد عطرية، (غ.م.ك)
3	22060000000	مشروبات مخمرة أخرى؛ مخاليط مشروبات مخمرة ومخاليط مشروبات مخمرة مع مشروبات غير كحولية، (غ.م.ك)
3	22071000000	كحول إيثيل غير معطل لا يقل عيار الكحول الحجمي فيه عن 80 % حجماً (165)
3	22082000000	مشروبات روحية ناتجة عن تقطير النبيذ أو تفل العنب ، يقل عيار الكحول فيه عن 80 % حجماً
3	22083000000	ويسكي يقل عيار الكحول فيه عن 80 % حجماً
3	22084000000	روم و طافيا، يقل عيار الكحول فيه عن 80 % حجماً
3	22085000000	جن وجنيفا، يقل عيار الكحول فيه عن 80 % حجماً

3	22086000000	فودكا يقل عيار الكحول فيه عن 80 % حجماً
3	22087000000	مشروبات كحولية معطرة (ليكور)، ومشروبات كحولية معروفة باسم (كورديال)، عيار الكحول فيها >80% حجماً
3	22089011000	كحول إيثيل غير معطل يقل عيار الكحول الحجمي فيه عن 80% حجماً ، نقي
3	22089030000	تكيلا (Tequila)
3	22089040000	مسكال (Mescal)
3	22089099000	مشروبات روحية أخرى، (غ.م.ك)، يقل عيار الكحول الحجمي فيها عن 80 % حجماً
3	22090010000	خل مصنوع من النبيذ أو البيرة أو المالت أو الكحول أو دبس السكر أو ... ، صالح للأكل (165)
3	22090020000	أبدال خل صالحة للأكل ، متحصّل عليها من تخفيف حامض الخليك بالماء (165)
3	23040000000	كسب وغيرها من بقايا صلبة، ناتجة عن استخراج زيت فول الصويا
3	23065000000	كسب وغيرها من بقايا صلبة، ناتجة عن استخلاص زيوت ودهون جوز الهند أو الكوبرا
3	25010010000	ملح الطعام
3	28092000000	حمض فوسفوريك وأحماض بولي فوسفوريك
3	28230000000	أوكسيدات التيتانيوم
3	28273100000	كلوريد المغنيسيوم
3	28299000000	فوق كلورات ؛ برومات و فوق برومات ؛ يودات وفوق يودات
3	28353100000	ثالث فوسفات الصوديوم (ثالث بولي فوسفات الصوديوم)
3	28353900000	بولي فوسفات (غ.م.ك)
3	28363000000	كربونات الصوديوم الهيدروجينية (ثاني كربونات الصوديوم)
3	28369900000	كربونات و فوق كربونات، (غ.م.ك)
3	28421000000	سليكات مزدوجة أو مركبة، بما فيها سيليكات الألمنيوم وان كانت محددة الصفات كيميائياً

3	28429000000	أملاح أخرى من أحماض غير عضوية أو فوق أكاسيد أحماض غير عضوية (عدا الأزيدات) (غ.م.ك)
3	29053200000	بروبيلين جليكول (بروبان - 2 ، 1 - ديول)
3	29061100000	منثول
3	29062100000	كحولات عطرية (كحول البنزول)
3	29062901000	كحولات دورية عطرية ومشتقاتها المهلجنة أو المسلفنة أو المنترنة أو المنترزة، (عدا البنزول)، نقية
3	29124100000	فانيلين
3	29124200000	إيثيل فانيلين
3	29124990000	الدهيدات إثيرات والدهيدات فينولات والدهيدات مع وظيفة أوكسجينية أخرى، (غ.م.ك)
3	29144000000	كيتونات - كحولات ، كيتونات - ألدهيدات
3	29152100000	حمض الخليك
3	29152900000	أملاح حمض الخليك ، (عدا خلاص الصوديوم وخلاص الكوبالت)
3	29156000000	أحماض بوتانيوك وأحماض بنتانيوك وأملاحها وإستيراتها
3	29157000000	حمض نخليك (بالميتيك) وحمض دهنيك (ستياريك) وأملاحها وإستيراتها
3	29159000000	أحماض كاربوكسيلية أحادية لا دورية، مشبعة و..؛ مشتقاتها المهلجنة ..أو المنترزة، (غ.م.ك)
3	29181100000	حمض لاكتيك (البنيك) وأملاحه وإستيراته
3	29181400000	حمض ستيريك (حمض الليمونيك)
3	29181500000	أملاح وإستيرات حمض الستيريك (حمض الليمونيك)
3	29224200000	حمض جلوتاميك وأملاحه
3	29232000000	ليسيثينات وفوسفو أمينو ليبيدات أخرى
3	29322900000	لاكتونات أخرى، (غ.م.ك)
3	29362700000	فيتامين C ومشتقاته، غير مخلوطة

