

الملحق رقم (١)

المحدث بتاريخ: ٢٠٢٢/٠٦/٠٩

لشهادة الاعتماد رقم **JAS Test – 056** الممنوحة بتاريخ ٢٠١٧/١٠/٠٤
لمختبر الغذاء في المؤسسة العامة للغذاء والدواء/ عمان
مجال الاعتماد
الفحوصات الكيميائية والميكروبيولوجية والفيزيائية للغذاء

المواصفات المتبعة/ طرق الفحص	القيمة المقاسة / نوع الفحص/ الخاصية المقاسة
الزيوت والدهون	
AOAC, chapter 41, p.11, 965.33/ 2019	رقم البيروكسيد
Pearson's, 1991 (pp.640)	نسبة الحموضة
تحديد استرات مثلث الأحماض الدهنية باستخدام طريقة الفصل الكروماتوغرافي الغازي حسب طريقة المجلس الدولي لزيت الزيتون رقم 33، COI/T.20/Doc. No 2017	الأحماض الدهنية
عينات طعام	
الطريقة المرجعية للعدد الكلي للبكتيريا الهوائية BAM (Bacteriological Analytical Manual), 2001, Chapter 3	العدد الكلي للبكتيريا الهوائية
المواصفة القياسية الدولية. (2003) ISO6888-1, 1999+ Amd. 1، الطريقة الأفقية في تعداد بكتيريا المكورات العنقودية الذهبية.	تعداد بكتيريا المكورات العنقودية الذهبية.
BIORAD Rapid' salmonella agar short protocol الطريقة السريعة للكشف عن السالمونيلا	الكشف عن وجود بكتيريا السالمونيلا
المواصفة القياسية الدولية ISO 4832:2006	تعداد العصيات القولونية الكلية (كوليفورم)
المواصفة القياسية الدولية ISO 16649-2:2001	تعداد العصيات القولونية البرازية (ايشريشا كولاي)
المواصفة القياسية الدولية ISO 21527-1: 2008 الخاص بالعينات ذات الفعالية المائية اكبر من ٠,٩٥	تعداد الخمائر و الفطريات
المواصفة القياسية الدولية ISO 21527-2: 2008 الخاص بالعينات ذات الفعالية المائية اقل او يساوي ٠,٩٥	تعداد الخمائر و الفطريات

الملحق رقم (١)

المحدث بتاريخ: ٢٠٢٢/٠٦/٠٩

لشهادة الاعتماد رقم **JAS Test - 056** الممنوحة بتاريخ ٢٠١٧/١٠/٠٤
لمختبر الغذاء في المؤسسة العامة للغذاء والدواء/ عمان
مجالات الاعتماد
الفحوصات الكيميائية والميكروبيولوجية والفيزيائية للغذاء

المواصفات المتبعة/ طرق الفحص	القيمة المقاسة / نوع الفحص/ الخاصية المقاسة
عينات طعام	
المواصفة القياسية الدولية ISO 6579-1: 2017 للكشف عن وجود بكتيريا السالمونيلا	الكشف عن وجود بكتيريا السالمونيلا
الكشف عن السالمونيلا عن طريق نظام VIDAS	الكشف عن وجود بكتيريا السالمونيلا
تعداد بكتيريا المكورات العنقودية الذهبية بطريقة 3M Petrifilm.	تعداد بكتيريا المكورات العنقودية الذهبية
تحديد كمية وجود الأفلاتوكسين باستخدام الإليزا (ELISA)	الأفلاتوكسين الكلي
القمح	
تحديد النسبة المئوية للإرجوت عن طريق الفحص العيني حسب المواصفة الأردنية - القاعدة الفنية ٢٠١٥: ١٢٠٠	الارجوت
تحديد النسبة المئوية لأصناف الشوائب المختلفة من خلال الفحص العيني والفيزيائي حسب الاجراء المعياري رقم 24 AFP sop الاصدار (١) المراجعة (٣) والمستند الى المواصفة الأردنية - القاعدة الفنية ٢٠١٥: ١٢٠٠	تحديد الشوائب
تحديد كمية وجود الأوكراتوكسين باستخدام الإليزا (ELISA)	الاوكراتوكسين
الحبوب ومنتجاتها	
الطريقة المرجعية الروتينية ISO 712: 2009	تحديد محتوى الرطوبة

