

في مصلحة الطالب والمُنتج معاً

إعادة النظر في قرار منع (الشيبس)



عمان، الأردن

ملخص تنفيذي

قرار وزارة الصحة بمنع بيع الرقائق (الشيبس) في المقاصف المدرسية، المنشور في 8 تشرين الأول 2026، خطوة في الاتجاه الصحيح؛ فطالب واحد من كل ثلاثة طلبة أردنيين في الفئة العمرية 13-17 عاماً يعاني من زيادة الوزن أو السمنة، وترتفع نسبة زيادة الوزن في المدارس الخاصة إلى 42.5%، ولكي يكون القرار قابلاً للتطبيق والاستمرار، ينبغي أن يصبح أكثر تحديداً بحيث يرتبط بمعايير غذائية قابلة للقياس على بطاقة البيان الغذائي، لا بكلمة (الشيبس).

على الجانب الآخر، مخاوف غرفة صناعة الأردن على 40 مصنعاً ونحو 4,000 عامل مخاوف مشروعة، وقد جرى سابقاً التراجع عن قرار مماثل عام 2018 لأنه قام على تمييز غير واضح بين (الشيبس) الطبيعي و(الشيبس) المنكّه، ويُعدّ وضع حدود واضحة للصوديوم والدهون المشبعة والسكر والسعرات الحرارية حلاً عادلاً وموضوعياً يمكن تحقيقه، يحمي الطلبة ويعطي المصنّعين فرصة للتعديل والحفاظ على أعمالهم.

يقترح المعهد مساراً انتقالياً لا تراجعاً:

- أن تستبدل وزارة الصحة النع العام لـ(الشيبس) بمعايير غذائية جديدة لكل 100 غرام، تشمل حداً قابلاً للقياس للصوديوم، بحيث يُسمح ببيع أي منتج يستوفيه ويُمنع أي منتج لا يستوفيه.
- إعادة تركيب المنتجات القائمة في المصانع، أو إنشاء خطوط جديدة، لإنتاج وجبات خفيفة صحية في الأردن تكون مخبوزة أو محمّصة أو مقلية بالهواء أو مجففة بالتجميد.
- تمويل المعدات الجديدة عبر المؤسسة الأردنية لتطوير المشاريع الاقتصادية (JEDCO)، مع الاستفادة من القدرات القائمة في التجفيف بالتجميد، مثل قدرات مؤسسة دار أبو عبدالله، في دفعات الإنتاج الأولى.
- إخضاع الوجبات المدرسية الصحية المعتمدة والمصنّعة في الأردن لضريبة مبيعات مخفّضة، دون دعم للأسعار ودون إنفاق جديد.
- توريد المواد الخام من المزارع الأردنية، بما يوفّر للمزارعين مشترياً جديداً للفائض والإنتاج من الدرجة الثانية.
- فتح وزارة الصحة ملف المطاعم الشعبية بالتوازي، لتنسجم السياسة الضريبية المتعلقة بالغذاء مع السياسة الصحية.

والخلاصة أن حماية صحة الطلبة وحماية الوظائف الأردنية لا تتعارضان؛ فبمسار انتقالي سليم، يمكن للمصانع والعمّال والمزارع ذاتها أن تزود المدارس بغذاء يبني أطفالاً أكثر صحة.

قرار وزارة الصحة الجديد

في 8 تشرين الأول 2026، قرر وزير الصحة الدكتور إبراهيم البدور إضافة (الشيبس) بمختلف أنواعه إلى قائمة المواد الممنوع تداولها أو بيعها في المقاصف المدرسية، على أن يُعمل بالقرار من تاريخ نشره في الجريدة الرسمية في اليوم ذاته.