الدورة التدريبية التخصصية في مجال معايير الرقابة وضبط الجودة على المنتجات النباتية والحيوانية — ملحق رقم 1 —

3	32019000000	خلاصات دابغة نباتية أخرى؛ مواد دابغة وأملحها وأثيراتها وإستيراتها والمشتقات الأخر
3	32030000000	موادتلوين أصلهنباتي أوحيواني؛ محضرات قاعدتها موادتلوين من أصل نباتي أوحيواني، (غ.م.ك)
3	32041700000	ألوان من مواد تلوين عضوية تركيبية ، سطحية ومحضرات أساسها هذه الأصباغ
3	33011100000	زيوت عطرية من برجاموت
3	33011200000	زيوت عطرية من برتقال
3	33011300000	زيوت عطرية من ليمون(سيتروس ليمون)
3	33011400000	زيوت عطرية من ليم(سيتروس أورانتيفوليا)
3	33011900000	زيوت عطرية من حمضيات(غ.م.ك)
3	33012100000	زيوت عطرية من جيرانيوم(إبرة الراعي)
3	33012200000	زيوت عطرية من الياسمين
3	33012300000	زيوت عطرية من الخزامى(لافندر)
3	33012400000	زيوت عطرية من النعنع الفلفلي (منثاببيرتا)
3	33012500000	زيوت عطرية من أصناف النعنع الأخر، (غ.م.ك)
3	33012600000	زيوت عطرية من نجيل الهند (فتيفر)
3	33012900000	زيوت عطرية من غير الحمضيات،(غ.م.ك)
3	33013000000	راتنجات عطرية(رزينويد)
3	33019010000	مياه مقطرة ومحاليل مائية من زيوت عطرية معدة لأغراض طبية
3	33019091000	مياه مقطره ومحاليل مائية من زيوت عطريه أخرى (عدا المعدة لأغراض طبية) (165)
3	33019099000	راتنج زيتي مستخلص؛زيت عطري مركزي شحوم..الخ؛ تربين ثانوي منتج من نزعه من زيت عطري (165)
3	33021040000	مخاليط مواد عطرية و.. محضرات أخرى..، من الأنواع المستعملة فى الصناعات.. المستوردة.. كمدخلات إنتاج

الدورة التدريبية التخصصية في مجال معايير الرقابة وضبط الجودة على المنتجات النباتية والحيوانية ملحق رقم 1

3	33021090000	مخاليط مواد عطرية ومخاليط قاعدتها..؛ محضرات أخرى .. من الأنواع المستعملة في الصناعات... (غ.م.ك)
3	33029010000	مخاليط مواد عطرية ومخاليط قاعدتها مادة أو أكثر من هذه المواد العطرية (غ.م.ك)، مستورد.. مصانع.. إنتاج
3	33029090000	مخاليط مواد عطرية ومخاليط قاعدتها مادة أو أكثر من هذه المواد العطرية، (غ.م.ك)
3	34042000000	شموع اصطناعية وشموع محضرة، من بولي (او كسيثيلين) (بولي ايثيلين الجليكول)
3	34049010000	شمع أختام محضرة (غ.م.ك)
3	34049090000	شموع صناعية وشموع محضرة أخرى، (غ.م.ك)
3	35030010000	هلام (جيلاتين) ومشتقاته
3	35030020000	غراء السمك؛ نوع غراء آخر، من أصل حيواني (عدا غراء الجبنين الداخل في البند 3501)، المستورد.. إنتاج
3	35030090000	غراء السمك؛ انواع غراء أخرى، من أصل حيواني (عدا غراء الجبنين الداخل في البند 3501)، (غ.م.ك)
3	35051000000	ديكسترين وغيره من أنواع النشاء المعدل
3	35079000000	أنزيمات؛ أنزيمات محضرة (غ.م.ك)، (عدا الأنفحة والمركبات الناتجة عنها)

ملحق رقم (2)

ملحق رقم (2)

Acceptance Sampling

By: Cori Rosoff
Penn State University
OISM 470W

Short Synopsis :

- Acceptance sampling Defined
- When is acceptance sampling useful?
- The risks associated with acceptance sampling

Short Synopsis:

- Disadvantages of acceptance sampling
- Application of acceptance sampling
- MoonLight Jeans example

Acceptance Sampling Defined:

- Acceptance Sampling is a form of inspection that is used to determine whether or not goods are coherent with a set standard of quality

Acceptance Sampling :

- How can this tool be used in your organization?
When is Acceptance Sampling useful?
- When product testing is
 - destructive
 - expensive
 - time consuming

- When developing new products

When is Acceptance Sampling useful?

- When dealing with new suppliers
- When a supplier's product has had excellent quality in the past

Risks of Acceptance Sampling

- Producers Risk
 - The risk associated with a producer rejecting a lot of materials that actually have good quality
- Also referred to as a Type I Error

Risks of Acceptance Sampling

- Consumers Risk
 - The risk associated with a consumer accepting a lot of materials that actually have poor quality
- Also referred to as a Type II Error

Acceptance Sampling

- Acceptance sampling is a process that helps to determine whether to accept or reject the sample being observed

Disadvantages of acceptance sampling

- The process of the goods being inspected is not improved

When can acceptance sampling be applied?