قائمة بالأشخاص الذين يتحملون المسؤولية الفنية لتقارير الاختبار الصادرة عن المختبر في مجال الاعتماد:

■ الفحوصات الكيميائية في الغذاء

١. م. قتيبة فريجات/ رئيس شعبة كيمياء الغذاء
٢. م. امانى العماوي / رئيس قسم مختبرات الغذاء

■ الفحوصات الميكروبيولوجية في الغذاء

١. م. سوزان البنا/ رئيس شعبة الأحياء المجهرية في الأغذية.
٢. م. امانى العماوي / رئيس قسم مختبرات الغذاء

٣. الفحوصات الفيزيائية

١. م. نوال السكارنة/ رئيس شعبة فيزياء الغذاء.
٢. م. امانى العماوي / رئيس قسم مختبرات الغذاء



Annex (1)
Updated on 09/06/2022

To the Accreditation Certificate No. JAS Test – 056 Dated 04-10-2017
For the Food Laboratory at Jordan Food and Drug Administration (JFDA)/ Amman
Scope of Accreditation
Chemical, Microbiological and Physical Testing of Food

Tested Parameter/ Type of Test/ Measured Quantity	Test Methods/ Standards
Oils and Fat	
Quantitative determination of peroxide	▪ AOAC, chapter 41, p.11, 965.33/ 2019.
Quantitative measurement of acidity percent	▪ Pearson's, 1991 (pp. 640) .
Fatty acid composition	▪ Determination of Fatty Acid Methyl Esters By Gas Chromatography, COI/T.20/Doc. No 33, 2017
Food	
Aerobic Plate count	▪ Aerobic Plate count by pour plate method FDA, BAM 2001, Chapter 3.
Enumeration of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species).	▪ Microbiology of food and animal feeding stuffs -Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) - Part 1: Technique using Baird-Parker agar medium, ISO6888-1, 1999+ Amd. 1 (2003).
Detection of Salmonella spp.	▪ Rapid' Salmonella Method, Short Protocol (Bio-Rad laboratories)
Enumeration of coliforms	▪ Horizontal method for the enumeration of coliforms (Colony count technique) (ISO 4832:2006)
Enumeration of β -glucuronidase-positive Escherichia coli	▪ Horizontal method for the enumeration of β -glucuronidase-positive Escherichia coli-Part 2: Colony-count technique based on chromogenic substrate (ISO 16649-2:2001)
Enumeration of yeast and molds	▪ Horizontal method for the enumeration of yeast and molds-Part 1: Colony-count technique in products with water activity greater than 0.95 (ISO 21527-1: 2008)
Enumeration of yeast and molds	▪ Horizontal method for the enumeration of yeast and molds-Part 2: Colony-count technique in products with water activity less than or equal to 0.95 (ISO 21527-2: 2008)



Annex (1)

updated on 09/06/2022

To the Accreditation Certificate No. **JAS Test – 056** Dated **2017-10-04**

For the Food Laboratory at the
Jordan Food & Drug Administration (JFDA)/ Amman

Scope of Accreditation

Chemical, Microbiological & and Physical Testing of Food

Tested Parameter/ Type of Test/ Measured Quantity	Test Methods/ Standards
Food	
Detection of Salmonella	▪ Microbiology of food chain –Detection of salmonella spp., ISO 6579-1, 2017.
Detection of Salmonella	▪ VIDAS system
Enumeration of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus)	▪ 3M-petrifilm
Total Aflatoxin	▪ Quantitative determination of total Aflatoxin by ELISA
Wheat	
Determination of Ergot	▪ Determination of ergot percentage using visual inspection and testing according to Jordanian Standard – Technical Regulation 1200:2015.
Determination of Impurities	▪ Determination of different types of impurities percentage using physical and visual testing according to standard operating procedure NO. AFPsop24 edition (1) revision (3) based on Jordanian Standard – Technical Regulation 1200:2015.
Ochratoxin	▪ Quantitative determination of total Ochratoxin by ELISA
Cereals and cereal products	
Determination of moisture content	▪ Routine reference method; ISO 712: 2009