- السند القانوني: البند (10) من المادة (ثالثاً) من الاشتراطات الصحية للمقاصف المدرسية والأغذية المسموح ببيعها والممنوعة لسنة 2012 وتعديلاتها، الصادرة بمقتضى المادتين (3) و(4/و) من قانون الصحة العامة رقم (47) لسنة 2008 وتعديلاته.
- النطاق: جميع أنواع (الشيبس)، وأكد الوزير أن القرار يشمل جميع المدارس الخاصة دون استثناء، وليس المدارس الحكومية فقط.
- القائمة الأوسع: تمنع اشتراطات الوزارة كذلك المشروبات الغازية بأنواعها، ومشروبات الطاقة، والعصائر المحضرة يدوياً أو المحتوية على أصباغ.
- الرقابة: تتولى لجان مشتركة من وزارة الصحة ووزارة التربية والتعليم والمؤسسة العامة للغذاء والدواء الرقابة على المقاصف.
- خطوات سابقة: قبل بدء العام الدراسي، ذكرت المؤسسة العامة للغذاء والدواء مشغلي المقاصف بمنع بيع منتجات اللحوم (الشاورما والبرغر والنقانق والمرتبلا) ومشروبات الطاقة.

لماذا اتخذت الوزارة هذا القرار

استندت الوزارة إلى نتائج المسح العالي للصحة المدرسية في الأردن للطلبة في الفئة العمرية 13-17 عاماً، الذي أُعد بالتعاون مع وزارة التربية والتعليم وبدعم من منظمة الصحة العالمية، وقد أظهر أن طالباً واحداً تقريباً من كل ثلاثة يعاني من زيادة الوزن أو السمنة.

النتيجة	المؤشر (الطلبة 13-17 عاماً)
32.9%	زيادة الوزن أو السمنة
20.8%	زيادة الوزن
12.1%	السمنة
12%	ممارسة نشاط بدني لأكثر من ساعة يومياً
31.5%	عدم المشاركة في حصص التربية الرياضية

وقال مدير مديرية الأمراض غير السارية في الوزارة، صفوان الدبابنة، إن هذه النسب ارتفعت مقارنة بالسنوات السابقة.

وتجدر الإشارة للمدارس الخاصة، إذ وجد المسح أن نسبة زيادة الوزن بين طلبة المدارس الخاصة بلغت 42.5%، مقابل 30.3% في المدارس الحكومية، أي بفارق 12.2 نقطة مئوية، ولهذا يكتسب تأكيد الوزير أن القرار يشمل المدارس الخاصة دون استثناء أهمية خاصة.

ما يأكله الطلبة يصنع صحتهم

ما يشتريه الطالب في المدرسة ليس مسألة جانبية، فالمقصف والمحال المحيطة بالمدرسة توفرّ لكثير من الطلبة جزءاً كبيراً من غذائهم اليومي، ولهذا الغذاء صلة مباشرة وقابلة للقياس بوزن الجسم.

وقد وجدت دراسة من الجامعة الأردنية شملت 398 طالباً تتراوح أعمارهم بين 14 و18 عاماً في عمّان علاقة ذات دلالة بين مؤشر كتلة الجسم وما يتناوله الطلبة من سكر ودهون من المقاصف المدرسية، وشكّلت الأغذية القادمة من المقاصف والأسواق المجاورة نسبة مرتفعة من استهلاكهم، وكانت غنية بالدهون والملح والسكر، ودعا الباحثون إلى استراتيجية وطنية للحد من الأغذية غير الصحية في البيئة المدرسية.

محتويات (الشيبس)

بحسب الجمعية الأردنية للغذاء والتغذية، يحتوي (الشيبس) على نحو 500 سعرة حرارية لكل 100 غرام، معظمها من الدهون المشبعة والنشويات المكررة، ويكاد يخلو من البروتين والألياف والفيتامينات والمعادن، بينما يرتفع فيه الملح والمواد المضافة، مما يسبب مخاطر طويلة الأمد على صحة الأطفال، إذ تربط الجمعية هذه المنتجات بالسمنة ومقاومة الإنسولين والسكري من النوع الثاني، وارتفاع ضغط الدم بسبب محتواها من الملح. وحذّر الدبابة من أن ارتفاع سمنة الأطفال يعرّضهم لأمراض مزمنة في مراحل لاحقة من حياتهم، كما تربط الجمعية هذه الأغذية أيضاً بتراجع الأداء الدراسي والرياضي وضعف الحالة النفسية.