- At any point in production
- The output of one stage is the input of the next

When can acceptance sampling be applied?

- Sampling at the Input stage
 - Prevents goods that don't meet standards from entering into the process
 - This saves rework time and money

When can acceptance sampling be applied?

- Sampling at the Output stage
 - Can reduce the risk of bad quality being passed on from the process to a consumer
 - This can prevent the loss of prestige, customers, and money
 - When can acceptance sampling be applied?

•Sampling at the Process stage

- Can help adjust the process and reduce the amount of poor quality in production
- Helps to determine the source of bad production and enables return for reprocessing before any further costs may be incurred

Typical Application of Acceptance Sampling

•A vendor delivers a product to a manufacturing company

- The product is a raw material used by the company

Typical Application of Acceptance Sampling

•A sample of the shipment is taken

- Quality characteristics of the units in the sample are inspected.

Typical Application of Acceptance Sampling

•Based on the observations made, the decision is made to either accept or reject the entire shipment

Typical Application of Acceptance Sampling

•The decision to accept or reject the shipment is based on the following set standards:

- Lot size = N
- Sample size = n
- Acceptance number = c
- Defective items = d

•If $d \leq c$, accept lot

•If $d > c$, reject lot

Acceptance Sampling Plan

•Mr. Smith owns and operates a manufacturing plant.

- He receives a shipment of 1,000 sheets of glass.
- Of the shipment, Mr. Smith chooses to sample 50 sheets.

Acceptance Sampling Plan

•If more than 2 are defective, he is sending back the entire shipment to the supplier.

•Mr. Smith observes 5 defective sheets of glass.

Acceptance Sampling Plan

- Therefore, according to the set standards mentioned above:

Acceptance Sampling Plan

- What should Mr. Smith do in reference to the number of defective items observed????

Acceptance Sampling Plan

- Remember, if $d > c$, reject lot
- Since $c = 2$, and $d = 5$...
 - Mr. Smith should reject the lot of 1,000 sheets of glass

MoonLight Jeans

- MoonLight Jeans store receives a shipment of 300 pairs of jeans from its warehouse.
- It is common practice for the store to sample 5% of the total received.
- The acceptance number under any and all circumstances for MoonLight Jeans is 10.

MoonLight Jeans

- Of the 15 pairs of jeans observed, 2 were defective.

- What conclusion should the store manager come to based on this information?

MoonLight Jeans

- The store manager has just found out that the clerk who inspected the samples made a huge mistake...

- The actual number of defective pairs of jeans sampled was 12.

MoonLight Jeans

- What type of risk is involved with the error made at MoonLight Jeans?
- How might this error affect the store and their customers?

Summary

- Acceptance Sampling
 - a form of inspection that is used to determine whether or not goods are coherent with a set standard of quality

- It does not improve the process that the products are derived from

Summary, cont...

- Uses of Acceptance Sampling

- Risks

- Producers Risk
- Consumers Risk

Summary, cont...

- Stages of Inspection

- Input Stage
- Process Stage
- Output Stage

- Example Sampling Plan

- MoonLight Jeans Example

Works Cited

- Canavos, George C. and Don M. Miller. Custom Edition of Introduction to Business Statistics 2e. USA: Brooks/Cole Publishing Company, 2001.
- Foster, S. Thomas. Managing Quality: An Integrative Approach. New Jersey: Prentice-Hall Inc., 2001.
- Montgomery, Douglas C. Introduction to Statistical Quality Control. USA: John Wiley & Sons, Inc., 1996.

Works Cited, cont...

- Starbird, S. Andrew. "The Effect of Acceptance Sampling and Risk Aversion on the Quality Delivered by Suppliers." Journal of the Operational Research Society v45 (1994): 309-320.
- Wetherill, Barrie G. Sampling Inspection and Quality Control. Great Britain: Butler & Tanner Ltd, 1969.

Acceptance sampling

Gary Mitchell
UW Business School

1

The text doesn't really talk much about acceptance sampling

- The items you are inspecting already exist (e.g. a full lot already exists)
- Used when
 - The process you're controlling is not your own
 - Manufacturers receiving raw materials from suppliers
 - Retailers receiving goods from suppliers
 - A production process must run to completion before any inspection can occur (e.g. producing chips)

2

Acceptance sampling typically uses a table like this...