List of employees in the laboratory who are technically responsible for issuing the test reports in the scope of accreditation:

- **Chemical Testing:**
 1. Eng. Qutaibah Fraihat /Head of Food Chemistry Unit
 2. Eng. Amani Al-Amawi / Head of Food Laboratories Division



THE HASHEMITE KINGDOM OF
JORDAN

Accreditation Unit



Annex (1)

updated on 09/06/2022

To the Accreditation Certificate No. **JAS Test – 056** Dated **2017-10-04**

For the Food Laboratory at the
Jordan Food & Drug Administration (JFDA)/ Amman

Scope of Accreditation

Chemical, Microbiological & and Physical Testing of Food

▪ **Microbiological Testing:**

1. Eng. Suzan Elbanna / Head of Food Microbiology Division
 - Eng. Amani Al-Amawi / Head of Food Laboratories Division

▪ **Physical Testing:**

1. Eng. Nawal Al-Sakarnah / Head of Food Physical Unit
2. Eng. Amani Al-Amawi / Head of Food Laboratories Division

الملحق رقم (٢)

المحدث بتاريخ: ٢٠٢٢/٠٦/٠٩

الصادر بتاريخ: ٢٠١٨/٠٩/١٩

لشهادة الاعتماد رقم 056 - JAS Test - الممنوحة بتاريخ ٢٠١٧/١٠/٠٤

لمختبر الغذاء في المؤسسة العامة للغذاء والدواء الأردنية / عمان

مجال الاعتماد

فحوصات رصد الملوثات في الأغذية

المواصفات المتبعة/ طرق الفحص	القيمة المقاسة / نوع الفحص/ الخاصية المقاسة
الخضار والفاكهة	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ تعليمة العمل القياسية الداخلية رقم: AFFsop1 مراجعة (3) بتاريخ 2020/01/12 لتحديد المتبقيات باستخدام أجهزة التحليل الكروماتوغرافيا السائلة والغازية مع المطياف الكتلي الترادفي، ووفقاً ل: - SANTE/12682/2019 - طريقة EN 15662:2018 المعدلة 	تحديد متبقيات مبيدات الآفات في الخضار والفاكهة ذات المحتوى المائي المرتفع
<ul style="list-style-type: none"> ▪ تعليمة العمل القياسية الداخلية رقم: AFFsop1 مراجعة (3) بتاريخ 2020/01/12 لتحديد المتبقيات باستخدام أجهزة التحليل الكروماتوغرافيا السائلة والغازية مع المطياف الكتلي الترادفي ووفقاً ل: - SANTE/12682/2019 - طريقة EN 15662:2018 المعدلة 	تحديد متبقيات مبيدات الآفات في الخضار والفاكهة ذات المحتوى المرتفع من الماء والحموض
<ul style="list-style-type: none"> ▪ تعليمة العمل القياسية الداخلية رقم: SOP AFFsop2 مراجعة (3) بتاريخ 2020/01/12 ، لتحديد المتبقيات باستخدام أجهزة التحليل الكروماتوغرافيا السائلة والغازية مع المطياف الكتلي الترادفي، ووفقاً ل: - SANTE/12682/2019 - طريقة EN 15662:2018 المعدلة 	تحديد متبقيات مبيدات الآفات في الفواكه والخضروات ذات المحتوى العالي من النشا و / أو البروتين، والمحتوى المنخفض من الماء والدهون
<ul style="list-style-type: none"> ▪ تعليمة العمل القياسية الداخلية رقم: SOP AFFsop3 مراجعة (3) بتاريخ 2020/01/12 ، لتحديد المتبقيات باستخدام أجهزة التحليل الكروماتوغرافيا السائلة والغازية مع المطياف الكتلي الترادفي، ووفقاً ل: - SANTE/12682/2019 - طريقة EN 15662:2018 المعدلة 	تحديد متبقيات مبيدات الآفات في الفواكه والخضروات ذات المحتوى العالي من الزيت ومحتوى الماء المنخفض جداً

