

الملحق رقم (١)

المعدل بتاريخ: ٢٠٢١/٠٥/٢٣

لشهادة الاعتماد رقم 056 - JAS Test 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
<b>الزيوت والدهون</b>	
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
<b>عينات طعام</b>	
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 أكبر من ٠,٩٥	تعداد الخمائر و الفطريات
المواصفة القياسية الدولية ISO 21527-2: 2008 الخاص بالعينات ذات الفعالية المائية أقل او يساوي ٠,٩٥	تعداد الخمائر و الفطريات

الملحق رقم (١)

المعدل بتاريخ: ٢٠٢١/٠٥/٢٣

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
<b>عينات طعام</b>	
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
<b>القمح</b>	
تحديد النسبة المئوية للإرجوت عن طريق الفحص العيني حسب المواصفة الاردنية - القاعدة الفنية ٢٠١٥:١٢٠٠	الارجوت
تحديد النسبة المئوية لأصناف الشوائب المختلفة من خلال الفحص العيني والفيزيائي حسب الاجراء المعياري رقم 24 sop AFP الاصدار (١) المراجعة (٣) والمستند الى المواصفة الاردنية - القاعدة الفنية ٢٠١٥:١٢٠٠	تحديد الشوائب
تحديد كمية وجود الأوكراتوكسين باستخدام الإليزا (ELISA)	الأوكراتوكسين
<b>الحبوب ومنتجاتها</b>	
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 فريحات/ رئيس شعبة كيمياء الغذاء

٢. م. جمانه عبد الجبار / رئيس قسم مختبرات الغذاء

الفحوصات الميكروبيولوجية في الغذاء

١. د. ايهاب النصير/ رئيس شعبة الأحياء المجهرية في الأغذية.

٢. م. جمانه عبد الجبار / رئيس قسم مختبرات الغذاء

الفحوصات الفيزيائية

١. م. نوال السكارنة/ رئيس شعبة فيزياء الغذاء.

٢. م. جمانه عبد الجبار / رئيس قسم مختبرات الغذاء



**Annex (1)**

updated on 23/05/2021

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 & Physical Testing of Food**

Tested Parameter/ Type of Test/ Measured Quantity	Test Methods/ Standards
<b>Oils and Fat</b>	
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
<b>Food</b>	
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 $\beta$ -glucuronidase-positive Escherichia coli	▪ Horizontal method for the enumeration of $\beta$ -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)



THE HASHEMITE KINGDOM OF  
JORDAN

Accreditation Unit



Annex (1)

updated on 23/05/2021

Issue on 15/04/2019

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
<b>Food</b>	
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-petrefilm
Total Aflatoxin	▪ Quantitative determination of total Aflatoxin by ELISA
<b>Wheat</b>	
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
<b>Cereals and cereal products</b>	
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 Division
2. Eng. Joumana Abdal-Jabar / Head of Food Laboratories Department

▪ **Microbiological Testing:**

1. Dr. Ehab Nussair / Head of Food Microbiology Division
2. Eng. Joumana Abdal-Jabar / Head of Food Laboratories Department

▪ **Physical Testing:**

1. Eng. Nawal Al-Sakarneh / Head of Food Physical Division
2. Eng. Joumana Abdal-Jabar / Head of Food Laboratories Department

الملحق رقم (٢)  
المعدل بتاريخ: ٢٠٢٣/٠٥/٢١  
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
<b>الخضار والفاكهة</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ تعليمية 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 15662:2008 المعدلة</li> </ul>	تحديد متبقيات مبيدات الآفات في الخضار والفاكهة ذات المحتوى المائي المرتفع
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ تعليمية 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 15662:2008 المعدلة</li> </ul>	تحديد متبقيات مبيدات الآفات في الخضار والفاكهة ذات المحتوى المرتفع من الماء والحموض
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ تعليمية 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 15662:2008 المعدلة</li> </ul>	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"> <li>▪ تعليمية 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 15662:2008 المعدلة</li> </ul>	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. جمانة عبد الجبار / رئيس قسم مختبرات الغذاء