n	c	Fraction Defective, p											
		0.05	0.1	0.15	0.2	0.25	0.3	0.35	0.4	0.45	0.5	0.55	0.6
10	0	0.9997	0.9183	0.7943	0.6389	0.4678	0.2980	0.1771	0.0993	0.0540	0.0301	0.0167	0.0091
10	1	0.0003	0.0817	0.2057	0.3611	0.5322	0.7020	0.8229	0.9007	0.9460	0.9699	0.9833	0.9909
2	0	0.9048	0.7207	0.5639	0.4361	0.3259	0.2340	0.1619	0.1075	0.0674	0.0391	0.0225	0.0129
2	1	0.0952	0.2793	0.4361	0.5639	0.6741	0.7660	0.8381	0.8925	0.9326	0.9609	0.9775	0.9871
3	0	0.9990	0.9072	0.7950	0.6791	0.5759	0.4800	0.3923	0.3090	0.2360	0.1719	0.1200	0.0768
3	1	0.0010	0.0928	0.2050	0.3209	0.4241	0.5200	0.6077	0.6910	0.7640	0.8281	0.8799	0.9232
3	2	0.0000	0.0072	0.0150	0.0209	0.0259	0.0300	0.0341	0.0381	0.0420	0.0460	0.0500	0.0540

What is this thing?

3

I don't know about you but I think that table is...

- Beautiful
- Wonderful
- Mystifying



of course, I have no life..

4

Ok, kidding aside, let's go back in time... back to your statistics class(es)

- The probability of a defective item is 0.05
- You draw two items from a large lot
 - So the two items are effectively independent
 - Why is this important?

5

So what's the probability that both items are defective?

$$\begin{aligned}
 P(\text{both are defective}) &= P(1^{\text{st}} \text{ item defective})P(2^{\text{nd}} \text{ item defective}) \\
 &= (0.05)(0.05) \\
 &= 0.0025
 \end{aligned}$$

6

What's the probability that neither item is defective?

$$\begin{aligned} P(\text{both are good}) &= P(1^{\text{st}} \text{ item good})P(2^{\text{nd}} \text{ item good}) \\ &= (1-0.05)(1-0.05) \\ &= (0.95)(0.95) \\ &= 0.9025 \end{aligned}$$

7

What's the probability that one is good and the other is defective?

- Two ways of having one good and one defective
 - First item is defective and 2nd is good
 - First item is good and 2nd is defective
- Probability of exactly one defective will be the sum of the two probabilities

8

So the probability that one is good and the other is defective is

$$\begin{aligned} P(\text{one defective}) &= P(1^{\text{st}} \text{ item defective})P(2^{\text{nd}} \text{ item good}) \\ &\quad + P(1^{\text{st}} \text{ item good})P(2^{\text{nd}} \text{ item defective}) \end{aligned}$$

9

Now, let's change things a bit...

- The probability of a defective item is 0.05
- You draw *three* items from a large lot
- So the three items are effectively independent

10

What's the probability that the first is defective and the others good?

$$\begin{aligned} P(\bullet) &= P(1^{\text{st}} \text{ item defective}) \\ &\quad \cdot P(2^{\text{nd}} \text{ item good}) \\ &\quad \cdot P(3^{\text{rd}} \text{ item good}) \\ &= P(1^{\text{st}} \text{ item defective})[P(\text{item good})]^2 \end{aligned}$$

11

Now let's introduce a shorthand notation

$$\begin{aligned} p &= P(\text{item defective}) \\ q &= P(\text{item good}) \\ n &= \# \text{ of items} \\ r &= \# \text{ defective} \end{aligned}$$

12

Then we can rewrite our probability as

$$P(\bullet) = p^r q^{n-r}$$

where $p = 0.5$

$$q = (1 - 0.5) = 0.95$$

$$n = 3$$

$$r = 1$$

13

Ok, let's try this

- You select a sample of 10 items from a large lot
- The probability of an item being defective is 0.05
- What's the probability that the first item is defective and the remaining nine are good?

$$P(\bullet) = p^1 q^{10-1} = (0.05)(0.95)^9 = 0.0315$$

14

What about this?

- Sample of 10 items from a large population
- The probability of an item being defective is 0.05
- What's the probability that exactly one item is defective?

15

How many ways can there be exactly one defective item?

- 1st defective, remaining good
- 1st good, 2nd defective, remaining good
- 1st & 2nd good, 3rd defective, remaining good
- ...
- 1st nine good, 10th defective

All in all, there are 10 ways to have exactly one defective item

16

Now we can figure the probability as

$$P(\bullet) = 10 p^r q^{n-r}$$

$$= \underbrace{10}_{\substack{\# \text{ of ways to} \\ \text{have exactly} \\ \text{one defective}}} \cdot \underbrace{(0.05)(0.95)^9}_{\substack{\text{probability of one} \\ \text{defective for each of} \\ \text{10 ways}}} = 0.3151$$

17

Now there's an easy way to compute the number of ways...

$$\binom{n}{r} = \frac{n!}{r!(n-r)!} = \frac{10!}{1!9!} = \frac{10!}{1 \cdot 9!} = 10$$

binomial coefficient

18

And now we can develop a general formula for such probabilities

$$P(r \text{ defective in } n \text{ unit sample}) = \binom{n}{r} p^r q^{n-r}$$

19

Now, what's the probability of no more than (at most) 1 defective?