قائمة بالأشخاص الذين يتحملون المسؤولية الفنية لتقارير الاختبار الصادرة عن المختبر في مجال الاعتماد:

١. د. غيث غرايبة/ رئيس شعبة رصد الملوثات في الأغذية

٢. م. امانى العموي / رئيس قسم مختبرات الغذاء



THE HASHEMITE KINGDOM OF
JORDAN



Accreditation Unit

Annex (2)
Updated on: 09/06/2022
Issued on: 19/09/2018

To The Accreditation Certificate No. **JAS Test - 056** Dated **04-10-2017**
for Food Laboratory at Jordan Food and Drug Administration (JFDA) / Amman

Scope of Accreditation

Food Contaminant Monitoring Testing

Tested Parameter/ Type of Test/ Measured Quantity	Test Methods/ Standards
Fruits and vegetables	
Determination of Pesticide Residues in fruits and vegetables with high water content	▪ SOP AFFsop 1,rev3, Date: 12-01-2020 according to SANTE/12682/2019 and modified EN 15662:2018 Method using LC-MSMS and GC-MSMS
Determination of Pesticide Residues in fruits and vegetables with High acid, and high-water content	▪ SOP AFFsop 1,rev3 , Date: 12-01-2020 according to SANTE/12682/2019 and modified EN 15662:2018 Method using LC-MSMS and GC-MSMS
Determination of Pesticide Residues in fruits and vegetables with high starch and /or protein content, and low water and fat content	▪ SOP AFFsop 2 ,rev3 , Date: 12-01-2020 according to SANTE/12682/2019 and modified EN 15662:2018 Method using LC-MSMS and GC-MSMS
Determination of Pesticide Residues in fruits and vegetables with high oil content and low water content.	▪ SOP AFFsop 3,rev3 , Date: 12-01-2020 according to SANTE/12682/2019 and modified EN 15662:2018 Method using LC-MSMS & GC-MSMS

List of employees in the laboratory who are technically responsible for issuing the test reports in the scope of accreditation:

- 1- Dr. Ghaith Radwan Algharibeh/ Head of Food Contaminate Monitoring unit
- 2- Eng. Amani Al-Amawi / Head of Food Laboratories Division.

وحدة الاعتماد

الملحق رقم (٣)

المحدث بتاريخ: ٢٠٢٢/٠٦/٠٩

الصادر بتاريخ: ٢٠١٩/٠٤/١٥

لشهادة الاعتماد رقم **JAS Test – 056** الممنوحة بتاريخ ٢٠١٧/١٠/٠٤

لمختبر الغذاء في المؤسسة العامة للغذاء والدواء/ عمان

مجال الاعتماد

الفحوصات الكيميائية والميكروبيولوجية للغذاء

المواصفات المتبعة/ طرق الفحص	القيمة المقاسة / نوع الفحص/ الخاصية المقاسة
الخل	
Person's 1991, p 461 ▪	نسبة الحموضة بطريقة المعايرة
العسل	
Person's 1991, p220 ▪	تقدير الحمض الحر عن طريق المعايرة
AOAC, 2019, chapter 44, p 32 ▪	تقدير هيدروكسيل ميثيل فورفورال
الأسماك ومنتجات الأسماك	
تحديد كمية وجود الهستامين باستخدام الإليزا (ELISA) ▪	تقدير نسبة الهستامين
عينات الطعام	
تعداد بكتيريا المعويات بطريقة 3-M Petrifilm ▪	تعداد بكتيريا المعويات (Enterobacteriaceae)
المواصفة القياسية الدولية ISO 21528-2:2017 ▪	تعداد بكتيريا المعويات (Enterobacteriaceae)
تفاعل البلمرة المتسلسل PCR ▪	تعداد البكتيريا الممرضة المنقولة عن طريق الغذاء

قائمة بالأشخاص الذين يتحملون المسؤولية الفنية لتقارير الاختبار الصادرة عن المختبر في مجال الاعتماد:

الفحوصات الكيميائية في الغذاء

١. م. قتيبة فريحات/ رئيس شعبة كيمياء الغذاء

٢. م. امانى العماوي / رئيس قسم مختبرات الغذاء

الفحوصات الميكروبيولوجية في الغذاء

١. م. سوزان البنا / رئيس شعبة الأحياء المجهرية في الأغذية.