العادات التي تتشكّل في سن المدرسة ترافق الإنسان في الغالب إلى سن الرشد، فالطفل الذي يتعلم أن يتناول الفاكهة والمكسرات والحمص للحمّص كوجبة خفيفة يصبح بالغاً أكثر صحة، وكلفة أقل على النظام الصحي في الأردن مستقبلاً.

مخاوف القطاع الصناعي حقيقية، لكن الطلبة أولاً

في 13 تشرين الأول 2026، عقدت غرفة صناعة الأردن اجتماعاً مع مصنّعي (الشيبس) لبحث تداعيات القرار، بحضور رئيس غرفة صناعة عمّان المهندس فتحي الجغبير، وممثل قطاع الصناعات الغذائية محمد وليد الجيطان.

حجج القطاع:

- قال الجغبير إن 80% من إنتاج المصانع المحلية يذهب إلى المقاصف المدرسية، ودعا إلى التشاور مع القطاع الصناعي قبل اتخاذ قرارات تمس الإنتاج.
- وبحسب الغرفة، يعمل 40 مصنعاً أردنياً في صناعة (الشيبس)، وتشغل نحو 4,000 عامل معظمهم أردنيون، برأسمال يبلغ نحو 20 مليون دينار، وسيضطر كثير منها إلى تسريح عمّال إذا توقف البيع للمدارس.
- وأضافت الغرفة أن معظم المصانع المحلية تستوفي المتطلبات الدولية لجودة الغذاء وسلامته، وطالبت بمعايير موضوعية ومتسقة
- لتحديد المنتجات المسموح بيعها في المدارس.

حجج القطاع:

يرى المعهد أن مخاوف غرفة الصناعة مشروعة؛ فالوظائف في الصناعة الأردنية مهمة، خاصة خارج عمّان، والمطالبة بمعايير واضحة ومتسقة للمنتجات مطلب عادل، ويستحق القطاع مساراً انتقالياً حقيقياً، لا قرار منع فقط. لكن صحة طلبة الأردن يجب أن تبقى الأولوية الأولى، فكون المنتج مصنّعاً وفق المواصفات لا يجعله مناسباً للأطفال، ولا يمكن حماية الوظائف بإبقاء منتج غير صحي في المدارس، والحل لمخاوف القطاع هو مساعدة المصانع على إنتاج بدائل، لا التراجع عن القرار. ومع ذهاب 80% من الإنتاج إلى المقاصف، يعتمد القطاع اعتماداً كبيراً على قناة واحدة، ولذلك فإن طريقة تعريف النع مهمة، ومطالبة الغرفة نفسها بمعايير موضوعية ومتسقة تشير إلى الحل المطروح في القسم التالي: الحكم على الوجبات المدرسية الخفيفة بقيمتها الغذائية، لا باسمها.

من منع (الشيبس) إلى معايير غذائية واضحة

هذا ليس القرار الأول من نوعه، ففي تشرين الثاني 2018 منعت الوزارة بيع (شيبس) البطاطا والذرة المصنَّع محلياً في المقاصف المدرسية، ثم عُُدِّل القرار خلال أيام.

- 25-26 تشرين الثاني 2018: طالبت غرفتا صناعة الأردن وعمّان وزارة الصحة بالتراجع عن القرار، بحجة أن (الشيبس) المصنوع من البطاطا والذرة الطازجة، الخالي من المنكهات والألوان الصناعية، منتج مأمون صحياً ويزوّد الطلبة بالطاقة، وحذّر أحد أصحاب المصانع من خفض الإنتاج وتسريح العمال وإغلاق مصانع.
- 28 تشرين الثاني 2018: ثبّتت غرفة صناعة الأردن قرار الوزير بتعديل تعليمات بيع (شيبس) البطاطا والذرة في المقاصف المدرسية.