$$\begin{aligned}
 P(x \leq 1) &= \underbrace{P(x=0)}_{\text{probability of exactly 0 defects}} + \underbrace{P(x=1)}_{\text{probability of exactly 1 defect}} \\
 &= \binom{10}{0} (0.05)^0 (0.95)^{10} + \binom{10}{1} (0.05)^1 (0.95)^9 \\
 &= \sum_{r=0}^1 \binom{10}{r} (0.05)^r (0.95)^{10-r} = 0.9139
 \end{aligned}$$

20

Now, let's take another look at that table

n	c	0.05	0.1	0.15	0.2	0.25	0.3	0.35	0.4	0.45	0.5	0.55	0.6
10	0	0.9776	0.9441	0.9106	0.8771	0.8436	0.8101	0.7766	0.7431	0.7096	0.6761	0.6426	0.6091
10	1	0.9139	0.8704	0.8269	0.7834	0.7399	0.6964	0.6529	0.6094	0.5659	0.5224	0.4789	0.4354
10	2	0.8593	0.8158	0.7723	0.7288	0.6853	0.6418	0.5983	0.5548	0.5113	0.4678	0.4243	0.3808
10	3	0.8047	0.7612	0.7177	0.6742	0.6307	0.5872	0.5437	0.5002	0.4567	0.4132	0.3697	0.3262

$$P(x \leq 1) = \sum_{r=0}^1 \binom{10}{r} (0.05)^r (0.95)^{10-r} = 0.9139$$

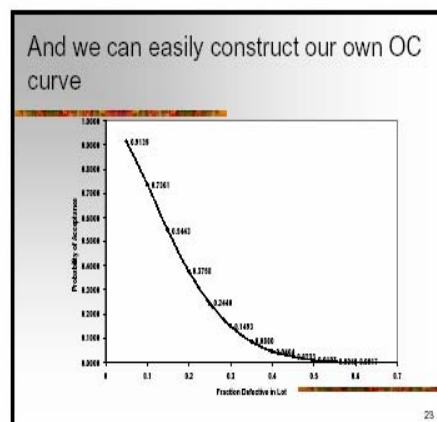
21

BI

So, now we see that every entry in the table is just

$$P(x \leq c) = \sum_{r=0}^c \binom{n}{r} p^r q^{n-r}$$

22



I don't know about you, but I'd much rather have Excel do the work...

- I constructed the replica of the table on p. 462 in Excel using the formula we derived (cumulative binomial probability)
- I then plotted the OC curve directly from that table

24

From here, getting average outgoing quality (AOQ) is easy

$$AOQ = P_a \cdot p \left(\frac{N-n}{N} \right)$$

$$\approx P_a \cdot p \quad \text{when } \left(\frac{N-n}{N} \right) \approx 1$$

where N = lot size

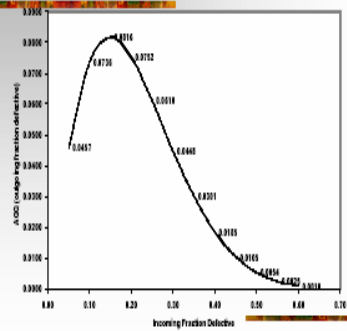
n = sample size

P_a = probability of accepting the lot

p = fraction defective

25

We can easily enhance our spreadsheet and plot AOQ



26

Let's work a couple of sample problems

- Example 1: electrical manufacturer
- Example 2: The Major Convenience Appliance Company

27

Example 1

A 10-ampere fuse is a weak link in an electrical circuit if the fuse is defective. It could fail to blow, even though the current exceeded 10 amps, thereby risking damage to equipment and personal injury. An electrical manufacturer uses enormous quantities of 10-ampere fuses in its products, which are purchased in lots of 100,000 from an outside supplier.

28

Example 1

The contract provides that each lot will be examined by the buyer according to this sampling plan:

- A random sample of 20 fuses will be drawn from the lot and tested by being subject to a current of 10 amperes
- If 0 or 1 of them fail to blow, the lot will be accepted
- If 2 or more of them blow, the lot will be returned

29

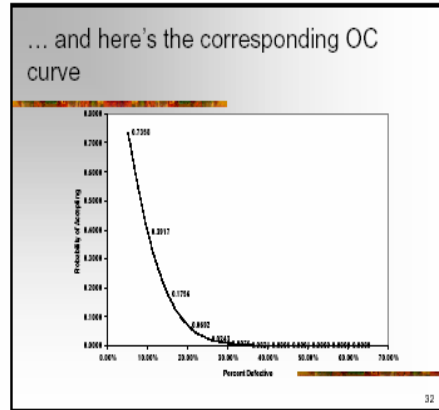
Example 1

- We should use the binomial distribution because we have
 - Attribute data
 - For a small sample of
 - Independent observations
- We can use excel to compute points on the OC curve

30

Here are sample points for the OC curve...