THE HASHEMITE KINGDOM OF  
JORDAN



## Accreditation Unit

Annex (2)  
Updated on:23/05/2021

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
<b>Fruits and vegetables</b>	
Determination of Pesticide Residues in fruits and vegetables with high water content	<ul style="list-style-type: none"><li>SOP AFFsop 1,rev3, Date: 12-01-2020 according to SANTE/12682/2019 and modified EN 15662:2008 Method using LC-MSMS and GC-MSMS</li></ul>
Determination of Pesticide Residues in fruits and vegetables with High acid, and high-water content	<ul style="list-style-type: none"><li>SOP AFFsop 1,rev3 , Date: 12-01-2020 according to SANTE/12682/2019 and modified EN 15662:2008 Method using LC-MSMS and GC-MSMS</li></ul>
Determination of Pesticide Residues in fruits and vegetables with high starch and /or protein content, and low water and fat content	<ul style="list-style-type: none"><li>SOP AFFsop 2 ,rev3 , Date: 12-01-2020 according to SANTE/12682/2019 and modified EN 15662:2008 Method using LC-MSMS and GC-MSMS</li></ul>
Determination of Pesticide Residues in fruits and vegetables with high oil content and low water content.	<ul style="list-style-type: none"><li>SOP AFFsop 3,rev3 , Date: 12-01-2020 according to SANTE/12682/2019 and modified EN 15662:2008 Method using LC-MSMS &amp; GC-MSMS</li></ul>

**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 Division
- 2- Eng. Joumana Abdal-Jabar/ Head of Food Laboratories Department

الملحق رقم (3)

المعدل بتاريخ: ٢٠٢١/٠٥/٢٣

الصادر بتاريخ: ٢٠١٩/٠٤/١٥

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

لمختبر الغذاء في المؤسسة العامة للغذاء والدواء/ عمان

مجالات الاعتماد

الفحوصات الكيميائية والميكروبيولوجية للغذاء

المواصفات المتبعة/ طرق الفحص	القيمة المقاسة / نوع الفحص/ الخاصية المقاسة
<b>الخل</b>	
Person's 1991, p 461	نسبة الحموضة بطريقة المعايرة
<b>العسل</b>	
Person's 1991, p220	تقدير الحمض الحر عن طريق المعايرة
AOAC, 2019, chapter 44, p 32	تقدير هيدروكسيل ميثيل فورفورال
<b>الأسماك ومنتجات الأسماك</b>	
تحديد كمية وجود الهستامين باستخدام الإليزا (ELISA)	تقدير نسبة الهستامين
<b>عينات الطعام</b>	
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. جمانه عبد الجبار / رئيس قسم مختبرات الغذاء

■ الفحوصات الميكروبيولوجية في الغذاء

٣. د. ايهاب نصير / رئيس شعبة الأحياء المجهرية في الأغذية.

٤. م. جمانه عبد الجبار / رئيس قسم مختبرات الغذاء



THE HASHEMITE KINGDOM OF  
JORDAN

Accreditation Unit



**Annex (3)**

Updated on: 23/05/2021

Issued on: 15/04/2019

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 and Microbiological Testing of Food**

Tested Parameter/ Type of Test/ Measured Quantity	Test Methods/ Standards
<b>Vinegar</b>	
The acidity of vinegar by titration	▪ Person's 1991, p 461
<b>Honey</b>	
Determination of Free Acid by titration	▪ Person's 1991, p 220
Determination of hydroxyl methyl furfural	▪ AOAC, 2019, chapter 44, p 32
<b>Fish and Fish products</b>	
Determination of Histamine	▪ Quantitative determination of Histamine by ELISA.
<b>Food</b>	
Detection and enumeration of Enterobacteriaceae	▪ 3M-petrefilm
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 Division
2. Eng. Joumana Abdal-Jabar/ Head of Food Laboratories Department

▪ **Microbiological Testing:**

1. Dr. Ehab Nussair / Head of Food Microbiology Division.
2. Eng. Joumana Abdal-Jabar/ Head of Food Laboratories Department



الملحق رقم (4)

الصادر بتاريخ: ٢٠٢١/٠٥/٢٣

لشهادة الاعتماد رقم **JAS Test – 056** الممنوحة بتاريخ ٢٠٢١/٠٥/٢٣

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 فريحات/ رئيس شعبة كيمياء الغذاء
٢. م. جمانه عبد الجبار / رئيس قسم مختبرات الغذاء



THE HASHEMITE KINGDOM OF  
JORDAN

## Accreditation Unit



### Annex (4)

Issued on: 23/05/2021

To the Accreditation Certificate No. **JAS Test – 056** Dated :23/05/2021

For the Food Laboratory at the

**Jordan Food & 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 Division
2. Eng. Joumana Abdal-Jabar / Head of Food Laboratories Department