قام تراجع 2018 على تمييز غير واضح بين (الشيبس) الطبيعي و(الشيبس) المنكّه، فلم يكن المنع ولا الاستثناء مرتبطين بأي معيار قابل للقياس، ولذلك لم يكن ممكناً التحقق من أي منهما أو الدفاع عنه.

أما قرار 2026 فيمنع (الشيبس) بمختلف أنواعه وهو أوضح، لكنه ما زال يستهدف اسم المنتج لا ما يحتويه، فرقائق الخضار المخبوزة قليلة الملح و(الشيبس) المقلي بالغمر والملح بكثرة يقعان تحت الكلمة ذاتها، بينما لا يشمل القرار وجبات خفيفة غير صحية أخرى لا تندرج تحت مسمّى (الشيبس)، كما أن المنع المبني على الاسم أسهل في الطعن به، ويفتح الباب للضغوط ذاتها للحصول على استثناءات كما حدث عام 2018.

ومن هنا يوصي المعهد بأن تجعل الوزارة القرار أكثر تحديداً، فبدلاً من منع (الشيبس)، ينبغي أن تتضمن الاشتراطات الصحية للمقاصف المدرسية معايير غذائية لكل 100 غرام يجب أن تستوفيهما كل وجبة خفيفة مغلّفة، أيّاً كان اسمها، وتتحقق منها المؤسسة العامة للغذاء والدواء من خلال بطاقة البيان الغذائي.

أمثلة على الحدود المقترحة للوجبات المدرسية الخفيفة المغلّفة

تُعَدّ الحدود الواردة في الجدول أدناه أمثلةً أعدّها المعهد بالتشاور مع مختصين أردنيين في التغذية، لتوضيح شكل المعيار القابل للقياس؛ ويوصي المعهد بأن تدعم (الجمعية الأردنية للغذاء والتغذية) وزارة الصحة في وضع الحدود النهائية.

المعيار	مثال على الحد	ملاحظة
الصوديوم (لكل 100 غرام)	500 مغ أو أقل لـ (الشيبس) والرقائق، و280 مغ أو أقل للمكسرات والبذور	مستند إلى المعايير العالمية للصوديوم الصادرة عن منظمة الصحة العالمية
الدهون المشبعة (لكل 100 غرام)	5 غ أو أقل	يحدّ من الدهون غير الصحية دون الإضرار بالمكسرات والبذور
الدهون غير المشبعة	دون سقف	المكسرات والبذور والسمن غنية طبيعياً بالدهون الصحية
الدهون المتحولة	دون زيوت مهدرجة جزئياً	توصية منظمة الصحة العالمية
السكر المضاف	لا يوجد	هدف وزارة الصحة للغذاء المدرسي
المواد المضافة	دون ألوان صناعية	الاشتراطات الحالية للمقاصف بشأن الأصباغ
السرعات الحرارية في العبوة	100-120 سعرة حرارية كحد أقصى	عبوات فردية يُحدّد حجمها بالسرعات

ولا تتساوى الدهون كلها؛ فوضع حد للدهون الكلية سيساوي بين عبوة المكسرات وعبوة (الشيبس) المقلي، إذ إن المكسرات والبذور والسّمسم غنية بالدهون، لكنها في معظمها دهون غير مشبعة تُعدّ جزءاً من النظام الغذائي الصحي، ومن هنا ينبغي أن يستهدف الحدّ الدهون المشبعة والمتحولة، لا الدهون الكلية.