		Fraction Defective, p											
n	c	0.05	0.1	0.15	0.2	0.25	0.3	0.35	0.4	0.45	0.5	0.55	0.6
20	0	0.3686	0.1216	0.0888	0.0715	0.0632	0.0006	0.0002	0.0000	0.0000	0.0000	0.0000	0.0000
	1	0.7399	0.2917	0.1795	0.0992	0.0543	0.0276	0.0121	0.0055	0.0021	0.0000	0.0000	0.0000
	2	0.9145	0.6169	0.4449	0.2881	0.1813	0.1035	0.0521	0.0236	0.0109	0.0042	0.0019	0.0009
	3	0.9841	0.8670	0.6477	0.4114	0.2252	0.1071	0.0444	0.0190	0.0049	0.0013	0.0003	0.0000



The sampling error at the AQL is

- Type I error – probability of rejecting a satisfactory lot
- The actual probability is

$$P(\text{Type I sampling error}) = \alpha = 1 - 0.7348 = 0.2642$$

The sampling error at the LTPD is

- Type II error – probability of accepting a bad lot
- The actual probability is

$$P(\text{Type II sampling error}) = \beta = 0.1756$$

Example 2

The Major Convenience Appliance Company produces small appliances, such as drip coffee makers, for home and office use. It purchases indicator lights, which indicate whether the appliance is on or off, in lots of 10,000 from an outside supplier.

Example 1

The contract provides that each lot will be examined by the buyer according to this sampling plan:

- A random sample of 150 lights will be drawn from the lot and tested
- If 5 or fewer defective lights are found, the lot will be accepted
- If 6 or more of them are defective, the lot will be returned

For example 2 we should use

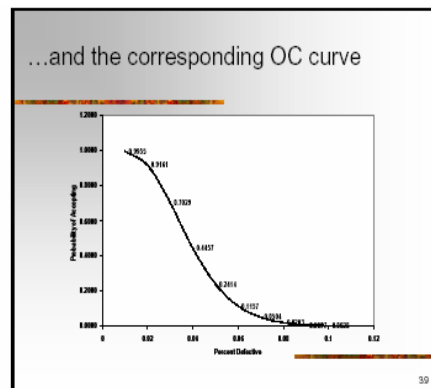
- The Poisson distribution
 - Large sample (> 20)
 - Large lot so sample observations are essentially independent

37

Here is the OC point table

		Assumed Percentage of Defective Items									
n	c	0.01	0.02	0.03	0.04	0.05	0.06	0.07	0.08	0.09	0.10
150	0	0.2231	0.4598	0.9111	0.9325	0.9506	0.9601	0.9650	0.9680	0.9700	0.9710
	1	0.5578	0.1901	0.9611	0.0174	0.0047	0.0012	0.0003	0.0001	0.0000	0.0000
	2	0.8988	0.4232	0.1736	0.0620	0.0203	0.0062	0.0018	0.0005	0.0001	0.0000
	3	0.9344	0.6472	0.3423	0.1512	0.0591	0.0212	0.0071	0.0023	0.0007	0.0002
	4	0.9814	0.8153	0.5321	0.2951	0.1521	0.0550	0.0211	0.0076	0.0026	0.0009
	5	0.9955	0.9151	0.7120	0.4457	0.2414	0.1157	0.0504	0.0203	0.0077	0.0020
	6	0.9991	0.9665	0.8311	0.6863	0.5782	0.2068	0.1016	0.0458	0.0193	0.0076
	7	0.9998	0.9881	0.9134	0.7440	0.5246	0.3239	0.1785	0.0895	0.0415	0.0180
	8	1.0000	0.9952	0.9597	0.8472	0.6620	0.4557	0.2794	0.1550	0.0790	0.0374
	9	1.0000	0.9980	0.9629	0.9161	0.7764	0.5674	0.3971	0.2424	0.1353	0.0690
	10	1.0000	0.9997	0.9933	0.9574	0.8622	0.7080	0.5207	0.3472	0.2112	0.1165

38

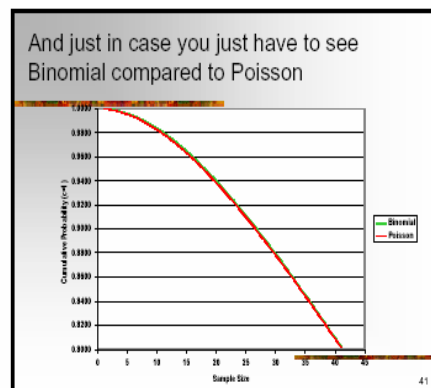


Now the sampling errors are

- Type I
- Type II

$\alpha = 1 - 0.9161 = 0.0839$ $\beta = 0.1157$

40



كلمة الافتتاح

كلمة معالي الدكتور سالم
اللوزي

**كلمة معالي الدكتور سالم اللوزي – المدير العام
للمنظمة العربية للتنمية الزراعية
في حفل افتتاح**

**الدورة التدريبية المتخصصة
في مجال
معايير الرقابة وضبط الجودة على المنتجات النباتية والحيوانية
عمان/ المملكة الأردنية الهاشمية 13 - 16 أغسطس (آب) 2007**