٢. م. امانى العماوي / رئيس قسم مختبرات الغذاء



THE HASHEMITE KINGDOM OF
JORDAN

Accreditation Unit



Annex (3)

Updated on:09/06/2022

Issued on: 15/04/2019

To the Accreditation Certificate No. **JAS Test – 056** Dated **04-10-2017**

For the Food Laboratory at Jordan Food and Drug Administration (JFDA)/ Amman

Scope of Accreditation

Chemical and Microbiological Testing of Food

Tested Parameter/ Type of Test/ Measured Quantity	Test Methods/ Standards
Vinegar	
The acidity of vinegar by titration	▪ Person's 1991, p 461
Honey	
Determination of Free Acid by titration	▪ Person's 1991, p 220
Determination of hydroxyl methyl furfural	▪ AOAC, 2019, chapter 44, p 32
Fish and Fish products	
Determination of Histamine	▪ Quantitative determination of Histamine by ELISA.
Food	
Detection and enumeration of Enterobacteriaceae	▪ 3M-petrifilm
Detection and enumeration of Enterobacteriaceae	▪ Horizontal Method for the Detection & enumeration of Enterobacteriaceae, ISO 21528-2:2017
Detection of foodborne pathogens using real-time PCR	▪ Polymerase chain reaction Method (PCR)

List of employees in the laboratory who are technically responsible for issuing the test reports in the scope of accreditation:

▪ **Chemical Testing:**

1. Eng. Qutaibah Fraihat /Head of Food Chemistry Unit
2. Eng. Amani Al-Amawi / Head of Food Laboratories Division

▪ **Microbiological Testing:**

1. Eng. Suzan Elbanna / Head of Food Microbiology Division.
2. Eng. Amani Al-Amawi / Head of Food Laboratories Division



الملحق رقم (٤)

المحدث بتاريخ: ٢٠٢٢/٠٦/٠٩

الصادر بتاريخ: ٢٠٢١/٠٥/٢٣

لشهادة الاعتماد رقم **JAS Test – 056** الممنوحة بتاريخ ٢٠١٧/١٠/٠٤

لمختبر الغذاء في المؤسسة العامة للغذاء والدواء/ عمان

مجال الاعتماد

الفحوصات الكيميائية للغذاء

المواصفات المتبعة/ طرق الفحص	القيمة المقاسة / نوع الفحص/ الخاصية المقاسة
	اللحوم المصنعة
AOAC 2019, chapter 39, p8, 973.31	نسبة النيتريت
WHO, UNIFEF, ICCIDE , 2007 ANNEX 1	نسبة اليود

قائمة بالأشخاص الذين يتحملون المسؤولية الفنية لتقارير الاختبار الصادرة عن المختبر في مجال الاعتماد:

▪ الفحوصات الكيميائية في الغذاء

١. م. قتيبة فريجات/ رئيس شعبة كيمياء الغذاء
٢. م. امانى العمالي / رئيس قسم مختبرات الغذاء



THE HASHEMITE KINGDOM OF
JORDAN

Accreditation Unit



Annex (4)

Updated on: 09/06/2022
Issued on : 23/05/2021

To the Accreditation Certificate No. **JAS Test – 056** Dated **04-10-2017**
For the Food Laboratory at Jordan Food and Drug Administration (JFDA)/ Amman
Scope of Accreditation
Chemical Testing of Food

Tested Parameter/ Type of Test/ Measured Quantity	Test Methods/ Standards
Procced Meat	
Nitrite	AOAC 2019, chapter 39, p8, 973.31
Iodate	WHO, UNIFEF, ICCIDE , 2007 ANNEX 1

List of employees in the laboratory who are technically responsible for issuing the test reports in the scope of accreditation:

▪ **Chemical Testing:**

1. Eng. Qutaibah Fraihat /Head of Food Chemistry Unit
2. Eng. Amani Al-Amawi / Head of Food Laboratories Division