ويبقى حد الصوديوم هو الأهم؛ فوضع سقف قابل للقياس، بدلاً من المنع الشامل، يمنح المصنّعين هدفاً يعيدون تركيب منتجاتهم لتحقيقه، ويمنح المفتشين رقماً يمكنهم التحقق منه، ويمكن خفضه تدريجياً مع الوقت. وقد أصدرت منظمة الصحة العالمية معاييرها العالمية للصوديوم عام 2021، ثم أصدرت نسختها الثانية المحدّثة في نيسان 2024، وينبغي أن تستند الحدود النهائية إلى أحدث قيمها.

أما العبوة الفردية فينبغي أن تُحدّد بالسعرات الحرارية لا بالغرامات، بحيث لا تتجاوز كل عبوة 100-120 سعرة حرارية، وهكذا يتوقف وزن العبوة على كثافة الطاقة في المنتج؛ فعبوة من نوع (الشيبس) بنحو 500 سعرة لكل 100 غرام تزن نحو 20-24 غراماً، وعبوة المكسرات بنحو 600 سعرة لكل 100 غرام تزن نحو 17-20 غراماً، بينما تكون عبوة الفاكهة المجففة بالتجميد أكبر لأنها أقل كثافة بالطاقة، وبذلك تبقى الوجبة الخفيفة خفيفة فعلاً أيّاً كانت مكوّناتها.

وفي التطبيق، لن تستوفي هذه الحدود المنتجات المقلية بزيوت غنية بالدهون المشبعة أو الباعة في عبوات كبيرة، بينما تستطيع ذلك المنتجات الخبوزة والمحمّصة والمقلية بالهواء والمجففة بالتجميد في عبوات محدّدة بالسعرات.

الشركات قادرة على التكيف: مثال سنغافورة

تُعدّ سنغافورة مثالاً على مدى مرونة المصنّعين حين تكون الأهداف الصحية واضحة، وعلى أن هذه الأهداف يمكن أن تخدم المجتمع دون الإضرار بالقطاع الصناعي؛ ففي عام 2017 تعهّدت شركة (كوكاكولا) وست شركات مشروبات رائدة أخرى، تستحوذ على نحو 70% من المشروبات المحلاة المعبأة المباعة في سنغافورة، ألا يتجاوز محتوى السكر في مشروباتها 12% بحلول عام 2020، وبدلاً من سحب منتجاتها أعادت (كوكاكولا) تركيبها، إذ يحتوي مشروب (سبرايت) الجديد على 4.6 غ من السكر لكل 100 مل مقابل 9 غ سابقاً، وتقول الشركة إن أكثر من 85% من منتجاتها في سنغافورة تحمل اليوم شعار «الخيار الصحي» الحكومي (Healthier Choice Symbol).

وهكذا بقيت المنتجات على الرفوف، واستمرت الشركات في البيع، وحصل المستهلكون على خيارات أكثر صحة، ويستطيع مصنّعو الوجبات الخفيفة الأردنيون فعل الأمر ذاته إذا كانت الحدود واضحة والجدول الزمني معروفاً.

مسار انتقالي للمصانع

تمتلك مصانع (الشيبس) أصلاً ما تحتاجه صناعة الوجبات الخفيفة الصحية من خطوط تعبئة وتغليف، وشبكة توزيع إلى المقاصف، إضافة إلى علاقات قائمة مع المدارس، ويمكنها تحويل خطوطها الحالية أو إنشاء خطوط جديدة.

طرق الإنتاج: الحَبز والتحميص والقلي بالهواء والتجفيف بالتجميد هي الطرق العملية لاستيفاء المعايير الغذائية، وكثير من المصانع لديها أفران ومحامص بالفعل، ما يتيح البدء سريعاً بالمنتجات المخبوزة والمحمّصة، على أن تلحقها خطوط التجفيف بالتجميد مع توفّر التمويل.