بسم الله الرحمن الرحيم

سعادة الأخ المهندس عبد الهادي الفلاحات/ الأكرم - نقيب المهندسين الزراعيين
السادة الخبراء المنفذون لبرنامج الدورة
السادة المتدربون من وزارتي الزراعة بالمملكة الأردنية الهاشمية والجمهورية العربية السورية
السيدات والسادة الضيوف الكرام

السلام عليكم ورحمة الله وبركاته

باسم المنظمة العربية للتنمية الزراعية، وباسمي شخصياً، أرحب بكم أجمل الترحيب، وأنتم تشرفون حفل افتتاح الدورة التدريبية المتخصصة في مجال معايير الرقابة وضبط الجودة على المنتجات النباتية والحيوانية، والتي تتعد اليوم بمقر نقابة المهندسين الزراعيين الأردنيين كنشاط مشترك تنظمه المنظمة لفائدة متدربين من وزارتي الزراعة بالمملكة الأردنية الهاشمية والجمهورية العربية السورية، في إطار برنامجها السنوي للدعم المؤسسي للتطوير التقني الزراعي بدولها الأعضاء. ويسعدني كثيراً أن أحييكم أجمل تحية، وأن أثنى التعاون الصادق بين المنظمة العربية للتنمية الزراعية ونقابة المهندسين الزراعيين الأردنيين، والذي أسسنا له باتفاقية تعاون وقعتها المنظمة مع النقابة في شهر يناير (كانون ثان) 2007 – في إطار عام للتنسيق المؤطر لعمل المنظمة المشترك مع نقابات المهندسين الزراعيين في الدول العربية المختلفة، وذلك خدمة لأهداف خطط التنمية الزراعية المستدامة في المنطقة.
السيدات والسادة ،

يشرفني أن أقدم باسمكم جميعاً إلى المملكة الأردنية الهاشمية ملكاً وحكومة وشعباً،
بعظيم الشكر والتقدير لدورها الكبير في دفع مسيرة العمل العربي المشترك على مختلف
الأصعدة، وإحتضانها العديد من الأنشطة الهادفة التي تنفذها المنظمة العربية للتنمية الزراعية،
سواء في الإطار القومي والإقليمي أو القطري. ومن بينها أنشطة بناء القدرات والتدريب
المتخصص في المجالات التي تتميز فيها المملكة. وما هذه الدورة التي نحن بصدد افتتاح
أعمالها اليوم إلا واحدة من تلك الأنشطة.

السيدات والسادة ،

يأتي موضوع هذه الورشة في إطار التعاون والإهتمام المشترك لكل من المملكة
الأردنية الهاشمية والجمهورية العربية السورية بدعم وتنشيط حركة التبادل التجاري بينهما،
من خلال تطوير أجهزتهما العاملة في مجال الرقابة وضبط الجودة على المنتجات النباتية
والحيوانية وفقاً لضوابط وإشترطات الاتفاقية الدولية لوقاية النبات ونظم الرقابة المتبعة دولياً
في هذا المجال، وذلك تلبية لرغبتهما الصادقة في دفع وتسهيل إنسياب منتجات كل منهما إلى
الأخرى.

وكما تعلمون أيها السادة، فإن المنظمة وبحسب اتفاقية نشأتها معنية كثيراً بدعم الجهود
التكاملية لدولها الأعضاء والعمل على حماية وصيانة مواردها الزراعية والطبيعية. فالدول
العربية عملت وما زالت تعمل بشكل دؤوب على حماية منتجاتها الزراعية وتحسين فرص
وصولها الأسواق الدولية، خاصة في إطار مقررات الاتفاقات الدولية المرتبطة بهذا الجانب،
إلا أن تلك الجهود تختلف بدرجات متفاوتة بين دولة وأخرى، مما يستوجب تنسيق تلك الجهود
حتى تسهل حركة التجارة الزراعية فيما بين الدول المعنية.