منتجات يمكن تصنيعها في الأردن:

المنتجات	طريقة الإنتاج	المدخلات الأردنية الرئيسية
رقائق الخضار	مجففة بالتجميد أو مخبوزة أو مقلية بالهواء	البندورة، الكوسا، الفلفل، الجزر
قطع الفاكهة	مجففة بالتجميد	الفراولة، التفاح، التين، الفاكهة ذات النواة
التمور وقطع التمر	طبيعية أو بمعالجة خفيفة	تمور وادي الأردن
الحمص المحمص	محمص	الحمص
الترمس المعبأ	محضر ومعبأ	الترمس
المكسرات والبذور غير المملحة	محمصة	المكسرات والبذور
لفائف الخبيصة	تقليدية، أساسها الفاكهة، مع المكسرات والبذور أو دونها	العنب وفاكهة أخرى، المكسرات، السمسم

تستحق الخبيصة اهتماماً خاصاً، فهي حلوى أردنية تقليدية ذات هوية محلية لا تستطيع المنتجات المستوردة تقليدها، ويمكن أن تُصنع سادة أو مع المكسرات أو السمسم أو غيرها من البذور، التي تضيف البروتين والألياف، كما توفر الخبيصة لمزارعي العنب مشترياً جديداً.

معيّار المنتج: يجب أن يستوفي كل منتج المعايير الغذائية المذكورة أعلاه، ويجب أن تُصنع الخبيصة من الفاكهة، مع المكسرات أو السمسم أو البذور إن رغب المصنّع، دون سكر مضاف وبحصص صغيرة، كي لا تتحول إلى حلوى بشكل آخر.

الخطوة الأولى: تمويل المعدات الجديدة عبر JEDCO

المؤسسة الأردنية لتطوير المشاريع الاقتصادية (JEDCO) هي القناة الطبيعية الأولى لتمويل المعدات، ويُفاد بأن برنامجها لتحديث الصناعة تقدّم منحاً تصل إلى 100,000 دينار لكل مشروع، مع دعم في، لمساعدة المصنّعين على تحديث معداتهم وتبني تقنيات جديدة، وفي كانون الثاني 2026 أعلنت المؤسسة عن ضخ 6.3 مليون دينار لدعم 206 مشاريع صغيرة ومتوسطة، ويمكن لنافذة تمويل مخصصة لخطوط الوجبات المدرسية الصحية أن تعمل عبر قناة قائمة، دون بند جديد في الموازنة.

الخطوة الثانية: القدرات القائمة للإنتاج المبكر

لا تحتاج المصانع إلى انتظار الآلات الجديدة، فالأردن يمتلك قدرات قائمة في التجفيف بالتجميد، إذ تختبر دار أبو عبدالله، وهي مؤسسة غير ربحية تعمل في الزراعة والتصنيع والتصدير والتوزيع المحلي، تقنية التجفيف بالتجميد، وتزرع الدار في بيوتها البلاستيكية الفراولة والبندورة والفلفل والكوسا والبروكلي والبامية، وتصدر الفراولة المجمدة ورب البندورة، كما تمتلك جهات أخرى في الأردن معدات للتجفيف بالتجميد. ويمكن للمصانع التعاقد مع هذه القدرات لدفعات الإنتاج الأولى إلى حين تمويل خطوطها الخاصة وتركيبها.

الدعم الحكومي: ضريبة مبيعات مخفضة وتمويل عبر JEDCO، لا دعم للأسعار

- دور الحكومة أن تجعل الخيار الصحي أقل كلفة في الإنتاج والبيع، دون إنفاق أموال جديدة.
- ضريبة مبيعات مخفضة على الوجبات الخفيفة الصحية المصنّعة في الأردن والمباعة في المقاصف المدرسية، والمستوفية للمعايير الغذائية المعتمدة.
- لا دعم للأسعار ولا إنفاق جديد: تتنازل الحكومة عن قدر محدود من الإيرادات على فئة منتجات ضيقة ويمكن التحقق منها.
- تمويل المعدات عبر JEDCO من خلال برامج المنح والقروض القائمة، كما هو مبين أعلاه.

تساعد الضريبة المخفضة على إبقاء الوجبات الصحية في متناول الأسر، كما تنسجم مع المنطق الذي يطبقه الأردن أصلاً على السلع الأساسية؛ فالخبز والسكر معفيان من ضريبة المبيعات، بينما يخضع كثير من الخضار والفاكهة الطازجة لضريبة مخفضة.

ماذا يعني ذلك للمزارعين والأسر الأردنية

يحوّل هذا المسار قرار منع صحي إلى سياسة زراعية وتشغيلية، إذ يمكن إنتاج الوجبات الصحية من طيف واسع من المنتجات الزراعية الأردنية.

للمزارعين:

- مشترٍ جديد ومستقر: تبرم المصانع عقود شراء موسمية مع المزارع والجمعيات التعاونية، ما يضمن للمزارعين طلباً مضموناً وللمصانع إمداداً مستقراً.
- قيمة للفائض والإنتاج من الدرجة الثانية: يناسب التجفيف بالتجميد والخبز ولفائف الفاكهة المنتجات الصالحة للأكل التي يصعب بيعها طازجة، مثل الفاكهة ذات العيوب الشكلية، والفراولة والبندورة في نهاية الموسم، والفاكهة المفرطة النضج. وهذا يقلل الفاقد الغذائي ويدعم دخل المزارعين عندما يؤدي فائض الإنتاج إلى انهيار الأسعار.
- امتداد عبر المحافظات: تمرور من وادي الأردن، وعنب وفاكهة ذات نواة من المرتفعات، وخضار من الفرق والأغوار.

للأسر:

- يحصل الأطفال على وجبات خفيفة صحية بأسعار في المتناول في المدرسة، مع إسهام الضريبة المخفّضة في ضبط الأسعار.
- تحافظ أسر العاملين في المزارع والمصانع على دخلها.
- على المدى البعيد، يعني انخفاض سمّة الأطفال إنفاقاً أقل على الأمراض المزمنة، للأسر وللنظام الصحي العام.

للعامل والمصانع:

- تبقى الوظائف التي تقول غرفة الصناعة إنها مهددة داخل الأردن، في مصانع ستشتري أكثر من المزارع الأردنية.

مواءمة السياسات: المطاعم الشعبية

ينبغي لوزارة الصحة أيضاً أن تفتح ملف المطاعم الشعبية، لتسير سياسة الغذاء المدرسي والسياسة الضريبية المتعلقة بالغذاء في الاتجاه ذاته.

إذ تتمتع المطاعم الشعبية بإعفاء من ضريبة المبيعات البالغة 16% مقابل بيع منتجاتها بأسعار مخفّضة تحددها وزارة الصناعة والتجارة والتموين ودائرة ضريبة الدخل والمبيعات بالتنسيق بينهما، والهدف هو تخفيف الأعباء عن الأسر محدودة الدخل، وهو هدف سليم، ويجب الإبقاء على الإعفاء، إلا أنه يشمل اليوم بالتساوي الأطعمة المقلية والحلويات والمشروبات الغازية، بينما تخضع السلطة أو الوجبة المشوية في مطعم عادي لضريبة 16%.

التوصية: الإبقاء على الإعفاء وإضافة شرطين.

1. إلزام قوائم الأسعار المحددة بتضمين سلطة وطبق خضار وفاكهة طازجة بأسعار منخفضة.
2. إخضاع الحلويات والمشروبات الغازية للضريبة بشكل اعتيادي، حتى داخل المطاعم الشعبية، فالإعفاء يشمل الوجبة، لا الحلوى. وبذلك تبقى الوجبات في متناول الأسر، دون أي ضريبة جديدة على الأطباق الأساسية، ويصبح الخيار الصحي متاحاً بسعر شعبي، ويتوقف إجراء مخصص لتخفيف الفقر عن دعم السكر.