السيدات والسادة ،

تمتلك بعض الدول العربية إمكانيات تقنية متطورة وكوادر بشرية عالية التدريب
والتأهيل، كما أن البعض منها خطا خطوات كبيرة في إتجاه الإلتزام بشروط الاتفاقيات الدولية
المنظمة لحركة التجارة في السلع الزراعية والحيوانية. عليه فإن الوضع يستوجب الاستفادة من
التجارب الرائدة لتلك الدول لدعم جهود الدول الأخرى في تطوير أجهزتها المحجرية والرقابية
في المنافذ الجمركية والموانئ والمطارات، لتسهيل حركة تدفق السلع والمنتجات الزراعية
بين الدول العربية، بما يحقق غايات منطقة التجارة الحرة العربية الكبرى، ويتسق مع أهداف

إستراتيجية التنمية الزراعية العربية المستدامة للعقدين القادمين، التي أعدتها المنظمة العربية للتنمية الزراعية بتكليف من القمة العربية بالجزائر (2005) وأقرت مؤخراً في قمة الرياض (2007)، إذ ركزت البرامج الرئيسة لتلك الإستراتيجية على تعزيز القدرة التنافسية للمنتجات الزراعية في نفاذها للأسواق العالمية وتحقيق التكامل الزراعي العربي والوفاء بإحتياجات الدول العربية من السلع الغذائية.

والمنظمة العربية للتنمية الزراعية كبيت خبرة عربي في المجال الزراعي تسعى - دائماً - لتحقيق هذا الهدف الكبير في إطار سعيها لتحقيق التكامل العربي بين الدول في مجال الزراعة بشقيها النباتي والحيواني. وقد عملت المنظمة خلال مسيرة عملها الطويلة على دعم هذا التوجه. فنبهت لضرورة التكامل الموردّي وتبادل الخبرات والكفاءات بين الدول الأعضاء ونفذت العديد من الدورات والمؤتمرات والندوات وورش العمل في كافة المجالات التي تستهدف تحقيق التكامل الزراعي بين الدول. وما هذه الدورة أيها السادة إلا واحدة من بين الأنشطة العديدة التي نفذتها المنظمة في مجال حماية وتنمية الثروات الحيوانية والنباتية، لذلك فإنها حرصت على أن يتم إقامتها بمقر نقابة المهندسين الزراعيين الأردنيين، للاستفادة من الإمكانيات التقنية والبشرية المتميزة المتاحة لمركز التدريب التابع للنقابة، وذلك أملاً في تحقيق أكبر قدر من الاستفادة للمشاركين في الدورة .

ختاماً أيها السادة ،

نأمل أن تتحقق للمتدربين الفائدة المرجوة، ليتمكنوا من نقل ما اكتسبوه لزملائهم ومعاونيهم في الإدارات والمراكز التي يعملون بها في بلدانهم. ونؤكد لوزارتي الزراعة في المملكة الأردنية الهاشمية والجمهورية العربية السورية دعم المنظمة المستمر لكل المبادرات الثنائية التي تدفع الجهود التكاملية بينهما، أسوة بما تقدمه المنظمة للدول العربية الأخرى في هذا الإطار.

والسلام عليكم ورحمة الله وبركاته

والله الموفق

أسماء المشاركين

أسماء المشاركين

الاسم	الجهة	
ممثلو الدول المشاركة :		
1-	عبد المهدي محمود مفلح عبيدات	المملكة الأردنية الهاشمية
2-	بكر حسن حمد بركات	المملكة الأردنية الهاشمية
3-	زياد ضيف الله أبو عاقولة	المملكة الأردنية الهاشمية
4-	عبد الله تركي كايد الشمري	المملكة الأردنية الهاشمية
5-	عبد الله عبد الكريم عبد الله العريبات	المملكة الأردنية الهاشمية
6-	هيثم محمد عبد المهدي الرواشدة	المملكة الأردنية الهاشمية
7-	محمد حسين عواد الرجوب	المملكة الأردنية الهاشمية
8-	بلال فتحي عبد السلام عرفات	المملكة الأردنية الهاشمية
9-	جهاد علي سليم مجاهد	المملكة الأردنية الهاشمية
10-	محمود مبارك عبد المحسن السنيد	المملكة الأردنية الهاشمية
11-	العبد جميل سليمان عواد	المملكة الأردنية الهاشمية
12-	سامي الياس عودة النصراوين	المملكة الأردنية الهاشمية
13-	محمد علي حمد البدور	المملكة الأردنية الهاشمية
14-	محمد فرحان الرحيل البداينة	المملكة الأردنية الهاشمية
15-	تمارة عبد الكريم عبد الغني سطاس	الجمهورية العربية السورية
16-	معين محي الدين طاهر صقر	الجمهورية العربية السورية
17-	علاء الدين محمد عوض العواد	الجمهورية العربية السورية

الجمهورية العربية السورية	محمود يوسف مرعي الحواري	18-
الجمهورية العربية السورية	عبد الله محمد هلال شريف ناشد	19-
الجمهورية العربية السورية	رضوان علي أحمد الشرع	20-
الجمهورية العربية السورية	أسامه أحمد اسماعيل العقلة	21-
الجمهورية العربية السورية	فوزان عيسى فؤاد خوت	22-
الجمهورية العربية السورية	راتب عايد محمد الضايح	23-
الجمهورية العربية السورية	أمين عادل أمين الأزهر	24-