التوصيات:

الجهة المسؤولة	التوصية
وزارة الصحة	الاستعاضة عن المنع العام بمعايير غذائية جديدة لكل 100 غرام لجميع الوجبات المدرسية الخفيفة المغلفة، تُطبّق بحسب بطاقة البيان الغذائي، دون استثناءات غامضة
وزارة الصحة، المؤسسة العامة للغذاء والدواء	وضع الحدود النهائية بدعم من (الجمعية الأردنية للغذاء والتغذية): حد قابل للقياس للصوديوم وفق أحدث معايير منظمة الصحة العالمية يُخفّض تدريجياً، وحدود للدهون المشبعة (لا غير المشبعة) والسكر المضاف، وعبوات فردية لا تتجاوز 100-120 سعرة حرارية
وزارة الصناعة والتجارة والتمويل، (JEDCO)	فتح نافذة تمويل في (JEDCO) لخطوط إنتاج الوجبات المدرسية الصحية
غرفة صناعة الأردن، (JEDCO)	ربط المصانع بالقدرات القائمة في التجفيف بالتجميد، مثل دار أبو عبدالله، للإنتاج المبكر
وزارة المالية، دائرة ضريبة الدخل والمبيعات	تطبيق ضريبة مبيعات مخفّضة على الوجبات المدرسية الصحية المعتمدة المصنّعة في الأردن
وزارة الزراعة، غرفة صناعة الأردن	تشجيع عقود الشراء الموسمية بين المصانع والمزارع والجمعيات التعاونية الأردنية
وزارة الصحة، وزارة الصناعة والتجارة والتمويل، دائرة ضريبة الدخل والمبيعات	إضافة سلطة وطبق خضار وفاكهة طازجة إلى قوائم أسعار المطاعم الشعبية، وإخضاع الحلويات والمشروبات الغازية فيها للضريبة اعتيادياً

المصادر

- بتر: صدور قرار منع بيع الشيبس في المقاصف المدرسية بالجريدة الرسمية (8 تشرين الأول 2026)
- خبرني: وزير الصحة: قرار منع بيع الشيبس يشمل المدارس الخاصة
- قناة المملكة: نتائج المسح العالي للصحة المدرسية والأصناف الممنوعة
- غلف نيوز: الأردن يحظر بيع الشيبس في المقاصف المدرسية
- بتر: إرشادات المؤسسة العامة للغذاء والدواء للمقاصف المدرسية
- تكرر: والجريدة، (2022) Nutrition & Food Science
- بتر: بيان الجمعية الأردنية للغذاء والتغذية
- خبرني: الجفير: 80% من مبيعات مصانع الشيبس المحلية للمقاصف المدرسية
- الشعب نيوز: 40 مصنعاً و4 آلاف عامل
- الدستور (2018): مطالب بالتراجع عن قرار منع بيع الشيبس بالمدارس
- الدستور (2018): صناعة الأردن تثمن تعديل القرار
- منظمة الصحة العالمية: المعايير العالمية لمحتوى الصوديوم في فئات الأغذية (2021)
- معايير إشارات المرور الغذائية في المملكة المتحدة
- BeverageDaily: شركات المشروبات الكبرى تتعهد بالحد من السكر في سنغافورة (2017)
- FoodNavigator: إعادة تركيب مشروبات كوكاكولا في دول آسيان (2021)
- NutritionInsight: بطاقات Nutri-Grade في سنغافورة وإعادة تركيب المنتجات (2026)
- Pertama Partners: برنامج تحديث الصناعة في JEDCO
- بتر: JEDCO تضخ 6.3 مليون دينار لدعم 206 مشاريع
- HortiDaily: دار أبو عبدالله تزرع وتصدر المنتجات الطازجة
- Kintsugi: دليل ضريبة المبيعات في الأردن 2026
- دائرة ضريبة الدخل والمبيعات: السلع الخاضعة لنسب مخفضة (2022)
- قناة المملكة: إعفاء المطاعم الشعبية من ضريبة المبيعات